



Universidad
Señor de Sipán

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

TESIS

**Costos de producción y su influencia en la
determinación de los precios de venta - CIA Ganadera
de Lambayeque SAC – Pimentel 2023**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
CONTADOR(A) PÚBLICO(A)**

Autor (es)

Bach. Gonzales Sanchez Luis Gustavo

<https://orcid.org/0000-0002-5066-3350>

Bach. Vasquez Gonzales Diana Sofia

<https://orcid.org/0000-0001-6409-0218>

Asesor(a)

Dr. Mego Núñez Onésimo

<https://orcid.org/0000-0002-8956-4739>

Línea de Investigación

**Gestión, innovación, emprendimiento y competitividad que
promueva el crecimiento económico inclusivo y sostenido**

Sublínea de Investigación

**Normas internacionales de información financiera en el contexto de los procesos
contables y la creación de valor en la empresa**

Pimentel – Perú

2023

APROBACIÓN DE LA TESIS

**COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA DETERMINACIÓN
DE LOS PRECIOS DE VENTA- CIA GANADERA DE LAMBAYEQUE SAC-
PIMENTEL 2023**

Dr. Mego Núñez Onésimo
ASESOR METODOLÓGICO

Mg. Cabrera Sanchez Mariluz Amalia
PRESIDENTE DEL JURADO DE TESIS

Mg. Hernandez Teran Saul
SECRETARIO DEL JURADO

Mg. Balcázar Paiva Eveling Sussety
VOCAL DEL JURADO



DECLARACIÓN JURADA DE ORIGINALIDAD

Quien(es) suscriben(n) la **DECLARACIÓN JURADA**, soy(somos) **egresado (s)** del Programa de Estudios de **Contabilidad** de la Universidad Señor de Sipán S.A.C, declaro (amos) bajo juramento que soy (somos) autor(es) del trabajo titulado:

COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA DETERMINACIÓN DE LOS PRECIOS DE VENTA - CIA GANADERA DE LAMBAYEQUE SAC – PIMENTEL 2023

El texto de mi trabajo de investigación responde y respeta lo indicado en el Código de Ética del Comité Institucional de Ética en Investigación de la Universidad Señor de Sipán (CIEI USS) conforme a los principios y lineamientos detallados en dicho documento, en relación a las citas y referencias bibliográficas, respetando al derecho de propiedad intelectual, por lo cual informo que la investigación cumple con ser inédito, original y autentico.

En virtud de lo antes mencionado, firman:

BACH. GONZALES SANCHEZ LUIS GUSTAVO	47200582	
BACH. VASQUEZ GONZALES DIANA SOFIA	75270410	

Pimentel, setiembre de 2023.

Dedicatoria

Dedico esta tesis a mi familia por su apoyo incondicional en los momentos más difíciles. A mi querida madre, quien siempre creyó en mí, me brindó su sabiduría y su amor.

Gonzales Sanchez Luis Gustavo

A Dios, por ser mi luz y acompañarme siempre a lo largo de mi carrera, a mis padres y hermanos por su apoyo incondicional, por ser testigos del esfuerzo y dedicación que he puesto a lo largo de mi carrera universitaria.

Vasquez Gonzales Diana Sofia

Agradecimiento

A mis profesores por brindarnos sus conocimientos y compartir sus experiencias.
Por motivarme a lograr mis metas y a ser mejor cada día.

Agradezco a mi familia, por su esfuerzo y apoyo para lograr concluir con éxito este proyecto.

A CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C., por su colaboración en brindarme la información y los datos para el desarrollo de la presente investigación.

Gonzales Sanchez Luis Gustavo

Agradezco a Dios, quien fue mi guía en este camino de aprendizaje, a los docentes de la Universidad Señor de Sipán quienes me brindaron sus conocimientos y confianza depositada en mi persona.

A mi familia por estar presente en todo momento de mi vida universitaria.

Al propietario de CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C por haberme brindado las facilidades de acceder a la información de su empresa que fue necesaria para poder realizar este informe de investigación.

Vasquez Gonzales Diana Sofia

Índice

Dedicatoria.....	iv
Agradecimiento	v
Índice	vi
Índice de tablas.....	vii
Índice de figuras.....	viii
Resumen.....	ix
Abstract.....	x
I. INTRODUCCIÓN	11
1.1. Realidad problemática	11
1.2. Trabajos previos	13
1.3. Teorías relacionadas al tema.....	16
1.4. Formulación del problema	20
1.5. Justificación e importancia del estudio	20
1.6. Hipótesis.....	21
1.7. Objetivos	21
Objetivo general.....	21
Objetivos específicos.....	21
II. MATERIAL Y MÉTODOS	22
2.1. Tipo y diseño de investigación	22
2.2. Población de estudio, muestra, muestreo y criterios de selección	23
2.3. Variables Operacionalización	23
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.....	25
2.5. Procedimiento de análisis de datos	25
2.6. Aspectos éticos	25
2.7. Criterios de rigor científico.....	26
III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	27
3.1. Resultados	27
3.2. Discusión.....	60
3.3. Contraste de hipótesis.....	64
IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	65
4.1. Conclusiones	65
4.2. Recomendaciones	66
REFERENCIAS.....	67
ANEXOS	71

Índice de tablas

Tabla 1 Cargo y cantidad del personal de trabajo de la Empresa.....	23
Tabla 2 Cargo y cantidad del personal administrativo de la Empresa.....	23
Tabla 3 Operacionalización de Variable Independiente y Variable Dependiente	24
Tabla 4 Entrevista al Gerente General.....	49
Tabla 5 Entrevista a la Contadora.....	49
Tabla 6 Entrevista al Jefe de Planta.....	50
Tabla 7 Guía Documental sobre Costos de Producción	51
Tabla 8 Guía de Observación en almacén	52
Tabla 9 Análisis de pedidos en clientes.....	52
Tabla 10 Matriz de consistencia	74

Índice de figuras

Figura 1. <i>Fijación del precio basado en el costo</i>	19
Figura 2. <i>Fijación del precio basado en el valor</i>	20
Figura 3. <i>Proceso de producción del queso pasteurizado</i>	26
Figura 4. <i>Proceso de producción del queso mozzarella</i>	27
Figura 5. <i>Primera Hoja - Portal datos</i>	54
Figura 6. <i>Segunda Hoja de Excel - Data</i>	54
Figura 7. <i>Tercera Hoja de Excel - Fecha</i>	54
Figura 8. <i>Hoja de Excel- Reportes</i>	55
Figura 9. <i>Hoja de Excel - Resumen</i>	55
Figura 10. <i>Hoja de Excel - Proveedor</i>	56
Figura 11. <i>Hoja de Excel - Acopio</i>	56
Figura 12. <i>Hoja de Excel - Quesos</i>	57
Figura 13. <i>Hoja de Excel - Ventas</i>	57
Figura 14. <i>Hoja de Excel - Compras</i>	57
Figura 15. <i>Hoja de Excel - Inventario</i>	58
Figura 16. <i>Hoja de Excel - Trabajadores</i>	59
Figura 17. <i>Hoja de Excel - Contable</i>	59
Figura 18. <i>Sistema para determinar el costo de producción</i>	60

Resumen

El presente informe de investigación se sostuvo como objetivo Analizar cómo influyen los costos de producción en la determinación de los precios de venta - CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C- Pimentel 2023, este estudio tuvo un enfoque cuantitativo, de diseño no experimental – descriptivo de nivel propositiva, la población y muestra estuvo conformada por 7 colaboradores de la empresa del área administrativa, contable, de ventas y productiva.

La técnica empleada para la recolección de datos fue la entrevista y análisis documental, como instrumentos (guía de entrevista y guía de análisis documental) validados por expertos para la recolección de información, reflejando los resultados una incidencia del producto (queso fresco pasteurizado) de 67.059%, de sus costos mensual por producto según la mano de obra, costos indirectos, materia prima, insumos, y depreciación.

Concluyendo, que los costos de producción influyen significativamente en la determinación de los precios, ya que el no llevar un adecuado control de los costos de producción se han establecidos precios que no responden al margen de ganancia deseada por la gerencia.

Palabras Claves: Costo de producción, Determinación de precios, Utilidad, Margen de ganancia, Costos, Depreciación.

Abstract

The objective of this research report was to analyze how production costs influence the determination of sales prices - CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C-Pimentel 2023, this study had a quantitative approach, non-experimental design – descriptive of propositional level, the population and sample was made up of 7 collaborators of the company of the administrative area, accounting, sales and productive.

The technique used for data collection was the interview and documentary analysis, as instruments (interview guide and documentary analysis guide) validated by experts for the collection of information, reflecting the results an incidence of the product (pasteurized fresh cheese) of 67.059%, of its monthly costs per product according to labor, indirect costs, raw materials, inputs, and depreciation.

Concluding, that production costs significantly influence the determination of prices, since by not having adequate control of production costs, prices have been established that do not respond to the profit margin desired by management.

Key Words: Cost of production, Pricing, Utility, Profit margin, Costs, Depreciation.

I. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

Los costos de producción en cualquier empresa del sector industrial o de servicios, por pequeña o grande que sea, desempeñan un papel fundamental a la hora de determinar el precio que se ofrecerá al público; al mismo tiempo, este precio debe ser competitivo con los establecidos por las empresas dedicadas al mismo giro y proporcionar una utilidad razonable al propietario, que le permita seguir obteniendo beneficios. Hoy en día, independientemente del tamaño de las organizaciones, es fundamental que las empresas comprendan y controlen todos los aspectos y pasos del proceso de fabricación para poder fijar los precios y resolver los posibles problemas que puedan surgir durante el proceso de fabricación y tomar decisiones acertadas en beneficio de las empresas.

La planificación de los costos de producción, como parte de la gestión estratégica de la empresa, permite determinar la necesidad de aplicar estrategias basadas en decisiones de precios y teniendo en cuenta lo que el cliente está dispuesto a pagar por el producto, sin embargo a nivel internacional, Cruz (2022) afirma que en América Latina los costos de producción se encuentran elevados y esto podría reducir los beneficios que poseen las empresas, generando un aumento de los precios en las materias primas, ocasionando un perjuicio en las organizaciones.

Por consiguiente, Durán y Zolano (2022) afirman que la planificación de costos contribuye a la evaluación sistemática de la organización para lograr el aumento de la ganancia y de la rentabilidad a favor de la empresa. Por otro lado, Rodríguez et al. (2019) mencionan que los costos de producción son considerados como herramientas de gestión que permiten que las actuales empresas implementen estrategias para fortalecer los procesos y mejorar la productividad, viéndose reflejado en las futuras decisiones, algo que actualmente no se encuentra implementado en las mismas.

Finalmente, Capa et al. (2019) indica que los costos de producción son muy importantes para todas las empresas, debido a que estos están conformados por las cantidades de unidades y recursos, los cuales se emplean dentro de la producción para la generación de bienes que representarán parte de su economía, algo que en la realidad es

todo lo contrario, debido que las empresas carecen de este tipo de sistemas ocasionando pérdidas para las empresas por el manejo empírico que muchas presentan.

A nivel nacional Rubiños (2019) la determinación del precio, surge del conflicto cuando se intenta establecer un precio que proporcione una utilidad adecuada y que, al mismo tiempo, resulte atractivo para los consumidores. Por eso, existen tres factores esenciales a la hora de determinar el precio de un producto o servicio: el costo, la competencia y la demanda; en cuanto al costo, hay que considerar cuánto cuesta producir el bien o servicio, así como el margen de utilidad, en cuanto a la competencia, se considera el precio del competidor, y si el precio debe ser igual, menor o mayor, y el último método es a través del valor asignado al producto.

Actualmente a nivel local las industrias de productos lácteos, carecen de un sistema de costos que facilite identificar verazmente los precios de ventas, y tener una realidad de sus costos, ya que muchas veces lo realizan de manera empírica basándose en sus experiencias y practica en el rubro no llegando así a tener una exactitud de sus precios de ventas.

Por consiguiente, la compañía CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C, identificada con R.U.C 20479491811, con domicilio fiscal en la Carretera Pimentel Km.5 (Costado del Establo Montenegro y la USS), dedicada a la elaboración y comercialización de productos lácteos, muestra como su principal problema la determinación de sus precios de ventas debido a que no cuentan con un sistema de contabilidad de costos que les permita identificar su materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación, registro de información contable, cadena de producción, abastecimiento y ventas. Es por ello que les dificulta fijar los precios de venta, además de ello carecen de publicidad, por otro lado, la ubicación de la misma no le permite ser tan conocida y tampoco cuenta con un plan de trabajo que les permita cubrir con todas las necesidades presentadas dentro del mercado, lo que genera que la empresa no pueda tener un margen de ganancia real, que le permita tomar buenas decisiones dentro del desarrollo de sus activos en la empresa.

Por todo lo anterior, es necesario que CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C, use el sistema de costos, herramienta que facilita controlar procesos productivos como la elaboración y fabricación del producto que se comercializa, así como fijar el precio de venta, el cual le permitirá generar mayores índices de rentabilidad, mediante un adecuado

control de sus recursos y cálculo exacto de la productividad de la empresa, si se aplica dicha herramienta, permitirá que la compañía CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C, determine, controle y evalúe sus costos de producción, contando con un sistema de costos, con el cual podrá gestionar eficientemente sus actividades diarias, trayendo mayores niveles de satisfacción y motivación.

1.2.Trabajos previos

A nivel internacional

Según Casanova et al. (2020) menciona analizar la influencia de los costos de producción en la determinación de precios como parte de su objetivo, además utilizó una metodología de tipo descriptiva y diseño no experimental de alcance cuantitativo; teniendo al análisis documental y guía de análisis documental como técnica e instrumentos de recolección mostrando un 78.5% de relación de los costos para la fijación de cada precio según el producto, por último, se concluyó en esta investigación que los costos de producción están ligados a la determinación de los precios de venta debido a que dependen de las perspectivas del mercado, los cuales se verán reflejados en la toma de decisiones.

Por otro lado, Cajiao (2019) en su estudio de objetivo planteo Analizar el impacto de los costos de producción en la determinación de precios en la empresa Brando-Ecuador; con una metodología de tipo básica - descriptiva y diseño no experimental, con entrevista y guía de análisis de documentos sobre todo el personal de la empresa y su información contable, visualizando un deficiente control en 26% y un análisis eficiente de 74% de los costos de productividad sobre su rentabilidad, concluyendo que la determinación de precios de venta está relacionado con los costos de producción, porque permitirá a la empresa medir con exactitud los niveles de rentabilidad, así como contribuir que la información para determinar los precios sea clara y concisa, que contengan el margen ganancia sobre las ventas unitarias de cada producto.

A nivel nacional

Coaguila (2021) en su estudio indica de objetivo Determinar la relación entre el costo de producción y la determinación de los precios de la empresa ganadera de producción de leche Arequipa, 2020, utilizó una metodología inductiva – deductiva, de

tipo descriptiva y diseño no experimental, teniendo a la entrevista junto con la guía de análisis documental como parte de sus instrumentos aplicados a su muestra 100% de colaboradores y 24 reportes contables, evidenciando el nivel de correlación entre las variables de - 0,913, un nivel inverso significativo, concluyendo que la empresa debe mejorar sus costos de producción para poder tener una mejor determinación de precios, conociendo el sistema de costos por coste beneficio de S/ 2.108, de incremento mensual en el 2020, mejorando su rentabilidad económica.

Para Arango (2022) sostuvo en su investigación el Analizar el costo de producción y su incidencia en la fijación de precios de venta de leche como objetivo, utilizó una metodología de tipo aplicada – explicativa, con enfoque cuantitativo nivel descriptivo; empleando análisis de documentos sobre la muestra documental se obtuvo que el 29% determina aproximadamente el cálculo de costo de producción y un 71 % no lo determina, donde 42% de los ganaderos su costo de producción fue bajo los 0.80 y 58% un costo de producción encima de 0.80, concluyendo que la gran parte de ganaderos del Distrito de Chiara no poseen conocimiento alguno acerca de sus rentabilidades, por ello no pueden tomar buenas decisiones con respecto a la fijación de sus precios, sujetos a la oferta o demanda del mercado dentro de un período en específico.

Por otro lado, Llanos (2021) en su análisis de investigación sostuvo Identificar cómo los costos de producción son importantes para la fijación de precios en las empresas ganaderas en la ciudad de Vegueta 2019, con metodología de tipo básica - descriptiva, diseño no experimental – correlacional de alcance cuantitativo, con 110 personas (administradores, contadores, trabajadores- expertos) como muestra probabilística, donde el 59.30% coinciden en la importancia de los costos de producción para la fijación de precios, y un 45.35% en relevancia sobre los costos en relación a las ventas dependiendo del producto, concluyendo que los costos de producción son importantes para la fijación de precios, con una correlación de Pearson - confianza del 95% en las empresas ganaderas instaladas en la ciudad.

Acuña y Rosas (2019) en su pesquisa planteo de objetivo Determinar la influencia de los costos de producción en la determinación de precios de la panadería COMPASER Chimbote - 2019, utilizó una metodología de tipo descriptivo y diseño no experimental, usando una guía de entrevista y guía de análisis documental como instrumentos de recolección de datos sobre toda la población, evidenciando una análisis de costos en los

estados financieros del 2018 sobre su actividades, con una baja porcentual del 25% en el tercer trimestre del 2019 en sus estados de resultados, concluyendo que la empresa no cuenta con una adecuada estructura de costos de producción, en los costos de obra directa, costos indirectos de fabricación, por ello no puede consignar adecuadamente los precios de venta, causando una baja utilidad con repercusión en su rentabilidad.

A nivel local

Mechán y Rimarachín (2019) en su estudio sostuvo Determinar un sistema de costos por órdenes para conocer su margen de contribución de los productos en la empresa Formularios E.I.R.L, empleando metodología de tipo aplicada y diseño no experimental – descriptiva simple, ejecutando sobre su muestra documental y 50% de sus empleados instrumentos (entrevista - guía de análisis documental), como resultados se obtuvo flujo gramas para cada producto, desde el inicio de fabricación hasta su venta final, detallando costo unitario, coto por volumen y valor de venta, concluyendo que la entidad aplicando el nuevo sistema de costos que permita calcular los costos incurridos en la fabricación de productos ya no empíricamente, con ganancias en 35 productos y pérdida en 6 (38% boletas estándar - 18% boletas de ventas pequeñas - 13% guías de remisión - 14% guías de remisión - 42% planillas) obteniendo costos exactos en que incurre para la fabricación de cada producto, mejorando el volumen de ventas y la rentabilidad al final del periodo.

Según, Guevara (2019) indica en su investigación de objetivo Determinar cómo influyen los costos de producción en la determinación del precio de venta de la empresa de confección Villavicencio, siendo de tipo básica, con diseño no experimental – transaccional de nivel descriptivo, teniendo una guía de entrevista y guía de análisis documental como instrumentos de recolección sobre la muestra de la empresa, obteniendo que los precios de venta son establecidos de forma empírica, con un margen de ganancia de 20% y 25% (utilidad), llegando a la conclusión que la empresa no dispone de un sistema de costos de producción para determinar el precio de venta para sus productos, por lo que es determinado de manera empírica, necesitando de un sistema de costos que recaude información que genere el valor agregado exacto para la toma de decisiones administrativas de la empresa y mejore su rentabilidad.

Por otro lado, Chiquinta (2020) su estudio estuvo dirigido Analizar el impacto que tienen los costos de producción en la determinación de precios de Lácteos Norteños EIRL,

periodo 2019, bajo una metodología de tipo aplicada, con enfoque mixto - nivel descriptivo y diseño no experimental, tomando como instrumentos de recolección una guía de análisis documental y entrevista, evidenciando una estructura absorbente y directa en los costos de producción de leche, y los gastos incurridos que se reflejan en sus estados de resultados, concluyendo en una comparación de ratios de rentabilidad en relación al beneficio costo, por variable para la obtención de mayor ganancia en la determinación de precios de venta razonables y adecuados a la actividad económica de la organización, lo que les permitirá optimizar sus operaciones, tomar decisiones más eficientes y facilitar el control de los costos.

Vilchez y Ticliahuanca (2018) indican en su investigación el Implementar un sistema de costos de producción para mejorar el control de los costos de producción de los ganaderos del Caserío Miraflores - Utcubamba, utilizó una metodología de nivel descriptivo, tipo básica y diseño no experimental – transversal, teniendo una población de 59 ganaderos, a quienes se les aplico un cuestionario como instrumento de recolección de datos, visualizándose que en el caserío Miraflores no se tiene implementado un sistema de costos de producción. Concluyendo que la implementación de un sistema de costos de producción permitirá generar una buena determinación de precios, llevar un mejor control de sus costos y analizar sus resultados periodo a periodo estableciendo las ganancias o pérdidas de sus operaciones.

