

Trabajo Final de Carrera

**“Análisis de Costos para un establecimiento de
venta minorista de carnes vacunas”**

Alumno: Velázquez Matías

Universidad Nacional de Río Negro, Sede Atlántica

Fecha de Presentación: Marzo 2025

Directora de TFC: Cra. Verónica Nilles

Normativa aplicada: Resolución del CDEyVE N°003/2024

Director de la Carrera: Cr. Nicolás Martín

Índice

Índice.....	1
Introducción y problemática a abordar.....	3
Objetivos.....	4
Marco Teórico.....	5
Contabilidad de Costos.....	5
El Proceso Productivo.....	6
Concepto y Componentes del Costo.....	6
Elementos del costo.....	6
Clasificación de los costos.....	7
Productos conjuntos y subproductos.....	11
Consideraciones comparativas.....	12
Situación actual de conocimiento del tema.....	13
Metodología de Trabajo.....	14
Contextualización del negocio: “Carnicería La Rusa”.....	15
Historia.....	15
Ubicación y competencia.....	16
Aspecto Tributario.....	17
Aspecto Operativo de la organización.....	18
Etapas del proceso productivo.....	19
Etapa 1: Elección del animal en el campo.....	19
Etapa 2: Transporte desde el campo al frigorífico.....	20
Etapa 3: Servicio de faena y transporte al local comercial.....	22
Etapa 4: Desposte y control.....	23
Etapa 5: Comercialización.....	24
Costos del Proceso Productivo.....	25
Materia Prima.....	25
Mano de Obra.....	28
Carga Fabril.....	31
Costos de Comercialización.....	38
Análisis de costos conjuntos.....	41
Costo por tipo de corte de carne. Método del valor de mercado en el punto de separación.....	43
Costo por tipo de corte de carne. Método de unidades producidas.....	45

Recomendaciones de Mejoras.....	47
Recomendaciones.....	49
Conclusiones.....	50
Bibliografía.....	52

Introducción y problemática a abordar

El presente trabajo se enmarca en el Trabajo Final de Carrera de Contador Público, desarrollado en la Sede Atlántica de la Universidad Nacional de Río Negro. Su propósito es integrar y aplicar los conocimientos adquiridos a lo largo del trayecto académico, mediante el análisis de una problemática concreta vinculada a la gestión de costos en un emprendimiento familiar dedicado a la venta minorista de carne.

En contextos de alta competitividad y márgenes ajustados, como el del comercio minorista, una adecuada determinación y control de los costos resulta fundamental para la sostenibilidad del negocio. Particularmente en empresas familiares, donde muchas decisiones se toman de forma intuitiva o empírica, la implementación de herramientas de la contabilidad de costos puede aportar información clave para mejorar la eficiencia y la rentabilidad.

Desde esta perspectiva, el presente trabajo se propone identificar, analizar y aplicar conceptos vinculados al cálculo de costos del proceso productivo, con el objetivo de brindar a los propietarios del comercio información útil y confiable que facilite la toma de decisiones estratégicas. A través de la recolección y el análisis de datos relevantes, se buscará determinar con precisión los costos involucrados en las distintas etapas del proceso, permitiendo así una comprensión más clara de la estructura de costos del negocio.

Objetivos

El objetivo general de este Trabajo Final de Carrera es determinar los costos asociados al circuito productivo del establecimiento “La Rusa”, desde la adquisición de la materia prima hasta la disposición final del producto en el punto de venta, con el fin de brindar asesoramiento contable que permita identificar y detallar los costos del proceso, mejorar la dinámica operativa del negocio y contribuir a la maximización de sus utilidades. Los objetivos específicos son:

- ★ Conocer en detalle el circuito productivo desde la adquisición del animal hasta la venta de cortes de carne en el mostrador.
- ★ Analizar en forma comparativa la distribución de los costos conjuntos del proceso para cada uno de los cortes vacunos, de acuerdo al Método del valor de mercado en el punto de separación y de Método de Unidades Producidas (con base en el volumen).
- ★ En virtud de los datos obtenidos durante el conocimiento del proceso y del funcionamiento del negocio, efectuar recomendaciones que permitan mejoras en la reducción de los costos y en la toma de decisiones.

Marco Teórico

El presente marco teórico tiene como objetivo contextualizar y fundamentar los conceptos clave necesarios para el análisis de una empresa desde la perspectiva de la Contabilidad de Costos. Esta disciplina permite no solo la medición y control de los costos, sino también su interpretación como herramienta para la toma de decisiones estratégicas.

Contabilidad de Costos

La Contabilidad de Costos se define como el proceso mediante el cual se mide, analiza y comunica información tanto financiera como no financiera relacionada con la adquisición y uso de recursos en una organización (Horngren, Datar y Foster, 2002, p. 2). Esta disciplina guarda una estrecha relación con la Contabilidad Administrativa, ya que ambas proveen información relevante para la gestión empresarial y el proceso decisorio (Horngren & Foster, 1996, p. 29).

Según Cartier (2003, p. 4), los costos se originan a partir de premisas fundamentales, entre las cuales se destaca que no es posible determinar un costo de forma eficaz sin comprender en profundidad el proceso productivo del cual surge el objeto de costo. Esta visión implica una transición desde un enfoque tradicional de “contabilidad de costos” hacia una “aplicación de costos en la gestión”.

La importancia de la Contabilidad de Costos ha trascendido el ámbito industrial, aplicándose actualmente a una amplia gama de sectores como servicios financieros, transporte, salud, educación y administración pública (Polimeni, Fabozzi, Adelberg y Kole, 1998, p. 59).

El Proceso Productivo

Un aspecto esencial en el análisis de costos es el conocimiento del circuito o proceso productivo. Este se compone de todas las actividades necesarias para transformar insumos en productos finales. Según Cardozo (s.f.), el circuito productivo comprende desde el inicio hasta el fin del proceso de producción. Osorio (1992, p. 14) lo define como un sistema mediante el cual se combinan recursos para obtener nuevos bienes o servicios.

Concepto y Componentes del Costo

Costo: Desde una perspectiva contable, el **costo** se entiende como el recurso sacrificado o la pérdida incurrida para alcanzar un objetivo específico, expresado generalmente en términos monetarios (Horngren, Datar y Foster, 2002, p.27). Según Osorio (1992), todo costo se compone de dos elementos:

- **Componente físico (real)**: cantidad de unidades de factores utilizados en el proceso (pp. 205–206).
- **Componente de valor (monetario)**: valor asignado a cada unidad de factor (pp. 208–209).

Elementos del costo

La estructura de costos se compone de los siguientes elementos fundamentales:

- a) **Materia prima**: “material adquirido a terceros que será la base de la cual partirá la empresa para la transformación del nuevo artículo”. (Carro, 1998, p.58). Se puede clasificar en:
 - **Directa**: Es la materia prima principal que se convierte en parte del producto terminado y cuyo costo es fácilmente medible.

- Indirecta: comprenden materiales auxiliares o suministros de fábrica y además aquellos materiales directos cuyo control y seguimiento resultan poco económicos debido a su escaso valor.
- b) **Mano de obra**: Es la remuneración por el esfuerzo humano, ya sea físico o mental, que se le aplica a la materia prima para transformarla. Se puede clasificar en:
- **Mano de Obra Directa**: remuneración asignada al personal que interviene directamente en la producción. Normalmente se refiere al operario.
 - **Mano de Obra Indirecta**: Remuneración que recibe el personal de apoyo al proceso y que forma parte de los costos indirectos de fabricación (supervisores, personal de limpieza y mantenimiento). (Gamboa Suarez y Jiménez Rodríguez, 2023, p. 35).
- c) **Carga fabril**: “son otros elementos que no son ni materia prima directa ni mano de obra directa, pero tampoco gastos de administración ni ventas. Son requeridos para la terminación del producto (energía, depreciación, alquiler, teléfono, etc.)” (Gamboa Suarez y Jiménez Rodríguez, 2023, p. 42). “Su condición de “indirectos” contienen un aspecto subjetivo, resultante de una serie de “interpretaciones” de la persona que los analiza” (Cartier 1994, p. 10).

Clasificación de los costos

Según su comportamiento

Costos Fijos: Son aquellos cuyo importe total no se ve influido por los cambios en el volumen de la actividad, siempre que este se mantenga dentro de los límites de la capacidad de la planta para la cual se programó. (Esposito, 1995, p. 33).

Costos Variables: Son los que cambian con las alteraciones del volumen de producción, es decir, son aquellos cuya magnitud cambia en relación directa con el grado de actividad de la empresa. (Esposito, 1995, p. 34). Estos pueden ser:

- **Costos Variables proporcionales**: cuando las magnitudes varían en las mismas proporciones en que varía el nivel de actividad.
- **Costos Variables progresivos**: Cuando las magnitudes varían en una proporción mayor al nivel de actividad.
- **Costos Variables regresivos**: cuya magnitud varía en una proporción menor a la del nivel de actividad.

Según su relación con el objeto del costo

- **Costos Directos**: aquellos cuya vinculación con un objeto de costo es clara, evidente e inequívoca. Cuando no hay dudas de que un costo pertenece a un objeto del costo (Bottaro, Rodríguez Jáuregui, y Yardin, 2004, p.6).
- **Costos Indirectos**: Cuando la determinación de la vinculación con el objeto del costo depende de una serie de interpretaciones que pueden generar algún tipo de incertidumbre. Es un aspecto subjetivo. (Bottaro, Rodríguez Jáuregui, y Yardin, 2004, p.6).

