

<http://rus.ucf.edu.cu>

Fecha de presentación: mayo. Fecha de aceptación: junio. Fecha de publicación: octubre

ARTÍCULO

PROCEDIMIENTO PARA CALCULAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA GRANJA DE ALIMENTOS ANTONIO SÁNCHEZ.

MSc. Elsa Sanabria Sanabria

Centro Universitario Municipal, Habana Interior entre Maceo y Máximo Gómez, Aguada de Pasajeros, Cienfuegos, Cuba.

E-mail: esanabria@ucf.edu.cu, Telef.: 562018

MSc. Brismari Basulto Marrero

Centro Universitario Municipal, Habana Interior entre Maceo y Máximo Gómez, Aguada de Pasajeros, Cienfuegos, Cuba.

E-mail: bbasulto@ucf.edu.cu, Telef.: 562018

Dr. C. Gilberto Suárez Suárez

Centro Universitario Municipal, Habana Interior entre Maceo y Máximo Gómez, Aguada de Pasajeros, Cienfuegos, Cuba.

E-mail: gsuarez@ucf.edu.cu, Telef.: 562262

RESUMEN

En estudio realizado al área de producción de la Granja de Alimentos Antonio Sánchez se pudo comprobar que no son registrados correctamente los Costos en proceso en el desarrollo de sus producciones, lo que dificulta determinar el costo de las mismas, a los fines de facilitar la medición de los recursos utilizados y los resultados económicos obtenidos. En este sentido se propone Aplicar un Procedimiento para el cálculo de los costos de producción en dicha Granja. La misma transita por un estudio teórico relacionado con el tema, el diseño del Procedimiento y la aplicación en la unidad objeto de estudio. De su aplicación se obtiene como resultado el diseño de un Procedimiento que permite ajustar los costos de producción reales a partir de su identificación, clasificación y registro. Seguidamente se arriban a conclusiones y recomendaciones.

Palabras clave:

procedimiento, cálculo, costo, real, producciones, agropecuarias.

ABSTRACT

In a recent research on production area of Antonio Sánchez Food Farm was proved that the Costs in process in the development of its productions are not registered correctly, what it difficult to determine their cost, in order to make possible the measurement of used resources and the economic results obtained. In this sense the current investigation proposes Applying a Procedure for the calculation of production costs at Antonio Sánchez Food Farm. It takes into consideration a theoretic study related to the theme, the procedure design and its applying in the object – study unit. Some results are gotten from its application such as: the design of a procedure that allows the calculation of the real costs beginning with its identification, classification and register.

Key words:

procedure, calculation, cost, real, productions, agricultural.

PROCEDIMIENTO PARA CALCULAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA GRANJA DE ALIMENTOS ANTONIO SÁNCHEZ.

INTRODUCCIÓN

El costo, utilizado como un instrumento de dirección, facilita la valoración de las posibles decisiones a tomar en el proceso de producción, instrumento efectivo en este momento dentro de la cadena productiva; fundamenta la decisión por parte de los directivos para incurrir en un gasto de producción a partir del análisis de procesos que brinden el mayor beneficio productivo con el mínimo de gasto, por lo que los Sistemas de Costos reducen el riesgo de tomar decisiones incorrectas en situaciones de mercado o acciones impostergables de carácter organizacional, aprovechando los recursos disponibles y aumentando la productividad.

Actualmente muchas organizaciones empresariales presentan dificultades en el control de sus operaciones, por consiguiente en el control de los costos de producción en que incurre la entidad, así como en el monitoreo de las diferentes funciones de la empresa; lo anterior solo es posible resolver a través de un control sistemático de los costos de cada proceso productivo y el detallado procedimiento de la utilización de datos registrados de forma contable; aspecto este de vital importancia para las producciones en el sector Agropecuario.

La Granja de producción de Alimentos Antonio Sánchez, perteneciente al Municipio de Aguada de Pasajeros resulta una entidad de vital importancia para el desarrollo de la economía local, sobre todo en los momentos actuales, donde la producción de alimentos desempeña un elemento clave en la sustitución de importaciones y en la alimentación a la población.

La necesidad de mantener esta fuente importante de ingresos requiere de una adecuada contabilidad de costos, llegando a realizar un análisis detallado de los mismos, principalmente desde el punto de vista práctico, puesto que su desconocimiento puede acarrear riesgos para la unidad.

En estudio realizado al área de producción en la entidad objeto de estudio se pudo comprobar que no son registrados correctamente los Costos en proceso en el desarrollo de sus producciones, lo que dificulta determinar el costo de las mismas, a los fines de facilitar la medición de los recursos utilizados y los resultados económicos obtenidos.

El presente artículo expone los resultados de la investigación que se propuso aplicar un Procedimiento para el cálculo de los costos de producción en la Granja de Alimentos Antonio Sánchez de Aguada de Pasajeros, el que permitirá obtener los costos de producción reales.

