



# **UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO**

## **FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y**

### **ADMINISTRATIVAS**

#### **ESCUELA PROFESIONAL DE CIENCIAS CONTABLES**



**EL COSTO DE PRODUCCIÓN Y SU RENTABILIDAD EN LOS  
DERIVADOS LÁCTEOS EN EL CENTRO EXPERIMENTAL  
CHUQUIBAMBILLA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL  
ALTIPLANO, PERIODO 2021-2022**

### **TESIS**

#### **PRESENTADA POR:**

**Bach. ROSMERY FLORA MENDIZABAL VILCA**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:**

**CONTADOR PÚBLICO**

**PUNO – PERÚ**

**2024**



NOMBRE DEL TRABAJO

**EL COSTO DE PRODUCCION Y SU RENTA  
BILIDAD EN LOS DERIVADOS LACTEOS E  
N EL CENTRO EXPERIMENTAL CHUQUIB  
AMBILLA DE LA UNA PUNO 2021-2022**

AUTOR

**ROSMERY FLORA MENDIZABAL VILCA**

RECUENTO DE PALABRAS

**21626 Words**

RECUENTO DE CARACTERES

**112466 Characters**

RECUENTO DE PÁGINAS

**119 Pages**

TAMAÑO DEL ARCHIVO

**23.3MB**

FECHA DE ENTREGA

**Jan 8, 2024 10:29 AM GMT-5**

FECHA DEL INFORME

**Jan 8, 2024 10:31 AM GMT-5**

● **15% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base

- 14% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 5% Base de datos de trabajos entregados
- 0% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● **Excluir del Reporte de Similitud**

- Material bibliográfico
- Material citado
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 15 palabras)

  
AMERICO ROJAS APAZA  
DOCENTE AUXILIAR  
PROFESIONAL DE CIENCIAS CONTABLES



Resumen



## DEDICATORIA

*Dedico este trabajo principalmente a Dios porque sin él nada de esto fuera posible.*

*De igual forma dedico a mis adorados padres; Marino, Flora y mi hermano Roger por el apoyo brindado durante el tiempo de formación de mi carrera, especialmente a mi madre, por siempre estar para mí y no dejarme sola en cada paso de mi vida y siempre dar la milla extra para que yo cumpliera esta meta.*

*A la memoria de mi mamá Julia Apaza, como prueba de eterna gratitud y reconocimiento, por sus sabios consejos, y no dejarme de lado en los momentos más difíciles de mi vida.*

*Con mucho cariño hacia cada una de las personas que siempre estuvieron junto a mí durante mis estudios y me apoyaron incondicionalmente.*

**Rosmery Flora Mendizabal Vilca**



## AGRADECIMIENTOS

*A DIOS, por guiarme e iluminarme el camino, por haberme dado la oportunidad de llegar hasta esta etapa de mi formación profesional; y así elaborar el presente proyecto de investigación.*

*A MI UNIVERSIDAD, gracias por haberme permitido formarme y en ella, gracias infinitas a cada docente, que fueron participes de este proceso integral de formación.*

*Al M.Sc. Américo Rojas Apaza, por su asesoramiento en la culminación del presente trabajo de investigación.*

*Mi agradecimiento también va dirigido a los encargados de las dos entidades tanto privadas y públicas, por haber aceptado que realice mis practicas pre profesionales. Y en ella a la C.P.C. Loaiza Cabos Ana María de igual forma a la C.P.C. Navarro Frida Mariela, por guiarme e incrementar los valores éticos, morales y académicos por la permanente enseñanza que me han impartido.*

*A mis tíos Vicente y Nicanor (+) mi agradecimiento sincero ante ustedes, fueron, son y serán mi mayor fuerza y fortaleza para ser alguien en esta vida.*

*Al Centro Experimental Chuquibambilla bajo la dirección del Dr. Daniel Dueñas, y a cada uno de los trabajadores que lo componen, quienes facilitaron las condiciones para realizar el trabajo de investigación.*

**Rosmery Flora Mendizabal Vilca**



# ÍNDICE GENERAL

	Pág.
<b>DEDICATORIA</b>	
<b>AGRADECIMIENTOS</b>	
<b>ÍNDICE GENERAL</b>	
<b>ÍNDICE DE TABLAS</b>	
<b>ÍNDICE DE FIGURAS</b>	
<b>ÍNDICE DE ACRÓNIMOS</b>	
<b>RESUMEN .....</b>	<b>14</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>15</b>

## CAPÍTULO I

### INTRODUCCIÓN

<b>1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....</b>	<b>17</b>
<b>1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA .....</b>	<b>18</b>
1.2.1 Problema General.....	18
1.2.2 Problemas Específicos.....	18
<b>1.3 HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN .....</b>	<b>19</b>
1.3.1 Hipótesis General .....	19
1.3.2 Hipótesis Especifica .....	19
<b>1.4 JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO.....</b>	<b>19</b>
<b>1.5 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>20</b>
1.5.1 Objetivo General .....	20
1.5.2 Objetivos Específicos.....	20

## CAPÍTULO II

### REVISIÓN DE LITERATURA



<b>2.1</b>	<b>ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN .....</b>	<b>21</b>
2.1.1	A nivel internacional .....	21
2.1.2	A nivel nacional .....	21
2.1.3	A nivel local .....	25
<b>2.2</b>	<b>MARCO TEÓRICO .....</b>	<b>27</b>
2.2.1	La Empresa.....	27
2.2.2	La Contabilidad.....	27
2.2.3	Contabilidad de costos .....	28
2.2.4	Costo de producción.....	28
2.2.5	Definición de costos .....	29
2.2.6	Clasificación de los costos .....	30
2.2.7	Elementos del costo de un producto.....	32
2.2.8	Costos por el sistema.....	33
2.2.9	Sistema de costos por proceso.....	34
2.2.10	Características del sistema de costos por procesos .....	34
2.2.11	Periodo de Costos.....	35
2.2.12	Centro de Costos .....	35
2.2.13	Rentabilidad .....	36
2.2.14	Importancia de la rentabilidad.....	36
2.2.15	Elementos de la Rentabilidad.....	36
2.2.16	Tipos de rentabilidad.....	37
2.2.17	Indicadores de rentabilidad .....	38
2.2.18	Margen de la utilidad bruta .....	38
2.2.19	Margen de la utilidad neta.....	38
2.2.20	La Leche.....	39



2.2.21 Leche pasteurizada .....	39
2.2.22 El queso .....	39
2.2.23 Proceso de la elaboración de tipo paria.....	40
2.2.24 Covid-19.....	40
2.2.25 Marco Conceptual .....	40

### **CAPÍTULO III**

#### **MATERIALES Y MÉTODOS**

<b>3.1 UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL ESTUDIO.....</b>	<b>44</b>
<b>3.2 PROCEDENCIA DEL MATERIAL UTILIZADO.....</b>	<b>44</b>
<b>3.3 POBLACIÓN Y MUESTRA DEL ESTUDIO .....</b>	<b>45</b>
3.3.1 Población.....	45
3.3.2 Muestra.....	45
<b>3.4 DISEÑO ESTADÍSTICO .....</b>	<b>45</b>
<b>3.5 TÉCNICA E INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>46</b>
<b>3.6 PROCEDIMIENTO.....</b>	<b>47</b>

### **CAPÍTULO IV**

#### **RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

<b>4.1 RESULTADOS.....</b>	<b>49</b>
4.1.1 Determinar el costo de Producción de los derivados lácteos del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano periodos 2021-2022.....	49
4.1.2 Determinar el nivel de rentabilidad en la comercialización de los derivados lácteos del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano Periodos 2021 y 2022. ....	67



4.1.3	Proponer el sistema de costos por procesos para minimizar los costos de producción y maximizar la rentabilidad del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano. ....	78
4.1.4	Contrastación de Hipótesis.....	84
<b>4.2</b>	<b>DISCUSIÓN .....</b>	<b>86</b>
<b>V.</b>	<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>88</b>
<b>VI.</b>	<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>89</b>
<b>VII.</b>	<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>90</b>
<b>ANEXOS.....</b>		<b>98</b>

**ÁREA:** Costos De Producción Y Servicios

**TEMA:** Costos de Producción y Rentabilidad

**FECHA DE SUSTENTACION:** 12 de enero 2024



## ÍNDICE DE TABLAS

	Pág.
<b>Tabla 1.</b> Total de Materia Prima para la elaboración de Derivados Lácteos C. E. Chuquibambilla Periodo 2021 .....	50
<b>Tabla 2.</b> Costo Conjunto Asignado para los Derivados Lácteos C. E. Chuquibambilla Periodo 2021 .....	51
<b>Tabla 3.</b> Insumos de Materia Prima para la Producción del Queso del C. E. Chuquibambilla Periodo 2021 .....	52
<b>Tabla 4.</b> Insumos de Materia Prima para la Producción de la Mantequilla del C. E. Chuquibambilla Periodo 2021 .....	52
<b>Tabla 5.</b> Costo de Mano de Obra Directa Periodo 2021 .....	53
<b>Tabla 6.</b> Costos Total Conjunto de los Materiales Indirectos de Producción Periodo 2021.....	54
<b>Tabla 7.</b> Costos de Depreciación de los materiales y equipos de la Planta Quesera del C. E. Chuquibambilla Periodo 2021 .....	55
<b>Tabla 8.</b> Distribución del Costo Conjunto del Queso y Mantequilla Periodo 2021 ..	56
<b>Tabla 9.</b> Distribución de los Costos Conjuntos por cada Elemento Periodo 2021 ....	56
<b>Tabla 10.</b> Determinación del Costo Unitario de Producción de los Derivados Lácteos Periodo 2021 .....	57
<b>Tabla 11.</b> Estado de Costos de Producción de los Productos Lácteos periodo 2021 ...	58
<b>Tabla 12.</b> Total de Materia Prima para la elaboración de Derivados Lácteos C. E. Chuquibambilla Periodo 2022 .....	59
<b>Tabla 13.</b> Costo Conjunto Asignado para los Derivados Lácteos C. E. Chuquibambilla .....	59



<b>Tabla 14.</b> Insumos de Materia Prima para la Producción del Queso del C. E. Chuquibambilla.....	60
<b>Tabla 15.</b> Insumos de Materia Prima para la Producción de la Mantequilla del C. E. Chuquibambilla.....	61
<b>Tabla 16.</b> Costo de Mano de Obra Directa Periodo 2022 .....	62
<b>Tabla 17.</b> Costos Total Conjunto de los Materiales Indirectos de Producción Periodo 2022.....	63
<b>Tabla 18.</b> Costos de Depreciación de los materiales y equipos de la Planta Quesera del C. E. Chuquibambilla 2022.....	64
<b>Tabla 19.</b> Distribución del Costo Conjunto del Queso y Mantequilla Periodo 2022 ..	65
<b>Tabla 20.</b> Distribución de los Costos Conjuntos por cada Elemento Periodo 2022 ....	65
<b>Tabla 21.</b> Determinación del Costo Unitario de Producción de los Derivados Lácteos Periodo 2022 .....	66
<b>Tabla 22.</b> Estado de Costos de Producción de los Productos Lácteos Periodo 2022...	67
<b>Tabla 23.</b> Gastos de Depreciación de Equipos y Vehículos 2021 .....	68
<b>Tabla 24.</b> Gastos de Administración - Energía Eléctrica y Material de Escritorio.....	68
<b>Tabla 25.</b> Gastos de administración: Personal de ventas periodo 2021 .....	69
<b>Tabla 26.</b> Gastos de Ventas - Combustible y Viáticos.....	69
<b>Tabla 27.</b> Gastos Administrativos y de Ventas Periodo 2021 .....	70
<b>Tabla 28.</b> Distribución de los Gastos de Administración y de Ventas Periodo 2021 ..	70
<b>Tabla 29.</b> Flujo de Caja de la Producción de Derivados Lácteos del C. E. Chuquibambilla 2021 .....	71
<b>Tabla 30.</b> Margen de Utilidad Bruta del C. E. CH. 2021.....	72
<b>Tabla 31.</b> Gastos de Depreciación de Equipos y Vehículos 2022 .....	73
<b>Tabla 32.</b> Gastos de Administración - Energía Eléctrica y Material de Escritorio.....	73



<b>Tabla 33.</b> Gastos de administración: Personal de ventas periodo 2022.....	74
<b>Tabla 34.</b> Gastos de Ventas - Combustible y Viáticos.....	74
<b>Tabla 35.</b> Gastos Administrativos y de Ventas Periodo 2022 .....	75
<b>Tabla 36.</b> Distribución de los Gastos de Administración y de Ventas Periodo 2022 ..	75
<b>Tabla 37.</b> Flujo de Caja de la Producción de Derivados Lácteos del C. E. Chuquibambilla 2022.....	76
<b>Tabla 38.</b> Margen de Utilidad Bruta del C. E. Chuquibambilla 2022 .....	77



## ÍNDICE DE FIGURAS

	<b>Pág.</b>
<b>Figura 1.</b> Proceso de la producción del queso tipo paria del C. E. Chuquibambilla .	79
<b>Figura 2.</b> Proceso de la producción de la mantequilla del C. E. Chuquibambilla .....	82



## ÍNDICE DE ACRÓNIMOS

<b>(KG)</b>	: Kilogramo
<b>(U.M.)</b>	: Unidad de Medida
<b>(M)</b>	: Metros
<b>(UD.)</b>	: Unidad



## RESUMEN

El presente trabajo de investigación titulado el costo de producción y su rentabilidad en los derivados lácteos en el centro experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano, periodo 2021-2022, se realizó en la sede institucional de la Universidad Nacional del Altiplano de Puno, es decir, C. E. Chuquibambilla, además, de ser parte integrante de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, desarrolla actividades como; Labor de Enseñanza, Investigación, Responsabilidad social y Producción y/o Servicios; al servicio del sector agropecuario de la región, es con ello, que aporta en la formación de futuros profesionales, poniendo en práctica sus conocimientos, y de esa manera desarrollándose adecuadamente. Por ello, se tuvo como objetivos: Determinar el costo de Producción, determinar el nivel de rentabilidad en la comercialización y proponer el sistema de costos de producción. Así mismo, la metodología que se empleó en la investigación es el enfoque cuantitativo, tipo de diseño no experimental, está compuesto por la investigación documental, el cual permitió su desarrollo, donde se determinó que el incremento de la materia prima es evidente para ambos periodos, es decir, el costo de producción de los derivados lácteos es de S/.241,902.93 y de S/. 387,259.23 para el periodo 2021 y 2022, con un porcentaje del 16% de rentabilidad, para ambos periodos y el sistema de costos por proceso, optimizara sus recursos y tener maximizar la rentabilidad.

**Palabra Clave:** Comercialización, Costo de Producción, Derivados Lácteos, Nivel de rentabilidad, Sistema de costos.



## ABSTRACT

The present research work entitled the cost of production and its profitability in dairy products in the experimental center Chuquibambilla of the Universidad Nacional del Altiplano, period 2021-2022, was conducted at the institutional headquarters of the Universidad Nacional del Altiplano de Puno, i.e. C. E. Chuquibambilla, besides being an integral part of the Faculty of Veterinary Medicine and Animal Husbandry, develops activities such as; Teaching, Research, Social Responsibility and Production and / or Services, serving the agricultural sector of the region, is thus contributing to the training of future professionals, putting into practice their knowledge, and thus developing properly. Therefore, the objectives were: Determine the cost of production, determine the level of profitability in marketing and propose the production cost system. Likewise, the methodology used in the research is the quantitative approach, non-experimental design type, is composed of documentary research, which allowed its development, where it was determined that the increase of the raw material is evident for both periods, i.e., the cost of production of dairy products is S/. 241,902.93 and S/. 387,259.23 for the period 2021 and 2022, with a percentage of 16% of profitability, for both periods and the cost system by process, will optimize its resources and have a better control of its costs in order to minimize costs and maximize profitability.

**Keywords:** Marketing, Cost of production, Dairy products, Profitability level, Cost system.



# CAPÍTULO I

## INTRODUCCIÓN

El Centro Experimental Chuquibambilla es una unidad operativa de la Universidad Nacional del Altiplano, en los últimos años el C. E. Chuquibambilla, se suma como uno de los principales productores de derivados lácteos de la Región Puno, explotando los recursos con los que cuenta nuestro departamento y elaborando productos, puesto que la leche es considerado un alimento de alto valor biológico que requiere nuestro organismo y es de mayor aceptación en la región, es así que la leche no solo resulta de alto valor nutritivo para la alimentación humana, sino que también constituye importante factor económico para el mundo.

Por todo lo mencionado y por las características de la investigación hemos desarrollado el siguiente objetivo general: Determinar el costo de producción de los derivados lácteos y su incidencia en la rentabilidad del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano periodos 2021-2022, y con el propósito de desarrollar la investigación hemos estructurado nuestro trabajo de investigación en los siguientes capítulos:

En el primer capítulo se plantea el problema el cual será objeto de estudio, la hipótesis planteada y los objetivos trazados en el presente trabajo, para el desarrollo de la investigación.

En el capítulo segundo es donde se conceptúan definiciones relacionadas al tema y el marco conceptual.



En el capítulo tercero se especifican la ubicación del estudio, periodo de duración, material que se utilizó, población y muestra, diseño y técnicas que nos permitieron lograr nuestros objetivos.

En el cuarto y último capítulo se realiza el análisis de la información obtenida y se sustenta los resultados y la discusión para finalmente llegar a una propia conclusión y a partir de ello permitimos dar unas recomendaciones.

## **1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

La determinación del costo de producción para las pequeñas medianas y grandes empresas industriales es necesario porque proporciona información vital y analiza el comportamiento de la producción.

En la actualidad el sector económico de la región de Puno se caracteriza a nivel nacional por ser uno de los mejor productores de quesos en las diferentes provincias y distritos.

Todas estas razones nos brindaron considerar al Centro Experimental de Chuquibambilla, una institución que está lidiando con una serie de problemas relacionados con los costos de producción. Estos no están debidamente incluidos en el proceso y se distribuyen sin tener en cuenta un margen de beneficio adecuado a las metas establecidas. lo que puede dar lugar a la degradación o incluso a la pérdida de los activos. A la vez limitándoles una posible exportación.

Motivo por el cual se realiza el trabajo de investigación denominado “COSTOS DE PRODUCCION Y SU RENTABILIDAD EN LOS DERIVADOS LACTEOS”, tiene por finalidad determinar los costos de producción en la elaboración de derivados lácteos y determinar su rentabilidad los periodos 2021- 2022 y luego proponer el sistema de



costos por proceso que permita el manejo eficiente de los recursos y de esa manera mejorar su rentabilidad.

Es indispensable que las empresas dedicadas a la actividad industrial cuenten con un adecuado sistema de costos que les permita conocer los costos en los que incurren a la hora de producir para saber si efectivamente es rentable o no, puesto que de ello dependerá el desarrollo o declive de la empresa.

Esto nos lleva a la importancia de la investigación que se está realizando, que es la importancia de conocer el costo unitario, ello nos permitirá mejorar la producción.

En consecuencia, el C.E. Chuquibambilla realiza acciones para mejorar los procesos productivos, como el manejo adecuado de los insumos clave necesarios para determinar el precio de venta del producto, potenciando así su utilidad.

## **1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

### **1.2.1 Problema General**

¿Cuál es el costo de producción de los derivados lácteos y cómo inciden en la rentabilidad del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano periodos 2021-2022?

### **1.2.2 Problemas Específicos**

- ¿Cuál es el costo de producción de los derivados lácteos del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano?
- ¿Cuál es el nivel de rentabilidad en la comercialización de los derivados lácteos del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano?



- ¿De qué manera se puede minimizar el costo de producción y maximizar la rentabilidad en la comercialización de los derivados lácteos del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano?

### **1.3 HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **1.3.1 Hipótesis General**

El costo de producción de los derivados lácteos es alto e inciden de manera directa en la rentabilidad del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano periodos 2021-2022.

#### **1.3.2 Hipótesis Especifica**

- El costo de producción es alto debido al incremento de insumos para la elaboración de los derivados lácteos del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano.
- El nivel de rentabilidad en la comercialización de los derivados lácteos es bajo debido a la presencia de la época de COVID 19.

### **1.4 JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO**

La reducción de costos generaría una mayor rentabilidad debido a que la producción de queso es parte de las principales actividades económicas del departamento de Puno y, en consecuencia, una de las principales fuentes de ingresos de las familias puneñas en el medio rural.

Esto nos lleva a la importancia de la investigación que se está realizando, que es la importancia de que conocer el costo unitario nos permitirá mejorar la producción.



En consecuencia, el C. E. Chuquibambilla realiza acciones para mejorar los procesos productivos, como el manejo adecuado de los insumos clave necesarios para determinar el precio de venta del producto, potenciando así su utilidad.

## **1.5 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN**

### **1.5.1 Objetivo General**

Determinar el costo de producción de los derivados lácteos y su incidencia en la rentabilidad del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano periodos 2021-2022.

### **1.5.2 Objetivos Específicos**

- Determinar el costo de Producción de los derivados lácteos del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano.
- Determinar el nivel de rentabilidad en la comercialización de los derivados lácteos del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano.
- Proponer el sistema de costos por procesos para minimizar los costos de producción y maximizar la rentabilidad del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano.



## CAPÍTULO II

### REVISIÓN DE LITERATURA

#### 2.1 ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

##### 2.1.1 A nivel internacional

Tarco (2021) concluye: “Que en base al sistema de costos propuesto permite optimizar los recursos, llevando un registro encadenado y metódico de los elementos del costo, y de esa manera, logrando la identificación de los materiales que se utiliza, control del tiempo y registro de todas las erogaciones realizadas en cada producción, con el fin de establecer el costo unitario y estipular el precio de venta de cada producto”.

Santacruz y Toaquiza (2021) concluye: “Que en base a las entrevista y encuestas a los empleados y gerente se determina que no lleva un adecuado control y procedimientos de los procesos de producción, debido a la ausencia de directrices, lo cual podría llevar al incumplimiento de las normativas contables, por lo cual se diseñó un manual que incluye instrucciones de cada proceso de crianza de pollos.”

##### 2.1.2 A nivel nacional

Albites (2018) concluye: “Según la investigación se obtuvo resultados significativos que demostraron que el costo de producción influye en un 97.6% en la rentabilidad de las empresas de bebidas gaseosa en Lima Metropolitana, 2018”.

Mansilla (2018) concluye: “Los productores de cacao del distrito de Tambopata no llevan registro de sus costos de producción y por tanto desconocen



cuánto es la inversión realizada y cuánto es su utilidad neta. En base a los resultados del estudio tenemos que para el año 2017 la utilidad neta se calcula entre el 60.33% y el 59.58% de sus ingresos por venta del cacao”.

Pereira y Chura (2020) concluye: “Que el control de costos de la materia prima y la rentabilidad se relacionan significativamente, ya que el valor  $\text{sig.}=0.012<0.05$  y un valor  $\text{rho}=0.512$  quiere decir, que la relación que existe entre las variables es directa y moderada en la empresa, para el segundo objetivo específico, el control de costos de producción de la mano de obra y la rentabilidad se relacionan significativamente con el valor  $\text{sig.}=0.000<0.05$  y un valor  $\text{rho}=0.717$  la relación que representan las variables es directa y alta en la empresa, para el tercer objetivo específico, el control de costos indirectos y la rentabilidad se relacionan significativamente con el valor  $\text{sig.}=0.105<0.05$  y un valor  $\text{rho}=0.339$  la relación que representan las variables es directa y baja en la empresa Mikimaq EIRL, período 2019”.