Costo unitario

El costo unitario se calcula dividiendo el costo total de los artículos terminados por la cantidad de unidades producidas, es decir, es el costo de una unidad terminada. Los costos unitarios se expresan en los mismos términos de medida empleados

para las unidades de producción, como costo por tonelada, galón, pie, lotes, etc. (Polimeni, Jabozzi, Adelberg y Kole, 1998, p. 62).

Costos de adquisición y comercialización

- **Costo de adquisición:** incluye todos los esfuerzos y recursos utilizados para disponer de un bien económico listo para su uso (Bottaro, 1982, p. 47).
- **Costos de comercialización:** se relacionan con la función de venta de los productos o servicios (Cascarini, 2004, p. 157).

Sistemas de costeo

Cascarini (2004, p.2-5) sostenía lo siguiente: “el principio básico a tener en cuenta es el de causalidad, según el cual el costo de todo objetivo perseguido debe determinarse en función de la relación causal que existe entre el consumo de factores y dicho objetivo”, es por eso que determina su visión sobre la relación del costo y los productos “Todo sistema de costos es el resultado de tres aspectos que lo caracterizan: la concepción de costeo que aplica, la base de datos que utiliza y los mecanismos de costeo que requiere”. A continuación, se detallan los principales conceptos:

- 1) **Concepción del costeo:** Se denomina concepción de costeo a la filosofía con que se interpreta el proceso de adjudicación de costos a las unidades de objetivo alcanzadas. Incluye dos vertientes, la primera de “costeo por absorción”, en la cual determina que todos los factores incluidos en el proceso productivo forman parte del costo de los productos o servicios finalizados (incluye fijos y variables), y la segunda de “costeo variable” sólo considera que los costos variables están relacionados al producto o servicio final, vinculando los costos fijos como generadores contables de resultados del periodo.

2) **Base de datos:** En el proceso de determinación de costos existen dos fuentes alternativas:

- a) La primera corresponde al proceso deductivo (también conocido como base histórica), que requiere el conocimiento de lo que ha ocurrido en un tiempo anterior para basarse en sus datos. Consecuentemente, tanto la información contable como la operativa constituyen las fuentes de obtención de los datos necesarios para llevar a cabo el proceso de determinación de los costos. (Histórica)
- b) La segunda fuente corresponde al proceso inductivo (también conocido como base predeterminada) que, basado en estimaciones, pruebas, especificaciones técnicas, proyección de consumo y precio de los factores, establece por anticipado cuál será el costo de los objetivos buscados

3) **Método de costeo:** se aplica a las combinaciones de las concepciones de costeo y las bases de datos. Dichas combinaciones pueden ser las siguientes:

- i) El costeo por absorción en base histórica.
- ii) El costeo por absorción en base predeterminada.
- iii) El costeo variable en base histórica.
- iv) El costeo variable en base predeterminada.

4) **Mecanismo de Costeo:** debe entenderse como el conjunto de pasos y criterios a seguir para la determinación, registro y análisis de los costos en atención a la índole de la actividad desarrollada en pos del objetivo del ente y las características que de ella se derivan. La índole de la actividad responde a dos aspectos, la constancia del objetivo (a) o la propia de la industria (b):

- a) En el primer aspecto se pueden encontrar los “**costos por órdenes**” cuando el objetivo es cambiante y genera la aparición de lotes o

unidades de productos, y los segundos denominados “**costos por procesos**” cuando el objetivo es constante, es decir, se fabrica de forma homogénea el mismo producto.

- b) En el segundo aspecto se encuentran “**procesos de integración por adición**” cuando el procesamiento de una o varias materias primas generan un producto final, en cambio, cuando de una o más materias primas sometidas a procesos se obtiene uno o más derivados estamos en presencia de “**producción conjunta**”

Productos conjuntos y subproductos

- **Productos conjuntos (o coproductos):** son productos individuales, cada uno con valores de ventas significativos, que se generan de manera simultánea a partir de la misma materia prima y/o proceso de manufactura. Tienen una relación física que requiere un procesamiento común, siempre hay un punto del proceso en el que surgen productos separados y nunca tienen mayor valor uno de otro. (POLIMENI R, FABOZZI, F y ADELBERG, A, 1994, p. 311).
- **Subproductos:** Son aquellos productos de valor de venta limitado, elaborados de manera simultánea con productos de valor de venta mayor, conocidos como productos principales o productos conjuntos. Son el resultado incidental al manufacturar productos principales. (POLIMENI R, FABOZZI, F y ADELBERG, A, 1994, p. 317).

Métodos de asignación de costos conjuntos

En los procesos productivos donde se obtienen simultáneamente varios productos a partir de una misma materia prima —como suele ocurrir en las industrias químicas, alimenticias o extractivas— surge la necesidad de distribuir los **costos**

conjuntos (es decir, aquellos incurridos hasta el punto de separación de los productos) entre los distintos productos obtenidos. Para ello, se emplean distintos **métodos de asignación**, que permiten distribuir los costos de manera razonable, dependiendo de los objetivos de análisis, la información disponible y la naturaleza de los productos obtenidos (Polimeni, Fabozzi & Adelberg, 1994).

1. **Método de unidades producidas (con base en el volumen)**: se basa en la cantidad de producción para asignar los costos conjuntos, es decir, se determina el costo a cada producto a través de una fórmula en la que a cada producto se le asigna un costo conjunto de acuerdo al porcentaje que representan dentro de la producción total. Parte de la base en la que los productos son homogéneos, es decir, no tienen diferenciación en la etapa final.
2. **Método del valor de mercado en el punto de separación**: esta teoría afirma que existe una relación directa entre el costo y el precio de venta, es decir, que los costos se asignan de acuerdo al valor de mercado de los productos individuales. Se asignan los costos conjuntos a través del porcentaje que representa cada producto sobre la producción total.
3. **Método del valor neto realizable**: consiste en asignar los costos conjuntos y deducir de cualquier costo de procesamiento adicional estimado y de venta del valor de venta final en un intento de estimar el valor de mercado *hipotético* en el punto de separación.

Consideraciones comparativas

Cada método presenta ventajas y limitaciones, y la elección del más adecuado dependerá del tipo de producto, la finalidad del informe, la disponibilidad de precios de mercado y la política contable de la organización. En síntesis, mientras que los métodos basados en unidades físicas resultan apropiados cuando los

productos tienen características homogéneas, los métodos que consideran valores de mercado ofrecen una visión más fiel de la rentabilidad relativa de cada producto conjunto (Polimeni et al., 1994).

Situación actual de conocimiento del tema

Actualmente el tratamiento y la determinación de costos han sido ampliamente abordados, tanto por autores nacionales como internacionales. En sus estudios, se destaca la importancia del conocimiento del circuito productivo y de los costos asociados para la toma de decisiones.

Existen algunos trabajos que abordan la temática específica de este Trabajo Final de Carrera, entre ellos se destaca el trabajo titulado: “Sistema de costeo en empresa del sector cárnico”, realizado por Luis Fernando Gómez Montoya, David Octavio Rangel Carrero y María Clara Hernández Espinal (2014). Este estudio realiza un análisis exhaustivo del costo del sector cárnico, aunque a diferencia del presente trabajo, también incluye la producción de carne porcina.

En cuanto al análisis de los costos relacionados con la producción local, se puede mencionar el trabajo realizado por Giuliana Racca (2023) titulado “Análisis y determinación del costo unitario en una empresa familiar dedicada a la producción vitivinícola”, presentado en su trabajo final en la Universidad Nacional de Río Negro, en el cual se analiza el emprendimiento “Familia Herrero” y sus diferentes costos a la hora de la producción de un litro de vino y su respectiva comercialización.

Otro estudio relevante, es el realizado por Milton Marcel (2023), titulado “Diseño de una herramienta de costos para un establecimiento local productor de mermeladas”, el trabajo consistió en el análisis de los costos de producción de

mermeladas considerando las capacidades productivas que posee la empresa y en el diseño de una herramienta de trabajo que permite determinar el costo final por cada frasco de mermelada y la contribución marginal que genera cada sabor.

Asimismo, en la Universidad Nacional de Río Negro, Sabrina Avale (2024), realizó el trabajo titulado “Análisis de costo de producción de la morcilla en sus distintas variantes”, en el cual se efectúa un análisis de costos en la producción de morcilla realizado por la empresa FRIDEVI S.A.F.I.C., a fin de ofrecer a la organización información precisa y actualizada para facilitar la toma de decisiones por parte de la gerencia.

Si bien se pueden encontrar varios informes sobre el circuito productivo completo de la carne, es decir desde la cría del animal en el campo hasta su comercialización en minoristas o supermercados, son pocos los que incluyen la etapa intermedia de la salida del campo hasta el establecimiento comercial, pasando por el frigorífico.

Uno de los informes que aborda este aspecto, es el publicado por AgrofytNews, en donde su autora Bontempo (2021) en un breve escrito redacta como es el proceso desde que comienza la etapa de cría hasta que llega a los establecimientos minoristas para ser vendido al público en general.

Metodología de Trabajo

La metodología utilizada en este estudio se enmarca en un enfoque mixto, que combina elementos cualitativos y cuantitativos. Desde el enfoque cualitativo, se buscó comprender en profundidad el contexto y las dinámicas del establecimiento analizado, mientras que el enfoque cuantitativo se evidencia en el análisis

detallado y la determinación precisa de los costos asociados al proceso productivo.