DESARROLLO

La Contabilidad de costo

Según, los Lineamientos Generales para la Planificación y Determinación del Costo, el Costo de Producción es: “El conjunto de gastos relacionados con la utilización de los Activos Fijos Tangibles, las materias primas y materiales, el combustible, la energía, y la fuerza de trabajo en el proceso de producción, así como los gastos relacionados con el proceso de fabricación, todos expresados en términos monetarios”. (Sáez Torrecilla, Fernández Fernández, & Gutiérrez Díaz, 1993)

Morton Baker planteó que “el costo de la producción es el valor monetario de los bienes y servicios consumidos por la empresa en su actividad de transformación incluyendo los costos de la mano de obra, de los materiales y de los costos indirectos. (Morton & Padilla, 2006)

José Mieres dijo “ser la suma de gastos aplicada con un propósito expreso, que representa el valor de una parte de bienes y servicios, en forma total o unitaria”. (Cuartas, 2000)

H.W Pedersen planteó que “el costo es el consumo valorado en dinero de bienes y servicios para la producción que constituye objetivo de la empresa”. (Pedersen, 2006)

Según E. Schneider, “el costo es el equivalente monetario de los bienes aplicados o consumidos en el proceso de producción”. (Schneider, 2005)

Visto el criterio de especialistas en la materia, el costo puede definirse como los recursos consumidos para alcanzar un objetivo determinado. Representa los gastos de materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

El sistema de costo es un conjunto de métodos, normas y procedimientos que rigen la planificación, determinación y análisis del costo, así como el proceso del registro de los gastos de una o varias actividades productivas en una empresa, de forma interrelacionada con los subsistemas que garantizan el control de la producción y de los recursos materiales, laborales y financieros. Este sistema debe garantizar los requerimientos informativos para una correcta dirección de la empresa, así como para los niveles intermedios y superiores de dirección.

El sistema debe ante todo ser flexible y dinámico en cuanto a permitir a las empresas la introducción de las exigencias informativas y de análisis que asegure una correcta toma de decisiones, por lo

PROCEDIMIENTO PARA CALCULAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA GRANJA DE ALIMENTOS

ANTONIO SÁNCHEZ.

cual deben ser ellas quienes lo confeccionen y lo adecuen a sus necesidades, tomando en cuenta los aspectos organizativos y procesos tecnológicos específicos de cada una. No obstante, los organismos superiores de la empresa deberán colaborar en su correcta instrumentación, asegurando que en él se contemple lo dispuesto tanto en los Lineamientos Generales como en los Ramales.

Sistema de Costo por proceso

El sistema de costo por proceso se utiliza generalmente en industrias donde los productos finales son más o menos idénticos. Un sistema de costo por proceso se usa para computar los costos de un producto para un sistema de producción corriente. Los costos del producto pueden ser determinados al sumar los costos unitarios promedios para cada operación periódicamente, para medida de beneficio y valoración de inventarios es necesario valorar el trabajo en curso que ha acumulado para cada secuencia de actividades. Cada etapa del proceso de producción puede ser valorada por conversión en unidades equivalentes y aplicando el costo promedio por unidad de producto de operación. El procedimiento de acumulación de costos sigue el flujo de producción, las cuentas de control se establecen para cada proceso y los costos directos y gastos generales de fabricación se destinan a cada proceso.

El costo cuando es trasladado de proceso a proceso llega a ser acumulativo como procedimiento de producción y la adición de los costos del último departamento determina el costo total. El costeo por proceso es un sistema de acumulación de costos de producción por departamento o centro de costo. Un departamento es una división funcional principal en una fábrica donde se ejecutan procesos de manufacturas. Cuando dos o más procesos se ejecutan en un departamento, puede ser conveniente dividir la unidad departamental en centros de costos. Cada proceso se conforma como un centro de costo, los costos se acumulan por centros de costos en vez de por departamentos.

Objetivos del Sistema de Costo por proceso

Un Sistema de Costo por proceso determina como serán asignados los costos de manufactura incurridos durante cada período. La asignación de costos en un departamento es solo un paso intermedio, el objetivo último es determinar el costo unitario total para poder determinar el ingreso. Durante un cierto período algunas unidades serán empezadas, pero no todas serán terminadas al final de él. En consecuencia, cada departamento determina que parte de los costos totales incurridos en el depar-

tamento se pueden atribuir a las unidades en proceso y que parte a las terminadas.

Característica del Sistema de Costo por proceso:

El costeo por proceso se ocupa del flujo de las unidades a través de varias operaciones o departamentos, sumándoseles más costos adicionales en la medida en que avanzan.

Los costos unitarios de cada departamento se basan en la relación entre los costos incurridos en un período de tiempo y las unidades terminadas en el mismo período. Un sistema de costo por proceso tiene las siguientes características.