Guevara (2021) concluye: “Que en base a la investigación realizada es necesario para los asociados doten por la implementación de costos de producción, debido a que se encontraron resultados muy relevante e importante que afecta la producción y comercialización de cuyes, aplicándose costos de producción servirá para que los asociados distribuyan eficientemente los recursos económicos y obtengan una producción óptima, esto les permitirá llevar un control adecuado de los gastos e ingresos que se genera para la crianza y comercializar dicho producto, tendrán conocimiento sobre su rentabilidad y la utilidad del negocio, el cual les accederá a darse cuenta en que mejorar para incrementar sus entradas económicos familiares”.



Guevara (2021) concluye: “Al aplicar un sistema costeo por órdenes permitió obtener de una manera precisa el costo exacto de los productos. También se obtuvo una diferencia entre el costo determinado por la empresa y el costo determinado en la presente investigación la cual sirve para que la empresa puede tomar buenas decisiones en cuanto a la eficiencia de sus costos”.

Ysla y Chimoben (2019) concluye: “Los costos de producción inciden significativamente en la rentabilidad del consorcio APIAT. En el año 2018 hubo una rentabilidad del 12% y en propuesto se obtuvo un 35%. En la propuesta de los costos de producción, la rentabilidad del consorcio APIAT mejora, donde el ROE incrementó en un 13% y la utilidad generada por la empresa (ROA) incrementa en un 21%, siendo esto favorable para la rentabilidad la cual incrementó en un 23%”.

Campos y Olivera (2021) concluye: “El ROA que determina la rentabilidad sobre los activos fue de 0.01% no resultando rentable, también se observa en ambos ejercicios que el ROE es superior al ROA generándose un efecto de apalancamiento positivo. Se detectó que el margen bruto, margen neto, y rendimiento sobre el activo tiene una calificación entre malo y regular, para los ejercicios 2018 y 2019”.

Arevalo (2021) concluye: “Se tuvo como resultado una relación directa de 79% entre la rentabilidad y la mejora de la gestión por procesos. Ello nos da a entender que es probable que aumente la rentabilidad a medida que mejora la gestión de procesos y de manera también mejoran la eficiencia, la reducción de errores y cumplimiento de especificaciones de calidad”.



Roca (2019) concluye: “Existe una incidencia significativa directamente proporcional entre el Control Interno y la Rentabilidad en la empresa. Además, las dimensiones del control interno de Operaciones, Información y Cumplimiento de leyes y normas aplicables tienen una incidencia significativa directamente proporcional con la rentabilidad del Grupo Económico Rustica en el período 2018”.

Gonzales (2020) concluye: “Los índices de rentabilidad se encuentran deficiente a lo que respecta al ROA no se ha empleado sus activos de manera eficaz, además en el ROE contiene menos capacidad de utilidad sobre sus capitales propios, en la razón financiera del margen bruto el grifo tuvo menos actividades y en el margen neto no realizó un método de control en sus costos”.

Requelme (2023) concluye: “La empresa Productos Lácteos Tongod E.I.R.L. no cuenta con un sistema de control de costos por departamento; el cual le permita conocer el costo de MP, MO y CIF de un producto. Asimismo, no cuenta con los documentos necesarios para el registro de sus costos; por lo que se le planteó una propuesta de un sistema de costos por procesos que es el más adecuado para la empresa Productos Lácteos Tongod E.I.R.L.”.

Torres (2018) concluye: “ Que en base al margen de utilidad percibido en ambos productos aumentó, sin sobre valorar los precios finales, la estructura del sistema de costos por procesos siguió una metodología eficiente que logró identificar con exactitud todos los costos inmersos en el proceso productivo incluyendo todos los elementos y factores del costo”.



### 2.1.3 A nivel local

Jiménez (2018) concluye: “Que uno de los costos que inciden directamente es la mano de obra directa después de la materia prima para los dos periodos. La rentabilidad del periodo 2014 al 2015 se incrementó en un S/ 20,104.59. Asimismo, se propuso el Sistema de Costeo por Conjuntos, el cual se adecua mejor a la producción de los derivados de distintos productos”.

Damasco (2019) concluye: “La empresa Delma obtuvo un costo unitario de S/ 11.15 para el molde de 1,200 kilogramos y con un valor de venta de S/ 13.00, y con una utilidad de S/ 1.85; para el molde de 600 kilogramos con un costo unitario de S/ 7.95, con un valor de venta de S/ 6.50, y con una utilidad de S/ -1.45, y con una rentabilidad para la empresa de 9.26%. Para la empresa Irulac se determinó un costo unitario de S/ 12.85 para el molde de 1,200 kilogramos, con un valor de venta de S/ 14.50, y con una utilidad de S/ 1.65; para el molde de 1,300 kilogramos con un costo unitario de S/ 13.04, con un valor de venta de S/ 15.50, y con una utilidad de S/ 2.46; para el molde de 1,600 kilogramos con un costo unitario de S/ 15.83, con un valor de venta de S/ 17.50, y con una utilidad de S/ 1.67; para el molde de 500 kilogramos con un costo unitario de S/ 6.59, con un valor de venta de S/ 6.00, y con una utilidad de S/ -0.59; para el molde de 400 kilogramos con un costo unitario de S/ 5.26, con un valor de venta de S/ 5.00, y con una utilidad de S/ -0.26, y con una rentabilidad para la empresa de 6.32%”.

Núñez (2019) concluye: “Los factores que influyen en la capacidad productiva son: infraestructura, equipos industriales y personal lo cual incide negativamente en la producción de los derivados lácteos también se determina que la capacidad de diseño o ideal es de 2,513 unidades de queso, capacidad efectiva



o promedio es de 2,410 unidades y la producción real de 2,366 unidades diarias, con la que se ha obtenido una utilización de capacidad de 94,2% así mismo una eficiencia de producción de 98,2%”.

Itusaca (2016) concluye: “Que obtuvo una reducción del 2% de los costos de producción en la Planta Quesera Nueva Esperanza lo cual se vio reflejado en el incremento del nivel de rentabilidad. Además de seguir aplicando este sistema de costeo la planta quesera se verá beneficiado en aspectos como el mejor control de sus recursos, mejor administración de sus costos y decisiones más acertadas en base a información confiable, precisa y oportuna”.

Yupanqui (2018) concluye: “Los costos de producción de los derivados lácteos en el CIP Chuquibambilla; periodos 2015 – 2016, correspondiente a un molde de queso S/ 13.50 en el periodo 2015 y de S/ 13.66 para el periodo 2016. Para un paquete de mantequilla 500gr. Corresponde a S/ 10.94 (2015) y de S/ 10.90 (2016). En lo que respecta al yogurt los costos de producción corresponden a S/ 2.37 en el periodo 2015 y de S/ 2.48 para el periodo 2016. De la misma manera se determinó la rentabilidad en su comercialización de los derivados lácteos del CIP. Chuquibambilla de la UNA-PUNO para los periodos 2015-2016, obteniéndose los siguientes resultados: para el queso un índice de rentabilidad de 7% para el periodo 2015 y de 12 % para periodo el 2016, para la mantequilla se obtuvo un índice de rentabilidad de 6 % (2015) y de 7 % (2016). Por último, para el yogurt se obtuvo un índice de rentabilidad de 30 % para el periodo 2015 y de 26 % para periodo el 2016”.



## 2.2 MARCO TEÓRICO

### 2.2.1 La Empresa

La empresa es una unidad económica que, mediante la combinación de los factores de la producción, tiene el propósito de obtener un beneficio económico y/o social. Toda empresa sea industrial, comercial o de servicios lleva a cabo procesos económicos y financieros que tienen un impacto en la sociedad; por lo tanto, es fundamental que cuenten con una base legal para tomar decisiones y, adicionalmente, una estructura financiera que les permita brindar información sobre su situación financiera (Vallejos & Chiliquinga, 2017).

Son unidades de producción, comercialización y/o servicios que, mediante la satisfacción de necesidades, tienen como objetivo obtener ganancias o lucro mediante el concurso de tres elementos: capital, trabajo y bienes (Zeballos, 2017).

### 2.2.2 La Contabilidad

La contabilidad es un término genérico para todas las notas y cálculos realizados en el negocio con el objetivo de proporcionar al gerente una representación numérica de lo que realmente sucede en la vida de cada negocio y servir como base para evaluaciones futuras (Zeballos, 2017).

La contabilidad es un sistema de información que proporciona datos sobre la situación económica y financiera de una entidad, utilizando técnicas, estándares y principios para clasificar y registrar todas las transacciones financieras y servir como base para la toma de decisiones económicas (Muñoz, Espinoza, Zúñiga, Guerrero, & Campos, 2017).



### **2.2.3 Contabilidad de costos**

La contabilidad de costos mide, analiza y presenta información financiera y no financiera sobre los costos de adquirir o utilizar los recursos de una organización (Muñoz, Espinoza, Zúñiga, Guerrero, & Campos, 2017)

El objetivo de la contabilidad de costos es proporcionar información sobre los eventos en el momento adecuado para tomar decisiones sobre maximizar los beneficios o minimizar los costos, como también es el complemento ampliado e imprescindible de la contabilidad financiera (Lazo, 2013).

También conocida como contabilidad interna o contabilidad industrial, donde la contabilidad administrativa funciona en conjunto con la contabilidad de costos, que se ocupa principalmente de determinar cuánto costarán los productos (Torres G. , 2013).

La contabilidad de costos es una rama especializada de la contabilidad general, mediante la cual se acumulan datos e información relacionada con la producción de bienes o servicios, los cuales serán comercializados o utilizados por la misma empresa; abarca diversos procedimientos de cálculo, formas de registro y preparación de resúmenes, los cuales finalmente serán objeto de interpretación y análisis con el fin de tomar decisiones. (Calderón, 2012).

### **2.2.4 Costo de producción**

Son vistos como un conjunto de recursos y sacrificios necesarios para el proceso de producción en el crecimiento de una actividad económica (Coaguila, 2021).



El costo de producción consiste en un conjunto de componentes esenciales para producir productos, para el hombre para cumplir con sus necesidades primarias, secundarias y suntuarias. (Damasco, 2019).

El costo de producción es el total de todos los gastos incurridos por una empresa, ya sean directos o indirectos, para producir un bien o servicio (Becerra, 2021).

El total de los gastos incurridos por la intervención de los tres recursos se conoce como costo de producción. Pueden ser establecidos para cada actividad, siempre que sea posible identificar y valorar los componentes que intervienen en la misma (Garrido , Merino, & Colcha, 2018).

#### **2.2.5 Definición de costos**

El gasto económico que se refiere al producir un producto o al brindar un servicio es conocido como costo. De esta manera, al determinarlo se puede establecer el precio de venta al público; Por lo tanto, existen costos diferentes para propósitos diversos. (Muñoz, Espinoza, Zúñiga, Guerrero, & Campos, 2017).

El sacrificio realizado para obtener bienes y servicios, es el mismo sacrificio que está impulsado por la esperanza de obtener un beneficio económico en el futuro (Hoyos, 2017).

El costo se define como el gasto de recursos para alcanzar un objetivo determinado; Normalmente, se calcula como la cantidad monetaria necesaria para adquirir bienes o servicios (Horngren, Datar, & Rajan, 2012).



## 2.2.6 Clasificación de los costos

### A. De acuerdo con la función en la que se originan

#### - **Costos de producción**

Es la suma de los tres elementos del costo y es lo que se requiere para producir un artículo determinado. (Muñoz, Espinoza, Zúñiga, Guerrero, & Campos, 2017).

#### - **Costo de materia prima**

Los productos manufacturados comienzan con materia prima en bruto que se convierte en producto terminado.

#### - **Costos de mano de obra**

Es el esfuerzo físico y mental que realiza el hombre para transformar los materiales en bienes aptos para el uso humano

#### - **Costos indirectos de fabricación**

Son todos aquellos que se involucran en el proceso de transformación de la materia prima a productos terminados, pero no manipulan directamente la materia prima a transformar.

#### - **Costos de distribución o ventas**

Son los que se inciden en el área que se encarga de llevar el producto desde la planta hasta el consumidor.

#### - **Costos de administración**

Son los que se originan en el área administrativa, sueldos, pago de servicios básicos, internet, útiles de oficina y depreciación de equipos de oficina.

#### - **Costos de financiamiento**



Son los que se originan por el uso de recursos ajenos, que permiten financiar el crecimiento y desarrollo de las empresas.

## **B. De acuerdo con su identificación**

### **- Costos directos**

**Materiales directos.** - materiales que forman parte integral del producto o servicio y que pueden identificarse plenamente con el producto, son medibles y cuantificables.

**Mano de obra directa.** – son costos laborales que pueden ser físicamente asignados a la producción y a la vez ser asignados sin dificultad al costo del producto.

### **- Costos indirectos**

Se puede encontrar los materiales indirectos, mano de obra indirecta, servicios básicos, seguros, depreciaciones de las instalaciones de fábrica, energía, impuestos, sueldos, mantenimiento y todos los demás costos de operación de la planta.

## **C. De acuerdo con el tiempo en que fueron calculados**

**Costo histórico.** - son costos ya realizados, es decir, por todos los gastos que se han incurrido en el proceso de producción.

**Costo predeterminado.** - buscan determinar el costo de los productos antes de iniciar el proceso productivo.

## **D. De acuerdo con el tiempo en que se cargan o se enfrentan a los ingresos**



**Costos del producto.** - son los costos de fabricación, es decir los mismos que pasan por un proceso para convertirse en productos terminados y finalmente se convierten en costo de mercadería vendida, quedaran inventariados los costos que no contribuyen y llegan al estado de situación financiera.

**Costos del periodo.** – son todos los costos que están en el estado de resultados, menos el costo de la mercadería vendida.

#### **E. De acuerdo con su comportamiento**

**Costos variables.** - se modifican en proporción a los cambios en la base de actividad.

**Costos fijos.** – se mantiene invariable a cualquier nivel de producción o de ventas.

**Costos mixtos.** – son los costos que tienen características tanto del costo variable como del fijo.

#### **2.2.7 Elementos del costo de un producto**

Tres componentes son necesarios para producir un producto o parte del mismo, estos son según: (Garrido , Merino, & Colcha, 2018).

##### **A. Materiales**

Es el ingrediente que se transforma en un componente distinguible del producto terminado (Soncco, 2018).

**Materiales directos.** – los que intervienen directamente en el proceso productivo.



**Materiales indirectos.** – Intervienen en el proceso productivo, pero no en forma directa.

## **B. Mano de obra**

Representa el esfuerzo físico o intelectual que realiza el hombre en el que utiliza su destreza, experiencia y conocimiento.

Son los salarios de todos los trabajadores que se pueden identificar en una forma económicamente factible con la producción de productos terminados (Soncco, 2018).

**Mano de obra directa.** – intervienen directamente en el proceso productivo, es decir, obreros.

**Mano de obra indirecta.** – intervienen en el proceso productivo, pero no en forma directa, es decir, supervisores, contador de costos.

## **C. Costos indirectos de fabricación**

Constituyen productos naturales, semielaborados o elaborados complementarios indispensables que te ayudan a la terminación adecuada del producto final.

Los costos que no han aparecido en los rubros anteriores se encuentran en esta categoría (Soncco, 2018).

### **2.2.8 Costos por el sistema**

Los costos según el sistema de acumulación, está dado por la naturaleza de las operaciones de fabricación, estos costos pueden ser:



- **Costos por órdenes de fabricación**

Es un sistema de acumulación de costos basado en las especificaciones del cliente o, en algunos casos, para ser llevado a la instalación de almacenamiento del producto terminado.

- **Costos por procesos**

El costo por proceso o coste por departamento es aplicable en industrias donde la producción es continua y en iguales unidades, sujetando cada unidad al mismo proceso y que da como resultado un alto volumen de unidades de producción.

### **2.2.9 Sistema de costos por proceso**

Este sistema acumula los costos de producción en cada una de sus fases, para estos efectos, se supone que la producción está formada por unidades idénticas que provienen del mismo proceso, utilizando la misma cantidad de mano de obra, materiales y costos indirectos de fabricación (Suaña, 2021)

la contabilidad de costos es cada vez más relevante a la luz de las necesidades de los diversos usuarios. Puesto que, para la capacidad de operación de una organización, la información obtenida sobre la gestión de los costos y gastos incurridos en la industria durante un período de tiempo específico es extremadamente importante. (Eras, Burgos , & Lalangui, 2016).

### **2.2.10 Características del sistema de costos por procesos**

- Continua producción masiva produciéndose productos comparables.
- En cada departamento se acumulan y se registran los costos.
- Para determinar el inventario de productos en proceso las unidades



equivalentes se usan en términos de las unidades terminadas al fin de un periodo.

- En cada periodo los costos unitarios se determinan por departamentos.
- Las unidades terminadas se transfieren al siguiente departamento o al inventario de artículos terminados.
- Los costos totales y unitarios de cada departamento son agregados periódicamente, analizados y calculados a través del uso de informes de cantidades producidas y de costos de producción.
- La atención se dirige a los procesos (departamentos productivos), periodos de tiempo (generalmente un mes) y costos unitarios (Eras, Burgos , & Lalangui, 2016)

#### **2.2.11 Periodo de Costos**

El período de tiempo que una entidad toma, para fines de presentar su información financiera y /o contable, puede ser semanal, mensual, trimestral, semestral o semestral, dependiendo de las necesidades de información a presentar. (Soncco, 2018).

#### **2.2.12 Centro de Costos**

A menudo denominado departamentos o centros de producción, estos grupos consisten en personas, instalaciones, maquinaria y equipos que se dedican a realizar tareas, funciones o servicios complementarios necesarios para cumplir objetivos operativos o administrativos dentro de los procesos de producción (Soncco, 2018).



### **2.2.13 Rentabilidad**

Permite evaluar las ganancias de la empresa con relación a un nivel dado de las ventas de activos a la inversión de los propietarios (Irrazabal, 2018).

El objetivo que pretenden lograr todas las empresas y entidades al iniciar una actividad económica es la rentabilidad, es un indicador financiero que muestra la medida final de las actividades de una organización, donde para muchos el ratio financiero es más significativo ya que permite determinar con precisión si una actividad económica o negocio está produciendo los resultados realmente necesarios. (Coaguila, 2021).

Es la utilidad o ganancia del negocio, producto de la actividad económica que combina factores productivos con el objetivo de obtener bienes y servicios que al venderse generan utilidades para la empresa (Damasco, 2019).

### **2.2.14 Importancia de la rentabilidad**

Es el índice que posibilita tomar decisiones finales para solucionar las ventas o la producción es el estudio de la rentabilidad (Damasco, 2019).

### **2.2.15 Elementos de la Rentabilidad**

Estos son algunos aspectos que se debe considerar en la rentabilidad (Becerra, 2021)

#### **A. Ventas**

Es la entrega de un bien o servicio en la que se especializan los actores bajo un precio estipulado, para obtener ganancias dinerarias

#### **B. Precio**



Cantidad de dinero que se cobra por un producto o servicio o la suma de los valores que los consumidores dan a cambio de los beneficios de tener o usar el producto o servicio.

### **C. Gastos**

Es un desembolso de dinero que una empresa o persona paga por la compra de un producto, un bien o un servicio.

## **2.2.16 Tipos de rentabilidad**

### **A. Rentabilidad económica**

Menciona que es la relación generalmente expresada en porcentaje que proporciona una determinada operación y lo que se ha invertido en ella (Damasco, 2019).

En consecuencia, la rentabilidad económica es un medio fundamental para evaluar la eficacia en la gestión empresarial, dado que se basa sobre el comportamiento de los activos, aparte de su financiación, lo cual determina de manera general si una empresa es rentable o no en términos económicos. (De La Hoz Suárez , Ferrer, & De la Hoz Suárez, 2023).

### **B. Rentabilidad financiera**

La rentabilidad financiera puede considerarse más cercana a los accionistas o propietarios que la rentabilidad económica, y de ahí que teóricamente, y según la opinión más extendida, sea el indicador de rentabilidad que los directivos buscan maximizar en beneficio de los propietarios (De La Hoz Suárez , Ferrer, & De la Hoz Suárez, 2023)



### 2.2.17 Indicadores de rentabilidad

Los indicadores de rentabilidad, ayudan medir la eficacia de una organización, la cual, a su vez permite controlar los costos y gastos con la finalidad de convertir ventas en utilidades (Jiménez A. , 2018).

### 2.2.18 Margen de la utilidad bruta

Determina el porcentaje de cada sol de venta que queda una vez disminuido el costo de ventas de los bienes adquiridos para comercializar, por ello, mientras más alto es el margen de utilidad bruta, es mejor ya que esto nos indica que es menor del costo de la mercancía o servicio. Además, esta razón también nos indica la ganancia disponible para hacer frente a los gastos administrativos y ventas (Irrazabal, 2018).

Formula (porcentaje)

$$\frac{\textit{Utilidad Bruta}}{\textit{Ventas}}$$

Indica el saldo de la ganancia disponible para cubrir los gastos de administración y ventas de la empresa (Marcos, Mio, & Rojas, 2020).

### 2.2.19 Margen de la utilidad neta

Determina el porcentaje de cada Nuevo Sol de venta que queda una vez disminuido el costo de ventas y gastos, incluyendo los intereses impuestos y dividendos, Mientras más alto es el margen de utilidad neta es mucho mejor (Irrazabal, 2018).

Formula (porcentaje):





### **2.2.23 Proceso de la elaboración de tipo paria**

Los pasos a tomar en cuenta en el proceso de elaboración de quesos tipo paria son: recepción de la leche, análisis organolépticos, pesado de la leche, análisis físico y químico, pasteurización, enfriamiento, adición de fermento láctico, coagulación, corte de la cuajada, primer batido, segundo batido, segundo desuerado, salado, moldeado, prensado, volteo, desmoldado y refrigeración (Sánchez J. , 2012).

### **2.2.24 Covid-19**

La epidemia de COVID-19 fue declarada por la OMS una emergencia de salud pública, y para todos de preocupación internacional el 30 de enero de 2020. La caracterización ahora de pandemia significa que la epidemia se ha extendido por varios países, continentes o todo el mundo, y que, llegó a afectar a un gran número de personas (Oficina Regional para las Américas de la Organización Mundial de la Salud, 2020).

El fondo monetario internacional ha revisado las expectativas de crecimiento para los años 2020 y 2021 y ha demostrado que hemos tenido una recesión, por esta razón, ante esta propagación de COVID-19, debemos responder de manera resolutiva, innovadora y colectiva para presentar un costo justo, y de esa manera que se muestren solidarios con el consumidor final (Guterres, 2020).

### **2.2.25 Marco Conceptual**

El concepto de los términos que se emplean en el presente estudio de investigación, se detalla a continuación:



**Activo corriente:** Estos son los recursos que pueden convertirse en efectivo, venderse o consumirse a lo largo de un año estándar de operaciones contables.

**Activo fijo:** Objetos o bienes de propiedad de una persona natural o jurídica, tales como maquinaria, equipos, edificios, muebles, vehículos, materias primas, productos en proceso, herramientas, etc.

**Beneficio:** se define comúnmente como ganancias totales menos los gastos directos para producir esas ganancias, como salarios, sueldos, materias primas, etc.

**Capital:** es la cantidad total cantidad de recursos, activos y valores invertidos en la formación y lanzamiento de una empresa. Monto invertido en un negocio por parte de los propietarios, socios o inversionistas.

**Calidad:** término que describe un proceso que juzga y mide la capacidad para cumplir un requisito y al mismo tiempo elimina cualquier resultado que sea deficiente.