Las etapas desarrolladas fueron las siguientes:

- Reuniones con los propietarios del establecimiento. Se indagó a los propietarios del establecimiento Carnicería “LA RUSA”, a efectos de comprender en profundidad el proceso productivo con respecto al costo del producto y las variables que se consideran para la toma de decisiones.
- Identificación de los Costos que se generan durante el desarrollo del Circuito productivo. Se realizó un relevamiento detallado de los costos asociados a cada etapa del proceso productivo, desde la adquisición de la materia prima hasta la comercialización del producto final.
- Determinación del Costo y la Contribución Marginal para cada corte de carne. Para ello, se determinó cada uno de los componentes del costo y se utilizó el método de valor de mercado en el punto de separación para asignar el costo individual de cada producto, haciendo un análisis teniendo en cuenta la cantidad de kilos del animal, y el valor de mercado para que sea proporcional. A su vez se hará una comparación con el método de unidades producidas para determinar qué método refleja mejor la realidad.
- Se identificaron los aspectos más relevantes que impactan en la estructura de costos del negocio y se propusieron mejoras con el objetivo de optimizar la rentabilidad.

Contextualización del negocio: “Carnicería La Rusa”

Historia

El establecimiento comercial “LA RUSA”, según lo mencionado por los propietarios, tuvo sus inicios en diciembre del año 1996, se trataba de un espacio

lindante a la vivienda de los dueños. La pareja con experiencia previa como empleados en comercios del mismo rubro, decidió emprender su propio negocio y dar sus primeros pasos en el ámbito comercial.

Según se pudo averiguar, los dueños informan que “durante 5 años el establecimiento funcionó como despensa y con la normalidad de cualquier negocio comercial, hasta que, en el año 2003, como consecuencia de la crisis económica de 2001 y atravesando un momento familiar desfavorable, se decidió alquilar el negocio. Durante 5 años aproximadamente, el inmueble estuvo funcionando como despensa bajo la administración de terceros.”

En el año 2008, los propietarios retomaron la actividad comercial, pero con la diferencia de que en 2009 se incorporó el rubro Carnicería al comercio. Según lo expresado por el propietario: “Esta expansión, requirió una serie de inversiones tales como: remodelación del inmueble para adaptarlo a las necesidades y requisitos exigidos en el rubro, compra de maquinarias, heladeras, mostradores y cámaras de frío, estas últimas aún en funcionamiento”.

Ubicación y competencia

La Despensa y Carnicería “LA RUSA” se encuentra ubicada en la localidad de Carmen de Patagones, más precisamente en el barrio Villa Lynch, lugar donde la familia fundadora del emprendimiento vivía por el año 1996 y continúa viviendo en la actualidad.

De acuerdo a lo informado por el propietario: “El establecimiento permitió cubrir la vacante del rubro carnicería en el barrio. Antes de la reapertura del comercio existía una carnicería en la misma zona, pero cerró un tiempo antes de que la familia introdujera el rubro al comercio. Con el pasar de los años han surgido varios competidores cercanos, pero ninguno logró asentarse de tal manera que afectará nuestras ventas”.

En la actualidad, la Despensa y Carnicería “LA RUSA” enfrenta un competidor directo ubicado a 2 cuadras, además de otros dos competidores que realizan actividades como Pollería y Polirubro, ambos ubicados a una cuadra de distancia del local comercial.

Por otra parte, los propietarios resaltan que: “El negocio tiene una ventaja competitiva basada en la reputación construida a través de los años y tiene que ver con el reconocimiento popular de la gente y la clientela que atrae desde la ciudad de Viedma, incluyendo grandes clientes relacionados con el rubro gastronómico”.

Imagen N° 1.Frente del local comercial.



Fuente de elaboración propia.

Aspecto Tributario

Desde el punto de vista tributario, la administración del comercio está a cargo de uno de los propietarios, que se encuentra inscripto en el Régimen General impositivo.

El contribuyente se encuentra inscripto en el Impuesto al Valor Agregado, Régimen de Trabajador Autónomo, Impuesto a los Bienes Personales, Impuesto Ganancias Personas Físicas y Régimen de Seguridad Social Empleador. En cuanto a los tributos locales, la localidad de Carmen de Patagones se encuentra exenta del impuesto sobre los Ingresos Brutos pero el establecimiento abona la Tasa de Seguridad e Higiene municipal.

Aspecto Operativo de la organización

Para comprender la situación actual del local comercial, es importante destacar que, a pesar de que se detallarán las etapas del proceso en un capítulo posterior, los propietarios informan que al no contar con campo ni con hacienda propia, se dificulta el inicio del proceso productivo.

De acuerdo a lo expresado por el propietario: “El proceso comienza con una negociación con el propietario del campo, quien posee los animales destinados a la venta. Esta conversación está centrada en el precio por kilogramo de animal faenado que se abonará al chacarero por la venta de los animales”. Al momento del presente trabajo se utiliza como referencia el valor que establece la Cooperativa Agrícola y Ganadera de Patagones y Viedma LTDA, aunque existe la posibilidad de acordar un precio diferente.

El siguiente paso dentro del circuito involucra el traslado de los animales, desde el campo en donde se adquieren hasta el frigorífico que se encuentra en la ciudad de Viedma. Este trayecto es realizado por los propietarios del establecimiento en un camión jaula, de su propiedad, utilizado exclusivamente para transportar los animales.

Una vez que los animales son faenados en el frigorífico, el proceso de transporte se terceriza para trasladar la carne desde el frigorífico hasta el local comercial. Al

llegar al establecimiento, la carne es despostada, es decir, se corta la carne para obtener los distintos cortes para luego almacenarlos en las cámaras de frío o en las heladeras mostradores si es necesario.

Etapas del proceso productivo

En el presente capítulo se realiza un detalle exhaustivo de las etapas que forman parte del circuito productivo desde que el animal sale del campo hasta que llega a la carnicería y al mostrador para su posterior comercialización.

Etapa 1: Elección del animal en el campo.

El proceso productivo comienza en el campo, donde uno de los propietarios del establecimiento es quien decide a qué campesino comprarle los animales. De acuerdo a lo manifestado: “Esta elección se basa en la confianza, la experiencia y la relación con el campesino”.

Imagen N° 2. Animales bovinos apartados para su elección



Fuente: <https://www.infocampo.com.ar/bienestar-animal-los-secretos-de-la-manga/experiencia>

El comerciante se dirige en un camión hacia el campo en donde se encuentran los animales. Una vez allí, previo acuerdo con el campesino, se encierran los animales seleccionados, y luego, a través de un análisis ocular, basado en la

experiencia del propietario del negocio, se determina cuáles son los novillos y vaquillonas que serán elegidas para transportar al frigorífico.

Imagen N° 3. Animales en la manga.



Fuente: <https://www.zonacampo.com.ar/infogen/adelanto-sobre-mangas>

Etapas 2: Transporte desde el campo al frigorífico.

Una vez elegidos los animales, el proceso de carga comienza con el uso de una rampa para subir a los animales al camión. Este trabajo lo realizan el dueño del comercio y el dueño del campo, quienes con los animales elegidos los inducen a entrar a una “manga” y los llevan en caravana hasta la rampa que los deposita dentro del camión que los transporta.

Una vez que los animales se encuentran dentro del vehículo, es el dueño del local comercial quien los transporta hasta el Frigorífico del Valle Inferior. El camión utilizado es un Mercedes Benz modelo 1986, que fue adquirido recientemente para este propósito.

Según la información obtenida mediante las reuniones con el propietario, la cantidad de kilómetros recorridos por el camión rara vez supera la cantidad de 130 km, lo que indica que los campos aledaños al comercio no se encuentran a una distancia mayor que 65 km. Por otra parte, la cantidad de animales transportados puede alcanzar como máximo 18.

Imagen N° 4. Animales subiendo al camión.



Fuente

:<https://ruralaldia.com/noticias/actualidad/3801/convocan-en-santa-rosa-para-hablar-sobre-el-movimiento-de-hacienda/>

Imagen N° 5: Animales en el camión



Fuente de elaboración propia.

Etapa 3: Servicio de faena y transporte al local comercial

Una vez llegado al Frigorífico tercerizado, se abona mediante Volante Electrónico de Pago (VEP), el ingreso al establecimiento, ya que, sin este pago, el frigorífico no permite la descarga de los animales. Una vez abonado, se ingresa al frigorífico y se descargan los animales en el sector matarife.

Imagen N° 6. Descarga de animales en el frigorífico.



Fuente de elaboración propia.

Luego, comienza el servicio de faena que es tercerizado, debido a que es la única empresa habilitada en la región para brindar dicho servicio porque cumple con los requisitos necesarios para respetar la normativa de higiene y salubridad según “Norma IRAM NM323:2010 de Seguridad Alimentaria HACCP”.

Al finalizar el servicio de faena, se contrata a una empresa que dispone del transporte y equipo de frío necesarios para el traslado de las reses ya faenadas

hacia el local comercial. Una vez que llega al establecimiento, el transportista es el encargado de descargar todas las reses y depositarlas dentro de la cámara de frío que es propiedad de los dueños del comercio.

Imagen N° 7. Transporte hacia el local comercial.



Fuente www.fridevi.com.ar

Etapa 4: Desposte y control

En la siguiente etapa, mediante una estructura metálica que posee el establecimiento se cuelgan las medias reses completas, lo que permite que los empleados realicen las tareas de desposte y separación de los distintos tipos de cortes. Este proceso se realiza en simultáneo con la atención al público, ya que los empleados no realizan horas extras.

Imagen N° 8. Animales descargados en la carnicería.



Fuente de elaboración propia.

Esta etapa, demanda un tiempo entre 25 y 35 minutos por res.

Etapa 5: Comercialización

Es la etapa final del proceso, en la cual los empleados ofrecen los diferentes cortes de carne al público. De acuerdo a lo informado por los propietarios del local comercial: “El objetivo principal de esta etapa es que los clientes queden a gusto con la atención y la comodidad del lugar, que es lo que tanto ha caracterizado al negocio a través de los años, además de la calidad de sus productos”.

Imagen N°9. Comercialización dentro del local comercial.



