



UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
BIBLIOTECA EDUARDO COTE LAMUS



RESUMEN TESIS DE GRADO

AUTOR (ES):

NOMBRE (S): YESID LEONARDO **APELLIDOS:** LOZADA SERRANO

NOMBRE (S): _____ **APELLIDOS:** _____

FACULTAD: _____ INGENIERÍA _____

PLAN DE ESTUDIOS: _____ INGENIERÍA INDUSTRIAL _____

DIRECTOR:

NOMBRE (S): MIROSLAVA GETTY **APELLIDOS:** REYES PRADA

TITULO DE LA TESIS: DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL COLEGIO GIMNASIO EL BOSQUE DE LA CIUDAD DE CÚCUTA

RESUMEN:

Se realizó el diagnóstico del funcionamiento actual de la cadena de abastecimiento del área de producción de alimentos en el colegio. Así mismo, se llevó a cabo la medición y análisis de los costos y gastos asociados a la producción. Por último, se presenta como propuesta, un sistema de control de costos con sus procedimientos, documentos y registros.

Palabras clave: sistema de control, costos de producción, alimentos preparados, Colegio Gimnasio El Bosque.

CARACTERÍSTICAS:

PAGINAS: 140

PLANOS:

ILUSTRACIONES:

CD-ROM: 1

DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DE
ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL COLEGIO GIMNASIO EL BOSQUE DE LA
CIUDAD DE CÚCUTA

YESID LEONARDO LOZADA SERRANO

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE INGENIERÍA
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA INDUSTRIAL
SAN JOSÉ DE CÚCUTA

2014

DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DE
ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL COLEGIO GIMNASIO EL BOSQUE DE LA
CIUDAD DE CÚCUTA

YESID LEONARDO LOZADA SERRANO

Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de
Ingeniero de Producción Industrial

Director

MIROSLAVA GETTY REYES PRADA

Ingeniero Industrial

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER

FACULTAD DE INGENIERÍA

PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

SAN JOSÉ DE CÚCUTA

2014



ACTA DE SUSTENTACIÓN DE UN TRABAJO DE GRADO

FECHA: Cúcuta, Octubre 09 del 2014

HORA: 11:00 a.m.

LUGAR: CREAD, SALA DE 1

PLAN DE ESTUDIOS: INGENIERÍA INDUSTRIAL

Título de la Tesis: "DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL COLEGIO GIMNASIO EL BOSQUE DE LA CIUDAD DE CÚCUTA."

Jurados: **Ing. RAQUEL IRENE LAGUADO RAMIREZ**
Ing. ROSA PATRICIA RAMIREZ DELGADO
Lic. ANA MILENA GÓMEZ SOTO

Director: **MIROSLAVA GETTY REYES PRADA**

Nombre del estudiante	Código	Calificación	
		Letra	Número
YESID LEONARDO LOZADA SERRANO	0190754	TRES, OCHO	3.8

APROBADA


Ing. RAQUEL IRENE LAGUADO RAMIREZ


Ing. ROSA PATRICIA RAMIREZ DELGADO


Lic. ANA MILENA GÓMEZ SOTO


Vr.Bo. ROSA PATRICIA RAMIREZ
Coordinadora Comité Curricular
Ingeniería Industrial



A Dios principalmente, por abrirme las puertas para realizar mi proyecto de grado, por su sobrenatural amor, su protección y por escuchar mis oraciones.

A mis padres, Jorge Lozada Aguirre y Lucila Irene Serrano, por sus consejos, regaños, por darme ánimo para seguir adelante, por formarme como un ser integral y de los cuales me siento orgulloso.

A mi amigo, Luis Daniel Ibarra Navas, enfermero jefe de la Universidad Francisco de Paula Santander, por acompañarme durante la mayor parte de éste proceso, por su alegría contagiosa que me ayudó a continuar y siempre me inculcó la idea de no dejarme ganar por las adversidades, y le agradezco infinitamente sus consejos.

Yesid

AGRADECIMIENTOS

El autor expresa sus agradecimientos a:

Los docentes del plan de estudios de Ingeniería de Producción Industrial, Jorge Sánchez, vicerrector administrativo de la Universidad Francisco de Paula Santander, Juan Maria Torres, director del departamento de Química, Clara Paola Barreto, Álvaro Junior y Ana Milena Gómez, por compartir sus conocimientos y formarme como un excelente profesional.

Ingeniera Rosa Patricia Ramírez Delgado, directora del plan de estudios de Ingeniería Industrial, de la Universidad Francisco de Paula Santander y la ingeniera Raquel Irene Laguado Ramirez, directora del departamento de procesos industriales, por sus valiosas asesorías y el apoyo profesional que aportaron al proyecto.

Ingeniera Miroslava Getty Reyes Prada, directora del trabajo de grado, por orientarme en la consecución de los resultados, de la manera más atenta y cordial.

Ingeniero Edwing Chicaíza B, administrador del colegio gimnasio el bosque, por la oportunidad que me dio de hacer el trabajo de grado, por su aporte incondicional en la realización del proyecto y por brindarme toda la colaboración y disposición en todo momento.

Ingeniero Erwin León y doctora Alexandra Tarazona, propietarios del colegio gimnasio el bosque, por su confianza y servicio.

CONTENIDO

	pág.
INTRODUCCIÓN	14
1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA	16
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	16
1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	17
1.3 JUSTIFICACIÓN	17
1.4 OBJETIVOS	18
1.5 DELIMITACIONES	18
2. REFERENTES TEÓRICOS	19
2.1 ANTECEDENTES	19
2.2 MARCO TEORICO	22
2.2.1 Clasificación de los costos	23
2.2.2 Estructura documental	26
2.2.3 Documentación de los procesos y procedimientos	27
2.2.4 Estructura para el control de los costos	29
2.2.5 Clasificación y selección de los proveedores	31
2.2.6 Control de recibo	31
2.2.7 Gestión de la información	32
2.2.8 Control de almacenamiento y entregas	32
2.2.9 Control de la producción	33
2.2.10 Control de materiales y procesos	34
2.2.11 Control de los costos de alimentos y bebidas	35

2.3 MARCO LEGAL	35
3. METODOLOGÍA	38
3.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN	38
3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA	38
3.2.1 Población	38
3.2.2 Muestra	39
3.3 INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	39
3.3.1 Fuentes primarias	39
3.3.2 Fuentes secundarias	40
3.4 ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN	40
4. PRESENTACION DE RESULTADOS	41
4.1 DIAGNÓSTICO DEL ESTADO INICIAL DEL ÁREA DE COCINA EN EL COLEGIO GIMNASIO EL BOSQUE	41
4.2 IDENTIFICACIÓN DE LA CADENA DE ABASTECIMIENTO	43
4.2.1 Proceso externo, proveedores	44
4.2.2 Proceso interno, materia prima	45
4.2.3 Proceso interno, producción	47
4.2.4 Producto	50
4.2.5 Clientes	50
4.3 DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS	51
4.3.1 Costos fijos	51
4.4 COSTOS VARIABLES	59

4.4.1 Costos específicos de materia prima por producto	60
4.5 UTILIDAD BRUTA	62
4.6 DISEÑO DEL SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN	65
5. CONCLUSIONES	67
6. RECOMENDACIONES	69
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	70
ANEXOS	72