

CÁLCULO DE LOS COSTOS TOTALES DE PRODUCCIÓN, POR LITRO DE LECHE A UNA MUESTRA DETERMINADA DE ASOCIADOS PRODUCTORES, PARA TRATAR DE INCLUIRLOS EN EL PROGRAMA INSTITUCIONAL “COSTOS DE PRODUCCIÓN POR LITRO DE LECHE” DE LA EMPRESA COLANTA.

MANUELA CANO VARGAS

Trabajo de grado para optar por el título de Administradora de Empresas Agropecuarias

Asesora

Sonia Cárdenas de Restrepo

Administradora de Negocios

Administradora de Empresas Agropecuarias

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA LASALLISTA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y AGROPECUARIAS
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS
CALDAS, ANTIOQUIA
2012

Contenido

INTRODUCCIÓN	8
1. JUSTIFICACIONES	9
1.2. IMPACTO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO.....	9
1.3. IMPACTO SOCIAL Y ECONÓMICO.....	9
2. OBJETIVOS	10
2.1 OBJETIVO GENERAL	10
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	10
3 MARCO TEÓRICO	11
3.1 COSTOS DE PRODUCCIÓN	11
3.2 COSTOS FIJOS.....	11
3.3 COSTOS VARIABLES	11
3.4 COSTOS DE INVERSIÓN	11
3.5 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA	12
3.5.1 Misión	12
3.5.2 Visión	12
3.5.3 Valores Corporativos	13
3.6 PROGRAMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN POR LITRO DE LECHE	14
3.7 PARÁMETROS PARA EVALUAR LA CALIDAD DE LA LECHE EN COLANTA 14	
4 METODOLOGÍA	17
4.1 INDUCCIÓN PARA EL PROGRAMA DE “COSTOS DE PRODUCCIÓN POR LITRO DE LECHE”.....	17
4.2 PASOS EMPLEADOS PARA CONOCER LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN UNA LECHERÍA	17
4.3 EVALUACIÓN DEL PROGRAMA	19
5 RESULTADOS	20
5.1 RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESPECÍFICOS	20
5.2 RESPECTO AL OBJETIVO GENERAL	21

5.3 MEJORAS AL PROGRAMA COSTOS DE PRODUCCIÓN POR LITRO DE LECHE	21
5.4 GUÍA INSTITUCIONAL PARA IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN POR LITRO DE LECHE	22
6. CONCLUSIONES	23
BIBLIOGRAFÍA	24
ANEXOS	25

LISTA DE ANEXOS

	Pág.
Anexo A.....	24

GLOSARIO

LECHE CRUDA: leche que no ha sido sometida a ningún tipo de calentamiento, es decir, su temperatura no ha superado la de la leche inmediatamente después de ser extraída de la ubre.

LECHE ALTERADA: es aquella que ha sufrido deterioro en sus características microbiológicas, físico-químicas y sensoriales, o en su valor nutritivo, por causa de agentes físico-químicos o biológicos, naturales o artificiales.

LECHE CONTAMINADA: es aquella que contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza, en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales o en su defecto en las normas reconocidas internacionalmente.

LECHE ADULTERADA: es aquella que ha sido adicionada con sustancias no autorizadas o a la que se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.

MICROORGANISMOS MESÓFILOS AEROBIOS: microorganismos que necesitan oxígeno y un rango de temperatura entre 25 a 40° C para que se desarrollen en condiciones óptimas.

CÉLULAS SOMÁTICAS: son células que provienen del sistema inmune de la vaca y forman parte de los mecanismos naturales de defensa del cuerpo y de la glándula mamaria. En la leche están reflejando la respuesta de la ubre a una infección intramamaria

RESUMEN

En la empresa ganadera es indispensable, llevar así sea una mínima contabilidad de entrada y salida de insumos, para conocer los costos de producción que son necesarios para producir un litro de leche y a cuanto se está vendiendo, para así saber la utilidad y rentabilidad

El Programa de Costos de Producción por litro de Leche que ofrece Colanta, permite al productor conocer todos sus costos, precio de venta por litro, litros producidos, litros vendidos, ingresos, utilidad y rentabilidad.