1.3. Teorías relacionadas al tema

Variable Costo de Producción

Sistema de costos: “Es un sistema contable especial, cuyo principal objetivo es proporcionar los elementos necesarios para el cálculo, control y análisis de los costos de producción de bienes o servicios”. (Chiliquinga y Vallejos, 2017, P. 5)

La contabilidad de costos es, por tanto, una rama de la contabilidad que permiten identificar, evaluar y controlar el conjunto de elementos utilizados para fabricar productos u ofrecer servicios. Mediante el conocimiento del costo real de producción, los gerentes pueden tomar mejores decisiones, tales como la fijación de precios, reducción de costos innecesarios, incremento o reducción de la producción de determinado bien, entre otros.

Para Lazo (2013) la contabilidad de costos tiene como finalidad brindar información que será utilizada para la valuación de inventarios, gestión y planificación de las transacciones de la empresa para la toma de decisiones. Chiliquinga y Vallejos (2017) indica que los objetivos principales de la contabilidad de costos son:

- Fijar el precio de cada producto terminado.
- Valoración de stocks y cálculo de beneficios.
- Comprender la importancia de cada elemento de costo lo ayudará a tomar la decisión correcta.
- Desarrollo de políticas y planificación a un plazo largo. (P. 6)

Definiciones de costos: Según Gneral (2016) el costo es aquel recurso monetario que es consumido para fabricar, desembolso económico que realiza una empresa para producir y comercializar sus productos o servicios. El costo viene a ser el valor económico de recursos intercambiados o entregados para la compra de bienes o servicios. (García, 2014)

Partiendo de las aseveraciones anteriores, y para efecto de la presente investigación, diremos que el costo de producción es el grupo de elementos consumidos para la producción de un bien o servicio, los cuales se expresan en valores monetarios.

a) Rastreabilidad de los costos, los costos se dan directa o indirectamente en tanto al grado de rastreabilidad de los mismos. Es decir, aquellos costos que son identificados fácilmente y con precisión en un bien o servicio serán denominados costos directos. Y aquellos recursos que no generan dificultades en su identificación y medición serán denominados costos indirectos. (Aguilar, 2018)

b) Características de los costos, Ramírez (2015) menciona que las siguientes características sustanciales tiene los costos.

- Los costos deben ser comparables, es decir, para llevar un mejor registro de recursos empleados y para una eficiente toma de decisiones, estos deberán ser comparados periódicamente con costos históricos.
- Los costos deben ser veraz, por lo tanto, los costos son cuantificaciones confiables de recursos utilizados en la producción de bienes.
- Los costos deben ser útiles. La información generada por la utilización del control de costos deberá generar beneficio a la empresa.

c) *Elementos del costo*, comprenden:

- Materia prima: Conjunto de materiales que serán transformados o consumidos para la elaboración de los productos.
- Materia prima directa: Según García (2014) la materia prima directa es aquella unidad que interviene directamente en el proceso de producción para transformarse de manera física y/o química. Puede ser identificada y medida fácilmente en los productos terminados.
- Mano de obra: Costo de los trabajadores que interviene en el proceso de fabricación.
- Mano de obra directa: Calderón (2013) define a la mano de obra directa como los sueldos y/o salarios asociados y cuantificados fácilmente con proceso de transformación de los materiales.
- Costos indirectos de fabricación: Calderón (2012) sostiene que los costos indirectos de fabricación están compuestos por ciertos costos que teniendo diversos nombres y formas intervienen indirectamente en el proceso productivo.
- Ejemplos de costos indirectos de fabricación son:
 - Materia prima indirecta: Materiales que participan en el proceso de fabricación, no obstante, no se pueden distinguir o medir exactamente en los productos finales. (García, 2014)
 - Mano de obra indirecta: Actividades complementarias en la fabricación de un bien, llevadas a cabo por el personal auxiliar. Por ejemplo: trabajadores de mantenimiento y reparación, personal de supervisión, etc.
 - Otros costos indirectos de fabricación: Entre ellos tenemos a: energía eléctrica, agua, depreciación, mantenimiento, seguros, etc.

Variable Determinación de precios

a) *Definición:* Mora & Schupniks (2015) expresan que dentro de las metodologías para la fijación de precios se encuentra la que se realiza en base a los costos de producción, esto es la suma de todos los recursos para la producción, e igualmente, la determinación de precios basados en la competencia, comparando el servicio o bien producido con uno similar.

Foster (2017) argumenta que el precio del bien o servicio ofrecido tiene como función la obtención de recursos que permitan mantener los procesos productivos de las empresas y generar rendimientos para los propietarios.

b) **Importancia de los precios.** Stanton, Etzel y Walker (2014) declaran que los precios son importantes en un aspecto económico, regulando la relación entre la oferta y demanda, para el consumidor, como uno de los motivos principales para la adquisición o no de un producto o bien, y en la empresa, ya que los precios tienen influencia directa en los rendimientos.

c) **Factores que se consideran en la determinación del precio,** Sánchez (2014) clasifica estos factores en internos y externos.

Factores internos: La determinación de precios dentro de una empresa está sujeta a las estrategias tomadas por estas de acuerdo a los objetivos que desea alcanzar. Entre ellos se pueden distinguir los siguientes, fijación de precios bajos con miras a mantenerse en el mercado, fijación de precios para obtener la mayor rentabilidad posible, la determinación de precios suele estar en marcada en los objetivos trazados por la mercadotécnica. (Fadelle, 2014)

Factores externos: La determinación de los precios de ventas está regulada por la ley de la oferta y demanda, dentro del entorno mercantil. Cuánto dispone para pagar el usuario por un determinado bien o servicio y el precio de los productos de la competencia. (Fadelle 2014)

▪ **Tenemos los métodos para fijar precios:** En la siguiente imagen, se puede visualizar como obtener la determinación de precios basado en el costo y valor de los productos.

Figura 1
Fijación del precio basado en el costo

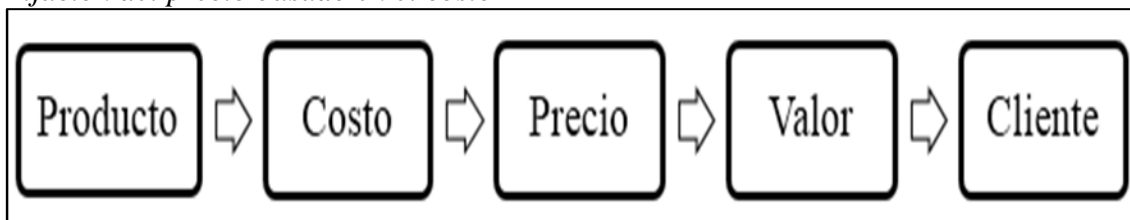
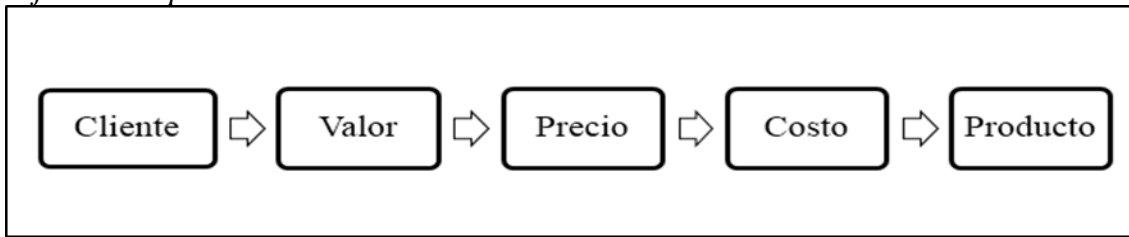


Figura 2

Fijación del precio basado en el valor



Podemos decir que, para determinar el precio del costo, debemos tomar nuestros costos directos de fabricación más el margen lo cual nos dará por resultado el precio de venta.

1.4. Formulación del problema

¿Cómo influyen los costos de producción en la determinación del precio de venta - CIA Ganadera de Lambayeque SAC- Pimentel 2023?

1.4.1. Problemas Específicos

- a) ¿Cómo se está aplicando los costos de producción en CIA Ganadera de Lambayeque SAC- Pimentel 2023?
- b) ¿Cómo se viene aplicando la determinación del precio de venta - CIA Ganadera de Lambayeque SAC- Pimentel 2023?
- c) ¿Cuáles son los factores que influyen los costos de producción en la determinación del precio de venta - CIA Ganadera de Lambayeque SAC- Pimentel 2023?

1.5. Justificación e importancia del estudio

El estudio llevado a cabo utiliza el análisis y estudio de conceptos y teorías relacionadas a las dos variables sujetas de investigación (costos de producción – determinación de precios). Asimismo, se revisaron teorías relacionadas para un mayor conocimiento de lo investigado. Para de este modo establecer la relación existente entre la variable independiente y dependiente.

La presente investigación es de tipo descriptiva/correlacional de diseño no experimental. La cual hace uso de la observación y entrevista, así como, de sus referentes

instrumentos para recolectar los datos. La información recabada será analizada y procesada, para luego generar resultados y conclusiones.

La investigación realizada en CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C será de beneficio para los propietarios, trabajadores y consumidores los cuales podrán brindar y recibir productos de calidad al mejor precio. Los propietarios podrán emplear la información obtenida para fijar niveles de rendimiento deseado y fortalecer la empresa, lo cual conllevará a una mayor estabilidad laboral de sus trabajadores.

1.6. Hipótesis

H1: Los costos de producción influyen significativamente en la determinación de los precios.

H0: Los costos de producción no influyen significativamente en la determinación de los precios.

1.7. Objetivos

Objetivo general

Analizar cómo influyen los costos de producción en la determinación de los precios de venta - CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C - Pimentel 2023.

Objetivos específicos

- a) Identificar los costos de producción en - CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C- Pimentel 2023.
- b) Establecer como se fijan los precios de venta en - CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C- Pimentel 2023.
- c) Diseñar un sistema de costos de producción para una mejor determinación de los precios de venta CIA GANADERA de Lambayeque SAC- Pimentel 2023.

II. MATERIAL Y MÉTODOS

2.1. Tipo y diseño de investigación

2.1.1. Tipo de investigación

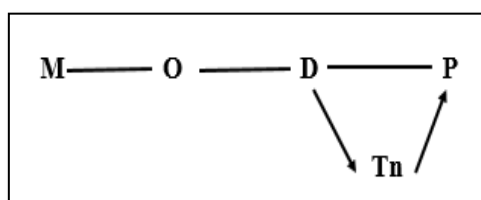
Nuestra investigación fue de tipo básica, con nivel descriptivo, según Guevara et al. (2020) la investigación descriptiva tiene como fin ilustrarse sobre las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de descripciones precisas de comportamientos, procesos, personas y objetos. Fue correlacional, porque después de describir su situación se analizó sus variables para así poder determinar sus precios de venta de sus productos.

Con un enfoque cuantitativo, ya que sus dos variables fueron estudiadas a través de un análisis de datos, como indica Berardi (2015) la investigación cuantitativa argumenta un enfoque que interpreta la situación educativa como objetiva y plantea que los investigadores deben distanciarse de la realidad para poder analizarla. Asimismo, es descriptiva, por el motivo que se describió desde el primer momento como se encontraba su situación real de sus costos de CIA Ganadera de Lambayeque SAC,

2.1.2. Diseño de investigación

En este sentido, se ha considerado luego de describir y haber analizado la problemática entorno a nuestras variables, que el diseño fue no experimental – correlacional, desde la perspectiva de Hernández et al. (2014) dicho diseño de investigación se realiza sin manipulación de ninguna de las variables planteadas en la tesis, según Guevara et al. (2020) el alcance correlacional refiere a identificar correlaciones entre variables para manifestar el efecto de una variable sobre otra.

Además, propositiva para darle solución se propondrá un sistema de costos acorde a las necesidades, tal como expresa Trachtenberg (2018) es característico de este tipo de investigación que se comienza con el diagnóstico, significa establecer o identificar objetivos y desarrollar estrategias para alcanzarlos.



M: Muestra de estudio

O: Información

D: Diagnostico y evaluación

Tn: Variables fundamento – correlación

P: Propuesta

2.2. Población de estudio, muestra, muestreo y criterios de selección

2.2.1. Población

El trabajo realizado a la población de nuestra investigación en CIA Ganadera de Lambayeque SAC, hace constar que existe un total de 8 empleados en dicha compañía.

Tabla 1

Personal de trabajo de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

CARGO	CANTIDAD
Trabajadores de producción	2
Chofer	1
Jefe de producción	1
Jefe de planta	1
Gerente General	1
Contadora	1
Asistente Administrativa	1
TOTAL	8

Fuente: Elaboración Propia

2.2.2. Muestra

Se visualizó, que en nuestra muestra estuvo constituida por 3 colaboradores administrativos, los cuales fueron elegidos para la entrevista que se ejecutó, ya que el gerente general, contadora y el jefe de planta, conocen el manejo de la compañía referente a la situación real de sus costos y la producción que los productos que se elaboran diariamente.

Según, los autores Hernández et al. (2014) hacen referencia que la muestra es el subconjunto del grupo de personas (población), dicho esto, al recopilar y definir la información brindada pasa hacer delimita con precisión a representar la población.

Tabla 2

Personal Administrativo de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

CARGO	CANTIDAD
Gerente General	1
Contadora	1
Jefe de planta	1
TOTAL	3

Fuente: Elaboración Propia

2.3. Variables Operacionalización

2.3.1. Variables

Variable independiente: Costo de producción, Para Uribe (2011) refiere que el costo de producción afecta a la transformación de la materia prima bajo la intervención de métodos de los individuos, técnicas y los insumos utilizados, dicho estos aportes son necesarios para obtener el proyecto que nosotros requerimos.

Variable dependiente: Determinación de precios, Sánchez (2014) refiere a la implicancia del proceso mediante el cual una empresa establece el valor monetario de sus productos o servicios. Este proceso considera diversos factores, como los costos de producción, el precio de mercado, la demanda, la competencia y la estrategia de la empresa.

Tabla 3
Operacionalización de las variables

Variables	Definición conceptual	Dimensiones	Indicadores	Instrumentos
V1- COSTOS DE PRODUCCIÓN	Refiere a todos los gastos necesarios para la creación de un bien o servicio. Incluyen los costos de materias primas, mano de obra, maquinaria, energía, transporte. Son desembolsos económicos realizados por una empresa para producir y comercializar sus productos o servicios.	Materiales directos	- Volumen (cantidad) - Costo de materia prima	Entrevista
		Mano de obra directa	- Remuneración del personal	
		Costos indirectos de fabricación	- Servicios	Análisis documental
			- Valor de bienes esenciales - Valor de arrendamiento - Marketing	
V2- DETERMINACIÓN DE PRECIOS	Implica el proceso mediante el cual una empresa establece el valor monetario de sus productos o servicios. Este proceso considera diversos factores, como los costos de producción, el precio de mercado, la demanda, la competencia y la estrategia de la empresa.	Objetivo de precio	- Precio unitario - Margen de ganancia	Entrevista
		Costo total	- Costo de producción - Costo de venta	
		Utilidad	- Margen /% de utilidad	Análisis documental
			- Margen /% de ganancia	

Fuente: Elaboración propia.

2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

2.4.1. Técnica e Instrumentos

- **Entrevista:** Esta técnica permitió recatar información mediante la formulación y corrección de preguntas sobre cada tema de prueba, es decir, programar entrevistas con el gerente general, contadora y jefe de planta.

- **Análisis Documental:** También se llegó a utilizar esta técnica, que consintió en recopilar y explorar la información obtenida para luego analizar los procesos de producción, sus costos de la compañía CIA Ganadera de Lambayeque SAC.

- **Guía de entrevista:** La herramienta cuenta con abiertas preguntas, de contestación voluntaria e interrelacionadas, teniendo como finalidad recabar información relacionada a los componentes de las variables estudiadas.

- **Ficha de análisis documental:** Se llegó a utilizar el registro de datos, ya que la información que nos pudieron brindar la compañía se verá reflejada para establecer el precio de los productos y así poder concluir satisfactoriamente nuestro informe.

2.4.2. Validez

Para que este informe de investigación obtenga validez, se aplicó a través de la verificación de juicio experto, dichos jueces que son expertos en el tema de nuestra investigación, quienes emitieron sus opiniones y para dar por verificada las herramientas presentadas, los expertos en la línea de investigación son:

2.5. Procedimiento de análisis de datos

El método de adquisición de datos se realiza mediante un cuadro estadístico generado en una hoja de cálculo en Microsoft Excel, donde se generarán los precios unitarios de costos de producción, costos de materia prima para cada punto o tema de desarrollo en la herramienta.

2.6. Aspectos éticos

El siguiente trabajo se llevará a cabo utilizando los principios éticos de la profesión contable, asegurando que la información proporcionada por la empresa, así

como los resultados revelados de acuerdo a la realidad no serán divulgados, se entregará copia a la empresa CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C. para que pueda considerar cómo determinar el precio de venta real de los productos lácteos. Hernández et al. (2014), nos brindan los siguientes criterios de ética:

- **Veracidad:** se refiere a la calidad de veraz y real de la información que contiene la investigación.
- **Confidencialidad:** hace mención a la reserva total de la información, la cual se ha recopilado solo con fines de desarrollo de la investigación.
- **Objetividad:** el método científico es el utilizado en la investigación, lo cual garantizará la confiabilidad de los resultados obtenidos.

2.7. Criterios de rigor científico

Para otorgar a la investigación actual el rigor científico se utilizan criterios brindados por Hernández, Fernández y Baptista (2014). Tenemos entre los más importantes:

- **Relevancia:** su referencia de la investigación se obtuvo en relación a sus objetivos y finalidad del estudio para su usabilidad en otras investigaciones.
- **Confiabilidad:** los participantes aseguraron que esta información es verídica y confiable, mediante instrumentos y procesamiento de los datos.
- **Valor de verdad:** A partir de la realización de la investigación se pudo lograr confianza y veracidad entre los autores y el personal de trabajo de la compañía, generando un antecedente que puede ser base de comparación para otros investigadores.

