



**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE  
CONTABILIDAD**

**TESIS**

**COSTOS POR PROCESOS Y SU INCIDENCIA EN LA  
DETERMINACIÓN DEL PRECIO EN LA EMPRESA  
PRODUCTOS LÁCTEOS NATURALES SAC, LA  
VICTORIA 2017.**

**PARA OPTAR TÍTULO PROFESIONAL DE  
CONTADOR PÚBLICO**

**Autor:**

**Bach. Torres Hoyos Maribel**

**Asesor:**

**Mg. Cubas Carranza Janet Isabel**

**Línea de Investigación**

**Costos y Contabilidad Aplicada**

**Pimentel – Perú**

**2018**

# **Costos Por Procesos Y Su Incidencia En La Determinación Del Precio En La Empresa Productos Lácteos Naturales SAC, La Victoria 2017.**

**Aprobación del Jurado:**

---

Bach. Torres Hoyos Maribel

**Autor**

---

Mg. Cubas Carranza Janet Isabel

**Asesor Metodológico**

---

Mg. Cachay Sánchez Lupe del Carmen

**Presidente Del Jurado De Tesis**

---

Mg. Portella vejarano Huber Arnaldo

**Secretario Del Jurado De Tesis**

---

Mg. Balcazar Paiva Evelling Sussety

**Vocal Del Jurado de Tesis**

## **DEDICATORIA**

Dedico esta investigación a mis padres quienes me han orientado por el camino correcto, siendo un gran ejemplo de perseverancia, bondad, amor al estudio, y también por su apoyo incondicional, en cada momento de mi formación profesional para el cumplimiento de mis objetivos. Y a mis hermanos quienes me han motivado para seguir cumpliendo mis objetivos y metas.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios, por ser mi guía espiritual en el camino de la vida y por permitirme cumplir con mis metas, asimismo al asesor metodológico, Mg. C.P.C. Cubas Carranza Janet Isabel, por el aporte y dedicación constante en el desarrollo de la presente investigación.

Asimismo, al Gerente; Omar Ernesto Barreto Alama, por permitirnos llevar a cabo la presente investigación en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC.

**COSTOS POR PROCESOS Y SU INCIDENCIA EN LA DETERMINACIÓN DEL PRECIO EN LA EMPRESA PRODUCTOS LÁCTEOS NATURALES SAC, LA VICTORIA 2017.**

**COSTS FOR PROCESSES AND ITS INCIDENCE IN THE DETERMINATION OF THE PRICE IN THE COMPANY PRODUCTS LÁCTEOS NATURALES SAC, THE VICTORY 2017.**

**Maribel Torres Hoyos**

**RESUMEN**

En la investigación se tuvo como objetivo Analizar la incidencia de los costos por procesos en la determinación del precio de venta en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, en el distrito de La Victoria.

La metodología se desarrolló de acuerdo a un estudio de tipo descriptivo con un enfoque cuantitativo, siguiendo un diseño no experimental transaccional, donde se tuvo como muestra a 2 trabajadores de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, a quienes se les aplicó una guía de entrevista como instrumento, además se aplicó una guía de análisis documental.

En los resultados sobre la identificación de los elementos del costo que aplica la empresa, se determinó que lo que genera un mayor costo es la materia prima y materiales auxiliares, el cual representa el 92% del costo unitario total en el queso fresco y el 91% en el costo unitario de la mantequilla. Sobre los factores que se consideran para determinar el precio son los costos unitarios considerándose materia prima mano de obra y CIF, y el margen de utilidad se consideró una utilidad del 30% para la mantequilla y 40% para el queso fresco, el precio final determinado está acorde al mercado, reduciendo los costos y maximizando el nivel de rentabilidad. Concluyó que el margen de utilidad percibido en ambos productos aumentó, sin sobre valorar los precios finales, la estructura del sistema de costos por procesos siguió una metodología eficiente que logró identificar con exactitud todos los costos inmersos en el proceso productivo incluyendo todos los elementos y factores del costo.

Palabras clave: costos, precio, procesos, rentabilidad

## ABSTRACT

The objective of the research was to analyze the incidence of costs by processes in the determination of the sale price in the company Productos Lácteos Naturales SAC, in the district of La Victoria.

The methodology was developed according to a descriptive study with a quantitative approach, following a non-experimental transactional design, where 2 workers from the company Productos Lácteos Naturales SAC were shown, to whom an interview guide was applied instrument, also a document analysis guide was applied.

In the results on the identification of the elements of the cost that the company applies, it was determined that what generates a greater cost is the raw material and auxiliary materials, which represents 92% of the total unit cost in the fresh cheese and the 91 % in the unit cost of butter. On the factors that are considered to determine the price are the unit costs considering labor raw material and CIF, and the profit margin was considered a profit of 30% for butter and 40% for fresh cheese, the final price determined It is in line with the market, reducing costs and maximizing the level of profitability. He concluded that the profit margin perceived in both products increased, without overestimating the final prices, the structure of the process cost system followed an efficient methodology that managed to accurately identify all the costs immersed in the production process including all elements and factors of the cost.

**Keywords:** costs, price, processes, profitability.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Bachiller en Contabilidad, Escuela de Contabilidad, Facultad de Ciencias Empresariales, Universidad Señor de Sipán, Pimentel-Chiclayo, Perú, email: [thoyosmarib@crece.uss.edu.pe](mailto:thoyosmarib@crece.uss.edu.pe), <https://orcid.org/0000-0002-6087-3706>.

## ÍNDICE

Aprobación del Jurado: .....	ii
DEDICATORIA .....	iii
AGRADECIMIENTO .....	iv
RESUMEN.....	v
ABSTRACT .....	vi
ÍNDICE .....	vii
ÍNDICE DE TABLAS.....	ix
ÍNDICE DE FIGURAS.....	x
<b>I. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>11</b>
<b>1.1. Realidad problemática.....</b>	<b>13</b>
<b>1.2. Trabajos previos.....</b>	<b>16</b>
<b>1.3. Teorías relacionadas al tema.....</b>	<b>30</b>
<b>1.3.1. Costos por procesos.....</b>	<b>30</b>
<b>1.3.2. Determinación del precio.....</b>	<b>41</b>
<b>1.4. Formulación del problema.....</b>	<b>44</b>
<b>1.5. Justificación e importancia del estudio.....</b>	<b>44</b>
<b>1.6. Hipótesis.....</b>	<b>45</b>
<b>1.7. Objetivos.....</b>	<b>45</b>
<b>1.7.1. Objetivo general.....</b>	<b>45</b>
<b>1.7.2. Objetivos específicos.....</b>	<b>45</b>
<b>II. MATERIALES Y MÉTODOS.....</b>	<b>46</b>
<b>2.1. Tipo y diseño de la investigación.....</b>	<b>46</b>
<b>2.1.1. Tipo de investigación.....</b>	<b>46</b>
<b>2.1.2. Diseño de la investigación.....</b>	<b>46</b>
<b>2.2. Población y muestra.....</b>	<b>47</b>
<b>2.2.1. Población.....</b>	<b>47</b>
<b>2.2.2. Muestra.....</b>	<b>47</b>
<b>2.3. Variables y Operacionalización.....</b>	<b>47</b>
<b>2.3.1. Variables.....</b>	<b>47</b>

2.3.2. Operacionalización.....	48
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad. ....	48
2.5. Procedimientos de análisis de datos.....	50
2.6. Aspectos éticos .....	50
2.7. Criterio de rigor científico.....	50
<b>III. RESULTADOS.....</b>	<b>51</b>
3.1. Tablas y figuras .....	51
3.2. Discusión de resultados.....	70
<b>IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>	<b>76</b>
4.1. Conclusiones .....	76
4.2. Recomendaciones .....	77
<b>REFERENCIAS .....</b>	<b>78</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>85</b>



## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	<i>Operacionalización de Variables</i> .....	48
Tabla 2	<i>Especificaciones del producto</i> .....	53
Tabla 3	<i>Proyección de la producción</i> .....	53
Tabla 4	<i>Incidencia de cada producto</i> .....	54
Tabla 5	<i>Centro de costo: Administración</i> .....	54
Tabla 6	<i>Centro de costo: Ventas</i> .....	55
Tabla 7	<i>Depreciación Maquinaria</i> .....	55
Tabla 8	<i>Depreciación Equipos de procesamiento de Información</i> .....	56
Tabla 9	<i>Depreciación Muebles y Enseres</i> .....	56
Tabla 10	<i>Detalle de amortización de Intangibles</i> .....	57
Tabla 11	<i>Detalle de costos fijos</i> .....	57
Tabla 12	<i>Detalle de costos variables del proceso de descreme de la leche</i> .....	58
Tabla 13	<i>Detalle de costos variables del proceso de envase de la crema</i> .....	58
Tabla 14	<i>Detalle de costos variables del proceso de batir la crema</i> .....	59
	<i>Detalle de costos variables del proceso de agregar agua potable y</i>	
Tabla 15	<i>batir para lavar los restos de suero de la mantequilla</i> .....	59
	<i>Detalle de costos variables del proceso de agregar sal de cocina y</i>	
Tabla 16	<i>mezclar</i> .....	60
Tabla 17	<i>Detalle de costos variables del proceso de envasar el producto</i> .....	60
	<i>Detalle de costos variables del proceso de agregar cloruro de calcio</i>	
Tabla 18	<i>a la leche</i> .....	61
	<i>Detalle de costos variables del proceso de disolver cuajo líquido en</i>	
Tabla 19	<i>la leche</i> .....	61
Tabla 20	<i>Detalle de costos variables del proceso de agregar sal de cocina</i> .....	62
Tabla 21	<i>Detalle de costos variables del proceso de envasar producto</i> .....	62
Tabla 22	<i>Detalle de costos variables totales</i> .....	63
Tabla 23	<i>Detalle de costos individuales</i> .....	63
Tabla 24	<i>Costo unitario de producción</i> .....	64
Tabla 25	<i>Utilidad</i> .....	64
Tabla 26	<i>Proyección de ventas anuales</i> .....	65
	<i>Precio comparativos de los productos antes y después de los costos</i>	
Tabla 27	<i>por procesos</i>	65
Tabla 28	<i>Precios comparativos de empresas</i>	66
Tabla 29	<i>Hoja de observaciones de la empresa</i> .....	67
	<i>Entrevista aplicada al contador de la empresa Productos Lácteos</i>	
Tabla 30	<i>Naturales SAC</i> .....	68
Tabla 31	<i>Entrevista aplicada al jefe de producción</i> .....	69

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	<i>Proceso de producción de la mantequilla.....</i>	51
Figura 2	<i>Proceso de producción del queso fresco.....</i>	52

## I. INTRODUCCIÓN

Los costos son una forma de apoyo para fijar precios puesto que al no considerarlos se estaría determinando un precio erróneo del producto el cual podría estar por arriba o por debajo del que debería ser.

Así mismo, la determinación del precio es el importe que se paga a cambio de un producto o servicio, cuyo margen de beneficio está en función a la diferencia positiva o negativa del margen de ganancia.

En el caso de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC ubicada en el distrito de la Victoria, actualmente carece de un sistema de contabilidad de costos lo que le impide conocer claramente los costos de producción y la adecuada determinación de precios de los productos que ofrece en el mercado.

La empresa Productos Lácteos Naturales SAC solo cuenta con un sistema de contabilidad general que le permite controlar los movimientos económicos-financieros que realiza, pero no utiliza metodologías de contabilidad de costos que le ayuden a definir el costo real de sus productos, de igual manera desconoce el control de las materias primas e insumos que requiere para su producción, además de las utilidades que le genera cada venta de un producto terminado, de acuerdo a los argumentos antes mencionados surge la necesidad de diseñar un costeo por procesos ajustables a los movimientos que realiza la empresa.

Por este motivo se planteó la presente investigación que le permitirá a la empresa Productos Lácteos Naturales SAC determinar eficientemente los precios de venta y generar mayores índices de rentabilidad, estableciendo el costo real del producto para un adecuado control de los recursos y la medición precisa de la productividad en la empresa.

En este sentido se formuló en siguiente problema: ¿Cómo inciden los costos por procesos en la determinación del precio en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, La Victoria 2017?

Para ello se formuló como principal objetivo analizar la incidencia de los costos por procesos en la determinación del precio de venta en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, en el distrito de La Victoria.

La metodología se desarrolló de acuerdo a un estudio de tipo descriptivo con un enfoque cuantitativo, siguiendo un diseño no experimental transeccional, donde se tuvo como muestra a 2 trabajadores de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, a quienes se les aplicó una guía de entrevista como instrumento, además también se aplicó una guía de análisis documental.

La presente investigación está conformada por los siguientes capítulos:

Capítulo I. Comprende la situación problemática, la formulación del problema, la hipótesis, los objetivos generales y específicos, la justificación e importancia, los antecedentes de la investigación en el contexto internacional, nacional y local, y el marco teórico, donde se detallan las teorías de autores.

Capítulo II. Comprende los métodos de la investigación, es decir el tipo y diseño de investigación, la población y la muestra, así como también las variables y Operacionalización, las técnicas e instrumentos de recolección de datos, la validez y la confiabilidad.

Capítulo III. Comprende los resultados obtenidos del instrumento de investigación

Capítulo IV. Comprende la discusión la cual es realizada sobre los resultados obtenidos y los antecedentes de la investigación, asimismo la propuesta para incrementar rentabilidad en la empresa.

Capítulo V. Comprende las conclusiones respecto a los resultados.

Capítulo VI. Comprende las recomendaciones respecto a las conclusiones.

Por último, posterior a los capítulos se encuentra las referencias y los anexos de la investigación.

## 1.1. Realidad problemática

En la actualidad la falta de un sistema de costos, para la determinación del costo real unitario de la producción constituye un gran problema en la mayoría de las empresas. En las industrias el sistema de costos que se ajusta más al tipo de mercado en el que se desarrollan, la variedad de productos que ofrecen, el nivel de complejidad de las etapas que se llevan a cabo en el proceso de producción, es el sistema de costos por procesos.

Al respecto, Koenig (2018) manifiesta que:

El costeo de procesos es el más utilizado cuando los fabricantes lanzan productos idénticos. Si se producen en gran escala productos que tienen relación con sus procesos, los fabricantes pueden asignar precios consistentes a los productos basándose en los costos de producción general de cada uno de los bienes. (parr.2).

En Argentina, en el año 2016, se realiza un congreso de profesores universitarios de costos, que además cuenta con la asistencia de empresarios, quienes debaten sobre la importancia de generar conocimiento en relación a la gestión de costos y sustentabilidad, el XXXIX Congreso Argentino de Costos realizado en agosto del año 2016 dentro de la temática a desarrollar, priorizó la necesidad de la determinación de precios en base a un sistema de costos por procesos, sobre todo para las empresas que elaboran productos homogéneos, con el fin de tener una producción estable y se llegó a concluir que un sistema de costos por procesos permite determinar el costo real unitario total de producción lo que propicia la fijación de precios más ajustados a la realidad de la empresa. (Instituto Argentino de Profesores de Costos, 2016)

Según afirma Sinisterra (2017) en Colombia, determinar el precio de los productos que ofrecen las diversas industrias del país, es uno de los objetivos fundamentales dentro de la planeación y dirección organizacional, sin embargo un 54% de las empresas para escoger su precio final se basa en el promedio de precios de la competencia y un 26% según el análisis de mercado realizado, pero no consideran un sistema de costeo, por ello es importante que en la empresa se implementen sistemas de costos por procesos que lograrán mejorar la fijación del precio final y obtener mayores porcentajes de ganancias.

En Norteamérica, durante el 2016, la organización Consortium for Advanced Management-International realizó un estudio en una muestra de empresas norteamericanas,

donde analizó el nivel de satisfacción de los usuarios con la información que proporcionan los sistemas de costos comúnmente usados, los resultados evidenciaron que el 77% de los encuestados tuvieron niveles de satisfacción bajos, lo que comprobó que la metodología utilizada era deficiente, a raíz de ello se realizó actividades formativas donde el tema principal era enseñar sobre el manejo de un sistema de costos por procesos lo que permitió que todos los encuestados mejoraran su percepción sobre el nivel de satisfacción con la metodología de costos para fijar precios finales, logrando utilizar esta información para la eficiente toma de decisiones empresariales. (Vadgama, 2016)

En este sentido, para realizar una correcta determinación de precios, es necesario tener conocimiento profundo de la organización, cuáles son las actividades principales que son parte de ella, además es importante tener una muy buena información contable, pero sobre todo, contar con un adecuado sistema de costos que definan un precio final de manera más eficiente y ajustado a la realidad de la empresa y del mercado, según el análisis realizado a nivel internacional se evidencia que el sistema de costos por procesos es la mejor metodología para la determinación de precios en empresas con producciones homogéneas.

En Perú, el Ministerio de Economía y Finanzas explica la necesidad de implantar la contabilidad de costos en las organizaciones, por tanto, contar con un sistema que permita conocer el costo del producto o servicio brindado donde se incluya el costo de la manera en que se entrega, también es necesario incluir actividades que se relacionen con el tipo de cliente, el canal de distribución y entre otros aspectos. (Mayor, 2018).

El sistema de contabilidad de costos es un sistema amplio de información para la empresa razón por la cual se trata de un instrumento eficiente, pues permite tener información sobre el aprovechamiento de los recursos de los que dispone la empresa para el desarrollo de sus operaciones.

Monteverde (2015) manifiesta que el costeo por procesos se ocupa del flujo de las unidades considerando varias operaciones a las cuales se suman más costos conforme se va avanzando, en este caso, cuando se trata de los costos unitarios esta tiene que basarse en los costos incurridos en un periodo, de esta manera muchas de las pequeñas empresas en Perú también pueden determinar el costo de sus productos para luego asignarle un precio de venta.

Según afirma Sánchez (2014) las empresas peruanas siempre han enfrentado entornos cambiantes, y en muchas ocasiones la adecuación a los cambios ha sido lenta, debido al desarrollo de los mercados y la alta competitividad, la cual requiere que las empresas definan sus procesos y sistemas de manera eficiente, es aquí donde entra a tallar la importancia de la determinación de precios que representen el valor de todos los agentes, costos y recursos necesarios que la empresa utiliza para la fabricación de productos. Sin embargo, la mayoría de empresas peruanas carecen de conocimientos de metodologías de costeo para una adecuada fijación de precios, lo que conlleva a pérdidas que podrían evitarse con un adecuado sistema de costeo.

Actualmente en el Perú una de las industrias que ha estado en la mira de los consumidores por la falta de relación entre la fijación de sus precios y la mala calidad de sus productos, ha sido la industria láctea, debido a se puso en tela de juicio el proceso de fabricación de los productos que ofrece, por esta razón se está impulsando los productos lácteos naturales, según la Dirección General de Ganadería del Ministerio de Agricultura en el Perú hay 18 millones de hectáreas de pastos naturales para promover la actividad ganadera, de los cuales entre 8 y 9 millones pueden sembrarse con pastos cultivados para la lechería, pero para lograrlo es necesario impulsar el consumo y la oferta, en este sentido, se recomendó a los empresarios rehacer sus políticas de precios fijándolos en base al mercado y la calidad de sus productos, pero sobre todo considerando los costos que se incurren en la producción, es decir utilizando sistemas de costos por procesos que permitan definir el precio más justo para el consumidor y para la empresa. (Barrón, 2017)

La empresa Productos Lácteos Naturales SAC ubicada en el distrito de la Victoria, actualmente carece de un sistema de contabilidad de costos lo que le impide conocer claramente los costos de producción y la adecuada determinación de precios de los productos que ofrece en el mercado.

La empresa Productos Lácteos Naturales SAC solo cuenta con un sistema de contabilidad general que le permite controlar los movimientos económicos-financieros que realiza, pero no utiliza metodologías de contabilidad de costos que le ayuden a definir el costo real de sus productos, de igual manera desconoce el control de las materias primas e insumos que requiere para su producción, así mismo se desconoce las utilidades que le genera cada venta de un producto terminado, de acuerdo a los argumentos antes

mencionados surge la necesidad de diseñar un costeo por procesos ajustables a los movimientos que realiza la empresa.

Por este motivo se planteó la presente investigación que le permitirá a la empresa Productos Lácteos Naturales SAC determinar eficientemente los precios de venta y generar mayores índices de rentabilidad, estableciendo el costo real del producto para un adecuado control de los recursos y la medición precisa de la productividad en la empresa.