Fuente de elaboración propia

Imagen N° 10. Comercialización dentro del local comercial.



Fuente de elaboración propia

Costos del Proceso Productivo

En este capítulo se desarrollarán según la investigación realizada durante los meses de junio y julio de 2024, los distintos costos que ocurrieron dentro del proceso productivo. Los distintos tipos de costos se analizarán de forma detallada, obteniendo un costo conjunto total en el cual se afectarán a cada tipo de corte de acuerdo a dos métodos (Método de Valor Neto Realizable y Método de Unidades Producidas) que se utilizarán a modo de obtener un análisis comparativo entre ambos y definir cuál es el método más representativo de los costos, y que ayude a la toma de decisiones, para luego agruparlos y exponerlos en conjunto mediante un cuadro final, acompañado de conclusiones respecto a los datos obtenidos.

Materia Prima

Constituye el principal costo dentro del circuito productivo. Este costo incluye el valor asociado a la adquisición del animal, que es el insumo primordial para la producción de carne. A su vez, incluye el costo de transporte (fletes) y demás servicios hasta que llega al local comercial, inclusive el servicio de faena que es tercerizado a una empresa especializada.

La compra del animal, al no tener hacienda propia, se realiza a los dueños de los campos aledaños a la localidad de Carmen de Patagones. Se negocia un precio por el valor del kilogramo del animal faenado. Cabe mencionar que el peso del animal vivo para los propietarios no es relevante, debido a que el animal se abona de acuerdo al peso que tiene una vez faenado.

Existe otro método para determinar el valor de la materia prima, el método de valor por kilo de animal vivo. Dicho método con respecto al valor por kilogramo es más bajo en comparación con el valor por kilo de animal faenado, pero la cantidad de kilos del animal se duplica en comparación con el animal faenado. Se pudo averiguar que este método se utiliza en la comarca, pero al momento del presente

trabajo los propietarios informan que utilizan el método de valor por kilo de animal faenado.

Durante este proceso los dueños del establecimiento “LA RUSA” asumen una pérdida que ocurre entre que el animal sale del frigorífico y entra al comercio. Esta pérdida se debe a que el peso por el cual se paga al campesino se determina a partir de lo indicado en el ROMANEO¹, el cual se establece justo después de la faena. Sin embargo, después del proceso de faena y durante el traslado hacia la carnicería, se pierde un promedio de 5 kilogramos por cada media res², es decir, una pérdida de 10 kilogramos por animal faenado aproximadamente, aunque el campesino recibe el pago por el peso total registrado inicialmente. Para determinar el costo en Materia Prima se tomaron muestras de varias medias reses con el fin de determinar qué porcentaje del animal corresponde a cada corte. Este promedio se obtuvo del análisis de no menos de 10 medias reses, lo que generó un peso en kilogramos promedio por corte que es utilizado para determinar el costo que tiene cada uno en una res aleatoria.

Según los datos obtenidos durante los meses analizados en este trabajo, se determinó que el peso promedio de los animales faenados que fueron adquiridos para el proceso productivo es de 200 kilogramos cada animal. El precio por KG abonado al campesino, dueño de los animales, fue de \$4.600,00, por lo que el costo total en materia prima por un animal es de \$920.000,00.

Combustible: incluye los gastos incurridos en GASOIL utilizados por el camión que transporta los animales desde el campo hacia el frigorífico. Al camión se le llena el tanque de combustible antes de salir de Carmen de Patagones y

¹ Es un formulario de distribución y clasificación de la carne por categorías de peso, calidad y tipo en plantas de faena avícola y bovina, así como en la pesca.

² La res, carcasa o canal es el principal derivado de la faena, compuesta por músculo (carne), grasa, hueso y tendones, y obtenida al descontar del animal sacrificado sangre, cuero, cabeza, patas desde rodilla y garrón hacia abajo, rabo, vísceras, riñones y grasas internas (pélvica, riñonada, capadura). Bavera, G. A. 2006

nuevamente al regresar al comercio. Este costo se considera fijo en relación a la cantidad de animales, debido a que no varía según la cantidad de animales transportados, sino de acuerdo a la cantidad de kilómetros recorridos. Por lo tanto, se analizará este gasto por animal. El costo del combustible para el transporte de los animales desde la hacienda hasta el frigorífico es de \$14.743,59 por animal (Tabla N° 1).

Tabla N° 1. Análisis de combustible utilizado.

Cantidad de viajes	Litros gastados	Costo del litro	Costo total	Cantidad de Animales	Costo por animal
9	1066,7904	1078	\$1.150.000,00	78	\$14.743,59

Fuente de elaboración propia.

Servicio tercerizado de faena: El servicio de faena lo realiza el frigorífico FRIDEVI, una empresa altamente reconocida en la región, y única habilitada para brindar el servicio mencionado. El costo por kilo de faena en el periodo analizado es de \$95.59, lo que resulta según los datos obtenidos el valor de \$19.118,00 en promedio por animal faenado. Además, se incluye el precio abonado por el ingreso de los animales a la playa de faena, que es de \$4.455,00. Por lo tanto, el costo de servicio de faena total es de \$23.573,00.

Nuevamente, el servicio de faena es calculado con la cantidad de kilogramos que tiene el animal al finalizar la faena, por lo que se abona por la cantidad de 200 kg.

Tabla N° 2. Análisis de costo de faena.

Kilos del animal	Costo por kilo de servicio de faena	Costo por animal de servicio de faena	Costo fijo de entrada por animal	Costo por animal
200	\$95,59	\$ 19.118,00	\$4.455,00	\$ 23.573,00

Fuente de elaboración propia

- **Flete:** el comercio contrata un servicio de flete que traslada la carne faenada desde el frigorífico hasta el comercio. Este servicio lo realiza un tercero, cuyo costo es de \$40,00 por kg. Utilizando el peso promedio de los animales, según el ROMANEO, se determinó que el valor total del flete por animal es de \$8.000,00.

Tabla N° 3. Análisis de costo de flete.

	Valor por kilo	Cantidad de kilos promedios	Total valor de flete por animal
Fletes	\$ 40,00	200	\$8.000,00

Fuente de elaboración propia

Mano de Obra

Desde el punto de vista de la Mano de Obra existen dos aspectos fundamentales a analizar:

- **Mano de Obra Directa:** el local comercial cuenta con 2 empleados que atienden el sector carne, son los que se encargan de la manipulación de la res una vez que llega desde el frigorífico. Su tarea principal es el desposte, es decir, cortar la carne para obtener los distintos tipos de cortes, y, además, son los encargados de la atención al público, brindando el servicio necesario para que los clientes obtengan los productos que solicitan.

Los empleados se encuentran incluidos en el Convenio Colectivo de Trabajo N° 130/75 (empleados de comercio). El proceso de desposte es realizado por el empleado número 1, quien dedica entre 25 y 35 minutos a cada animal, dependiendo de su peso, siendo el promedio de 30 minutos. Esta tarea requiere conocimientos específicos sobre la ubicación de los distintos tipos de cortes, conocimientos que el empleado ha adquirido a lo largo de varios años de experiencia en el rubro.

De acuerdo a lo mencionado en el párrafo anterior, el componente físico de este proceso implica 0,5 hs de Mano de Obra Directa.

En cuanto al componente monetario, incluye el valor por hora establecido por el convenio colectivo de trabajo, la incidencia de las cargas sociales, vacaciones y feriados nacionales, la incidencia que tiene el Sueldo Anual Complementario (SAC) y la Relación de Aprovechamiento (RA). Dicho componente monetario es de \$9.313,28 (ver Tabla N° 6).

Según los datos recolectados el año 2024 tuvo un total de 366 días, de los cuales 52 fueron domingo y se tienen en cuenta que los empleados poseen 28 días de vacaciones debido a su antigüedad. A su vez, en 2024 hubo 19 feriados nacionales y se le incluye el Día del Empleado de Comercio, que es el día 26 de septiembre, pero que en 2024 se trasladó para el día 30 de septiembre para incorporar un feriado largo para los trabajadores.

El componente Monetario de la Mano de Obra se obtiene de utilizar la siguiente fórmula:

$$\text{Comp Monetario} = \text{TARIFA CONVENIO} \times (1 + \text{INCIDENCIA CS SOC}) \times \text{RA}$$

A continuación, se detalla el costo por animal que genera el gasto mensual de mano de obra correspondiente al empleado que se encarga del desposte del animal.

Tabla N° 4. Análisis de Incidencias Cargas Sociales

INCIDENCIAS	Días totales	Días sin trabajar	Incidencia		
Vacaciones	266	28	10,53%		
Feriados Nacionales	266	20	7,52%		
SAC	266		8,33%		
<u>CARGAS SOCIALES</u>		<u>SAC</u>	<u>FERIADOS</u>	<u>VACACIONES</u>	<u>TOTAL</u>
		8,33%	7,52%	10,53%	
SUSS	34,62%	2,88%	2,60%	3,64%	
Sac Proporcional			0,84%	1,18%	
<u>TOTAL</u>	34,62%	11,22%	10,97%	15,35%	69,53%

Fuente de elaboración propia.

Tabla N° 5. Análisis de Relación de Aprovechamiento.

Relación de Aprovechamiento	Expresado en horas	Expresado en minutos
Horas Contratadas	8	480 minutos
Entradas y salidas	0,1667	10 minutos
Refrigerio	0,3333	20 minutos
TOTAL Horas trabajadas	7,5000	
Cuota RA	1,0667	

Fuente de elaboración propia.

Tabla N° 6. Análisis del Componente monetario.

Componente monetario		
Valor hora s/ convenio	\$5.150,09	
Incidencia Cs Soc	1,6953	
RA	1,0667	
TOTAL	\$9.313,28	

Fuente de elaboración propia

Tabla N° 7. Análisis del Componente Monetario.