III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Resultados

- Tablas y figuras

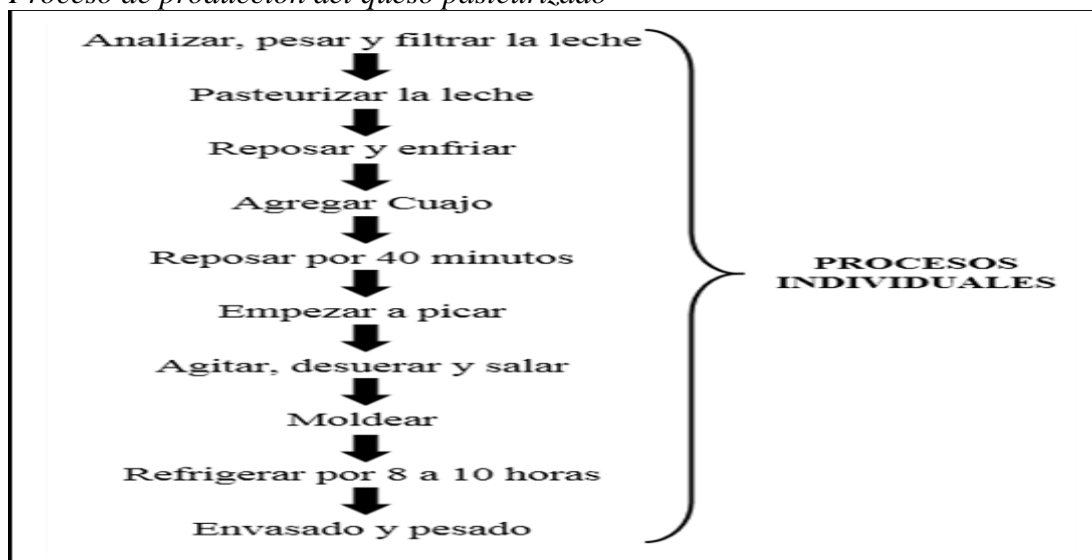
Resultados respecto a Identificar los costos de producción en - CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C- Pimentel 2023 para la determinación del precio

Proceso de Producción: En primer lugar, identificaremos el proceso de producción de los productos lácteos que procesa la empresa CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C, y así poder determinar los costos incurridos en su actividad.

a) Proceso de producción del Queso Fresco Pasteurizado:

Figura 3

Proceso de producción del queso pasteurizado



Fuente: Elaboración propia

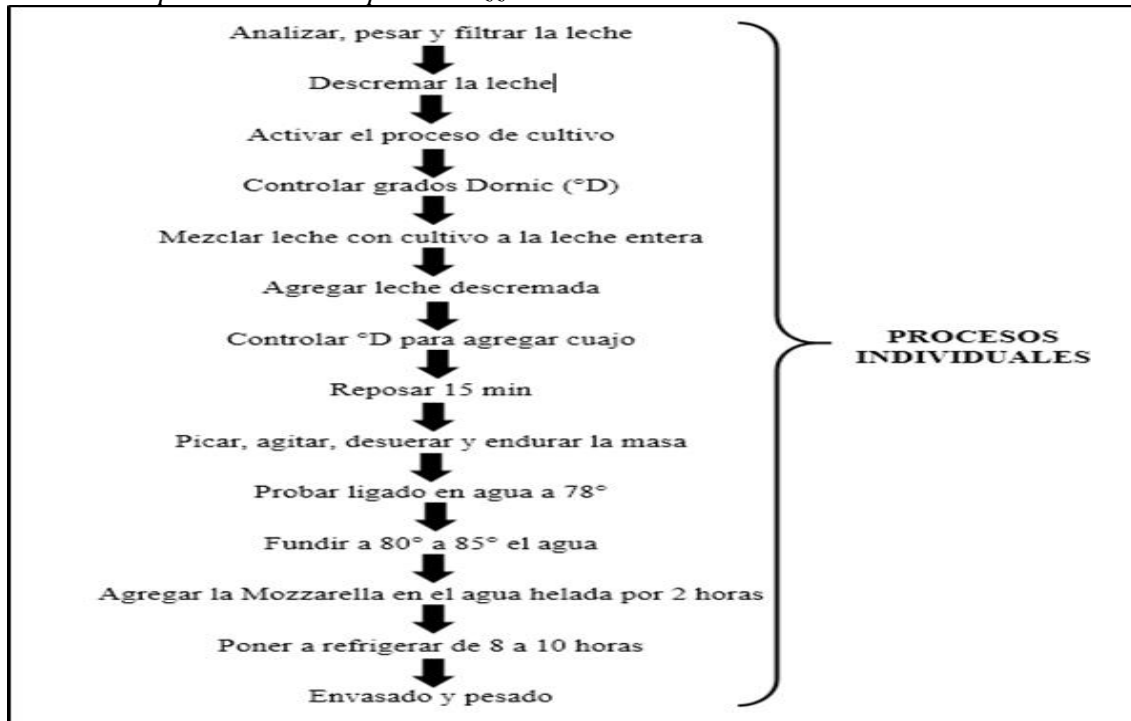
Según lo observado en la figura 3, para la producción del queso fresco pasteurizado, la leche atraviesa un proceso de análisis para conocer grado de acidez y seleccionar la calidad de leche, para así determinar si es apta para el proceso de producción, luego se pesa y filtra para conocer la cantidad de litros y controlar el rendimiento a la hora del pesado final del queso fresco pasteurizado; luego, la leche es pasteurizada mediante un proceso de calentamiento, después de eso, se deja reposar y enfriar hasta llegar a temperatura de 42° centígrados; agregar cuajo en la leche, se deja

reposar por 40 minutos, luego se empieza a picar con lira, se agita y se desuera, para posteriormente agregar sal y conservante, poco tiempo después, se coloca en moldes y se refrigera de 8 a 10 horas. Finalmente se envasa y pesa.

b) Proceso de Producción del Queso Mozzarella

Figura 4

Proceso de producción del queso mozzarella



Fuente: Elaboración propia

Se muestra en la figura 4, para la producción del queso mozzarella, la leche pasa por un proceso de análisis para conocer grado de acidez y seleccionar la calidad de leche, para así determinar si es apta para el proceso de producción, luego se pesa y filtra para conocer la cantidad de litros y controlar el rendimiento a la hora del pesado final; se pasa a descremar el 20% de leche a producir y el 30% de leche para activar cultivo, se empieza a calentar para controlar hasta los 35° Dornic, se mezcla la leche con cultivo a la leche entera, se agrega la leche descremada y se empieza a controlar la leche hasta llegar a los 27° Dornic para colocar el cuajo, se deja reposar 15 minutos, luego se pica con lira, se agita, se desuera y se endurece la masa hasta quitarle todo el suero y salar. Posteriormente se empieza el ligado en agua a 78° C. para fundir entre los 80° a 85° en el agua, después se coloca en moldes el queso mozzarella y se pone en agua helada por 2 horas, para luego ser refrigerado por 8 a 10 horas. Finalmente se envasa y pesa.

- **Descripción y presentación de los productos**

Los productos mencionados anteriormente, se presentan en las siguientes especificaciones:

Tabla 4

Descripción y presentación de los productos

PRODUCTOS	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN
Queso Fresco Pasteurizado	3.6 Kg de peso	Unidad 3.6 Kg
Queso Mozzarella	5 Kg de peso	Unidad de 5 Kg

Fuente: Área de Producción de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

En la tabla 4, observamos la representación y exposición de los productos que se elaboran en CIA Ganadera de Lambayeque SAC, en este caso el queso fresco pasteurizado con un peso de 3.6 Kg y su envase individual de 3.6 kg y el queso mozzarella con un peso de 5 Kg y su envase individual 5kg.

- **Proyección de la producción**

En la siguiente tabla, se mostrará la estimación de la proyección de los productos de la empresa CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C:

Tabla 5

Proyección de la producción

CONCEPTO	N° DE MOLDES MENSUAL	N° DE MOLDES ANUAL
Queso fresco pasteurizado	1,710	20,520
Queso mozzarella	840	10,080
TOTAL	2,550	30,600

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 5, vislumbramos las proyecciones mensual y anual de la CIA Ganadera de Lambayeque SAC, donde el número de moldes mensuales del queso fresco es de 1,710 mientras que del queso mozzarella es de 840 moldes mensuales.

- **Incidencia de cada producto**

Tabla 6

Incidencia del producto

CONCEPTO	N° DE MOLDES MENSUAL	INCIDENCIA
Queso fresco pasteurizado	1,710	67.059%
Queso mozzarella	840	32.941%
TOTAL	2,550	100.000%

Fuente: Elaboración propia

La tabla 6, exterioriza el porcentaje de incidencia de los productos. El queso fresco pasteurizado representa el 67.059%, por otro lado, el queso mozzarella representa el 32.941% de la producción anual.

- **Planillas de trabajadores**

Tabla 7

Planilla de trabajadores

CARGO	CANT. DE TRABAJADORES	REM. BASIC	ESSALUD
Gerente General	1	S/ 1,700.00	S/ 153.00
Contadora	1	S/ 1,300.00	S/ 117.00
Asistente Administrativo	1	S/ 1,025.00	S/ 92.25
TOTAL PLANILLA		S/ 4,025.00	S/ 362.25

Fuente: Elaboración propia

Observamos en dicha tabla 7, la planilla administrativa compuesta por 3 trabajadores sumando una cantidad mensual total de S/ 4,025.00 y S/ 362.25 la cantidad mensual de ESSALUD.

Tabla 8

Producción

CARGO	CANT. DE TRABAJADORES	REM. BASIC	ESSALUD
Jefe de planta	1	S/ 1,400.00	S/ 126.00
Trabajadores de producción	2	S/ 2,200.00	S/ 198.00
Jefe de producción	1	S/ 1,025.00	S/ 92.25
TOTAL PLANILLA		S/ 4,625.00	S/ 416.25

Fuente: Elaboración propia

Observamos en dicha tabla 8, el área de producción compuesta por 4 trabajadores sumando una remuneración básica total de S/ 4,625.00 y S/ 416.25 la cantidad mensual de ESSALUD.

Tabla 9

Gastos de ventas

CARGO	CANT. DE TRABAJADORES	REM. BASIC	ESSALUD
Chofer	1	S/ 1,025.00	S/ 92.25
TOTAL PLANILLA		S/ 1,025.00	S/ 92.25

Fuente: Elaboración propia

Observamos en dicha tabla 9, el gasto de venta compuesta por 1 trabajador sumando una cantidad mensual total de S/ 1,025.00 y S/ 92.25 la cantidad mensual de ESSALUD.

- **Detalle de la depreciación de activos fijos**

Tabla 10

Depreciación de maquinaria

CANT.	CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	TASA DEP	DEP. ANUAL	DEP. MENSUAL
1	Cocina Industrial	S/ 600.00	S/ 600.00	10%	S/ 60.00	S/ 5.00
2	Balanzas	S/ 250.00	S/ 500.00	10%	S/ 50.00	S/ 4.17
3	Refrigeradora Industrial	S/11,400.00	S/34,200.00	10%	S/3,420.00	S/ 285.00
TOTAL		S/12,250.00	S/ 35,300.00		S/3,530.00	S/ 294.17

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

En la tabla 10, se describe la depreciación de los equipos propios de la empresa, que asciende a S/ 294.17 mensuales y S/ 3,530.00 anuales.

Tabla 11

Depreciación de equipos diversos

Depreciación de equipos diversos						
CANT.	CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	TASA DEP	DEP. ANUAL	DEP. MENSUAL
1	Laptop	S/ 2,700.00	S/2,700.00	25%	S/ 675.00	S/ 56.25
1	Computadora	S/ 2,500.00	S/2,500.00	25%	S/ 625.00	S/ 52.08
1	Impresora Multifuncional	S/ 850.00	S/ 850.00	10%	S/ 85.00	S/ 7.08
1	Teléfono	S/ 120.00	S/ 120.00	10%	S/ 12.00	S/ 1.00
TOTAL		S/6,170.00	S/6,170.00		S/1,397.00	S/116.42

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

La tabla 11, describe la depreciación de los equipos de proceso utilizados por la empresa, resultando en una depreciación total mensual de S/116.42 y una depreciación anual de S/1,397.00.

Tabla 12

Depreciación de muebles y enseres

Depreciación Muebles y Enseres						
CANT.	CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	TASA DEP	DEP. ANUAL	DEP. MENSUAL
2	Escritorios	S/ 350.00	S/ 700.00	10%	S/ 70.00	S/ 5.83
2	Sillas giratorias	S/ 250.00	S/ 500.00	10%	S/ 50.00	S/ 4.17

2	Mesas industriales	S/ 1,100.00	S/2,200.00	10%	S/ 220.00	S/ 18.33
2	Estante	S/ 350.00	S/ 700.00	10%	S/ 70.00	S/ 5.83
3	Tina de acero	S/ 2,500.00	S/7,500.00	10%	S/ 750.00	S/ 62.50
230	Moldes de acero	S/ 30.00	S/6,900.00	10%	S/ 690.00	S/ 57.50
TOTAL		S/4,580.00	S/18,500.00		S/1,850.00	S/ 154.17

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

En la tabla 12, se describe la depreciación de los muebles y artículos utilizados por la empresa, resultando en una depreciación total mensual de S/154.17 y una depreciación anual de S/1,850.00.

Tabla 13

Depreciación total de activos fijos

CONCEPTO	DEP. ANUAL	DEP. MENSUAL
Depreciación Maquinaria y equipos de explotación	S/ 3,530.00	S/ 294.17
Depreciación de equipos diversos	S/ 1,397.00	S/ 116.42
Depreciación Muebles y Enseres	S/ 1,850.00	S/ 154.17
TOTAL	S/ 6,777.00	S/ 564.75

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

En la tabla 13, se presenta S/ 564.75 de depreciación mensual total de activos fijos y el monto de la depreciación anual es de S/ 6,777.00.

- **Servicios básicos:**

Tabla 14

Costos Fijos

CONCEPTO	COSTO MENSUAL
Energía Eléctrica	S/ 830.00
Agua	S/ 400.00
Teléfono + Internet	S/ 150.00
Gas	S/ 1,280.00
TOTAL	S/ 2,660.00

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

La tabla 14, detalla los costos fijos de la empresa en base a los servicios básicos y de conectividad, considerando un monto total de S/ 2,660.00.

- **Costos de producción:** Detallaremos los costos de producción de los productos lácteos que incurre la empresa CIA Ganadera de Lambayeque SAC. **Producto 1: Queso Fresco Pasteurizado**

Tabla 15*Materiales directos*

CONCEPTO	CANT. REQ	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO DIARIO	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Leche	1500	Litros	S/ 1.53	S/2,295.00	/68,850.00	S/826,200.00
Conservante	0.8	Litros	S/ 14.00	S/ 11.20	S/ 336.00	S/ 4,032.00
Cuajo	20	unidades	S/ 0.90	S/ 18.00	S/ 540.00	S/ 6,480.00
Benzuato	0.3	Kilo	S/ 15.00	S/ 4.50	S/ 135.00	S/ 1,620.00
Sal a granel yodada	6.2	Kilo	S/ 1.10	S/ 6.82	S/ 204.60	S/ 2,455.20
TOTAL			S/ 32.53	S/2,335.52	S/70,065.60	S/840,787.20

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

La tabla 15, detalla los materiales directos de la empresa, considerando un costo anual de S/ 840,787.20.

Tabla 16*Costo de mano de obra directa*

UND	FUNCION	REM. BASIC	ESS.	TOTAL, REM. + ESSALUD MENSUAL	TOTAL, REM. +ESSALUD ANUAL	GRATIFICACIONES	BONIF. 9%	CTS	COSTO ANUAL	COSTO MENSUAL
1	Jefe de Producción	S/1,025.00	S/ 92.25	S/ 1,117.25	S/ 13,407.00	S/ 2,050.00	S/184.50	S/1,195.83	S/16,837.33	S/ 1,403.11
2	Trabajadores	S/2,200.00	S/198.00	S/ 2,398.00	S/ 28,776.00	S/ 4,400.00	S/ 396.00	S/2566.67	S/36,138.67	S/ 3,011.56
TOTAL		S/3,225.00	S/290.25	S/ 3,515.25	S/ 42,183.00	S/ 6,450.00	S/ 580.50	S/3,762.50	S/52,976.00	S/ 4,414.67

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

La tabla 16, detalla el costo de mano de obra directa total de la empresa, considerando un costo anual de S/ 52,976.00.

Tabla 17*Repercusión del producto Queso Fresco Pasteurizado*

REPERCUSIÓN DEL PRODUCTO	
PRODUCTO	INCIDENCIA
Queso fresco pasteurizado	67.059%

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 17, se detalla la repercusión del producto Queso Fresco Pasteurizado de la empresa, considerando una incidencia de 67.059%.

Tabla 18*Costo de mano de obra directa para la producción del queso fresco pasteurizado*

UNID	FUNCION	REM. BASIC	ESSALUD	TOTAL REM. MENSUAL	TOTAL REM. ANUAL	GRATIFICACIONES	BONIF. 9%	CTS	COSTO ANUAL	COSTO MENSUAL
1	Jefe de producción	S/ 687.35	S/ 61.86	S/ 749.21	S/ 8,990.58	S/ 1,374.71	S/ 123.72	S/ 801.91	S/11,290.92	S/ 940.91
2	Trabajadores	S/1,475.29	S/ 132.78	S/1,608.07	S/19,296.85	S/ 2,950.59	S/ 265.55	S/ 1,721.18	S/24,234.16	S/2,019.51
TOTAL		S/2,162.65	S/ 194.64	S/2,357.29	S/28,287.42	S/ 4,325.29	S/389.28	S/ 2,523.09	S/35,525.08	S/2,960.42

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 18, se observa el costo de mano de obra directa de la empresa, considerando un costo anual de S/. 35,525.08 para la producción del queso fresco pasteurizado.

Tabla 19*Costo de mano de obra indirecta*

UND	FUNCION	REM. BASIC	ESS.	TOTAL, REM. MENSUAL	TOTAL, REM. ANUAL	GRATIFICACIONES	BONIF. 9%	CTS	COSTO ANUAL	COSTO MENSUAL
1	Jefe de Planta	S/1,400.00	S/126.00	S/ 1,526.00	S/18,312.00	S/2,800.00	S/ 252.00	S/1,633.33	S/22,997.33	S/1,916.44
TOTAL		S/1,400.00	S/126.00	S/ 1,526.00	S/18,312.00	S/2,800.00	S/ 252.00	S/1,633.33	S/22,997.33	S/1,916.44

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

En la tabla 19, se detalla el costo de mano de obra indirecta total de la empresa, en periodo anual de S/ 22,997.33, para su producción,

Tabla 20*Costo de mano de obra indirecta para la producción del queso fresco pasteurizado*

UNID	FUNCION	REM. BASIC	ESSALUD	TOTAL REM. MENSUAL	TOTAL REM. ANUAL	GRATIFICACIONES	BONIF. 9%	CTS	COSTO ANUAL	COSTO MENSUAL
1	Jefe de planta	S/ 938.82	S/ 84.49	S/ 1,023.32	S/12,279.81	S/ 1,877.65	S/168.99	S/1,095.29	S/15,421.74	S/1,285.15
TOTAL		S/ 938.82	S/ 84.49	S/ 1,023.32	S/12,279.81	S/ 1,877.65	S/168.99	S/1,095.29	S/15,421.74	S/1,285.15

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

En la tabla 20, se detalla el costo de mano de obra indirecta de la empresa, considerando un periodo anual de S/. 15,421.74 para la producción del queso fresco pasteurizado.

Tabla 21*Materiales indirectos de fabricación*

CONCEPTO	CANT. REQUERIDA	UNIDADES	COSTO UNITARIO	COSTO DIARIO	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Bolsas Plásticas	57	unidades	S/ 0.015	S/ 0.86	S/ 25.65	S/ 307.80
TOTAL				S/ 0.86	S/ 25.65	S/ 307.80

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

La tabla 21, detalla los materiales indirectos de fabricación de la empresa, considerando un costo anual de S/ 307.80.

Tabla 22*Servicios básicos totales*

CONCEPTO	COSTO MENSUAL		COSTO ANUAL	
Energía Eléctrica	S/	830.00	S/	9,960.00
Agua	S/	400.00	S/	4,800.00
Teléfono + Internet	S/	150.00	S/	1,800.00
Gas	S/	1,280.00	S/	15,360.00
TOTAL	S/	2,660.00	S/	31,920.00

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 22, se detalla la cantidad total de los servicios básicos, por el monto anual de S/. 31,920.00

Tabla 23*Servicios básicos para la producción del queso fresco pasteurizado*

CONCEPTO	COSTO MENSUAL		COSTO ANUAL	
Energía Eléctrica	S/	556.59	S/	6,679.06
Agua	S/	268.24	S/	3,218.82
Teléfono + Internet	S/	100.59	S/	1,207.06
Gas	S/	858.35	S/	10,300.24
TOTAL	S/	1,783.76	S/	21,405.18

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

En la tabla 23, se detalla los servicios básicos de la empresa, considerando un costo anual de S/. 21,045.18 para la producción del queso fresco pasteurizado.

Tabla 24*Depreciación de maquinaria, equipos y muebles*

CONCEPTO	Depreciación		
		DEP. MENSUAL	DEP. ANUAL
Depreciación Maquinaria y equipos de explotación	S/	294.17	S/ 3,530.00
Depreciación de equipos diversos	S/	116.42	S/ 1,397.00
Depreciación Muebles y Enseres	S/	154.17	S/ 1,850.00
TOTAL	S/	564.75	S/ 6,777.00

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

En la tabla 24, se detalla la depreciación de la maquinaria y equipos de explotación, equipos diversos, así como de los muebles y enseres de la empresa, considerando una depreciación anual total de S/. 6,777.00.

Tabla 25

Depreciación de maquinaria, equipos y muebles para la producción del queso fresco pasteurizado

CONCEPTO	COSTO MENSUAL		COSTO ANUAL	
Depreciación Maquinaria	S/	197.26	S/	2,367.18
Depreciación de equipos diversos	S/	78.07	S/	936.81
Depreciación Muebles y Enseres	S/	103.38	S/	1,240.59
TOTAL	S/	378.71	S/	4,544.58

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

En la tabla 25, se detalla la depreciación de la maquinaria y equipos de explotación, equipos diversos, así como de los muebles y enseres de la empresa, considerando una depreciación anual de S/. 4,544.58 para la producción del queso fresco pasteurizado.

Tabla 26

Costo Indirecto de fabricación para la producción del queso fresco pasteurizado

CONCEPTO	COSTO MENSUAL		COSTO ANUAL	
Materiales Indirectos	S/	25.65	S/	307.80
Mano de obra indirecta	S/	1,285.15	S/	15,421.74
Servicios Básicos	S/	1,783.76	S/	21,405.18
Depreciación	S/	378.71	S/	4,544.58
TOTAL	S/	3,473.27	S/	41,679.29

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

La tabla 26, detalla los costos indirectos de fabricación de la empresa, considerando un costo anual de S/ 41,679.29, para la producción del queso fresco pasteurizado.