## **1.2. Trabajos previos.**

Ríos, H. y Llumiquinga, V. (2012). Propuesta de un Sistema de Costos por Procesos para la Empresa Lavamérica dedicada al servicio de lavado de prendas de vestir. (Tesis de licenciatura). Universidad Técnica del Norte, Ecuador. Plantearon como problemática el inadecuado uso de recursos y el derroche de tiempo en la actividad productiva de la empresa, así como la mala determinación del precio de venta que no cubría los costos de producción ni el margen de utilidad que se espera ganar.

Los resultados evidencian que actualmente el precio por el servicio que ofrece la empresa no se determina de manera eficiente lo que genera pérdidas, esto producto de mala gestión de los costos que se incurren en el proceso productivo. El autor concluye que la ejecución de un sistema de costos por procesos va a permitir a la empresa mantener un control adecuado de los tiempos, insumos y costos que se incurren en cada proceso para obtener un servicio final, de esta manera se podrá determinar un precio al servicio ofrecido que cumpla con generar la rentabilidad esperada por la empresa.

En este sentido, se aprecia que cuando una empresa carece del control de los costos exactos que conlleva cada proceso productivo se generan pérdidas monetarias y de tiempo y recursos en la empresa, por ende, es necesario conocer a cabalidad los costos que genera cada proceso en la producción del servicio final y lograr una adecuada determinación del precio de la prestación del servicio.

Garzón, J. y Quimbita, B. (2012). Diseño de un sistema de costos por procesos para la determinación del precio en la panadería La Catedral, Provincia de Chaco. (Tesis de Licenciatura). Universidad Técnica del Norte, Ecuador. Argumentaron que el sistema por órdenes de producción es el método que la mayoría de empresas utilizan, con debidos cambios en cuanto a sus unidades producidas, ya que fabrican sobre pedido en las cuales se puede separar el costo de material directo y la mano de obra en cada orden, el objetivo



central fue estudiar las alternativas de control de Costos de la panadería, para proponer el Diseño un sistema de Contabilidad de Costos en la Panadería, el mismo que permita determinar los costos reales de producción, información precisa, oportuna y confiable para una correcta toma de decisiones. En el desarrollo del trabajo se utilizó la investigación descriptiva, la recolección de la información se llevó a cabo por medio de la observación directa, entrevista estructurada y una encuesta las mismas que fueron realizadas al gerente de la panadería. Los resultados evidencian que la empresa no cuenta con un sistema de costos que le ayude a mantener un adecuado control de los elementos del costo, lo que no le permite contar con información veraz y adecuada para determinar el costo real unitario de los productos terminados. Se concluye que la panadería al no contar con un sistema de costos, no dispone de información sobre el manejo de los costos, lo que impide a la gerencia tomar decisiones correctas y oportunas basadas en datos reales y confiables; dificultando principalmente el cálculo del precio de venta al público y por ende los márgenes de rentabilidad.

En este sentido, se evidencia que los costos por procesos, permitirían tener la información necesaria para un control de los costos considerando que estos deben ser incluidos en un reporte de cumplimiento de las actividades según se establezca para hacer más eficiente el uso de recursos.

Guato, A. (2013). Los costos de producción por procesos y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Dextex Urban de la ciudad de Pelileo en el segundo semestre del año 2011. (Tesis de Licenciatura). Universidad Técnica del Norte, Ecuador. Se realizó un análisis a la empresa sobre los costos, las declaraciones de impuesto a la renta, para calcular los gastos de producción y en que influye en la rentabilidad mediante las medidas de ésta. Así como también se estudió la gestión administrativa de la organización.

Los resultados evidenciaron que la entidad no tiene sistemas de costos los cuales faciliten la identificación individual de los costos de la mercadería y de la producción, manejándose empíricamente, originando datos inexactos. Concluye que si la empresa sigue de esta manera estará afectando altamente su rentabilidad, es por eso que debe tener un mejor control de la mercadería, de los colaboradores, la programación de los acontecimientos y optimizar su gestión administrativa, con el fin de aumentar sus utilidades y crecer empresarialmente.

Toda empresa necesita control en los procesos, además de identificar los costos individuales de cada proceso, para tener la información correcta sobre los precios que se deben usar y las ganancias que se van a obtener.

Andrade, P. (2013). Diseño de un sistema de contabilidad de costos por procesos para la fábrica de fideos ricapasta de la ciudad de Cuenca. (Tesis de Licenciatura). Universidad Técnica Particular de Loja, Ecuador. La cual tuvo como objetivo implementar un sistema a través de procesos para realizar un tratamiento a los costos de la organización. Se usó la observación directa y encuestas como medio de obtención de información. Se analizó los productos, los procesos productivos, la maquinaria, mano de obra, remuneración, y a las funciones establecidas que tiene cada colaborador, la distribución mediante un flujograma del proceso productivo.

Los resultados mostraron que si se direcciona y maneja correctamente los costos por procesos la organización mejorará financieramente. La producción depende de la mano de obra, y ésta no era tomada con importancia, es decir los colaboradores no eran registrados por lo que en el sistema de contabilidad de costos por procesos se implementa una estructura para llevar una correcta organización. Muchos costos de producción no eran tomados en cuenta como la manutención, las compras de gas, los recursos indirectos como la grasa para la planta y depreciaciones de maquinaria y equipos, los cuales deberían haber estado enlistados en los costos. Concluye que en el sistema los costos están registrados en base a las funciones y características de la organización, siendo así la ejecución del sistema de costos por procesos totalmente factible y necesario.

El análisis de todos los procesos de una organización es importante, no se debe dejar de lado ningún proceso por lo que al final la comercialización solo es exitosa por la buena gestión de cada proceso así sea pequeño, todos dependen de todos. El análisis y control de los procesos beneficiará brindando una correcta gestión, producción eficiente y por ende incremento de rentabilidad.

Yong, L. (2014). Análisis de las problemáticas e implementación del costeo de la producción por procesos en una empresa que realiza productos de cacao en Guayaquil. (Tesis de Licenciatura). Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, Ecuador. Donde se plantea que la empresa carece de un sistema de costeo por procesos debido a la forma empírica de la administración, situación que no le permite establecer un precio adecuado

para los productos al no medir el costo de estos de manera adecuada sin tomar en cuenta el desempeño de los trabajadores y su rendimiento, el uso de recursos, entre otros factores a considerar para el control de las operaciones.

A través de los resultados se puede determinar que en la empresa se presentan limitaciones en los costos del flujo productivo, debido a la falta de control de los mismos lo cual hace que los costos se acumulen durante cada proceso impidiendo de esta manera un correcto control y análisis de los mismos. Concluye que la empresa se adecua para la realización de un costeo por procesos de tal forma que se pueda registrar cada costo dentro de un periodo diario, semanal o en todo caso mensual.

El control de los costos productivos es importante para desarrollar las comercializaciones eficientemente, es decir llevar cabo la producción o comercialización en los tiempos correctos con los gastos correctos.

Chávez, M. (2016). Sistema de costos por procesos para la empresa de productos lácteos El Tambo, ubicada en la ciudad de Cayambe, provincia de Pichincha. (Tesis de Licenciatura). Universidad Señor de Sipán, Pimentel. Planteó como objetivo central realizar un diseño de un sistema de costeo por procesos en la empresa el Tambo, producto que la empresa actualmente está teniendo pérdidas económicas por un mal manejo de sus costos lo que influye en la mala determinación del precio de venta de sus productos. La metodología del estudio es de tipo descriptivo, propositivo, de diseño no experimental, para recolectar datos se aplicó una encuesta a la mano de obra directa y una entrevista a la gerencia de la empresa, además se analizaron los estados financieros de la empresa y la forma actual de definir el precio de venta de sus productos.

Los resultados evidenciaron que la empresa carece de un sistema de costos que le permita poder determinar el precio de sus productos el que está realizada de manera empírica lo que representa un problema para la empresa puesto que se desconoce el costo real de los productos el cual es erróneo los datos que manejan respecto a sus ganancias. El autor concluye si la empresa implementa un sistema de costos por procesos permitirá aumentar el margen de ganancia hasta en un 10% en relación a periodos anteriores, además el precio representará el esfuerzo real de su producción generando la optimización de recursos y mayores ingresos.

Para elaborar un precio es necesario estudiar, analizar e identificar cada proceso realizado, ya que, si se realiza de manera empírica, probablemente se generen pérdidas a causa del desconocimiento de los costos y de los gastos.

Aguirre, L. y Mero, A. (2013). Implementación de un sistema de costos por procesos para la determinación del precio de venta en la empresa productora Samanta. (Tesis de Licenciatura). Universidad de Salaria, Colombia. La problemática del estudio se centra en la inadecuada determinación del precio de venta en la empresa, cuya producción genera baja rentabilidad, su objetivo fue analizar el precio de venta a través de un estudio sistemático del proceso de manufactura del calzado. La metodología se basó en un estudio descriptivo de diseño no experimental, se realizó la observación en sitio, luego de lo cual se plantearon las hipótesis respectivas, las mismas que fueron confirmadas a través de las encuestas a los obreros y la entrevista al propietario.

Los resultados mostraron que efectivamente el proceso de producción no es el correcto, pues se basa en procedimientos empíricos; por lo cual los costos por procesos no son reales. Se concluye la solución al problema, es implementar un sistema de costeo por procesos, así como el cumplimiento de los procesos administrativos, a fin de que reinicie su negocio en función empresarial.

La utilización de los costos por procesos es muy importante en la empresa, puesto que de esta manera se puede tener información relevante para identificar problemas que pueden ser solucionados a su debido tiempo y evitar problemas de rentabilidad.

Bueno, M. (2014). Los costos indirectos y su influencia en los precios, por aplicación de la metodología de costos basados en procesos en la industria de productos de concreto. (Tesis de Licenciatura). Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo. Intenta demostrar cómo los costos indirectos influyen en los precios al ser distribuidos según la metodología de costos basados en procesos. El tipo de investigación fue descriptivo, propositivo, de diseño no experimental, el enfoque fue cualitativo por lo que se realizó una entrevista a los responsables de la empresa y se analizaron los documentos de control de costos de producción.

Los resultados muestran que los precios actuales de la empresa se encuentran por encima de los precios del mercado, y aun así no llegan a cubrir los costos de la producción, esto porque no se controla eficientemente el uso de recursos, los costos son muy elevados,

y el margen de utilidad no se encuentra definido, por esta razón es necesario implementar un sistema de costos por procesos. Se concluye que la metodología de costos por procesos mejora la determinación de los precios de la empresa, sin embargo, una metodología ABC es más compleja y difícil de manejar.

Si los precios son más altos que la competencia y aun así no cubre los gastos, es señal de que existe una gran problemática en la empresa, los precios no deben ser mayores por los gastos si no por el valor que le da el cliente o la calidad del producto, la empresa no tenía en cuenta los costos indirectos, los cuales si eran importante y estaban influyendo perjudicialmente a la organización.

Charca, L. (2015). Diseño de un sistema de costos por procesos para una Industria Manufacturera de queso prensado – fundo San Francisco, Arapa Azangaro 2015. (Tesis de Licenciatura). Universidad Peruana la Unión, Lima. Donde se planteó como objetivo diseñar un sistema de costos por procesos para la empresa San Francisco, la cual tendría el propósito de controlar los costos de producción, así como los unitarios para cada proceso de producción del producto.

Los resultados evidencian que la empresa actualmente controla sus costos de manera empírica, lo que genera una inadecuada determinación del precio de venta de sus productos, además no ha fijado un margen de contribución que le permita mayores ingresos frente a las ventas que realiza, por otro lado, los precios establecidos actualmente no representan los costos reales de la producción. Se concluye que el diseño del sistema de costos por procesos, se trata de un sistema adecuado para la realización del control de la materia prima, así como de la mano de obra y también los costos indirectos de fabricación para su respectiva evaluación y control.

El costo de procesos tiene incluido a la materia prima, la mano de obra, y costos indirectos como distribución, entre otros, pero cada proceso tiene un costo específico de manera individual, costearlo en totalidades incluidos todos los procesos por lotes o entregas no se mide la importancia de cada proceso y las problemáticas que pueden aparecer.

Poma, W. (2015). El Sistema de Costos por Procesos y su Mejora del Producto en La Empresa Solagro S.A.C. de la Ciudad de Trujillo. (Tesis de licenciatura). Universidad Privada Antenor Oregó, Trujillo. Planteó como objetivo central analizar el sistema de

costos por procesos actual en la empresa Salagro para mejorar el producto final, desde sus características y atributos, hasta la determinación de un precio justo; la metodología se basó en un estudio descriptivo propositivo, de diseño no experimental, la población estuvo conformada por los trabajadores del nivel operativo de la empresa a quienes se les aplicó una encuesta y a los gerentes y jefes a quienes se les aplicó una entrevista.

Los resultados del estudio evidencian que actualmente la empresa Salagro no cuenta con un sistema que le permita definir los costos de los procesos que se realizan para obtener el producto final, además los encuestados afirmaron que no se realiza un registro de tiempos, recursos económicos ni de insumos que se utilizan en el proceso productivo. Se concluye que es necesario implementar un sistema de costos por procesos para mejorar el producto final que se obtiene en la empresa, desde su presentación hasta el precio actual que tiene en el mercado, con el fin de mantener un margen de ganancia y una rentabilidad adecuada para que la empresa se mantenga solvente en el mercado.

En este sentido, los costos por procesos persigue obtener los costos periódicos que se necesitan en un sistema de producción corriente para una adecuada determinación de precios de venta, si no se calcula de manera eficiente los costos en que se incurre en cada proceso, el precio estimado para la venta o prestación de un servicio es inadecuado y no cubrirá la rentabilidad esperada, por ende es necesario que todas las empresas, cuenten con un adecuado registro de los costos que tiene cada proceso.

Alva, I. y Saavedra, Y. (2016). El sistema de costos por procesos y su incidencia en la determinación del costo y utilidad de la empresa Rafia especial Norte el Rey SAC. (Tesis de Licenciatura). Universidad Privada Antenor Oregó, Trujillo. Tuvo como objetivo principal demostrar que el Sistema de Costos por Procesos puede incidir en lo que se refiere a la determinación de los costos y utilidades en la empresa estudiada, de esta manera se plantea como objetivo el diseñar un sistema de costos por procesos con el fin de poder determinar cómo esta incide en la determinación de los costos de la empresa.

En este caso, a través de los resultados mostraron que en la empresa estudiada se carece de la aplicación de procedimientos y del uso de documentos que sirvan para la realización de un control del uso de la materia prima y todos los insumos que se utilizan para la producción de la rafia. Concluye que la implementación del sistema de costos permitiría lograr de manera eficiente una reducción en los costos que se generan en la

producción puesto que se contaría con información útil para poder realizar acciones de mejora que a la vez maximicen las utilidades de la empresa.

Los costos de los procesos en forma individual permiten tener las ganancias y los gastos exactos de cada proceso, asegurando la eficiencia y el no desperdicio de recursos o dinero. La información de los procesos, costos y ganancias es la base para la optimización e incremento de la rentabilidad.

Balarezo, I. (2016). Propuesta de implementación de un sistema de costos por procesos y su incidencia en la gestión de la Empresa Avícola Tecnología e Inversiones Agropecuarias S.R.L. (Tesis de Licenciatura). Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo. Planteó como objetivo central el realizar una propuesta de un sistema de costos por procesos con el fin de poder realizar mejoras en la gestión del área de producción de la empresa para así tomar decisiones más eficientes en la empresa, de esta manera se desarrolló un estudio descriptivo, de diseño no experimental, se aplicó una entrevista a los responsables del área y una encuesta a los trabajadores directos.

Los resultados del estudio evidenciaron que la carencia de la información respecto a los costos de producción durante el proceso productivo, además de contar con políticas inadecuadas de control interno situación que afecta de manera negativa a la gestión de la empresa, por lo cual los precios de venta no representan los costos ni la utilidad esperada, además existe pérdida de recursos en cada proceso productivo generando una baja rentabilidad. Se concluye que es necesario poder implementar un sistema de costos por procesos con el fin de poder determinar los costos reales y globales de cada centro al concluir con el proceso y estimar los precios de venta acorde a los costos generados en el proceso productivo.

En este sentido, el determinar los costos reales que se incurre en el proceso de producción y aquellos lineamientos a seguir para optimizar los recursos disponibles, se logrará mejorar la rentabilidad esperada y el cliente percibirá que el precio que paga por el producto cumple con sus expectativas en calidad y garantía.

Barturen, J. (2016). Diseño de un sistema de gestión económica basado en la metodología de costos por procesos para determinar el margen de contribución de la Empresa Chancadora Manuel Olano S.A.C. en la ciudad de Jaén del departamento de Cajamarca. (Tesis de Licenciatura). Universidad Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo.

Tuvo como objetivo central el realizar un diseño de un sistema de costos por procesos para poder determinar el costo de los procesos conociendo así el margen de contribución. La metodología se basó en un estudio de tipo explicativo, de diseño no experimental, se analizó la información de los procesos de la empresa, así como los documentos de registro de información de costos y gastos, además se aplicó una entrevista al gerente de la empresa.

En los resultados se muestra que el margen de contribución se encuentra afectada debido a que no se ha determinado el costo real de los productos elaborados por la empresa estudiada, además se identificó algunos problemas como una pérdida significativa de materia prima, también la falta de inventarios de producción, así como los costos altos del transporte de los productos, al igual que el de la planilla. Al finalizar el estudio concluyó que el sistema de costos por procesos es necesario para la empresa debido a su gran utilidad para la misma, en este caso se requiere determinar el precio real del producto para que de esta forma se pueda establecer un precio de venta adecuado.

La contribución de cada proceso para la comercialización de la empresa es esencial, eso determinará si los costos generados en un área específica están siendo eficientes, además de realizar un análisis financiero, el precio final real de la venta es esencial gracias al sistema de costos por procesos.

Díaz, N. (2016). Estructura de costos por procesos en la fijación de precios de venta para la producción de queso tipo paria en el Centro de Transformación familiar de derivados lácteos "Killalac" en el distrito de Ocongate, periodo 2015. (Tesis de Licenciatura). Universidad Andina del Cuzco, Cuzco. Argumentó que la finalidad del estudio fue establecer la fijación del precio de venta en función a una estructura de costos por procesos desarrollando una metodología cuantitativa donde la problemática se centraba en el precio de ventas de la empresa de lácteos y la deficiencia de los costos realizados.

A través de los resultados se pudo determinar que el costo real para la producción de un kg del producto de la empresa el cual es de S/. 10.49, siendo comercializado a S/. 12.00 lo cual significa que el promedio de la ganancia por producto es de 22.78% siendo esta la utilidad con una ganancia aproximada de S/. 2.50. Al finalizar concluye que la información resultó útil para la empresa puesto que se estaba calculando mal los costos creyendo que



este era mayor, de esta manera se puede establecer un costo adecuado para la determinación del precio.

Esta tesis brindará ayuda para la obtención de información de la actual investigación, por lo que indica cómo se lleva a cabo los costos por procesos. El costo por individual de cada proceso productivo brinda la información precisa para diseñar un precio que sea acorde al mercado y además genere utilidad a la organización.

Martinez, J. (2017). Aplicación del sistema de costos por procesos y su incidencia en la determinación del precio y rentabilidad de las empresas del sector industria alimentaria del distrito de Villa María del Triunfo. (Tesis de Licenciatura). Universidad Peruana la Unión, Lima. El objetivo del estudio fue determinar la incidencia de los costos por procesos en la determinación del precio y la rentabilidad de la empresa Empanadas y Salteras Kurt, la cual actualmente carece de un sistema de costo. La metodología del estudio fue de enfoque cuantitativo, de diseño no experimental, para la recolección de datos se utilizó una entrevista aplicada a los gerentes a cargo y un análisis documental de los informes y reportes del área contable-financiera. Los resultados evidenciaron que la empresa actualmente determina sus precios en base a los de la competencia o a los costos que maneja de forma empírica, por lo cual ha generado pérdidas y una baja rentabilidad en los últimos periodos evaluados. Se concluye que se prueba la hipótesis por lo cual si se implementara un sistema de costos por procesos se logrará determinar de manera

Es necesario tomar en cuenta en cada proceso, actividades pequeñas que también contribuyen en la producción, al momento de generar un presupuesto o proyección, los datos serán inexactos causando una inestabilidad en los costos y gastos que no han sido previstos, al final solo va disminuir la rentabilidad al fijar precios que no están acordes a los costos reales obteniendo bajas ganancias.