	Componente Físico	Componente Monetario	Valor total
Costo Unitario MO	0,5 hs.	\$9.313,28	\$4.656,64

Fuente de elaboración propia

Carga Fabril

En este apartado se detallarán diferentes costos que no son ni Materia Prima ni Mano de Obra Directa pero que son fundamentales para el circuito productivo.

- **LUZ/GAS:** Incluye los servicios públicos que se utilizan en el local comercial, necesarios para poder poner el producto a disposición de la clientela. En el caso de la luz, la factura, en la que se indica el gasto y el monto a pagar, se emite de forma mensual, arrojando durante el mes de Julio 2024 la suma de \$224.896,35 por el consumo de 1188 KW. En cambio, la factura de Gas se emite de forma bimestral, arrojando un saldo de \$127.834,96 por los meses de Junio/Julio, por el gasto de 1177 lts totales. El gasto que se le atribuye al sector carnicería corresponde, según los dueños del establecimiento, a un 80% del valor total de la factura. Este dato no es exacto, pero se puede ver y corroborar de acuerdo a las heladeras y cámaras de frío, y el valor estimado de costo que conlleva cada equipo.

El costo incurrido según la cantidad de animales que se faenaron durante los meses de análisis, el costo por animal de los gastos de servicios se detalla de la siguiente manera:

Tabla N° 8. Análisis de servicios tarifados.

Tipo de servicio	Periodo	KW/LTS	Monto	Porcentaje asignado	Valor asignado	Cantidad de animales	Valor asignado por animal
Luz	30 DÍAS	1188	\$ 224.896,35	80%	\$179.917,08	47	\$3.828,02
Gas	60 días	1177	\$ 127.834,96	80%	\$102.267,97	78	\$1.311,13

Fuente de elaboración propia.

- **Amortizaciones:** se detallan los bienes de uso que se utilizan en el local comercial:

- ☐ Heladera mostrador
- ☐ Cámara de frío
- ☐ Sierra eléctrica
- ☐ Picadora de carne
- ☐ Balanza
- ☐ Cámara almacenera
- ☐ Mesa metálica
- ☐ Embutidora
- ☐ Cortadora de carne industrial
- ☐ Inmueble (No cuenta con valor adquisición, lo cual será tasado según valor catastral)
- ☐ Mechero
- ☐ Camión

Tabla N° 9. Análisis de Bienes de uso.

Tipo de bien de uso	Años de vida útil	Precio Adquisición³	Amortización por año	Amort. x mes	Amort. x animal
Heladera mostrador	10	\$ 1.800.000,00	\$ 180.000,00	\$ 15.000,00	\$ 319,15
Cámara de frío (incluye motor)	10	\$ 4.800.000,00	\$ 480.000,00	\$ 40.000,00	\$ 851,06
Sierra bianchi	10	\$ 2.500.000,00	\$ 250.000,00	\$ 20.833,33	\$ 443,26
Picadora de carne	10	\$ 976.000,00	\$ 97.600,00	\$ 8.133,33	\$ 173,05
Balanza 1	5	\$ 400.000,00	\$ 80.000,00	\$ 6.666,67	\$ 141,84
Balanza 2	5	\$ 400.000,00	\$ 80.000,00	\$ 6.666,67	\$ 141,84
Cámara almacenadora	10	\$ 3.300.000,00	\$ 330.000,00	\$ 27.500,00	\$ 585,11
Mesa metálica	10	\$ 210.000,00	\$ 21.000,00	\$ 1.750,00	\$ 37,23
Embutidora	10	\$ 620.000,00	\$ 62.000,00	\$ 5.166,67	\$ 109,93
Cortadora de carne industrial	10	\$ 1.400.000,00	\$ 140.000,00	\$ 11.666,67	\$ 248,23
Inmueble (50%)⁴	50	\$ 16.000.000,00	\$ 320.000,00	\$ 26.666,67	\$ 567,38
Mechero	5	\$ 40.000,00	\$ 8.000,00	\$ 666,67	\$ 14,18
Camión	5	\$ 18.000.000,00	\$ 3.600.000,00	\$ 300.000,00	\$ 6.382,98
TOTAL					\$ 10.015,25

Fuente de elaboración propia.

³ Los valores de adquisición son valores de mercado al momento de la elaboración de este trabajo. Las fuentes son diversas, algunos valores ofrecidos por proveedores del establecimiento y otros obtenidos de Internet.

⁴ El valor del inmueble a amortizar se encuentra valuado al 50% de su valor total, debido a que dentro del mismo se encuentra tanto el sector carnicería como el sector despensa.

Imagen N° 11. Sierra Bianchi en funcionamiento



Fuente de elaboración propia

Imagen N° 12. Bandeja y picadora de carne



Fuente de elaboración propia.

- **Bandejas**: Las bandejas son utilizadas en diferentes momentos dentro del establecimiento. El uso principal es el de transportar la carne que fue cortada desde las cámaras de frío hacia las heladeras mostradores. También se utilizan para almacenar algunos chacinados y carne picada. El establecimiento adquiere bandejas que son extra reforzadas, que tienen una duración de aproximadamente 2 años, por lo que no se han adquirido durante el proceso de análisis, pero si se utilizan en la cotidianeidad del negocio. Para determinar el costo de los mismos, se utilizaron precios de referencia actuales y se prorratea el costo que incurran durante el periodo de análisis. El valor actual de las mismas es de \$25.000 cada una y la empresa cuenta con al menos 10 en su stock. Según lo informado por los propietarios, las bandejas tienen una vida útil aproximada de 2 años. De acuerdo a lo mencionado, se genera un costo de \$10.416,70 en concepto de amortización por mes.
- **Cuchillos**: Los cuchillos presentan una situación similar a la de las bandejas. El comercio cuenta con un stock de 4 cuchillos en diferentes estados, algunos con un desgaste más avanzado y otros prácticamente nuevos. Se utilizó la misma metodología que con las bandejas debido a que no se cuenta con el precio que se abonó en su momento y es imposible determinar los años que fue utilizado cada cuchillo, por lo cual se tomó la decisión de considerar el costo de mercado actual y prorratarlo de acuerdo a la vida útil estimada. El precio promedio de un cuchillo al momento del presente trabajo es de \$32.000. De acuerdo a lo mencionado, se genera un costo de \$5.333,33 en concepto de amortización por mes.
- **Cuchillas**: Se encuentran en la misma situación que los cuchillos y las bandejas. El establecimiento en la actualidad cuenta con 2 cuchillas, las cuales tienen un costo aproximado de \$50.0000 a la fecha del presente

análisis. De acuerdo a lo mencionado, se genera un costo de \$4.166,67 en concepto de amortización por mes.

Tabla N° 10. Análisis de costo bandejas y cuchillos.

Objeto	Precio	Cantidad	Duración	Costo total	Costo por año	Costo por mes	Animales por mes	Costo por animal
BANDEJAS	\$ 25.000,00	10	2 años	\$250.000,00	\$ 125.000,00	\$ 10.416,67	47	\$ 221,63
CUCHILLOS	\$ 32.000,00	4	2 años	\$128.000,00	\$ 64.000,00	\$ 5.333,33	47	\$ 113,48
CUCHILLAS	\$ 50.000,00	2	2 años	\$100.000,00	\$ 50.000,00	\$ 4.166,67	47	\$ 88,65
							TOTAL	\$ 423,76

Fuente de elaboración propia

- **Sierras:** En este apartado se incluyen los gastos incurridos en sierras para la sierra eléctrica y para serruchos utilizados al momento de desposte. Actualmente el local comercial compra sierras nuevas cada 15 días, incurriendo en el gasto de 2 hojas de sierras para la sierra eléctrica que tiene un valor de \$38.000,00 cada una y 1 hoja de sierra para el serrucho el cual su valor es de \$10.000,00. Las mismas generan un costo mensual según el siguiente detalle:

Tabla N° 11. Análisis de costo sierras.

Tipo	Precio Unitario	Cantidad por mes	Costo total	Cantidad de animales por mes	Costo por animal
SIERRA	\$ 38.000,00	2	\$ 76.000,00	47	\$1.617,02
SERRUCHO	\$ 10.000,00	1	\$ 10.000,00	47	\$212,77
			TOTAL		\$1.829,79

Fuente de elaboración propia

- **Costo de Limpieza:** El comercio cuenta con una ayudante que trabaja por hora, encargada de la limpieza del comercio. La limpieza del establecimiento se realiza durante 6 días de la semana, en un tiempo aproximado de 2 horas, lo que conlleva a un total de 12 horas semanales y 48 horas mensuales. El costo por hora es de \$4.000,00, lo que determina un total mensual de \$192.000,00.

Tabla N° 12. Análisis de costo mano de obra indirecta.

	Costo mensual	Animales faenados	Costo de limpieza por animal
Costo de limpieza	\$ 192.000,00	47	\$ 4.085,11

Fuente de elaboración propia

- **Tasa de Seguridad e Higiene:** el pago de la tasa de Seguridad e Higiene en el Partido de Patagones se abona de manera BIMESTRAL, por lo cual, el costo correspondiente a los meses considerados en el presente análisis (Junio - Julio 2024) se encuentran separados en la cuota 3/2024, por un valor de \$ 92.916,58 y la cuota 4/2024 por un valor de \$ 111.460,97. Para determinar un costo mensual en concepto de Tasa de Seguridad e Higiene, se promediaron ambos importes, lo que arrojó un resultado de \$102.188,78. Asimismo, la tasa mencionada incluye también el sector de despensa, por lo cual se le asignó el 80% del valor, al sector Carnicería.

Tabla N° 13. Análisis de costo tasa de Seguridad e Higiene.