Con este trabajo se pretendió vincular a 63 productores al Programa de Costos de Producción por Litro de Leche, para lograr lo anterior, la empresa tiene diseñada una metodología, referente a la documentación que deben llevar, para obtener resultados precisos y recomendaciones para reducir el costo de producción y así lograr una mayor utilidad.

ABSTRACT

In the livestock Enterprise is essential to carry an is a minimal input and output accounting of inputs to meet production costs that are necessary to produce a gallon of ilk as son as they are selling, so you know the value and profitability.

The program costs liter of milk offered Colanta allows the producer to know all your costs, sales price gallon, gallons produced, gallons sold, revenue, profit and profitability.

This paper seeks to link the program to 63 producers in production costs liter of milk, which gives a stationary advice that should be collected for accurate results an also give the producer some recommendations to reduce the production costs and obtain greater utility.

INTRODUCCIÓN

Los costos de producción por litro de leche son de gran importancia en la empresa ganadera para identificar todos los ingresos y egresos y así analizar la utilidad obtenida.

En Colombia existe una alta dependencia de alimentos concentrados, debido a la mínima oferta de forraje, esta dependencia hace que los costos de producción se incrementen y sumado con el pequeño precio de venta por litro de leche por su baja calidad higiénica llevan a la empresa ganadera a obtener poca rentabilidad.

Por esto es de gran importancia conocer los costos de producción y así analizar qué porcentaje de los costos está siendo destinado a las diferentes áreas de la finca.

El Programa de Costos de Producción por Litro de Leche, le brinda al productor la información de cuanto le cuesta producir un litro y a cuanto lo está vendiendo, para así analizar la utilidad que está obteniendo de esta actividad. Cuando se presentan costos de producción altos, se le brinda al productor ciertas recomendaciones para disminuir dicho costo y así ampliar el margen de utilidad.

1. JUSTIFICACIONES

1.2. IMPACTO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO.

Se utilizaron conocimientos del área contable y financiera: costos de producción como los son costos variables, costos fijos y costos de inversión y en general del área administrativa. Además se aplicaron conocimientos sobre competitividad para brindarles a los asociados productores en estudio, unas estrategias adecuadas para que las apliquen en sus fincas.

Para los asociados productores, lograr entrar en el Programa de Costos de Producción por Litro de Leche, además de los beneficios obtenidos, significó adecuación de sus prácticas, de sus registros, de sus controles, pero para todo lo anterior se contó con la orientación y asesoría de expertos de Colanta, que en todo momento me acompañaron en mi labor.

1.3. IMPACTO SOCIAL Y ECONÓMICO

Cuando se inició la práctica, en el plan de trabajo, se definió que el estudio se aplicaría inicialmente a 30 fincas, con la posibilidad de extenderse a 60 fincas, realmente se aplicó a 64 fincas. El haber incluido a los asociados productores en este programa, les trae grandes beneficios puesto que conocerán sus reales costos de producción y con la aplicación de las recomendaciones, podrán lograr que sus fincas sean más competitivas y por ende logren mayores ingresos.

En las fincas en estudio, se capacitó a los trabajadores para la implementación adecuada de las mejoras y la documentación de la información.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Lograr que las fincas de los asociados productores en estudio, al ser incluidas en el programa de Costos de producción por Litro de Leche, sean competitivas y mejoren su manejo administrativo.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Visitar las fincas de los asociados productores en estudio, para la recopilación de la información pertinente.
- Sistematizar la información recopilada en el programa de Costos de producción por Litro de Leche.
- Ofrecer recomendaciones al productor en base a los registros obtenidos para que su finca sea competitiva.
- Realizar informes ejecutivos mensuales de la información recopilada.

3 MARCO TEÓRICO

3.1 COSTOS DE PRODUCCIÓN

Los costos de producción (también llamados costos de operación) son los gastos necesarios para mantener un proyecto, línea de procesamiento o un equipo en funcionamiento. En una compañía estándar, la diferencia entre el ingreso (por ventas y otras entradas) y el costo de producción indica el beneficio bruto.

En el caso de la lechería se consideran como ingresos toda la venta de la leche y como costo de producción todos los insumos necesarios para producirla.