Urbina, M. (2012). Propuesta de una estructura de costo en la producción de la semilla del cultivo del arroz para determinar el precio justo en la empresa Pro Semillas SAC en el departamento de Lambayeque. (Tesis de Licenciatura). Universidad Señor de Sipán. Se realizó con el motivo que en la empresa Pro Semillas SAC no realizan un buen control en la distribución de los elementos que intervienen en los costos de la producción de sus semillas certificadas. El estudio fue de tipo descriptivo, propositivo, de diseño no

experimental, para la recolección de datos se realizaron visitas, entrevistas al personal de la unidad de producción y al personal que labora en la empresa Pro semillas SAC.

Los resultados evidenciaron que la empresa no determina eficientemente sus precios de venta, lo que está generando pérdidas económicas para la organización, y que los clientes perciban que los precios no son justos por estar encima de la competencia, y a pesar de mantener precios altos no alcanza a cubrir los costos del producto. Se concluye que la empresa debe determinar sus precios siguiendo el sistema de costos por procesos propuesto para mejorar su índice de ganancias y poder mantenerse solvente en el mercado.

Al tener un sistema de costos por procesos pueden aparecer diversas problemáticas, pero entre las más importantes son precios no acordes a la realidad e insuficiencia de ganancias, por lo que el costo por procesos indudablemente puede resolver esas problemáticas.

Chomba, Y. y Sánchez, M. (2013). Implementación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad de la empresa CyD SAC Negocios Generales”. (Tesis de Licenciatura). Universidad Señor de Sipán, Pimentel. Teniendo como objetivo diseñar un sistema de costos por procesos para el incremento de la rentabilidad de la organización, teniendo un mejor control de los costos de producción individualmente. La entidad no tiene un sistema de costos para controlar sus recursos, se crean datos inexactos generando acumulación de mercadería defectuosa y sobrantes, la forma de trabajo es empírica, lo cual genera perjuicios en la empresa disminuyendo sus ventas.

Los resultados mostraron que el diseño del sistema de costos por procesos puede solucionar las problemáticas de las áreas específicas al momento de la distribución. El sistema de costos individualmente es esencial para el desarrollo de la organización al tener la información correcta sobre las utilidades. Concluye que el sistema de costos por procesos brinda la posibilidad a la organización la correcta toma de decisiones cumpliendo con las metas y teniendo una mayor participación de los trabajadores, así de esa manera poder costear los precios que se deben establecer para incrementar la rentabilidad de la organización.

La acumulación de la mercadería es bastante en parte por la falta del sistema de costos por procesos, por lo que, sin un control de los procesos, genera datos inexactos como falta de mercadería o gastos innecesarios de recursos. La toma de decisiones influye

mucho en la organización al tener la información correcta solo las finanzas de la empresa y el control de los procesos.

Flores, K. y Galán, V. (2013). Propuesta de implementación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad de la empresa Jais SAC del distrito de Santa Rosa. (Tesis de Licenciatura). Universidad Señor de Sipán, Pimentel. En la cual tuvieron como objetivo evaluar los costos por procesos de la organización para incrementar su rentabilidad proponiendo un sistema de esa índole. Como medio para recolectar información se usó la entrevista a los colaboradores de la entidad.

Los resultados evidenciaron que la gestión financiera en la organización no era correcta, los colaboradores no estaban debidamente capacitados para llevar a cabo nuevas funciones que se establecían en la organización, era inexistente el control de las funciones o tareas que realizaba cada colaborador, por lo que los datos eran inexactos y se creaban problemáticas al momento de la distribución, así como también con la fuerza de ventas. Concluye que es indispensable seguir el sistema de costos por procesos que se describe en la investigación para tener los costos individuales de cada área de la empresa, así como también de cada proceso de producción, de esta manera se podrá controlar los costos y los gastos, obtener mayores utilidades y tomar mejor las decisiones.

Es necesario tomar en cuenta cada proceso y cada tarea de los trabajadores, ya que la mano de obra también pertenece a un costo de un proceso específico, y éste debe ser eficiente y acorde a los gastos que genera el área, llevando un control de ello y usando un sistema de costos por procesos definitivamente se incrementarán las utilidades al optimizar recursos e implementar estrategias de precio.

Díaz, K. y Villalobos, B. (2014). Propuesta de estrategias de mejoramiento del sistema de costos por procesos continuos para optimizar las utilidades de la empresa *Corperú SAC*. (Tesis de Licenciatura). Universidad Señor de Sipán, Pimentel. Se describe que es importante un mejoramiento en la empresa respecto a las utilidades, las cuales no son determinados con exactitud debido al desconocimiento de los costos reales en la producción, en este caso se contó con el apoyo de la administración en cuanto a la información que se requería para el estudio.

El autor concluyó que la estrategia orientada a mejorar las utilidades ha tenido resultado, es de esta manera que el sistema de costos por procesos ha generado valor a la

empresa por la información brindada del costo de producción, dicha información es más exacta que la que contaban anteriormente, por lo tanto, la gerencia pudo establecer acciones de mejora con el fin de reducir costos y de esta manera las utilidades de la empresa puedan mejorar.

El principal beneficio de la inadecuada determinación de costos por orden de pedido, es que permite determinar de manera real aquellos elementos del costo, y centrarse no solo en los costos de materiales sino también en los demás elementos, de esta manera se podrá saber si se gana o se pierde por cada orden producida.

Urbina, M. (2014). Costos totales del proceso de comercialización para fijar el costo unitario en la empresa Automotores San Lorenzo SAC Sucursal Lambayeque. (Tesis de Licenciatura). Universidad Señor de Sipán, Pimentel. En la cual tuvo como objetivo describir de qué manera influyen los costos a la totalidad de los procesos de ventas para determinar el costo por unidad en la organización, debido a que la determinación de los costos de la entidad es de forma empírica, por lo que pueden ocurrir dificultados o incorrectos procedimientos realizados. La metodología se basó en un estudio de tipo cuantitativo con un diseño pre experimental teniendo como muestra a los trabajadores de seis áreas de la empresa San Lorenzo SAC.

Los resultados mostraron que los procesos que se llevaban a cabo tenían muchos errores como el mal manejo de los costos por unidad y la inexacta ganancia de las comercializaciones realizadas. Finalizando indica que es necesario además de realizar los procesos empíricamente, también desempeñarlos técnicamente mediante estructuras específicas que permitan el coste unitario de cada producto, de esta manera se podrán obtener las ganancias unitarias optimizando recursos que eran malgastados e implementar diferentes estrategias de precio con los resultados unitarios de cada producto.

En la investigación de Urbina detalla cuán importante es costear los productos unitariamente, el coste total de cada producto y la ganancia exacta que se produce, beneficia no solo en las estrategias que se puedan llevar a cabo, sino también a la empresa, brindándole un mejor control de la mercadería y de la utilidad.

Mendoza, G. & Terrones, F. (2015). Implementación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad de la fábrica de queso tipo suizo El Trébol, Santa Cruz – Cajamarca. (Tesis de Licenciatura). Universidad Señor de Sipán, Pimentel. Cuyo

objetivo es desarrollar una estructura o sistema de costos para el mejoramiento de las utilidades de la empresa, dado que la organización no tiene establecido el coste de cada proceso productivo, perjudicando en el control de las ganancias y en su rentabilidad. La metodología se basó en un estudio de tipo cuantitativo con un diseño pre experimental, teniendo como muestra a los tres colaboradores de la empresa.

Los resultados mostraron que al desarrollar una estructura de costos por procesos la empresa tendrá la oportunidad de mejorar y aumentar su rentabilidad, asimismo conocerá los costos de los procesos productivos individualmente. Finaliza indicando que era esencial la implementación del sistema de costos ya que generaba cierta limitación al gerente de la empresa con los costos para la toma de decisiones.

Es importante antes de tomar una decisión significativa o prevenir ante cualquier problemática que pueda aparecer, el tener los datos exactos sobre los costos de cada proceso productivo, así como también el poder realizar análisis de cómo está la situación de la empresa, el tener una estructura definida para determinar los costos de los procesos ayuda a la organización y apoya a los jefes a desempeñar correctamente sus funciones.

Barturen, J. (2016). Diseño de un sistema de gestión económica basado en la metodología de costos por procesos para determinar el margen de contribución de la empresa Chancadora Manuel Olano S.A.C. en la ciudad de Jaén del departamento de Cajamarca. (Tesis de Licenciatura). Universidad Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo. El objetivo de la investigación es diseño un sistema que esté basado en los costos por procesos de tal manera que se puede tener un alcance sobre el margen de contribución de la empresa estudiada. El diseño considerado para la investigación fue de tipo descriptivo para lo cual se desarrolló a través de un diseño no experimental.

En los resultados se evidencia que la empresa estudiada no cuenta con un sistema de costos adecuado por lo que el control de cada elemento del costo no es posible de estudiar razón por la cual se desconoce los costos unitarios de los productos fabricados. Concluye que la empresa al carecer de un sistema de costos adecuado, esta no cuenta con la información que necesita para manejar los costos una manera eficiente, de esta manera las decisiones tomadas no siempre son las más acertadas.

En este caso, se muestra la importancia del análisis de los costos por procesos en la determinación de los costos unitarios, de esta manera se facilitaría determinar precios más adecuados en relación a los márgenes de ganancia que se espera tener.

### **1.3. Teorías relacionadas al tema.**

#### **1.3.1. Costos por procesos.**

##### **A. Definición.**

Los costos son una forma de apoyo para fijar precios puesto que al no considerarlos se estaría determinando un precio erróneo del producto el cual podría estar por arriba o por debajo del que debería ser.

Charles (2012) afirma lo siguiente:

La evaluación del inventario es parte importante del costeo por procesos la cual involucra que se determine el número de unidades de productos que la empresa puede tener disponible al finalizar el periodo contable, además de evaluar cada una de las etapas en que se terminan las unidades para asignar los costos a cada una de ellas. (p.128)

Calleja (2013), define el costo por proceso como: "... el conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados que tienen por objetivo la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles" (p.104).

El costo por procesos es aquel mediante el cual los costos de producción se cargan a los procesos, es decir a los sistemas acumulados de los costos de producción, ya sea por departamento o en todo caso por centro de costo. (Díaz, 2014)

Cuando se trata de la práctica, los costos por procesos en la empresa se corresponden con los departamentos definidos en la estructura organizacional; este se conoce como costeo por departamentos. En este caso, los costos son acumulados por departamento los cuales son asignados a la producción en proceso, así como a los productos terminados, para lo cual se utiliza el concepto de producción equivalente. (Rayburn, 2014)

Laporta (2015), explica que, en los costos por procesos, representa aquel sistema que considera los costos de producción cargado a los procesos, así como a los costos de producción por cada área de trabajo.

### **B. Características del costo por procesos.**

Díaz (2014) indica que el sistema de costos por procesos es muy diferente a los demás sistemas de costos, tiene sus propias peculiaridades. Algunas de las características que describe el autor son las siguientes:

En la empresa van a existir tantos departamentos productivos como los procesos que sean necesarios que permitan culminar el producto a fabricar.

El costo por proceso debe ser continuo, es decir, que cada departamento debe estar operando siempre a pesar que no se tenga pedidos de clientes.

El proceso de producción en el sistema de costos tiene que ser cíclico, lo cual quiere decir que una etapa debe presentarse detrás de la otra etapa.

El costo unitario es determinado dentro de un periodo de tiempo el cual puede ser diario, semanal, o mensual, etc.

Sinisterra (2016) mencionar que las características del costeo por procesos son la siguiente:

En el sistema de costos por procesos se supone un flujo continuo de la producción que puede durar todo el año o más, sin interrupción.

El sistema de costos por procesos se utiliza para calcular costos unitarios de productos manufacturados a través de un proceso continuo de producción.

Es factible en operaciones en las cuales cada unidad de productos terminado demanda esencialmente la misma cantidad de materias primas, mano de obra y costos indirectos.

Es comúnmente utilizado por empresas automotrices, de cemento, vidrio, petróleo, alimentos, hierro y acero, papel de químicos y farmacéuticos.

Para , Arredondo (2015) los costos por procesos se caracterizan por lo siguiente :

En la empresa habrá tantos departamentos productivos, como procesos sean necesarios para determinar el producto que se esta fabricando.

El proceso de producción es continuo, es decir los departamentos siempre estarán operando, sin necesidad que exista un pedido especial por parte de los clientes.

El proceso es cíclico, es decir, los procesos productivos se presentarán uno detrás de otro.

El costo unitario se calcula para un periodo determinado de tiempo, que puede ser un mes, un semestre, un año, etc.

La acumulación de costos de producción es por departamento o proceso productivo, así como también por periodos específicos.

A cada unidad de producción en cada uno de los procesos se le asigna una cantidad similar de costos de producción. (MPD, MOD Y GIF).

Los costos unitarios se calculan dividiendo los costos de producción departamentales de cada periodo entre la producción del mismo.

Cada uno de los departamentos productivos o cada proceso tiene su propia cuenta de producción en proceso.

La producción en proceso se expresa como unidades equivalentes y se consideran unidades terminadas (completas) al final de cada periodo.

Los productos semiterminados recibidos de departamentos anteriores son materiales agregados considerados como otro tipo de materia prima para el departamento o proceso siguiente.

### **C. Objetivos del costeo por procesos.**

Rayburn (2014) quien explica que el costo por procesos debe determinar la forma en que serían asignados los costos de manufactura para cada periodo, es decir que la asignación de costos en un departamento es sólo un paso intermedio; ya que el objetivo final es la determinación del costo unitario total con el fin de poder determinar el ingreso.



Durante un cierto periodo van a existir unidades que va a ser empezadas, sin embargo, no necesariamente todas serán terminadas al culminar el periodo. En consecuencia, cada departamento tiene que determinar la parte de los costos totales incurridos en el mismo, los cuales pueden atribuirse a las unidades en proceso y qué parte a las terminadas. (Rayburn, 2014)

El principal objetivo de los costos por procesos de producción se fundamenta en establecer el costo unitario, a través de la aplicación de un sistema de asignación de los costos de producción incurridos durante un período dado a cada centro de costo. (Horngren, Sundem y Stratton ,2014)

El objetivo de un sistema de costos por procesos es determinar que parte de los materiales directos, de mano de obra directa y de costos indirectos de fabricación se aplica a las unidades terminadas, transferidas y que parte se aplica a las unidades aún en proceso. (Peterson, 2013)

#### **D. Diseño de los costos por procesos.**

Rayburn (2014) manifiesta que para implementar los costos por procesos es necesario seguir las siguientes etapas:

##### **La primera etapa:**

Trata de las actividades iniciales, esto indica que se tiene que identificar las unidades de servicios para la producción, y es donde se debe asignar las responsabilidades, así como la delimitación de funciones de los centros productivos. (Rayburn, 2014)

Alcance y métodos del proyecto, identificación de los procesos más importantes, establecer los puntos críticos del negocio y objetivo del sistema, además de asignar responsabilidades en cada área. (Chambergo, 2015)

El primer paso es Identificar unidades de servicios a la producción, así como asignar responsabilidades y delimitar funciones de los centros productivos. (Peterson, 2013)

### **La segunda etapa:**

Trata de las actividades operacionales, donde se define el programa de producción considerando factores como el producto que se va a fabricar, las cantidades de productos que se requieren, los tiempos y plazo para la producción, entre otro. (Rayburn, 2014)

Analizar las actividades e inductores de los costos, utilizando las herramientas para análisis de actividades, asimismo se debe determinar qué actividades se realizan, tiempo y recursos (Chambergo, 2015)

El segundo paso es definir el programa de producción, tales como: cantidades de tiempos requeridos, tiempo, promoción y plazo, etc. (Peterson, 2013)

### **La tercera etapa:**

Es sobre las actividades que se realizan durante el período, en este caso es donde se realiza el control y registro de unidades que se han producido, también se informa sobre el porcentaje del avance de las unidades. Esta actividad se realiza para obtener información necesaria respecto a la producción. (Rayburn, 2014)

En la tercera etapa se establecerá un diagrama de flujo de costos, para documentar la relación recurso (costo), actividad y objeto de costo, además de realizar un modelo de cálculos de costo. (Chambergo, 2015)

El tercer paso es llevar el control y registro de unidades producidas, informar el porcentaje de avance de las unidades, obtener información relevante sobre la producción. (Peterson, 2013)

### **La cuarta etapa:**

Finalmente, al culminar el período se debe evaluar los costos para luego obtener las conclusiones y recomendaciones respecto a las acciones que se deben tomar. (Rayburn, 2014)

En la cuarta etapa se interpretará y analizará los resultados con el fin de proponer soluciones a los problemas y establecer oportunidades de mejoras. (Chambergo, 2015)

El ultimo pasa es evaluar los tipos de costos para obtener conclusiones y recomendar acciones. (Peterson, 2013)

### **E. Producción por departamentos.**

En el costo por procesos se tiene énfasis en los centros de costos o también llamados departamentos donde se entiende que cada uno de ellos se realiza diferentes procesos una en secuencia de la otra el cual pasa por dos o más departamentos hasta que el producto sea terminado y llegue al almacén. (Rayburn, 2014)

Los costos referidos a los materiales directos, así como los de costos indirectos que se generan en los diferentes departamentos son puestos en cuentas separadas de trabajo en proceso, esto quiere decir que cuando las unidades son terminadas en cada departamento, estos se tienen que transferir al otro departamento del proceso el cual va con sus costos correspondientes. En otras palabras, la unidad de producto que se termina viene a formar parte de la materia prima del otro proceso para finalmente convertirse en un producto terminado. (Rayburn, 2014)

Un departamento es una división funcional principal en una fábrica donde se realizan procesos de manufactura relacionados. Cuando dos o más procesos se ejecutan en un departamento, puede ser conveniente dividir la unidad departamental en centros de costos. A cada proceso se le asignaría un centro de costos, y los costos se acumularían por centro de costos en lugar de por departamentos. (Rojas, 2014)

Consiste en registrar cada elemento (acumular y registrar los costos de materiales directos, MOD y costos generales de fabricación para cada orden de producción) de costo por departamento; cuando los elementos son aplicados en pequeñas empresas entonces se considerarán un solo departamento de producción. (Arredondo, 2015).

### **F. Derivados del costo.**

Para implementar de los costos por procesos en la empresa con la finalidad de determinar el precio final de los productos que fabrica, debe considerar cuáles son los derivados del costo:

### **Costo primo:**

Es necesario conocer el costo primo, es decir, aquellos costos que se relacionan de manera directa al producto como la mano de obra y los materiales directos que se utilizan. (Reyes, 2015)

El costo primo es el resultado de sumar la materia prima y el costo de la mano de obra directa. En las empresas industriales, para determinar el costo de producción es necesario elaborar un estado de costos, en el cual se consideran erogaciones como la materia prima y la mano de obra directa, factores que sumados se conocen como costo primo, que es una de las partes del estado de costos. (Horngren, Datar y Foster, 2017)

Es la suma de los elementos directos de mano de materia prima y mano de obra, también se le conoce como costo primario, y se define como el conjunto de costos incurridos identificables con la elaboración de los productos. Esta denominación radica en el hecho de que comprende todas aquellas partidas estrechamente vinculadas, directamente ligadas con la manufactura de un producto determinado. (Sinisterra, 2017).

### **Costo de conversión:**

También se necesita conocer los costos de conversión, los cuales son conocidos como costos de transformación, conformado por los que convierten los materiales directos donde se encuentran los costos indirectos, así como la mano de obra directa. (Reyes, 2015)

Representan la suma de la mano de obra directa y los gastos generales destinados a la fabricación de un producto. Se les llama costos de conversión porque son los costos necesarios para transformar la materia prima en el producto final. Algunas compañías que tienen procesos de manufactura altamente mecanizados solamente incluyen dos elementos de costos en sus cálculos de costos totales: los costos de materiales directos y los costos de conversión (Horngren, Datar y Foster, 2017)

Es el costo de la Mano de Obra Directa sumado con los costos indirectos de fabricación. Representan el costo necesario para transformar la materia prima. (Sinisterra, 2017).

### **Costos de producción:**

Se encuentran los costos de producción, las cuales se refiere al costo de fabricación del producto la cual se conforma por todos los costos que forman parte directa del producto y que son necesarios para que se pueda transformar la materia prima en productos terminados. (Reyes, 2015).

