



Lácteos Caprigo

Costeando su proceso productivo

Lácteos Caprigo es una empresa dedicada a la producción de quesos ubicada en la Villa Los Almendros, en San Felipe. Mensualmente elabora gran cantidad de productos para repartir a sus clientes, quienes distribuyen los lácteos a los consumidores finales. En el año 2013 José Román, dueño de la empresa, decide realizar un costeo por procesos para calcular el costo de sus productos. Si bien sabe lo que ocurre en cada una de las cuatro etapas del proceso productivo, quisiera saber cuál es el valor de cada actividad y contar con una noción exacta del costo de sus quesos, ¿será eso posible?

“El proceso productivo de la empresa consta de cuatro etapas bien definidas. Cada una de ellas requiere, de manera urgente, un costeo para controlar sus costos”.

La empresa

Quesos Caprigo es una empresa situada en la Villa Los Almendros. Esta es una compañía familiar dedicada a la producción de quesos, que se diferencia de sus competidores por la gran cantidad de variedades disponibles para la venta. La empresa cuenta con ganado caprino propio, y este es uno de los principales ejes de la diferenciación. Además, la alimentación de las cabras es de primera calidad: alfalfa y agua pura hacen que la leche producida sea única en el mercado, para luego convertirla en un queso con un sabor inigualable.

Una de las principales cualidades de Quesos Caprigo es el gran énfasis en la sanidad de sus productos, muy importante en esta industria. Otra de las cualidades de la empresa es el gran cuidado y respeto por el medioambiente.

Proceso productivo

El proceso productivo de la empresa consta de cuatro etapas bien definidas. Cada una de ellas requiere, de manera urgente, un costeo para controlar sus costos. Así, las etapas del proceso productivo son las siguientes:

- Preparación de la leche: consiste en el filtrado de la leche extraída de las cabras. Se realiza un proceso extremadamente minucioso para cerciorarse de que la leche no esté contaminada.
- Pasteurización y cuajo: en este proceso la leche es hervida, lo que produce un suero que luego se mezcla con una serie de ingredientes y produce una masa similar a un flan, que se transformará posteriormente en queso.
- Cortado y amasado: una vez que la masa puede ser moldeada, los quesos son puestos en tubos perforados, separados por plásticos, para darles forma.
- Prensado, sellado y etiquetado: los tubos del proceso anterior se introducen a una máquina prensadora la cual extrae el suero restante. Luego, los quesos se ponen en los moldes definitivos y se les aplica una película que actúa como barrera microbiológica, para posteriormente ser sellados en vacío y etiquetados para dejarlos listos para la venta.

Si bien José identifica claramente las etapas de la producción, quisiera saber el valor de cada uno de los procesos productivos, para así tener un registro claro y poder identificar las necesidades de cada uno de ellos. Por ejemplo, esto le serviría para saber diferenciar en qué proceso es necesario bajar costos y en cuáles se debería invertir más recursos. Junto con lo anterior, José también desea conocer claramente el costo de sus productos finales.

Anexos

Costeo por proceso

Lácteos Caprigo tiene una producción mensual de 500 quesos de 100 gramos. En cuanto a sus etapas de preparación se sabe que:

1- Preparación de la leche

En cuanto a la materia prima, se necesitan 100 litros de leche, con un costo de \$300 cada una. La mano de obra tiene un costo total de \$15.000 pesos.

Entre los costos indirectos de fabricación (CIF) se encuentra la depreciación de las maquinarias, mano de obra indirecta, agua, y electricidad, que ascienden a un monto total de \$20.000 pesos.

La totalidad de los productos es terminada y transferida al departamento de pasteurización.

2- Pasteurización y cuajo

El costo de materias primas asciende a un total de \$50.000 pesos. Los costos indirectos de fabricación equivalen a \$10.000 pesos. Por último, la mano de obra cuesta \$10.000 pesos.

La totalidad de las unidades son terminadas y transferidas al siguiente proceso.

3- Cortado y amasado

En este proceso sólo se utiliza mano de obra y costos indirectos de fabricación dado que sólo consiste en moldear e introducir la masa en tubos, para darles forma. Así, la mano de obra asciende a \$20.000 pesos, y los CIF a \$10.000 pesos.

4- Prensado, sellado y etiquetado

Este es el proceso final, en el cual los productos quedan listos para la venta. En cuanto a la materia prima, ésta cuesta \$50.000 pesos. La mano de obra asciende a \$50.000 pesos y los CIF a \$40.000 pesos.

En base a los datos señalados anteriormente, y la información entregada a lo largo del caso, José Román desea saber cuál es el costo de cada proceso, además del costo final del total de la producción.