- Los costos se acumulan y registran por departamentos o centros de costos.
- Cada departamento tiene su propia cuenta de trabajo en proceso en el libro mayor, esta cuenta carga con los costos del proceso incurridos en el departamento y se acredita con los costos de unidades terminadas transferidas a otro departamento o a artículos terminados.
- Los costos unitarios se determinan por departamentos en cada período.
- Las unidades terminadas y sus correspondientes costos se transfieren al siguiente departamento o al inventario de artículos terminados, en el momento que las unidades dejan el último departamento del proceso, los costos totales del período han sido acumulados y pueden usarse para determinar el costo unitario de los artículos terminados.
- Los costos totales unitarios de cada departamento son agregados periódicamente, analizados y calculados a través del uso de informes de producción.

Seguidamente se caracteriza a la unidad objeto de investigación y se procede a diseñar el procedimiento que a continuación se detalla.

Normas para la determinación del Costo Agrícola

Para determinar el Costo Agrícola existen diferentes Normas, constituye objeto de análisis de la presente investigación la Norma No 4 del Manual de Costo para Producciones Agrícolas del extinto Ministerio del Azúcar puesta en vigor en Julio del año 2008 y vigente actualmente, la cual se detalla a continuación:

Norma #4: Determinación del costo real y ajuste de las producciones agrícola para los cultivos temporales.

PROCEDIMIENTO PARA CALCULAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA GRANJA DE ALIMENTOS ANTONIO SÁNCHEZ.

En esta Norma se hace referencia a la determinación y ajuste de costo de las producciones agrícolas temporales, como ejemplo: arroz, frijoles, yuca, boniato, etc. Los cuales son cultivos de ciclo corto.

Todos los cultivos temporales hay que controlarlos por época de siembra, o sea, en primavera y frío, donde no sea posible llevarlos por campos, parcelas o meses, ejemplo: Arroz de Primavera y Arroz de Frío, ya que de no controlar los gastos y producciones por época se unirán los mismos y no se podrían determinar los costos.

El total de gastos desglosados en saldo al inicio y gastos del período se obtienen del Submayor de Proceso. Los saldos de las distintas cuentas se obtienen de los Submayores de las mismas, además los datos de las unidades producidas e insumidas se obtienen del Registro de Producción para la venta y Consumo.

Diseño del Procedimiento para el Cálculo del Costo Real de las Producciones Agropecuarias en la Granja de Alimentos Antonio Sánchez.

A continuación se relacionan las tablas que serán utilizadas para el diseño del procedimiento para el Cálculo del Costo Real de las Producciones Agropecuarias en la Granja de Alimentos Antonio Sánchez.

Tabla No. 1. Saldos existentes en los Submayores de Contabilidad.

Tabla No. 2. Reporte de Movimiento de Áreas.

Tabla No. 3. Cálculo del Costo real de las Producciones Agropecuarias.

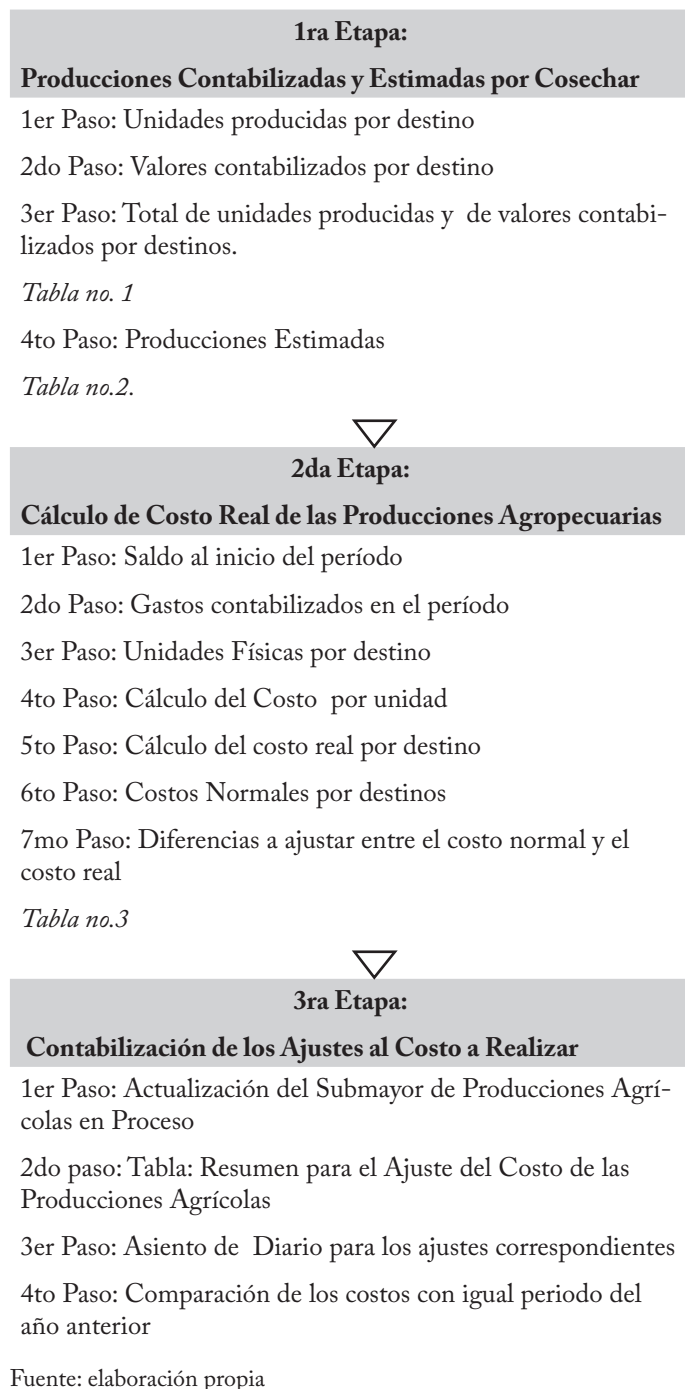
Tabla No. 4. Submayor de Producción en Proceso.