3.2 COSTOS FIJOS

Los Costos Fijos son aquellos cuyo monto total no se modifica de acuerdo con la actividad de producción.

Se consideran costos fijos en la lechería: mano de obra, servicios públicos, mantenimiento preventivo del tanque de frío, equipos de ordeño, construcciones y otros equipos, depreciación de equipos de construcción, intereses de préstamos y administración.

3.3 COSTOS VARIABLES

Como su nombre lo indica, el costo variable hace referencia a los costos de producción que varían dependiendo del nivel de producción.

Se consideran costos variables en la lechería: concentrado y suplemento, fertilizantes, sal, vacunas, drogas, desinfectantes, leche para terneras y asistencia técnica.

3.4 COSTOS DE INVERSIÓN

Los costos de inversión son la suma de esfuerzos y recursos que se han invertido para producir una cosa.

En el caso de la lechería se consideran costos de inversión: el valor pagado por la compra de equipos como el tanque de frío, equipo de ordeño, cerca eléctrica, bodegas, establos, sistemas de riego y compra de ganado.

3.5 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

Colanta es una empresa lechera reconocida por calidad, innovación y desarrollo, gracias a la solidaridad cooperativa de asociados trabajadores y productores, consumidores y el Estado Colombiano, que con el tiempo se convirtió en la empresa láctea más grande de Colombia.

COLANTA es patrimonio nacional, sus dueños son más de 10.000 campesinos de Antioquia, Boyacá, Cundinamarca, Córdoba, Viejo Caldas, Atlántico y Nariño, y más de 4.500 trabajadores, también asociados.

La labor de COLANTA en 35 años ha permitido transformar suelos, modificar costumbres y consolidar la economía de miles de familias colombianas.

3.5.1 Misión

Somos una cooperativa líder del sector agroindustrial que posibilita el desarrollo y bienestar de los asociados productores y trabajadores, a través de una oferta integral y oportuna de productos y servicios, como la mejor opción en la relación calidad-precio, para satisfacer las necesidades de los clientes en el contexto nacional, con proyección internacional. Para ello contamos con la tecnología apropiada y un talento humano visionario, comprometido con los valores corporativos, la preservación del medio ambiente y la construcción de un mejor país.

3.5.2 Visión

Seremos una cooperativa altamente comprometida con la internacionalización de la producción del sector agroindustrial y de las actividades complementarias para el desarrollo social y económico de los asociados y las regiones donde realizamos gestión con procesos innovadores, cumpliendo los más estrictos estándares de calidad, productividad y competitividad para satisfacer las necesidades de nuestros clientes en los mercados nacionales e internacionales.

3.5.3 Valores Corporativos

- **Solidaridad:** Nos sentimos comprometidos con el acontecer de La Cooperativa y asumimos que nuestras acciones afectan a los demás.
- **Participación:** Somos una organización democrática, donde cada asociado tiene incidencia en la toma de decisiones e igualdad de oportunidades.
- **Equidad:** Facilitamos el desarrollo integral del asociado y su familia, mediante la distribución justa e imparcial de los beneficios cooperativos.
- **Honestidad:** realizamos todas las operaciones con transparencia y rectitud.
- **Lealtad:** Somos fieles a La Cooperativa y buscamos su desarrollo y permanencia en el tiempo.
- **Responsabilidad:** Obramos con seriedad, en consecuencia con nuestros deberes y derechos como asociados, acorde con nuestro compromiso con La Cooperativa.
- **Respeto:** Escuchamos, entendemos y valoramos al otro, buscando armonía en las relaciones interpersonales, laborales y comerciales.
- **Mística:** Realizamos nuestro trabajo bien desde el principio, con la convicción de entregar lo mejor.
- **Confianza:** Cumplimos con lo prometido al ofrecer los mejores productos y servicios a un precio justo y razonable.
- **Trabajo en Equipo:** Con el aporte de todos los que intervienen en los diferentes procesos de La Cooperativa buscamos el logro de los objetivos organizacionales.

3.6 PROGRAMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN POR LITRO DE LECHE

El programa surgió por la necesidad de saber realmente cual era el costo de producción por litro de leche de los productores.

