



**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

**TESIS**

**INFLUENCIA DE LA CRISTALIZACIÓN DEL MANJAR EN  
LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA  
DERIVADOS LÁCTEOS DEL NORTE SAC – 2010.**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE  
CONTADORA PÚBLICA**

**AUTORES:**

**Bach. Guerrero Orbegoso Gerda Lourdes  
Bach. Lopez Ruiz Ana Flor**

**ASESOR:**

**Dr. Urbina Cárdenas Max Fernando**

**PIMENTEL – PERÚ**

**2011**

## RESUMEN

Las empresas formales en la actualidad, tienen problemas económicos pues sus costos de producción son elevados en comparación con las empresas informales que tienen no cuentan con un proceso adecuado, por esta razón los empresarios se ven en la necesidad de minimizar costos. Hoy en día el trabajador está obligado a especializarse en conocimientos que le permitan alcanzar un proceso productivo adecuado para la empresa.

La creciente competencia y la crisis económica mundial afectan a todos los países en la medida que los costos de sus productos no son competitivos por su alto costode producción lo cual repercute en las empresas nacionales y locales.

El objetivo de esta tesis es proporcionar información a las empresas del sector, asícomo también a las personas relacionadas con la producción; acerca de los costosque deben incurrir para mejorar sus procesos productivos y proveer un producto que cumpla con las exigencias del consumidor final. Muchas industrias dedicadas ala producción y sus derivados, asumen que al mejorar sus producto la tecnología ensus procesos productivos, contratación de personal especializado y capacitación continua; les producen gastos innecesarios y no ven los beneficios que pueden conseguir al ofrecer un producto con mejores características de textura, sabor, presentación y libre de bacterias.

Hemos investigado en los organismos de control, instituciones educativas, industrias nacionales e internacionales como: Ministerio de Agricultura de Chile, instituto tecnológico de Celaya, departamento de ingeniería Bioquímica de México,y publicaciones sobre la producción, procesos, análisis químicos, costos de producción del manjar de leche.

Se presentan sugerencias para mejorar el proceso de producción del manjar de leche adquiriendo nuevas maquinarias; revisando y controlando el proceso productivo, específicamente en la pasteurización de la leche; evaluando la calidad y el cumplimiento del trabajo a través de la implementación de políticas de buena manufactura, a fin de que el personal encargado de estas tareas conozca los procesos.

## ABSTRACT

Currently, formal enterprises have financial problems because their production costs are high compared with informal enterprises that have not had a proper process. Therefore, entrepreneurs need to minimize costs. Nowadays, the worker is forced to specialize in skills that allow him to reach a production process suitable for the company.

Increasing competition and the global economic crisis are affecting all countries to the extent that the costs of their products are not competitive for the high cost of production. Also, it has implications for national and local companies.

The objective of this thesis is to provide information to companies in the sector as well as those associated with the production. This thesis points out the costs to be incurred to improve production processes and provide a product that meets the requirements of the consumer. Many industries, which are engaged in production and their derivatives, assume that by improving their product technology in their production processes, recruitment of specialized staff and ongoing training, they will produce unnecessary costs. However, they do not see the benefits to be achieved by offering a product with improved features texture, taste, and presentation and free of bacteria.

We investigated the control agencies, educational institutions, national and international industries such as Ministry of Agriculture of Chile, Technological Institute of Celaya, Department of Biomedical Engineering of Mexico, and publications on the production, processing, chemical analysis, production costs of milk.

We present suggestions to improve the production process of milk delicacy acquiring new machines, checking and controlling the production process specifically in the pasteurization of milk, evaluating the quality and job performance through the implementation of good manufacturing policies, so that staff knows these processes work.