Tabla No. 5. Ajuste del Costo real de las Producciones Agropecuarias.

Además se realiza el Asiento de diario para contabilizar el Ajuste del Costo Real de las Producciones Agropecuarias y la comparación con los costos del año anterior para igual período.

En la figura 1, se representan las etapas por la que transcurre el Procedimiento y los respectivos pasos a seguir en cada una de ellas.

Fig. 1. Etapas del Procedimiento para el cálculo de los costos.



Fuente: elaboración propia

PROCEDIMIENTO PARA CALCULAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA GRANJA DE ALIMENTOS

ANTONIO SÁNCHEZ.

A continuación se explican cada una de las etapas y pasos que lo componen:

Primera Etapa: Producciones Contabilizadas y Estimadas por Cosechar

Esta Primera Etapa consta de cuatro pasos, los cuales aparecen detallados en la figura 1:

Los tres primeros pasos forman parte de la Tabla No 1 que tiene como objetivo brindar información necesaria para la confección de la Tabla No 3 la que se utiliza en la aplicación del Procedimiento que se diseña para calcular el costo real para cada cultivo.

Segunda Etapa: Cálculo del Costo Real de las Producciones Agropecuarias

Esta Segunda Etapa consta de siete pasos, los cuales aparecen detallados en la figura 1:

Estos pasos forman parte íntegra del Procedimiento que se propone para calcular el costo real de las producciones agropecuarias el cual se detalla seguidamente:

Tabla No.3

Distribución:

Original- Contabilidad

Fuente de Información:

1. Estimado de producción mensual
2. Registro de producción para la venta y consumo
3. Submayor de Producciones en Proceso

Instrucciones:

Al final de cada mes, se procede a la confección de las tablas No.1, 2 y 3 previa compatibilización de los Submayores y Registros con el saldo de cada cuenta en el Mayor. Además es necesario recibir al final de cada mes el estimado de producción, por tipo de producto de los quintales que quedan en el campo por recolectar, los cuales sumados a los recolectados, dará el estimado total de producción, y este a su vez es la base para determinar el costo por unidad.

Anotaciones:

En el encabezamiento del modelo se anota el nombre de la Unidad, el nombre del modelo y la fecha de emisión del mismo.

El cuerpo del modelo consta de columnas para anotar el código y nombre de los productos que se vayan a ajustar, y las 24 filas en las cuales se anotará de la forma siguiente:

- 1- Importe del inventario en proceso al inicio del año, de cada cultivo o producto, que se toma del submayor de producciones en proceso.
- 2- Importe de los gastos contabilizados en el período, en cada producto, tomados del submayor de producciones en proceso, acumulados hasta la fecha.
- 3- Total gastos contabilizados, es la suma de las filas 1 y 2
- 4- Se anotará el total de producción, que incluye los cosechados y los que se encuentren por recolectar en el campo según estimado. Se obtiene de la suma de las fila de la 5 a la 8.
- 5- Se reflejan las unidades físicas que se encuentren almacenadas y se encuentren registradas en la cuenta 188- Producción Terminada.
- 6- Se reflejan las unidades físicas vendidas y que se encuentran registradas en la cuenta 810- Costo de Venta.
- 7- Se reflejan las unidades físicas insumidas en el comedor.
- 8- Se reflejan las unidades físicas estimados pendientes de recolectar.
- 9- En la misma se anota el costo total por unidad producida, que es el resultado de dividir la fila 3 entre la 4.
- 10- Se anotará el costo total de la Producción Terminada o en Proceso, que es producto de multiplicar la fila 9 por la 4. Este importe tiene que ser igual al total de gastos contabilizados en la fila 3, además es la suma de las filas 11 a la 14.
- 11- Es el resultado de multiplicar las filas 9 por la 5 y refleja el costo total de las unidades que se encuentran almacenadas en la cuenta 188- Producción Terminada.
- 12- En ella se anota el costo total de las unidades vendidas de la cuenta 810- Costo de Venta, que es el resultado de multiplicar las filas 9 por la 6.
- 13- En ella se anota el costo total de las unidades insumidas en el comedor, que es el resultado de multiplicar las filas 9 por la 7.
- 14- En ella se refleja el costo de la Producción en Proceso pendiente de recolectar, que es el resultado de multiplicar las filas 9 por la 8.