Inició este año (2.011) con pocos productores y con el pasar de los meses la lista de productores inscritos al programa fue creciendo.

Actualmente cuenta con 64 productores inscritos, de los cuales la mitad llevan en el programa desde principio de año y se les evidencia un gran avance a la hora de manejar los costos de producción en su finca, los 32 restantes se vincularon al programa desde septiembre y están en proceso de adaptación y aprendizaje sobre el manejo de los costos de producción en sus fincas.

3.7 PARÁMETROS PARA EVALUAR LA CALIDAD DE LA LECHE EN COLANTA

Para poder dar recomendaciones a los productores, después de obtener todos los resultados del programa, fue necesario conocer las siguientes especificaciones, ya que el precio pagado por litro de leche se compone de un precio estándar más bonificaciones o deducciones por calidad, que dependen de dichas especificaciones, estas son:

- Características sensoriales:
 - Sabor: fresco, característico de leche cruda y palatable.
 - Olor: lácteo característico fresco.
 - Aspecto: homogéneo, uniforme, sin presencia de material particulado o extraño.

Debe presentar un aspecto normal, limpia y libre de calostro, conservantes, colorantes, materias extrañas y sabores u olores objetables o extraños.

El incumplimiento de estos ítems es causal de rechazo.

- Características fisicoquímicas:
 - Materia grasa: con un mínimo 3.3 % y sin límite máximo.

- Proteína: con un mínimo de 3 % y sin límite máximo.
- Densidad: con un mínimo de 1.030 g/ ml y un máximo de 1.033 g/ml.
- Sólidos totales: con un mínimo de 11.3% y sin límite máximo.
- Sólidos no grasos: con un mínimo de 8.3% y sin límite máximo.
- Acido láctico: con un mínimo de 0.13% y un máximo de 0.16%.

El incumplimiento de estos ítems, con valores por debajo de la especificación es causal de descuento. Cuando presentan estándares por encima de la especificación tienen derecho a bonificación.

- Características higiénicas y sanitarias:
 - Recuento de microorganismos mesófilos aerobios UFC (para leche de tanques de frío y canecas): máximo 300.000 ml
 - Recuento de células somáticas RCS: máximo 400.000ml.
 - Estas características tienen deducciones o bonificaciones en el pago.
- Características especiales:
 - Antibióticos: La prueba debe dar negativa en residuos de drogas o medicamentos.
 - Ninguna presencia de conservantes, perseverantes, adulterantes y neutralizantes
- Almacenamiento:

Se debe conservar refrigerada a una temperatura entre 2 y 4 °C protegido de los rayos solares y alejados de productos con olores fuertes.

No se debe congelar la leche.

- Seguridad:

Los tanques deberán limpiarse y desinfectarse cuando se evacue la leche, e inmediatamente antes del uso para evitar contaminación.

La leche debe provenir de animales sanos y es obtenida luego de los 7 días post parto.

La leche procedente de animales tratados con antibióticos, antiparasitarios y hormonales, solo podrán incorporarse para el consumo humano al finalizar el período de retiro indicado en el rótulo del producto o medicamento.

- Vida útil:

La vida útil de la leche es de 72 horas conservada en la temperatura indicada.

- Manejo:

Se debe procurar un rápido enfriamiento después del ordeño para facilitar su conservación.

Por aspectos de salud no se debe consumir leche cruda.

Mantener la leche cruda alejada de focos de contaminación, radiación solar directa y olores fuertes.

- Registros de hatos:

Hatos libres de tuberculosis y brucelosis

Contar con un sitio de ordeño o establo portátil con suelo de buen drenaje.

Contar con servicios sanitarios que permitan que el personal vinculado al ordeño se mantenga en condiciones asépticas.

4 METODOLOGÍA

4.1 INDUCCIÓN PARA EL PROGRAMA DE “COSTOS DE PRODUCCIÓN POR LITRO DE LECHE”

Al iniciar la práctica, comencé a realizar visitas a productores que ya estaban vinculados al programa en compañía del practicante que estaba a cargo, con el objetivo de familiarizarme con dicho programa e ir aprendiendo todo el proceso de recopilación de datos. En las primeras visitas visualizaba como el practicante atendía a los productores y les brindaba las recomendaciones, en los últimos días me encargué de las visitas y el practicante observaba mi trabajo y corregía los errores que cometía.