Tabla 27

Total, Costo de Producción

COSTO DE PRODUCCION				
COSTOS	COSTO MENSUAL		COSTO ANUAL	
Costo de materia prima directa	S/	70,065.60	S/	840,787.20
Costo de mano de obra directa	S/	2,960.42	S/	35,525.08
Costos indirectos de fabricación	S/	3,473.27	S/	41,679.29
TOTAL	S/	76,499.30	S/	917,991.58

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

La tabla 27, detalla el total del costo de producción de la empresa, considerando un costo anual de S/ 917,991.58., para la producción del queso fresco pasteurizado.

Tabla 28*Número de moldes mensual*

CONCEPTO	Nº DE MOLDES MENSUAL	INCIDENCIA
Queso fresco pasteurizado	1,710	67.059%
Queso mozzarella	8,40	32.941%
TOTAL	2,550	100.000%

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

En la tabla 28, se detalla el número de moldes mensuales de la empresa, considerando un número total de 2,550 moldes, tanto de Queso Fresco Pasteurizado como de Queso Mozzarella.

Tabla 29*Costo unitario por molde*

CONCEPTO	TOTAL S/
Costo de producción	S/ 76,499.30
Nº de moldes mensual	1,710.00
COSTO UNITARIO / MOLDE	S/ 44.74

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

La tabla 29, detalla el costo unitario por número de moldes mensual de la empresa, considerando un costo unitario de S/ 44.74.

Tabla 30*Costo por Kg*

CONCEPTO		
Costo unitario / molde	S/	44.74
Peso por molde		3.6
COSTO POR Kg	S/	12.43

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

La tabla 30, detalla el costo por kg de la empresa, considerando un costo por kg de S/ 12.43.

- **Costos de producción:** Detallaremos los costos de producción de los productos lácteos que incurre la empresa CIA Ganadera de Lambayeque SAC. **Producto 02: Queso Mozzarella**

Tabla 31*Costo de Materiales Directos*

CONCEPTO	CANT.	UND.	COSTO UNIT.	COSTO DIARIO	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Leche	1500	litros	S/ 1.53	S/2,295.00	S/ 68,850.00	S/826,200.00
Cuajo	12	unidad	S/ 0.90	S/ 10.80	S/ 324.00	S/ 3,888.00
Cultivo	1	unidad	S/30.00	S/ 30.00	S/ 900.00	S/ 10,800.00

Sal a granel chodada	2	kilo	S/ 1.10	S/ 2.20	S/ 66.00	S/ 792.00
Conservante	0.70	litros	S/14.00	S/ 9.80	S/ 294.00	S/ 3,528.00
TOTAL			S/ 47.53	S/2,338.00	S/ 70,140.00	S/841,680.00

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

La tabla 31, detalla el costo de materiales directos de la empresa, considerando un costo anual de S/ 841,680.00.

Tabla 32*Costo de mano de obra directa*

UND	FUNCION	REM. BASIC	ESS.	TOTAL, REM. + ESSALUD MENSUAL	TOTAL, REM. +ESSALUD ANUAL	GRATIFICACIONES	BONIF. 9%	CTS	COSTO ANUAL	COSTO MENSUAL
1	Jefe de Producción	S/1,025.00	S/ 92.25	S/ 1,117.25	S/ 13,407.00	S/ 2,050.00	S/184.50	S/1,195.83	S/16,837.33	S/ 1,403.11
2	Trabajadores	S/2,200.00	S/198.00	S/ 2,398.00	S/ 28,776.00	S/ 4,400.00	S/ 396.00	S/2566.67	S/36,138.67	S/ 3,011.56
TOTAL		S/3,225.00	S/290.25	S/ 3,515.25	S/ 42,183.00	S/ 6,450.00	S/ 580.50	S/3,762.50	S/52,976.00	S/ 4,414.67

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

La tabla 32, detalla el costo de mano de obra directa total de la empresa, considerando un costo anual de S/ 52,976.00.

Tabla 33*Repercusión del producto Queso Mozzarella*

PRODUCTO	INCIDENCIA
Queso mozzarella	32.941%

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 33, se detalla la repercusión del producto Queso Mozzarella de la empresa, considerando una incidencia de 32.941%.

Tabla 34*Costo de mano de obra directa*

UND	FUNCION	REM. BASIC	ESS.	TOTAL, REM. + ESSALUD MENSUAL	TOTAL, REM. +ESSALUD ANUAL	GRATIFICACIONES	BONIF. 9%	CTS	COSTO ANUAL	COSTO MENSUAL
1	Jefe de Producción	S/ 337.65	S/30.39	S/ 368.04	S/ 4,416.42	S/ 675.29	S/ 60.78	S/ 393.92	S/ 5,546.42	S/ 462.20
2	Trabajadores	S/ 724.71	S/ 65.22	S/ 789.93	S/ 9,479.15	S/ 1,449.41	S/ 130.45	S/ 845.49	S/11,904.50	S/ 992.04
TOTAL		S/1,062.35	S/ 95.61	S/ 1,157.96	S/ 13,895.58	S/ 2,124.71	S/ 191.22	S/1,239.41	S/17,450.92	S/ 1,454.24

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

En la tabla 34, se observa el costo de mano de obra directa de la empresa, considerando un costo anual de S/. 17, 450,92 para la producción del queso mozzarella.

Tabla 35

Costo mano de obra indirecta

UND	FUNCION	REM. BASIC	ESS.	TOTAL, REM. MENSUAL	TOTAL, REM. ANUAL	GRATIFICACIONES	BONIF. 9%	CTS	COSTO ANUAL	COSTO MENSUAL
1	Jefe de Planta	S/1,400.00	S/126.00	S/ 1,526.00	S/18,312.00	S/2,800.00	S/ 252.00	S/1,633.33	S/22,997.33	S/1,916.44
TOTAL		S/1,400.00	S/126.00	S/ 1,526.00	S/18,312.00	S/2,800.00	S/ 252.00	S/1,633.33	S/22,997.33	S/1,916.44

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

En la tabla 35, se detalla el costo de mano de obra indirecta total de la empresa, en un periodo anual de S/ 22,997.33.

Tabla 36

Costo de mano de obra indirecta para la producción del queso mozzarella

UND	FUNCION	REM. BASIC	ESS.	TOTAL, REM. + ESSALUD MENSUAL	TOTAL, REM. +ESSALUD ANUAL	GRATIFICACIONES	BONIF. 9%	CTS	COSTO ANUAL	COSTO MENSUAL
1	Jefe de planta	S/ 461.18	S/ 41.51	S/ 502.68	S/ 6,032.19	S/ 922.35	S/ 83.01	S/ 538.04	S/ 7,575.59	S/ 631.30
TOTAL		S/ 461.18	S/ 41.51	S/ 502.68	S/ 6,032.19	S/ 922.35	S/ 83.01	S/ 538.04	S/ 7,575.59	S/ 631.30

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

En la tabla 36, se detalla el costo de mano de obra indirecta de la empresa, considerando un periodo anual de S/. 7,575.59 para la producción del queso mozzarella.

Tabla 37*Costos indirectos de fabricación*

CONCEPTO	CANT. REQUERIDA	UNIDADES	COSTO UNITARIO	COSTO DIARIO	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Bolsas Plásticas	28	unidades	0.015	S/ 0.42	S/ 12.60	S/ 151.20
TOTAL				S/ 0.42	S/ 12.60	S/ 151.20

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

La tabla 37, detalla los costos indirectos de fabricación de la empresa, considerando un costo anual de S/ 151.20

Tabla 38*Servicios básicos totales*

CONCEPTO	COSTO MENSUAL		COSTO ANUAL	
Energía Eléctrica	S/	830.00	S/	9,960.00
Agua	S/	400.00	S/	4,800.00
Teléfono + Internet	S/	150.00	S/	1,800.00
Gas	S/	1,280.00	S/	15,360.00
TOTAL	S/	2,660.00	S/	31,920.00

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

En la tabla 38, se detalla los servicios básicos totales de la empresa, considerando un costo anual de S/ 31,920.00.

Tabla 39*Servicios básicos para la producción del queso mozzarella*

CONCEPTO	COSTO MENSUAL		COSTO ANUAL	
Energía Eléctrica	S/	273.41	S/	3,280.94
Agua	S/	131.76	S/	1,581.18
Teléfono + Internet	S/	49.41	S/	592.94
Gas	S/	421.65	S/	5,059.76
TOTAL	S/	876.24	S/	10,514.82

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

En la tabla 39, se detalla los servicios básicos de la empresa, considerando un costo anual de S/. 10,514.82., para la producción del queso mozzarella.

Tabla 40*Depreciación de maquinaria, equipos y muebles*

CONCEPTO	DEP. MENSUAL		DEP. ANUAL	
Depreciación Maquinaria y equipos de explotación	S/	294.17	S/	3,530.00
Depreciación de equipos diversos	S/	116.42	S/	1,397.00
Depreciación Muebles y Enseres	S/	154.17	S/	1,850.00
TOTAL	S/	564.75	S/	6,777.00

Fuente: Área contable de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

En la tabla 40, se detalla la depreciación de la maquinaria y equipos de explotación, equipos diversos, así como de los muebles y enseres de la empresa, considerando una depreciación anual total de S/. 6,777.00.

Tabla 41*Depreciación de maquinaria, equipos y muebles para la producción del queso mozzarella*

CONCEPTO	COSTO MENSUAL		COSTO ANUAL	
Depreciación Maquinaria y equipos de explotación	S/	96.90	S/	1,162.82

Depreciación de equipos diversos	S/	38.35	S/	460.19
Depreciación Muebles y Enseres	S/	50.78	S/	609.41
TOTAL	S/	186.04	S/	2,232.42

Fuente: Elaboración propia

La tabla 41, detalla la depreciación de la maquinaria, equipos y muebles de la empresa, considerando una depreciación anual de S/ 2,232.42., para la producción del queso mozzarella

Tabla 42

Costos indirectos de fabricación

CONCEPTO		COSTO MENSUAL		COSTO ANUAL
Materiales Indirectos	S/	12.60	S/	151.20
Mano de obra indirecta	S/	631.30	S/	7,575.59
Servicios Básicos	S/	876.24	S/	10,514.82
Depreciación	S/	186.04	S/	2,232.42
TOTAL	S/	1,706.17	S/	20,474.04

Fuente: Elaboración propia

La tabla 42, detalla los costos indirectos de fabricación de la empresa, considerando un costo anual de S/ 34,457.29., para la producción del queso mozzarella

Tabla 43

Costo total de producción

CONCEPTO		COSTO MENSUAL		COSTO ANUAL
Costo de materia prima directa	S/	70,140.00	S/	841,680.00
Costo de mano de obra directa	S/	1,454.24	S/	17,450.92
Costos indirectos de fabricación	S/	1,706.17	S/	20,474.04
TOTAL	S/	73,300.41	S/	879,604.96

Fuente: Elaboración propia

La tabla 43, detalla el costo total de producción de la empresa, considerando un costo anual de S/ 879,604.96., para la producción del queso mozzarella

Tabla 44

Número de moldes mensual

CONCEPTO	Nº DE MOLDES MENSUAL	INCIDENCIA
Queso fresco pasteurizado	1,710	67.059%
Queso mozzarella	840	32.941%
TOTAL	2,550	100%

Fuente: Elaboración propia

La tabla 44, detalla el número de moldes mensuales, tanto para el Queso Fresco Pasteurizado como para el Queso Mozzarella de la empresa, considerando la cantidad de 2,550 moldes mensuales entre los dos productos.

Tabla 45

Costo unitario por molde

<i>CONCEPTO</i>		
<i>Costo de producción</i>	<i>S/</i>	<i>73,300.41</i>
<i>Nº de moldes mensual</i>		<i>840</i>
<i>COSTO UNITARIO POR MOLDE</i>	<i>S/</i>	<i>87.26</i>

Fuente: Elaboración propia

La tabla 45, detalla el costo por molde de la empresa, considerando un costo unitario de S/ 87.26.

Tabla 46

Costo unitario por Kg

COSTO UNITARIO / MOLDE	<i>S/</i>	<i>87.26</i>
PESO POR MOLDE		<i>5</i>
<i>COSTO POR Kg</i>	<i>S/</i>	<i>17.45</i>

Fuente: Elaboración propia

La tabla 46, detalla el costo por unidad y por Kg de la empresa, considerando un costo por Kg de S/ 17.45.

Tabla 47

Costo unitario de los productos

<i>PRODUCTO</i>	<i>COSTO UNITARIO / Kg</i>
<i>QUESO FRESCO PASTEURIZADO</i>	<i>S/ 12.43</i>
<i>QUESO MOZZARELLA</i>	<i>S/ 17.45</i>

Fuente: Elaboración propia

La tabla 47, muestra que el costo de producción por kilogramo de Queso Fresco Pasteurizado es de S/12.43 y de Queso Mozzarella es de S/ 17.45.

Resultados respecto a Establecer como se fijan los precios de venta en - CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C- Pimentel 2023.

Tabla 48

Utilidad

PRODUCTO	UTILIDAD
QUESO FRESCO PASTEURIZADO	53%
QUESO MOZZARELLA	47%

Fuente: Elaboración propia

La tabla 48, detalla la utilidad deseada por kilogramo de cada producto, considerando una utilidad por kilogramo de Queso Fresco Pasteurizado de 53% y de Queso Mozzarella de 47%.

Para la fijación del precio utilizaremos el método de margen de ganancia sobre precio de venta:

$$\text{PRECIO DE VENTA} = \frac{\text{COSTO DE PRODUCCIÓN}}{1 - \% \text{ DE UTILIDAD}}$$

Tabla 49

Precio de venta por molde

PRODUCTO	QUESO FRESCO	QUESO MOZZARELLA
<i>Costo de producción / kg</i>	<i>S/ 12.43</i>	<i>S/ 17.45</i>
<i>Utilidad</i>	<i>53%</i>	<i>47%</i>
<i>Precio de venta sin IGV / kg</i>	<i>S/ 26.44</i>	<i>S/ 32.93</i>
<i>IGV</i>	<i>18%</i>	<i>18%</i>
<i>Precio de venta con IGV / kg</i>	<i>S/ 31.20</i>	<i>S/ 38.86</i>
<i>Kg por molde</i>	<i>3.6</i>	<i>5</i>
<i>Precio de venta molde</i>	<i>S/ 112.32</i>	<i>S/ 233.14</i>

Fuente: Elaboración propia

La tabla 49, detalla el precio de venta por molde de la empresa, considerando un precio de venta para el Queso Fresco Pasteurizado de S/ 112.32 y para el Queso Mozzarella de S/ 233.14.

Tabla 50

Comparación de los precios antes y después de calcular los costos de producción

	Queso Fresco Pasteurizado	Queso Mozzarella
<i>Precio antes de calcular los costos de producción</i>	<i>S/ 18.50</i>	<i>S/ 23.00</i>
<i>Precio después de calcular los costos de producción</i>	<i>S/ 12.43</i>	<i>S/ 17.45</i>

Fuente: Elaboración propia

La tabla 50, detalla el precio de venta precedente y posteriormente de calcular los costos de producción en la empresa, considerando un precio de venta para el Queso Fresco Pasteurizado de S/ 18.50 para antes de calcular los costos de producción y de S/ 12.43 después de calcularlos; mientras que para el Queso Mozzarella de S/ 23.00 para antes de calcular los costos de producción y de S/ 17.45 después de calcularlos.

Tabla 51*Comparación de precios en las empresas de productos lácteos en la región Lambayeque*

EMPRESAS	QUESO FRESCO PASTEURIZADO	QUESO MOZZARELLA
Cia Ganadera de Lambayeque SAC	S/ 18.50	S/ 23.00
Chotalac SRL	S/ 19.20	S/ 25.00
Chugur Quesos EIRL	S/ 19.50	S/ 32.00
Productos lácteos del Perú E.I.R.L.	S/ 17.50	S/ 26.00
Industria alimentaria Lambayeque	S/ 22.00	S/ 27.50
Vacz productos lácteos	S/ 18.20	S/ 23.50

Fuente: Elaboración propia

La tabla 51, detalla la comparación de precios de productos lácteos de la zona lambayecana, donde se destaca que la empresa CIA Ganadera de Lambayeque SAC presenta un precio de venta menor en comparación a las otras compañías del mismo sector, considerando un precio de venta de S/ 18.50 para el Queso Fresco Pasteurizado y de S/ 23.00 para el Queso Mozzarella.

Resultado Entrevistas: Guía de entrevista al Gerente General de CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C.

Tabla 52*Entrevista al Gerente General*

PREGUNTA	RESPUESTA
1. ¿Cómo podría mejorar el proceso de producción para reducir los costos? ¿Esto implicaría reducción de mano de obra?	Se podría mejorar utilizando los insumos que van a necesitar diariamente para la fabricación de los productos lácteos y no malgastar, pero esto no implicaría reducir mano de obra porque se tiene la capacidad total de trabajadores.
2. ¿Cree usted que, al implementar un sistema de costo de producción, la empresa generaría más utilidades?	Claro, establecer un sistema de costos me va a generar ver la realidad del margen de ganancia obtenido de los productos lácteos.
3. ¿La empresa posee políticas y procedimientos para determinar los precios de ventas de los productos lácteos?	No, las políticas se basan en la competencia del mercado, el gusto del cliente y los procedimientos se basa en la experiencia de los trabajadores que tienen.

Fuente: Elaborado por los autores con la información brindada por el Gerente General

Guía de entrevista a la Contadora de CIA Ganadera de Lambayeque SAC

Tabla 53*Entrevista a la Contadora*

PREGUNTA	RESPUESTA
1. ¿La Empresa dispone de algún sistema que contribuya al control de los costos y determinación de los precios?	No, solo contamos con un Excel básico, el cual nos facilita llevar la recepción de leche diaria de los proveedores.
2. ¿La empresa cuenta con un sistema de costos de producción?	No, por ahora no contamos con un sistema de producción, es ejecutada en una hoja o a veces por la experiencia en el trabajo.
3. ¿Cómo está estructurado el costo de producción en la empresa?	Su estructura está conformada por los insumos que se utiliza, además de los pagos de los empleados y de los servicios consumidos.
4. ¿La empresa cuenta con capacidad de stock de productos lácteos para satisfacer los pedidos de sus clientes en los tiempos estipulados?	Sí, los pedidos se hacen 1 o 2 antes con anticipación (vía llamada telefónica) para poder programar la producción junto con el jefe de planta.
5. ¿Cuáles son los factores que influyen en el retraso de la atención de pedidos a sus clientes?	Principalmente tenemos 2 factores: <ul style="list-style-type: none"> - En época de verano tenemos a desabastecer a algunos clientes por el motivo que la materia prima (leche) es escasa. - Otro factor es el transporte, que al salir de planta en un horario de 08:00 p.m. para la ciudad de Lima, llega con retraso sus pedidos que hacen los clientes.
6. ¿La empresa mantiene un control adecuado de los costos al momento del proceso de producción?	Sólo se controla la compra de materia prima (leche) que dejan los proveedores, dejando de lado la mano de obra y costos básicos, pero en sí no se tiene un adecuado control del manejo de sus costos.
7. ¿Usted cree que con la implementación de un sistema de costos de producción va a ayudar a determinar el precio de venta de los productos lácteos? ¿Por qué?	Sí, sería muy útil contar con un sistema de costos, pues favorecería a estar actualizados con los precios de materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación, y así tener un control adecuado para establecer el precio de venta de los productos lácteos.
8. ¿De qué manera usted determina el precio de venta de los productos lácteos?	Eso lo determina el Gerente, el mismo determina el precio de mercado con base en consideración a nuestro margen de ganancia.
9. ¿La información que recibe del área de producción ayuda en la determinación del precio de venta en la empresa?	Sí, el área de producción lleva un control diario de que productos lácteos se está produciendo, por ejemplo: el queso fresco pasteurizado, yogurt, mantequilla (cuantos moldes, botellas hicieron) el cual me encargo de verificar con el reparto de la materia prima que ingresa a planta, para luego ver su rendimiento.

10. ¿Cómo determinan los costos y gastos en los que incurren para determinar el precio de venta?	Los costos lo derivo basados en compras realizadas en el mercado y para todos los servicios básicos (agua, luz, etc.) y todo el salario básico de fábrica cada semana.
11. ¿Cree usted que es correcto determinar los costos y precios de los productos lácteos en forma empírica, basándose en su experiencia o teniendo como referencia los precios de la competencia?	No es correcto, es necesario poder mejorar en este aspecto para saber cuánto estamos invirtiendo en los productos, poder saber si lo que estamos invirtiendo nos está generando un margen de ganancia.
12. ¿Con qué frecuencia realiza un control de existencias en almacén, en los procesos y en los productos terminados?	Se realiza inventarios cada 15 días y se entrega el reporte al gerente para que vea lo que tenemos en stock de cada área, cuanto se ha vendido, y lo que se ha gastado.