PROCEDIMIENTO PARA CALCULAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA GRANJA DE ALIMENTOS

ANTONIO SÁNCHEZ.

15- Está diseñada para reflejar el saldo de las Producciones en Proceso según libro, que es la suma de los saldos de los importes de las unidades producidas, vendidas, almacenadas e insumidas. Tiene que ser igual a la fila 3, además es la suma de las filas 16 a la 19.

16- Esta refleja el saldo de los productos almacenados en la cuenta 188- Producción Terminada.

17- En ella se refleja el saldo de estos productos de la cuenta 810- Costo de venta. Además estos datos se obtienen del Registro de Producción para la Venta y el Consumo.

18- En ella se anota el saldo de los productos insumidos en el comedor, que se obtiene del Registro de Producción para la Venta y Consumo y además del Submayor de Producciones en Proceso.

19- Esta refleja el saldo de la cuenta 701- Producción Agrícola en Proceso, que se obtiene del Submayor de Producciones en Proceso.

20- En ella se refleja la diferencia a ajustar en cada producto, la cual siempre dará cero ya que esta diferencia se netea entre las cuentas afectadas.

21- Se anota el débito o crédito que hay que efectuar a la cuenta 188- Producción Terminada para que quede ajustada a costo real por las unidades almacenadas, es el resultado de restar la fila 11 menos la 16.

22- Se refleja el ajuste que hay que efectuar a la cuenta 810- Costo de Venta, para que la misma quede ajustada a costo real, es el resultado de restarle a la fila 12 la fila 17.

23- Se refleja el ajuste de débito o crédito de las unidades insumidas en el comedor que se contabilizará a la cuenta 865- Otros Gastos, es el resultado de restarle a la fila 13 la 18.

24- Está diseñada para reflejar el débito o crédito que hay que efectuar a la cuenta 701- Producción Agrícola en Proceso, es el resultado de restarle a la fila 14 la 19.

Tercera Etapa: Contabilización de los Ajustes al costo a Realizar.

Esta Tercera y última Etapa consta de cuatro pasos los cuales aparecen detallados en la figura 1.

Finalmente se procede a la aplicación del procedimiento diseñado.

Con relación a las Tablas de la Primera y Segunda Etapa del Procedimiento para la determinación y ajuste del costo real de las producciones agrícolas se muestra a continuación el ejemplo real de su aplicación para el costo real del cultivo del plátano.

Producto: Plátano

Saldo en Enero 1ro del año 2012 en la cuenta.

701-Producciones Agrícola en Proceso

Gastos contabilizados en el año: 34905.00

Total de gastos: \$ 34905.00

Conceptos	Unidades	Importe
Unidades almacenadas -188-	0.00	\$ 0.00
Unidades vendidas - 810 -	350	15130.00
Unidades insumidas en comedores - 865 -	150	6899.13
Unidades estimadas por cosecha -701-	230	12875.87
Total	730	\$ 34905.00

Fuente: elaboración propia

Hoja de determinación y ajuste del Costo

Producto: Plátano

Grupo AZCUBA	Determinación y Ajuste del Costo Real de las Producciones Agrícolas.	Unidad: Antonio Sánchez
		Fecha:31/03/2012
Conceptos	Importe	
1-Saldo al inicio	\$ 0.00	
2-Gastos del mes	34905.00	
3-Total gastos 1+2	\$ 34905.00	
4-Unidades cosechadas y pendientes (5 a la 8)	730	

PROCEDIMIENTO PARA CALCULAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA GRANJA DE ALIMENTOS

ANTONIO SÁNCHEZ.