Este acompañamiento duró 10 días y después empecé a realizar las visitas por mi propia cuenta.

Luego de tener todos los conceptos claros, se iniciaron las visitas a las fincas de los productores que se incluirían en el programa, me acompañaba el practicante anterior, al cual le recibí el puesto. En estas visitas se le daba a conocer al productor quien iba a continuar con el programa y a la vez me iba familiarizando con la labor a desempeñar y los formatos para ingresar los datos.

Todo el proceso de documentación y capacitación en las fincas duró dos semanas y a partir de ese momento empecé a realizar las visitas y a recopilar los datos por mi propia cuenta.

4.2 PASOS EMPLEADOS PARA CONOCER LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN UNA LECHERÍA

Inicialmente se les realiza una visita a los productores, donde se les indica cuáles son las facturas necesarias que deben guardar para realizar el análisis y se les informa los siguientes pasos a seguir:

- Definir el mes que se va analizar.
- Registrar en una hoja de cuaderno la leche total producida en el mes que se va analizar, es decir, la leche despachada a la planta, más la que se deja en la finca para consumo.
- Registrar en otra hoja los costos fijos y variables solo para la lechería, detallando la cantidad y el precio. No se deben incluir las compras de insumos para otras producciones como cerdos o cultivos de la finca.

- Identificar cuantos insumos se gastaron en el mes. Es posible que en el mes no se gaste todo lo que compró, por lo tanto se debe calcular la cantidad y el precio solamente de lo que realmente se consumió.
- Luego de tener los registros completos del mes a analizar, se programa la visita para ingresar la información en la base de datos y obtener el resultado.

En la segunda visita se ingresan todos los datos recolectados por parte del productor y se le entregan los resultados con la siguiente información:

- Costo por litro de leche
- Precio de venta por litro
- Ingresos
- Egresos
- Utilidad
- Rentabilidad
- Porcentaje de los costos que es destinado a: alimentación, fertilización, medicamentos, insumos de sala de ordeño, inseminaciones, costos fijos y demás costos variables. Con el objetivo de que ellos vean como están distribuyendo sus costos y si algún porcentaje está fuera del rango deseado, si es así, se le darán las instrucciones pertinentes para reducirlo.

Después de obtener los costos de producción por litro de leche de los productores vinculados los resultados promedio fueron los siguientes:

Concentrados: entre el 55% y 65%

Costos fijos entre: 45% y 35%

Después de mostrarles los resultados, se le brinda al productor una serie de recomendaciones que están centradas principalmente en:

- Como incrementar el precio de venta por litro en calidad higiénica y sanitaria.
- Como disminuir el costo por litro de leche, para ser eficientes en suministro de alimentación que es el mayor porcentaje del costo.

4.3 EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

- Para agregar más asociados al programa de Costos de producción por Litro de Leche, se realizan reuniones en los pueblos o veredas para informarle a la gente de que se trata el programa y de la importancia de este, para que así los interesados se inscriban.
- Los productores que llevan con el programa más de 3 meses se encuentran completamente adaptados y se evidencia completo orden cuando recolectan toda la información. Esto permite que los resultados sean más exactos y reales.
- Los productores que llevan poco tiempo en el programa todavía se encuentran en proceso de adaptación y muchas veces pierden facturas importantes, por esto se les hace énfasis en que deben de ser muy ordenados a la hora de anotar todas las facturas en un cuaderno con los siguientes ítems que se gastan en el mes: concentrado, abonos, medicamentos, insumos de sala de ordeño, inseminaciones, servicios públicos, mano de obra, producción total y producción despachada a Colanta.