Es la valoración monetaria de los gastos incurridos y aplicados en la obtención de un bien. Incluye el costo de los materiales, mano de obra y los gastos indirectos de fabricación cargados a los trabajos en su proceso. (Horngren, Datar y Foster, 2017)

Los costos de producción (también llamados costos de operación) son los gastos necesarios para mantener un proyecto, línea de procesamiento o un equipo en funcionamiento. En una compañía estándar, la diferencia entre el ingreso (por ventas y otras entradas) y el costo de producción indica el beneficio bruto. (Sinisterra, 2017)

### **Costos de distribución:**

También se tienen los costos de distribución los cuales surgen como gasto de la operación del negocio, es decir, que estos no están relacionados de manera directa con el producto, en cambio sí está relacionado con aspectos como el financiamiento, los gastos administrativos, así como los gastos de ventas. (Reyes, 2015).

Los costos de distribución son todos los desembolsos en que incurre un productor para hacer llegar sus productos, desde su planta de fabricación hasta el lugar en que son adquiridos, constituyéndose así en un componente fundamental del costo total para el productor y del precio que pagan los consumidores, por ello su análisis reviste gran importancia en términos de eficiencia empresarial. (West, 2013)

Son aquellos en que se incurren fuera de los costos de fabricación y que son desde el control del artículo determinado; realización de la venta y hasta lograr su recuperación por la correspondiente venta del artículo terminado. (Sinisterra, 2017)

### **G. Elementos del costo**

Peñaloza (2014) afirma que la fabricación de artículos o productos acabados, requiere de la intervención de ciertos factores, elementos importantes que expresan el costo de producción de los mismos, en este sentido, los elementos del costo son los siguientes:

### **Materia prima.**

La materia prima es el único elemento del costo de fabricación nítidamente variable. Los materiales que realmente forman parte del producto terminado se conocen con el nombre de materias primas o materiales principales. Los que no se convierten físicamente en parte del producto o tienen importancia secundaria se llaman materiales o materiales auxiliares (Peñaloza, 2014).

La materia prima es todo aquel elemento que se transforma e incorpora en un producto final. Un producto terminado tiene incluido una serie de elementos y subproductos, que mediante un proceso de transformación permitieron la confección del producto final. (Serés, 2013).

Es todo bien que tenga como finalidad la transformación durante un proceso de producción hasta convertirse en un elemento de consumo. Muchos de los bienes materiales precisan de una modificación o transformación antes de que pueda ser usado por los usuarios. (Pedraza, 2016).

### **Materia prima directa:**

Son los elementos sobre el cual se ejerce una labor con el objeto de transformarlo en el producto terminado analizado. Son aquellos elementos principales que conforman el producto. (Peñaloza, 2014)

La materia prima directa es aquella que forma parte del producto final, es decir, es fácilmente identificable y está físicamente presente en la composición del producto terminado una vez ha finalizado el proceso de fabricación. (Veloz, 2015)

La materia prima directa, son el elemento sobre el cual se ejerce una labor con el objeto de transformarlo en el producto terminado analizado. Son aquellos elementos principales que conforman el producto, por ejemplo: el ladrillo y el block en la construcción, las telas en los trajes, el algodón en los tejidos, el petróleo en la gasolina, la madera en los muebles, el cemento en un edificio, etc. (Redondo, 2015).

### **Materia Prima Indirecta:**

Son aquellos materiales que, si bien forman parte del producto final, no lo hacen de manera directa. Son todos los materiales sujetos a transformación, que no se

pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados. (Peñaloza, 2014)

Son aquellos materiales que, si bien forman parte del producto final, no lo hacen de manera directa. Tomando como ejemplo la fabricación de zapatos, la materia prima indirecta podría ser el cartón con el que se fabrica la caja y el papel con el que se envuelven los zapatos. (Rincón, 2014)

Son aquellos necesarios y que son utilizados en la elaboración de un producto, pero no son fácilmente identificables o que no amerita llevar un control sobre ellos y son incluidos como parte de los costos indirectos de fabricación como materiales indirectos. Un ejemplo de materiales indirectos son las etiquetas, los botones, el hilo, aceites para las máquinas, cajas de cartón para empaque que se utilizan en la industria textil. (Horngren, Datar y Foster, 2017)

#### **Mano de obra:**

La mano de obra de producción se utiliza para convertir las materias primas en productos terminados. La mano de obra es un servicio que no puede almacenarse y no se convierte, en forma demostrable, en parte del producto terminado. (Peñaloza, 2014)

Se conoce como mano de obra al individuo o individuos que intercambian sus cualidades o condiciones físicas por un salario o sueldo. Podemos decir que la mano de obra engloba, por tanto, al colectivo de personas que son capaces de poner sus conocimientos al servicio de la producción de un bien o servicio. (Eltit, 2013)

Se denomina mano de obra, tomando mano en el sentido de trabajo físico o mental, y a obra como un producto tangible o intangible producto de la acción humana, al o los recursos humanos que se necesitan para elaborar un bien. Si bien la mano solo es la herramienta que da lugar al trabajo manual o artesanal, se aplica la expresión a todo tipo de trabajo que origine un producto. (Stefoni, 2014).

#### **Mano de obra directa:**

Describe a los trabajadores que están directamente involucrados en la producción de bienes o la prestación de servicios. (Peñaloza, 2014)

Es la mano de obra consumida en las áreas que tienen una relación directa con la producción o la prestación de algún servicio. Es la generada por los obreros y operarios calificados de la empresa en los procesos críticos de la cadena productiva. (Laporta, 2015)

La mano de obra directa describe a los trabajadores que están directamente involucrados en la producción de bienes o la prestación de servicios. Por ejemplo, los trabajadores de una fábrica que ensamblan, fabrican, pintan o ayudan a elaborar físicamente productos ejecutan mano de obra directa. De manera similar, los trabajadores de un salón que efectivamente realizan cortes de pelo, tratamientos y otros servicios están involucrados en mano de obra directa. El costo de pagar salarios a los trabajadores que participan en la producción es el costo mano de obra directa de una empresa. (Reyes, 2015)

#### **Mano de obra indirecta:**

Los trabajadores que realizan tareas que no contribuyen directamente con la producción de bienes o la prestación de servicios, tales como los trabajadores de apoyo que ayudan a posibilitar a otros producir bienes. (Peñaloza, 2014)

El costo de mano de obra indirecta se refiere a los salarios pagados a los trabajadores que realizan tareas que no contribuyen directamente con la producción de bienes o la prestación de servicios, tales como los trabajadores de apoyo que ayudan a posibilitar a otros producir bienes. (Reyes, 2015)

La mano de obra indirecta es la mano de obra consumida en las áreas administrativas de la empresa que sirven de apoyo a la producción y a las actividades de comercialización. (Sinisterra, 2016)

#### **Costos indirectos de fabricación:**

Son todos aquellos que no son ni materiales directos ni mano de obra directa, como tampoco gastos de administración y de ventas. Hacen parte de este tercer elemento de costo, los materiales indirectos, la mano de obra indirecta (los salarios de los empleados de oficinas de fábrica, supervisores, mantenimiento, superintendencia, horas extras, tiempo ocioso). (Peñaloza, 2014)

Los costos indirectos de fabricación son aquellos tipos de costos que no se pueden atribuir directamente a una partida concreta dentro del proceso de fabricación. Por



ejemplo, el alquiler del almacén es un gasto necesario para la fabricación del producto, pero no podemos atribuir concretamente un precio único por producto fabricado. (Cuevas, 2013)

Son costos que se relacionan con todo el funcionamiento de la empresa y superan el proceso de fabricación de un producto en específico. Por este motivo, también se conocen como costos generales de fabricación, gastos generales de fábrica o carga de fábrica. (Laporta, 2015)

### **1.3.2. Determinación del precio.**

#### **A. Definición.**

La determinación del precio es el importe que se para a cambio de un producto o servicio, cuyo margen de beneficio está en función a la diferencia positiva o negativa del margen de ganancia.

Sánchez (2014) afirma que: “El precio, representa la cantidad de recursos monetarios que se está dispuesto a pagar a cambio de un producto o servicio con lo cual espera satisfacer una necesidad al cumplir con ciertos requisitos que sea útil para el consumidor en términos de tiempo, uso, lugar, entre otros” (p.58).

Vide (2015), describe al precio, como el valor monetario que se le asigna a los productos o servicios, el cual se determina en función a diferentes factores como la competencia, el mercado, o los costos.

Mora y Schupniks (2015), manifiestan que para la determinación del precio de los productos se requiere del uso de métodos como el de costos, donde se suman todos los costos del producto y posteriormente se añade un margen de ganancia que la empresa espera alcanzar; asimismo, explican que se puede determinar el precio según el mercado comparándolos con productos similares.

“El precio de venta es determinado al asignar un porcentaje de ganancia respecto al costo total, el cual representa el margen que se establece en la empresa el cual generalmente se considera dentro del 20% al 30%”. (Sinisterra, 2017, p.5)

## **B. Funciones del precio.**

El precio cumple las siguientes funciones:

Racionar los bienes y servicios y los factores. Los precios garantizan que los recursos se repartan de manera eficiente y que se pueda alcanzar un equilibrio de mercado. (Horngren, Datar y Foster ,2017)

Regulador de la producción; se puede destacar que el precio es fundamental ya que para un empresario le permite la decisión del producto que va a producir y en qué cantidades; dependiendo así del precio del mercado (Vide, 2015)

Servir de incentivo a empresarios y propietarios de los factores. Los precios permiten que las empresas obtengan dinero con el que después pueden pagar sus costes de producción (compra de materias primas, pago del sueldo de empleados, logística, etc.). (Horngren, Datar y Foster ,2017)

Equilibrador del Sistema económico; influye los sectores de menor rendimiento, o remuneración; establece que todos los sectores lleguen en un momento al mismo rendimiento o al igual en las ocupaciones, se establece el principio de los rendimientos decrecientes. (Hoyo, 2013)

### **Factores que se consideran en la determinación del precio.**

Sánchez (2014) manifiesta que existen diferentes factores que pueden intervenir en la fijación del precio, los cuales se pueden clasificar por internos y externos.

#### **Factores internos:**

Entre los internos el precio se puede determinar según los objetivos de mercadotecnia correspondiente a una estrategia que puede estar orientada a la supervivencia de la empresa donde se tiene que establecer precios bajos debido a que se necesita continuar en el mercado; también se puede dar el precio por una maximización de las utilidades donde se establece los precios según los costos y la demanda estableciendo los precios que más utilidades les den; otro factor puede ser el liderazgo que la empresa pueda tener en un segmento específico del mercado. (Sánchez, 2014)

Los factores internos que se consideran para determinar los precios son los objetivos de la mercadotecnia, el cual constituye un factor decisivo en la fijación de precios. Otro factor que influye el liderazgo en la calidad del producto, así como las estrategias de mercadotecnia que utilice la empresa. (Fadelle, 2014)

#### **Factores externos:**

Este factor se considera para determinar el precio es los costos, con lo cual la empresa establece el porcentaje mínimo que esta espera obtener por la venta del producto, donde se considera todos los costos que cubren tanto los de producción como los de distribución siendo de dos formas, los costos fijos y los costos variables. (Sánchez, 2014)

Los factores externos que influyen en la decisión de fijación de precios son: el mercado y la demanda, la percepción del precio y el valor por parte de los consumidores, elasticidad del precio de la demanda y por último los precios y ofertas de la competencia. (Fadelle, 2014)

#### **C. Objetivos del determinante del precio**

Rogel (2013) manifiesta que los objetivos en la determinación del precio representan los fines que se pretende alcanzar con el precio que se ha establecido, lo cual implica conocer aspectos importantes del mercado como la demanda, los costos del producto, los ingresos que se espera obtener por cada unidad, la competencia, entre otros.

El objetivo en la determinación del precio se trata de los fines a los que se dirige la actividad considerando los fines que quiere lograr la empresa como la supervivencia de la misma, el maximizar las utilidades, incremento de ventas, participación de un segmento del mercado, etc.

Rogel (2013) indica que los objetivos del precio se pueden clasificar en cuatro, los cuales puede ser por supervivencia, el cual se refiere a establecer precios flexibles lo cual se puede hacer por diversas razones como aumentar las ventas o en todo caso para mantener la empresa en marcha; el segundo objetivo del precio es por los beneficios, la que consiste en establecer precios que pueden tener efectos directos o indirectos sobre los beneficios; el tercer objetivo del precio está referido a las ventas, la cual está enfocada en aumentar la cuota de mercado; y el cuarto objetivo del precio es el statu quo, el cual está enfocado en fomentar la competencia, además se centra en mantener la cuota de mercado.

El objetivo de la fijación de precio está orientado a los propósitos de una actividad para sobrevivir en el mercado competitivo, es por ello que las empresas turísticas requieren precios específicos, fijados a partir de sus objetivos, que sean alcanzables y mesurables (Díaz, Díez y Rondán, 2013)

Estos objetivos representan los fines que se pretenden lograr con el precio, por tanto, orientan a los restantes pasos de este importante proceso (a saber: estimación de la demanda, de los ingresos y de los costos; análisis de costos, precios y ofertas de la competencia; selección de la estrategia de precios; y determinación del precio final). (Belío, 2013).

#### **1.4. Formulación del problema.**

¿Cómo inciden los costos por procesos en la determinación del precio en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, La Victoria 2017?

#### **1.5. Justificación e importancia del estudio.**

La presente investigación se justifica de manera teórica porque se fundamenta en diversos conceptos y teorías que respaldan los resultados que se obtendrán en el desarrollo de la investigación, se estudiarán las variables costos por procesos que según Cuevas (2013) es aquel mediante el cual los costos de producción se cargan a los procesos, a los sistemas acumulados de los costos de producción, por departamento o por centro de costo, y determinación de precios que según Reyes (2015) implica la forma en cómo se fija un precio a un producto final en relación a los costos de producción que se incurren para su fabricación; además se plantearon otras teorías que permitieron complementar la investigación.

Tiene justificación metodológica al desarrollar un estudio de tipo descriptivo, de diseño no experimental-transaccional, utilizando como técnica de recolección de datos la entrevista y el análisis documental. En este caso, la investigación se realiza para que, a través de la información y resultados obtenidos, esta pueda servir de referencia para otros estudios que se realicen donde se presente situaciones similares a las que aquí se está estableciendo, de esta manera el estudio serviría de antecedente para futuras investigaciones.

Socialmente quienes se verían beneficiados serían los propietarios y trabajadores, puesto que el estudio se realiza para mejorar la fijación de precios de los productos que la empresa Productos Lácteos Naturales SAC ofrece en el mercado, en beneficio del consumidor y de la empresa, siendo estos precios más ajustados a la realidad de los esfuerzos materiales, humanos y económicos que la empresa utiliza para fabricar los productos que vende, y al consolidándose como una empresa solvente, estable y competitiva en el mercado, los beneficios para los propietarios mejoraría al igual que la estabilidad de los trabajadores al estar en una empresa estable.

Finalmente, la investigación es importante, puesto que la decisión de considerar la información que se obtendrá va a beneficiar a los propietarios a través de los resultados de los cuales se establecerán acciones de mejora luego de considerar un sistema de costos por procesos que permitan fijar precios de los productos finales más acordes con la realidad de la empresa y en beneficio de los consumidores e intereses de la organización.

## **1.6. Hipótesis.**

Los costos por procesos inciden significativamente en la determinación del precio en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, La Victoria 2017.

## **1.7. Objetivos**

### **1.7.1. Objetivo general**

Analizar la incidencia de los costos por procesos en la determinación del precio de venta en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, en el distrito de La Victoria.

### **1.7.2. Objetivos específicos**

- a. Identificar los elementos del costo que aplica la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, La Victoria 2017.
- b. Señalar los factores que se consideran para determinar el precio en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC.
- c. Elaborar los costos por procesos en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC para definir el precio de sus productos.

## II. MATERIALES Y MÉTODOS

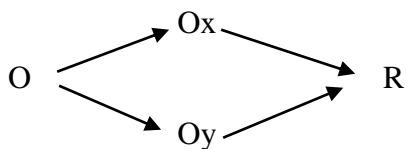
### 2.1. Tipo y diseño de la investigación

#### 2.1.1. Tipo de investigación.

La investigación tiene un enfoque cuantitativo, además reúne las condiciones necesarias para ser denominado como investigación descriptiva, porque se realizó una aproximación sobre la situación actual de los costos por procesos para determinar el precio de productos en la empresa Productos Lácteos Naturales S.A.C.

#### 2.1.2. Diseño de la investigación.

El diseño de investigación del presente proyecto es no experimental transeccional. El esquema del diseño de investigación considerado es el siguiente:



O= Observación

Ox = Costos por procesos

Oy = Determinación del Precio

R= Resultados

#### 2.1.3. Métodos de análisis de datos

Se analizaron los registros de costos en los que incurre la empresa para la producción de los productos que ofrece al mercado. En este caso, se registró la información de cada proceso para luego obtener los costos reales de la producción y determinar el precio según los márgenes de ganancias que la empresa espera obtener.

## **2.2. Población y muestra.**

### **2.2.1. Población**

La población está conformada por 11 trabajadores de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC.

### **2.2.2. Muestra**

La muestra está conformada por 2 trabajadores de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, debido a que se trata de una cantidad pequeña ya no se requiere de un cálculo estadístico, en este caso se ha considerado al Contador y al Jefe de Producción.

## **2.3. Variables y Operacionalización**

### **2.3.1. Variables**

**Variable independiente:** Costos por procesos.

Charles (2012) afirma lo siguiente:

La evaluación del inventario es parte importante del costeo por procesos la cual involucra que se determine el número de unidades de productos que la empresa puede tener disponible al finalizar el periodo contable, además de evaluar cada una de las etapas en que se terminan las unidades para asignar los costos a cada una de las unidades (p.128).

**Variable dependiente:** Determinación del precio.

Sánchez (2014) afirma que:

El precio, representa la cantidad de recursos monetarios que se está dispuesto a pagar a cambio de un producto o servicio con lo cual espera satisfacer una necesidad al cumplir con ciertos requisitos que sea útil para el consumidor en términos de tiempo, uso, lugar, entre otros (p.58).

### 2.3.2. Operacionalización

**Tabla 1**

*Operacionalización de Variables*

<b>Variables</b>	<b>Dimensiones</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Técnica e instrumento</b>
<b>Variable independiente:</b>  Costos por procesos.	Actividades iniciales	Unidades a producir	<b>Técnicas:</b> Observación. Entrevista. Análisis documental.  <b>Instrumentos:</b> Cuestionario. Hoja de observación. Guía de entrevista
	Actividades operacionales	Costos Materia prima	
		Costos Mano de obra	
	Actividades al final del periodo	Costos indirectos de fabricación	
<b>Variable dependiente:</b>  Determinación del precio.	Objetivo del precio	Utilidad	
	Margen de utilidad	% utilidad esperada	
	Posición en el mercado	% de participación en el mercado.	

*Fuente:* Elaboración Propia

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

### 2.4.1. Técnicas.

Bernal (2012) explica que existen diversas técnicas de investigación las cuales sirven para recolectar los datos que se necesita para el estudio, para ello se hace uso de diversos instrumentos los cuales están en función a la técnica que se está utilizando.



Para la presente investigación se utilizó las siguientes técnicas:

Entrevista, una de las técnicas que se utilizó para la investigación es la entrevista, el cual estaba dirigido al jefe de producción y al contador de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC con el fin de conocer con mayor amplitud el proceso de determinación de precios de venta de los productos que ofrece al mercado.

Análisis documental, esta técnica permitió analizar la información de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC en relación a los costos que se incurren en cada proceso para la obtención del producto final.

Observación directa, es un instrumento de recolección de información muy importante y consiste en el registro sistemático, válido y confiable de comportamientos o conducta manifiesta. En el presente estudio, esta técnica permitió recolectar información en tiempo real de los procesos de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, para su posterior análisis.

#### **2.4.2. Instrumento.**

Bernal (2012) explica que los instrumentos son utilizados en la investigación de campo los cuales son diversos en función a la técnica que se esté utilizando.

En la investigación se utilizó los siguientes instrumentos para recolectar los datos que se necesita para el estudio:

El instrumento que se utilizó es el cuestionario, el cual estuvo compuesto por preguntas en función a las variables de estudio para formar una lista de ítems que permitió contrastar la hipótesis formulada en la presente investigación realizada en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC.

También se hizo uso de una guía de entrevista estructurada, el cual fue aplicado al propietario de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC con el fin de contrastar la hipótesis formulada en la presente investigación.