Fuente: Elaborado por autores

Guía de entrevista al Jefe de Planta de CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C.

Tabla 54

Entrevista al Jefe de Planta

PREGUNTA	RESPUESTA
1. ¿Cuáles son las etapas que pasa la materia prima para la obtención del producto final (queso pasteurizado, mantequilla, yogurt y manjar)?	<p>Primeramente, se realiza el Análisis de leche para ver, si es apta para la producción, en segundo pasa al área de recepción: Cuantos litros se va a procesar durante el día, la tercera etapa: filtrado para las tinas de proceso, y ahí se ve el producto en base a los pedidos de los consumidores que hicieron anticipadamente.</p> <p>En esas tinas se pueden hacer, los diferentes quesos que son: pasteurizado, dambo, mozzarella.</p> <p>Para el queso pasteurizado, se pasteuriza hasta 70 ° de temperatura, y para los otros tipos de queso se calienta a 38° de temperatura, y para proceso de yogurt a 85° de temperatura, para los quesos que se pasteurizan de 70° se tiene que volver a enfriar de 40 o 42 ° c. para agregar los insumos de calcio, benzoato y cuajo. Luego que se hace todo este proceso se espera por 45 minutos aproximadamente, para pasar a la etapa del picado y desuerado, luego se agregar sal, se hace el moldeado y luego proceso final poner a cámara de frio, hasta el siguiente día,</p> <p>Al siguiente día, es el empacado y pesado para saber el rendimiento de los productos producidos de acuerdo al pedido del cliente.</p>

2. ¿Conoce la cantidad de insumos que se utilizan en el proceso de producción de los productos lácteos?	Si, las cantidades que se utilizan son: 1 gr. benzoato por cada 100 litros de leche 1 gr de cuajo por 100 litros de leche 50 ml. De conservate por cada 100 litros de leche La sal se utiliza de acuerdo al producto que se va a producir, digamos que: Un mínimo de 500gr por cada 100 litros de leche Y un máximo de 2 kg. Por cada 100 litros de leche
3. ¿Considera usted razonable el número de recursos humanos contratado para el proceso de producción?	Si es razonable, ya que cada personal se encuentra en sus áreas asignadas.
4. ¿De qué manera registran el ingreso y salida de la materia prima e insumos del almacén en la empresa?	El área de producción se encarga de la salida de materia prima, el cual se lleva un control para saber qué productos se hicieron y cuantos salieron durante el día, terminando el día se pasa el reporte a la contadora.
5. ¿Tiene la empresa condiciones de almacenaje para la producción programada?	Si, la empresa cuenta con dos cámaras de refrigeración para abastecer los productos, una cámara grande es para todo tipo de queso (pasteurizado, dambo, suizo) y la pequeña es para yogurt, mantequilla, manjar.
6. ¿La empresa cuentan con un sistema de costos, para la eficiente determinación del precio?	No, la determinación de precios se compara con los precios de mercado, y lo que realizo en producción me baso por la experiencia que tengo en el rubro de lácteos.
7. ¿Considera que un sistema de costos permitirá determinar eficientemente el precio de venta en la empresa?	Claro, serviría de mucha ayuda, para saber los rendimientos diarios de los productos se está obteniendo un margen de ganancia.

Fuente: Elaborado por los autores con la información brindada por el Jefe de Planta

- **Análisis documental.**

Guía de Análisis Documental en CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C

Tabla 55

Guía Documental sobre Costos de Producción

DETALLE	SI	NO
Se tiene un adecuado control de sus costos y gastos		X

Fuente: Elaborado por autores

Interpretación:

A través de un análisis documental realizado, se pudo observar que la empresa no efectúa un adecuado registro de sus costos y gastos de producción, el cual no le facilita determinar sus precios de ventas, ya que se trabaja basándose en la experiencia y con precios de la competencia, por ende, no se puede obtener un margen de ganancia real.

Tabla 56

Guía de Observación en almacén

DETALLE	SI	NO
Hay una persona encargada de almacén		X
Se registran los ingresos o salidas de los productos	X	

Fuente: Elaborado por autores

Interpretación:

Se pudo observar que no hay una persona encargada en el almacén, pero si se tiene un control del ingreso y salida de los productos, el cual esta ha cargo la contadora.

Tabla 57

Análisis de pedidos en clientes

DETALLE	SI	NO
Se trabaja de acuerdo al volumen de los pedidos hechos	X	
Se tienen pedidos opcionales	X	
Los precios se fijan de acuerdo al producto pedido por clientes	X	

Fuente: Elaborado por autores

Interpretación:

Según lo observado, podemos decir que el área de producción trabaja conforme a los pedidos realizados por la clientela anticipadamente, por tanto, se fijan los precios según el producto que pidan los clientes.

Resultados respecto a Diseñar un sistema de costos de producción para una mejor determinación de los precios de venta CIA GANADERA de Lambayeque SAC-Pimentel 2023. Frente a la situación descrita, se propone utilizar un sistema de costo de producción, con la finalidad que el área contable pueda determinar su precio de venta real.

DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA UNA MEJOR DETERMINACIÓN DE LOS PRECIOS DE VENTA CIA GANADERA DE LAMBAYEQUE S.A.C.- PIMENTEL 2023

Fundamentación:

Con dicha propuesta, se busca diseñar un sistema de costos mediante el programa Microsoft Office Excel, donde CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C, garantice un adecuado manejo de información al momento de determinar su costo real del precio de venta de sus productos.

Mediante el programa MS Excel, se detallará a partir del momento de la compra de materia prima, mano de obra, mano indirecta, sus gastos, entre otros y así poder llegar a obtener el precio real de los precios. Se verificará el registro de sus costos reales que se hará diariamente de los procesos de las etapas de producción.

Por ello podemos afirmar que no se realizaran ningún tipo de gasto económico para adquirir el sistema de cotos.

- **Objetivo:**

Diseñar un sistema de costos de producción identificando elementos que interceden en las etapas de proceso de producción.

- **Diseño del Sistema:**

La investigación en curso por parte de la CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C. propone un proyecto de estructura de costos para determinar el precio de venta de sus productos lácteos, muchas veces utilizan mal los costos, pero por lo general utilizan solo ingresos y gastos.

El sistema de costos que fue diseñado permitirá determinar el precio de venta de los productos lácteos.

A continuación, se visualiza el contenido del sistema de costos que emplearemos:

- El sistema de costos de producción se realizará en cada una de las hojas de cálculo de Excel, el mismo que llevará el nombre de “SISTEMA DE COSTOS CIAGAL”, dicha información será quincenal.

1. Al ingresar al sistema se visualizará la hoja principal llamada “DATOS”

Figura 5
Primera hoja - Portal datos



2. En la segunda hoja de cálculo llamada “DATA”, contiene los productos de venta, proveedores de insumos, proveedores de leche, clientes, mano de obra, rendimiento e inventario, lo cual toda la información se destina con el precio de cada producto y el costo de cada trabajador con la mano de obra.

Figura 6
Segunda hoja de Excel – data

B	C	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P
Productos Ventas		RUC	Proveedor			Datos que pasan	Datos que jalo		Cientes		Rendimientos		
Queso Fresco	S/ 13.00				Acopio	acopio Tuman tarde anterior		Kg			Queso Fresco		
Afrecho de Cerveza X 1kg	S/ 0.30				Inventario	Queso Fresco		Kg			Queso Dambo		
Queso Andino	S/ 10.50					Afrecho de Cerveza X 1kg					Queso Mozzarella		
Queso Dambo	S/ 16.00					Queso Andino		Kg			Queso Andino		
Manjar	S/ 12.00					Queso Dambo		Kg					
Queso Mozzarella	S/ 16.00					Manjar		Kg					
Yogurt	S/ 6.00					Queso Mozzarella		Kg					
Mantequilla	S/ 4.00					Yogurt		Lt					
Quesillo	S/ 8.00					Mantequilla		Unid.				Quesillo	
Mantecoso	S/ 16.00					Quesillo		Kg				Mantequilla	
Sal						Mantecoso		Kg				Yogurt	
Calcio						Sal		Kg				Manjar	
Bac Food	S/ 60.00					Calcio		Kg					
Cuajo						Bac Food		Kg					
Blanqueador						Cuajo		Kg					
Benzoato					Blanqueador		Kg						
Otros Fabrica					Benzoato		Kg						
Energia Acopio													
Energia Fabrica													
Combustible A													
GAS													

3. En esta hoja se denominará “FECHA”, se trabajará con el archivo quincenalmente.

Figura 7
Tercera hoja de Excel – Fecha

E	F	G	H
	Mes	07	
	Año	20	
	Quincena	01	

4. En esta hoja Excel se denominará “REPORTES”, este documento servirá para darle a cada uno de los proveedores de leche el día de su pago, para la verificación de sus cantidades que entregan diariamente.

Figura 8
Hoja de Excel- Reportes

PROVEEDOR: CODIGO: E 100		Reporte de la Primera Quincena de julio				
Analisis de Muestras		FECHA	DIA	M	V	TOTAL DIA
Sólidos Totales	% de Agua	01/07/2020	miércoles			
		02/07/2020	Juente			
		03/07/2020	viernes			
		04/07/2020	sábado			
		05/07/2020	domingo			
		06/07/2020	lunes			
		07/07/2020	martes			
		08/07/2020	miércoles			
		09/07/2020	Juente			
		10/07/2020	viernes			
		11/07/2020	sábado			
		12/07/2020	domingo			
		13/07/2020	lunes			
		14/07/2020	martes			
		15/07/2020	miércoles			
		TOTAL LITROS				
		PRECIO				S/ 1 2000
		TOTAL SOLES				
DESCUENTOS						
FECHA	PRODUCTO	TICKET	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL	
TOTAL DESCUENTO					S/ -	
TOTAL PAGAR					S/ -	
RECIBI CONFORME						
Nombre:			RRMA			
DNI:						

5. En esta hoja se denominará “RESUMEN”, la cual constará un resumen de todos los proveedores de leche de las diferentes rutas, como, por ejemplo: cuantos litros entregó, el monto total de su pago, descuentos por productos lácteos, adelanto, descuento del afrecho.

Figura 9
Hoja de Excel- Resumen

M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V
RESUMEN DE PAGO DE RUTA			Tuman		Reporte de la Primera Quincena de julio				
#	PROVEEDORES	Litros	PAGO PARCIAL	VENTAS	AFRECHO PESO	PAGO AFRECHO	ADELANTOS	TOTAL A PAGAR	OBSERVACIONES
		0	S/ -	S/ -	0	S/ -	S/ -	S/ -	
1	ABRAHAM SANCHEZ								
2	ADELA								
3	ANGELICA								
4	BERBELINA								
5	CARLOS TELLO								
6	CELISA								
7	EFIGENIA								
8	ELIDA VITON								
9	ESGARDO DELGADO								
10	ESPERANZA VITON								
11	FIDEL RIMARACHIN								
12	GENARO CUEVA								
13	HERMITAÑO								
14	HUMBERTO VITON								
15	ISABEL TELLO								
16	JULIA CASTRO								
17	KAREN								
18	KATY								
19	EYLA ROSALIA VASQUEZ IDROGO								
20	LUZ LARA								
21	MARILU								

6. En esta hoja de Excel se denomina “PROVEEDOR”, se registran diariamente todas las cantidades de la materia prima, asimismo al analizarse la calidad de materia prima se refleja con el precio.

Figura 10
Hoja de Excel- Proveedor

C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA
	Minimo a Pagar	1.11							Ext	Total por Dia														
	Maximo a Pagar	1.2							Lam	Total por Turno Lambayeque														
									Tum	Total por Turno Tuman														
									Tot	1/07/20	02/07/2020	03/07/2020	04/07/2020	05/07/2020	06/07/2020	07/07/2020	08/07/2020							
Ruta	Proveedor	Cod	Precio acordado	% de Solidos	% de Agua	Precio a pagar	Precio Pagado	Diferencia	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
Externos	Carlos Mendoza	E91	S/ 1.11			S/1.1100	S/ 1.20	S/ -0.09																
Externos	CARLOS VASQUEZ- GLORIA	E92	S/ 1.11			S/1.1100	S/ 1.00	S/ 0.11																
Externos	MAURO	E93	S/ 1.11			S/1.1100	S/ 1.25	S/ -0.14																
Externos	Manuel Vasquez- Gallito	E95	S/ 1.11			S/1.1100	S/ 1.25	S/ -0.14																
Externos	GESASAC	E96	S/ 1.18			S/1.1800	S/ 1.30	S/ -0.12																
Externos	Nelly Idrogo	E97	S/ 1.10			S/1.1000	S/ 1.25	S/ -0.15																
Externos	PACANGUILLA	E98	S/ 1.20			S/1.2000	S/ 1.15	S/ 0.05																
Externos	Roque Vasquez	E99	S/ 1.10			S/1.1000	S/ 1.25	S/ -0.15																
Externos	Tullio- Lactomon	E100	S/ 1.18			S/1.1800	S/ 1.20	S/ -0.02																

7. En esta hoja se denominará “ACOPIO”, se registra las ventas de materia prima a los diferentes clientes, también se registrará el total de litros que ingresó a producción, y así saber dónde fue destinado la leche al queso fresco pasteurizado, queso mozzarella, queso dambo, manjar, yogurt, para luego sacar su rendimiento de cada producto.

Figura 11
Hoja de Excel- Acopio

	A	B	C	D	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	W
1	Ingreso				Entregas																
2	FECHA	DA	M	T	Llampaeyco	Lambayecand	Rial	Coronel	Marcial	Bruning	Noteñito	Venta Planta	WALTER	Talara	Jhon Saldaña	No procesado	Gloria M	Gloria T	DIAGAL	Externos	Diferead
3	10/01/20	miércoles																			
4	11/01/2020	jueves																			
5	12/01/2020	viernes																			
6	13/01/2020	sábado																			
7	14/01/2020	domingo																			
8	15/01/2020	lunes																			
9	16/01/2020	martes																			
10	17/01/2020	miércoles																			
11	18/01/2020	jueves																			
12	19/01/2020	viernes																			
13	20/01/2020	sábado																			
14	21/01/2020	domingo																			
15	22/01/2020	lunes																			
16	23/01/2020	martes																			
17	24/01/2020	miércoles																			
18	25/01/2020																				
19																					
20																					
21																					
22																					
23																					
24																					
25																					
26																					
27																					

8. En esta hoja se denominará “QUESOS”, constará el registro de pedidos que hacen los clientes con días anticipados.

Figura 12
Hoja de Excel- Quesos

	A	B	X	Y	Z	AA	AB	AC	AD	AE	AF	AG	AH	AI	AJ	AK	AL	AM	AN	AO	AP	AQ	AR	AS	AT	AU
1	Queso Fresco		Queso Dama		Queso Mozzarella		Mantequilla		Yogurt		Manjar		Manjar													
2	FECHA	DA	Leche	KG	LIQ	Leche	KG	LIQ	Leche	KG	LIQ	Leche	KG	LIQ	Leche	KG	LIQ	Leche	KG	LIQ	Leche	KG	LIQ	Leche	KG	LIQ
3	10/01/20	miércoles																								
4	11/01/2020	jueves																								
5	12/01/2020	viernes																								
6	13/01/2020	sábado																								
7	14/01/2020	domingo																								
8	15/01/2020	lunes																								
9	16/01/2020	martes																								
10	17/01/2020	miércoles																								
11	18/01/2020	jueves																								
12	19/01/2020	viernes																								
13	20/01/2020	sábado																								
14	21/01/2020	domingo																								
15	22/01/2020	lunes																								
16	23/01/2020	martes																								
17	24/01/2020	miércoles																								
18	25/01/2020																									
19																										
20																										
21																										

9. En esta hoja se denominará “VENTA”, se ingresará las ventas diarias.

Figura 13
Hoja de Excel- Ventas

	A	B	C	E	F	G	H
1	Cliente	Ticket	Fecha de Entrega	Producto	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							

10. En esta hoja se denominara “COMPRAS”, se registrará todos los insumos que se haga durante la quincena con su precio real.

Figura 14

Hoja de Excel- Compras

Proveedor	Fecha	Documento	N° de Documento	Producto	Cantidad	Precio Total	Acuenta	Saldo	Concepto

11. Esta hoja se denominara “INVENTARIO”, el cual se registrará las cantidades que se gastan en la pproduccion diaria de todos los insumos utilizados.

Figura 15

Hoja de Excel- Inventarios

Fecha	Cuajo							
	Stock Anterior	Ingresos	Vendido	Salidas	Stock Virtual	Inventario	Diferencia	Acumulado
1/07/20								
02/07/2020								
03/07/2020								
04/07/2020								
05/07/2020								
06/07/2020								
07/07/2020								
08/07/2020								
09/07/2020								
10/07/2020								
11/07/2020								
12/07/2020								
13/07/2020								
14/07/2020								
15/07/2020								

FECHA	DIA	Wilmer	Lizandro	Marden	Juvenal	Eneque	Eleodoro	Lizar	Enrique Tineo	CARLOS	Diana	DORA	HECTOR	Jhon Saldaña	Cajas	Otros	Proveedores
1/07/20	miércoles																
02/07/2020	jueves																
03/07/2020	viernes																
04/07/2020	sábado																
05/07/2020	domingo																
06/07/2020	lunes																
07/07/2020	martes																
08/07/2020	miércoles																
09/07/2020	jueves																
10/07/2020	viernes																
11/07/2020	sábado																
12/07/2020	domingo																
13/07/2020	lunes																
14/07/2020	martes																
15/07/2020	miércoles																
	sábado																
	Total																
	Precio	S/ 10.85	S/ 10.85	S/ 10.96	S/ 10.96	S/ 10.85	S/ 10.96	S/ 10.96	S/ 11.52	S/ 10.96	S/ 10.96	S/ 10.85			S/ 1.00	S/ 0.00	S/ 0.00
	Total soles	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -	S/ -

12. En esta hoja se denominará “TRABAJADORES”, se detallará los datos de los trabajadores que laboren diariamente en la empresa y su pago por hora, para saber detalladamente el costo de la mano de obra.

Figura 16
Hoja de Excel- Trabajadores

	C	D	E	F	G
1	NOMBRE	TRABAJADORES			
2		DNI	AREA	PAGO POR HORA	PAGO SEMANAL
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					

13. En esta hoja se denominará “CONTABLE”, nos detallará toda la información que se registra diariamente, nos mostrará los ingresos y egresos de la fábrica, y así poder ver como se encuentra su margen de la empresa quincenalmente.

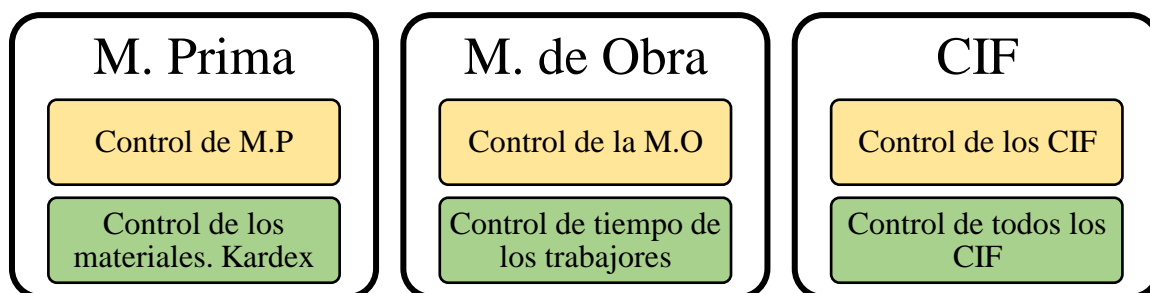
Figura 17

Hoja de Excel- Contable

Fabrica		
Ingresos	Egresos	Diferencia
S/ -	S/ -	S/ -

Figura 18

Sistema para la determinación de costo de producción



Fuente: Elaboración propia

3.2. Discusión

OBJETIVO ESPECIFICO-1: Identificar los costos de producción de CIA Ganadera de Lambayeque SAC- Pimentel 2023. Para la identificación de los costos de producción

del queso fresco pasteurizado, se consideró una producción mensual de 1,710 unidades (moldes) de 3.600 kg, y anualmente la producción será de 20,520 unidades (moldes).