**Control contable:** son los procedimientos y registro relativos a la seguridad de los activos y la confiabilidad de los registros financieros.

**Costo unitario:** Es una estimación del valor de los recursos de una actividad expresado en términos monetarios.

**Costo real:** Costo en las operaciones terminadas, más bien que en las operaciones estimadas.

**Costo total:** Costos acumulados de un lote de productos.



**Cuajo:** Es un extracto del cuarto estomago o cuajar de los terneros, cuyo principio activo son dos enzimas llamadas QUIMOSINA (también llamada RENINA) y PEPSINA (no más del 25%).

**Depreciación:** pérdida de valor que sufre un activo como consecuencia de su uso del paso del tiempo o por obsolescencia tecnológica, es decir, debido a la depreciación los activos van perdiendo su capacidad de generar ingresos.

**Eficacia:** la medida de la producción en relación a los recursos humanos y otro tipo de recursos. Capacidad de producir el efecto esperado.

**Eficiencia:** relación entre el producto actual y el producto potencial.

**Efectividad:** es una medida que permite evaluar la capacidad para alcanzar metas preestablecidas.

**Gastos fijos:** Aquellos que no tiene nada que ver con el nivel de actividad de una empresa.

**Gastos variables:** los que varían con el nivel de la producción o la capacidad de la planta.

**Gastos de fabricación:** los gastos de fabricación, también llamados costos comunes de fabricación o costos indirectos, constituyen el tercer elemento estructural del costo de producción.

**Inversión:** Gasto de un cierto capital en el sistema de producción o comercialización, transformación en activos fijos capaces de reportar beneficios.

**Insumos:** Materias primas, materiales y productos que integran o que se utilizan en una producción.



**Indicadores de gestión:** son operaciones matemáticas utilizadas para mostrar mediante cifras numéricas, que son comparadas con parámetros estándar de la gestión administrativa.

**Inventarios:** consiste en los artículos físicos que sufren desgaste y que se tienen para la venta, para usarlo o consumirlo en el curso de las operaciones normales de la empresa.

**Liras de Queso:** La lira para queso es un utensilio de corte ideal para cortar limpiamente piezas de quesos frescos.

**Moldes de queso:** Accesorios utilizados para el proceso de elaboración de quesos, estos cuentan con poros.

**Productividad:** capacidad relativa de un determinado factor. Suele expresarse por el cociente entre el valor de lo producido y el coste de los recursos necesarios para ello.

**Planilla de producción de queso:** Es un documento contable, en el cual se registra la información consolidada de la producción de queso y otros derivados en forma diaria y mensual.

**Sellos para quesos:** Accesorios utilizados para el proceso de elaboración de quesos.



## CAPÍTULO III

### MATERIALES Y MÉTODOS

#### 3.1 UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL ESTUDIO

La ejecución del presente trabajo de investigación se realizará en el Centro Experimental Chuquibambilla se encuentra ubicado geográficamente en el distrito de Umachiri, provincia de Melgar, departamento de Puno. Se encuentra a una altitud de 3 970 m.s.n.m., teniendo como coordenadas: 14° 47' 35'' de latitud Sur y 70° 43' 50'' de longitud oeste.

Vías de acceso: Se llega al Centro de Investigación y Producción Chuquibambilla tomando la carretera Puno – Juliaca, para luego dirigirse al distrito de Ayaviri, tomando la carretera Juliaca – Cusco. De allí se parte al C.E. Chuquibambilla siguiendo la misma carretera que se encuentra a unos 18 km. aproximadamente.

#### 3.2 PROCEDENCIA DEL MATERIAL UTILIZADO

Los recursos necesarios son los siguientes:

- Ambiente de estudio
- Útiles de escritorio
- Laptop
- Servicio de internet
- Revisión bibliográfica
- Entrevistas



### **3.3 POBLACIÓN Y MUESTRA DEL ESTUDIO**

#### **3.3.1 Población**

Según Paragua, Bustamante, Norberto, Paragua , & Paragua, (2022) La población es un grupo de participantes potenciales a quienes el investigador desea generalizar los hallazgos de su investigación.

La población de estudio del presente trabajo de investigación estará comprendida por el Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano – Puno.

#### **3.3.2 Muestra**

Según Paragua, Bustamante, Norberto, Paragua , & Paragua, (2022) Es un grupo de personas tomadas de la comunidad mediante un procedimiento de muestreo apropiado.

La muestra para el presente trabajo de investigación será la planta procesadora de productos lácteos.

### **3.4 DISEÑO ESTADÍSTICO**

Se consideran los siguientes parámetros metodológicos:

#### **- Tipo de diseño de investigación**

Según Hernández (2014) No se crean situaciones en el diseño no experimental; en cambio, se observan situaciones ya existentes que no fueron provocadas deliberadamente por la investigación del investigador. Donde surgen variables independientes y no pueden ser controladas, no existe control directo sobre tales variables ni la capacidad de influir en ellas porque ya ocurrieron, tal como lo hicieron sus efectos.



#### - **Estudio de Investigación**

Según Hernández (2014) Estudio descriptivo, tiene como objetivo identificar las cualidades, rasgos y perfiles de individuos, grupos, comunidades, es decir, su objetivo no es revelar cómo se relacionan estos conceptos o variables; más bien, simplemente tienen como objetivo medir o recopilar información sobre ellos de forma independiente o colectiva.

#### - **Enfoque**

Cuantitativo porque se aprovechará el análisis documental.

### **3.5 TÉCNICA E INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN**

#### - **Análisis documental**

Este método se utilizó para examinar todos los registros del C.E. Chuquibambilla, incluido el registro de ingresos y gastos y otros registros que se llevan para conocer más sobre los costos de producción y la rentabilidad.

Según Bernal (2010) afirma que es una técnica basada en registros bibliográficos con el objetivo de analizar material impreso.

#### - **Técnica de la observación directa**

La cual consiste en la permanencia en las mismas instalaciones, durante todo el proceso de producción para realizar un análisis.

Según Bernal (2010) afirma que, su uso está cada vez más generalizado, debido a la posibilidad de obtener información directa y fiable.

#### - **Entrevista**



Se realizó una entrevista no estructurada al personal encargado de la planta procesadora de derivados lácteos del C. E. Chuquibambilla, en el cual nos indicó verbalmente la forma de producción y las cantidades de los insumos que se usaron para la producción de los derivados lácteos.

Según Bernal (2010) afirma que, es una técnica encaminada para establecer contacto directo con personas consideradas fuentes de información.

### **3.6 PROCEDIMIENTO**

El propósito del trabajo de investigación realizado en el C. E. Chuquibambilla periodos 2021 y 2022, fue determinar el costo de producción de los derivados lácteos, como también la rentabilidad y a su vez proponer el sistema de costos por procesos el cual permite optimizar los recursos en la elaboración del producto. Para ello como primera intervención, se pidió autorización al área administrativa, para de esa manera, poder ejecutar el plan de investigación juntamente con un plan de visitas para poder recolectar datos, así como archivos documentados del área de contabilidad de ambos periodos de estudio, como también, a través de entrevistas al personal administrativo y operativo del C. E. Chuquibambilla, para el procesamiento de recolección de datos se realizará el siguiente proceso: Ordenamiento de datos, Clasificación de datos, Tabulación de datos, Análisis e interpretación de datos.

Seguidamente utilizaremos el Microsoft Excel para poder procesar la información obtenida.

Para ello, fue necesario el conocimiento detallado de los procesos de producción como los materiales usados, tiempos, fases de elaboración del queso, insumos utilizados, unidades producidas por mes, cantidades y otros de importancia, esto con el objetivo de alinear el sistema de costos con las necesidades de la institución. Finalmente se realizaron



cuadros comparativos de la rentabilidad entre los periodos analizados y la implementación del sistema de costo empleado.



## CAPÍTULO IV

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### 4.1 RESULTADOS

De la investigación realizada y los objetivos planteados sobre los costos de producción de los derivados lácteos y su incidencia en la rentabilidad del Centro Experimental Chuquibambilla de la UNA, para los años 2021 y 2022 se llegó a los siguientes resultados:

De acuerdo a lo planteado en el objetivo N° 1:

##### **4.1.1 Determinar el costo de Producción de los derivados lácteos del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano periodos 2021-2022.**

Para alcanzar este primer objetivo, se ha empleado como técnica de recolección de datos el Análisis Documental, el cual permitió obtener información contable financiera del C.E. Chuquibambilla, correspondiente a los periodos de 2021 y 2022.

##### **a) Determinación de los costos de producción de los Derivados Lácteos Periodo 2021**

El C. E. Chuquibambilla produce el queso tipo paria, el cual tiene una producción permanente durante todo el año del 2021 con una producción total anual de 15,270 moldes, con un promedio mensual de 1,273 moldes, con un promedio diario de 42 moldes de queso con un peso de 1.200 gr.

- **Materia prima**



- **Leche**

Este insumo esencial es proveído íntegramente de las vacas de ordeño de la misma entidad, donde la producción total de leche durante el año 2021, se destinó una cantidad de 159,574 litros para la producción de los derivados lácteos a un costo total de S/. 207,446.20.

**Tabla 1**

*Total de Materia Prima para la elaboración de Derivados Lácteos C. E.  
Chuquibambilla Periodo 2021*

<b>Materia Prima</b>	<b>Litros</b>	<b>Costo Unitario (S/.)</b>	<b>Total (S/.)</b>
Leche	159,574	1.30	207,446.20

Fuente. Anexo 8 al 19 Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla.

Es importante señalar que la cantidad destinada a la producción de queso, es decir los 159,574 litros no se utiliza en su totalidad, debido a que parte de la leche pierde volumen al ser descremada, resultando en crema de leche, que será utilizada en la producción de mantequilla. Por ello, el costo de la leche deberá ser considerado como un costo conjunto para la producción del queso y mantequilla.

Donde, la distribución de este costo conjunto se realizará utilizando el método de valor de venta, el cual es necesario para conocer la producción anual de los productos mencionados.

Este método utiliza los precios de venta de los productos conjuntos, es decir el queso a un precio de venta total de S/. 274,860.00 y la mantequilla a un precio de S/. 15,834.00, donde el porcentaje de cada producto se multiplica por el costo conjunto total, para obtener la asignación de costos respectivo.



**Tabla 2**

*Costo Conjunto Asignado para los Derivados Lácteos C. E. Chuquibambilla  
periodo 2021*

<b>Producto</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio (S/.)</b>	<b>Total (S/.)</b>	<b>%</b>	<b>Asignación</b>
Queso	15,270	18.00	274,860.00	95%	151,595.30
Mantequilla	1,131	14.00	15,834.00	5%	7,978.70
<b>Total</b>	<b>16,401</b>		<b>290,694.00</b>	<b>100 %</b>	<b>159,574.00</b>

Fuente. Anexo 8 al 19 Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla.

La cantidad asignada de la materia prima para la producción del queso es la cantidad de 151,595.30 litros mientras tanto para la mantequilla es de 7,978.70 litros de leche.

- **Los insumos para la elaboración del queso**

**Leche.** - de acuerdo a la tabla N° 2 la cantidad de materia prima para la producción de queso es de 151,595.30 litros de leche.

**Sal.**- Se utiliza sal molida industrial, para cada 100 litros de leche se utiliza 3 Kg. De sal, por ende, para los 151,595.30 litros de leche se necesita 4,547.86 Kg. De sal, cuyo precio de un kilogramo de sal es S/. 0.32.

**Cuajo.**- Se utiliza el cuajo 3 muñecas Hansen, el rendimiento es de un sobre para 75 litros de leche. Por ende, para 151,595.30 litros de leche es necesario 2,021 sobres de cuajo, cuyo precio unitario es S/. 0.59 cada sobre.

**Tabla 3***Insumos de Materia Prima para la Producción del Queso del C. E.**Chuquibambilla periodo 2021*

<b>Descripción</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario (S/.)</b>	<b>Precio Total (S/.)</b>
Leche	Litro	151,595.30	1.30	197,073.89
Cuajo	Sobre	2,021.27	0.59	1,192.39
Sal	Kilo	4,547.86	0.32	1,455.32
<b>Total</b>				<b>199,721.60</b>

Fuente. Anexo 8 al 19 Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla.

En la tabla N° 3 podemos dar a conocer los insumos necesarios en la producción de queso en el cual se refleja los tres insumos que hacen un total de S/. 199,721.60 para el periodo 2021.

- **Los insumos para la elaboración de la mantequilla**

**Crema de leche.** - es obtenida por el descremado de la leche, y de acuerdo a la tabla N° 2 la cantidad de materia prima para la producción de mantequilla es de 7,978.70 litros.

**Sal.**- para la producción de este producto se utiliza sal molida industrial, para cada paquete de 500 gr. Se utiliza 10 gr. de sal, por consiguiente, para 1,131 paquetes es necesario 11.31 Kg. de sal.

**Tabla 4***Insumos de Materia Prima para la Producción de la Mantequilla del C. E.**Chuquibambilla periodo 2021*

<b>Descripción</b>	<b>Unidad De Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario (S/.)</b>	<b>Precio Total (S/.)</b>
<b>Leche</b>	Litro	7,978.70	1.30	10,372.31
<b>Sal</b>	Kilo	11.31	0.32	3.62
<b>Total</b>				<b>10,375.93</b>

Fuente. Anexo 8 al 19 Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla.

En la tabla N° 4 podemos dar a conocer los insumos necesarios en la producción de la mantequilla en el cual se refleja los dos insumos que hacen un total de S/. 10,375.93 para el periodo 2021.

- **Mano de obra directa**

También llamado mano de obra directa por que el personal es quien transforma directamente la materia prima, por ende, el costo total es de S/. 28,240.78.

**Tabla 5 Costo de Mano de Obra Directa Periodo 2021**

<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Cargo</b>	<b>Condición</b>	<b>Total Remuneración Bruta</b>	<b>Es salud 9%</b>	<b>Total Costo</b>
<b>Quispe Eloy</b>	Operario 1	Nombrado	12,697.96	1,142.82	13,840.78
<b>Luna Alex</b>	Operario 2	Contratado	14,400.00	-	14,400.00
<b>Total</b>					<b>28,240.78</b>

Fuente. Anexo 1 y 2 Costo de Mano de Obra Directa

En el cuadro N° 5 se da a conocer la mano de obra de ambos operarios utilizada en la producción del queso tipo paria. Donde, el operario 1 tiene la condición de nombrado, mientras que el operario 2 es contratado.

- **Costos indirectos de fabricación**

- **Materiales diversos**

Es aquel que no se puede atribuir directamente, pero son necesarios en la producción, donde están comprendidos: Implementos, materiales de limpieza entre otros que da utilidad el personal de producción y que ello es considerado como costos conjuntos, por un costo total de S/. 1,644.80 de materiales diversos.

**Tabla 6***Costos Total Conjunto de los Materiales Indirectos de Producción Periodo 2021*

Detalle	Unid. Med.	Cantidad	Costo	
			V.U. S/.	V.T. S/.
<b>Implemento de seguridad</b>				
Botas	Pieza	2	36.00	72.00
Delantal Impermeable	Pieza	1	30.00	30.00
<b>Limpieza</b>				
Detergente (patito)	Bolsa	39	1.00	39.00
Detergente Industrial	Kilo	24	5.90	141.60
Lavavajilla	Pote	12	14.00	168.00
Soda Caustica	Litro	6	5.00	30.00
Hipoclorito de sodio	Kilo	6	4.50	27.00
Escoba	Unidad	5	16.00	80.00
Escobilla Nylon	Unidad	4	5.00	20.00
<b>Otros materiales</b>				
Fosforo	Unidad	41	0.20	8.20
Tela para moldeo	Metros	30	6.80	204.00
Papel para mantequilla	Pliego	125	1.00	125.00
Cajas	Unidad	1400	0.50	700.00
<b>Total</b>				<b>1,644.80</b>

Fuente. C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.

En la tabla N° 6 se muestra los materiales que son parte de la elaboración del queso, como también para la mantequilla específicamente en el concepto de otros materiales se muestra el costo de materiales que se incurre únicamente por cada producto elaborado, como la tela de moldeo, papel y cajas para mantequilla a un costo total de S/. 1,029.00.

- **Depreciación**

A continuación, se muestra la depreciación de equipos y materiales en la que incurre la planta procesadora del C. E. Chuquibambilla.

**Tabla 7**

*Costos de Depreciación de los materiales y equipos de la Planta Quesera del C. E. Chuquibambilla periodo 2021*

<b>Detalle de Depreciación</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario (S/.)</b>	<b>Costo Total (S/.)</b>	<b>Vida Útil</b>	<b>Depreciación Anual (S/.)</b>
<b>Materiales</b>					
Moldes de queso	80	8.00	640.00	10	64.00
Tapas de madera	60	5.00	300.00	5	60.00
Coladores	2	12.00	24.00	2	12.00
lira metálica	2	85.00	170.00	15	11.33
moldera de madera	1	50.00	50.00	5	10.00
<b>Equipos</b>					
Termómetro	1	260.00	260.00	15	17.33
Prensa	1	2,500.00	2,500.00	20	125.00
Caldero	1	7,000.00	7,000.00	20	350.00
Batidora	1	50.00	50.00	3	16.67
Tina quesera	1	5,000.00	5,000.00	20	250.00
Mesa quesera	1	3,000.00	3,000.00	15	200.00
Descremadora	1	3,500.00	3,500.00	15	233.33
Estante	2	300.00	600.00	15	40.00
moto carga	1	10,600.00	10,600.00	20	530.00
<b>Total</b>					<b>1,919.67</b>

Fuente. C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.

Una vez ya determinado los costos conjuntos para la producción de ambos derivados lácteos, realizamos la distribución, para ello, utilizaremos el método del valor de venta, pues consiste en determinar los porcentajes para cada producto y seguidamente prorratear el costo conjunto, que es el monto total de S/. 30,776.24, ello es resultado de la suma de la mano de obra, materiales diversos y depreciación.

**Tabla 8**

*Distribución del Costo Conjunto del Queso y Mantequilla Periodo 2021*

Producto	Cantidad Producida	Precio Unitario (S/.)	Ingreso Esperado (S/.)	%	Distribución (S/.)
Queso	15,270	18.00	274,860.00	95%	29,099.87
Mantequilla	1,131	14.00	15,834.00	5%	1,676.37
<b>Total</b>	<b>16,401</b>		<b>290,694.00</b>	<b>100%</b>	<b>30,776.24</b>

Fuente. Anexo 8 al 19 Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla.

**Tabla 9**

*Distribución de los Costos Conjuntos por cada Elemento Periodo 2021*

Descripción	Productos				Total (S/.)
	Queso	%	Mantequilla	%	
<b>Mano de Obra</b>					
Operario 1	13,148.74	0.95	692.04	0.05	13,840.78
Operario 2	13,680.00	0.95	720.00	0.05	14,400.00
<b>Sub Total</b>	<b>26,828.74</b>		<b>1,412.04</b>		<b>28,240.78</b>
<b>Costos Indirectos de Fabricación</b>					
Botas	68.40	0.95	3.60	0.05	72.00
Delantal	28.50	0.95	1.50	0.05	30.00
Impermeable					
Detergente (patito)	37.05	0.95	1.95	0.05	39.00
Detergente Industrial	134.52	0.95	7.08	0.05	141.60
Lavavajilla	159.60	0.95	8.40	0.05	168.00
Soda Caustica	28.50	0.95	1.50	0.05	30.00
Hipoclorito de sodio	25.65	0.95	1.35	0.05	27.00
Escoba	76.00	0.95	4.00	0.05	80.00
Escobilla Nylon	19.00	0.95	1.00	0.05	20.00
Fosforo	7.79	0.95	0.41	0.05	8.20
Depreciación	1,823.68	0.95	95.98	0.05	1,919.67
<b>Sub Total</b>	<b>2,408.69</b>		<b>126.77</b>		<b>2,535.47</b>
<b>Total</b>	<b>29,237.43</b>		<b>1,538.81</b>		<b>30,776.24</b>

Fuente. Anexo 1 y 2 Costo de Mano de Obra Directa y recopilación del C. E. Chuquibambilla.

- **Determinación de los costos unitarios de producción**

Una vez ya realizado la distribución de los costos conjuntos estableceremos el costo unitario por cada derivado lácteo, por ello, se realizó la tabla N°10, en el cual, se presenta el costo conjunto previamente prorrateado



queso a un costo conjunto total de S/. 29,237.43 y la mantequilla a S/. 1,538.81, para cada uno de los derivados, a un costo conjunto total de S/.30,776.24, donde también agregamos los costos de los insumos, es decir, la materia prima más los costos de materiales que se incurre únicamente por cada producto elaborado, es decir, queso un total de S/. 199,925.75 y la mantequilla a S/.11,200.93.

Luego se procede a establecer el costo unitario, que se obtiene al dividir el costo total entre las unidades producidas, y obteniendo como resultado el costo unitario del queso S/.15.01, mientras que para la mantequilla a S/. 11.26.

### Tabla 10

*Determinación del Costo Unitario de Producción de los Derivados Lácteos  
Periodo 2021*

<b>Producto</b>	<b>Costo Conjunto (S/.)</b>	<b>Costo Por Producto (S/.)</b>	<b>Costo Total (S/.)</b>	<b>Unidades Producidas</b>	<b>Costo Unitario (S/.)</b>
<b>Queso</b>	29,237.43	199,925.75	229,163.19	15,270	15.01
<b>Mantequilla</b>	1,538.81	11,200.93	12,739.74	1,131	11.26
<b>Total</b>	<b>30,776.24</b>				

Fuente. Anexo 8 al 19 Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla.

Finalmente formularemos el Estado de Costos de Producción para ambos derivados Lácteos, donde interviene el total del costo de materia prima, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Resultando para el producto queso el costo total de S/.229,163.19 y para la mantequilla un costo total de S/. 12,739.74.



**Tabla 11**

*Estado de Costos de Producción de los Productos Lácteos periodo 2021*

<b>Detalle</b>	<b>Queso</b>	<b>Mantequilla</b>
<b>I. Costos Directos</b>		
Materia Prima	199,925.75	11,200.93
<b>II. Mano de Obra</b>		
Mano de obra directa	26,828.74	1,412.04
<b>III. Costos Indirectos de Fabricación</b>		
Materiales Indirectos	585.01	30.79
Depreciación	1,823.68	95.98
<b>Total Costo de Producción</b>	<b>S/. 229,163.19</b>	<b>S/. 12,739.74</b>

Fuente. Anexo 8 al 19 Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla.

**b) Determinación de los costos de producción de los derivados lácteos periodo 2022**

El C. E. Chuquibambilla produce el queso tipo paria, el cual tiene una producción permanente durante todo el año del 2022 con una producción total anual de 22,241 moldes, con un promedio mensual de 1,853 moldes, con un promedio diario de 61 moldes de queso con un peso de 1.200 gr.

- **Materia prima**

- **Leche**

Este insumo esencial es proveído íntegramente de las vacas de ordeño de la misma entidad, donde la producción total de leche durante el año 2022, se destinó una cantidad de 233,831 litros para la producción de los derivados lácteos a un costo total de S/. 350,746.50.

**Tabla 12**

*Total de Materia Prima para la elaboración de Derivados Lácteos C. E.  
Chuquibambilla Periodo 2022*

<b>Materia Prima</b>	<b>Litros</b>	<b>Costo Unitario (S/.)</b>	<b>Total (S/.)</b>
Leche	233,831	1.50	350,746.50

Fuente. Anexo 20 al 31 Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla.