#### **2.4.3. Validez y confiabilidad**

Para medir la validez y confiabilidad del instrumento se utilizó:

El análisis se realizó a través del uso de Excel 2013, el cual sirvió para procesar los datos obtenidos acerca de los costos por procesos en la empresa estudiada, además se

realizó el juicio de expertos, quienes brindaron sus sugerencias y observaciones sobre el cuestionario propuesto, una vez determinada la validez y confiabilidad del instrumento se procedió a la aplicación de los instrumentos de recolección de datos.

## **2.5. Procedimientos de análisis de datos.**

Se analizaron, registros de costos en los que incurre la empresa para la producción de los productos que ofrece al mercado. En este caso, se registró la información de cada proceso para luego obtener los costos reales de la producción y determinar el precio según los márgenes de ganancias que la empresa espera obtener.

## **2.6. Aspectos éticos**

Noreña, Alcaraz, Rojas y Rebolledo (2012), consideran el consentimiento informado, la confidencialidad y la observación participante, los cuales se describen a continuación:

Consentimiento informado, es decir, que los trabajadores y los responsables de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC asumieron la condición de convertirse en informantes bajo su voluntad y conociendo sus derechos y responsabilidades.

Confidencialidad, con lo cual se protegió la identidad de los informantes con fines de seguridad y de protección.

Observación participante, ya que el investigador asume con responsabilidad su función durante todo el estudio de manera íntegra y plasmando la información tal y como se presenta en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC.

## **2.7. Criterio de rigor científico.**

Permitió evaluar el cumplimiento de los objetivos, además ayudó a verificar si dentro de la investigación hubo una relación entre la justificación y los resultados obtenidos en la presente investigación.

### III. RESULTADOS

#### 3.1. Tablas y figuras

##### 3.1.1. Resultados respecto a los costos por procesos y la determinación del precio

###### 3.1.1.1. Proceso de Producción

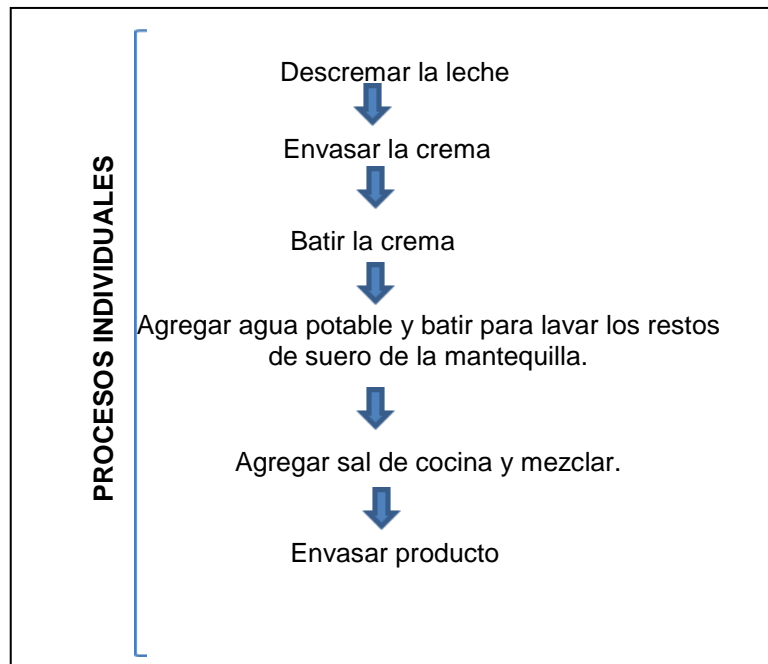
Para analizar la incidencia de los costos por procesos en la determinación del precio de venta en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, es necesario en primer lugar identificar cual es el proceso para la elaboración de los productos, en base a ello se identificará los costos que se incurre en cada etapa del proceso.

###### 3.1.1.1.1. Proceso de producción de la mantequilla

A continuación, se muestra el proceso de producción de la mantequilla.

###### Figura N° 1

Proceso de producción de la mantequilla



Fuente: Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la figura N° 1 se observa el proceso de producción de la mantequilla, uno de los productos que la empresa ofrece al mercado, el proceso comienza con el descreme de la leche, se envasa la crema, luego se procede a conservar y refrigerar la crema, posteriormente se bate, se desuera la mantequilla, se agrega agua y bate para lavar los

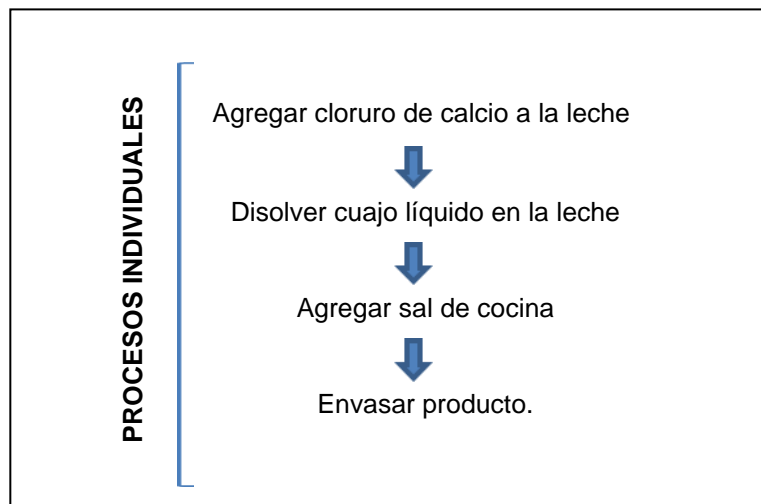
restos del suero de la mantequilla, luego se agrega sal de cocina y se mezcla para por ultimo proceder a envasar el producto.

### 3.1.1.1.2. Proceso de producción del queso

A continuación, se muestra el proceso de producción del queso que produce la empresa Productos Lácteos Naturales SAC.

#### Figura N° 2

Proceso de producción del queso fresco



Fuente: Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la figura N° 2 se observa el proceso de producción del queso, el cual comienza con agregar cloruro de calcio a la leche, luego se disuelve el cuajo líquido en la leche, se corta y calienta la cuajada, se deja reposar, posteriormente se desuera la cuajada y se agrega sal de cocina para luego moler o amasar la cuajada y por último envasar el producto. Este proceso se realiza a diario en el área productiva para poder cumplir con la demanda de pedidos realizados por los clientes.

### 3.1.2. Especificaciones de los Productos

A continuación, se presenta las especificaciones de los productos que produce la empresa Productos Lácteos Naturales SAC:

**Tabla N° 2**

Especificaciones del producto

	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN
Mantequilla	400 gramos de peso	Unidad de 400 gr.
Queso fresco	1.50 Kg. de peso	Unidad de 1.50 kg.

Fuente: Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 1 se muestra las especificaciones de los productos producidos en la empresa, en el caso de la mantequilla, tiene un peso de 400 gramos y su presentación es en envases de 400 gr por unidad, el queso tiene un peso de 1.50 kg y su presentación individual es en envases de 1.50 kg.

### 3.1.3. Proyección de la producción

A continuación, se presenta la estimación de la proyección por producto de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC:

**Tabla N° 3**

Proyección de la producción

	PRODUCTOS	
	MANTEQUILLA	QUESO FRESCO
Producción mensual	5,520	4,860
<b>PRODUCCIÓN ANUAL</b>	<b>66,240</b>	<b>58,320</b>

Fuente: Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 2 se muestra la proyección mensual y anual de los productos que ofrece la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, la producción mensual se estima de acuerdo a la demanda del mercado, por lo cual la producción mensual de mantequilla es de 5,520 unidades y anualmente se estaría produciendo 66,240 unidades, la producción mensual de queso fresco es de 4,860, siendo la producción anual de 58,320 unidades.

### 3.1.4. Incidencia de cada producto

A continuación, se detalla la incidencia de cada producto de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC:

**Tabla N° 4**

Incidencia de cada producto

PRODUCTOS	INCIDENCIA	
	CANTIDAD	PORCENTAJE
Mantequilla	66,240	53%
Queso fresco	58,320	47%
<b>TOTAL</b>	<b>124,560</b>	<b>100%</b>

Fuente: Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 3 se muestra la incidencia de cada producto, la cual se halló de acuerdo a las unidades producidas, en cuanto a la mantequilla se observa que representa el 53% del total de productos producidos, mientras que el queso fresco representa un 47%, por ende, la producción de mantequilla es mayor a la del queso fresco según las proyecciones de la demanda y la incidencia porcentual por producto.

### 3.1.5. Planilla de trabajadores

Se presenta la planilla de los trabajadores de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC:

**Tabla N° 5**

Centro de costo: Administración

N° DE TRAB.	CARGO Y/O OCUPACIÓN	REMUNERACIÓN BÁSICA	TOTAL REM. MENSUAL	ESSALUD
1	Gerente	S/.1,000.00	S/. 1,000.00	S/. 90.00
1	Administrativos	S/.900.00	S/. 900.00	S/. 81.00
1	Personal de Limpieza	S/.850.00	S/. 850.00	S/. 76.50
1	Vigilante	S/.850.00	S/. 850.00	S/. 76.50
<b>TOTAL PLANILLA</b>			<b>S/. 3,600.00</b>	<b>S/. 324.00</b>

Fuente: Área de Recursos Humanos de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 4 se observa la planilla administrativa de la empresa conformado por 4 trabajadores, el monto total de la planilla en cuanto a la remuneración mensual es de S/3,600 y el monto total de pago de ESSALUD es de S/324.00.

**Tabla N° 6**

Centro de costos: Producción

N° DE TRAB.	CARGO Y/O OCUPACIÓN	REMUNERACIÓN BÁSICA	TOTAL REM. MENSUAL	ESSALUD
5	Operadores	S/.850.00	S/. 3,400.00	S/. 306.50
1	Supervisor de Producción	S/.900.00	S/. 900.00	S/. 81.00
1	Vigilante	S/.850.00	S/. 850.00	S/. 76.50
<b>TOTAL PLANILLA</b>			<b>S/. 5,150.00</b>	<b>S/. 463.50</b>

Fuente: Área de Recursos Humanos de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 5 se observa la planilla de producción de la empresa está conformado por 7 trabajadores, el total mensual de la remuneración del personal de ventas es de S/5,150 y el total mensual del pago a ESSALUD es de S/463.50.

**3.1.6. Detalle de la depreciación de activos fijos**

A continuación, se detalla la depreciación de los activos fijos que posee la empresa Productos Lácteos Naturales SAC:

**Tabla N° 7**

Depreciación Maquinaria

MAQUINARIA						
CANT.	CONCEPTO	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	TASA DEP.	DEP. ANUAL	DEP. MENSUAL
02	Cocina Industrial	S/.5,100.00	S/.10,200.00	10%	S/.1,020.00	S/.85.00
02	Descremadora Electrica	S/.2,000.00	S/.4,000.00	10%	S/.400.00	S/.33.33
12	Ollas industriales de acero inoxidable	S/.620.00	S/.7,440.00	10%	S/.744.00	S/.62.00
04	Refrigerador Industrial	S/.4,500.00	S/.18,000.00	10%	S/.1,800.00	S/.150.00
02	Balanzas	S/.230.00	S/.460.00	10%	S/.46.00	S/.3.83
15	Cajas de plástico industrial	S/.85.00	S/.1,275.00	10%	S/.127.50	S/.10.63
12	Tinas de plástico	S/.28.00	S/.336.00	10%	S/.33.60	S/.2.80
25	Baldes de plástico	S/.35.00	S/.875.00	10%	S/.87.50	S/.7.29
<b>TOTAL</b>		<b>S/.12,598.00</b>	<b>S/.42,586.00</b>		<b>S/.4,258.60</b>	<b>S/.354.88</b>

Fuente: Área contable de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC,

En la tabla N° 6 se observa la depreciación de la maquinaria que posee la empresa, de un total de 74 bienes considerando la tasa de depreciación del 10% según la SUNAT, el resultado arroja un total de S/354.88 de depreciación mensual y un total de S/42,586.00 de depreciación anual.

**Tabla N° 8**

## Depreciación Equipos de procesamiento de Información

<b>EQUIPOS DE PROCESAMIENTO DE INFORMACIÓN</b>						
<b>CANT.</b>	<b>CONCEPTO</b>	<b>COSTO UNIT.</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>TASA DEP.</b>	<b>DEP. ANUAL</b>	<b>DEP. MENSUAL</b>
01	Computadora y Accesorios	S/.3,200.00	S/.3,200.00	25%	S/.800.00	S/.66.67
01	Laptop	S/.2,800.00	S/.2,800.00	25%	S/.700.00	S/.58.33
01	Impresora Multifuncional	S/.750.00	S/.750.00	10%	S/.75.00	S/.6.25
01	Teléfono	S/.150.00	S/.150.00	10%	S/.15.00	S/.1.25
	<b>TOTAL</b>	<b>S/.6,900.00</b>	<b>S/.6,900.00</b>		<b>S/.1,590.00</b>	<b>S/.132.50</b>

Fuente: Área contable de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 7 se observa la depreciación de los equipos de procesamiento de información que posee la empresa, de un total de 04 bienes considerando la tasa de depreciación del 25% y 10% según la SUNAT, el resultado arroja un total de S/132.50 de depreciación mensual y un total de S/1,590.00 de depreciación anual.

**Tabla N° 9**

## Depreciación Muebles y Enseres

<b>MUEBLES Y ENSERES</b>						
<b>CANT.</b>	<b>CONCEPTO</b>	<b>COSTO UNIT.</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>TASA DEP.</b>	<b>DEP. ANUAL</b>	<b>DEP. MENSUAL</b>
04	Estante de Melamine	S/.260.00	S/.1,040.00	10%	S/.104.00	S/.8.67
01	Silla Gerencial Giratoria	S/.450.00	S/.450.00	10%	S/.45.00	S/.3.75
04	Mesas industriales	S/.380.00	S/.1,520.00	10%	S/.152.00	S/.12.67
04	Escritorios de Melamine	S/.310.00	S/.1,240.00	10%	S/.124.00	S/.10.33
08	Sillas de madera	S/.45.00	S/.360.00	10%	S/.36.00	S/.3.00
	<b>TOTAL</b>	<b>S/.1,445.00</b>	<b>S/.4,610.00</b>		<b>S/.461.00</b>	<b>S/.38.42</b>
	<b>TOTAL DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS</b>				<b>S/.6,309.60</b>	<b>S/.525.80</b>

Fuente: Área contable de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 8 se observa la depreciación de los muebles y enseres que posee la empresa, de un total de 21 bienes considerando la tasa de depreciación del 10% según la SUNAT, el resultado arroja un total de S/38.42 de depreciación mensual y un total de S/461.00 de depreciación anual.

La depreciación total de activos fijos mensual es de S/525.8, y anual S/6,309.60.



### 3.1.7. Detalle de amortización - Intangibles

A continuación, se detalla la amortización de intangibles de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC:

**Tabla N° 10**

Detalle de amortización de Intangibles

<b>INTANGIBLES</b>						
<b>CENTRO DE COSTO: ADMINISTRACIÓN</b>						
<b>CANT.</b>	<b>CONCEPTO</b>	<b>COSTO UNIT.</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>TASA AM.</b>	<b>AM. ANUAL</b>	<b>AM. MENSUAL</b>
01	Software Administrativo	S/.1,200.00	S/.1,200.00	10%	S/.120.00	S/.10.00
	<b>TOTAL</b>	<b>S/.1,200.00</b>	<b>S/.1,200.00</b>		<b>S/.120.00</b>	<b>S/.10.00</b>
	<b>TOTAL AMORTIZACIÓN DE INTANGIBLES</b>				<b>S/.120.00</b>	<b>S/.10.00</b>

Fuente: Área contable de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 9 se observa el detalle de la amortización de intangibles, considerando una tasa de amortización del 10%, los activos intangibles deben ser amortizados en la medida en que contribuyan a generar renta, resultando en un total de S/120.00 anual y S/10.00 mensual.

### 3.1.8. Costos fijos

A continuación, se detalla los costos fijos en los que incurre la empresa Productos Lácteos Naturales SAC para el desarrollo de su actividad comercial:

**Tabla N° 11**

Detalle de costos fijos

<b>COSTOS FIJOS</b>	
<b>CONCEPTO</b>	<b>COSTO MENSUAL</b>
Energía Eléctrica	S/.420.00
Agua Potable	S/.220.00
Teléfono fijo + Internet	S/.150.00
Depreciación	S/.525.80
Amortización	S/.10.00
Otros Costos	S/.180.00
<b>TOTAL</b>	<b>S/.1,505.80</b>

Fuente: Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 10 se observa el detalle de los costos fijos de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, considerando un pago por energía eléctrica de S/420, agua S/220,

teléfono fijo e internet de S/150, depreciación S/525.80, amortización S/10 y otros costos S/180, dando como resultado un total de costos fijos de S/1,505.80.

### 3.1.9. Costos variables por procesos

A continuación, se detalla los costos variables por procesos que incurre la empresa Productos Lácteos Naturales SAC para el desarrollo de su actividad comercial:

#### 3.1.9.1. Producto 01: Mantequilla

**Descremar la leche:** en este proceso se consideran los siguientes costos:

**Tabla N° 12**

Detalle de costos variables del proceso de descreme de la leche

COSTOS VARIABLES				
CONCEPTO	CANT. REQUERIDA	UNIDADES	COSTO UNIT	COSTO MENSUAL
Leche semidescremada	55,200	Litros	S/.1.00	S/./55,200.00
			<b>TOTAL</b>	<b>S/./55,200.00</b>

*Fuente:* Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 11 se observa el detalle de los costos variables para el proceso de descreme de la leche, considerado un total de 55,200 litros requeridos para la elaboración de 55,200 unidades de mantequilla a un costo unitario de S/1.00 y un costo total mensual de S/55,2000.

**Envasar la crema:** en este proceso se consideran los siguientes costos:

**Tabla N° 13**

Detalle de costos variables del proceso de envase de la crema

COSTOS VARIABLES				
CONCEPTO	CANT. REQUERIDA	UNIDADES	COSTO UNIT	COSTO MENSUAL
Vasos desechables	1,380	Unidades	S/.0.15	S/./207.00
			<b>TOTAL</b>	<b>S/./207.00</b>

*Fuente:* Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 12 se observa el detalle de los costos variables para el proceso de envase de la crema, considerado un total de 1,380 unidades de vasos desechables a un

costo unitario de S/0.15 y un costo total mensual de S/207.00 para la elaboración de 5,520 unidades de mantequilla.

**Batir la crema:** en este proceso se consideran los siguientes costos:

**Tabla N° 14**

Detalle de costos variables del proceso de batir la crema

<b>COSTOS VARIABLES</b>				
<b>CONCEPTO</b>	<b>CANT. REQUERIDA</b>	<b>UNIDADES</b>	<b>COSTO UNIT</b>	<b>COSTO MENSUAL</b>
Cuchara o paleta	10	Unidades	S/.10.00	S/.100.00
			<b>TOTAL</b>	<b>S/.100.00</b>

Fuente: Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 13 se observa el detalle de los costos variables para el proceso de batir la crema, considerado un total de 10 unidades de cucharas o paletas a un costo unitario de S/10 y un costo total mensual de S/100.00 para la elaboración de 100 unidades de mantequilla.

**Agregar agua potable y batir para lavar los restos de suero de la mantequilla:**

en este proceso se consideran los siguientes costos:

**Tabla N° 15**

Detalle de costos variables del proceso de agregar agua potable y batir para lavar los restos de suero de la mantequilla

<b>COSTOS VARIABLES</b>				
<b>CONCEPTO</b>	<b>CANT. REQUERIDA</b>	<b>UNIDADES</b>	<b>COSTO UNIT</b>	<b>COSTO MENSUAL</b>
Agua potable tratada	2,760	Litros	S/.0.60	S/.1,656.00
			<b>TOTAL</b>	<b>S/.1,656.00</b>

Fuente: Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 14 se observa el detalle de los costos variables para el proceso de agregar agua potable y batir para lavar los restos de suero de la mantequilla, considerado un total de 2,760 litros de agua a un costo unitario de S/0.6 y un costo total mensual de S/1,656.00 para la elaboración de 5,520 unidades de mantequilla.

**Agregar sal de cocina y mezclar:** en este proceso se consideran los siguientes costos:

**Tabla N° 16**

Detalle de costos variables del proceso de agregar sal de cocina y mezclar

<b>COSTOS VARIABLES</b>				
<b>CONCEPTO</b>	<b>CANT. REQUERIDA</b>	<b>UNIDADES</b>	<b>COSTO UNIT</b>	<b>COSTO MENSUAL</b>
Sal gruesa de cocina	5,520	Onzas	S/.0.05	S/.276.00
			<b>TOTAL</b>	<b>S/.276.00</b>

Fuente: Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 15 se observa el detalle de los costos variables para el proceso de agregar sal de cocina y mezclar, considerado un total de 5,520 onzas de sal gruesa de cocina a un costo unitario de S/.0.05 y un costo total mensual de S/276.00 para la elaboración de 5,520 unidades de mantequilla.