	Tasa	Cantidad de animales	Valor asignado al sector Carnicería	Valor por animal de Tasa de Seg e Higiene
Tasa de seguridad e higiene	\$ 102.188,78	78	80%	\$1.048,09

Fuente de elaboración propia

Costos de Comercialización

En el presente apartado se detalla un análisis de los costos de comercialización. El mismo se desprende de la diferencia entre la cantidad de horas trabajadas durante un mes de trabajo del empleado encargado del desposte y la cantidad de esas horas destinadas al desposte (mano de obra directa).

La cantidad de horas destinadas al desposte según apartado de Mano de Obra Directa es de 0,5 hs por animal. La cantidad de animales mensuales durante el periodo analizado es 47, por consiguiente, se utilizaron 23,5 hs mensuales de un total de 200 horas de trabajo mensuales. La diferencia entre las horas contratadas y las horas destinadas al desposte determina la cantidad de horas utilizadas a la comercialización es de 176,5 hs mensuales restantes.

El segundo empleado se dedica exclusivamente a la comercialización, por lo que no genera costo de Mano de Obra directa pero sí costos de comercialización.

Tabla N° 14. Análisis de costo de comercialización.

Costo de comercialización	Componente Monetario Valor mano de obra (Ver Tabla 6)	Horas mensuales destinadas a la comercialización	Costo MOI Mensual	Cantidad de Animales por Mes	Costo destinado por animal
Sueldo empleado 1	\$9.313,28	176,5	\$1.643.793,37	47	\$34.974,33
Sueldo empleado 2	\$9.313,28	150,0	\$1.396.991,53	47	\$29.723,22
			\$3.040.784,90		\$64.697,55

Fuente de elaboración propia

- **Bolsas:** corresponde a las bolsas utilizadas para introducir el corte de carne que solicita el cliente y entregarla para facilitar el traslado. Las bolsas se venden por kilo y al momento del presente análisis el valor por kilo es de \$3.600,00. De acuerdo a lo informado por la propietaria, se utiliza una cantidad de 15kg de bolsas mensuales.

Tabla N° 15. Valor mensual de costos en bolsas.

	Valor del rollo de bolsa	Kilos de bolsas	Costo total mensual	Cantidad de Animales	Valor de bolsa por animal
BOLSAS DE VENTA	\$ 3.600,00	15	\$54.000,00	47	\$1.148,94

Fuente de elaboración propia

A continuación, en la Tabla N° 16 se muestra un detalle de los costos según las etapas del proceso productivo, determinando el costo por etapa y el costo total obtenido.

Tabla N° 16. Costos por etapas.

COSTOS POR ETAPA		
Etapa 1 - Elección Animal	\$920.000,00	
Costo animal promedio		\$920.000,00
Etapa 2 - Transporte Campo/Frigorífico	\$14.743,59	
Combustible		\$14.743,59
Etapa 3 - Servicio de faena y transporte al local	\$31.573,00	
Costo Flete Promedio		\$8.000,00
Costo Servicio de faena		\$23.573,00
Etapa 4 - Desposte y Control	\$6.486,43	
Mano de obra directa		\$4.656,64
Sierras		\$1.829,79
Etapa 5 - Comercialización	\$86.557,84	
Luz y gas		\$5.139,15
Cuchillos y Bandejas		\$423,76
Costo de limpieza		\$4.085,11
Amortización		\$ 10.015,25
Tasa de Seg e Higiene		\$1.048,09
Costo de Comercialización		\$64.697,55
Bolsas		\$1.148,94
COSTO TOTAL	\$1.059.360,86	

Fuente de elaboración propia

La Tabla N° 16 desglosa y detalla los costos totales correspondientes a cada etapa del proceso productivo. De su análisis se desprende que la **Etapa 1 - Elección del animal** es la que mayor incidencia tiene sobre el costo total del proceso, representando aproximadamente el **87%** del mismo. Esto evidencia que la **materia prima** constituye el componente más significativo dentro de la estructura de costos.

Por otro lado, la **Etapa 5 - Comercialización** se posiciona como la **segunda etapa con mayor impacto** en el costo total, con una participación del **8,17%**. Si bien no es la etapa más costosa en términos absolutos, se destaca por incluir una diversidad de costos indirectos tanto fijos como variables, tales como servicios, insumos, tasas y amortizaciones, que deben ser cuidadosamente gestionados.

Análisis de costos conjuntos

En el presente capítulo se detallan los costos conjuntos y su distribución. En primer lugar, se determina cuáles son los costos conjuntos según cada tipo de costo (Materia prima, Mano de Obra, Carga Fabril y Costo de Comercialización).

En segundo lugar, se analiza la distribución del costo de acuerdo al Método del valor de mercado en el punto de separación, en el cual se asigna un costo a cada corte según el valor de venta que estos tengan al momento de la realización de este trabajo.

En tercer lugar, se detalla la distribución del costo según el Método de Unidades Producidas. A través de este método, lo que se busca es asignar el costo según la cantidad medido en kilos que produce el animal en cada corte.

Según los datos recolectados durante todo el trabajo se pudo determinar la cantidad total de costos que conlleva la etapa de transporte, faena y comercialización de la carne vacuna. El costo conjunto (Ver Tabla N° 17) que se determinó durante el trabajo arroja un total de \$1.059.360,86 por animal, según el siguiente detalle:

Tabla N° 17. Detalle de costos conjuntos.

Costos totales por animal	Costo		Porcentaje
Costo animal promedio	\$920.000,00		86,84%
Costo de faena promedio	\$23.573,00		2,23%
Costo flete promedio	\$8.000,00		0,76%
Combustible	\$14.743,59		1,39%
SUBTOTAL MATERIA PRIMA		\$966.316,59	
Mano de Obra directa	\$4.656,64		0,44%
SUBTOTAL MANO DE OBRA		\$4.656,64	
Luz y Gas	\$5.139,15		0,49%
Sierras	\$1.829,79		0,17%
Cuchillos y Bandejas	\$423,76		0,04%
Costo de limpieza	\$4.085,11		0,39%
Amortización	\$10.015,25		0,95%
Tasa de Seg e Higiene	\$1.048,09		0,10%
SUBTOTAL CARGA FABRIL		\$22.541,14	
Bolsas	\$1.148,94		0,11%
Costo de comercialización	\$64.697,55		6,11%
SUBTOTAL COSTO COMERCIALIZACIÓN		\$65.846,49	
COSTO TOTAL	\$1.059.360,86	\$1.059.360,86	100,00%

Fuente de elaboración propia

Dentro de los costos que se detallaron precedentemente, se puede observar que el principal costo corresponde a la adquisición del animal. La alta proporción de la materia prima en el costo total sugiere que cualquier variación en el precio de compra del animal impacta fuertemente sobre la rentabilidad.

El segundo costo más importante dentro del proceso productivo es el Costo de Comercialización, que es el trabajo de los empleados destinado exclusivamente a la atención al cliente y el proceso de venta del producto final.

En tercer lugar, corresponde el costo por el servicio de faena, etapa tercerizada que genera un costo alto dentro del proceso productivo.

Por último, dentro de los costos más relevantes se encuentra el del combustible, este es el utilizado por el camión en el proceso de transporte desde el campo en donde se adquieren los animales hasta el frigorífico en donde se presenta la faena.

El resto de los costos detallados son de menor relevancia pero que se tienen en cuenta debido a que son fundamentales para el funcionamiento del comercio y de la actividad.

Costo por tipo de corte de carne. Método del valor de mercado en el punto de separación

Una vez determinado el costo conjunto del total de la actividad, se determinó el porcentaje que representa cada corte dentro de cada animal.

Posteriormente, se utilizó el precio de venta de cada corte, la cantidad de kilos incluidos dentro del animal y se calculó el valor de total de venta de todos los cortes, para determinar qué porcentaje del costo corresponde asignar a cada corte en base a su valor de mercado.

Luego, se determinó la Contribución Marginal por cada corte, lo que permitirá a los propietarios tomar decisiones, conociendo cuales son los cortes que más impactan en su rentabilidad. Mediante la Tabla N° 18, se pudo determinar que el porcentaje de la contribución marginal es de 16,90% con respecto a los costos asignados a cada corte en específico. Esto refleja la equidad que existe en la distribución de los costos en base a la contribución que genera cada uno de estos cortes.

Como se visualiza en la Tabla N° 18, el mayor costo dentro del animal se le asigna al asado, por un valor de \$134.808,75, que a su vez es el corte que mayor valor de venta genera.