5-Unidades almacenadas	0.00
6-Unidades vendidas	350
7-Unidades insumidas en comedores	150
8-Unidades pendientes de cosechar	230
9-Costo total por unidad 3/4	47.82
10-Costo total producción terminada y proceso (11 - 14)	\$ 34905.00
11-Costo de las unidades almacenadas (188) 9 X 5	0.00
12-Costo de las unidades vendidas (810) 9 X 6	16735.27
13-Costo de las insumidas en comedores (865) (9 X 7)	7172.26
14-Costo de las unidades en proceso (701) (9 X 8)	10997.47
15-Saldo según libros (16 A LA 19)	\$ 34905.00
16-Saldo unidades almacenadas (188)	0.00
17-Saldo de las unidades vendidas (810)	15130.00
18-Saldo de las insumidas en comedores (865)	6899.13
19-Saldo de las unidades en Procesos (701)	12875.87
20-Ajuste de las cuentas	\$ 0.00
21-Almacenadas (188) (11-16)	0.00
22-Vendidas (810) (12-17)	1605.27
23-Insumo comedores (865) (131-8)	273.13
24-En Proceso (701) (14-19)	(\$ 1878.40)

Fuente: elaboración propia

Hecho por: Elsa Sanabria Sanabria

Revisado por: Juan Placeres Gonzáles

No.07/2012

Análisis de los resultados para la Producción de Plátanos:

El resultado que se obtiene luego de la aplicación del Procedimiento en la producción de **Plátanos** es el siguiente:

- En relación a la cuenta 810 Costo de Venta se observa que el costo real (fila 12) refleja un importe de \$ 16735.27 siendo mayor que el saldo en libro (Fila 17) \$ 15130.00, por lo que es necesario realizar un ajuste al débito de esta cuenta por \$ 1605.27 y un crédito a la cuenta 701 Producción Agrícola en proceso por igual importe (ver comprobante que aparece en el epígrafe 3.1.2).

- En relación la cuenta 865 Otros Gastos de gastos se observa que el costo real (fila 13) refleja un importe de \$ 7172.26 siendo mayor que el saldo en libro (Fila 18) \$ 6899.13, por lo que es necesario realizar un ajuste al débito de esta cuenta por \$ 273.13 y un crédito a la cuenta 701 Producción Agrícola en Proceso por igual importe.

Este mismo análisis se hace con todos los cultivos, lo que a modo de ejemplo solo se refleja en el artículo el del Plátano.

La Tercera Etapa integrada por un primer paso en el cual se realiza la actualización del Submayor de Producciones Agrícolas en Proceso tabla No.4, un segundo paso en el que se confecciona la Tabla No.5 Resumen para el Ajuste del Costo de las Producciones Agrícolas, un tercer paso para contabilizar el Asiento de ajuste correspondiente, y por último el cuarto paso en el que se procede a comparar los costos con igual período del año anterior. En esta etapa se muestra el resultado de la aplicación realizada a todos los cultivos.

PROCEDIMIENTO PARA CALCULAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA GRANJA DE ALIMENTOS ANTONIO SÁNCHEZ.

Submayor de Producción en Proceso: En la siguiente tabla se muestran las operaciones contables del período por centros de costos en la cuenta 701 Producciones Agrícolas en Proceso.

Tabla No.4

Nombre de la Unidad: Granja de Alimentos Antonio Sánchez. Nombre de la Tabla: Submayor de Producción en Proceso.

Fecha: 31/03/2012.

Grupo: AZCUBA		Submayor de Producciones en Proceso.			Fecha:
Fecha:	Descripción	Saldo Inicio del período	(+) Débitos por Gastos del Año	(-) Créditos por Producción para la Venta	Saldo al Final del Período
934 20 01	Maíz	\$1026.27	\$ 13331.00	\$ 9108.20	\$ 5249.07
935 60 01	Boniato	2324.00	23610.46	22999.21	2936.25
935 68 01	Calabaza		6627.41	3312.00	3315.41
935 61 01	Yuca	8075.74	2911.66	5264.93	5721.73
934 21 01	Frijoles	3221.35	39842.93	29189.06	13875.22
934 01	Arroz		48850.92	48850.92	0.00
932 33 02	Platano	0.00	34905.00	22029.13	12875.87
	Totales	\$ 14647.36	\$ 170079.38	\$ 140753.45	\$ 43973.55

Fuente: elaboración propia

Para realizar el ajuste al costo de las producciones agrícolas se procede a tomar el resumen de los saldos a ajustar entre el costo normal y el costo real por destinos.

Tabla No.5

Nombre de la Unidad: Granja de Alimentos Antonio Sánchez. Nombre de la Tabla: Ajuste del Costo de las Producciones Agrícolas.

Fecha: 31/03/2012.

Productos	Producción Terminda 188	Costo de Venta 810	Otros Gastos 865	Producción Agrícola en Proceso 701
Maíz	\$ 0.00	\$ 818.24	\$ 394.09	(\$ 1,212.33)
Boniato	0.00	552.34	26.23	(578.57)
Calabaza	0.00	222.10	423.05	(645.14)
Yuca	0.00	274.36	117.60	(391.96)
Frijoles	\$ 256.84	12.56	0.00	(269.40)
Arroz	0.00	0.00	0.00	(0.00)
Platano	0.00	1605.27	273.13	(1878.40)
Total	\$ 256.84	\$ 3,484.86	\$ 1,234.11	(\$ 4,975.82)

Fuente: elaboración propia

Hecho por: Elsa Sanabria Sanabria. Revisado por: Juan Placeres Gonzáles. No.003/2012

PROCEDIMIENTO PARA CALCULAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA GRANJA DE ALIMENTOS ANTONIO SÁNCHEZ.