Es importante señalar que la cantidad destinada a la producción de queso, es decir los 233,831 litros no se utiliza en su totalidad, debido a que parte de la leche pierde volumen al ser descremada, resultando en crema de leche, que será utilizada en la producción de mantequilla. Por ello, el costo de la leche deberá ser considerado como un costo conjunto para la producción del queso y mantequilla.

Donde, la distribución de este costo conjunto se realizará utilizando el método de valor de venta, el cual es necesario para conocer la producción anual de los productos mencionados.

Este método utiliza los precios de venta de los productos conjuntos, es decir el queso a un precio de venta total de S/. 444,820.00 y la mantequilla a un precio de S/. 19,320.00, donde el porcentaje de cada producto se multiplica por el costo conjunto total, para obtener la asignación de costos respectivo.

**Tabla 13**

*Costo Conjunto Asignado para los Derivados Lácteos C. E. Chuquibambilla*

<b>Producto</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio (S/.)</b>	<b>Total (S/.)</b>	<b>%</b>	<b>Asignación</b>
Queso	22,241	20.00	444,820.00	96%	224,097.70
Mantequilla	1,288	15.00	19,320.00	4%	9,733.30
<b>Total</b>	<b>23,529</b>		<b>464,140.00</b>	<b>100%</b>	<b>233,831.00</b>

Fuente. Anexo 20 al 31 Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla.

La cantidad asignada de la materia prima para la producción del queso es de 224,097.70 litros mientras tanto para la mantequilla es de 9,733.30 litros de leche.

- **Los insumos para la elaboración del queso**

**Leche.-** de acuerdo a la tabla N° 13 la materia prima para la producción de queso es de 224,097.70 litros de leche.

**Sal.-** Se utiliza sal molida industrial, para cada 100 litros de leche se utiliza 3 Kg. De sal, por ende, para los 224,097.70 litros de leche se necesita 6,722.93 Kg. De sal, cuyo precio de un kilogramo de sal es S/. 0.31.

**Cuajo.-** Se utiliza el cuajo 3 muñecas Hansen, el rendimiento es de un sobre para 75 litros de leche. Por ende, para 224,097.70 litros de leche es necesario 2,987.97 sobres de cuajo, cuyo precio unitario es S/. 0.68 cada sobre.

#### **Tabla 14**

*Insumos de Materia Prima para la Producción del Queso del C. E.*

*Chuquibambilla*

<b>Descripción</b>	<b>Unidad De Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario (S/.)</b>	<b>Precio Total (S/.)</b>
<b>Leche</b>	Litro	224,097.70	1.50	336,146.55
<b>Cuajo</b>	Sobre	2,987.97	0.68	2,031.82
<b>Sal</b>	Kilo	6,722.93	0.31	2,084.11
<b>Total</b>				<b>340,262.47</b>

Fuente. Anexo 20 al 31 Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla.

En la tabla N° 14 podemos dar a conocer los insumos necesarios en la producción de queso en el cual se refleja los tres insumos que hacen un total de S/. 340,262.47 para el periodo 2022.

- **Los insumos para la elaboración de la mantequilla**

**Crema de leche.** - es obtenida por el descremado de la leche, y de acuerdo a la tabla N° 13 la materia prima para la producción de mantequilla es de 9,733.30 litros.

**Sal.-** para la producción de este producto se utiliza sal molida industrial, para cada paquete de 500 gr. Se utiliza 10 gr. de sal, por consiguiente, para 1,288 paquetes es necesario 11.31 Kg. de sal.

### Tabla 15

*Insumos de Materia Prima para la Producción de la Mantequilla del C. E. Chuquibambilla*

Descripción	Unidad De Medida	Cantidad	Precio Unitario (S/.)	Precio Total (S/.)
Leche	Litro	9,733.30	1.50	14,599.95
Sal	Kilo	11.31	0.31	3.51
<b>Total</b>				<b>14,603.46</b>

Fuente. Anexo 20 al 31 Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla.

En la tabla N° 15 podemos dar a conocer los insumos necesarios en la producción de la mantequilla en el cual se refleja los dos insumos que hacen un total de S/. 14,603.46 para el periodo 2022.

- **Mano de obra directa**

También llamado mano de obra directa por que el personal es quien transforma directamente la materia prima, por ende, el costo total es de S/. 28,240.78.



**Tabla 16**

*Costo de Mano de Obra Directa Periodo 2022*

<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Cargo</b>	<b>Condición</b>	<b>Total Remuneración Bruta</b>	<b>Es salud 9%</b>	<b>Total Costo (S/.)</b>
<b>Quispe Eloy</b>	Operario 1	Nombrado	12,697.96	1,142.82	13,840.78
<b>Luna Alex</b>	Operario 2	Contratado	14,400.00	-	14,400.00
<b>Total</b>					<b>28,240.78</b>

Fuente. Anexo 3 y 4 Costo de Mano de Obra Directa

En el cuadro N° 16 se da a conocer la mano de obra de ambos operarios utilizada en la producción del queso tipo paria. Donde, en operario 1 tiene la condición de nombrado mientras que el operario 2 es contratado.

- **Costos indirectos de fabricación**

- **Materiales diversos**

Es aquel que no se puede atribuir directamente, pero son necesarios en la producción, donde están comprendidos: Implementos, materiales de limpieza entre otros que da utilidad el personal de producción y que ello es considerado como costos conjuntos, por un costo total de S/. 2,086.00 de materiales diversos

**Tabla 17***Costos Total Conjunto de los Materiales Indirectos de Producción Periodo 2022*

Detalle	Unid. Med.	Cantidad	Costo	
			V.U. S/.	V.T. S/.
<b>Implemento de seguridad</b>				
Botas	Pieza	2	38.00	76.00
Delantal Impermeable	Pieza	1	35.00	35.00
<b>Limpieza</b>				
Detergente (patito)	Bolsa	51	1.00	51.00
Detergente Industrial	Kilo	46	5.90	271.40
Lavavajilla	Pote	13	14.00	182.00
Soda Caustica	Litro	6	5.00	30.00
Hipoclorito de sodio	Kilo	6	4.50	27.00
Escoba	Unidad	4	16.00	64.00
Escobilla Nylon	Unidad	6	5.00	30.00
<b>Otros materiales</b>				
Fosforo	Unidad	33	0.20	6.60
Tela para moldeo	Metros	60	7.20	432.00
Papel para mantequilla	Pliego	172	1.50	258.00
Cajas	Unidad	1246	0.50	623.00
			<b>Total</b>	<b>2,086.00</b>

Fuente. C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.

En la tabla N° 17 se muestra los materiales que son parte de la elaboración del queso, como también para la mantequilla específicamente en el concepto de otros materiales se muestra el costo de materiales que se incurre únicamente por cada producto elaborado, como la tela de moldeo, papel y cajas para mantequilla a un costo total de S/. 1,313.00.

#### - Depreciación

A continuación, se muestra la depreciación de equipos y materiales en la que incurre el C. E. Chuquibambilla.

**Tabla 18**

*Costos de Depreciación de los materiales y equipos de la Planta Quesera del C.  
E. Chuquibambilla 2022*

<b>Detalle de Depreciación</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario (S/.)</b>	<b>Costo Total (S/.)</b>	<b>Vida Útil</b>	<b>Depreciación Anual (S/.)</b>
<b>Materiales</b>					
Moldes de queso	80	8.00	640.00	9	71.11
Tapas de madera	60	5.00	300.00	4	75.00
Coladores	2	12.00	24.00	1	24.00
lira metálica	2	85.00	170.00	14	12.14
moldera de madera	1	50.00	50.00	4	12.50
<b>Equipos</b>					
Termómetro	1	260.00	260.00	14	18.57
Prensa	1	2,500.00	2,500.00	19	131.58
Caldero	1	7,000.00	7,000.00	19	368.42
Batidora	1	50.00	50.00	2	25.00
Tina quesera	1	5,000.00	5,000.00	19	263.16
Mesa quesera	1	3,000.00	3,000.00	14	214.29
Descremadora	1	3,500.00	3,500.00	14	250.00
Estante	2	300.00	600.00	14	42.86
moto carga	1	10,600.00	10,600.00	19	557.89
<b>Total</b>					<b>2,066.52</b>

Fuente. C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.

Una vez ya determinado los costos conjuntos para la producción de ambos derivados lácteos, realizamos la distribución de los costos conjuntos, para ello, utilizaremos el método del valor de venta, pues el método en mención consiste en determinar los porcentajes para cada producto y seguidamente prorratear el costo conjunto, que es el monto total de S/. 31,080.30, ello es resultado de la suma de la mano de obra, materiales diversos y depreciación.

**Tabla 19**

*Distribución del Costo Conjunto del Queso y Mantequilla Periodo 2022*

Producto	Cantidad Producida	Precio Unitario (S/.)	Ingreso Esperado (S/.)	%	Distribución (S/.)
Queso	22,241	20.00	444,820.00	96%	29,786.57
Mantequilla	1,288	15.00	19,320.00	4%	1,293.73
<b>Total</b>	<b>23,529</b>		<b>464,140.00</b>	<b>100 %</b>	<b>31,080.30</b>

Fuente. Anexo 20 al 31 Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla.

**Tabla 20**

*Distribución de los Costos Conjuntos por cada Elemento Periodo 2022*

Descripción	Productos				Total
	Queso	%	Mantequilla	%	
<b>Mano de Obra</b>					
Operario 1	13,287.15	0.96	553.63	0.04	13,840.78
Operario 2	13,824.00	0.96	576.00	0.04	14,400.00
Sub Total	27,111.15		1,129.63		28,240.78
<b>Costos Indirectos de Fabricación</b>					
Botas	72.96	0.96	3.04	0.04	76.00
Delantal Impermeable	33.60	0.96	1.40	0.04	35.00
Detergente (patito)	48.96	0.96	2.04	0.04	51.00
Detergente Industrial	260.54	0.96	10.86	0.04	271.40
Lavavajilla	174.72	0.96	7.28	0.04	182.00
Soda Caustica	28.80	0.96	1.20	0.04	30.00
Hipoclorito de sodio	25.92	0.96	1.08	0.04	27.00
Escoba	61.44	0.96	2.56	0.04	64.00
Escobilla Nylon	28.80	0.96	1.20	0.04	30.00
Fosforo	6.34	0.96	0.26	0.04	6.60
Depreciación	1,983.86	0.96	82.66	0.04	2,066.52
Sub Total	<b>2,725.94</b>		<b>113.58</b>		<b>2,839.52</b>
Total	<b>29,837.09</b>		<b>1,243.21</b>		<b>31,080.30</b>

Fuente. Anexo 3 y 4 Costo de Mano de Obra Directa y recopilación del C. E. Chuquibambilla.

- **Determinación de los costos unitarios de producción**

Una vez ya realizado la distribución de los costos conjuntos estableceremos el costo unitario por cada derivado lácteo, por ello, se realizó la tabla N° 21, en el cual, se presenta el costo conjunto previamente prorrateado



queso a un costo conjunto total de S/. 29,837.09 y la mantequilla a S/. 1,243.21 para cada uno de los derivados, a un costo conjunto total de S/. 31,080.30, donde también agregamos los costos de los insumos, es decir, la materia prima más los costos de materiales que se incurre únicamente por cada producto elaborado queso un total de S/. 340,694.47 y la mantequilla a S/.15,484.46.

Luego se procede a establecer el costo unitario, que se obtiene de dividir el costo total entre las unidades producidas y obteniendo como resultado el costo unitario del queso S/.16.66, mientras que para la mantequilla a S/. 12.99.

### Tabla 21

*Determinación del Costo Unitario de Producción de los Derivados Lácteos  
Periodo 2022*

<b>Producto</b>	<b>Costo Conjunto (S/.)</b>	<b>Costo Por Producto (S/.)</b>	<b>Costo Total (S/.)</b>	<b>Unidades Producidas</b>	<b>Costo Unitario (S/.)</b>
<b>Queso</b>	29,837.09	340,694.47	370,531.56	22,241.00	16.66
<b>Mantequilla</b>	1,243.21	15,484.46	16,727.67	1,288.00	12.99
<b>Total</b>	<b>31,080.30</b>				

Fuente. Anexo 20 al 31 Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla.

Finalmente formularemos el Estado de Costos de Producción para ambos derivados Lácteos, donde interviene el total del costo de materia prima, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Resultando para el producto queso el costo total de S/. 370,531.56 y para la mantequilla un costo total de S/. 16,727.67.

**Tabla 22**

*Estado de Costos de Producción de los Productos Lácteos periodo 2022*

<b>Detalle</b>	<b>Queso (S/.)</b>	<b>Mantequilla (S/.)</b>
<b>I. Costos Directos</b>		
Materia Prima	340,694.47	15,484.46
<b>II. Mano de Obra</b>		
Mano de obra directa	27,111.15	1,129.63
<b>III. Costos Indirectos de Fabricación</b>		
Materiales Indirectos	742.08	30.92
Depreciación	1,983.86	82.66
<b>Total Costo de Producción</b>	<b>370,531.56</b>	<b>16,727.67</b>

Fuente. Anexo 20 al 31 Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla.

De acuerdo a lo planteado en el objetivo N° 2:

**4.1.2 Determinar el nivel de rentabilidad en la comercialización de los derivados lácteos del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano Periodos 2021 y 2022.**

Para alcanzar este objetivo, se ha empleado como técnica de recolección de datos el análisis documental, la observación directa y entrevista, los cuales facilitaron obtener la información contable, financiera y económica del C. E. Chuquibambilla, en cuanto a los periodos 2021 y 2022.

De la misma forma es preciso dar a conocer que los productos que comercializa el C. E. Chuquibambilla se encuentra exonerados del Impuesto General a las Ventas según la ley del IGV-D.S.005-99-EF.

**- Rentabilidad en la comercialización de los derivados Lácteos del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano Periodos 2021**

Para determinar la rentabilidad en su comercialización, es oportuno determinar los gastos de administración y ventas.

Para los gastos de administración corresponde un 11% y para gastos de ventas un 100%.

**Tabla 23**

*Gastos de Depreciación de Equipos y Vehículos 2021*

<b>Detalle De Depreciación</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario (S/.)</b>	<b>Costo Total (S/.)</b>	<b>Vida Útil</b>	<b>Depreciación Anual (S/.)</b>	<b>Total Actividad 11%</b>
Escritorio	3	230.00	690.00	10	69.00	7.59
Estantes	2	300.00	600.00	10	60.00	6.60
Sillas	3	70.00	210.00	5	42.00	4.62
Computadoras	3	2,550.00	7,650.00	3	2,550.00	280.50
Camioneta	1	14,700.00	14,700.00	20	735.00	80.85
<b>Total Depreciación</b>					<b>3,456.00</b>	<b>380.16</b>

Fuente. C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.

- **Gastos de administración**

En cuanto al gasto anual asciende a S/. 66,384.00 de los cuales (66,384.00\*30%) S/.19,915.20 corresponde al programa vacunos, que es el programa donde se encuentra la planta quesera. S/. 19,915.20 (11%) =2,190.67.

**Tabla 24**

*Gastos de Administración - Energía Eléctrica y Material de Escritorio*

<b>Detalle</b>	<b>Total Anual (S/.)</b>	<b>Total Actividad 11%</b>
Energía Eléctrica	66,384.00	2,190.67
Material de Escritorio	5,500.00	605.00
Otros	6,500.00	715.00
<b>Total</b>	<b>78,384.00</b>	

Fuente. C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.

- **Personal administrativo**

Dentro de este rubro se encuentra el pago efectuado al Contador que es el único personal del área de administración relacionado con la producción de los derivados, puesto que, también se encarga de la venta de estos derivados.

**Tabla 25**

*Gastos de administración: Personal de ventas periodo 2021*

<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Cargo</b>	<b>Condición</b>	<b>Total Remuneración Bruta</b>	<b>Total Costo (S/.)</b>
Huanacuni Quispe Marina	Contador/Venta	Contratado	12,000.00	12,000.00
<b>Total</b>				<b>12,000.00</b>

Fuente. Anexo 5 Gastos de administración.

- **Gastos de ventas**

Dentro de los gastos de venta tenemos los gastos de viáticos, es decir, alimentación del personal encargado de venta, puesto que, los productos son enviados una vez por semana a la ciudad de Puno para su comercialización. Siendo 52 semanas a un costo de S/. 35.

Donde también el combustible es utilizado para el traslado de los productos lácteos, siendo necesarios 15 galones de gasolina por viaje a un precio de S/. 18.40.

**Tabla 26**

*Gastos de Ventas - Combustible y Viáticos*

<b>Detalle</b>	<b>Total Anual (S/.)</b>	<b>Total Actividad 11%</b>
Combustible y repuestos	2,649.60	291.46
Viáticos	1,820.00	1,820.00
<b>Total</b>	<b>4,469.60</b>	

Fuente. C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.

Teniendo de esta manera el resumen de los gastos indirectos en cuanto al gasto de administración y venta.

**Tabla 27***Gastos Administrativos y de Ventas Periodo 2021*

Descripción	Valor (S/.)	%	Total (S/.)
<b>Gastos de Administración</b>			
Energía Eléctrica	66,384.00	11	2,190.67
Material de Escritorio Personal	5,500.00	11	605.00
Contador	12,000.00	11	1,320.00
<b>Gastos de venta</b>			
Combustible	2,649.60	11	291.46
Viáticos	1,820.00	100	1,820.00
Depreciación	3,456.00	11	380.16
<b>Total</b>	<b>91,809.60</b>		<b>6,607.29</b>

Fuente. C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.

Realizamos la distribución de los costos conjuntos, para ello, es preciso prorratear el costo conjunto tanto para el queso y mantequilla.

**Tabla 28***Distribución de los Gastos de Administración y de Ventas Periodo 2021*

Descripción	Productos				Total (S/.)
	Queso	%	Mantequilla	%	
<b>Gastos de Administración</b>					
Energía Eléctrica	2,081.14	0.95	109.53	0.05	2,190.67
Material de Escritorio Personal	574.75	0.95	30.25	0.05	605.00
Contador	1,254.00	0.95	66.00	0.05	1,320.00
<b>Total</b>	<b>3,909.89</b>		<b>205.78</b>		<b>4,115.67</b>
<b>Gastos de venta</b>					
Combustible	276.88	0.95	14.57	0.05	291.46
Viáticos	1,729.00	0.95	91.00	0.05	1,820.00
Depreciación	361.15	0.95	19.01	0.05	380.16
<b>Total (S/.)</b>	<b>2,367.04</b>		<b>124.58</b>		<b>2,491.62</b>

Fuente. C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.

**- Análisis del flujo de caja 2021**

De los ingresos por la producción de derivados lácteos del C. E. Chuquibambilla, el total por concepto de ingresos durante el año 2021 es de S/.



290,694.00, resultado de la venta del producto queso es la suma de S/. 274,860.00, y el producto mantequilla la suma de S/. 15,834.00.

De los costos o egresos en la producción de derivados lácteos del C. E. Chuquibambilla, los costos incurridos en la producción del año 2021 son de S/. 244,479.09, dentro de ello comprende los siguientes costos: materia prima S/.211,126.68, por materiales diversos S/. 615.80, mano de obra directa S/. 28,240.78, mano de obra indirecta S/. 1,320.00 y gastos de administración que es un monto de S/. 2,795.67. En estos costos no incluye la depreciación de materiales y equipos.

De los beneficios para el C. E. Chuquibambilla, el beneficio para este año es positivo, lo que demuestra que el centro cubre con sus ingresos, es decir con todos los costos incurridos en su actividad de producción, cuya cifra es de S/. 46,595.07

### Tabla 29

*Flujo de Caja de la Producción de Derivados Lácteos del C. E. Chuquibambilla 2021*

<b>Detalle</b>	<b>Periodo 2021</b>
<b>Ingresos (Por la venta de derivados lácteos)</b>	<b>290,694.00</b>
Queso	274,860.00
Mantequilla	15,834.00
<b>Costos (Incurridos durante la producción)</b>	<b>244,098.93</b>
Materia Prima	211,126.68
Materiales Diversos	615.80
Mano de Obra Directa	28,240.78
Mano de Obra Indirecta	1,320.00
Gatos de Administración	2,795.67
<b>Total Ingresos</b>	<b>46,595.07</b>

Fuente. C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.

- **Margen de utilidad bruta**



El Centro Experimental de Chuquibambilla en el ejercicio del periodo 2021 ha generado un ingreso de S/. 290,694.00, con gastos de S/. 244,098.93, por ende, para hallar la rentabilidad se los derivados lácteos se ha utilizado la ratio margen de utilidad bruta que según Irrazabal (2018) afirma que determinar el porcentaje de cada sol de venta que queda una vez disminuido el costo de ventas de los bienes adquiridos para comercializar, así como el costo del servicio para prestar el mismo. Por ello, mientras más alto es el margen de utilidad bruta, es mejor ya que esto nos indica que es menor del costo de la mercancía o servicio. Además, esta razón también nos indica la ganancia disponible para hacer frente a los gastos administrativos y ventas

Formula (porcentaje)

$$\text{Margen de la Utilidad Bruta} = \frac{\text{Utilidad Bruta}}{\text{Ventas}}$$

$$\text{Margen de la Utilidad Bruta} = \frac{46,595.07}{290,694.00}$$

$$\text{Margen de la Utilidad Bruta} = 0.16\%$$

### Tabla 30

*Margen de Utilidad Bruta del C. E. CH. 2021*

Indicadores	Ingresos	Gastos	Utilidad
<b>Total</b>	290,694.00	244,098.93	46,595.07
<b>Margen de Utilidad Bruta</b>	S/. 0.16		
	16%		

Fuente. C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.

- **Rentabilidad en la comercialización de los derivados lácteos del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano Periodos 2022**



Para determinar la rentabilidad en su comercialización, es oportuno determinar los gastos de administración y ventas.

Para los gastos de administración corresponde un 11% y para gastos de ventas un 100%.

**Tabla 31**

*Gastos de Depreciación de Equipos y Vehículos 2022*

Detalle de Depreciación	Cantidad	Precio Unitario (S/.)	Costo Total (S/.)	Vida Útil	Depreciación Anual (S/.)	Total Actividad 11%
Escritorio	3	230.00	690.00	9	76.67	8.43
Estantes	2	300.00	600.00	9	66.67	7.33
Sillas	3	70.00	210.00	4	52.50	5.78
Computadoras	3	,,550.00	7,650.00	2	3,825.00	420.75
Camioneta	1	14,700.00	14,700.00	19	773.68	85.11
<b>Total Depreciación</b>					<b>4,794.52</b>	<b>527.40</b>

Fuente. C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.

- **Gastos de administración**

En cuanto al gasto anual asciende a S/. 69,600.00 de los cuales (69,600.00\*30%) S/.20,880.00 corresponde al programa vacunos, que es el programa donde se encuentra la planta quesera. S/. 20,880.00 (11%) = 2,296.80.

**Tabla 32**

*Gastos de Administración - Energía Eléctrica y Material de Escritorio*

Detalle	Total Anual (S/.)	Total Actividad 11%
Energía Eléctrica	69,600.00	2,296.80
Material de Escritorio	6,580.00	723.80
Otros	6,800.00	748.00
<b>Total</b>	<b>82,980.00</b>	

Fuente. C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.

- **Personal administrativo**



Dentro de este rubro se encuentra el pago efectuado al Contador que es el único personal del área de administración relacionado con la producción de los derivados, puesto que, también se encarga de la venta de estos derivados.

**Tabla 33**

*Gastos de administración: Personal de ventas periodo 2022*

<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Cargo</b>	<b>Condición</b>	<b>Total Remuneración Bruta (S/.)</b>	<b>Total Costo (S/.)</b>
Huanacuni Quispe Marina	Contador/Venta	Contratado	12,000.00	12,000.00
<b>Total</b>				<b>12,000.00</b>

Fuente. Anexo 5 Gastos de administración.