El primer elemento de los costos de producción analizado fue la materia prima directa, la cual está constituido por:

- La leche de vaca es adquirida de los ganaderos de los distritos de Tután, Pacanguilla, Lambayeque. Diariamente se adquiere 1,500 litros a un costo unitario de S/ 1.53, por lo que mensualmente el costo por adquisición de leche asciende a S/ 68,850.00 y el costo anual es de S/ 826,200.00.
- El consumo diario del conservante es de 0.8 litros a un costo unitario de S/ 14.00, por lo que mensualmente el costo asciende a S/ 336.00 y el costo anual es de S/ 4,032.00.
- El consumo diario del cuajo es de 20 unidades al costo por unidad de S/ 0.90, por lo que mensualmente asciende a S/ 540.00 y el costo anual es de S/ 6,480.00.
- El consumo diario de la sal gruesa es de 6.2 kilos al costo por unidad de S/ 1.10, por lo que mensualmente asciende a S/ 204.60 y el costo anual es S/ 2,455.20.

Entonces, el costo mensual de materia prima directa para la producción del queso fresco pasteurizado es de S/ 70,065.60, resultando en un costo anual de S/ 840,787.20.

(TABLA 15)

El segundo elemento del costo de producción analizado fue la mano de obra directa, la cual está constituido por:

- Un jefe de producción, con una remuneración mensual de S/1,025.00 y recibiendo todos los beneficios de acuerdo a ley. El costo mensual por mano de obra del jefe de planta asciende a S/ 1,388.88, y el costo anual es de S/16,666.50.
- Dos trabajadores de producción, con una remuneración mensual de S/1,000.00 y recibiendo todos los beneficios de acuerdo a ley. El costo mensual por mano de obra de los trabajadores asciende a S/ 2,981.00, y el costo anual es de S/ 35,772.00.

El porcentaje de incidencia del queso fresco pasteurizado en la producción es de 67.059%, (**TABLA 17**) por lo tanto, el costo mensual de la mano de obra directa es de S/ 4,416.67, resultando en un costo anual de S/ 52,976.00. (**TABLA 16**)

El tercer elemento de los costos de producción analizado fue los costos indirectos de fabricación, los cuales están constituidos por:

- Materiales indirectos, siendo estos las bolsas plásticas para el envase de los moldes de queso fresco pasteurizado, con un costo mensual de S/ 25.65 y el costo anual es de S/307.80 (**TABLA 21**).
- Un jefe de planta, con una remuneración mensual de S/1,400.00 y recibiendo todos los beneficios de acuerdo a ley. El costo mensual por mano de obra del jefe de planta asciende a S/ 1,897.00, y el costo anual es de S/22,764.00.

El porcentaje de incidencia del queso fresco pasteurizado en la producción es de 67.059%, de modo que, el costo mensual de la mano de obra indirecta es de S/1,285.15, resultando en un costo anual de S/15,421.74. (**TABLA 20**)

- Los servicios básicos, está constituido por la energía eléctrica, agua, teléfono + internet, gas con el costo mensual de S/ 2,660.00 y un costo anual es de S/31,920.00.

El porcentaje de incidencia del queso fresco pasteurizado en la producción es de 67.059%, por lo tanto, el costo mensual de los servicios básicos es de S/ 1,783.76 resultando en un costo anual de S/ 21,405.18. (**TABLA 23**)

- La depreciación, está constituida por la depreciación de maquinaria, depreciación de equipos diversos y depreciación de muebles y enseres, con un costo mensual de S/ 564.75 y el costo anual es de S/6,777.00.

El porcentaje de incidencia del queso fresco pasteurizado en la producción es de 67.059%, por lo tanto, el costo mensual total de depreciación es de S/ 378.71 resultando en un costo anual de S/ 4,544.58. (**TABLA 25**)

En consecuencia, el costo mensual de los CIF para la elaboración del queso fresco pasteurizado es de S/ 3,473.27, resultando en un costo anual de S/ 41,679.29 (**TABLA 26**). En resumen, los costos de producción mensual para la producción de queso fresco pasteurizado son: la materia prima directa con el monto de S/70,065.60, la mano de obra

directa con un monto de S/ 2,960.42, su costo indirecto de fabricación es de S/ 3,473.27; ascendiendo su costo total anual a S/ 917,991.58. (**TABLA 27**).

Coincidiendo con Arango (2022) quien en su estudio de costos de producción para la fijación de precios, el 29% determinan precios con cálculo de costo de producción y un 71 % no determina costos para fijar precios, donde su costo de producción es bajo con 0.80 - 42% y por encima de los 0.80 - 58%, concluyendo que no poseen conocimiento para fijar sus precios debidos, basándose en los costos sujeto a la oferta o demanda del mercado dentro de un período en específico.

OBJETIVO ESPECIFICO - 2: Establecer como se fijan los precios de venta. De acuerdo a los resultados que se han obtenido, se pudo evidenciar que CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C, no tiene un sistema de costos que habilite acarrear un adecuado control de los costos y gastos. Además, los registros de costos por área son registrados exclusivamente por la contadora.

Las compras de insumos son realizadas semanalmente, muchas veces se recurre al mercado modelo donde no se imiten comprobantes de pago, no existiendo un registro de inventario. Además, se constató que la empresa no se obtiene un control adecuado en sus ingresos de insumos con sus precios reales, al igual que el conjunto de insumos utilizados diariamente en el área productiva, siendo el jefe de planta dispone en base de su experiencia. Los inventarios quincenales que se realizan en cada una de las diferentes áreas, se realiza con la finalidad de llevar un control de insumos para poder abastecerse y de no quedarse sin insumos para la producción.

La fijación de los costos y precios de los productos lácteos los lleva a cabo el gerente general, el cual se basa en la experiencia y la competencia del mercado, a esto se añade que la contadora no dispone de los precios actuales de los insumos utilizados para la producción.

Coincidiendo con Acuña y Rosas (2019) quienes en su pesquisa evidencian una análisis de costos en los estados financieros del 2018 sobre su actividades, con una baja porcentual del 25% en el tercer trimestre del 2019 en sus estados de resultados, concluyendo que la empresa no cuenta con una adecuada estructura de costos de producción (costos de obra directa-indirectos de fabricación) desconociendo sus costos y

gastos reales, por lo que no consignan adecuadamente los precios de venta, viéndose reflejada en una baja utilidad en su rentabilidad.

Discrepando con Coaguila (2021) en su estudio evidencia un nivel de correlación entre las variables de - 0,913, inverso significativo, concluyendo que la empresa no cuenta con una determinación de costos de producción eficiente pero que no incide en la determinación de precios, ya que conocen del método de costos por coste beneficio obteniendo S/ 2.108 de margen de ganancia por producto en el 2020, mejorando su rentabilidad económica.

OBJETIVO ESPECIFICO - 3: Diseñar un sistema de costos de producción para una mejor determinación de los precios de venta CIA Ganadera de Lambayeque SAC-Pimentel 2023.

Los resultados del trabajo sobre el costo de producción para determinar el precio de venta determinaron que CIA Ganadera de Lambayeque SAC no cuenta con un sistema de costos, solo registra en cuadernos los procesos registrados en las diferentes áreas referidas a materias primas, materiales, costos y gastos y un Excel básico del registro de ingreso de leche diaria de los proveedores”. Si no se establece el sistema de costos de producción, puede causar dificultades para determinar los precios de venta reales. El precio de venta actual se basa en la experiencia del gerente general, su análisis competitivo y un margen de utilidad del 47% al 53%.

Coincidiendo con Guevara (2019) que en su investigación obtuvo que los precios de venta son establecidos de forma empírica, con un margen de ganancia de 20% y 25% (utilidad), llegando a la conclusión que la empresa no dispone de un sistema de costos de producción para determinar el precio de venta por producto, siendo necesario un sistema que recaude información que genera el valor agregado exacto para la toma de decisiones administrativas de la empresa que reflejen una mejor rentabilidad.

3.3. Contraste de hipótesis

Se acepta como hipótesis **H1**. Que los costos de producción influyen significativamente en la determinación de los precios, ya que el no llevar un adecuado control de los costos de producción se han establecidos precios que no responden al margen de ganancia deseada por la gerencia.

IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Conclusiones

OG: Analizar cómo influyen los costos de producción en la determinación de los precios de venta - CIA Ganadera de Lambayeque, se concluye en la empresa ganadera no lleva un adecuado control de sus etapas de proceso de producción, el mismo que impide determinar con exactitud los costos de producción, generando que la determinación de los precios de ventas de los productos se ejecuten de forma empírica y según los precios de la competencia, sin tomar en cuenta los costos de (materia prima-mano de obra-CIF), empleados en su proceso de producción.

OE-1: Identificar los costos de producción, se concluye en una incidencia del producto (queso fresco pasteurizado) en la producción de 67.059% sobre sus costos, con una materia prima directa de S/ 70,065.60 (mensual) y S/ 840,787.20 (anual), mano de obra directa S/ 2,960.42 (mensual) y S/ 35,525.08 (anual), con costos indirectos de fabricación de S/ 3,473.27 (mensual) y S/ 41,679.29 (anual). Resultando en un costo de producción de S/ 76,499.30 (mensual) y S/ 917,991.58 (anual).

Se concluye en una incidencia del producto (queso mozzarella) en la producción de 32.941% sobre sus costos, con una materia prima directa de S/ 70,140.00 (mensual) y S/ 841,680.00 (anual), mano de obra directa S/ 1,454.24 (mensual) y S/ 17,450.92 (anual), con costos indirectos de fabricación de S/ 1,706.17 (mensual) y S/ 20,474.04 (anual). Resultando en un costo de producción de S/ 73,300.41 (mensual) y S/ 879,604.96 (anual).

OE-2: Establecer como se fijan los precios de venta, se concluye que la fijación de precios de los productos lácteos que elabora la empresa ganadera los determina el gerente general, quien se base en su experiencia y los precios de la competencia del mercado, con un margen de utilidad del 47% al 53%, pese a que no concen los costos por producto de elaboracion ctuales exactamente y contadora no dispone de los precios de los insumos utilizados para la producción.

OE-3: Diseñar un sistema de costos de producción para una mejor determinación de los precios de venta, se concluye en base a la situación descrita, el proponer a CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C., utilizar un sistema de costo de producción, para que el área contable determine los costos por productos elaborados y su precio de venta real que contenga el margen de ganancia, basándose en los costos por

insumos (fecha de ingreso, valor), mano de obra (trabajadores empleados), costos indirecto (pérdidas o contingencia sucedidas) –directos (materia prima, otros del área de venta) y servicios básicos (gasto de luz, agua, internet) que se empleen en el área de producción hasta el área de venta.

4.2. Recomendaciones

- Se recomienda al Gerente de CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C, llevar a cabo un plan estratégico de producción el cual permita identificar, calcular, controlar y evaluar los factores del costo de producción de sus productos, para de este modo fijar los precios de sus productos y conseguir márgenes de rentabilidad deseada.
- También al responsable del área productiva de la CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C, emplear registro adecuado de los componentes de los costos de producción (materia prima, mano de obra, CIF), mediante las fichas de control propuestas.
- Se recomienda al administrador implementar y utilizar el sistema de costos propuesto, el cual se diseñó en base a la necesidad y realidad de la empresa con el propósito de determinar el precio final de venta de los productos lácteos y generar la rentabilidad esperada.
- Recomienda al área contable calcular con precisión los costos incurridos por la empresa en hecho histórico de adquisición su valor, dado que estos son materia de investigación de la administración tributaria, y cálculos erróneos podrían provocar infracciones y sanciones.

REFERENCIAS

- Acuña., C. &. (2019). Análisis del costo de producción y su influencia en la fijación de precios de la panadería Compaser Chimbote-2019. Tesis pregrado., Chimbote. Obtenido de <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/44307>
- Aguilar , M. (2018). *Administracion de Costos Contabilidad y Control*. Perú: Cengage Learning Editores. Obtenido de [Obtenido de http://latinoamericana.cengage.com](http://latinoamericana.cengage.com)
- Arango, C. (2022). *Análisis de Costo de Producción de Leche e Incidencias en Fijación de Precios del Distrito de Chiara - Ayacucho*. Huancayo: UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES. Obtenido de <https://repositorio.upla.edu.pe/handle/20.500.12848/5082>
- Barrón, J. (2017). *Plan ganadero intentará subir el consumo de leche fresca a 120 litros*. Obtenido de <http://gestion.pe/economia/plan-ganadero-intentara-subir-consumo-leche-fresca-120-litros-2192477>
- Cajiao, M. (2019). *Costos de producción de abono humus y su impacto en la rentabilidad*. Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil , Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ulvr.edu.ec/handle/44000/2683>
- Cardenas, R. (2016). *Costos*. Mexico: Instituto Mexicano de Contadores Públicos.
- Chiquinta., C. (2020). *Análisis comparativo entre el costeo directo y absorbente para determinar el costo de producción y su impacto en la rentabilidad de Lácteos Norteños EIRL, periodo 2019*. Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo. Obtenido de <https://tesis.usat.edu.pe/handle/20.500.12423/2878>
- Coaguila, C. (2021). *Costo de producción y su relación con la rentabilidad en la empresa ganadera de producción de leche Ezequiel*. Arequipa: Universidad Continental. Obtenido de <https://repositorio.continental.edu.pe/handle/20.500.12394/12056>
- Cueva, D., & Yupton, J. (2015). *Aplicación de un sistema de costos por órdenes de producción para el sector fabricante de muebles en melanina y su contribución en la rentabilidad empresarial*. Tesis de Grado, Universidad Privada Anter Orrego., Trujillo Obtenido de <http://repositorio.upao.edu.pe/handle/20.500.12759/1512>
- Diaz, I., Diez, E., & Rondán, F. (2013). *Gestión de Precios* (Sexta ed.). ESIC Editorial.
- Fadelle, J. (2014). *EL PRECIO A PAGAR* (Tercera ed.). Ediciones Fadelle.
- Flores. (2017). *“Incidencia de la fijación de precios de venta del producto en los niveles de competitividad de las MIPYMES productoras de Tabaco en el municipio de Estelí, ciclo productivo 2017”*. Nicaragua. Obtenido de <http://repositorio.unan.edu.ni/2885/1/17469.pdf>
- Flores. (2018). *Costos y presupuestos* (5ta Ed. ed.). Editorial Gráfica Santo Domingo.

- Flores, J. (2011). *Costos y Presupuestos, teoría y práctica concordada con el PCGE y NIIF* (Cuarta ed.). Lima: Editorial Santo Domingo.
- Gneral, C. (2016). *Definición de Costos de Producción*. Obtenido de www.conceptodefinicion.de/costos-de-produccion/
- Gonzaga Añazco, S. J., Alaña Castillo, T. P., & Yáñez Sarmiento, M. M. (2018). Estrategias para la fijación de precios de productos de consumo masivo en la provincia de El Oro. *Revista Universidad y Sociedad*. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202018000200221.
- Guevara, V. (2019). *Influencia del costo de producción en la determinación del precio de venta en Confecciones Luz Victoria Villavicencio Vera*. Chiclayo. Obtenido de <https://repositorio.uss.edu.pe/handle/20.500.12802/6155>
- Guzman, D., & Romero, T. (2015). *Contabilidad Financiera*. Bogotá, Colombia.
- Hernandez Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metología de la Investigación* (Seis ed.). McGraw-HILL /INTERAMERICANA, Mexico: Editores S.A DE C.V.
- Homgren, C., Datar, S., & Foster, G. (2017). *Contabilidad de costos: un enfoque gerencial*. Mexico: Pearson Educación.
- Horngren, C., Datar, S., & Foster, G. (2017). *Contabilidad de costos: un enfoque gerencial*. Mexico: Pearson Prentice Hall.
- Koenig, A. (2018). *Industrias que utilizan costeo por procesos*. Obtenido de <https://www.cuidatudinero.com/13129144/industrias-que-utilizan-costeo-por-procesos>
- Lambretón, V. (2016). *La importancia del análisis y la a estimación de costos*. Obtenido de <https://www.esan.edu.pe/conexion/actualidad/2015/08/03/importancia-analisis-estimacion-costos/>
- Linares, C. W. (2013). *Propuesta de implementación de un Sistema de Planeamiento de Manufacturas en una Empresa de Confecciones de prendas de Vestir. (Tesis de pregrado)*. Universidad Nacional La Católica, Perú- Lima. Obtenido de [//tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/123456789/4889/LINARES_CARLOS_IMPLANTACION_SISTEMA_PLANEAMIENTO_MANUFACTURA_EMPRESA_CONFECCION_PRENDAS_VESTIR.pdf?sequence=1](http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/123456789/4889/LINARES_CARLOS_IMPLANTACION_SISTEMA_PLANEAMIENTO_MANUFACTURA_EMPRESA_CONFECCION_PRENDAS_VESTIR.pdf?sequence=1).
- Llanos, G. (2021). *COSTOS DE PRODUCCION Y SU IMPORTANCIA EN FIJACION DE PRECIOS EN EMPRESAS GANADERAS EN CIUDAD DE VEGUETA 2019*. Huacho: UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE FAUSTINO SANCHEZ CARRION. Obtenido de <https://repositorio.unjfsc.edu.pe/handle/20.500.14067/5242>

- Mayor, G. (2018). *Necesidad de Implantar la Contabilidad de Costos en las Entidades Públicas*. Lima, Perú. Obtenido de <https://www.mef.gob.pe/es/contabilidad-publica-sp-6700/388-documentacion/1752-necesidad-de-implantar-la-contabilidad-de-costos-en-las-entidades-publicas>
- Meléndez Grijalva, G., & Espinoza Monago, J. G. (2018). *Análisis de la determinación del costo de producción del cultivo de la papa en la rentabilidad y valor agregado en los productores del distrito de Huarica - Pasco, en el 2017*. (Tesis), Universidad Nacional Daniel Alcides Carrión, Pasco. Obtenido de Recuperado de: <http://repositorio.undac.edu.pe/handle/undac/787>
- Moncada, L., & Cortes , F. (2015). *Sistema de costos por órdenes de producción de la Empresa Panorama S.A*. Universidad Católica de Pereyra., Colombia.
- Mora , F., & Schupniks, W. (2015). *El cálculo del precio dentro de la producción*. Madrid: Esis Editorial.
- Murillo , C., & Restrepo, L. (2015). *Diseño de una estructura de costos para la toma de decisiones en CU CONECTORES SAS*. (Primera Edición ed.). (I. P. SAC, Ed.) Bogotá. Obtenido de repository.usergioarboleda.edu.co
- Ñaupá, H., Novoa, E., & Villagómez, A. (2014). *Metodología de la investigación Cuantitativa- Cualitativa y redacción de la Tesis*. Bogotá: Ediciones de la U.
- Pedraza , P. (2016). *Especificaciones de calidad de la materia prima* (Segunda ed.). España: IC. Editorial.
- Peñalosa , C. (2014). *Elementos del costo*. Obtenido de <https://prezi.com/vwroafzgan8z/los-elementos-de-costo-y-su-clasificacion/>
- Ramírez , M. (2015). *Análisis y valoración de los inventarios y su influencia en los costos de producción de la empresa Machala*. Obtenido de <http://repositorio.utmachala.edu.ec>
- Reyes , E. (2015). *Contabilidad de Costos* (Cuarta Edición ed.). México: D.F: Editorial Limusa.
- Rimarachín., S. &. (2019). *Diseño de un sistema de costos por órdenes en la empresa Formularios Continuos Rosario E.I.R.L para determinar su rentabilidad del periodo 2016*. Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Perú. Obtenido de <https://tesis.usat.edu.pe/handle/20.500.12423/1899>
- Rogel, C. (2013). *El precio de la compraventa y su determinacion*. España: Esic Editorial.
- Ruíz, A. M. (2016). *Sistema de Costos de Producción y su Influencia en la Determinación del Costo y Precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L., distrito de Cusco*. Tesis de pregrado, Universidad Privada Antenor Orrego, Trujillo. Obtenido de http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/2349/1/RE_CONT_JEFFERSON.H

- Sánchez, J. (2014). *Gestión estratégica de costos*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/gestion-estrategica-de-costos>
- Serés, F. (2013). *Materia Prima*. (Tercera ed.). (P. R. House, Ed.) España: Grupo Editorial.
- Solis. (2016). *Los costos de producción y la determinación del precio de venta al público en la línea de carretillas, en la empresa Industria Metalmecánica Escobar "I.M.ESCO" de la ciudad de Ambato*. Tesis de pregrado. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/24004/1/T3787i.pdf>
- Stanton, W., Etzel, M., & wALWalker, B. (2014). *Fundamentos del Marketing*. Mexico: McGraw-Hill Interamericana Editores, S.A de C.V. Obtenido de <https://mercadeo1marthasandino.files.wordpress.com>
- Torres Hoyos, M. (2018). *Costos por procesos y su incidencia en la determinación del precio en la empresa productos lácteos naturales sac, la victoria 2017*. Tesis de pregrado, Universidad Señor de Sipán, Pimentel. Obtenido de <http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/uss/5190/Torres%20Hoyos%20Maribel.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Vanderbeck, E., & Mitchell, M. (2017). *Principios de contabilidad de costos*. Obtenido de latinoamerica.cengage.com/ls/principios-de-contabilidad-de-costos
- Vargas , J. J. (2016). *Implantación de un sistema de costos por proceso y su efecto en la rentabilidad de la empresa alpaca color S.A*. Lima, Perú. Obtenido de repositorio.autonoma.edu.pe/bitstream/AUTONOMA/355/1/VARGAS%20ALFARO%20JHONNATA.
- Veloz, M. (2015). *Materia Prima* (Segunda ed.). (P. R. House, Ed.) Mexico: Grupo Editorial.
- Vicentin . (2017). *"Determinación de precios en la cadena láctea argentina"*. Argentina. Obtenido de <https://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/4916/Vicentin%20Masaro%20Jimena.%20Determinacion%20de%20precios%20en%20la%20cadena....pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Wong Mau, A. L. (2018). *SISTEMA DE COSTOS POR PRODUCCIÓN PARA MEJORAR LA DETERMINACIÓN DE LOS PRECIOS EN EL CHIFA FORTUNA S.R.L., CHICLAYO 2017*. Chiclayo. Obtenido de <https://repositorio.uss.edu.pe/handle/20.500.12802/5392>

ANEXOS

Anexo N° 01.- Aprobación de tesis (Actualización)



Universidad
Señor de Sipán

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES RESOLUCIÓN N°0183-2023-FACEM-USS

Chiclayo, 27 de abril de 2023.