**Envasar producto:** en este proceso se consideran los siguientes costos:

**Tabla N° 17**

Detalle de costos variables del proceso de envasar el producto

<b>COSTOS VARIABLES</b>				
<b>CONCEPTO</b>	<b>CANT. REQUERIDA</b>	<b>UNIDADES</b>	<b>COSTO UNIT</b>	<b>COSTO MENSUAL</b>
Nailon adherente	1,380	Yarda	S/.0.15	S/.207.00
Papel aluminio de 8 m x 30 cm	690	Unidades	S/.5.50	S/.3,795.00
			<b>TOTAL</b>	<b>S/.4,002.00</b>

Fuente: Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 16 se observa el detalle de los costos variables para el proceso de envasar el producto, considerado un total de 1,380 yardas nailon adherente a un costo unitario de S/.0.15 y un costo total mensual de S/207.00 y 690 unidades de papel aluminio de 8 m x 30 cm a un costo unitario de S/5.50 y un costo total mensual de S/3,795.00 para la elaboración de 5,520 unidades de mantequilla. El costo total variable de este proceso es de S/4,002.00.

### 3.1.9.2. Producto 2: Queso Fresco

**Agregar cloruro de calcio a la leche:** en este proceso se consideran los siguientes costos:

**Tabla N° 18**

Detalle de costos variables del proceso de agregar cloruro de calcio a la leche

<b>COSTOS VARIABLES</b>				
<b>CONCEPTO</b>	<b>CANT. REQUERIDA</b>	<b>UNIDADES</b>	<b>COSTO UNIT</b>	<b>COSTO MENSUAL</b>
Leche	48,600	Litros	S/.1.00	S/.48,600.00
Cloruro de calcio	9,720	Gramos	S/.0.10	S/.972.00
			<b>TOTAL</b>	<b>S/.49,572.00</b>

Fuente: Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 17 se observa el detalle de los costos variables para el proceso de agregar cloruro de calcio a la leche, considerado un total de 48,600 litros de leche a un costo unitario de S/1.00 y un costo total mensual de S/48,600.00 y 9,720 gramos de cloruro de calcio a un costo unitario de S/0.10 y un costo total mensual de S/972.00 para la elaboración de 4,860 unidades de queso fresco. El costo total variable de este proceso es de S/49,572.00.

**Disolver cuajo líquido en la leche:** en este proceso se consideran los siguientes costos:

**Tabla N° 19**

Detalle de costos variables del proceso de disolver cuajo líquido en la leche

<b>COSTOS VARIABLES</b>				
<b>CONCEPTO</b>	<b>CANT. REQUERIDA</b>	<b>UNIDADES</b>	<b>COSTO UNIT</b>	<b>COSTO MENSUAL</b>
Cuajo líquido	1,215	Unidades	S/.0.20	S/.243.00
			<b>TOTAL</b>	<b>S/.243.00</b>

Fuente: Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 18 se observa el detalle de los costos variables para el proceso de disolver cuajo líquido en la leche, considerado un total de 1,215 unidades de cuajo líquido a un costo unitario de S/0.20 y un costo total mensual de S/243.00 para la elaboración de 4,860 unidades de queso fresco.

**Agregar sal de cocina:** en este proceso se consideran los siguientes costos:

**Tabla N° 20**

Detalle de costos variables del proceso de agregar sal de cocina

<b>COSTOS VARIABLES</b>				
<b>CONCEPTO</b>	<b>CANT. REQUERIDA</b>	<b>UNIDADES</b>	<b>COSTO UNIT</b>	<b>COSTO MENSUAL</b>
Sal gruesa de cocina	14,580	Onzas	S/.0.05	S/.729.00
			<b>TOTAL</b>	<b>S/.729.00</b>

Fuente: Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 19 se observa el detalle de los costos variables para el proceso de agregar sal de cocina, considerado un total de 14,580 onzas de sal gruesa de cocina a un costo unitario de S/.0.05 y un costo total mensual de S/729.00 para la elaboración de 4,860 unidades de queso fresco.

**Envasar producto:** en este proceso se consideran los siguientes costos:

**Tabla N° 21**

Detalle de costos variables del proceso de envasar producto

<b>COSTOS VARIABLES</b>				
<b>CONCEPTO</b>	<b>CANT. REQUERIDA</b>	<b>UNIDADES</b>	<b>COSTO UNIT</b>	<b>COSTO MENSUAL</b>
Bandejas de 16 onzas	14,580	Unidades	S/.0.40	S/.5,832.00
Bolsas plásticas de 2 libras	14,580	Unidades	S/.0.15	S/.2,187.00
			<b>TOTAL</b>	<b>S/.8,019.00</b>

Fuente: Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 20 se observa el detalle de los costos variables para el proceso de envasar el producto, considerado un total de 14,580 onzas unidades de bandejas de 16 onzas a un costo unitario de S/.0.40 y un costo total mensual de S/5,832.00 y 14,580 unidades de bolsas plásticas de 2 libras a un costo unitario de S/.0.15 y un costo total mensual de S/2,187.00 para la elaboración de 4,860 unidades de queso fresco. El costo total variable de este proceso es de S/8,019.00.

### 3.1.9.3. Resumen de costos variables

A continuación, se detalla el total de los costos variables por productos de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC.

**Tabla N° 22**

Detalle de costos variables totales

<b>PRODUCTOS</b>	<b>COSTO VARIABLE MENSUAL</b>
Mantequilla	S/.61,441.00
Queso fresco	S/.58,563.00
<b>TOTAL CV</b>	<b>S/.120,004.00</b>

Fuente: Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 21 se observa el detalle de los costos totales variables por producto, la mantequilla tiene un costo variable mensual de S/ 61,441.00 y el queso fresco un costo variable mensual de S/ 58,563.00. El total de costo variable es de S/ 120,004.00.

### 3.1.10. Costos individuales

En la siguiente tabla se detalla el total de los costos individuales por productos de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC.

**Tabla N° 23**

Detalle de costos individuales

<b>COSTO ANUAL POR PRODUCTO</b>		
<b>INCIDENCIA POR PRODUCTO</b>		
Mantequilla	53%	5,520 unidades
Queso fresco	47%	4,860 unidades
<b>COSTO POR PRODUCTO</b>		
<b>ELEMENTOS DEL COSTO</b>	<b>MANTEQUILLA</b>	<b>QUESO FRESCO</b>
Materia Prima y Mat. Aux.	61,441.00	58,563.00
Mano de Obra	5,071.97	4,465.53
CIF	800.77	705.03
<b>TOTAL</b>	<b>67,313.74</b>	<b>63,733.56</b>
<b>COSTO UNITARIO POR PRODUCTO</b>		
	<b>MANTEQUILLA</b>	<b>QUESO FRESCO</b>
Materia Pri. y Mat. Aux.	11.13	12.05
Mano de Obra	0.92	0.92
CIF	0.15	0.15
<b>Costo Unitario</b>	<b>12.19</b>	<b>13.11</b>

Fuente: Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC.

En la tabla N° 22 se observa el detalle de los costos individuales según los elementos del costo, se observa que en cuanto a la elaboración de la mantequilla la materia prima tiene un costo de S/61,441.00, en mano de obra S/5,071.97 y en CIF S/800.77, teniendo un costo total de S/67,313.74; en cuanto a la elaboración queso fresco la materia prima tiene un costo de S/58,563.00, en mano de obra S/4,465.53 y en CIF S/705.03, teniendo un costo total de S/63,733.56. Respecto al costo unitario por producto se observa que en cuanto a la elaboración de la mantequilla la materia prima tiene un costo de S/11.13, en mano de obra S/0.92 y en CIF S/0.15, teniendo un costo total unitario de S/12.19; en cuanto a la elaboración queso fresco la materia prima tiene un costo de S/12.05, en mano de obra S/0.92 y en CIF S/0.15, teniendo un costo total unitario de S/13.11.

### 3.1.11. Determinación del precio del producto

En la siguiente tabla se detalla el total la estimación del precio por productos de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC.

**Tabla N° 24**

Costo unitario de producción

PRODUCTOS	COSTO UNITARIO
Mantequilla	12.19
Queso fresco	13.11

Fuente: Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 23 se observa el costo unitario de producción, en cuanto a la mantequilla el costo unitario de producción es de S/12.19 y del queso fresco es de S/13.11.

**Tabla N° 25**

Utilidad

PRODUCTOS	UTILIDAD
Mantequilla	30%
Queso fresco	40%

Fuente: Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC.



En la tabla N° 24 se observa la utilidad esperada por producto, en la elaboración de mantequilla se debe obtener una utilidad del 30% y en la elaboración del queso fresco la utilidad es de 40%.

**Tabla N° 26**

Proyección de ventas anuales

	PRODUCTOS	PRODUCTOS
	MANTEQUILLA	QUESO FRESCO
Cantidad	66,240	58,320
Costo Unitario	S/.12.19	S/.13.11
Utilidad	S/.3.657	S/.5.244
Precio Unitario	S/.15.84	S/.18.354
<b>VENTAS ANUALES</b>	<b>S/.1,049,241.6</b>	<b>S/.1,070,405.28</b>

Fuente: Área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

En la tabla N° 25 se observa la proyección de ventas anuales, respecto a la mantequilla la cantidad de 66,240 unidades, considerando un costo unitario de S/12.19 y una utilidad de S/3.657, el precio final es de S/15.84, por lo cual las ventas totales anuales serán de S/. 1,049,241.6; respecto al queso fresco la cantidad de 58,320, considerando un costo unitario de 13.11 y una utilidad de S/5.244, el precio final es de S/18.354, por lo cual las ventas totales anuales serán de S/. 1,070,405.28.

**Tabla 27**

Precio comparativos de los productos antes y después de los costos por procesos

Empresas	Mantequilla	Queso fresco
Anterior a los costos por procesos	16.00	19.00
Posterior a los costos por procesos	15.80	18.35

Fuente: Elaboración propia.

Como se observa en la tabla, el precio de la mantequilla es 16.00 y el queso fresco es 19.00, pero al realizar los costos por procesos se determinó que se puede disminuir el precio y aún así se obtiene un margen de ganancia alto, debido a que al obtener un control específico se pueden reducir los recursos usados y obtener un índice alto de utilidades.

**ANEXO 10.**

**Tabla 28**

Precios comparativos de empresas de lácteos en Chiclayo

Empresas	Mantequilla	Queso fresco
Productos Lácteos Naturales SAC	15.80	18.35
Ganaderos del Norte EIRL	16.00	19.00
Industria Unión EIRL	16.00	18.60
Productos Lácteos del Perú EIRL	17.50	18.50
Planta Lechera El Establo SRL	16.50	19.00
Alimentos Agrícolas y Lácteos SAC	16.00	18.80

Fuente: Elaboración propia.

Como se observa en la tabla los precios de mantequilla por kilo y de queso fresco son similares tanto en Productos Lácteos Naturales como en sus principales competidores las cuales tienen pequeñas variaciones en cada precio, a excepción de la empresa Productos Lácteos del Perú EIRL que mantiene unos precios un poco más elevados en relación al promedio de precios del mercado.

### 3.1.12. Análisis de la hoja de observaciones

**Tabla 29**

Hoja de observaciones de la empresa.

<b>Hoja de Observaciones</b>	
<b>Objetivo:</b> Analizar la incidencia de los costos por procesos en la determinación del precio de venta en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, en el Distrito de La Victoria 2017.	
<b>Lugar:</b>	Empresa Productos Lácteos Naturales SAC
<b>Fecha:</b>	11-05-2018
<b>Análisis de la hoja de observaciones:</b>  Se apreció que la Empresa Productos Lácteos Naturales SAC, cuenta con un ambiente adecuado para el nivel de producción que desarrolla, y el almacén de materias primas y productos terminados es amplio, además dentro de la planta de producción se encuentra con maquinaria que no es moderna, pero si de buena calidad, la cual le permite a la empresa cumplir con sus pedidos en las fechas indicadas.  Se ha observado el proceso de producción del queso y la mantequilla en la empresa. ( <b>ANEXO 2</b> ).  También se ha podido observa que la empresa cuenta con un sistema de contabilidad general que le permite controlar los movimientos económicos-financieros que realiza, pero no utiliza metodologías de contabilidad de costos que le ayuden a definir el costo real de sus productos, de igual manera desconoce las utilidades que le genera cada venta de un producto terminado.  Con respecto a la mercadería se ha podido observar que hay una falta de coordinación en la compra de materia prima, debido a que no existe un personal encargado para el desarrollo de sus actividades.	

Fuente: Elaboración propia

### 3.1.13. Análisis de la entrevista

**Tabla 30**

Entrevista aplicada al contador de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC

<b>Guía de entrevista (Contador)</b>	
<b>Objetivo:</b> Analizar la incidencia de los costos por procesos en la determinación del precio de venta en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, en el Distrito de La Victoria 2017.	
<b>Lugar:</b>	Empresa Productos Lácteos Naturales SAC
<b>Entrevistado:</b>	CPC Doris Oliva Cornejo
<b>Fecha:</b>	11-05-2018
<b>Análisis de la entrevista:</b>  Según las manifestaciones del contador de la empresa se logró determinar que los costos que se consideran para la determinación del precio de venta en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, no siempre reflejan la realidad de los costos en los que se incurre en el proceso productivo, por ende, la empresa no logra definir un precio de venta adecuado, que genere un margen de utilidad superior a los costos; así mismo afirmó que no se cuenta con equipos de última generación que logren mejorar la calidad de los productos o que faciliten la optimización de insumos, además menciono que sería muy difícil que la empresa compre maquinaria porque actualmente no tiene la solvencia económica para cubrir una inversión en maquinaria; otra de las debilidades de la empresa es que sin importar el tamaño de la producción, existe personal de mano de obra indirecta que no es necesario, sin embargo, como los trabajadores no son al destajo se les tiene que tener en cuenta como un pago fijo; en conclusión el contador refirió que la empresa carece de un sistema de costeo para optimizar el control de los costos en los que se incurre en la producción de los diversos productos, por ello sería de gran utilidad definir un sistema de costeo basado en los costos por producción para determinar eficientemente el precio de venta e incrementar el margen de utilidad, generando un impacto positivo en la rentabilidad empresarial.	

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 31**

Entrevista aplicada al jefe de producción

<b>Guía de entrevista (Jefe de producción)</b>	
<b>Objetivo:</b> Analizar la incidencia de los costos por procesos en la determinación del precio de venta en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, en el Distrito de La Victoria 2017.	
<b>Lugar:</b>	Empresa Productos Lácteos Naturales SAC
<b>Entrevistado:</b>	Clavo Mondragón Leoncio
<b>Fecha:</b>	11-05-2018
<b>Análisis de la entrevista:</b>  En el análisis de la entrevista aplicada al jefe de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, se logró determinar que la obtención de los productos que son la mantequilla y el queso fresco sigue un proceso definido, sin embargo existe demoras en cada etapa del proceso que considera innecesarias y que generan un mayor costo de producción pero que aún no se han podido eliminar por falta de maquinaria y equipo; por otra parte afirma que todos los trabajadores conocen que actividades deben realizar pero de manera empírica, es decir por costumbre, más no porque exista un documento formal que detalle cuáles son sus funciones; también detallo de manera clara cuales son los insumos y cuáles son las cantidades necesarias para la elaboración de cada producto, así mismo afirmó que el tipo de desperdicios que se genera en la empresa y que representan costos adicionales recaen en la mala utilización de insumos y de materia prima, por ello concluye que es necesario la implementación de un sistema de costos por procesos para generar un mayor rendimiento de los recursos que posee la empresa, así como para determinar precios más exactos y mas competitivos.	

Fuente: Elaboración propia

### 3.2. Discusión de resultados

En la identificación de los elementos del costo que aplica la empresa Productos Lácteos Naturales S.A.C, La Victoria 2017, se logró determinar mediante el análisis del proceso productivo, que manejan los costos desde tres elementos básicos, los cuales son: los costos de materia prima, los costos de mano de obra y los costos indirectos de fabricación. Actualmente la empresa produce dos tipos de productos, la mantequilla y el queso fresco, ambos productos son comercializados en el mercado de acuerdo a su demanda por los consumidores. Analizando en primer lugar el producto de la mantequilla, se tiene entre sus elementos del costo para una producción mensual de 5,520 unidades y una producción anual de 66,240, en cuanto a materia prima y materiales auxiliares un costo total de S/. 61,441.00 y un costo unitario de S/11.13, en cuanto a la mano de obra, un costo total de S/. 5,071.97 y un costo unitario de S/. 0.92, respecto a los CIF, un costo total de S/. 800.77 y un costo unitario de S/. 0.15; es decir que los elementos del costo de la mantequilla suman un total de costo unitario de S/. 12.19 (tabla 22), destacando así que lo que más genera costos son la materia prima y los materiales auxiliares. Respecto a los elementos del costo del producto del queso, se determinó en cuanto a la materia prima y materiales auxiliares el costo total es de S/. 58,563.00 y el costo unitario es de S/. 12.05; en cuanto al costo de mano de obra, suma un total de S/. 4,465.53 y un costo unitario de S/. 0.92, por último, en cuanto a los CIF, tiene un costo total de S/. 705.03 y un costo unitario de S/. 0.15; es decir el costo total unitario del queso fresco es de S/. 13.11 (tabla 22).

Los resultados evidencian que en cuanto a la identificación de los elementos del costo que maneja la empresa para la elaboración de sus productos, se encuentran los costos de materia prima, los costos de mano de obra y los costos indirectos de fabricación, en cuanto al análisis de estos elementos del costo se evidenció que lo que genera un mayor costo es la materia prima y materiales auxiliares, por ello sería de gran utilidad para la empresa reconsiderar la cartera de proveedores y generar un nuevo presupuesto de costos, con ello se lograría obtener un menor costo de materia prima, sin perjudicar la calidad del producto.

Estos resultados se corroboran con el estudio de Garzón y Quimbita (2012) quienes realizaron un estudio sobre el diseño de un sistema de costos por procesos para determinar el precio final de un producto, afirmando que los principales elementos del costos que se

deben considerar es la materia prima, mano de obra y CIF, considerando que el margen de utilidad obtenido represente por lo menos el 30% sobre el costo final; además afirmaron que la mayoría de empresas genera un mayor nivel de costos de materia prima, por ello es necesario lograr generar un presupuesto de costos que incluya una planificación de las alternativas de insumos más beneficiosas para la empresa pero sin dejar de lado la calidad. Por otra parte, Guato (2013) en su estudio sobre los costos del proceso de producción y su incidencia en la rentabilidad, afirma lo contrario, pues indica que reducir costos no es la única estrategia de generar una mayor rentabilidad, muchas veces solo se requiere de una adecuada estructura de costos que permita conocer cuáles son los costos reales en el proceso productivo y en base a ello se optimizaran el uso de recursos y el costo de los procesos.

Estos hallazgos encontrados en los estudios citados, y los resultados que se obtuvieron en la presente investigación se fundamentan en la teoría de Peñaloza (2014) afirma que la fabricación de artículos o productos acabados, requiere de la intervención de ciertos factores, elementos importantes que expresan el costo de producción de los mismos, en este sentido, los elementos del costo son materia prima, mano de obra y los CIF; es decir, que estos tres elementos son determinados en cada proceso productivo para conocer realmente cual es la estructura de costos de una empresa; por ello es imperante que toda organización que tiene como fin prestar un servicio o vender un producto considere el manejo de un sistema de costos por procesos y determine el precio final de venta en base a los costos y al margen de utilidad que espera ganar.

Los factores que se consideran para determinar el precio en la empresa Productos Lácteos Naturales S.A.C, son los costos y el margen de utilidad, en el caso del producto de la mantequilla, se estimó para determinar el precio final de venta, considerar los costos unitarios conformados por materia prima S/. 11.13, mano de obra S/. 0.92 y CIF S/. 0.15, es decir un costo total unitario de S/. 12.19, y en cuanto al margen de utilidad que se espera ganar fue del 30% es decir S/. 3.657, determinando así que el precio final de venta será de S/. 15.84 (tabla 25); en cuanto a la determinación del precio del queso fresco se consideró los siguientes factores, costo unitario el cual se compone de S/. 12.05 de materia prima, S/. 0.92 costo de mano de obra y S/. 0.15 de costos indirectos de fabricación, además se

consideró un margen de utilidad del 40%, que equivale a S/. 5.244 sobre el precio, determinando así el precio final en S/18.354 (tabla 25).