Los resultados mostrados en esta tabla aparecen detallados con anterioridad donde se realiza el análisis individual para cada uno de los cultivos. (Tabla No 3)

Tratamiento contable para el ajuste del costo de las Producciones Agrícolas en la Granja de Alimentos Antonio Sánchez.

Se muestra a continuación el Asiento de Diario que se ejecuta para efectuar el ajuste del costo de las Producciones Agrícolas.

Asiento de Diario a realizar para el ajuste del costo de las Producciones Agrícolas.

Nombre de la Unidad: Granja de Alimentos Antonio Sánchez.

Tipo de Estado: Asiento de Diario

Fecha: 31/03/2012.

Descripción	Cuenta	Parcial	Debe	Haber
Producción Terminada	188		\$ 256.84	
Fríjol	32	\$ 256.84		
Costo de Venta	810		3,484.87	
Maíz	0931	\$ 818.24		
Boniato	0951	552.34		
Calabaza	0965	222.10		
Yuca	0952	274.36		
Frijoles	0115	12.56		
Plátano	0901	1605.27		
Otros Gastos	865		1,234.11	
Comedores y Cafeterías	01	\$ 1,234.11		
Producciones Agrícolas en Proceso	701			\$ 4,975.82
Créditos por Producciones para la Venta	10	\$ 4,975.82		
Cultivos Temporales	35	\$ 3,097.41		
Maíz	20	\$ 1,212.33		
Boniato	60	578.57		
Calabaza	68	645.14		
Yuca	61	391.96		
Frijoles	21	269.40		
Cultivos Permanentes	32	\$1878.40		
Plátano	33	\$ 1,878.40		
Contabilizando las diferencias entre el Costo Normal y el Costo Real de las producciones agrícolas.			\$ 4,975.81	\$ 4,975.82

Fuente: elaboración propia

PROCEDIMIENTO PARA CALCULAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA GRANJA DE ALIMENTOS ANTONIO SÁNCHEZ.

Una vez contabilizado el anterior comprobante de ajuste se confirma que en la Granja de Alimentos Antonio Sánchez de Aguada de Pasajeros no eran registrados correctamente los Costos de producción, lo que dificulta determinar el costo real de las mismas; por lo que queda demostrado que el Procedimiento diseñado y aplicado en el presente artículo dota a la misma, de una herramienta que facilita el cálculo de los costos de producción a partir de su identificación, clasificación y registro, lo cual posibilita determinar los costos de producción reales y por consiguiente la toma de decisiones adecuadas, así como la medición de los recursos utilizados y los resultados económicos obtenidos. En el orden cuantitativo la aplicación del Procedimiento en la unidad representa un impacto económico de \$ 4,975.82 en el trimestre analizado (I trimestre 2012), lo que representaría para el año al cierre del ejercicio contable \$19 903.28. Lo anterior representa el 85 % del plan de utilidades de la unidad para el año.

A continuación se muestra una tabla que refleja la comparación de los costos de las producciones Agrícolas de los últimos dos años para igual período, o sea marzo 2011-marzo 2012.

Centro de Costo	Descripción	Costos 2011	Costos 2012	Variación
934 20 01	Maíz	0.52	0.59	0.07
935 60 01	Boniato	0.09	0.14	0.05
935 68 01	Calabaza	0.31	0.32	0.01
935 61 01	Yuca	0.11	0.15	0.04
934 21 01	Frijoles	0.55	0.62	0.07
934 01	Arroz	0.47	0.51	0.04
932 33 02	Plátano	0.45	0.47	0.02

Como se puede observar al hacer la comparación del cálculo de los costos normales del año 2011 con el cálculo de los costos reales del año 2012 se aprecia que en todas las producciones la variación es positiva o sea lo anterior deja claro que la no aplicación del Procedimiento conlleva a la unidad a no tener un registro real del cálculo de los mismos. Al hacer el análisis por productos se aprecia que para los productos boniato, maíz y frijol el costo excede los cinco centavos por cada quintal producido; con relación a los productos plátano, arroz y yuca excede a los dos centavos; solo en el caso de la calabaza excede en un centavo.

Lo anterior lleva a los autores a plantear que el Procedimiento diseñado y aplicado en este artículo facilita el cálculo de los

costos de producción a partir de su identificación, clasificación y registro, lo cual posibilita determinar los costos de producción reales y por consiguiente la toma de decisiones adecuadas.