Un buen registro de los costos les permitirá un resultado más exacto y un mejor análisis

- Una de las quejas más comunes de los productores es el bajo precio de venta por litro de leche, pero este se debe a la baja calidad de la leche. Por esto se les hace énfasis en que deben mejorar las características higiénico-sanitarias y fisicoquímicas de la finca para lograr las bonificaciones que Colanta da por: certificación de hatos libres de brucelosis y tuberculosis, bonificación por grasa, volumen lts, recuento de células somáticas(RCS), unidades formadoras de colonia (UFC), proteína y frío. Para así obtener un incremento en el precio de la leche que se reflejará en una mayor utilidad.
- La mastitis sigue siendo una enfermedad que desafía constantemente al productor de leche causando grandes pérdidas en las lecherías. Por esto se recomienda un monitoreo constante de los programas de sanidad mamaria y una detección a tiempo de infecciones en la glándula, para realizar el tratamiento adecuado y mejorar la calidad.

5 RESULTADOS

5.1 RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Primer objetivo específico: Visitar las fincas de los asociados productores en estudio, para la recopilación de la información pertinente.

Se cumplió. Se visitaron un total de 63 productores, para la recopilación de los datos para el programa y a su vez continuar con las visitas mensuales, para realizar el informe de costos de producción por litro de leche para cada productor.

Segundo objetivo específico: Sistematizar la información recopilada en el programa de costos de producción por litro de leche.

Se cumplió. Toda la información que se recolectaba mensualmente fue ingresada en la base de datos de Colanta, que indica el registro de visitas a los productores y los datos recolectados en esta.

Tercer objetivo específico: Ofrecer recomendaciones al productor en base a los registros obtenidos para que su finca sea competitiva.

Se cumplió. En cada visita que se presentaba un alto costo de producción, se le brindaba al productor las recomendaciones pertinentes para disminuirlo y a su vez para lograr una mejor utilidad.

Cuarto objetivo específico: Realizar informes ejecutivos mensuales de la información recopilada.

Se cumplió. Se realizaron informes mensuales en donde se indicaban los resultados mensuales de cada productor y se elaborada un promedio mensual del costo de producción, según la zona y los productores, es decir, pequeños, medianos y grandes.

5.2 RESPECTO AL OBJETIVO GENERAL

Objetivo general: Lograr que las fincas de los asociados productores en estudio, al ser incluidas en el programa de Costos de producción por Litro de Leche, sean competitivas y mejoren su manejo administrativo.

Se logró. Al vincular a estos nuevos asociados productores, se evidenció mucho interés por parte de ellos, para iniciar el programa y a medida que iban pasando las visitas mensuales, para el análisis se iba observando una mejora tanto en los costos, como en el precio de venta, lo que dejaba una gran satisfacción en el productor y a su vez una mayor utilidad en sus fincas.

Se observó una gran aceptación del programa que permitió mejorar el manejo administrativo de las fincas, por parte de los productores y con la adecuada implementación de las recomendaciones tanto en costos como en calidad, se le demostró al productor que su finca lechera puede ser rentable y competitiva.

5.3 MEJORAS AL PROGRAMA COSTOS DE PRODUCCIÓN POR LITRO DE LECHE

- Al iniciar la práctica, encontré que los datos de los productores que estaban incluidos en el programa, se guardaban en una misma carpeta, sin ninguna clasificación, por lo tanto era difícil buscar un productor y sacar el promedio de Costo de Producción por Litro de Leche, según la producción y la zona donde se encuentra. Por esta razón se dio la idea de separar las carpetas de todos los productores en la base de datos, dependiendo de su producción, es decir, en pequeños, medianos y grandes productores y adicional a esto, se separaron según la zona donde se encuentre ubicada la finca.
- Cuando se creó la base de datos, observé que el ítem de abonos e insecticidas estaban juntos, al visitar a los productores estos solicitaban saber por separado, cuanto se gastaban en abonos y cuanto en insecticida. Por esto se vio la necesidad de dividir el ítem de abonos e insecticidas que estaban juntos, para poder brindarle al productor información de estos egresos por separado.

Las anteriores mejoras que sugerí, pueden parecer muy triviales, sin embargo sus beneficios son grandes para la aplicación del programa.