- **Gastos de ventas**

Dentro de los gastos de venta tenemos los gastos de viáticos, es decir, alimentación del personal encargado de venta, puesto que, los productos son enviados una vez por semana a la ciudad de Puno para su comercialización. Siendo 52 semanas a un costo de S/. 35.

Donde también el combustible es utilizado para el traslado de los productos lácteos, siendo necesarios 15 galones de gasolina por viaje a un precio de S/. 20.60.

**Tabla 34**

*Gastos de Ventas - Combustible y Viáticos*

<b>Detalle</b>	<b>Total Anual</b>	<b>Total Actividad 11%</b>
Combustible y repuestos	2,966.40	326.30
Viáticos	1,820.00	1,820.00
<b>Total</b>	<b>4,786.40</b>	

Fuente. C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.

Teniendo de esta manera el resumen de los gastos indirectos en cuanto al gasto de administración y venta.

**Tabla 35***Gastos Administrativos y de Ventas Periodo 2022*

Descripción	Valor (S/.)	%	Total
<b>Gastos de Administración</b>			
Energía Eléctrica	69,600.00	11	2,296.80
Material de Escritorio	6,580.00	11	723.80
<b>Personal</b>			
Contador	12,000.00	11	1,320.00
<b>Gastos de venta</b>			
Combustible	2,966.40	11	326.30
Viáticos	1,820.00	100	1,820.00
Depreciación	4,794.52	11	527.40
<b>Total</b>	<b>97,760.92</b>		<b>7,014.30</b>

Fuente. C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.

realizamos la distribución de los costos conjuntos, para ello, es preciso prorratear el costo conjunto tanto para el queso y mantequilla.

**Tabla 36***Distribución de los Gastos de Administración y de Ventas Periodo 2022*

Descripción	Productos				Total (S/.)
	Queso	%	Mantequilla	%	
<b>Gastos de Administración</b>					
Energía Eléctrica	2,204.93	0.96	91.87	0.04	2,296.80
Material de Escritorio	694.85	0.96	28.95	0.04	723.80
<b>Personal</b>					
Contador	1,267.20	0.96	52.80	0.04	1,320.00
<b>Total</b>	<b>4,166.98</b>		<b>173.62</b>		<b>4,340.60</b>
<b>Gastos de venta</b>					
Combustible	313.25	0.96	13.05	0.04	326.30
Viáticos	1,747.20	0.96	72.80	0.04	1,820.00
Depreciación	506.30	0.96	21.10	0.04	527.40
<b>Total</b>	<b>2,566.75</b>		<b>106.95</b>		<b>2,673.70</b>

Fuente. C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.

**- Análisis del flujo de caja 2022**

De los ingresos por la producción de derivados lácteos del C. E. Chuquibambilla, el total por concepto de ingresos durante el año 2022 es de S/.



464,140.00, resultado de la venta del producto queso es la suma de S/. 444,820.00, y el producto mantequilla la suma de S/. 19,320.00.

De los costos o egresos en la producción de derivados lácteos del C. E. Chuquibambilla, los costos incurridos en la producción del año 2022 son de S/. 389,533.31, dentro de ello comprende los siguientes costos: materia prima S/. 356,178.93, por materiales diversos S/. 773.00, mano de obra directa S/. 28,240.78, mano de obra indirecta S/. 1,320.00 y gastos de administración que es un monto de S/. 3,020.60. En estos costos no incluye la depreciación de materiales y equipos.

De los beneficios para el C. E. Chuquibambilla, el beneficio para este año es positivo, lo que demuestra que el centro cubre con sus ingresos, es decir con todos los costos incurridos en su actividad de producción, cuya cifra es de S/. 74,606.69.

**Tabla 37**

*Flujo de Caja de la Producción de Derivados Lácteos del C. E. Chuquibambilla 2022*

<b>Detalle</b>	<b>Periodo 2022</b>
<b>Ingresos (Por la venta de derivados lácteos)</b>	<b>464,140.00</b>
Queso	444,820.00
Mantequilla	19,320.00
<b>Costos (Incurridos durante la producción)</b>	<b>389,533.31</b>
Materia Prima	356,178.93
Materiales Diversos	773.00
Mano de Obra Directa	28,240.78
Mano de Obra Indirecta	1,320.00
Gatos de Administración	3,020.60
<b>Total Ingresos (S/.)</b>	<b>74,606.69</b>

Fuente. C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.



- **Margen de utilidad bruta**

El Centro Experimental de Chuquibambilla en el ejercicio del periodo 2022 ha generado un ingreso de S/. 464,140.00, con gastos de S/. 389,533.31, por ende, para hallar la rentabilidad se los derivados lácteos se ha utilizado la ratio margen de utilidad bruta que según Irrazabal (2018) afirma que determinar el porcentaje de cada sol de venta que queda una vez disminuido el costo de ventas de los bienes adquiridos para comercializar, así como el costo del servicio para prestar el mismo. Por ello, mientras más alto es el margen de utilidad bruta, es mejor ya que esto nos indica que es menor del costo de la mercancía o servicio. Además, esta razón también nos indica la ganancia disponible para hacer frente a los gastos administrativos y ventas

Formula (porcentaje)

$$\text{Margen de la Utilidad Bruta} = \frac{\text{Utilidad Bruta}}{\text{Ventas}}$$

$$\text{Margen de la Utilidad Bruta} = \frac{74,606.69}{464,140.00}$$

$$\text{Margen de la Utilidad Bruta} = 0.16\%$$

**Tabla 38**

*Margen de Utilidad Bruta del C. E. Chuquibambilla 2022*

<b>Indicadores</b>	<b>Ingresos</b>	<b>Gastos</b>	<b>Utilidad</b>
<b>Total</b>	464,140.00	389,533.31	74,606.69
<b>Margen de Utilidad Bruta</b>	<b>S/. 0.16</b>		
	<b>16%</b>		

Fuente. C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.

De acuerdo a lo planteado en el objetivo N° 3



#### **4.1.3 Proponer el sistema de costos por procesos para minimizar los costos de producción y maximizar la rentabilidad del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano.**

En el C. E. Chuquibambilla se realiza reportes mensuales de la producción y venta de derivados lácteos, sin embargo, no se emplea ningún sistema de costos a los productos que se elabora, por ello, se propone el sistema de costos por procesos, porque, ayuda a determinar el costo con mayor precisión, identificar los recursos utilizados y realizar una comparación que permita mejorar el proceso, por ende, optar por la mejor decisión en cuanto a la fijación de precios y la empresa podrá cumplir sus objetivos, de igual forma tener una mayor eficiencia en el proceso de producción y mantener mapeado los aspectos críticos para su mejor manejo y mejora. A la vez, mediante este sistema se puede identificar tanto los costos fijos y variables utilizadas para determinar el punto de equilibrio.

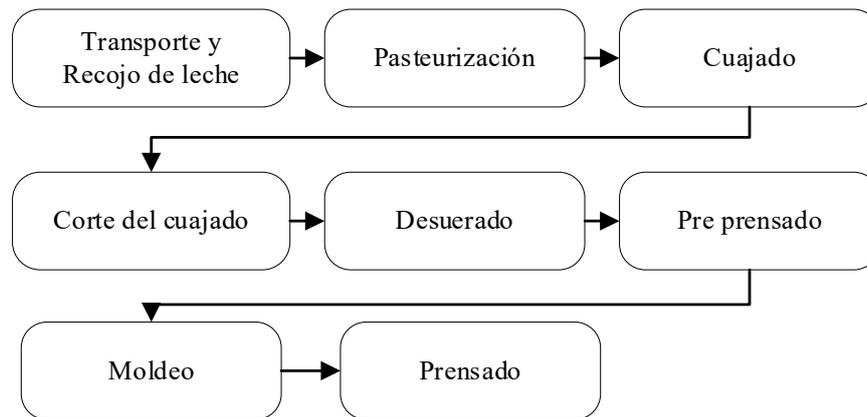
El sistema de costos por procesos adaptado a una empresa del sector lácteo fundamenta su aplicación sobre la base de acumulaciones continuas.

- Se identifica la naturaleza de costos en suministros, trabajo y costos indirectos.
- Los costos se localizan en las áreas de producción como son: planta de producción, almacenes, compras, etc.
- Cada proceso productivo acumula definitivamente costos ocurridos en dicha área más costos recibidos.
- La transferencia de costos acumulados se efectúa de proceso a proceso con destino a formar el costo de producción.

##### **a) Proceso de la producción del queso paria del C.E.CH**

**Figura 1**

*Proceso de la producción del queso tipo paria del C. E. Chuquibambilla*



Fuente. C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.

- **Primer Proceso**

- **Recojo de leche**

En este proceso las actividades son las siguientes:

Paso 1: el encargado de la elaboración de quesos se transporta desde la planta procesadora hacia el establo de producción en una moto carga.

Paso 2: en el lugar realiza la recepción de la materia prima en bidones de aluminio, seguidamente el personal de ordeño registra la cantidad de litros de leche que se entregó.

Paso 3: una vez ya subidas los bidones a la movilidad se transporta hacia la planta procesadora, donde los bidones de leche son descargados y llevados hasta la tina.

Paso 4: es donde se realiza el filtrado de la leche mediante la tela... hacia la tina quesera.

- **Segundo Proceso**



- **Pasteurización**

Paso 1: previamente se encendió el caldero, puesto que ello es necesario para calentar la leche, el cual debe llegar a 65 °C de pasteurización.

Paso 2: seguidamente se realiza la adición del calcio (15 Gr x C/100 L).

Paso 3: posterior a lo mencionado se realiza el enfriamiento hasta 34 a 37 °C, eso ocurre entre 30 a 40 min. A la vez dependiendo a la cantidad de leche.

• **Tercer Proceso**

- **Cuajado**

Paso 1: para este proceso se utiliza 01 sobre de cuajo para 75 L de leche, para ello se necesita un tiempo de 30 a 40 min y el cuajado esta listo.

• **Cuarto Proceso**

- **Corte del cuajado**

Paso 1: para estos cortes es necesario la lira, es por ello que se tiene 02 liras, una para el corte vertical y la otra para el corte horizontal (después del primer corte se debe esperar 10 min).

Paso 2: una vez, realizado el ultimo corte, se realiza el batido el cual debe ser lento y por 20 min.

• **Quinto Proceso**

- **Desuerado**

Paso 1: ya teniendo el cuajado en pequeños cubos, ya es apropiado el desuerado ello consiste en separar el suero mediante una malla verde con la ayuda de un recipiente y a la vez la succión de una manguera.



Paso 2: luego de añade 01 balde de agua hervida (45 °C), el cual es necesario para bajar la acidez y de esa manera llegue a madurar el queso.

Paso 3: aquí viene el segundo desuerado, con la ayuda de un recipiente.

Paso 4: se añade la sal (2 ½ Kg x C/100 L en temporada de sequía mientras en temporada de lluvia 3 Kg x C/100 L).

Paso 5: una vez agregado la sal, deben homogenizarse ambos y reposar un transcurso de 10 min.

- **Sexto Proceso**

- **Pre prensado**

Paso 1: el pre prensado es exclusivamente con el fin de que el queso tenga no tenga poros y adquiera mas compacto, y ello durante 15 min.

- **Séptimo Proceso**

- **Moldeado**

Paso 1: para este proceso se utilizan los moldes; dentro de ello se añade el queso y ello adquirirá una forma acorde al molde utilizado, al cual se envolverá la parte superior del molde la tela tull, pues gracias a ello el producto final tendrá mejor presentación.

- **Octavo Proceso**

- **Prensado**

Paso 1: este prensado de queso se realiza primeramente en la prensa mecánica por 15 a 20 min y luego se voltea el molde.

Paso 2: el segundo día, se corta los desechos del queso producto del prensado, es decir, los cachitos.

Paso 3: se coloca los sellos al molde de queso el cual se caracteriza por ser un sello de bajo relieve y ello por un tiempo de 6 horas.

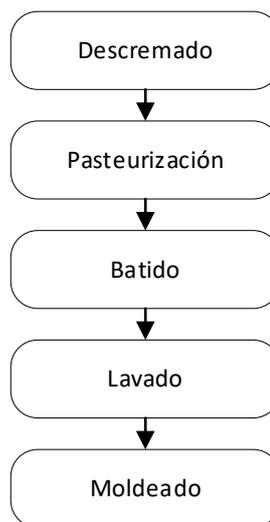
Paso 4: transcurrido el tiempo establecido se realiza el recorte de sobrantes para darle mejor presentación al queso paria.

Paso 5: se coloca el queso por un tiempo de 4 horas en la sala de maduración (estación de verano es preciso colocar en la sala fría, sin embargo, si nos encontramos en la estación de invierno se coloca en la sala caliente).

## b) Proceso de la producción de la mantequilla del C.E.CH

### Figura 2

*Proceso de la producción de la mantequilla del C.E. Chuquibambilla*



Fuente. C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.

- **Primer Proceso**
- **Descremado**



Paso 1: se inicia con la actividad de recepción de la leche, donde se pesa la cantidad establecida de 62 L.

Paso 2: por ende, el proceso comienza en la descremadora instalada, producto de ello proviene principalmente la crema, la grasa se acumula en el centro del aparato formando la crema, esta baja por unos canales hasta un recipiente donde se recibe la crema.

- **Segundo Proceso**

- **Pasteurización**

Paso 1: este proceso es indispensable para la producción de mantequilla de calidad, el cual, debe llegar a 65 °C, para de esa manera pueda llegar a la eliminación completa de la flora inicial de los fermentos lácticos que contiene gérmenes.

Paso 2: se prosigue con la maduración, con el fin de que la mantequilla se forme sin dificultad, es decir facilitar el batido, por un tiempo de 24 horas y de esa manera quedara la grasa en la etapa de enfriamiento.

- **Tercer Proceso**

- **Batido**

Paso 1: se realiza el batido manual, para así transformar la nata en mantequilla.

Paso 2: en el proceso de esta operación se separa el suero.

- **Cuarto Proceso**

- **Lavado**



Paso 1: una vez evacuado el suero, se realiza el lavado con el fin de eliminar el suero residual, con agua hervida, pero fría y tres veces consecutivamente.

Paso 2: se procede al amasado, sirve para eliminar el agua residual del lavado y para homogenizar la mantequilla.

Paso 3: seguidamente la adición de la sal (acorde a la cantidad de la mantequilla en producción), para ello homogenizar manualmente y así lograr la dispersión adecuada, este es el procedimiento que asegura la conservación sin alterar demasiado el sabor.

- **Quinto Proceso**

- **Moldeado**

Paso 1: para este proceso se tiene una moldera de madera de 500 Gr, la mantequilla se añade a la moldera, para que tome forma y luego el molde es retirado después de 3 a 4 horas.

Paso 2: seguidamente se envuelve en papel de mantequilla, y ello que no permita el paso de la grasa.

Paso 3: finalmente se empaqueta en las cajas de mantequilla, para ser llevada a la sala de conservación y lista para su venta.

#### **4.1.4 Contrastación de Hipótesis**

- **Contrastación de hipótesis general**



El costo de producción de los derivados lácteos es alto e inciden de manera directa en la rentabilidad del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano periodos 2021-2022.

Cuya prueba se realiza en base a las tres hipótesis específicas:

- **Prueba de hipótesis específica n° 1**

El costo de producción es alto debido al incremento de insumos para la elaboración de los derivados lácteos del Centro Experimental Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano.

De acuerdo a lo desarrollado, para los periodos 2021 (anexo N° 6) y 2022 (anexo N° 7) se ha comprobado que para el primer periodo la materia prima, es el rubro más alto en la estructura de los costos con un 87.98%, de igual manera para el segundo periodo la materia prima con un 92.47% es el más alto dentro de la estructura de los costos.

Por consiguiente, **queda aceptada la primera hipótesis específica**, por cuanto se llegó a determinar que el costo de producción es alto, debido al incremento de insumos para la elaboración de los derivados lácteos.

- **Prueba de hipótesis específica n° 2**

El nivel de rentabilidad en la comercialización de los derivados lácteos es bajo debido a la presencia de la época de COVID 19.

De acuerdo a lo desarrollado, para ambos periodos, se ha comprobado que para el 2021 se realizaron 15,270 moldes de queso y 1,131 paquetes de mantquilla por lo que se recaudó un total de S/. 274,860.00 y S/.15,834.00

respectivamente, por ende, se obtuvo un total de ingresos de S/. 46,595.07, la misma que representa un 16 % de rentabilidad. Mientras que para el periodo 2022 se realizaron 22,241 moldes de queso y 1,288 paquetes de mantequilla, por ello se recaudó un total de S/. 444,820.00 y S/. 19,320.00 se obtuvo un total de ingresos de S/. 74,606.69, con una representación del 16% de rentabilidad respecto con el ingreso frente a la utilidad que se obtuvo

Por consiguiente, **queda aceptada la segunda hipótesis específica**, puesto que se puede observar que del periodo 2021 al 2022 hubo un incremento de S/.28,011.62.

## 4.2 DISCUSIÓN

Según los resultados que he podido arribar en la investigación, con respecto al C. E. Chuquibambilla, es la siguiente:

En relación al **primer objetivo específico**, en la determinación del costo de producción de los derivados lácteos se logró obtener los siguientes costos de producción del queso es de S/.229,163.19 a un costo unitario de S/. 15.01 y la mantequilla es de S/.12,739.74 a un costo unitario de S/. 11.26 para el periodo 2021, mientras que para el periodo 2022 el costo de producción del queso es de S/. 370,531.56 a un costo unitario de S/.16.66 y la mantequilla a un costo de producción total de S/.16,727.67 a un costo unitario de S/. 12.99. por tanto, se nota un aumento de los costos, puesto que, se debe primordialmente a que ciertos insumos subieron sus precios y según Yupanqui (2018) ha determinado que para el periodo 2015 el costo de producción del molde de queso es de S/. 13.50, y de S/ 13.66 para el periodo 2016. En lo que respecta al paquete de mantequilla en S/.10.94 para el periodo 2015 y de S/.10.90 para el periodo 2016, mientras que el litro de yogurt para el periodo 2015 en S/. 2.37 y a S/. 2.48 para el periodo 2016, el cual fue muy



diferente al costo de producción que se determinó en el año 2021 -2022, esto evidencia que el C. E. Chuquibambilla aumento sus costos de producción hasta la actualidad.

En relación al **segundo objetivo específico**, que se refiere a determinar la rentabilidad en su comercialización de los derivados lácteos, para el periodo 2021 la comercialización de los derivados lácteos del C. E. Chuquibambilla, se ha tenido un índice de rentabilidad del 16%, de igual forma para el periodo 2022, en consecuencia no hubo un incremento de rentabilidad en la comercialización de los derivados lácteos, sin embargo que se puede observar que del periodo 2021 al 2022 hubo un incremento de S/.28,011.62, según Jiménez indica la rentabilidad del periodo 2014 al 2015 se incrementó en un S/ 20,104.59. esto evidencia que el C. E. Chuquibambilla aumento su rentabilidad hasta la actualidad.

En relación al **tercer objetivo específico**, se propone el sistema de costos por procesos, porque, ayuda a determinar el costo con mayor precisión, identificar los recursos utilizados y realizar una comparación que permita mejorar el proceso, por ende, optar por la mejor decisión en cuanto a la fijación de precios y la empresa podrá cumplir sus objetivos, por tanto según Sánchez indica que, la implementación del sistema de costo por proceso, es el más adecuado para que la empresa conozca el costo unitario de sus productos, para el uso de este sistema de costeo se recomienda la implementación de formatos para el registro y gestión de materias primas, mano de obra y costos indirectos de fabricación.



## V. CONCLUSIONES

Las principales conclusiones de esta tesis en orden de desarrollo son:

**Primera:** Respecto al objetivo específico 1, se concluye que el costo de producción del queso es de S/.229,163.19 a un costo unitario de S/. 15.01 y la mantequilla es de S/.12,739.74 a un costo unitario de S/. 11.26 para el periodo 2021, mientras que para el periodo 2022 el costo de producción del queso es de S/. 370,531.56 a un costo unitario de S/.16.66 y la mantequilla a un costo de producción total de S/.16,727.67 a un costo unitario de S/. 12.99.

**Segunda:** Respecto al objetivo específico 2, se concluye que los resultados reflejados en el flujo de caja indican que del periodo 2021 al periodo 2022, obtenemos una mejora en los ingresos del C. E. Chuquibambilla, es decir, que para el periodo 2021 se obtuvo un total de ingresos de S/. 46,595.07, esto representa un nivel de rentabilidad del 16%, mientras que para el periodo 2022 se obtuvo un total de ingresos de S/. 74,606.69, la misma que representa un nivel de rentabilidad del 16%, respecto con el ingreso frente a la utilidad que se obtuvo.

**Tercera:** Respecto al objetivo 3, se concluye que el sistema de costos por proceso, concuerda con los requisitos de sencillez, flexibilidad y economía exigido para estos casos, además que, le permitirá poder conocer el costo unitario de la manera más adecuada, que le permitirá al C. E. Chuquibambilla optimizar sus recursos y tener un mejor control de sus costos de manera que se pueda minimizar los costos, es decir, contar con el detalle de cada uno de ellos, por ende, maximizar la rentabilidad, es decir, generar utilidades mayores a las obtenidas en periodos anteriores.



## VI. RECOMENDACIONES

**Primera:** Se recomienda al C. E. Chuquibambilla realice un mayor control en los costos directos, esto servirá para que el costo de producción pueda disminuir con el objeto de que esta institución tenga mejores resultados

**Segunda:** Se recomienda al C. E. Chuquibambilla, que realice de una mejor manera sus procesos administrativos, puesto que, el porcentaje de rentabilidad es muy bajo, asumiendo que de alguna manera un mayor control va hacer que la rentabilidad mejore, por ende, la institución pueda contar con mayor ganancia, de esa manera, hacer frente a los gastos necesarios.

**Tercera:** Se recomienda al C. E. Chuquibambilla, contar con una persona capacitada encargada de desarrollar el sistema de costo por proceso, así como capacitar a los personales encargados de la planta sobre cómo utilizar mejor los formatos de registro y control de costos, para que puedan proporcionar informes de costo de producción adecuados y oportunos de todos sus insumos y materiales necesarios para la elaboración de los derivados lácteos.



## VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arredondo , M. M. (2015). *Contabilidad y análisis de costos*. Larousse: Patria, 2015.
- Albites, D. (2018). Costos de producción y su influencia en la rentabilidad en las empresas de bebidas gaseosas en Lima Metropolitana, 2018. *Contador Público*. Universidad Cesar Vallejo, Lima. Obtenido de [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/31172/Albites\\_TD R-SD.pdf?sequence=6&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/31172/Albites_TD R-SD.pdf?sequence=6&isAllowed=y)
- Andrade, A. (2012). Análisis de los ratios de rentabilidad. , . *Revista Gaceta jurídica*, 59-61.
- Antón, J. J. (2011). *Empresa y administración*. Macmillan Iberia, S.A.
- Arevalo, J. (2021). Gestión por procesos y su incidencia en la rentabilidad. *Licenciatura*. Universidad Privada del Norte, Trujillo. Obtenido de <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/30564/Arevalo%20Olivera%2c%20Jazzmin%20Anaiz-Parcial.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Arredondo, M. M. (2016). *Contabilidad y análisis de costos*. Puno: Grupo Editorial Patria.
- Becerra, L. (2021). Costos de producción de leche y la rentabilidad de la cooperativa agraria "San Juan Bautista" CHIGUIRIP - 2020. *para Optar el título profesional de Contador Público*. Universidad Señor de s, Pimentel.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la Investigación administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. Colombia: Pearson Educación.



