

ÍNDICE

CONTENIDO	PÁGINA
Introducción	1
Capítulo 1: Marco Teórico	6
1.1 Gestión de Procesos	7
1.1.1 Proceso metodológico para la Gestión de Procesos	8
1.2 Balance de Masa y Cadena de Valor	9
1.3 Costeo	11
1.3.1 Costos Fijos	12
1.3.2 Costos Variables	12
1.3.3 Costos Totales	12
1.3.4 Costo Unitario	13
Capítulo 2: Metodología	15
2.1 Etapa 1: Necesidades de Información	17
2.1.1 Formalización área producción	17
2.1.2 Sistema de costeo actual	18
2.2 Etapa 2: Modelamiento del Balance de Masa	19
2.2.1 Requerimientos del Balance de Masa	19
2.2.2 Modelo del Sistema de Balance de Masa	20
2.2.3 Proposición del Balance de Masa	20
2.3 Etapa 3: Modelamiento del Sistema de Costeo	21
2.3.1. Propuesta para asociar costos a productos	21
2.4 Etapa 4: Implementación del diseño de Sistemas de información para el Balance de Masa y Sistema de costeo	22
2.4.1 Formulación de Aplicación en Visual Basic	23
2.4.2 Confección del Procedimiento	23
2.4.3 Capacitación del personal	23

2.4.4	Etapa Piloto	23
2.4.5	Evaluación del Piloto	24
2.4.6	Modificaciones	24
2.4.7	Evaluación Final	24
Capítulo 3:	Balance de Masa y diseño del Sistema de Costeo	25
3.1	Levantamiento de Datos	26
3.1.1	Formalización área producción	26
3.1.2	Productos	30
3.1.3	Sistema actual de costeo	31
3.2	Modelamiento del Balance de Masa	32
3.2.1	Requerimiento de Materiales	41
3.3	Propuesta para asociar costos	42
3.4	Implementación del diseño de Sistema de Información	43
3.4.1	Formulación de aplicación en Visual Basic	43
3.4.2	Diseño del procedimiento	46
3.4.2.1	Objetivo	46
3.4.2.2	Alcance del proceso	46
3.4.2.3	Definiciones	46
3.4.2.4	Exigencias al proceso	46
3.4.2.5	Reglas generales para el proceso	47
3.4.2.6	Descripción del proceso actual	48
3.4.2.7	Descripción del proceso con modificaciones	49
3.4.2.8	Pasos del procedimiento	50
3.4.3	Capacitación del Personal	52
3.4.4	Etapa Piloto	52
3.4.5	Evaluación Piloto y Modificaciones	53
3.4.6	Evaluación Final	53
Capítulo 4:	Conclusiones	54
	Bibliografía	58
	Anexos	59

ÍNDICE DE FIGURAS

CONTENIDO	PÁGINA
Figura 1: Esquema General de la Metodología	16
Figura 2: Necesidades de Información	17
Figura 3: Modelamiento del Balance de Masa	19
Figura 4: Modelamiento del Sistema de Costeo	21
Figura 5: Implementación	22
Figura 6: Proceso de Elaboración del Salmón	27
Figura 7: Requerimiento de Materiales Salmón Natural	41
Figura 8: Requerimiento de Materiales Salmón Vegetal	41
Figura 9: Pantalla de ingreso de datos para balance de masa y costeo unitario	43
Figura 10: Proceso del salmón sin modificaciones	48
Figura 11: Proceso del salmón con modificaciones	49

ÍNDICE DE CUADROS

CONTENIDO	PÁGINA
Cuadro 1: Ingreso de materia prima y su respectivo desecho	34
Cuadro 2: Desecho del trozado	35
Cuadro 3: Desecho del envasado	36
Cuadro 4: Rendimiento total de la materia prima	37
Cuadro 5: Rendimiento salmón beat and piece	38