Tabla N° 18. Detalle de costo por tipo de carne

Tipo de corte	% Prom⁵	Cantidad de KG	Precio de Venta⁶	Valor de venta	%VdV⁷	Costo de cada corte	Contribución marginal	%UT Bruta/Cos⁸
Asado	8,73%	16,59	\$ 9.500,00	\$157.591,65	12,73%	\$134.808,75	\$22.782,91	16,90%
Chuleta	8,68%	16,48	\$ 8.300,00	\$136.814,05	11,05%	\$117.034,95	\$19.779,10	16,90%
Nalga	4,37%	8,31	\$ 9.400,00	\$78.114,11	6,31%	\$66.821,21	\$11.292,90	16,90%
Picada	6,84%	13,00	\$ 6.000,00	\$77.972,67	6,30%	\$66.700,22	\$11.272,45	16,90%
Aguja	6,64%	12,61	\$ 6.100,00	\$76.944,52	6,21%	\$65.820,70	\$11.123,81	16,90%
Vacío	3,90%	7,42	\$ 9.700,00	\$71.944,79	5,81%	\$61.543,79	\$10.401,00	16,90%
Cuadril	3,53%	6,70	\$ 9.100,00	\$61.014,77	4,93%	\$52.193,91	\$8.820,86	16,90%
Cuadrada	3,58%	6,80	\$ 8.900,00	\$60.479,03	4,88%	\$51.735,62	\$8.743,41	16,90%
Bola lomo	3,53%	6,70	\$ 8.900,00	\$59.673,79	4,82%	\$51.046,79	\$8.626,99	16,90%
Tapa de asado	3,80%	7,22	\$ 8.100,00	\$58.505,60	4,72%	\$50.047,49	\$8.458,11	16,90%
Pulpa paleta	3,47%	6,60	\$ 8.300,00	\$54.790,97	4,42%	\$46.869,88	\$7.921,09	16,90%
Marucha	4,38%	8,32	\$ 6.100,00	\$50.771,12	4,10%	\$43.431,17	\$7.339,94	16,90%
Osob. cuarto	3,58%	6,81	\$ 5.900,00	\$40.170,26	3,24%	\$34.362,88	\$5.807,38	16,90%
Grasa	8,08%	15,35	\$ 2.600,00	\$39.918,70	3,22%	\$34.147,69	\$5.771,02	16,90%
Punta asado	2,17%	4,12	\$ 8.100,00	\$33.395,40	2,70%	\$28.567,45	\$4.827,95	16,90%
Matambre	1,85%	3,51	\$ 8.900,00	\$31.278,33	2,53%	\$26.756,44	\$4.521,88	16,90%
Peceto	1,58%	3,00	\$ 9.600,00	\$28.765,68	2,32%	\$24.607,05	\$4.158,63	16,90%
Lomo	1,37%	2,61	\$ 9.900,00	\$25.821,92	2,09%	\$22.088,86	\$3.733,05	16,90%
Tapa nalga	1,64%	3,11	\$ 8.100,00	\$25.163,34	2,03%	\$21.525,49	\$3.637,85	16,90%
Osob. paleta	1,89%	3,60	\$ 5.900,00	\$21.230,18	1,71%	\$18.160,95	\$3.069,23	16,90%
Tortuguita	1,53%	2,90	\$ 6.000,00	\$17.396,33	1,40%	\$14.881,35	\$2.514,97	16,90%
Colita cuadril	1,00%	1,90	\$ 9.100,00	\$17.315,17	1,40%	\$14.811,93	\$2.503,24	16,90%
Puchero	0,63%	1,20	\$ 5.900,00	\$7.102,53	0,57%	\$6.075,72	\$1.026,81	16,90%
Entraña	0,53%	1,00	\$ 6.200,00	\$6.219,73	0,50%	\$5.320,55	\$899,18	16,90%
Huesos	12,70%	24,12	\$ -	\$0,00	0,00%	\$0,00	\$0,00	0,00%
	100,00%	190,00		\$1.238.394,64	100,00%	\$1.059.360,86	\$179.033,78	16,90%

Fuente de elaboración propia

⁵ Porcentaje Promedio de Kilos

⁶ El valor de venta se obtuvo del comercio al momento de elaboración de este trabajo.

⁷ Porcentaje de Valor de Venta

⁸ Porcentaje utilidad bruta sobre costo

El segundo corte al que mayor costo se le asigna es la chuleta, por un total de \$117.034,95. Si bien son cortes fundamentales dentro de la actividad, también son los que más kilos trae el animal faenado, es decir, tiene un alto porcentaje de kilos dentro de la cantidad total y en conjunto con el precio de venta que tiene asignado genera que se les asigne un mayor costo.

Costo por tipo de corte de carne. Método de unidades producidas

En el presente apartado se muestra el análisis de los costos conjuntos con el Método de unidades producidas. El método consiste en determinar el costo unitario considerando el porcentaje en kilos que cada corte representa del animal en su kilaje total.

Una vez determinado el costo conjunto (Tabla N° 17), se afecta a cada corte particular el costo según el porcentaje en kilos que representan dentro del kilaje total del animal. Según la Tabla N° 19, el costo unitario por kilo es de \$5.575,58.

De acuerdo a este método, el corte al que más se le asigna costos es a los huesos, por un total de \$134.488,25. Dicho corte, es pérdida total para el establecimiento, debido a que no tienen valor de venta dentro del local. El segundo y tercer corte que tiene mayor asignación de costos son el asado y la chuleta, por un valor de \$92.491,10 y \$91.905,80 respectivamente.

Utilizando el método que se detalla en la Tabla N° 19, implicaría que la venta de los cortes de asado, chuleta y nalga generan rendimientos marginales extraordinarios, pero no asumen las pérdidas que generan los huesos que se desperdician y la grasa que se vende a un precio menor que el costo de adquisición de la materia prima respectivamente. Este concepto aplicado a la realidad podría generar una sobreacumulación de los cortes que menos contribuciones generan, siendo una conclusión errónea debido a que no se asumen las pérdidas correspondientes.

Tabla N° 19. Análisis de costos conjunto con afectación por unidades producidas

Tipo de corte	% PROM	Cant. KG Promedio	Precio de Venta⁹	Valor de venta	Costo de cada corte	Contribución marginal	Costo conjunto unitario por KG
Asado	8,73%	16,59	\$ 9.500,00	\$157.591,65	\$92.491,10	\$65.100,56	\$5.575,58
Chuleta	8,68%	16,48	\$ 8.300,00	\$136.814,05	\$91.905,80	\$44.908,25	\$5.575,58
Nalga	4,37%	8,31	\$ 9.400,00	\$78.114,11	\$46.333,16	\$31.780,95	\$5.575,58
Vacío	3,90%	7,42	\$ 9.700,00	\$71.944,79	\$41.354,04	\$30.590,75	\$5.575,58
Cuadril	3,53%	6,70	\$ 9.100,00	\$61.014,77	\$37.383,84	\$23.630,93	\$5.575,58
Cuadrada	3,58%	6,80	\$ 8.900,00	\$60.479,03	\$37.888,30	\$22.590,73	\$5.575,58
Bola lomo	3,53%	6,70	\$ 8.900,00	\$59.673,79	\$37.383,84	\$22.289,95	\$5.575,58
Tapa de asado	3,80%	7,22	\$ 8.100,00	\$58.505,60	\$40.271,96	\$18.233,64	\$5.575,58
Pulpa paleta	3,47%	6,60	\$ 8.300,00	\$54.790,97	\$36.806,22	\$17.984,75	\$5.575,58
Peceto	1,58%	3,00	\$ 9.600,00	\$28.765,68	\$16.706,82	\$12.058,86	\$5.575,58
Matambre	1,85%	3,51	\$ 8.900,00	\$31.278,33	\$19.594,94	\$11.683,39	\$5.575,58
Lomo	1,37%	2,61	\$ 9.900,00	\$25.821,92	\$14.542,65	\$11.279,26	\$5.575,58
Punta asado	2,17%	4,12	\$ 8.100,00	\$33.395,40	\$22.987,51	\$10.407,89	\$5.575,58
Tapa nalga	1,64%	3,11	\$ 8.100,00	\$25.163,34	\$17.321,02	\$7.842,31	\$5.575,58
Colita cuadril	1,00%	1,90	\$ 9.100,00	\$17.315,17	\$10.609,03	\$6.706,14	\$5.575,58
Aguja	6,64%	12,61	\$ 6.100,00	\$76.944,52	\$70.329,60	\$6.614,91	\$5.575,58
Picada	6,84%	13,00	\$ 6.000,00	\$77.972,67	\$72.457,19	\$5.515,48	\$5.575,58
Marucha	4,38%	8,32	\$ 6.100,00	\$50.771,12	\$46.406,33	\$4.364,79	\$5.575,58
Osob.cuarto	3,58%	6,81	\$ 5.900,00	\$40.170,26	\$37.961,46	\$2.208,80	\$5.575,58
Tortuguita	1,53%	2,90	\$ 6.000,00	\$17.396,33	\$16.165,78	\$1.230,55	\$5.575,58
Osob. paleta	1,89%	3,60	\$ 5.900,00	\$21.230,18	\$20.062,82	\$1.167,36	\$5.575,58
Entraña	0,53%	1,00	\$ 6.200,00	\$6.219,73	\$5.593,33	\$626,40	\$5.575,58
Puchero	0,63%	1,20	\$ 5.900,00	\$7.102,53	\$6.711,99	\$390,54	\$5.575,58
Grasa	8,08%	15,35	\$ 2.600,00	\$39.918,70	\$85.603,87	- \$45.685,17	\$5.575,58
Huesos	12,70%	24,12	\$ -	\$0,00	\$134.488,25	- \$134.488,25	\$5.575,58
	100,00%	190,00		\$1.238.394,64	\$1.059.360,86	\$179.033,78	\$5.575,58

.Fuente de elaboración propia

⁹ El valor de venta se obtuvo del comercio al momento de elaboración de este trabajo.

Recomendaciones de Mejoras

Habiendo efectuado la recolección de datos y su posterior análisis en profundidad de los costos que conlleva la actividad cárnica realizada por el local comercial “LA RUSA” y la competencia de mercado que pueden llegar a repercutir en la toma de decisiones, se llega a las siguientes conclusiones.