5.4 GUÍA INSTITUCIONAL PARA IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN POR LITRO DE LECHE

Como el Programa de Costos de Producción por Litro de Leche es nuevo, solo se ha empezado a implementar este año (2.011) la empresa no tiene un instructivo que guíe a la persona que va a implementarlo. Yo fui entrenada por el practicante anterior y se espera que yo entrene al practicante siguiente. Decidí entonces, escribir un procedimiento para documentar la labor y guiar a quien continúe con la implementación del programa.¹

¹Ver Anexo A

6. CONCLUSIONES

Es absolutamente necesario, llevar una contabilidad en las fincas lecheras para identificar todos los costos de producción en que se incurren a la hora de producir en un litro de leche.

Los productores de leche no están acostumbrados a llevar registros de todos sus costos, por esto el programa de Costos de producción por Litro de Leche le permite al productor conocer todos sus ingresos y egresos, para así saber cuánto le cuesta producir un litro de leche y la utilidad que obtiene de este al venderlo.

El manejo apropiado de la información documentada, es importante puesto que permite acceder ella fácil y rápidamente, esto tan simple mejoró la eficiencia del programa.

La guía que presenté a la empresa para orientar a la persona que lidere el programa con los nuevos productores, le permitirá hacer su trabajo con mayor eficiencia.

Fue muy importante el haber realizado esta práctica en la empresa Colanta, puesto que me permitió comparar mis conocimientos académicos con la realidad empresarial y además conocer cómo se aplican las asignaturas contables, específicamente en lo relacionado con costos de producción, a una lechería para hacerla rentable.

BIBLIOGRAFÍA

ARAQUE, Juan H. Costos de Produccion para una finca competitiva. En: *Ecolanta* (ene. 2002); p. 10-12

COLANTA. Especificaciones de calidad para leche cruda. Medellín, Colanta Colombia. 2011. 2p.

FAO. Costos de producción endepósito de documentos de la FAO [en línea]. <http://www.fao.org/DOCREP/003/V8490S/v8490s06.htm>. [Citado el 08 de Noviembre de 2011].

THOMPSON BALDIVIEZO,J. Mónica; ANTEZANA I, Jonathan Costos fijos y variables. [En línea]. <http://www.promonegocios.net/costos/costos-fijos.html>. [Citado el 03 de Noviembre de 2011].

ANEXOS

Anexo A



GUÍA INSTITUCIONAL PARA IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN POR LITRO DE LECHE

La persona que pretenda incluir nuevos productores al Programa de Costos de Producción por Litro de Leche, deberá tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

-La **primera visita** a los productores, es de vital importancia puesto que se les explicará en que consiste el programa y los beneficios que les traerá. Además se les debe indicar claramente los siguientes aspectos:

1. Quienes quieran participar en el programa serán visitados y evaluados mensualmente.
2. Para poder realizar el análisis de costos de producción, deberán guardar mensualmente, las siguientes facturas de lo consumido: concentrado, drogas, abonos, agroquímicos, servicios públicos, impuesto predial, insumos para sala de ordeño, inseminación y demás gastos que se presentaron en la finca, relacionados solo con la lechería. Es posible que en el mes no se gaste todo lo que compró, por lo tanto se debe calcular la cantidad y el precio solamente de lo que realmente se consumió.
3. Llevar el registro del valor de la mano de obra que es necesaria en la lechería

4. Guardar las facturas de pago de Colanta de cada mes, porque de estas se saca el total de leche despachada a la planta y el precio de venta por litro.
5. Registrar en una hoja de cuaderno la leche total producida en el mes que se va analizar, es decir, la leche despachada a la planta, más la que se deja en la finca para consumo.
6. Registrar en una hoja de cuaderno la leche total suministrada en el mes a las terneras que se encuentran lactando.

Luego de tener los registros completos del mes a analizar, se programa la **segunda visita** para ingresar todos los datos recolectados por parte del productor y se le entregan los resultados con la siguiente información:

- Costo por litro de leche
- Precio de venta por litro
- Ingresos
- Egresos
- Utilidad
- Rentabilidad
- Porcentaje de los costos que es destinado a: alimentación, fertilización, medicamentos, insumos de sala de ordeño, inseminaciones, costos fijos y demás costos variables. Con el objetivo de que ellos vean como están distribuyendo sus costos y si algún porcentaje está fuera del rango deseado, si es así, se le darán las instrucciones pertinentes para reducirlo.