- Bonsón , P., Cortijo, E., & Flores, V. (2009). *Análisis de estados financieros*. España: Pearson Educación.
- Buendía , M. (2015). *Elaboración, Producción y Comercialización de Derivados Lácteos*. Lima: Macro EIRL.
- Calderón, J. (2012). *Contabilidad de Costos I Teoría y Práctica*. Lima: JCM Editores.
- Campos, Y., & Olivera, I. (2021). Rentabilidad de la empresa Aga Representaciones SAC, Jaén. *Bachiller en Contabilidad*. Universidad Señor de Sipán, Pimentel. Obtenido de <https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/8174/Campos%20Palomino%20Yanne%20%26%20Olivera%20Guevara%20Irma.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Castillo , P. (2013). *Aspectos Contables y Tributarios en la Depreciación de Activos Fijos*. Lima: El Búho E.I.R.L.
- Chicaiza Freire, J. (2020). La gestión de costos de producción y la fijación de precios de venta de la empresa Ambatextil un estudio comparativo períodos 2017 – 2018. *Ingeniera en Contabilidad y Auditoría CPA*. Universidad Técnica de Ambato, Ambato. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/30960/1/T4749i.pdf>
- Coaguila, E. (2021). Costo de Producción y su relacion con la rentabilidad en la empresa ganadera de producción de leche Ezequiel Jucharo Ccahuana - Arequipa 2020. *Para optar el título profesional de Contador Público*. Universidad Continental, Arequipa.



- Damasco, H. (15 de Noviembre de 2019). El costo de producción y su incidencia en la rentabilidad en las empresas queseras del distrito de Pomata de la Provincia De Chucuito periodo 2018-2019. *Para Optar El Título Profesional de: Contador Público*. Universidad Nacional del Altiplano, Puno. Obtenido de <http://repositorio.unap.edu.pe/handle/UNAP/12863>
- De La Hoz Suárez , B., Ferrer, M., & De la Hoz Suárez, A. (2023). *Resultado del programa de sistemas de información gerencial del centro de estudios de la empresa de la facultad de ciencias económicas y sociales de la universidad del Zulia*. Universidad del Zulia.
- Eras, R., Burgos , J., & Lalangui, M. (2016). *Contabilidad de Costos*. Ecuador: UTMACH.
- Garrido , Y., Merino, L., & Colcha, R. (2018). *Casos Prácticos Resueltos de Contabilidad de Costos por Ordenes de Producción con Aplicación de NIIF*. Ecuador: La Caracola Editores.
- Gonzales, N. (2020). La rentabilidad en el grifo Tobi EIRL, Morrope - Lambayeque – 2019. *Bachiller en Contabilidad*. Universidad Señor de Sipán, Pimentel. Obtenido de <https://repositorio.uss.edu.pe/handle/20.500.12802/7564>
- Guevara, A. (2021). Costos de producción y la comercialización de cuyes - Asociación Ecorolli - Cutervo 2019. *Contador Público*. Universidad Señor de Sipán, Pimentel. Obtenido de <https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/8206/Guevara%20Quispe%20Aida%20Zulema.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Guevara, M. (2021). Determinación del costo de producción mediante el sistema de costos por órdenes en la empresa Bona Logistic E.I.R.L., Trujillo 2020. *Contador*



- Público*. Universidad Privada del Norte, Trujillo. Obtenido de [https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/30081/Maria%20Ines%20Guevara%20Rodriguez\\_Tesis.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/30081/Maria%20Ines%20Guevara%20Rodriguez_Tesis.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Guterres, A. (31 de Marzo de 2020). *Naciones Unidas*. Obtenido de <https://www.un.org/es/coronavirus/articles/launch-report-socio-economic-impacts-covid-19>
- Hernández, R. (2014). *Metodología de la Investigación*. Mexico: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Horngren, C., Datar, S., & Rajan, M. (2012). *Contabilidad de Costos un Enfoque Gerencial*. México: Educación Superior Latinoamérica: Marisa de Anta.
- Hoyos, Á. (2017). *Contabilidad de Costos I*. Huancayo: Universidad Continental.
- Irrazabal, V. (2018). Aplicación del análisis e interpretación de los estados financieros y su incidencia para la toma de decisiones en una empresa de transportes urbano de Lima metropolitana en el periodo 2015. *para Optar el Título profesional de Contador Público*. Ricardo Palma, Lima.
- Itusaca, A. (16 de Setiembre de 2016). *Repositorio Institucional UNAP*. Obtenido de <http://repositorio.unap.edu.pe/handle/UNAP/1691>
- Jiménez, A. (28 de Diciembre de 2018). Incidencia de los costos de producción en la rentabilidad del CIP Chuquibambilla DE LA Universidad Nacional Del Altiplano Periodo 2014, 2015. *Para Optar El Título Profesional De: Contador Público*. Universidad Nacional Del Altiplano, Puno. Obtenido de <http://repositorio.unap.edu.pe/handle/UNAP/11915>



- Jiménez, W. (2010). *Contabilidad de Costos*. Bogota: Fundación para la Educación Superior San Mateo.
- Lazo, M. (2013). *Contabilidad de los Costos I*. Lima: Imprenta Unión .
- Mansilla Olmedo, E. (2018). Costos de producción y la utilidad de los productores de cacao en el distrito de Tambopata – 2017. *Contador Público*. Universidad Andina del Cusco, Madre de Dios. Obtenido de [https://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12557/2750/Eddy\\_Tesis\\_bachiller\\_2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12557/2750/Eddy_Tesis_bachiller_2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Marcos, M., Mio, G., & Rojas, R. (2020). Análisis e Interpretación de Estados Financieros en Línea y la Toma de Decisiones en las Empresas Comerciales. *para Optarel Título de Contador Público*. Universidad Nacional Hermilio Valdizán, Huánuco.
- Muller, R. (2021). *Estudio de las biomoléculas a través de la leche*. Centro Regional de Profesores del Suroeste, Uruguay.
- Muñoz, M., Espinoza, R., Zúñiga, X., Guerrero, A., & Campos, H. (2017). *Contabilidad de Costos para la Gestión Administrativa*. Ecuador: Holguin S.A.
- Núñez, F. (21 de Mayo de 2019). Factores de producción que influyen en la capacidad productiva de los productores de derivados lácteos del distrito de Macari periodo 2017. *Tesis para optar el título profesional de: Contador Público*. Universidad Nacional del Altiplano, Puno. Obtenido de <http://repositorio.unap.edu.pe/handle/UNAP/17423>
- Oficina Regional para las Américas de la Organización Mundial de la Salud. (11 de Marzo de 2020). *OPS*. Obtenido de OPS: <https://www.paho.org/es/noticias/11-3-2020-oms-caracteriza-covid-19-como-pandemia>



- Paragua, M., Bustamante, N., Norberto, L., Paragua, M., & Paragua, C. (2022). *Formulación de Proyectos de Investigación y Tesis*. Perú: Paraguas Morales Melecio. Obtenido de <https://www.unheval.edu.pe/portal/wp-content/uploads/2022/05/LIBRO-INVESTIGACION-CIENTIFICA.pdf>
- Pereira, L., & Chura, R. (2020). Control de Costos de Producción y su Incidencia en la Rentabilidad de la Empresa Mikimaq EIRL Cusco Periodo 2019. *Contador Público*. Universidad Privada Telesup, Lima. Obtenido de <https://repositorio.utelesup.edu.pe/bitstream/UTELESUP/1368/1/CHURA%20MAMANI%20ROCIO-PEREIRA%20FERRO%20LISBETH.pdf>
- Pérez, S. (2009). *Analisis e Interpretación de Estados Financieros en una Empresa de Servicios de Investigación de Mercado*. Universidad de San Carlos de Guatemala, Guatemala. Obtenido de [http://www.biblioteca.usac.edu.gt/tesis/03/03\\_3498.pdf](http://www.biblioteca.usac.edu.gt/tesis/03/03_3498.pdf)
- Phala, W. R. (2019). Los Costos De Producción De La Quinua Y Su Rentabilidad, En La Asociación De Productores Orgánicos De Granos Andinos Del Centro Poblado Santa Rosa De Yanaque, Distrito De Acora, Campaña Agrícola 2017-2018. *Para Optar el Título Profesional de Contador Publico*. UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO, Puno.
- Roca, C. (2019). Control interno y su incidencia en la rentabilidad del Grupo Económico Rustica - período 2018. *Contador Publico*. Universidad Ricardo Palma, Lima. Obtenido de <https://repositorio.urp.edu.pe/handle/20.500.14138/3110>
- Sánchez, E. (2023). Analisis de Costos y Propuesta de Implementacion del Sistema de costos por Proceso en la Empresa Productods Lacteos TONGOD E.I.R.L., Cajamarca, 2022. *Para Optar el Título Profesional de Contador Publico*. Universidad Nacional de Cajamarca, Cajamarca.



- Sánchez, J. (2012). Rentabilidad Productiva de Leche y Queso en Sostenibilidad del CIP Illpa. Universidad Nacional del Altiplano, Puno.
- Santacruz , E., & Toaquiza , L. (2021). Costos por procesos de producción y su incidencia en la rentabilidad en la avícola imperial del cantón La Maná provincia de Cotopaxi periodo 2020. *Ingeniería en Contabilidad y Auditoría C.P.A.* Universidad Técnica de Cotopaxi Extencion La Maná, La Maná, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/7646>
- Solis, E., Gonzales, L., & Alanya, D. (2020). *Producción de Queso Tipo Andino*. Programa de Formación Agraria y de Apoyo al Emprendimiento Juvenil en el Perú, Ancash.
- Soncco, G. (2018). "Implementación del Sistema de Costos Conjuntos para Optimizar la Rentabilidad de los Derivados Lacteos en el CIP Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano - Puno, Periodo 2016 - 2017". *para Optar el Título Profesional de: Contador Público*. Universidad Nacional de San Agustín, Arequipa.
- Suaña, M. (2021). Costos por Procesos y Rentabilidad de la Planta de Procesamiento de Queso de la Municipalidad Distrital de Huata, Periodo 2019. *para Optar el Título Profesional de: Contador Público*. Universidad Privada San Carlos Puno, Puno.
- Tarco, N. (2021). Los costos de producción y su incidencia en la determinación del precio de venta en la corporación Coprobich, período 2019. *Ingeniera en Contabilidad y Auditoria CPA*. Universidad Nacional de Chimborazo, Riobamba, Ecuador. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/8149>
- Torres, G. (2013). Tratado de Contabilidad de Costos por Sectores Económicos. Lima: Marketing Consultores S.A.



- Torres, M. (2018). Costos por Proceso y su Incidencia en la Determinacion del Precio en la Empresa Productos Lacteos Naturales SAC. la Victoria 2017. *Para Optar Titulo Profesional de Contador Publico*. Universidad Señor de Sipan, Pimentel.
- Vallejos , H., & Chilingua, M. (2017). *Costos Modalidad Ordenes de Producción*. Ecuador: Universidad Técnica del Norte 2017.
- Ysla, M., & Chimoben, R. (2019). Costos de Producción y su Incidencia en la Rentabilidad del Consorcio APIAT, Trujillo 2018. *Contador Público*. Universidad César Vallejo, Trujillo. Obtenido de [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/43807/Ysla\\_CMG\\_Chimoben\\_CR-SD.pdf?sequence=2&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/43807/Ysla_CMG_Chimoben_CR-SD.pdf?sequence=2&isAllowed=y)
- Yupanqui , C. (2018). Costo de Producción de los Derivados Lácteos y su Rentabilidad en el C.I.P. Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano Puno Periodo 2015 – 2016. *Para Optar el Título Profesional de: Contador Público*. Universidad Alas Peruanas, Juliaca.
- Zeballos, E. (2017). *Contabilidad General Teoria y Practica*. Arequipa: Galerias Santa Fe.



## ANEXOS



### Anexo 1: Costo de Mano de Obra Directa Primer Operario Periodo 2021

APELLIDO Y NOMBRE: Eloy L. Quispe Quispe				
AÑO: 2021				
MES	CARGO	REMUNERACION	APORTE 9%	TOTAL
Enero	Operario 1	1,374.83	123.73	1,498.56
Febrero	Operario 1	974.83	87.73	1,062.56
Marzo	Operario 1	974.83	87.73	1,062.56
Abril	Operario 1	974.83	87.73	1,062.56
Mayo	Operario 1	974.83	87.73	1,062.56
Junio	Operario 1	974.83	87.73	1,062.56
Julio	Operario 1	1,274.83	114.73	1,389.56
Agosto	Operario 1	974.83	87.73	1,062.56
Setiembre	Operario 1	974.83	87.73	1,062.56
Octubre	Operario 1	974.83	87.73	1,062.56
Noviembre	Operario 1	974.83	87.73	1,062.56
Diciembre	Operario 1	1,274.83	114.73	1,389.56
<b>TOTAL</b>	Operario 1	<b>12,697.96</b>	<b>1,142.82</b>	<b>13,840.78</b>

Fuente: Boleta de pago del operario.

### Anexo 2: Costo de Mano de Obra Directa Segundo Operario Periodo 2021

APELLIDO Y NOMBRE: Alex R. Luna Amanqui			
AÑO: 2021			
MES	CARGO	REMUNERACION	TOTAL
Enero	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Febrero	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Marzo	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Abril	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Mayo	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Junio	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Julio	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Agosto	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Setiembre	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Octubre	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Noviembre	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Diciembre	Operario 2	1,200.00	1,200.00
<b>TOTAL</b>	Operario 2	<b>14,400.00</b>	<b>14,400.00</b>

Fuente: Recibo por honorario del operario.



### Anexo 3: Costo de Mano de Obra Directa Primer Operario Periodo 2022

APELLIDO Y NOMBRE: Eloy L. Quispe Quispe				
AÑO: 2022				
MES	CARGO	REMUNERACION NETA	APORTE 9%	TOTAL
Enero	Operario 1	1,374.83	123.73	1,498.56
Febrero	Operario 1	974.83	87.73	1,062.56
Marzo	Operario 1	974.83	87.73	1,062.56
Abril	Operario 1	974.83	87.73	1,062.56
Mayo	Operario 1	974.83	87.73	1,062.56
Junio	Operario 1	974.83	87.73	1,062.56
Julio	Operario 1	1,274.83	114.73	1,389.56
Agosto	Operario 1	974.83	87.73	1,062.56
Setiembre	Operario 1	974.83	87.73	1,062.56
Octubre	Operario 1	974.83	87.73	1,062.56
Noviembre	Operario 1	974.83	87.73	1,062.56
Diciembre	Operario 1	1,274.83	114.73	1,389.56
<b>TOTAL</b>	Operario 1	<b>12,697.96</b>	<b>1,142.82</b>	<b>13,840.78</b>

Fuente: Boleta de pago del operario

### Anexo 4: Costo de Mano de Obra Directa Segundo Operario Periodo 2022

APELLIDO Y NOMBRE: Alex R. Luna Amanqui			
AÑO: 2021			
MES	CARGO	REMUNERACION	TOTAL
Enero	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Febrero	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Marzo	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Abril	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Mayo	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Junio	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Julio	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Agosto	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Setiembre	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Octubre	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Noviembre	Operario 2	1,200.00	1,200.00
Diciembre	Operario 2	1,200.00	1,200.00
<b>TOTAL</b>	Operario 2	<b>14,400.00</b>	<b>14,400.00</b>

Fuente: Recibo por honorario del operario.



### Anexo 5: Gastos de administración: Personal de ventas

APELLIDO Y NOMBRE: Huanacuni Quispe Marina			
AÑO: 2021			
MES	CARGO	SERVICIOS	TOTAL
Enero	Contador/Ventas	1,000.00	1,000.00
Febrero	Contador/Ventas	1,000.00	1,000.00
Marzo	Contador/Ventas	1,000.00	1,000.00
Abril	Contador/Ventas	1,000.00	1,000.00
Mayo	Contador/Ventas	1,000.00	1,000.00
Junio	Contador/Ventas	1,000.00	1,000.00
Julio	Contador/Ventas	1,000.00	1,000.00
Agosto	Contador/Ventas	1,000.00	1,000.00
Setiembre	Contador/Ventas	1,000.00	1,000.00
Octubre	Contador/Ventas	1,000.00	1,000.00
Noviembre	Contador/Ventas	1,000.00	1,000.00
Diciembre	Contador/Ventas	1,000.00	1,000.00
<b>TOTAL</b>	Contador/Ventas	<b>12,000.00</b>	<b>12,000.00</b>

Fuente: C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.

### Anexo 6: Resumen de Costos de Producción de Derivados Lácteos 2021

Detalle 2021	Monto total (S/.)	Estructura de costos %	Estructura General %	Queso (S/.)	Mantequilla (S/.)
<b>Costos Directos</b>	<b>239,983.26</b>	<b>100.00%</b>			
Materia Prima	211,126.68	87.98%	85.68%	12.86	9.65
Materiales Diversos	615.80	0.26%	0.25%	0.04	0.03
Mano de Obra Directa	28,240.78	11.77%	11.46%	1.72	1.29
<b>Costos Indirectos</b>	<b>6,415.50</b>	<b>100.00%</b>			
Depreciación de materiales diversos	1,919.67	29.92%	0.78%	0.12	0.09
Mano de Obra Indirecta	1,320.00	20.58%	0.54%	0.08	0.06
Gastos de Administración	2,795.67	43.58%	1.13%	0.17	0.13
Depreciación de equipos administrativo	380.16	5.93%	0.15%	0.02	0.02
<b>TOTAL</b>	<b>246,398.76</b>		<b>100.00%</b>	<b>15.01</b>	<b>11.26</b>

Fuente: C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.



### Anexo 7: Resumen de Costos de Producción de Derivados Lácteos 2022

<b>Detalle</b>	<b>Monto total (S/.)</b>	<b>Estructura de costos %</b>	<b>Estructura General %</b>	<b>Queso (S/.)</b>	<b>Mantequilla (S/.)</b>
<b>Costos Directos</b>	<b>385,192.71</b>	<b>100.00%</b>			
Materia Prima	356,178.93	92.47%	90.83%	15.13	11.80
Materiales Diversos	773.00	0.20%	0.20%	0.03	0.03
Mano de Obra Directa	28,240.78	7.33%	7.20%	1.20	0.94
<b>Costos Indirectos</b>	<b>6,934.52</b>	<b>100.00%</b>			
depreciación de materiales diversos	2,066.52	29.80%	0.53%	0.09	0.07
Mano de Obra Indirecta	1,320.00	19.04%	0.34%	0.06	0.04
Gastos de Administración	3,020.60	43.56%	0.77%	0.13	0.10
Depreciación de equipos administrativo	527.40	7.61%	0.13%	0.02	0.02
<b>TOTAL</b>	<b>392,127.23</b>		<b>100.00 %</b>	<b>16.66</b>	<b>12.99</b>

Fuente: C. E. Chuquibambilla UNA-PUNO.



## Anexo 8: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de enero 2021

"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

**INFORME N° 002-2021-Q-CIP-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CIP-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CIP-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO, MANTEQUILLAS Y YOGURT CORRESPONDIENTES AL MES DE ENERO DEL AÑO 2021.

**FECHA** : Chuquibambilla 02 de febrero del 2021



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro del CIP., correspondiente al mes enero del año 2021, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	• Recepción del establo	19397.00kg	
	• Procesamiento del queso		19343.00
	• Entrega con vale de crédito		00.00
	• Venta al público con B/V contado		54.00
	• Leche para procesar yogur		00.00
<b>TOTAL</b>		<b>19397.00</b>	<b>19397.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	• Saldo del mes de diciembre del 2020.	111.00	--
	• Producción del mes de enero del 2021.	1834.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	322.00
	• Atención con B/V crédito	--	02.00
	• Atención con vale de crédito	--	16.00
	• Envíos a la ciudad de Puno	--	1347.00
	• Saldo para febrero del 2021.	--	258.00
<b>TOTAL</b>		<b>1945.00</b>	<b>1945.00</b>
Mantequilla (paquetes)	• Saldo del mes de diciembre del 2020.	17.00	--
	• Producción del mes de enero del 2021.	114.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	19.00
	• Atención con B/V crédito	--	00.00
	• Atención con vale de crédito	--	00.00
	• Envíos a la ciudad de Puno	--	98.00
	• Saldo para febrero del 2021.	--	14.00
<b>TOTAL</b>		<b>131.00</b>	<b>131.00</b>
Yogurt (litros) x 900 ml.	• Saldo del mes de diciembre del 2020.	--	--
	• Producción del mes de enero del 2021.	--	--
	• Atención con B/V al contado	--	--
	• Atención con B/V crédito	--	--
	• Atención con vale de crédito	--	--
	• Envíos a la ciudad de Puno	--	--
	• Saldo para febrero del 2021.	--	--
<b>TOTAL</b>		<b>--</b>	<b>--</b>
Queso Embolsado (molde) 1,100kg	• Saldo del mes de diciembre del 2020.	00.00	--
	• Producción del mes de enero del 2021.	--	--
	• Atención con B/V al contado	--	00.00
	• Atención con B/V crédito	--	--
	• Atención con vale de crédito	--	--
	• Envíos a la ciudad de Puno	--	--
	• Saldo para febrero del 2021.	--	00.00
<b>TOTAL</b>		<b>00.00</b>	<b>00.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

  
Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CIP-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



### Anexo 9: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de febrero 2021

“AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA”

**INFORME N° 003-2021-O-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO, MANTEQUILLAS Y YOGURT CORRESPONDIENTES AL MES DE FEBRERO DEL AÑO 2021.

**FECHA** : Chuquibambilla 25 de marzo del 2021



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes febrero del año 2021, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	• Recepción del establo	9447.00kg.	
	• Procesamiento del queso		9409.00
	• Entrega con vale de crédito		06.00
	• Venta al público con B/V contado		32.00
	• Leche para procesar yogur		00.00
<b>TOTAL</b>		<b>9447.00</b>	<b>9447.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	• Saldo del mes de enero del 2021.	258.00	--
	• Producción del mes de febrero del 2021.	891.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	311.00
	• Atención con B/V crédito	--	02.00
	• Atención con vale de crédito	--	11.00
	• Envíos a la ciudad de Puno	--	765.00
• Saldo para marzo del 2021.	--	60.00	
<b>TOTAL</b>		<b>1149.00</b>	<b>1149.00</b>
Mantequilla (paquetes)	• Saldo del mes de enero del 2021.	14.00	--
	• Producción del mes de febrero del 2021.	81.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	17.00
	• Atención con B/V crédito	--	00.00
	• Atención con vale de crédito	--	00.00
	• Envíos a la ciudad de Puno	--	76.00
• Saldo para marzo del 2021.	--	02.00	
<b>TOTAL</b>		<b>95.00</b>	<b>95.00</b>
Yogurt (litros) x 900 ml.	• Saldo del mes de enero del 2021.	--	--
	• Producción del mes de febrero del 2021.	--	--
	• Atención con B/V al contado	--	--
	• Atención con B/V crédito	--	--
	• Atención con vale de crédito	--	--
	• Envíos a la ciudad de Puno	--	--
• Saldo para marzo del 2021.	--	--	
<b>TOTAL</b>		<b>--</b>	<b>--</b>
Queso Embolsado (molde) 1.100kg	• Saldo del mes de enero del 2021.	00.00	--
	• Producción del mes de febrero del 2021.	--	--
	• Atención con B/V al contado	--	00.00
	• Atención con B/V crédito	--	--
	• Atención con vale de crédito	--	--
	• Envíos a la ciudad de Puno	--	--
• Saldo para marzo del 2021.	--	00.00	
<b>TOTAL</b>		<b>00.00</b>	<b>00.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



## Anexo 10: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de marzo 2021

“AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA”

**INFORME N° 004-2021-O-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO, MANTEQUILLAS Y YOGURT CORRESPONDIENTES AL MES DE MARZO DEL AÑO 2021.