- **Costos:** del análisis de la información recolectada se concluye que los costos más relevantes dentro de la organización tienen que ver con la materia prima y los costos de comercialización. Desde el punto de vista de **materia prima**, la adquisición y el traslado hasta el frigorífico representan más del 90% del costo total del animal, por lo que es la rama más importante dentro del conjunto de costos. Por otro lado, los **costos de comercialización** son los siguientes en la escala de valores y en conversaciones con los dueños resaltan un concepto no cuantificable relacionado con la experiencia y la capacidad de los empleados para vender, entendiendo que el trato con los clientes es fundamental al momento de la venta.
- **Método:** A partir de la comparación entre los dos métodos aplicados en este trabajo, se concluye que el **método del valor de mercado en el punto de separación** es el que representa de manera más precisa y realista los costos. Este método permite una asignación proporcional de los costos, considerando tanto los cortes de carne de mayor valor como los subproductos, como los huesos (que no se comercializan) y las grasas (que se venden a un precio significativamente inferior al costo de adquisición de la materia prima).
- **Deficiencia en el sistema de costeo:** El negocio carece de un sistema de costeo estructurado, lo que lleva a que las decisiones se tomen principalmente en base a la experiencia y no a datos empíricos. Aunque

posee un aceptable volumen de ventas y reconocimiento local, no cuenta con un conocimiento preciso sobre sus costos ni sobre la rentabilidad de sus operaciones.

- **Falta de formación administrativa:** Los propietarios del local comercial poseen mucha experiencia sobre el sector, pero carecen de formación en gestión administrativa y organizacional, lo que impide explotar el máximo potencial de la actividad analizada.
- **Ineficiencia en el transporte y control de stock:** Otro aspecto a tener en cuenta a la hora del análisis es el transporte que se utiliza para transportar los animales desde el campo hacia el frigorífico, ya que, al no contar con un control de stock y el tiempo que conlleva el proceso de faena trae como consecuencia tanto una sobre acumulación, así como también en otros casos escasez dentro del establecimiento. De la información obtenida en las entrevistas, se observa que el propietario transporta animales de acuerdo a lo que él considera que posee en el establecimiento y lo que estima poder vender a futuro para que una vez transcurrido el tiempo de faena y posterior transporte hacia el local comercial (proceso que puede llevar de 2 a 3 días hábiles), poder volver a completar las cámaras de frío con la mercancía necesaria. Esto genera que, en determinadas ocasiones, el camión de transporte no alcance su máxima capacidad de animales y se incurra en un costo mayor en combustible.
- **Ausencia de registros computarizados de ventas:** Del análisis realizado al momento de la obtención de los costos para el presente análisis, se desprende que el local comercial no cuenta con ningún tipo de registro computarizado de ventas más allá del controlador fiscal, por lo que no se tiene un control mensual de la cantidad de kilos y el valor asignado al momento de venta. Este dato no surge del controlador fiscal, ya que todas las ventas realizadas se registran en él, pero no son atribuibles a un

determinado corte ni la cantidad en kilos que fue vendida durante la transacción.

- **Desbalance en la demanda de cortes:** De acuerdo a lo informado por los propietarios, existe una gran demanda de los cortes con mayor reputación dentro de la comunidad, tales como asado, vacío, chuletas y ciertas pulpas, lo que genera una acumulación de los cortes menos demandados y el riesgo de desperdicio de dichos cortes.

En resumen, se puede decir que con ciertas recomendaciones y algunas inversiones, el comercio estaría en condiciones de incrementar sus utilidades. Uno de los aspectos fundamentales es enfocarse en la reducción de costos y desperdicios, y no en el aumento del precio de los productos ofrecidos, lo que podría llevar al alejamiento de la clientela.

Recomendaciones

A partir del análisis realizado, se sugieren las siguientes recomendaciones para optimizar la gestión del comercio:

- Mejorar y aprovechar el uso de redes sociales como método de marketing, que no genera un costo adicional y podría aumentar la difusión del comercio en la comunidad.
- Invertir en un Software que permita un mejor control con respecto a los kilogramos vendidos y que identifique el tipo de corte vendido, el valor de mercado al momento de venta y por último que genere un control de stock necesario para determinar el momento para realizar el encargo de nueva materia prima.
- Analizar si existe algún procedimiento que permita la reducción de las pérdidas en grasas y huesos, y la posibilidad de realizar una inversión que permita recuperar los costos mencionados.

- Maximizar la cantidad de animales que son transportados desde el campo hacia al frigorífico para reducir el costo en combustible en base a los kilogramos transportados.
- En relación al punto anterior y con el propósito de evitar la sobre acumulación de materia prima, analizar la posibilidad de incorporar abastecimiento hacia otras carnicerías.
- Una vez instalado el control de ventas, ante la posible necesidad de un futuro cambio en los precios y para mejorar la toma de decisiones, utilizar la información recolectada en este trabajo con respecto a qué productos son los que generan una mayor contribución marginal y aplicarlo a la hora de decidir qué precios son los más convenientes.

Conclusiones

En función de los objetivos planteados, el presente Trabajo Final de Carrera logró cumplir con la finalidad de determinar los costos asociados al circuito productivo del establecimiento “La Rusa”, desde la adquisición de la materia prima hasta la venta final en el punto de exhibición. A partir del relevamiento detallado del proceso productivo y de la recopilación de datos reales, se obtuvo una visión integral del funcionamiento del negocio y de los factores que inciden en la estructura de costos.

Se pudo conocer en profundidad el circuito productivo, identificando cada etapa desde la compra del animal hasta su procesamiento y comercialización en cortes. Esta comprensión fue fundamental para analizar de manera comparativa la distribución de los costos conjuntos mediante la aplicación de dos métodos de asignación: el Método de Unidades Producidas y el Método del Valor Neto Realizable. A partir de esta comparación, se concluyó que el segundo refleja con

mayor precisión la realidad económica del negocio, al permitir una distribución más justa de los costos, especialmente en el tratamiento de subproductos como huesos y grasa.

Asimismo, en base al análisis realizado, se formularon recomendaciones concretas que apuntan a mejorar la eficiencia operativa del comercio, reducir costos innecesarios y fortalecer el proceso de toma de decisiones. Entre ellas, se destaca la necesidad de implementar un sistema de costeo estructurado, incorporar herramientas informáticas de gestión, optimizar la logística del transporte y realizar un control más riguroso del stock y de las ventas por tipo de corte.

En definitiva, este trabajo evidencia cómo la aplicación de herramientas propias de la contabilidad de costos puede generar información relevante para la gestión de pequeñas empresas, especialmente en sectores con alta incidencia de costos variables. El asesoramiento contable, en este caso, no solo permite identificar márgenes de mejora, sino también ofrece una base técnica y objetiva sobre la cual tomar decisiones que apunten a la sustentabilidad y crecimiento del negocio.

Bibliografía

Avale Surache, S. (2024). *Análisis de costos de producción de morcillas en sus distintas variantes: un enfoque práctico en la industria de chacinados*. Universidad Nacional de Río Negro.

Bavera, G. A. (2006). *Cursos de producción bovina de carne*. Facultad de Agronomía y Veterinaria, Universidad Nacional de Río Cuarto (UNRC).

Bontempo, C. (2021, 7 de junio). *¿Cómo se produce la carne? El paso a paso y los actores detrás del circuito productivo*. AgrofyNews. <https://www.agrofynews.com.ar>

Bottaro, O. E. (1982). *El criterio económico de ganancia en la contabilidad*. Buenos Aires: Ediciones Macchi.

Bottaro, O., Rodríguez Jáuregui, H., & Yardin, A. (2004). *El comportamiento de los costos y la gestión de la empresa*. Buenos Aires: Editorial La Ley.

Cardozo, S. (s.f.). *¿Qué es un circuito productivo?*. Recuperado de <http://www.circuitoproductivo.com>.

Carro, R. R. (1998). *Elementos básicos de costos industriales* (3.^a ed.). Buenos Aires: Ediciones Macchi.

Cartier, E. N. (1994). *Elementos del costo industrial*. Documentos y Monografías N° 2. Instituto Argentino de Profesores Universitarios de Costos (IAPUCO).

Cartier, E. N., & Yrigoyen, H. (2003). *¿Cómo enseñar a determinar costos? ¿Un problema no resuelto?* Ponencia presentada en el VIII Congreso del Instituto Internacional de Costos (IIC) y I Congreso de la Asociación Uruguaya de Costos (AURCO), Punta del Este, Uruguay. <http://www.intercostos.org/documentos/congreso-08/252.pdf>

Cascarini, D. C. (2004). *Teoría y práctica de los sistemas de costos*. Buenos Aires: Editorial La Ley.

Esposito, W. (1995). *Costos para empresarios*. Buenos Aires: UBA-UADE.

Gamboa Suárez, R., & Jiménez Rodríguez, L. (2023). *Contabilidad de costos*. Bogotá: Editorial ECOE.

Gómez Montoya, L., Rangel Carrero, D., & Hernández Espinal, M. C. (2014). *Sistema de costeo en empresas del sector cárnico*.
https://www.aeca1.org/pub/on_line/comunicaciones_xviiicongresoaecca/cd/163d.pdf

Horngren, C., Foster, G., & Datar, S. M. (2002). *Contabilidad de costos* (10.^a ed.). México: Pearson Education.

Horngren, C., & Foster, G. (1996). *Contabilidad de costos: Un enfoque gerencial* (6.^a ed.). México: Prentice-Hall Hispanoamericana.

Marcel, M. (2023). *Diseño de una herramienta de costos para un establecimiento local productor de mermeladas*. Universidad Nacional de Río Negro.

Osorio, O. M. (1992). *La capacidad de producción y los costos* (2.^a ed.). Buenos Aires: Ediciones Macchi.

Polimeni, R. S., Fabozzi, F. J., & Adelberg, A. H. (1994). *Contabilidad de costos*. México: McGraw-Hill.

Polimeni, R. S., Fabozzi, F. J., Adelberg, A. H., & Kone, M. A. (1998). *Contabilidad de costos* (3.^a ed.). México: McGraw-Hill.

Racca, G. Y. (2023). *Análisis y determinación del costo unitario en una empresa familiar dedicada a la producción vitivinícola*. Universidad Nacional de Río Negro.