CONCLUSIONES

1. La información de costos debe responder a las necesidades de planeación y control de las organizaciones, así como aportar elementos para la toma de decisiones.
2. El Procedimiento diseñado permite la determinación y ajuste de los costos en las producciones agropecuarias y ofrece a la Granja de alimentos Antonio Sánchez un algoritmo lógicamente estructurado, para evaluar los costos de las producciones agropecuarias obteniendo el costo real de las mismas.
3. La aplicación del Procedimiento elaborado para el cálculo de los costos de producción en la Granja de Alimentos Antonio Sánchez de Aguada de Pasajeros permite obtener los resultados derivados de su aplicación, los cuales demuestran su novedad en función de la mejora del desempeño.
4. Los resultados que se obtienen al comparar el mes de enero del año 2013 con respecto a igual período del año 2012, una vez transcurrido un año de la aplicación del procedimiento son:

- Las producciones agrícolas representan el 91% de la producción total de la unidad para el mes de enero/2013, siendo superior en correspondencia con igual período del año anterior; los productos que más inciden en este resultado son el frijol y el arroz con el 43% y el 39% respectivamente, basado en que se calculan las producciones a costo real, el movimiento de las áreas existentes facilita el cálculo del costo unitario por cultivos, así como los movimientos en el Submayor de Producciones en Proceso.
- Ha generado índices de eficacia, debido a que ha contribuido al cumplimiento de los objetivos fijados una vez transcurrido un año de su implementación. Es decir, la eficacia de la utilidad bruta en ventas real se sobre cumple en un 136 % con respecto al plan en el año 2013, mostrando una situación también favorable si se compara con el año 2012.
- Se han alcanzado resultados a partir de los ingresos, los que evidencian un crecimiento de un 54 % con respecto a igual período del año anterior, donde los ingresos totales en el año 2013 superan en 11.1 mp a los del año 2012.

PROCEDIMIENTO PARA CALCULAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA GRANJA DE ALIMENTOS ANTONIO SÁNCHEZ.

- Al comparar la utilidad neta en ventas del año 2013 con respecto a igual período del año anterior, se observa un incremento del 27 % que representa 6.2 mp, este resultado está dado por la disminución de los costos en la diferentes producciones agrícolas analizadas, motivado por la aplicación del procedimiento.
- La aplicación del procedimiento también aporta resultados al desarrollo de la economía local, donde las producciones agrícolas han posibilitado la sustitución de importaciones, así como se evidencia un incremento de estos productos para el abastecimiento de la red de comercio interior, en función de la alimentación del pueblo y de instituciones estatales, como policlínico, hogar de ancianos y escuelas (seminternados), etc.
- Los ingresos por ventas según población de la localidad, han aumentado en un 107 %, valorado en 1.72 pesos por habitantes con relación a enero del año 2012, lo cual trae beneficios sociales para la esta.
- Los ingresos por ventas según trabajadores de la unidad, han aumentado en un 120 %, valorado en 220.31 pesos con relación a enero del año 2012, lo cual trae beneficios personales y familiares, que conlleva a una mejor calidad de vida del trabajador y su familia relacionada con esta fuente de trabajo. Los mismos muestran satisfacción, y plantean que este representa un importante aporte desde el punto de vista organizacional dado por los resultados que se alcanzan.
- Ha generado una cultura relacionada con el análisis de los resultados mensuales de estas producciones, las cuales muestran un incremento de la utilidad de 0.4 mp al comparar ambos períodos; así como el cumplimiento de los planes de producción, resultados estos, solo logrables con la evidente aplicabilidad del procedimiento.
- La propuesta ha sido reconocida en eventos científicos estudiantiles, de Fórum municipal y provincial, así como en eventos del GUCID y actualmente se valora, por los directivos provinciales del grupo AZCUBA, su generalización en otras Granjas de la provincia con características similares a esta.
- En sentido general se considera de manera satisfactoria y de gran aplicabilidad el procedimiento propuesto; a partir de que existe un incremento sostenido de las Producciones Agrícolas en Proceso; se utilizan métodos que inciden favorablemente en la disminución de los costos totales de producción y contribuye a que los trabajadores, su familia y la población de la localidad tengan acceso a la compra de estos productos; generando con ello un ambiente de confiabilidad en el proceso de producción de la Granja de Alimentos Antonio Sánchez.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Cuartas, J. M. (2000). Contabilidad, principios y fundamentos. La Habana: Ciencias Sociales.
- Morton, B., & Padilla, L. J. (2006). Contabilidad de Costos. Un enfoque administrativo para la toma de decisiones. México.: Mc Graw Hill, Interamericana. 743p.
- Pedersen, H. W. (2006). Los costes y la política de precios. Editorial Aguilar.
- Sáez Torrecilla, Á., Fernández Fernández, A., & Gutiérrez Díaz, G. (1993). Contabilidad de Costes y Contabilidad de Gestión. España: Mc Graw Hill, volumen. 438p.
- Schneider, E. (2005). Contabilidad industrial. Madrid: Editorial Aguilar.