**FECHA** : Chuquibambilla 07 de abril del 2021



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes marzo del año 2021, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recepción del establo</li> <li>Procesamiento del queso</li> <li>Entrega con vale de crédito</li> <li>Venta al público con B/V contado</li> <li>Leche para procesar yogur</li> </ul>	8634.00kg.	8595.00 06.00 33.00 00.00
<b>TOTAL</b>		<b>8634.00</b>	<b>8634.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saldo del mes de febrero del 2021.</li> <li>Producción del mes de marzo del 2021.</li> <li>Atención con B/V al contado</li> <li>Atención con B/V crédito</li> <li>Atención con vale de crédito</li> <li>Envíos a la ciudad de Puno</li> <li>Saldo para abril del 2021.</li> </ul>	60.00 821.00 --	-- -- 264.00 04.00 12.00 560.00 41.00
<b>TOTAL</b>		<b>881.00</b>	<b>881.00</b>
Mantequilla (paquetes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saldo del mes de febrero del 2021.</li> <li>Producción del mes de marzo del 2021.</li> <li>Atención con B/V al contado</li> <li>Atención con B/V crédito</li> <li>Atención con vale de crédito</li> <li>Envíos a la ciudad de Puno</li> <li>Saldo para abril del 2021.</li> </ul>	02.00 78.00 -- --	-- -- 19.00 00.00 01.00 53.00 07.00
<b>TOTAL</b>		<b>80.00</b>	<b>80.00</b>
Yogurt (litros) x 900 ml.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saldo del mes de febrero del 2021.</li> <li>Producción del mes de marzo del 2021.</li> <li>Atención con B/V al contado</li> <li>Atención con B/V crédito</li> <li>Atención con vale de crédito</li> <li>Envíos a la ciudad de Puno</li> <li>Saldo para abril del 2021.</li> </ul>	-- -- -- --	-- -- -- -- -- --
<b>TOTAL</b>		<b>--</b>	<b>--</b>
Queso Embolsado (molde) 1.100kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saldo del mes de febrero del 2021.</li> <li>Producción del mes de marzo del 2021.</li> <li>Atención con B/V al contado</li> <li>Atención con B/V crédito</li> <li>Atención con vale de crédito</li> <li>Envíos a la ciudad de Puno</li> <li>Saldo para abril del 2021.</li> </ul>	00.00 -- -- --	-- -- 00.00 -- -- 00.00
<b>TOTAL</b>		<b>00.00</b>	<b>00.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



### Anexo 11: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de abril 2021

“AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA”

**INFORME N° 005-2021-O-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO, MANTEQUILLAS Y YOGURT CORRESPONDIENTES AL MES DE ABRIL DEL AÑO 2021.

**FECHA** : Chuquibambilla 04 de mayo del 2021



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes abril del año 2021, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recepción del establo</li> <li>Procesamiento del queso</li> <li>Entrega con vale de crédito</li> <li>Venta al público con B/V contado</li> <li>Leche para procesar yogur</li> <li>Autorizado para Practicas de procesamiento de leche</li> </ul>	7454.00kg.	7366.00 00.00 48.00 00.00 40.00
<b>TOTAL</b>		<b>7454.00</b>	<b>7454.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saldo del mes de marzo del 2021.</li> <li>Producción del mes de abril del 2021.</li> <li>Atención con B/V al contado</li> <li>Atención con B/V crédito</li> <li>Atención con vale de crédito</li> <li>Envíos a la ciudad de Puno</li> <li>Saldo para mayo del 2021.</li> </ul>	41.00 702.00 --	-- -- 382.00 05.00 14.00 320.00 22.00
<b>TOTAL</b>		<b>743.00</b>	<b>743.00</b>
Mantequilla (paquetes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saldo del mes de marzo del 2021.</li> <li>Producción del mes de abril del 2021.</li> <li>Atención con B/V al contado</li> <li>Atención con B/V crédito</li> <li>Atención con vale de crédito</li> <li>Envíos a la ciudad de Puno</li> <li>Saldo para mayo del 2021.</li> </ul>	07.00 80.00 -- --	-- -- 32.00 00.00 01.00 44.00 10.00
<b>TOTAL</b>		<b>87.00</b>	<b>87.00</b>
Yogurt (litros) x 900 ml.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saldo del mes de marzo del 2021.</li> <li>Producción del mes de abril del 2021.</li> <li>Atención con B/V al contado</li> <li>Atención con B/V crédito</li> <li>Atención con vale de crédito</li> <li>Envíos a la ciudad de Puno</li> <li>Saldo para mayo del 2021.</li> </ul>	-- -- -- --	-- -- -- -- -- -- --
<b>TOTAL</b>		<b>--</b>	<b>--</b>
Queso Embolsado (molde) 1.100kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saldo del mes de marzo del 2021.</li> <li>Producción del mes de abril del 2021.</li> <li>Atención con B/V al contado</li> <li>Atención con B/V crédito</li> <li>Atención con vale de crédito</li> <li>Envíos a la ciudad de Puno</li> <li>Saldo para mayo del 2021.</li> </ul>	00.00 -- -- --	-- -- 00.00 -- -- -- 00.00
<b>TOTAL</b>		<b>00.00</b>	<b>00.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



## Anexo 12: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de mayo 2021

“AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA”

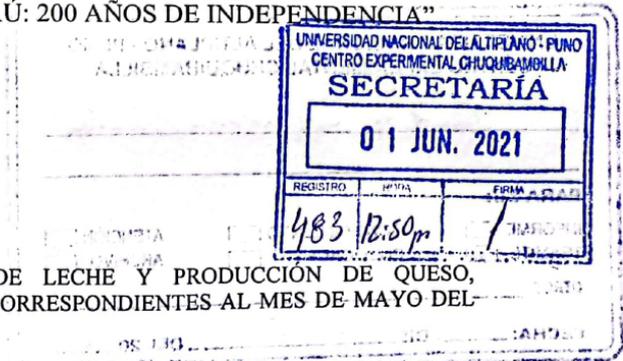
**INFORME N° 006-2021-O-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO,  
MANTEQUILLAS Y YOGURT CORRESPONDIENTES AL MES DE MAYO DEL  
AÑO 2021.

**FECHA** : Chuquibambilla 01 de junio del 2021



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes mayo del año 2021, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	• Recepción del establo	9156.00kg.	
	• Procesamiento del queso		9107.00
	• Entrega con vale de crédito		07.00
	• Venta al público con B/V contado		42.00
	• Leche para procesar yogur		00.00
<b>TOTAL</b>		<b>9156.00</b>	<b>9156.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	• Saldo del mes de abril del 2021.	22.00	--
	• Producción del mes de mayo del 2021.	875.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	505.00
	• Atención con B/V crédito	--	19.00
	• Atención con vale de crédito	--	26.00
	• Envíos a la ciudad de Puno	--	236.00
	• Saldo para junio del 2021.	--	111.00
<b>TOTAL</b>		<b>897.00</b>	<b>897.00</b>
Mantequilla (paquetes)	• Saldo del mes de abril del 2021.	10.00	--
	• Producción del mes de mayo del 2021.	81.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	40.00
	• Atención con B/V crédito	--	01.00
	• Atención con vale de crédito	--	01.00
	• Envíos a la ciudad de Puno	--	37.00
• Saldo para junio del 2021.	--	12.00	
<b>TOTAL</b>		<b>91.00</b>	<b>91.00</b>
Yogurt (litros) x 900 ml.	• Saldo del mes de abril del 2021.	--	--
	• Producción del mes de mayo del 2021.	--	--
	• Atención con B/V al contado	--	--
	• Atención con B/V crédito	--	--
	• Atención con vale de crédito	--	--
	• Envíos a la ciudad de Puno	--	--
• Saldo para junio del 2021.	--	--	
<b>TOTAL</b>		<b>--</b>	<b>--</b>
Queso Embolsado (molde) 1.100kg	• Saldo del mes de abril del 2021.	00.00	--
	• Producción del mes de mayo del 2021.	--	--
	• Atención con B/V al contado	--	00.00
	• Atención con B/V crédito	--	--
	• Atención con vale de crédito	--	--
	• Envíos a la ciudad de Puno	--	--
• Saldo para junio del 2021.	--	00.00	
<b>TOTAL</b>		<b>00.00</b>	<b>00.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



### Anexo 13: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de junio 2021

“AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA”

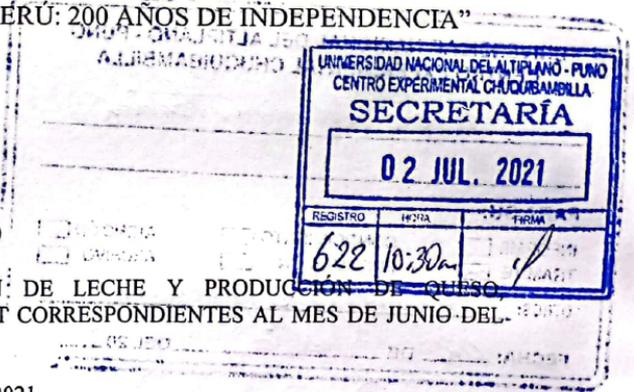
**INFORME N° 007-2021-O-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe,  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO,  
MANTEQUILLAS Y YOGURT CORRESPONDIENTES AL MES DE JUNIO DEL  
AÑO 2021.

**FECHA** : Chuquibambilla 02 de julio del 2021



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes junio del año 2021, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recepción del establo</li> <li>Procesamiento del queso</li> <li>Entrega con vale de crédito</li> <li>Venta al público con B/V contado</li> <li>Leche para procesar yogur</li> </ul>	9129.00kg.	9089.00 00.00 40.00 00.00
<b>TOTAL</b>		<b>9129.00</b>	<b>9129.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saldo del mes de mayo del 2021.</li> <li>Producción del mes de junio del 2021.</li> <li>Atención con B/V al contado</li> <li>Atención con B/V crédito</li> <li>Atención con vale de crédito</li> <li>Envíos a la ciudad de Puno</li> <li>Saldo para julio del 2021.</li> </ul>	111.00 879.00 --	-- -- 635.00 11.00 12.00 191.00 141.00
<b>TOTAL</b>		<b>990.00</b>	<b>990.00</b>
Mantequilla (paquetes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saldo del mes de mayo del 2021.</li> <li>Producción del mes de junio del 2021.</li> <li>Atención con B/V al contado</li> <li>Atención con B/V crédito</li> <li>Atención con vale de crédito</li> <li>Envíos a la ciudad de Puno</li> <li>Saldo para julio del 2021.</li> </ul>	12.00 78.00 -- --	-- -- 43.00 00.00 01.00 36.00 10.00
<b>TOTAL</b>		<b>90.00</b>	<b>90.00</b>
Yogurt (litros) x 900 ml.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saldo del mes de mayo del 2021.</li> <li>Producción del mes de junio del 2021.</li> <li>Atención con B/V al contado</li> <li>Atención con B/V crédito</li> <li>Atención con vale de crédito</li> <li>Envíos a la ciudad de Puno</li> <li>Saldo para julio del 2021.</li> </ul>	-- -- -- --	-- -- -- --
<b>TOTAL</b>		<b>--</b>	<b>--</b>
Queso Embolsado (molde) 1.100kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saldo del mes de mayo del 2021.</li> <li>Producción del mes de junio del 2021.</li> <li>Atención con B/V al contado</li> <li>Atención con B/V crédito</li> <li>Atención con vale de crédito</li> <li>Envíos a la ciudad de Puno</li> <li>Saldo para julio del 2021.</li> </ul>	00.00 -- -- --	-- -- 00.00 -- -- -- 00.00
<b>TOTAL</b>		<b>00.00</b>	<b>00.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

  
Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



## Anexo 14: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de julio 2021

“AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA”

**INFORME N° 008-2021-Q-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO.

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO,  
MANTEQUILLAS Y YOGURT CORRESPONDIENTES AL MES DE JULIO DEL  
AÑO 2021.

**FECHA** : Chuquibambilla 02 de agosto del 2021



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes julio del año 2021, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recepción del establo</li> <li>Procesamiento del queso</li> <li>Entrega con vale de crédito</li> <li>Venta al público con B/V contado</li> <li>Leche para procesar yogur</li> </ul>	10028.00kg.	9990.00 00.00 38.00 00.00
<b>TOTAL</b>		<b>10028.00</b>	<b>10028.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saldo del mes de junio del 2021.</li> <li>Producción del mes de julio del 2021.</li> <li>Atención con B/V al contado</li> <li>Atención con B/V crédito</li> <li>Atención con vale de crédito</li> <li>Envíos a la ciudad de Puno</li> <li>Saldo para agosto del 2021.</li> </ul>	141.00 965.00 --	-- -- 468.00 02.00 09.00 504.00 123.00
<b>TOTAL</b>		<b>1106.00</b>	<b>1106.00</b>
Mantequilla (paquetes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saldo del mes de junio del 2021.</li> <li>Producción del mes de julio del 2021.</li> <li>Atención con B/V al contado</li> <li>Atención con B/V crédito</li> <li>Atención con vale de crédito</li> <li>Envíos a la ciudad de Puno</li> <li>Saldo para agosto del 2021.</li> </ul>	10.00 92.00 -- --	-- -- 28.00 00.00 00.00 59.00 15.00
<b>TOTAL</b>		<b>102.00</b>	<b>102.00</b>
Yogurt (litros) x 900 ml.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saldo del mes de junio del 2021.</li> <li>Producción del mes de julio del 2021.</li> <li>Atención con B/V al contado</li> <li>Atención con B/V crédito</li> <li>Atención con vale de crédito</li> <li>Envíos a la ciudad de Puno</li> <li>Saldo para agosto del 2021.</li> </ul>	-- -- -- --	-- -- -- --
<b>TOTAL</b>		<b>--</b>	<b>--</b>
Queso Embolsado (molde) 1.100kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saldo del mes de junio del 2021.</li> <li>Producción del mes de julio del 2021.</li> <li>Atención con B/V al contado</li> <li>Atención con B/V crédito</li> <li>Atención con vale de crédito</li> <li>Envíos a la ciudad de Puno</li> <li>Saldo para agosto del 2021.</li> </ul>	00.00 -- -- --	-- -- 00.00 -- -- 00.00
<b>TOTAL</b>		<b>00.00</b>	<b>00.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

  
Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



## Anexo 15: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de agosto 2021

“AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA”

**INFORME N° 009-2021-O-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO, Y MANTEQUILLAS CORRESPONDIENTES AL MES DE AGOSTO DEL AÑO 2021.

**FECHA** : Chuquibambilla 02 de setiembre del 2021

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO - PUNO CENTRO EXPERIMENTAL CHUQUIBAMBILLA <b>SECRETARÍA</b>		
<b>02 SEP. 2021</b>		
REGISTRO	HORA	FIRMA
902	09:30a	

Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes agosto del año 2021, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recepción del establo</li> <li>Procesamiento del queso</li> <li>Entrega con vale de crédito</li> <li>Venta al público con B/V contado</li> <li>Leche para procesar yogur</li> </ul>	10446.00kg.	10389.00 00.00 57.00 00.00
<b>TOTAL</b>		<b>10446.00</b>	<b>10446.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saldo del mes de julio del 2021.</li> <li>Producción del mes de agosto del 2021.</li> <li>Atención con B/V al contado</li> <li>Atención con B/V crédito</li> <li>Atención con vale de crédito</li> <li>Envíos a la ciudad de Puno</li> <li>Saldo para setiembre del 2021.</li> </ul>	123.00 1009.00 --	-- -- 697.00 14.00 13.00 337.00 71.00
<b>TOTAL</b>		<b>1132.00</b>	<b>1132.00</b>
Mantequilla (paquetes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saldo del mes de julio del 2021.</li> <li>Producción del mes de agosto del 2021.</li> <li>Atención con B/V al contado</li> <li>Atención con B/V crédito</li> <li>Atención con vale de crédito</li> <li>Envíos a la ciudad de Puno</li> <li>Saldo para setiembre del 2021.</li> </ul>	15.00 94.00 -- --	-- -- 52.00 00.00 00.00 46.00 11.00
<b>TOTAL</b>		<b>109.00</b>	<b>109.00</b>
<b>TOTAL</b>		<b>00.00</b>	<b>00.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO - PUNO CENTRO EXPERIMENTAL CHUQUIBAMBILLA			
<i>Para la Administración</i>			
<b>PARA SU:</b>	CONOCIMIENTO <input checked="" type="checkbox"/>	ATENCIÓN <input type="checkbox"/>	
INFORME <input type="checkbox"/>	PUBLICACIÓN <input type="checkbox"/>	ARCHIVO <input type="checkbox"/>	
TRAMITE <input checked="" type="checkbox"/>			
OTROS: <i>Mantequillas</i>			
FECHA: <i>27</i> DE <i>Setiembre</i> DEL <i>2021</i>			
 Dr. Daniel Ramos Dueñas DIRECTOR			

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



## Anexo 16: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de setiembre 2021

“AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA”

**INFORME N° 0010-2021-Q-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO Y MANTEQUILLAS CORRESPONDIENTES AL MES DE SETIEMBRE DEL AÑO 2021.

**FECHA** : Chuquibambilla 04 de octubre del 2021



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes setiembre del año 2021, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	• Recepción del establo	10149.00kg.	
	• Procesamiento del queso		10110.00
	• Entrega con vale de crédito		00.00
	• Venta al público con B/V contado		39.00
	• Leche para procesar yogur		00.00
<b>TOTAL</b>		<b>10149.00</b>	<b>10149.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	• Saldo del mes de agosto del 2021.	71.00	--
	• Producción del mes de setiembre del 2021.	991.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	749.00
	• Atención con B/V crédito	--	09.00
	• Atención con vale de crédito	--	06.00
	• Envíos a la ciudad de Puno	--	188.00
	• Saldo para octubre del 2021.	--	110.00
<b>TOTAL</b>		<b>1062.00</b>	<b>1062.00</b>
Mantequilla (paquetes)	• Saldo del mes de agosto del 2021.	11.00	--
	• Producción del mes de setiembre del 2021.	86.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	69.00
	• Atención con B/V crédito	--	02.00
	• Atención con vale de crédito	--	00.00
	• Envíos a la ciudad de Puno	--	06.00
• Saldo para octubre del 2021.	--	20.00	
<b>TOTAL</b>		<b>97.00</b>	<b>97.00</b>
Yogurt (litros) x 900 ml.	• Saldo del mes de agosto del 2021.	--	--
	• Producción del mes de setiembre del 2021.	--	--
	• Atención con B/V al contado	--	--
	• Atención con B/V crédito	--	--
	• Atención con vale de crédito	--	--
	• Envíos a la ciudad de Puno	--	--
• Saldo para octubre del 2021.	--	--	
<b>TOTAL</b>		<b>--</b>	<b>--</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



**Anexo 17: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de octubre 2021**

**"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"**

**INFORME N° 0011-2021-Q-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO Y MANTEQUILLAS CORRESPONDIENTES AL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2021.

**FECHA** : Chuquibambilla 08 de noviembre del 2021



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes octubre del año 2021, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
<b>Leche (Litros)</b>	• Recepción del establo	15389.00kg.	
	• Procesamiento del queso		15359.00
	• Entrega con vale de crédito		00.00
	• Venta al público con B/V contado		30.00
	• Leche para procesar yogur		00.00
<b>TOTAL</b>		<b>15389.00</b>	<b>15389.00</b>
<b>Queso Por molde 1,300kg.</b>	• Saldo del mes de setiembre del 2021.	110.00	--
	• Producción del mes de octubre del 2021.	1495.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	571.00
	• Atención con B/V crédito	--	09.00
	• Atención con vale de crédito	--	06.00
	• Envíos a la ciudad de Puno	--	816.00
	• Saldo para noviembre del 2021.	--	203.00
<b>TOTAL</b>		<b>1605.00</b>	<b>1605.00</b>
<b>Mantequilla (paquetes)</b>	• Saldo del mes de setiembre del 2021.	20.00	--
	• Producción del mes de octubre del 2021.	93.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	42.00
	• Atención con B/V crédito	--	00.00
	• Atención con vale de crédito	--	00.00
	• Envíos a la ciudad de Puno	--	63.00
• Saldo para noviembre del 2021.	--	08.00	
<b>TOTAL</b>		<b>113.00</b>	<b>113.00</b>
<b>Yogurt (litros) x 900 mL</b>	• Saldo del mes de setiembre del 2021.	--	--
	• Producción del mes de octubre del 2021.	--	--
	• Atención con B/V al contado	--	--
	• Atención con B/V crédito	--	--
	• Atención con vale de crédito	--	--
	• Envíos a la ciudad de Puno	--	--
• Saldo para noviembre del 2021.	--	--	
<b>TOTAL</b>		<b>--</b>	<b>--</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

  
Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



## Anexo 18: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de noviembre 2021

“AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA”

**INFORME N° 0012-2021-Q-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO Y  
MANTEQUILLAS CORRESPONDIENTES AL MES DE NOVIEMBRE DEL  
AÑO 2021.

**FECHA** : Chuquibambilla 01 de diciembre del 2021



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes noviembre del año 2021, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	• Recepción del establo	23990.00kg.	
	• Procesamiento del queso		23943.00
	• Entrega con vale de crédito		11.00
	• Venta al público con B/V contado		36.00
	• Leche para procesar yogur		00.00
<b>TOTAL</b>		<b>23990.00</b>	<b>23990.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	• Saldo del mes de octubre del 2021.	203.00	--
	• Producción del mes de noviembre del 2021.	2258.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	471.00
	• Atención con B/V crédito		04.00
	• Atención con vale de crédito		07.00
	• Envíos a la ciudad de Puno		1536.00
	• Saldo para diciembre del 2021.		443.00
<b>TOTAL</b>		<b>2461.00</b>	<b>2461.00</b>
Mantequilla (paquetes)	• Saldo del mes de octubre del 2021.	08.00	--
	• Producción del mes de noviembre del 2021.	124.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	38.00
	• Atención con B/V crédito	--	00.00
	• Atención con vale de crédito		00.00
	• Envíos a la ciudad de Puno		62.00
• Saldo para diciembre del 2021.		32.00	
<b>TOTAL</b>		<b>132.00</b>	<b>132.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

*Eloy Quispe Quispe*  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



## Anexo 19: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de diciembre 2021

“AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA”

**INFORME N° 0013-2021-O-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe,  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO Y  
MANTEQUILLAS CORRESPONDIENTES AL MES DE DICIEMBRE DEL  
AÑO 2021.