VISTO:

El Oficio N°0088-2023/FACEM-DC-USS, de fecha 12 de abril de 2023, presentado por el Director de la EP de Contabilidad y proveydo del Decano de FACEM, de fecha 12/04/2023, donde solicita la actualización de Proyecto de tesis, por caducidad, y;

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con la Ley Universitaria N° 30220 en su artículo 45° que a la letra dice: Obtención de grados y títulos: La obtención de grados y títulos se realizará de acuerdo a las exigencias académicas que cada universidad establezca en sus respectivas normas Internas. Los requisitos mínimos son los siguientes: 45.1 Grado de Bachiller: requiere haber aprobado los estudios de pregrado, así como la aprobación de un trabajo de investigación y el conocimiento de un idioma extranjero, de preferencia Inglés o lengua nativa.

Que, según Art. 64° del Reglamento de Investigación de la Universidad Señor de Sipán, aprobado con Resolución de Directorio N° 015-2022/PD-USS de fecha 02 de marzo de 2022, indica que "La Investigación Formativa es un proceso de generación de conocimiento, asociado con el proceso de enseñanza – aprendizaje, cuya gestión académica y administrativa está a cargo de la Dirección de cada Escuela Profesional".

Que, el Art. 71° del Reglamento de Investigación, indica que el Comité de Investigación de la escuela profesional da el visto bueno al tema del proyecto de investigación de acuerdo a la matriz de consistencia lógica y del trabajo de investigación acorde a las líneas de Investigación Institucional.

Estando a lo expuesto y en uso de las atribuciones conferidas y de conformidad con las normas y reglamentos vigentes;

SE RESUELVE:

ARTICULO ÚNICO: APROBAR, la actualización del Proyecto de Tesis, de los egresados de la EP de Contabilidad, según se indica en cuadro adjunto.

N°	AUTOR	TITULO DE LA INVESTIGACION	LINEA DE INVESTIGACION
01	GONZALES SANCHEZ LUIS GUSTAVO & VASQUEZ GONZALES DIANA SOFIA	COSTOS DE PRODUCCION Y SU INFLUENCIA EN LA DETERMINACION DE LOS PRECIOS DE VENTA- CIA GANADERA DE LAMBAYEQUE SAC- PIMENTEL 2023	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO

REGISTRESE, COMUNIQUESE Y ARCHÍVESE



Dr. LUIS GERARDO GOMEZ JACINTO
Decano
Facultad de Ciencias Empresariales
UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN




Mg. LIZET SUGELY SILVA GONZALES
Secretaría Ejecutiva
Facultad de Ciencias Empresariales
UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN

Cc.: Escuela, Archivo

Anexo N° 01.- Matriz de consistencia

PROBLEMA	OBJETIVO	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES	INSTRUMENTOS	METODOLOGIA
<p>Problemas general</p> <p>¿Cómo influyen los costos de producción en la determinación del precio de venta - CIA Ganadera de Lambayeque SAC-Pimentel 2023?</p> <p>Problemas específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> - ¿Cómo se está aplicando los costos de producción en CIA Ganadera de Lambayeque SAC-Pimentel 2023? - ¿Cómo se viene aplicando la determinación del precio de venta - CIA Ganadera de Lambayeque SAC-Pimentel 2023? - ¿Cuáles son los factores que influyen los costos de producción en la determinación del precio de venta - CIA Ganadera de Lambayeque SAC-Pimentel 2023. 	<p>Objetivo general</p> <p>Analizar cómo influyen los costos de producción en la determinación de los precios de venta - CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C- Pimentel 2023</p> <p>Objetivos específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los costos de producción en - CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C- Pimentel 2023. - Establecer como se fijan los precios de venta en - CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C- Pimentel 2023. - Diseñar un sistema de costos de producción para una mejor determinación de los precios de venta CIA GANADERA de Lambayeque SAC-Pimentel 2023. 	<p>H1: Los costos de producción influyen significativamente en la determinación de los precios.</p> <p>H0: Los costos de producción no influyen significativamente en la determinación de los precios.</p>	<p>V1 - Costos de Producción</p> <p>V2 - Determinación de Precios</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Materiales directos - Mano de obra directa - Costos indirectos de fabricación - Objetivo de precio - Costo total - Utilidad 	<ul style="list-style-type: none"> - Entrevista - Análisis documental - Entrevista - Análisis documental 	<p>Tipo de investigación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fue de tipo básico de nivel descriptivo. - Con un enfoque cuantitativo <p>Diseño de investigación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De sentido, no experimental – Correlacional - Propositiva <p>Población de estudio:</p> <p>La población fue de 7 empleados de CIA Ganadera de Lambayeque SAC.</p> <p>Muestra:</p> <p>Estuvo constituida por 3 colaboradores gerente, contadora y jefe de planta de la compañía.</p>

Anexo N° 02.- Instrumentos Entrevista

<u>ENTREVISTA AL GERENTE</u> <u>GENERAL</u>	 Universidad Señor de Sipán
--	---

Sr. Juan Hilario López Orbegoso, Representante Legal de CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C., en la presente entrevista se le formulará 3 preguntas acerca de las variables de estudios Costo de Producción y Determinación de Precios, con la finalidad de poder elaborar una propuesta, como parte de la investigación, la misma que permita mejorar la rentabilidad de la Empresa. Se le solicita responder con transparencia, para poder generar un estudio fiable que contribuya a elaborar mejoras para la empresa que usted representa.

1. ¿Cómo podría mejorar el proceso de producción para reducir los costos? ¿Esto implicaría reducción de mano de obra?

.....
.....
.....
.....

2. ¿Cree usted que, al implementar un sistema de costo de producción, la empresa generaría más utilidades?

.....
.....
.....
.....

3. ¿La empresa posee políticas y procedimientos para determinar los precios de ventas de los productos lácteos?

.....
.....
.....
.....

Sra. Lourdes Herrera Ubillus, Contadora de CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C., en la presente entrevista se le formulará 12 preguntas acerca de las variables de estudios Costo de Producción y Determinación de Precios, con la finalidad de poder elaborar una propuesta, como parte de la investigación, la misma que permita mejorar la rentabilidad de la Empresa. Se le solicita responder con transparencia, para poder generar un estudio fiable que contribuya a elaborar mejoras para la empresa que usted representa.

1. ¿La Empresa dispone de algún sistema que contribuya al control de los costos y determinación de los precios?
.....
2. ¿La empresa cuenta con un sistema de costos de producción?
.....
3. ¿Cómo está estructurado el costo de producción en la empresa?
.....
4. ¿La empresa cuenta con capacidad de stock de productos lácteos para satisfacer los pedidos de sus clientes en los tiempos convenidos?
.....
5. ¿Cuáles son los factores que influyen en el retraso de la atención de pedidos a sus clientes?
.....
6. ¿La empresa mantiene un control adecuado de los costos al momento del proceso de producción?
.....
7. ¿Usted cree que con la implementación de un sistema de costos de producción va a ayudar a determinar el precio de venta de los productos lácteos? ¿Por qué?
.....
8. ¿De qué manera usted determina el precio de venta de los productos lácteos?
.....
9. ¿La información que recibe del área de producción ayuda en la determinación del precio de venta en la empresa?
.....
10. ¿Cómo determinan los costos y gastos en los que incurren para determinar el precio de venta?
.....
11. ¿Cree usted que es correcto determinar los costos y precios de los productos lácteos en forma empírica, basándose en su experiencia o teniendo como referencia los precios de la competencia?
.....
12. ¿Con qué frecuencia realiza un control de existencias en almacén, en los procesos y en los productos terminados?
.....

Sr., William Agreda – Jefe de Planta de CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C., en la presente entrevista se le formulará 7 preguntas acerca de las variables de estudios Costo de Producción y Determinación de Precios, con la finalidad de poder elaborar una propuesta, como parte de la investigación, la misma que permita mejorar la rentabilidad de la Empresa. Se le solicita responder con transparencia, para poder generar un estudio fiable que contribuya a elaborar mejoras para la empresa que usted representa.

1. ¿Cuáles son las etapas que pasa la materia prima para la obtención del producto final (queso pasteurizado, mantequilla, yogurt y manjar)?
.....
.....
.....
2. ¿Conoce la cantidad de insumos que se utilizan en el proceso de producción de los productos lácteos?
.....
.....
.....
3. ¿Considera usted razonable el número de recursos humanos contratado para el proceso de producción?
.....
.....
.....
4. ¿De qué manera registran el ingreso y salida de la materia prima e insumos del almacén en la empresa?
.....
.....
.....
5. ¿Tiene la empresa condiciones de almacenaje para la producción programada?
.....
.....
.....
6. ¿La empresa cuentan con un sistema de costos, para la eficiente determinación del precio? Mencione y describa el sistema de costos que utiliza.
.....
.....
.....
7. ¿Considera que un sistema de costos por procesos permitirá determinar eficientemente el precio de venta en la empresa?
.....
.....
.....

Anexo N° 03.- Validaciones de instrumentos

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA DE CONTABILIDAD

Chiclayo, 21 de agosto de 2023

Señor
Mg. LUPE DEL CARMEN CACHAY SÁNCHEZ
Chiclayo.

Nos dirigimos a usted para expresarle nuestro afectuoso saludo y la vez manifestarle que los suscritos somos Bachiller de la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad Señor de Sipán, en la asignatura de Proyecto de Tesis, estamos trabajando la Investigación: **Costos de producción y su influencia en la determinación de los precios de venta - CIA Ganadera de Lambayeque SAC – Pimentel 2023**

Conociendo su experiencia profesional y méritos académicos nos permitimos solicitar su valiosa colaboración en la validación de contenido de los ítems que conforman el instrumento que se utilizará para recabar la información requerida en la investigación antes mencionada.

Con la seguridad de su aceptación y apoyo en la validación de dicho instrumento, estaremos a la espera de sus observaciones y recomendaciones que contribuirán para mejorar la versión final de nuestro trabajo.

Agradecemos de antemano su valioso aporte.

Atentamente



Bach. Gonzales Sanchez Luis Gustavo
DNI N° 47200582



Bach. Vasquez Gonzales Diana Sofia
DNI N° 75270410

INSTRUMENTO DE VALIDACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS

NOMBRE DEL JUEZ	LUPE DEL CARMEN CACHAY SANCHEZ
PROFESIÓN	CONTADOR PUBLICO
ESPECIALIDAD	AUDITORÍA Y FINANZAS
EXPERIENCIA PROFESIONAL (EN AÑOS)	25 años
CARGO	DTP USS
TÍTULO DE INVESTIGACIÓN:	
COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA DETERMINACIÓN DE LOS PRECIOS DE VENTA- CIA GANADERA DE LAMBAYEQUE SAC- PIMENTEL 2023	
DATOS DE LAS TESISISTAS	
AUTORES	GONZALES SANCHEZ LUIS GUSTAVO VASQUEZ GONZALES DIANA SOFIA
INSTRUMENTO EVALUADO	Guía de Entrevista
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION	<u>GENERAL</u> Analizar cómo influyen los costos de producción en la determinación de los precios de venta - CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C- Pimentel 2023
	<u>ESPECÍFICOS</u> - Identificar los costos de producción en - CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C- Pimentel 2023. - Establecer como se fijan los precios de venta en - CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C- Pimentel 2023. - Diseñar un sistema de costos de producción para una mejor determinación de los precios de venta CIA GANADERA de Lambayeque SAC- Pimentel 2023.
EVALÚE CADA ITEM DEL INSTRUMENTO MARCANDO CON UN ASPA EN "TA" SI ESTÁ TOTALMENTE DE ACUERDO CON EL ITEM O "TD" SI ESTÁ TOTALMENTE EN DESACUERDO, SI ESTÁ EN DESACUERDO POR FAVOR ESPECIFIQUE SUS SUGERENCIAS	
DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO	El instrumento consta de 22 preguntas y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura. Luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido será sometido a prueba de piloto para el

	cálculo de la confiabilidad y finalmente será aplicado a las unidades de análisis de esta investigación.
ENTREVISTA AL GERENTE GENERAL	
VARIABLE INDEPENDIENTE: COSTO DE PRODUCCIÓN	
1. ¿Cómo podría mejorar el proceso de producción para reducir los costos? ¿Esto implicaría reducción de mano de obra?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
2. ¿Cree usted que, al implementar un sistema de costo de producción, la empresa generaría más utilidades?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
VARIABLE DEPENDIENTE: DETERMINACIÓN DE PRECIOS	
3. ¿La empresa posee políticas y procedimientos para determinar los precios de ventas de los productos lácteos?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
ENTREVISTA A LA CONTADORA	
VARIABLE INDEPENDIENTE: COSTO DE PRODUCCIÓN	
4. ¿La Empresa dispone de algún sistema que contribuya al control de los costos y determinación de los precios?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
5. ¿La empresa cuenta con un sistema de costos de producción?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
6. ¿Cómo está estructurado el costo de producción en la empresa?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
7. ¿La empresa cuenta con capacidad de stock de productos lácteos para satisfacer los pedidos de sus clientes en los tiempos estipulados?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____

8. ¿Cuáles son los factores que influyen en el retraso de la atención de pedidos a sus clientes?	TA() TD(X) SUGERENCIAS: La atención de pedidos de los clientes no es de su incumbencia.
9. ¿La empresa mantiene un control adecuado de los costos al momento del proceso de producción?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
10. ¿Usted cree que con la implementación de un sistema de costos de producción va ayudar a determinar el precio de venta de los productos lácteos? ¿Por qué?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
VARIABLE DEPENDIENTE: DETERMINACIÓN DE PRECIOS	
11. ¿De qué manera usted determina el precio de venta de los productos lácteos?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
12. ¿La información que recibe del área de producción ayuda en la determinación del precio de venta en la empresa?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
13. ¿Cómo determinan los costos y gastos en los que incurren para determinar el precio de venta?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
14. ¿Cree usted que es correcto determinar los costos y precios de los productos lácteos en forma empírica, basándose en su experiencia o teniendo como referencia los precios de la competencia?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
15. ¿Con qué frecuencia realiza un control de existencias en almacén, en los procesos y en los productos terminados?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
ENTREVISTA AL JEFE DE PLANTA	
VARIABLE INDEPENDIENTE: COSTO DE PRODUCCIÓN	
16. ¿Cuáles son las etapas que pasa la materia prima para la obtención del producto final (queso pasteurizado, mantequilla, yogurt y manjar)?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____

17. ¿Conoce la cantidad de insumos que se utilizan en el proceso de producción de los productos lácteos?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
18. ¿Considera usted razonable el número de recursos humanos contratado para el proceso de producción?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
19. ¿De qué manera registran el ingreso y salida de la materia prima e insumos del almacén en la empresa?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
20. ¿Tiene la empresa condiciones de almacenaje para la producción programada?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
VARIABLE DEPENDIENTE: DETERMINACIÓN DE PRECIOS	
21. ¿La empresa cuentan con un sistema de costos, para la eficiente determinación del precio?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
22. ¿Considera que un sistema de costos por procesos permitirá determinar eficientemente el precio de venta en la empresa?	TA(x) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
1. PROMEDIO OBTENIDO:	N° TA ____ N° TD ____
2. COMENTARIO GENERALES	
3. OBSERVACIONES	



JUEZ - EXPERTO

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, **Mg. LUPE DEL CARMEN CACHAY SÁNCHEZ** Contador Público Colegiado y Docente adscrito de la Escuela Académica Profesional de Contabilidad, de la Universidad Señor de Sipán, he leído y validado el instrumento de Recolección de Datos, elaborado por: **GONZALES SANCHEZ LUIS GUSTAVO** y **VASQUEZ GONZALES DIANA SOFIA**, Bach. de la Escuela Académica Profesional de Contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: **COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA DETERMINACIÓN DE LOS PRECIOS DE VENTA - CIA GANADERA DE LAMBAYEQUE SAC – PIMENTEL 2023**

C E R T I F I C O: Que es válido y confiable en cuanto a la estructuración, contenido y redacción de los ítems.

Chiclayo, 21 de agosto de 2023



JUEZ - EXPERTO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA DE CONTABILIDAD

Chiclayo, 21 de agosto de 2023

Señor
MG. CPC CESAR ADANAQUE DELGADO
CHICLAYO

Nos dirigimos a usted para expresarle nuestro afectuoso saludo y la vez manifestarle que los suscritos somos Bachiller de la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad Señor de Sipán, en la asignatura de Proyecto de Tesis, estamos trabajando la Investigación: **Costos de producción y su influencia en la determinación de los precios de venta - CIA Ganadera de Lambayeque SAC – Pimentel 2023**

Conociendo su experiencia profesional y méritos académicos nos permitimos solicitar su valiosa colaboración en la validación de contenido de los ítems que conforman el instrumento que se utilizará para recabar la información requerida en la investigación antes mencionada.

Con la seguridad de su aceptación y apoyo en la validación de dicho instrumento, estaremos a la espera de sus observaciones y recomendaciones que contribuirán para mejorar la versión final de nuestro trabajo.

Agradecemos de antemano su valioso aporte.