Además, al realizar un análisis de los precios de la competencia, se puede observar que al determinar los precios de la empresa Productos Lácteos Naturales S.A.C, éstos son competitivos, posterior a los costos por procesos, es decir un factor muy importante son los precios de la competencia, y al realizar los costos por procesos se pudo obtener precios altamente competitivos, lo cual le permite a la empresa llegar a más clientes, ofreciéndoles precios bajos (ver tabla 28).

Así mismo, se presenta el análisis de la entrevista realizada al jefe de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, quien afirmó que para determinar el precio de los productos que ofrece la empresa se considera el proceso productivo y los costos, pero de manera general, es decir, sin discernir entre los costos por producción y el margen de utilidad esperado, por otra parte afirma que el tipo de desperdicios que se genera en la empresa y que representan costos adicionales recaen en la mala utilización de insumos y de materia prima, por ello concluye que es necesario la implementación de un sistema de costos por procesos para generar un mayor rendimiento de los recursos que posee la empresa (tabla 29).

Los resultados demuestran que para la determinación del precio final de los productos que vende la empresa Productos Lácteos Naturales S.A.C, se considera dos factores principales que son los costos unitarios y el margen de utilidad, cabe resaltar que para el hallazgo de los costos unitarios se consideró los costos unitarios de materia prima, mano de obra y CIF, en cuanto al margen de utilidad representa la ganancia que la empresa espera obtener sobre el costo del producto, en este caso se consideró una utilidad del 30% y 40% para la mantequilla y el queso fresco respectivamente, logrando así determinar un precio final acorde al mercado, reduciendo los costos y maximizando el nivel de rentabilidad, lo que impacta significativamente en el incremento de la rentabilidad.

Estos resultados se corroboran con el estudio de Yong (2014) quien afirma en su estudio sobre el análisis de las problemáticas e implementación del coste de la producción, que los factores que determinan el precio no deben enfocarse en medirse con la competencia, o según el poder adquisitivo del cliente, sino debe basarse en los costos y el



margen de utilidad que la empresa espera obtener por la venta de algún producto. Así mismo, los resultados obtenidos se fundamentan con la teoría de Sánchez (2014) manifiesta que existen diferentes factores que pueden intervenir en la fijación del precio, los cuales son factores internos y externos, los internos son los que van a determinar el precio orientados a los costos y a la demanda de productos, los externos se fijan en la mercadotecnia y en la competencia; por ello lo más razonable es generar un equilibrio entre ambos factores, en el sentido que los precios se determinen en función a los costos y a la proyección de la demanda pero también considerando que sean justos y competitivos en el mercado.

En la elaboración de los costos por procesos en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC para definir el precio de sus productos, se diseñó la estructura de costos por procesos, la cual comenzó con la determinación del proceso de producción de cada uno de los productos, es decir de la mantequilla y el queso fresco, posteriormente se determinó cual sería la descripción de los productos y la presentación, con lo que se estableció que la mantequilla será presentada en unidades de 400gr y el queso fresco en unidades de 1.5kg (tabla 1); luego se realizó la proyección de la demanda indicando que la mantequilla tendrá una producción mensual de 5,520 unidades y anual de 66,240 unidades y el queso fresco, con una producción mensual de 4,860 y anual de 58,320 (tabla 2); también se estableció la planilla de trabajadores considerando una planilla total mensual de S/. 3,600 (tabla 4) y en cuanto a la planilla de costo de ventas un total de S/. 5,150 (tabla 5); también se consideró la depreciación de los activos (tabla 7 y 8); en cuanto a los costos fijos se estableció un total mensual de S/. 1,505.80 (tabla 10) y los costos variables un total de S/. 61,441.00 mensuales para la mantequilla y S/. 58,563.00 mensuales para el queso fresco (tabla 21). Así mismo, se determinó los elementos del costo, considerando un costo total unitario de S/. 12.19 por la mantequilla y un costo total de S/. 13.11 por el queso fresco (tabla 22); llegando así a la determinación final del precio de la mantequilla en S/.15.84 con un margen de utilidad del 30% y a un precio final del queso fresco en S/.18.354 con un margen de utilidad del 40% (tabla 25).

En el análisis de la hoja de observaciones, se pudo analizar que la Empresa Productos Lácteos Naturales SAC, no cuenta con maquinaria moderna, pero si de alta calidad, además que no se cuenta con sistema de contabilidad de costos, que le ayuden a definir el

costo real de los productos que ofrecen y también hay una falta de coordinación en la compra de mercadería, debido a que no existe un personal encargado para la compra de mercadería.

En cuanto al análisis de la entrevista aplicada al contador de la empresa, se logró establecer que para la determinación del precio de venta en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, no siempre se reflejan la realidad de los costos en los que se incurre en el proceso productivo, por ende, la empresa no logra definir un precio de venta rentable que genere un margen de utilidad superior a los costos; así mismo afirmó que existe personal de mano de obra indirecta que no es necesario, sin embargo, como los trabajadores no son al destajo se les tiene que tener en cuenta como un pago fijo; en conclusión el contador refirió que la empresa carece de un sistema de costeo para optimizar el control de los costos en los que se incurre en la producción de los diversos productos (tabla 26).

Estos resultados obtenidos muestran gracias a la determinación del precio final en base a los costos por procesos, que el margen de utilidad percibido en ambos productos aumentó, sin sobre valorar los precios finales, la estructura del sistema de costos por procesos siguió una metodología eficiente que logró identificar con exactitud todos los costos inmersos en el proceso productivo incluyendo todos los elementos y factores del costo.

Los resultados obtenidos se corroboran con Alva y Saavedra (2016) quienes realizaron un estudio sobre un sistema de costos por procesos y su incidencia en la determinación del precio, llegando a la conclusión de que existe una significativa mejora en el proceso de costeo gracias a este sistema, con lo cual el precio final no se logra sobre valorar, al contrario, permite muchas veces mantener el mismo precio, reducir los costos y aumentar el margen de utilidad, por ello se prueba la eficiencia de un sistema de costeo por procesos en la determinación del precio y aumento de la rentabilidad. Así mismo, estos hallazgos se fundamentan en la teoría de Rayburn (2014) quien explica que el costo por procesos debe determinar la forma en que serían asignados los costos de manufactura para cada periodo, es decir que la asignación de costos en un departamento es sólo un paso intermedio; ya que el objetivo final es la determinación del costo unitario total con el fin de poder determinar el ingreso.

Luego del análisis de los costos por procesos se ha e ha realizado el análisis de la incidencia de los mismos en la determinación del precio de venta en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, en el distrito de La Victoria, a través del cual se determina que en el análisis de los costos por procesos se ha evidenciado la incidencia en el precio de los productos de la empresa estudiada, por lo que se concluye, que el análisis fue necesario para determinar un precio más adecuado y competitivo para la empresa. En este caso la información es útil, puesto que la información de costos en la empresa es equivocada, de esta manera se ha podido elaborar la herramienta que permitirá a la empresa tomar mejores decisiones respecto al precio y a la vez sobre el proceso productivo de Productos Lácteos Naturales SAC.

## IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 4.1. Conclusiones

Se ha realizado el análisis de la incidencia de los costos por procesos en la determinación del precio de venta en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, en el distrito de La Victoria, a través del cual se determina que el análisis de los costos por procesos inciden en el precio de los productos de la empresa estudiada, por lo que se concluye, que el análisis fue necesario para determinar un precio más adecuado y competitivo para la empresa.

1. En la identificación de los elementos del costo que aplica la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, La Victoria, se logró determinar que los elementos del costo que maneja la empresa para la elaboración de sus productos, se encuentran los costos de materia prima, los costos de mano de obra y los costos indirectos de fabricación, en cuanto al análisis de estos elementos del costo se evidenció que lo que genera un mayor costo es la materia prima y materiales auxiliares, dicho costo representa el 92% del costo unitario total en el queso fresco y el 91% en el costo unitario de la mantequilla.
2. Los factores que se consideran para determinar el precio en la empresa Productos Lácteos Naturales S.A.C son los costos unitarios y el margen de utilidad, cabe resaltar que para el hallazgo de los costos unitarios se consideró los costos unitarios de materia prima, mano de obra y CIF, en cuanto al margen de utilidad representa la ganancia que la empresa espera obtener sobre el costo del producto, en este caso se consideró una utilidad del 30% y 40% para la mantequilla y el queso fresco respectivamente, logrando así determinar un precio final acorde al mercado, reduciendo los costos y maximizando el nivel de rentabilidad, lo que impacta significativamente en el incremento de la rentabilidad.
3. En la elaboración de los costos por procesos en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC para definir el precio de sus productos, se determinó el precio final de la mantequilla en S/.15.84 con un margen de utilidad del 30% y a un precio final del queso fresco en S/.18.354 con un margen de utilidad del 40%, lo que demuestra que el margen de utilidad percibido en ambos productos aumentó, sin sobre valorar los precios finales, la estructura del sistema de costos por procesos siguió una metodología

eficiente que logró identificar con exactitud todos los costos inmersos en el proceso productivo incluyendo todos los elementos y factores del costo.

#### **4.2. Recomendaciones**

Se recomienda considerar la información obtenida y analizada en los costos por procesos en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC con el fin de mejorar para que la empresa tenga precios más competitivos, además de que la información es útil y puede ser utilizada como herramienta para tomar mejores decisiones respecto al proceso productivo de la empresa.

1. A los responsables de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, La Victoria, considerar antes de comenzar la producción de los productos que ofrecen al mercado cuales son los elementos del costo y cuál es su porcentaje de alcance en el precio final, teniendo en cuenta que el precio de venta cubra los costos de producción y además se tiene que tener margen de utilidad adecuado para asegurar la rentabilidad empresarial.
2. Al responsable del área de producción de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, La Victoria, incluir en el proceso de determinación de precios, los costos de mano de obra, materia prima y CIF, además se debe definir el margen de utilidad esperado, considerando que según la investigación el margen de utilidad para los productos debe oscilar entre el 30 y 40%, además se debe reducir el costo de mano de obra indirecta y optimizar el manejo de la materia prima e insumos.
3. A los responsables de la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, La Victoria, considerar la implementación de la estructura de costos presentada en esta investigación, la cual se fundamenta en un sistema de costos por producción con el fin de que el precio final de venta de los productos que ofrece generen la rentabilidad esperada. El precio final de venta para la mantequilla se determinó en S/.15.84 y del queso fresco en S/.18.354, si la empresa logra proponer estos nuevos precios al mercado lograra aumentar su margen de utilidad por producto y mantenerse solvente y rentable en el mercado.

## REFERENCIAS

- Aguirre, L., & Mero, A. (2013). *Implementación de un sistema de costos por procesos para la determinación del precio de venta en la empresa comercializadora Samanta. (Tesis de Licenciatura). Universidad de Salavia. Obtenido de <http://repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/402/3>*
- Alva, I., & Saavedra, Y. (2016). *El sistema de costos por procesos y su incidencia en la determinación del costo y utilidad de la empresa Rafia Especial Norte El Rey SAC Trimestre Mayo - Julio del 2016. (Tesis de Licenciatura). Universidad Privada Antenor Orego. Obtenido de Repositorio UPAO: [http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/2347/1/RE\\_CONT\\_IVE.MARQUINA\\_YANNIRA.SAAVEDRA\\_EL.SISTEMA.DE.COSTOS.POR.PROCESOS\\_DATOS.PDF](http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/2347/1/RE_CONT_IVE.MARQUINA_YANNIRA.SAAVEDRA_EL.SISTEMA.DE.COSTOS.POR.PROCESOS_DATOS.PDF)*
- Andrade, P. (2013). *Diseño de un sistema de contabilidad de costos por procesos para la fábrica de fideos Ricapasta de la ciudad de Cuenca. . (Tesis de Licenciatura). Universidad Técnica Particular de Loja. Obtenido de <http://dspace.utpl.edu.ec/handle/123456789/5940>*
- Arredondo, M. (2015). *Contabilidad y Análisis de Costos*. Mexico: Grupo Editorial Patria.
- Balarezo, I. (2016). *Propuesta de implementación de un sistema de costos por procesos y su incidencia en la gestión de la Empresa Avícola Tecnología e Inversiones Agropecuarias S.R.L. (Tesis de Licenciatura). Universidad Nacional de Trujillo. Obtenido de <http://renati.sunedu.gob.pe/handle/sunedu/95259>*
- Barbosa, K., & Portillo, D. (2012). *Selección de una estructura de contabilidad de costos por procesos para el restaurante UQUKU. Obtenido de <http://repositorio.ufpso.edu.co:8080/dspaceufpso/bitstream/123456789/229/1/25184.pdf>*
- 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>*
- Barturen, J. (2016). *Diseño de un sistema de gestión económica basado en la metodología de costos por procesos para determinar el margen de contribución de la empresa Chancadora Manuel Olano S.A.C. (Tesis de Licenciatura). Universidad Santo*

Toribio de Mogrovejo. Obtenido de [http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/usat/643/1/TL\\_Barturen\\_Guevara\\_JheniferMishel.pdf](http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/usat/643/1/TL_Barturen_Guevara_JheniferMishel.pdf)

- Belío, J. (2013). *Claves para gestionar precio, produco y marca*. Cuarta Edición. Madrid: Especial Directivos.
- Bernal, C. (2012). *Metodología de la Investigacion. Tercera Edicion*. Colombia: Pearson Educacion.
- Bueno, M. (2014). *Los costos indirectos y su influencia en los precios, por aplicación de la metodología de costos basados en procesos en la industria de productos de concreto. (Tesis de Licenciatura)*. Universidad Nacional de Trujillo. Obtenido de <http://renati.sunedu.gob.pe/handle/sunedu/136126>
- Calleja, F. (2013). *Costos*. México: Pearson Educación y Universidad de Sonora.
- Chambergo, I. (2015). *Metodología para el desarrollo de un sistema de costos por procesos*. Actualidad Empresarial, 204.
- Charca, L. (2015). *Diseño de un sistema de costos por procesos para una Industria Manufacturera de queso prensado – fundo San francisco, Arapa Azangaro 2015. (Tesis de Licenciatura)*. Universidad Peruana la Unión. Obtenido de <http://renati.sunedu.gob.pe/handle/sunedu/123533>
- Charles. (2012). *Costos por Procesos y Rentabilidad. Enfoque empresarial*. México D.F: ESIC Editores.
- Chávez, M. (2016). *Sistema de costos por procesos para la empresa de productos lácteos El Tambo, ubicada en la ciudad de Cayambe, provincia de Pichincha. (Tesis de Licenciatura)*. Universidad Señor de Sipán. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/6996>
- Chomba, Y., & Sánchez, M. (2013). *Implementación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad de la empresa CyD SAC Negocios Generales. (Tesis de Licenciatura)*. Universidad Señor de Sipán. Obtenido de Repositorio USS: <http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/uss/906/1/Chomba%20-%20S%C3%A1nchez.pdf>

- Cuevas, C. (2013). *Contabilidad de Costos, enfoque gerencial y de gestión (4ta ed.)*. México: Ediciones Prentice Hall.
- Cuevas, C. (2013). *Contabilidad de Costos*. Cuarta Edición. Colombia: Pearson Educación.
- Díaz, C. (2014). *Análisis de costos*. Madrid: Esic Editorial.
- Díaz, I., Díez, E., & Rondán, F. (2013). *Gestión de Precios*. Sexta Edición. Madrid: ESIC Editorial.
- Díaz, K., & Villalobos, B. (2014). *Propuesta de estrategias de mejoramiento del sistema de costos por procesos continuos para optimizar las utilidades de la empresa Corperú SAC. (Tesis de Licenciatura) Universidad Señor de Sipán*. Obtenido de <http://repositorio.uss.adm//26446//pdf>
- Díaz, N. (2016). *Estructura de costos por procesos en la fijación de precios de venta para la producción de queso tipo paria en el Centro de Transformación familiar de derivados lácteos "Killalac" en Ocongote. (Tesis de Licenciatura). Universidad Andina del Cuzco*. Obtenido de <http://renati.sunedu.gob.pe/handle/sunedu/126238>
- Eltit, D. (2013). *Mano de Obra*. Segunda Edición. Chile: Editorial Planeta Chilena.
- Fadelle, J. (2014). *El precio a pagar*. Tercera Edición. Madrid: Ediciones Fadelle.
- Flores, K., & Galán, V. (2013). *Propuesta de implementación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad de la empresa Jais SAC del distrito de Santa Rosa. (Tesis de Licenciatura). Universidad Señor de Sipán*. Obtenido de Repositorio USS: <http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/uss/924/1/Flores%20%20-%20%20Gal%C3%A1n%20.pdf>
- Garzón, J., & Quimbita, B. (2012). *Diseño de un sistema de costos por procesos para la determinación del precio en la panadería LA Catedral, Provincia de Chaco. (Tesis de Licenciatura). Universidad Técnica del Norte*. Obtenido de [repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000](http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000)
- Guato, A. (2013). *Los costos de producción por procesos y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Dextex Urban de la ciudad de Pelileo en el segundo semestre del año 2011. (Tesis de Licenciatura). Universidad Técnica del Norte*. Obtenido de Repositorio UTA: <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3675/1/TA008-2013.pdf>



- Horngren, C., Datar, S., & Foster, G. (2017). *Contabilidad de costos: un enfoque gerencial*. México: Pearson Prentice Hall.
- Horngren, C., Sundem, G., & Stratton, W. (2014). *Contabilidad administrativa*. Mexico: Pearson Educación.
- Hoyo, A. (2013). *El precio de mercado*. España: Universidad de Cantabria.
- Huanca, M., & Calmell, K. (2016). *Costos por procesos y el precio de comercialización para productores de Cuy en la comunidad de Ccachona distrito de Santiago, Cusco 2015*. Obtenido de [http://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/UAC/795/3/Martha\\_Katty\\_Tesis\\_bachiller\\_2016.pdf](http://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/UAC/795/3/Martha_Katty_Tesis_bachiller_2016.pdf)
- Instituto Argentino de Profesores de Costos. (2016). *XXXIX Congreso Argentino de Costos*. Obtenido de <http://www.cgcetucuman.org.ar/wp-content/uploads/XXXIX-CONGRESO-ARGENTINO-DE-COSTOS.pdf>
- Koenig, A. (2018). *Industrias que utilizan costeo por procesos*. Obtenido de <https://www.cuidatudinero.com/13129144/industrias-que-utilizan-costeo-por-procesos>
- Laporta, R. (2015). *Costos y Gestión Empresarial*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Martinez, J. (2017). *Aplicación del sistema de costos por procesos y su incidencia en la determinación del precio y rentabilidad de las empresas del sector industria alimentaria del distrito de Villa Maria del Triunfo. (Tesis de Licenciatura)*. Universidad Peruana la Unión. Obtenido de <http://renati.sunedu.gob.pe/handle/sunedu/154934>
- Mayor, G. (2018). *Necesidad de Implantar la Contabilidad de Costos en las Entidades Públicas*. 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>
- Mendoza, G., & Terrones, F. (2015). *Implementación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad de la fábrica de queso tipo suizo "El Trébo", Santa Cruz - Cajamarcal. (Tesis de Licenciatura)*. Universidad Señor de Sipán. Obtenido de [Repositorio](http://repositorio.usp.edu.pe/handle/123456789/12345) Uss:

<http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/uss/3857/1/MENDOZA%20GUEVARA%20GLORIA%20ESTEFANY.pdf>