**FECHA** : Chuquibambilla 04 de enero del 2022.



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes **diciembre del año 2021**, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	• Recepción del establo	26926.00kg.	
	• Procesamiento del queso		26874.00
	• Entrega con vale de crédito		00.00
	• Venta al público con B/V contado		52.00
	• Leche para procesar yogur		00.00
<b>TOTAL</b>		<b>26926.00</b>	<b>26926.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	• Saldo del mes de noviembre del 2021.	443.00	--
	• Producción del mes de diciembre del 2021.	2550.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	294.00
	• Atención con B/V crédito		15.00
	• Atención con vale de crédito		07.00
	• Envíos a la ciudad de Puno		840.00
	• Envíos para UNA PUNO		1580.00
• Saldo para enero del 2022.		257.00	
<b>TOTAL</b>		<b>2993.00</b>	<b>2993.00</b>
Mantequilla (paquetes)	• Saldo del mes de noviembre del 2021.	32.00	--
	• Producción del mes de diciembre del 2021.	130.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	04.00
	• Atención con B/V crédito	--	00.00
	• Atención con vale de crédito		00.00
	• Envíos a la ciudad de Puno		72.00
	• Saldo para enero del 2022.		86.00
<b>TOTAL</b>		<b>162.00</b>	<b>162.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

  
Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



## Anexo 20: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de enero 2022

“AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL”

**INFORME N° 0001-2022-Q-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO Y  
MANTEQUILLAS CORRESPONDIENTES AL MES DE ENERO DEL AÑO  
2022.

**FECHA** : Chuquibambilla, 07 de enero del 2022.



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes enero del año 2022, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	• Recepción del establo	25663.00kg.	
	• Procesamiento del queso		25635.00
	• Entrega con vale de crédito		05.00
	• Venta al público con B/V contado		23.00
	• Leche para procesar yogur		00.00
<b>TOTAL</b>		<b>25663.00</b>	<b>25663.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	• Saldo del mes de diciembre del 2021.	257.00	--
	• Producción del mes de enero del 2022.	2419.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	272.00
	• Atención con B/V crédito		04.00
	• Atención con vale de crédito		15.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno		1353.00
	• Envíos para UNA PUNO		318.00
• Saldo para febrero del 2022.		714.00	
<b>TOTAL</b>		<b>2676.00</b>	<b>2676.00</b>
Mantequilla (paquetes)	• Saldo del mes de diciembre del 2021.	86.00	--
	• Producción del mes de enero del 2022.	110.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	12.00
	• Atención con B/V crédito	--	00.00
	• Atención con vale de crédito		00.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno		160.00
• Saldo para febrero del 2022.		24.00	
<b>TOTAL</b>		<b>186.00</b>	<b>186.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



**Anexo 21: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de febrero 2022**

**"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"**

**INFORME N° 0002-2022-Q-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO Y MANTEQUILLAS CORRESPONDIENTES AL MES DE FEBRERO DEL AÑO 2022.

**FECHA** : Chuquibambilla, 07 de marzo del 2022.



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes febrero del año 2022, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	• Recepción del establo	21643.00kg.	
	• Procesamiento del queso		21616.00
	• Entrega con vale de crédito		05.00
	• Venta al público con B/V contado		22.00
	• Leche para procesar yogur		00.00
<b>TOTAL</b>		<b>21643.00</b>	<b>21643.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	• Saldo del mes de enero del 2022	714.00	--
	• Producción del mes de febrero del 2022.	2021.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	450.00
	• Atención con B/V crédito	--	12.00
	• Atención con vale de crédito	--	11.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno	--	1705.00
	• Envíos para UNA PUNO	--	06.00
	• Saldo para marzo del 2022.	--	551.00
<b>TOTAL</b>		<b>2735.00</b>	<b>2735.00</b>
Mantequilla (paquetes)	• Saldo del mes de enero del 2022.	24.00	--
	• Producción del mes de febrero del 2022.	113.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	37.00
	• Atención con B/V crédito	--	00.00
	• Atención con vale de crédito	--	00.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno	--	79.00
	• Saldo para marzo del 2022.	--	21.00
<b>TOTAL</b>		<b>137.00</b>	<b>137.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



**Anexo 22: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de marzo 2022**

**"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"**

**INFORME N° 0002-2022-Q-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO Y MANTEQUILLAS CORRESPONDIENTES AL MES DE MARZO DEL AÑO 2022.

**FECHA** : Chuquibambilla, 04 de abril del 2022.



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes Marzo del año 2022, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	• Recepción del establo	20819.00kg.	
	• Procesamiento del queso		20756.00
	• Entrega con vale de crédito		11.00
	• Venta al público con B/V contado		52.00
	• Leche para procesar yogur		00.00
<b>TOTAL</b>		<b>20819.00</b>	<b>20819.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	• Saldo del mes de febrero del 2022	551.00	--
	• Producción del mes de marzo del 2022.	1941.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	750.00
	• Atención con B/V crédito		09.00
	• Atención con vale de crédito		19.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno		1252.00
	• Envíos para UNA PUNO		02.00
• Saldo para abril del 2022.		460.00	
<b>TOTAL</b>		<b>2492.00</b>	<b>2492.00</b>
Mantequilla (paquetes)	• Saldo del mes de febrero del 2022.	21.00	--
	• Producción del mes de marzo del 2022.	137.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	32.00
	• Atención con B/V crédito	--	00.00
	• Atención con vale de crédito		00.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno		95.00
• Saldo para abril del 2022.		31.00	
<b>TOTAL</b>		<b>158.00</b>	<b>158.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



### Anexo 23: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de abril 2022

“AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL”

**INFORME N° 0004-2022-Q-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO Y MANTEQUILLAS CORRESPONDIENTES AL MES DE ABRIL DEL AÑO 2022.

**FECHA** : Chuquibambilla, 04 de mayo del 2022.

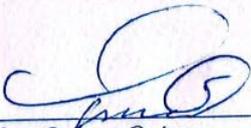


Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes abril del año 2022, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	• Recepción del establo	19733.00kg.	
	• Procesamiento del queso		19585.00
	• Entrega con vale de crédito		.00
	• Venta al público con B/V contado		148.00
	• Leche para procesar yogur		00.00
<b>TOTAL</b>		<b>19733.00</b>	<b>19733.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	• Saldo del mes de marzo del 2022	460.00	--
	• Producción del mes de abril del 2022.	1820.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	627.00
	• Atención con B/V crédito		10.00
	• Atención con vale de crédito		25.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno		1396.00
	• Envíos para UNA PUNO		01.00
• Saldo para mayo del 2022.		221.00	
<b>TOTAL</b>		<b>2280.00</b>	<b>2280.00</b>
Mantequilla (paquetes)	• Saldo del mes de marzo del 2022.	31.00	--
	• Producción del mes de abril del 2022.	122.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	35.00
	• Atención con B/V crédito	--	00.00
	• Atención con vale de crédito		00.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno		103.00
	• Saldo para mayo del 2022.		15.00
<b>TOTAL</b>		<b>153.00</b>	<b>153.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

  
Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



## Anexo 24: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de mayo 2022

“AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL”

**INFORME N° 0005-2022-O-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO Y MANTEQUILLAS CORRESPONDIENTES AL MES DE MAYO DEL AÑO 2022.

**FECHA** : Chuquibambilla, 07 de junio del 2022.



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes mayo del año 2022, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	• Recepción del establo	19940.00kg.	
	• Procesamiento del queso		19915.00
	• Entrega con vale de crédito		.00
	• Venta al público con B/V contado		25.00
	• Leche para procesar yogur		00.00
<b>TOTAL</b>		<b>19940.00</b>	<b>19940.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	• Saldo del mes de abril del 2022	221.00	--
	• Producción del mes de mayo del 2022.	1872.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	753.00
	• Atención con B/V crédito		07.00
	• Atención con vale de crédito		17.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno		1077.00
	• Envíos para UNA PUNO		--
• Saldo para junio del 2022.		239.00	
<b>TOTAL</b>		<b>2093.00</b>	<b>2093.00</b>
Mantequilla (paquetes)	• Saldo del mes de abril del 2022.	15.00	--
	• Producción del mes de mayo del 2022.	124.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	47.00
	• Atención con B/V crédito	--	--
	• Atención con vale de crédito		--
	• Envío ventas a la ciudad de Puno		77.00
• Saldo para junio del 2022.		15.00	
<b>TOTAL</b>		<b>139.00</b>	<b>139.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



**Anexo 25: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de junio 2022**

**"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"**

**INFORME N° 006-2022-Q-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO Y MANTEQUILLAS CORRESPONDIENTES AL MES DE JUNIO DEL AÑO 2022.

**FECHA** : Chuquibambilla, 04 de julio del 2022.



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes junio del año 2022, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	• Recepción del establo	19030.00kg.	19009.00
	• Procesamiento del queso		.00
	• Entrega con vale de crédito		21.00
	• Venta al público con B/V contado		00.00
	• Leche para procesar yogur		
<b>TOTAL</b>		<b>19030.00</b>	<b>19030.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	• Saldo del mes de mayo del 2022	239.00	--
	• Producción del mes de junio del 2022.	1804.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	689.00
	• Atención con B/V crédito		10.00
	• Atención con vale de crédito		48.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno		912.00
	• Envíos para UNA PUNO		--
• Saldo para julio del 2022.		384.00	
<b>TOTAL</b>		<b>2043.00</b>	<b>2043.00</b>
Mantequilla (paquetes)	• Saldo del mes de mayo del 2022.	15.00	--
	• Producción del mes de junio del 2022.	54.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	13.00
	• Atención con B/V crédito	--	.00
	• Atención con vale de crédito		02.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno		54.00
• Saldo para julio del 2022.		----	
<b>TOTAL</b>		<b>69.00</b>	<b>69.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



## Anexo 26: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de julio 2022

“AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL”

**INFORME N° 007-2022-Q-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : CPC. ROMAN A. QUISPE ALATA  
ADMINISTRADOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO Y MANTEQUILLAS CORRESPONDIENTES AL MES DE JULIO DEL AÑO 2022.

**FECHA** : Chuquibambilla, 08 de agosto del 2022.



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes julio del año 2022, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	• Recepción del establo	18 605.00kg.	
	• Procesamiento del queso		18 456.00
	• Entrega con vale de crédito		99.00
	• Venta al público con B/V contado		50.00
	• Leche para procesar yogur		00.00
<b>TOTAL</b>		<b>18 605.00</b>	<b>18 605.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	• Saldo del mes de junio del 2022	384.00	--
	• Producción del mes de julio del 2022.	1 772.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	705.00
	• Atención con B/V crédito		07.00
	• Atención con vale de crédito		52.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno		1 090.00
	• Envíos para UNA PUNO		--
• Saldo para agosto del 2022.		302.00	
<b>TOTAL</b>		<b>2 156.00</b>	<b>2 156.00</b>
Mantequilla (paquetes)	• Saldo del mes de junio del 2022.	.00	--
	• Producción del mes de julio del 2022.	87.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	31.00
	• Atención con B/V crédito	--	00.00
	• Atención con vale de crédito		01.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno		38.00
• Saldo para agosto del 2022.		17.00	
<b>TOTAL</b>		<b>87.00</b>	<b>87.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

  
Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



## Anexo 27: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de agosto 2022

“AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL”

**INFORME N° 009-2022-Q-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO Y MANTEQUILLAS CORRESPONDIENTES AL MES DE AGOSTO DEL AÑO 2022.

**FECHA** : Chuquibambilla, 06 setiembre del 2022.



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes agosto del año 2022, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	• Recepción del establo	19 165.00kg.	
	• Procesamiento del queso		19 143.00
	• Entrega con vale de crédito		.00
	• Venta al público con B/V contado		22.00
	• Leche para procesar yogur		.00
<b>TOTAL</b>		<b>19 165.00</b>	<b>19 165.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	• Saldo del mes de julio del 2022	302.00	--
	• Producción del mes de agosto del 2022.	1 839.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	853.00
	• Atención con B/V crédito		12.00
	• Atención con vale de crédito		26.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno		998.00
	• Envíos para UNA PUNO		--
	• Saldo para setiembre del 2022.		252.00
<b>TOTAL</b>		<b>2 141.00</b>	<b>2 141.00</b>
Mantequilla (paquetes)	• Saldo del mes de julio del 2022.	17.00	--
	• Producción del mes de agosto del 2022.	126.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	36.00
	• Atención con B/V crédito	--	.00
	• Atención con vale de crédito		.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno		58.00
	• Saldo para setiembre del 2022.		.00
<b>TOTAL</b>		<b>143.00</b>	<b>143.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

  
Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



**Anexo 28: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso  
y Mantequilla Correspondiente al mes de setiembre 2022**

**"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA  
NACIONAL"**

**INFORME N° 010-2022-Q-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO Y  
MANTEQUILLAS CORRESPONDIENTES AL MES DE SETIEMBRE DEL  
AÑO 2022.

**FECHA** : Chuquibambilla, 04 octubre del 2022.



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes setiembre del año 2022, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	• Recepción del establo	18 240.00kg.	
	• Procesamiento del queso		18 172.00
	• Entrega con vale de crédito		36.00
	• Venta al público con B/V contado		32.00
	• Leche para procesar yogur		.00
<b>TOTAL</b>		<b>18240.00</b>	<b>18 240.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	• Saldo del mes de agosto del 2022	252.00	--
	• Producción del mes de setiembre del 2022.	1 740.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	727.00
	• Atención con B/V crédito	--	44.00
	• Atención con vale de crédito	--	70.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno	--	1 077.00
	• Envíos para UNA PUNO	--	--
• Saldo para octubre del 2022.	--	74.00	
<b>TOTAL</b>		<b>1 992.00</b>	<b>1 992.00</b>
Mantequilla (paquetes)	• Saldo del mes de agosto del 2022.	49.00	--
	• Producción del mes de setiembre del 2022.	132.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	28.00
	• Atención con B/V crédito	--	03.00
	• Atención con vale de crédito	--	03.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno	--	124.00
• Saldo para octubre del 2022.	--	23.00	
<b>TOTAL</b>		<b>181.00</b>	<b>181.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



## Anexo 29: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de octubre 2022

“AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL”

**INFORME N° 011-2022-Q-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO Y MANTEQUILLAS CORRESPONDIENTES AL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2022.

**FECHA** : Chuquibambilla, 08 noviembre del 2022.



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes octubre del año 2022, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	• Recepción del establo	18 326.00kg.	
	• Procesamiento del queso		18 276.00
	• Entrega con vale de crédito		26.00
	• Venta al público con B/V contado		24.00
	• Leche para procesar yogur		.00
<b>TOTAL</b>		<b>18 326.00</b>	<b>18 326.00</b>
Queso Por molde 1,300kg.	• Saldo del mes de setiembre del 2022	74.00	--
	• Producción del mes de octubre del 2022.	1 754.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	965.00
	• Atención con B/V crédito		19.00
	• Atención con vale de crédito		47.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno		504.00
	• Envíos para UNA PUNO(facultad ciencias contables)		35.00
• Saldo para noviembre del 2022.		258.00	
<b>TOTAL</b>		<b>1 828.00</b>	<b>1 828.00</b>
Mantequilla (paquetes)	• Saldo del mes de setiembre del 2022.	23.00	--
	• Producción del mes de octubre del 2022.	94.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	42.00
	• Atención con B/V crédito	--	01.00
	• Atención con vale de crédito		03.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno		42.00
• Saldo para noviembre del 2022.		29.00	
<b>TOTAL</b>		<b>117.00</b>	<b>117.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

  
Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



### Anexo 30: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de noviembre 2022

“AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL”

**INFORME N° 012-2022-O-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO Y  
MANTEQUILLAS CORRESPONDIENTES AL MES DE NOVIEMBRE DEL  
AÑO 2022.

**FECHA** : Chuquibambilla, 05 Diciembre del 2022.



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes noviembre del año 2022, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recepción del establo</li> <li>Procesamiento del queso</li> <li>Entrega con vale de crédito</li> <li>Venta al público con B/V contado</li> <li>Leche para procesar yogur</li> </ul>	16 389.00.	16 365.00 10.00 14.00 .00
TOTAL		16 389.00	16 389.00
Queso Por molde 1,300kg.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saldo del mes de octubre del 2022</li> <li>Producción del mes de noviembre del 2022.</li> <li>Atención con B/V al contado</li> <li>Atención con B/V crédito</li> <li>Atención con vale de crédito</li> <li>Envío ventas a la ciudad de Puno</li> <li>Envíos para UNA PUNO</li> <li>Saldo para diciembre del 2022.</li> </ul>	258.00 1 605.00 --	-- -- 600.00 13.00 32.00 918.00 .00 300.00
TOTAL		1 863.00	1 863.00.00
Mantequilla (paquetes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saldo del mes de octubre del 2022.</li> <li>Producción del mes de noviembre del 2022.</li> <li>Atención con B/V al contado</li> <li>Atención con B/V crédito</li> <li>Atención con vale de crédito</li> <li>Envío ventas a la ciudad de Puno</li> <li>Saldo para diciembre del 2022.</li> </ul>	29.00 109.00 -- --	-- -- 29.00 .00 01.00 86.00 22.00
TOTAL		138.00	138.00

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



### Anexo 31: Informe de Recepción de Leche, Producción de Queso y Mantequilla Correspondiente al mes de diciembre 2022

“AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL”

**INFORME N° 001-2023-EQQ-CE-CH-UNA-P.**

**AL** : Dr. Daniel Ramos Dueñas  
DIRECTOR CE-CH-UNA-PUNO

**DEL** : Sr. Eloy Quispe Quispe.  
QUESERO CE-CH-UNA-PUNO

**ASUNTO** : INFORME DE RECEPCIÓN DE LECHE Y PRODUCCIÓN DE QUESO Y MANTEQUILLAS CORRESPONDIENTES AL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO 2022.

**FECHA** : Chuquibambilla, 05 Enero del 2023.



Es grato dirigirme a Ud. Con la finalidad de informarle referente a la recepción y producción de queso y mantequillas, en la planta quesera del Centro, correspondiente al mes diciembre del año 2022, el mismo se detalla en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	DETALLE	INGRESO	EGRESO
Leche (Litros)	• Recepción del establo	16 936.00.	
	• Procesamiento del queso		16 903.00
	• Entrega con vale de crédito		12.00
	• Venta al público con B/V contado		21.00
	• Leche para procesar yogur		00.00
<b>TOTAL</b>		<b>16, 936.00</b>	<b>16,936.00</b>
Queso Por molde 1,300kg. ?	• Saldo del mes de noviembre del 2022	300.00	--
	• Producción del mes de diciembre del 2022.	1 654.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	160.00
	• Atención con B/V crédito		7.00
	• Atención con vale de crédito		25.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno		205.00
	• Mina San Rafael		08.00
	• Envíos para UNA PUNO		1460.00
• Saldo para enero del 2023.		89.00	
<b>TOTAL</b>		<b>1 954.00</b>	<b>1 954.00</b>
Mantequilla (paquetes)	• Saldo del mes de noviembre del 2022.	22.00	--
	• Producción del mes de diciembre del 2022.	80.00	--
	• Atención con B/V al contado	--	26.00
	• Atención con B/V crédito	--	.00
	• Atención con vale de crédito		02.00
	• Envío ventas a la ciudad de Puno		70.00
• Saldo para enero del 2023.		4.00	
<b>TOTAL</b>		<b>102.00</b>	<b>102.00</b>

Es cuanto puedo informar en honor a la verdad para su respectivo conocimiento.

Atentamente

Eloy Quispe Quispe  
QUESERO DEL CE-CH-UNA-PUNO

Fuente: C. E. Chuquibambilla.



## DECLARACIÓN JURADA DE AUTENTICIDAD DE TESIS

Por el presente documento, Yo Rosmery Flora Mendizabal Vilca  
, identificado con DNI N° 71293606 en mi condición de egresado de:

Escuela Profesional,  Programa de Segunda Especialidad,  Programa de Maestría o Doctorado

de Ciencias Contables

, informo que he elaborado el/la  Tesis o  Trabajo de Investigación para la obtención de  Grado

Título Profesional denominado:

“El costo de producción y su rentabilidad en los derivados lácteos en el Centro Experimental  
Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano, periodo 2021-2022.”

” Es un tema original.

Declaro que el presente trabajo de tesis es elaborado por mi persona y **no existe plagio/copia** de ninguna naturaleza, en especial de otro documento de investigación (tesis, revista, texto, congreso, o similar) presentado por persona natural o jurídica alguna ante instituciones académicas, profesionales, de investigación o similares, en el país o en el extranjero.

Dejo constancia que las citas de otros autores han sido debidamente identificadas en el trabajo de investigación, por lo que no asumiré como tuyas las opiniones vertidas por terceros, ya sea de fuentes encontradas en medios escritos, digitales o Internet.

Asimismo, ratifico que soy plenamente consciente de todo el contenido de la tesis y asumo la responsabilidad de cualquier error u omisión en el documento, así como de las connotaciones éticas y legales involucradas.

En caso de incumplimiento de esta declaración, me someto a las disposiciones legales vigentes y a las sanciones correspondientes de igual forma me someto a las sanciones establecidas en las Directivas y otras normas internas, así como las que me alcancen del Código Civil y Normas Legales conexas por el incumplimiento del presente compromiso

Puno 08 de enero del 2024



FIRMA (obligatoria)



Huella



## AUTORIZACIÓN PARA EL DEPÓSITO DE TESIS O TRABAJO DE INVESTIGACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

Por el presente documento, Yo Rosmery Flora Mendizabal Vilca  
, identificado con DNI N° 71293606 en mi condición de egresado de:

Escuela Profesional,  Programa de Segunda Especialidad,  Programa de Maestría o Doctorado  
de Ciencias Contables

, informo que he elaborado el/la  Tesis o  Trabajo de Investigación para la obtención de  Grado  
 Título Profesional denominado:

"El costo de producción y su rentabilidad en los derivados lácteos en el Centro Experimental  
Chuquibambilla de la Universidad Nacional del Altiplano, periodo 2021-2022".

Por medio del presente documento, afirmo y garantizo ser el legítimo, único y exclusivo titular de todos los derechos de propiedad intelectual sobre los documentos arriba mencionados, las obras, los contenidos, los productos y/o las creaciones en general (en adelante, los "Contenidos") que serán incluidos en el repositorio institucional de la Universidad Nacional del Altiplano de Puno.

También, doy seguridad de que los contenidos entregados se encuentran libres de toda contraseña, restricción o medida tecnológica de protección, con la finalidad de permitir que se puedan leer, descargar, reproducir, distribuir, imprimir, buscar y enlazar los textos completos, sin limitación alguna.

Autorizo a la Universidad Nacional del Altiplano de Puno a publicar los Contenidos en el Repositorio Institucional y, en consecuencia, en el Repositorio Nacional Digital de Ciencia, Tecnología e Innovación de Acceso Abierto, sobre la base de lo establecido en la Ley N° 30035, sus normas reglamentarias, modificatorias, sustitutorias y conexas, y de acuerdo con las políticas de acceso abierto que la Universidad aplique en relación con sus Repositorios Institucionales. Autorizo expresamente toda consulta y uso de los Contenidos, por parte de cualquier persona, por el tiempo de duración de los derechos patrimoniales de autor y derechos conexos, a título gratuito y a nivel mundial.

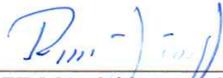
En consecuencia, la Universidad tendrá la posibilidad de divulgar y difundir los Contenidos, de manera total o parcial, sin limitación alguna y sin derecho a pago de contraprestación, remuneración ni regalía alguna a favor mío; en los medios, canales y plataformas que la Universidad y/o el Estado de la República del Perú determinen, a nivel mundial, sin restricción geográfica alguna y de manera indefinida, pudiendo crear y/o extraer los metadatos sobre los Contenidos, e incluir los Contenidos en los índices y buscadores que estimen necesarios para promover su difusión.

Autorizo que los Contenidos sean puestos a disposición del público a través de la siguiente licencia:

Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional. Para ver una copia de esta licencia, visita: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

En señal de conformidad, suscribo el presente documento.

Puno 08 de enero del 2024

  
FIRMA (obligatoria)



Huella