Atentamente



Bach. Gonzales Sanchez Luis Gustavo
DNI N° 47200582



Bach. Vasquez Gonzales Diana Sofia
DNI N° 75270410

INSTRUMENTO DE VALIDACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS

NOMBRE DEL JUEZ	CESAR ADANAQUE DELGADO
PROFESIÓN	CONTADOR PUBLICO COLEGIADO
ESPECIALIDAD	MAGISTER EN TRIBUTACION Y ASESORIA FISCAL DE EMPRESAS
EXPERIENCIA PROFESIONAL (EN AÑOS)	ASESORIA TRIBUTARIA, CONTABLE Y LABORAL = 20 AÑOS
CARGO	ASESOR TRIBUTARIO
TÍTULO DE INVESTIGACIÓN:	
COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA DETERMINACIÓN DE LOS PRECIOS DE VENTA- CIA GANADERA DE LAMBAYEQUE SAC- PIMENTEL 2023	
DATOS DE LAS TESISISTAS	
AUTORES	GONZALES SANCHEZ LUIS GUSTAVO VASQUEZ GONZALES DIANA SOFIA
INSTRUMENTO EVALUADO	Guía de Entrevista
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION	<u>GENERAL</u> Analizar cómo influyen los costos de producción en la determinación de los precios de venta - CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C- Pimentel 2023
	<u>ESPECÍFICOS</u> - Identificar los costos de producción en - CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C- Pimentel 2023. - Establecer como se fijan los precios de venta en - CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C- Pimentel 2023. - Diseñar un sistema de costos de producción para una mejor determinación de los precios de venta CIA GANADERA de Lambayeque SAC- Pimentel 2023.
EVALÚE CADA ITEM DEL INSTRUMENTO MARCANDO CON UN ASPA EN "TA" SI ESTÁ TOTALMENTE DE ACUERDO CON EL ITEM O "TD" SI ESTÁ TOTALMENTE EN DESACUERDO, SI ESTÁ EN DESACUERDO POR FAVORESPECIFIQUE SUS SUGERENCIAS	
DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO	El instrumento consta de 22 preguntas y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura. Luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido será sometido a prueba de piloto para el

	cálculo de la confiabilidad y finalmente será aplicado a las unidades de análisis de esta investigación.
ENTREVISTA AL GERENTE GENERAL	
VARIABLE INDEPENDIENTE: COSTO DE PRODUCCIÓN	
1. ¿Cómo podría mejorar el proceso de producción para reducir los costos? ¿Esto implicaría reducción de mano de obra?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
2. ¿Cree usted que, al implementar un sistema de costo de producción, la empresa generaría más utilidades?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
VARIABLE DEPENDIENTE: DETERMINACIÓN DE PRECIOS	
3. ¿La empresa posee políticas y procedimientos para determinar los precios de ventas de los productos lácteos?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
ENTREVISTA A LA CONTADORA	
VARIABLE INDEPENDIENTE: COSTO DE PRODUCCIÓN	
4. ¿La Empresa dispone de algún sistema que contribuya al control de los costos y determinación de los precios?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
5. ¿La empresa cuenta con un sistema de costos de producción?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
6. ¿Cómo está estructurado el costo de producción en la empresa?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
7. ¿La empresa cuenta con capacidad de stock de productos lácteos para satisfacer los pedidos de sus clientes en los tiempos estipulados?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____

<p>8. ¿Cuáles son los factores que influyen en el retraso de la atención de pedidos a sus clientes?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>9. ¿La empresa mantiene un control adecuado de los costos al momento del proceso de producción?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>10. ¿Usted cree que con la implementación de un sistema de costos de producción va ayudar a determinar el precio de venta de los productos lácteos? ¿Por qué?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>VARIABLE DEPENDIENTE: DETERMINACIÓN DE PRECIOS</p>	
<p>11. ¿De qué manera usted determina el precio de venta de los productos lácteos?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>12. ¿La información que recibe del área de producción ayuda en la determinación del precio de venta en la empresa?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>13. ¿Cómo determinan los costos y gastos en los que incurren para determinar el precio de venta?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>14. ¿Cree usted que es correcto determinar los costos y precios de los productos lácteos en forma empírica, basándose en su experiencia o teniendo como referencia los precios de la competencia?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>15. ¿Con qué frecuencia realiza un control de existencias en almacén, en los procesos y en los productos terminados?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>ENTREVISTA AL JEFE DE PLANTA</p>	
<p>VARIABLE INDEPENDIENTE: COSTO DE PRODUCCIÓN</p>	
<p>16. ¿Cuáles son las etapas que pasa la materia prima para la obtención del producto final (queso pasteurizado, mantequilla, yogurt y manjar)?</p>	<p>TA(X) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

17. ¿Conoce la cantidad de insumos que se utilizan en el proceso de producción de los productos lácteos?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
18. ¿Considera usted razonable el número de recursos humanos contratado para el proceso de producción?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
19. ¿De qué manera registran el ingreso y salida de la materia prima e insumos del almacén en la empresa?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
20. ¿Tiene la empresa condiciones de almacenaje para la producción programada?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
VARIABLE DEPENDIENTE: DETERMINACIÓN DE PRECIOS	
21. ¿La empresa cuentan con un sistema de costos, para la eficiente determinación del precio?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____
22. ¿Considera que un sistema de costos por procesos permitirá determinar eficientemente el precio de venta en la empresa?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____

1. PROMEDIO OBTENIDO:	N° TA <u>22</u> N° TD _____
2. COMENTARIO GENERALES	
3. OBSERVACIONES	

JUEZ - EXPERTO

CESAR ADANAQUE DELGADO
MAT. 06.392

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, **MG. CPC CESAR ADANAQUE DELGADO**, Contador Público Colegiado, he leído y validado el instrumento de Recolección de Datos, elaborado por: GONZALES SANCHEZ LUIS GUSTAVO y VASQUEZ GONZALES DIANA SOFIA, Bach. de la Escuela Académica Profesional de Contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: **COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA DETERMINACIÓN DE LOS PRECIOS DE VENTA - CIA GANADERA DE LAMBAYEQUE SAC – PIMENTEL 2023**

C E R T I F I C O: Que es válido y confiable en cuanto a la estructuración, contenido y redacción de los ítems.

Chiclayo, 21 de agosto de 2023



JUEZ - EXPERTO

CESAR ADANAQUE DELGADO
MAT. 06.392

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA DE CONTABILIDAD

Chiclayo, 21 de agosto de 2023

Señor
MG. CPC BILLY SALMON PESANTES RONCAL
CHICLAYO

Nos dirigimos a usted para expresarle nuestro afectuoso saludo y la vez manifestarle que los suscritos somos Bachiller de la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad Señor de Sipán, en la asignatura de Proyecto de Tesis, estamos trabajando la Investigación: **Costos de producción y su influencia en la determinación de los precios de venta - CIA Ganadera de Lambayeque SAC – Pimentel 2023**

Conociendo su experiencia profesional y méritos académicos nos permitimos solicitar su valiosa colaboración en la validación de contenido de los ítems que conforman el instrumento que se utilizará para recabar la información requerida en la investigación antes mencionada.

Con la seguridad de su aceptación y apoyo en la validación de dicho instrumento, estaremos a la espera de sus observaciones y recomendaciones que contribuirán para mejorar la versión final de nuestro trabajo.

Agradecemos de antemano su valioso aporte.

Atentamente



Bach. Gonzales Sanchez Luis Gustavo
DNI N° 47200582



Bach. Vasquez Gonzales Diana Sofia
DNI N° 75270410

INSTRUMENTO DE VALIDACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS

NOMBRE DEL JUEZ	BILLY SALMON PESANTES RONCAL
PROFESIÓN	CONTADOR PUBLICO COLEGIADO
ESPECIALIDAD	MAGISTER EN GESTION PUBLICA
EXPERIENCIA PROFESIONAL (EN AÑOS)	7 AÑOS
CARGO	JEFE DE PRESUPUESTO DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUARANGO-PROVINCIA SAN IGNACIO - REGIÓN CAJAMARCA
TÍTULO DE INVESTIGACIÓN:	
COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA DETERMINACIÓN DE LOS PRECIOS DE VENTA- CIA GANADERA DE LAMBAYEQUE SAC- PIMENTEL 2023	
DATOS DE LAS TESISISTAS	
AUTORES	GONZALES SANCHEZ LUIS GUSTAVO VASQUEZ GONZALES DIANA SOFIA
INSTRUMENTO EVALUADO	Guía de Entrevista
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION	GENERAL Analizar cómo influyen los costos de producción en la determinación de los precios de venta - CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C- Pimentel 2023
	ESPECÍFICOS - Identificar los costos de producción en - CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C- Pimentel 2023. - Establecer como se fijan los precios de venta en - CIA Ganadera de Lambayeque S.A.C- Pimentel 2023. - Diseñar un sistema de costos de producción para una mejor determinación de los precios de venta CIA GANADERA de Lambayeque SAC- Pimentel 2023.
EVALÚE CADA ITEM DEL INSTRUMENTO MARCANDO CON UN ASPA EN "TA" SI ESTÁ TOTALMENTE DE ACUERDO CON EL ITEM O "TD" SI ESTÁ TOTALMENTE EN DESACUERDO, SI ESTÁ EN DESACUERDO POR FAVORESPECIFIQUE SUS SUGERENCIAS	
DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO	El instrumento consta de 22 preguntas y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura. Luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido será sometido a prueba de piloto para el

	cálculo de la confiabilidad y finalmente será aplicado a las unidades de análisis de esta investigación.
ENTREVISTA AL GERENTE GENERAL	
VARIABLE INDEPENDIENTE: COSTO DE PRODUCCIÓN	
1. ¿Cómo podría mejorar el proceso de producción para reducir los costos? ¿Esto implicaría reducción de mano de obra?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
2. ¿Cree usted que, al implementar un sistema de costo de producción, la empresa generaría más utilidades?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
VARIABLE DEPENDIENTE: DETERMINACIÓN DE PRECIOS	
3. ¿La empresa posee políticas y procedimientos para determinar los precios de ventas de los productos lácteos?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
ENTREVISTA A LA CONTADORA	
VARIABLE INDEPENDIENTE: COSTO DE PRODUCCIÓN	
4. ¿La Empresa dispone de algún sistema que contribuya al control de los costos y determinación de los precios?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
5. ¿La empresa cuenta con un sistema de costos de producción?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
6. ¿Cómo está estructurado el costo de producción en la empresa?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
7. ¿La empresa cuenta con capacidad de stock de productos lácteos para satisfacer los pedidos de sus clientes en los tiempos estipulados?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____

8. ¿Cuáles son los factores que influyen en el retraso de la atención de pedidos a sus clientes?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
9. ¿La empresa mantiene un control adecuado de los costos al momento del proceso de producción?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
10. ¿Usted cree que con la implementación de un sistema de costos de producción va ayudar a determinar el precio de venta de los productos lácteos? ¿Por qué?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
VARIABLE DEPENDIENTE: DETERMINACIÓN DE PRECIOS	
11. ¿De qué manera usted determina el precio de venta de los productos lácteos?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
12. ¿La información que recibe del área de producción ayuda en la determinación del precio de venta en la empresa?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
13. ¿Cómo determinan los costos y gastos en los que incurren para determinar el precio de venta?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
14. ¿Cree usted que es correcto determinar los costos y precios de los productos lácteos en forma empírica, basándose en su experiencia o teniendo como referencia los precios de la competencia?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
15. ¿Con qué frecuencia realiza un control de existencias en almacén, en los procesos y en los productos terminados?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
ENTREVISTA AL JEFE DE PLANTA	
VARIABLE INDEPENDIENTE: COSTO DE PRODUCCIÓN	
16. ¿Cuáles son las etapas que pasa la materia prima para la obtención del producto final (queso pasteurizado, mantequilla, yogurt y manjar)?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____

17. ¿Conoce la cantidad de insumos que se utilizan en el proceso de producción de los productos lácteos?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
18. ¿Considera usted razonable el número de recursos humanos contratado para el proceso de producción?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
19. ¿De qué manera registran el ingreso y salida de la materia prima e insumos del almacén en la empresa?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
20. ¿Tiene la empresa condiciones de almacenaje para la producción programada?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____
VARIABLE DEPENDIENTE: DETERMINACIÓN DE PRECIOS	
21. ¿La empresa cuentan con un sistema de costos, para la eficiente determinación del precio?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____
22. ¿Considera que un sistema de costos por procesos permitirá determinar eficientemente el precio de venta en la empresa?	TA(X) TD() SUGERENCIAS: _____ _____

1. PROMEDIO OBTENIDO:	Nº TA <u>22</u> Nº TD _____
2. COMENTARIO GENERALES	
3. OBSERVACIONES	

JUEZ – EXPERTO
MG. CPC.BILLY SALMON PESANTES RONCAL

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, **MG. CPC BILLY SALMON PESANTES RONCAL**, Contador Público Colegiado, he leído y validado el instrumento de Recolección de Datos, elaborado por: GONZALES SANCHEZ LUIS GUSTAVO y VASQUEZ GONZALES DIANA SOFIA, Bach. de la Escuela Académica Profesional de Contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: **COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA DETERMINACIÓN DE LOS PRECIOS DE VENTA - CIA GANADERA DE LAMBAYEQUE SAC – PIMENTEL 2023**

C E R T I F I C O: Que es válido y confiable en cuanto a la estructuración, contenido y redacción de los ítems.

Chiclayo, 21 de agosto de 2023



JUEZ - EXPERTO
MG. CPC. BILLY SALMON PESANTES RONCAL

Anexo N° 04.- Carta de Aceptación



**Cia. Ganadera
DE LAMBAYEQUE S.A.C.**

CARTA DE AUTORIZACIÓN PARA EL RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pimentel, 29 de marzo de 2023

Quien suscribe:

Sr. Juan Hilario López Orbegoso

Representante Legal – CIA Ganadera de Lambayeque SAC.

AUTORIZA: Permiso para recojo de información pertinente en función del proyecto de investigación, denominado: Costos de producción y su influencia en la determinación de los precios de venta- CIA Ganadera de Lambayeque SAC-Pimentel 2023

Por el presente, el que suscribe, señor Juan Hilario López Orbegoso, representante legal de la empresa CIA Ganadera de Lambayeque SAC. AUTORIZO al Bach. Gonzáles Sánchez Luis Gustavo, identificado con DNI N° 47200582 y a la Bach. Vásquez Gonzales Diana Sofia, identificada con DNI N° 75270410, autores del trabajo de investigación denominado Costos de producción y su influencia en la determinación de los precios de venta- CIA Ganadera de Lambayeque SAC-Pimentel 2023, al uso de dicha información que conforma expediente técnico así como hojas de memorias, cálculos entre otros como planos para efectos exclusivamente académicos de la elaboración de tesis, enunciada líneas arriba de quien solicita se garantice la absoluta confidencialidad de la información solicitada.

Atentamente.

Juan Hilario López Orbegoso
DNI N°: 17538961
Gerente General

Anexo N° 05.- Estados Financieros

CIA. GANADERA DE LAMBAYEQUE SAC
RUC: 20479491811
ESTADO DE SITUACION FINANCIERA
AL 31 DE DICIEMBRE 2022
EN NUEVOS SOLES

ACTIVO	2021	2022	PASIVO Y PATRIMONIO	2021	2022
ACTIVO CORRIENTE			PASIVO CORRIENTE		
Caja y Bancos	13,799	293,659	Trib. y aportes sis pen y salud por pagar	7,938	1,526
Inv. Valor razonable y dispo. P. Venta			Remuneraciones por pagar		
Cuentas por Cobrar Comerciales Terceros	499,809		Cuentas por Pagar Comerciales terceros	694,023	
Servicios y Contratados por Anticipado	12,227		Cuentas por Pagar a Diversas Terceros	378,000	378,000
Estimación de cuentas de cobranza dudosa			Pasivo Diferido		
Existencias (neto)	881		TOTAL PASIVO CORRIENTE	1,079,961	379,526
Productos terminados			PASIVO NO CORRIENTE		
Subproductos, desechos y desperdicios			Obligaciones Financieras	83,518	290,007
Materia Prima			TOTAL PASIVO NO CORRIENTE	83,518	290,007
Mat. Auxiliares, Suministros y repuestos	355,644	186,590	TOTAL PASIVO	1,163,479	669,533
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	882,360	480,249	PATRIMONIO NETO		
ACTIVO NO CORRIENTE			Capital	10,000	30,000
Inmuebles, Maquinaria y Equipo	17,699	17,699	Reservas		
Depr. Inm. Acti. Arren. Fin. e IME acum.			Resultados Acumulados positivos	38,291	102,823
Activos Intangibles			Utilidad del ejercicio	65,789	73,092
Activos Biológicos	377,500	377,500	Pérdida del ejercicio		
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	395,199	395,199	TOTAL PATRIMONIO NETO	114,080	205,915
TOTAL ACTIVO	1,277,559	875,448	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO NETO	1,277,559	875,448

CIA. GANADERA DE LAMBAYEQUE SAC
RUC: 20479491811
ESTADO DE GANANCIAS Y PÉRDIDAS POR FUNCIÓN
AL 31 DE DICIEMBRE 2022
(Expresado en Nuevos Soles)

	2021	2022
Ingresos Operacionales		
Ventas Netas o ingresos por servicio	2,241,577	891,454
(-) Descuentos, rebajas y bonificaciones concedidas		
ventas Netas	2,241,577	891,454
Costo de ventas (operacionales)	- 2,021,333	- 754,655
Resultado bruto	220,244	136,799
Gastos de Venta	- 7,223	
Gastos de Administración	- 96,020	- 28,639
Resultado Operacional	117,001	108,160
(-) Gastos Financieros	- 41,146	- 23,569
(-) Gastos Diversos	- 792	
Resultados antes de Participaciones	75,063	84,591
(-) Distribución Legal de la Renta		
Resultado antes del Impuesto	75,063	84,591
(-) Impuesto a la Renta	- 9,274	- 11,499
Resultado del Ejercicio	65,789	73,092

Anexo N° 06.- Reporte de similitud

Reporte de similitud	
NOMBRE DEL TRABAJO	AUTOR
TESIS	PARA TURNINTIN _GONZALES SANCHEZ Y VASQUEZ GONZALE
RECuento de palabras	RECuento de caracteres
14065 Words	73642 Characters
RECuento de páginas	Tamaño del archivo
58 Pages	1.8MB
Fecha de entrega	Fecha del informe
Aug 22, 2023 2:48 PM GMT-5	Aug 22, 2023 2:48 PM GMT-5
<ul style="list-style-type: none">● 19% de similitud general El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos• 16% Base de datos de Internet• Base de datos de Crossref• 11% Base de datos de trabajos entregados• 1% Base de datos de publicaciones• Base de datos de contenido publicado de Crossref	
<ul style="list-style-type: none">● Excluir del Reporte de Similitud<ul style="list-style-type: none">• Material bibliográfico• Coincidencia baja (menos de 8 palabras)• Material citado	

Anexo N° 07.- Acta de Segundo Control



ACTA DE SEGUNDO CONTROL DE ORIGINALIDAD DE LA INVESTIGACION

Yo, Mg. Chapoñan Ramirez Edgard, Coordinador de Investigación y Responsabilidad Social de la Escuela Profesional de contabilidad he realizado el segundo control de originalidad de la investigación, el mismo que está dentro de los porcentajes establecido para el nivel de pregrado según la Directiva de similitud vigente de USS; además certifico que la versión que hace entrega es la versión final del informe titulado **Costos de producción y su influencia en la determinación de los precios de venta - CIA Ganadera de Lambayeque SAC – Pimentel 2023** Elaborado por el estudiante (s) Bach. Gonzales Sanchez, Luis Gustavo y Bach. Vasquez Gonzales, Diana Sofia.

Se deja constancia que la investigacion antes indicada tiene un índice de similitud del 19 % verificable en el reporte final del análisis de originalidad mediante el software de similitud TURNITIN

Por lo que se concluye que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio y cumple con lo establecido en la directiva sobre el nivel de similitud de productos acreditables de investigacion vigente.

Pimentel, 22 de agosto de 2023.

Mg. Chapoñan Ramirez Edgard
DNI N° 43068346

Mg. Chapoñan Ramirez Edgard

DNI N° 43068346

Anexo N° 08.- Formato N° T1



FORMATO N° T1-VRI-USS AUTORIZACIÓN DEL AUTOR (ES) (LICENCIA DE USO)

Pimentel, 25 de noviembre de 2023

Señores
Vicerrectorado de Investigación
Universidad Señor de Sipán
Presente. -

EL suscrito:

Gonzales Sanchez Luis Gustavo con DNI 47200582 y Vasquez Gonzales Diana Sofia con DNI 75270410.

En nuestra calidad de autores exclusivos del trabajo de grado titulado: COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA DETERMINACIÓN DE LOS PRECIOS DE VENTA - CIA GANADERA DE LAMBAYEQUE

SAC – PIMENTEL 2023, presentado y aprobado en el año 2023 como requisito para optar el título de CONTADOR PUBLICO, de la Facultad de Ciencias empresariales, Programa Académico de CONTABILIDAD, por medio del presente escrito autorizamos al Vicerrectorado de investigación de la Universidad Señor de Sipán para que, en desarrollo de la presente licencia de uso total, pueda ejercer sobre nuestro trabajo y muestre al mundo la producción intelectual de la Universidad representado en este trabajo de grado, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera:

- Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo de grado a través del Repositorio Institucional en el portal web del Repositorio Institucional – <http://repositorio.uss.edu.pe>, así como de las redes de información del país y del exterior.
- Se permite la consulta, reproducción parcial, total o cambio de formato con fines de conservación, a los usuarios interesados en el contenido de este trabajo, para todos los usos que tengan finalidad académica, siempre y cuando mediante la correspondiente cita bibliográfica se le dé crédito al trabajo de investigación y a su autor.

De conformidad con la ley sobre el derecho de autor decreto legislativo N° 822. En efecto, la Universidad Señor de Sipán está en la obligación de respetar los derechos de autor, para lo cual tomará las medidas correspondientes para garantizar su observancia.

APELLIDOS Y NOMBRES	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	FIRMA
GONZALES SANCHEZ LUIS GUSTAVO	47200582	
VASQUEZ GONZALES DIANA SOFIA	75270410	