- Monteverde, G. (2015). *¿Por qué debemos mejorar los procesos?* Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/gestion-y-mejora-de-procesos-en-las-organizaciones/>
- Mora, F., & Schupniks, W. (2015). *El cálculo del precio dentro de la producción*. Madrid: Esis Editorial.
- Noreña, Alcaraz, & Rojas. (2012). *Aplicabilidad de los criterios de rigor éticos y científicos de la investigación*. Obtenido de <http://arquichan.unisabana.edu.co/index.php/aquichan/view/2323/pdf>
- Pedraza, P. (2016). *Especificaciones de calidad de la materia prima*. Segunda Edición. España: IC Editorial.
- Peñaloza, C. (2014). *Elementos del costo*. Obtenido de <https://prezi.com/vwroafzgan8z/los-elementos-de-costo-y-su-clasificacion/>
- Peterson, G. (2013). *Contabilidad de costos por procesos*. Mexico: Universidad Autónoma de Baja California.
- Poma, W. (2015). *El Sistema de Costos por Procesos y su Mejora del Producto en La Empresa Solagro S.A.C. de la Ciudad de Trujillo. (Tesis de licenciatura). Universidad Privada Antenor Orego*. Obtenido de <http://repositorio.upao.edu.pe/handle/upaorep/1481>
- Rayburn, G. (2014). *Contabilidad y Administración de Costos*. Nueva York: Irwin McGraw-Hill.
- Redondo, M. (2015). *Especificaciones de calidad de la materia prima*. España: Editorial Elearning.
- Reyes, E. (2015). *Contabilidad de Costos (4ta ed.)*. México D.F: Editorial Limusa.
- Rincón, C. (2014). *Costos para PyME*. Segunda edición. Colombia: ECOE EDICIONES.
- Ríos, H., & Llumiquinga, V. (2012). *Propuesta de un Sistema de Costos por Procesos para la Empresa "Lavamérica" dedicada al servicio de lavado de prendas de vestir. (Tesis de licenciatura). Universidad Técnica del Norte*. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/799>

- Rogel, C. (2013). *El precio de la compraventa y su determinación*. España: Esic Editorial.
- Rojas, R. (2014). *Sistema de Costos: Un proceso para su implementación*. Tercera Edición. Colombia: Universidad Nacional de Colombia sede Manizales.
- Sánchez, J. (2014). *Gestión estratégica de costos*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/gestion-estrategica-de-costos/>
- Serés, F. (2013). *Materia Prima*. Tercera Edición. España: Penguin Random House Grupo Editorial.
- Sinisterra, G. (2017). *Costeo por procesos*. Obtenido de <https://doctrina.vlex.com.co/vid/costeo-procesos-459525774>
- Stefoni, C. (2014). *Mujeres inmigrantes en Chile: ¿Mano de obra o trabajadoras con derechos?* Segunda Edición. Chile: Ediciones Universidad Alberto Hurtado.
- Urbina, M. (2012). *Propuesta de una estructura de costo en la producción de la semilla del cultivo del arroz para determinar el precio justo en la empresa Pro Semillas SAC en el departamento de Lambayeque. (Tesis de Licenciatura)*. Universidad Señor de Sipán. Obtenido de <http://repositorio.uss.edu.pe/simple-search?query=costos+por+procesos+para+determinar+el+precio+final>
- Urbina, M. (2014). *Costos totales del proceso de comercialización para fijar el costo unitario en la empresa Automotores "San Lorenzo" SAC Sucursal lambayeque. (Tesis de Licenciatura)*. Universidad Señor de Sipán. Obtenido de Repositorio USS:  
<http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/uss/716/1/D%C3%ADaz%20P%C3%A9rez.pdf>
- Vadgama, A. (2016). *Consortio para la Gestión Avanzada Internacional CAM-I*. Obtenido de <http://www.cam-i.org/>
- Veloz, M. (2015). *Materia Prima*. Segunda Edición. Mexico: Penguin Random House Grupo Editorial.
- Vide, C. (2015). *El precio en la compraventa y su determinación*. Madrid: Universidad Complutense de Madrid.
- West, A. (2013). *Gestión de la distribución comercial*. Quinta edición. Madrid: Ediciones Diaz de Santos.

Yong, L. (2014). *Análisis de las problemáticas e implementación del costeo de la producción por procesos en una empresa que realiza productos de cacao en Guayaquil. (Tesis de Licenciatura). Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.* Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/2688/1/T-UCSG-PRE-ECO-MD-CICA-9.pdf>

# **ANEXOS**

**ANEXO 1: MATRIZ DE CONSISTENCIA**

PROBLEMA	OBJETIVO	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	TÉCNICA E INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DATOS
¿Cómo Inciden los costos por procesos en la determinación del precio en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, La Victoria 2017?	<p><b>Objetivo general</b></p> <p>Analizar la incidencia de los costos por procesos en la determinación del precio de venta en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, en el distrito de La Victoria.</p> <p><b>Objetivos específicos</b></p> <p>a. Identificar los elementos del costo que aplica la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, La Victoria 2017.</p> <p>b. Señalar los factores actuales que se consideran para determinar el precio en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC.</p> <p>c. Elaborar los costos por proceso en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC para definir el precio de sus productos.</p>	<p>H1: Los costos por procesos inciden significativamente en la determinación del precio en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, La Victoria 2017.</p> <p>H0: Los costos por procesos no inciden significativamente en la determinación del precio en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, La Victoria 2017.</p>	<p><b>Variable independiente:</b></p> <p>Costos por procesos.</p> <p><b>Variable dependiente:</b></p> <p>Determinación del precio.</p>	<p>Actividades iniciales</p> <p>Actividades operacionales</p> <p>Actividades al final del periodo</p> <p>Objetivo del precio</p> <p>Margen de utilidad</p> <p>Posición en el mercado</p>	<p>Unidades a producir</p> <p>Costos Materia prima</p> <p>Costos Mano de obra</p> <p>Costos indirectos de fabricación</p> <p>Registro de unidades producidas.</p> <p>Utilidad</p> <p>% utilidad esperada</p> <p>% de participación en el mercado.</p>	<p>Técnicas: Observación. Análisis documental. Entrevista.</p> <p>Instrumentos: Cuestionario. Hoja de observación. Guía de entrevista</p>

## ANEXO 2

### HOJA DE OBSERVACIÓN.

#### Objetivo

Analizar la incidencia de los costos por procesos en la determinación del precio de venta en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, en el Distrito de La Victoria 2017.

**LUGAR:** Empresa Productos Lácteos Naturales SAC

**FECHA:** 03-05-2018

La Empresa Productos Lácteos Naturales SAC, se encuentra ubicada en la Cal. Paul Harris Nro. 1710 La Victoria, de la Provincia de Chiclayo, en este lugar existe pequeñas empresas a la producción de productos lácteos. La empresa objeto de estudio está dedicada a la producción de queso y mantequilla, ofrecidos al público en general, actualmente opera de lunes a sábado de 8:30 a.m. a 7:00 p.m., cuenta con 6 trabajadores en la planta de producción, de los cuales uno es jefe de producción, y 5 trabajadores que cumplen diferentes funciones en todo el proceso de producción, asimismo la empresa actualmente cuenta con un ambiente adecuado para el nivel de producción que desarrolla, y el almacén de materias primas y productos terminados es amplio, además dentro de la planta de producción se encuentra con maquinaria que no es moderna pero si de buena calidad, la cual le permite a la empresa cumplir con sus pedidos en las fechas indicadas.

Se ha observado el proceso de producción del queso y la mantequilla en la empresa que se detalla en el siguiente cuadro:

PROCESOS EN LA PRODUCCIÓN DE QUESO Y LECHE EN PRODUCTOS LÁCTEOS NATURALES SAC								
PRODUCTOS	ETAPAS DE PRODUCCIÓN							
	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8
MANTEQUILLA	Descremar la leche	Envasar la crema	Conservación y refrigeración	Batir la crema	Desueringar la mantequilla	Agrega agua y bate para lavar respetos de suero y mantequilla	Se agrega sal y se mezcla	Finalmente se envasa la mantequilla
QUESO	Se agrega cloruro de calcio a la leche	Se disuelve cuajo líquido en la leche	Se corta y calienta la cuajada	Se deja reposar	Se desuera la cuajada	Se agrega sal	Se muele y amasa la cuajada	Se envasa el producto
N° de trabajadores en planta	Tiempo de producción	Calidad de ambientes			Presentación por unidad		N° unidades producidas	
		Bueno	Regular	Malo	Mantequilla (Kg)	Queso (Kg)	Mes	Mes
4	8:30am – 7:00pm	✓			400 gramos por unidad	Un kilo y medio por unidad	5520 unidades	4860 unidades

*Fuente:* Elaboración propia



La También se ha podido observa que la empresa cuenta con un sistema de contabilidad general que le permite controlar los movimientos económicos-financieros que realiza, pero no utiliza metodologías de contabilidad de costos que le ayuden a definir el costo real de sus productos, de igual manera desconoce las utilidades que le genera cada venta de un producto terminado.

Con respecto a la mercadería se ha podido observar que hay una falta de coordinación en la compra de materia prima, debido a que no existe un personal encargado para el desarrollo de sus actividades.

## ANEXO 3

### GUÍA DE ENTREVISTA (CONTADOR)

#### Objetivo

Analizar la incidencia de los costos por procesos en la determinación del precio de venta en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, en el Distrito de La Victoria 2017.

**LUGAR:** Empresa Productos Lácteos Naturales SAC

**ENTREVISTADO:** CPC Doris Oliva Cornejo

**FECHA:** 03-05-2018

1. **¿Los costos de los materiales e insumos utilizados en el proceso de producción son permanentes? Explicar**

**Rpta:** Por supuesto porque se trata de costos y siempre se van a tener para la producción.

2. **¿En la empresa controlan los ingresos de la materia prima, materiales e insumos al almacén?**

**Rpta:** Bueno si se controla utilizando fichas de registros para el ingreso y salida de materia prima, en lo que no se tiene mucho control es en el uso de materiales por lo que se deterioran o se puede perder en algunas ocasiones.

3. **¿La empresa cuenta con maquinaria moderna para la producción, que permite tener un gasto de fabricación menor, para el ahorro en servicios como energía eléctrica, agua, entre otros? ¿Cuáles son las características de las máquinas utilizadas?**

**Rpta:** La maquinaria no es de última generación, pero sí de buena calidad, realmente no se puede contar de momento con nueva maquinaria debido al costo de estos ya que tendríamos que importarlos. Lo que realiza la empresa es un mantenimiento preventivo para evitar que la producción se detenga debido a fallas en la maquinaria.

**4. ¿La empresa cuentan con maquinaria inoperativa? ¿Qué factores influyen?**

**Rpta:** Sí se cuenta con maquinaria inoperativa debido a que esta se encuentra dañada y repararla cuesta demasiado, definitivamente esto puede influir en el costo y además disminuye la capacidad de producción.

**5. ¿La empresa cuenta con trabajadores al destajo por lo que el pago de los colaboradores involucrados en la producción varía según el pedido de clientes?**

**Rpta:** No se cuenta con trabajadores al destajo, todos los trabajadores tienen un pago fijo en función al puesto que ocupen o sus actividades.

**6. ¿La empresa tiene la capacidad productiva para satisfacer los pedidos de todos sus clientes en los tiempos convenidos? ¿Cuáles son los factores que influyen en el retraso de pedidos?**

**Rpta:** Se han dado momentos en que no se ha podido cumplir en los tiempos pactados debido a una falta de capacidad operativa, pero lo que hacemos es comunicarnos con nuestros clientes para informarles y a la vez solicitarles un tiempo más amplio para cumplir con sus pedidos cuando se trata de grandes cantidades.

**7. ¿Considera necesario conocer de manera objetiva los costos y gastos en los que incurre la empresa en el proceso de producción?**

**Rpta:** Bueno es muy necesario para poder tomar decisiones respecto a la producción y más aún cuando es una empresa que transforma productos, si bien es cierto que no conocemos los costos de manera precisa, sin embargo, la experiencia que tenemos es muy importante para tener en cuenta a través de aproximaciones los costos que se incurren en la elaboración de queso y mantequilla

**8. ¿Cómo es el control de sus costos indirectos en el proceso de producción?**

**Rpta:** Bueno existe un registro de todos los costos indirectos, aunque el tema de costos en la empresa no se toma como información importante para la gerencia así que no se detalla.

**9. ¿La información que recibe del área de producción le ayuda en la determinación del precio de venta en la empresa?**

**Rpta:** Definitivamente sí es importante porque el precio se determina según el costo y el precio del mercado, se considera estos dos factores antes mencionados para determinar el precio de los productos lácteos.

**10. ¿Cuánto es el aproximado de sus ventas anuales?**

**Rpta:** Bueno cuento con las cantidades exactas ahora, pero se podría decir que está alrededor de los setecientos mil a novecientos mil al año, hablando de cantidades brutas porque las ganancias son muy distintas, a parte que hay meses en los que se vende más, así como hay meses en los que se vende menos.

**11. ¿Qué porcentaje de utilidad esperan obtener anualmente?**

**Rpta:** Bueno la meta siempre es del 30% al 40%.

**12. ¿Realizó alguna evaluación de los resultados obtenidos en la utilidad del periodo?**

**Rpta:** Claro como todos los años se evalúa los resultados de cada periodo.

**13. ¿La empresa cuentan con un sistema de costos, para la eficiente determinación del precio? Mencione y describa el sistema de costos que utiliza.**

**Rpta:** Realmente no se utiliza algún método para determinar los costos exactos de cada producto, pero si sería bueno porque nos daría información más exacta para determinar los precios según los márgenes de ganancias que la empresa espera obtener.

**14. ¿Considera que un sistema de costos por procesos permitirá determinar eficientemente el precio de venta en la empresa?**

**Rpta:** Definitivamente, es un método que se ajusta a la necesidad de la empre

## ANEXO 4

### GUÍA DE ENTREVISTA (JEFE DE PRODUCCIÓN)

**Objetivo:** Analizar la incidencia de los costos por procesos en la determinación del precio de venta en la empresa Productos Lácteos Naturales SAC, en el Distrito de La Victoria 2017.

**LUGAR:** Empresa Productos Lácteos Naturales SAC.

**ENTREVISTADO:** Clavo Mondragón Leoncio.

**FECHA:** 03-05-2018

**1. ¿Cuáles son las etapas que pasa la materia prima para la obtención del producto final (mantequilla, queso)?**

**Rpta:** Bueno para la elaboración de la mantequilla lo que se hace es obtener primero la crema o nata de la leche el cual debe tener un nivel de grasa del 30% al 40%, posteriormente se procede a realizar la normalización, esto consiste en regular el nivel de grasa, que como te había mencionado debe ser de 35% al 40%, es decir que la crema se normaliza generalmente con leche descremada; posteriormente se realiza la neutralización, la cual consiste en la reducción de las cremas ácidas. Lo que sigue es pasteurizar para luego pasar a la maduración, que es donde se realiza lo que llamamos el cultivo de la mantequilla, luego se realiza el batido, el desuerado, que es el suero de mantequilla, y los granos de mantequilla que pasan al lavado con agua fría y agua de sal común, finalmente se pasa al amasado y al envasado para finalmente ser almacenado.

Para la elaboración del queso lo primero que se hace está en la recepción y tratamiento de la leche, que tiene que ser de primera calidad, luego se pasa por el pasteurizado de la leche a 63°C, lo cual se logra en unos 30 minutos, se pasa a agregar el cloruro de calcio, todo en función a la cantidad de queso que se esté preparando, después se tiene que realizar la coagulación de la leche mediante cuajo bovino, a 32° C, así se realiza el corte de la cuajada y agitado con un calentamiento a unos 35°C, se pasa por el lavado de la masa obtenida, el desuerado, luego se prepara en moldes donde pasa por el prensado, luego se madura en una cámara especial y finalmente se etiqueta para su posterior venta.

**2. ¿Cuántos litros de leche se necesita para la producción del de un kg de queso y mantequilla en la empresa?**

**Rpta:** Para el queso por cada kilo se requiere de un aproximado de 10 litros de leche, y para la elaboración de la mantequilla se requiere un poco más el cual puede ser de 16 a 17 litros de leche.

**3. ¿Cuantos kg de mantequilla y queso se producen mensualmente en la empresa?**

**Rpta:** Lo que se produce es un aproximado de 22080 kg de mantequilla y 7290 kg de queso fresco en un mes.

**4. ¿Cuántos kg de mantequilla y queso es la producción máxima de la maquinaria instalada en la empresa?**

**Rpta:** Lo que se produce es 5000 a 30000 kg entre ambos productos, aunque yo diría que se puede producir más, pero también depende de la cantidad de pedidos que se tiene que cumplir con nuestros clientes.

**5. ¿Considera usted razonable el personal contratado para la producción de queso y mantequilla en la empresa?**

**Rpta:** Bueno se cuenta con el personal necesario para la producción de los productos, yo diría que la cantidad es la adecuada.

**6. ¿Cuáles son las condiciones que debe tener la materia prima para el ingreso a la maquinaria?**

**Rpta:** Lo primero que tiene que ser fresca para garantizar la calidad del producto, por eso la manipulación de la materia prima se debe hacer con el mayor cuidado para que ningún agente extraño se mezcle con el producto.

**7. ¿Qué tipo de desperdicios se genera en la empresa que pueden representar costos adicionales para la empresa? Explique.**

**Rpta:** Bueno los desperdicios se producen de la misma materia prima que muchas veces no es utilizada para ser aprovechada al máximo, por otra parte, también se pierde materiales ya

que muchos de los trabajadores no saben cómo manipularlos y al final son dañados y se tiene que comprar más.

**8. ¿Cómo inspeccionan la calidad de la mantequilla y el queso obtenido en el proceso de producción en la empresa?**

**Rpta:** La inspección se realiza desde que ingresa la materia prima a la empresa, puesto que hay que verificar que sea leche pura y no con agua o contaminada, debido a que la vaca puede estar enferma y contamina la leche, eso también lo tenemos que verificar, lo demás se realiza en cada etapa del proceso de producción.

**9. ¿De qué manera registran el ingreso y salida de la materia prima del almacén en la empresa?**

**Rpta:** Bueno, lo hacemos con unas fichas de registro donde se especifica la cantidad de materia prima que ingresa según las compras que se haya realizado para la producción.

**10. ¿Para cuantos kg de mantequilla y queso tiene capacidad el almacén en la empresa?**

**Rpta:** El almacén es realmente grade así que la cantidad de almacenaje no tiene inconvenientes, me parece que se puede almacenar unos 5000 a 7000 kilos de producto terminado.

**11. ¿La empresa cuentan con un sistema de costos, para la eficiente determinación del precio? Mencione y describa el sistema de costos que utiliza.**

**Rpta:** Los costos, me parece que se realiza de manera sencilla, con las compras los gastos y costos fijos que se presenta cada mes.

**12. ¿Considera que un sistema de costos por procesos permitirá determinar eficientemente el precio de venta en la empresa?**

**Rpta:** Definitivamente, porque nos daría información de todo lo que se invierte en la producción, creo que sería muy útil para determinar precios más exactos y hasta competitivos.

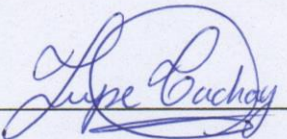
## ANEXO 5

### VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, Mg. CPC LUPE DEL CARMEN CACHAY SANCHEZ, Contador Público Colegiado y , Docente adscrito a la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad Señor de Sipán, he leído y validado el Instrumento de Recolección de datos ( Entrevista ) elaborada por: TORRES HOYOS MARIBEL, estudiante de la Escuela de Contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: COSTOS POR PROCESOS Y SU INCIDENCIA EN LA DETERMINACIÓN DEL PRECIO EN LA EMPRESA PRODUCTOS LÁCTEOS NATURALES SAC, LA VICTORIA 2017

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.

Pimentel, 23 de Abril del 2018



DNI: 16680888



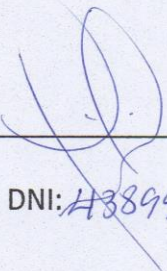
## CONTANCIAS DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS

### VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, Mg. CPC Dagmar Giles Saavedra....., Contador Público Colegiado y , Docente adscrito a la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad Señor de Sipán, he leído y validado el Instrumento de Recolección de datos ( Entrevista ) elaborada por: TORRES HOYOS MARIBEL, estudiante de la Escuela de Contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: COSTOS POR PROCESOS Y SU INCIDENCIA EN LA DETERMINACIÓN DEL PRECIO EN LA EMPRESA PRODUCTOS LÁCTEOS NATURALES SAC, LA VICTORIA 2017

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.

Pimentel, 23 de Abril del 2018

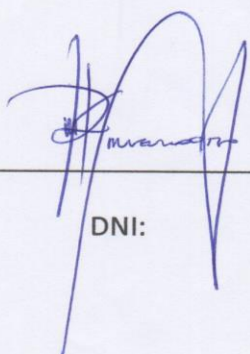
  
DNI: 43899380

## VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, Mg. CPC ANTONIO MENDO ORTIZO....., Contador Público Colegiado y , Docente adscrito a la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad Señor de Sipán, he leído y validado el Instrumento de Recolección de datos ( Entrevista ) elaborada por: TORRES HOYOS MARIBEL, estudiante de la Escuela de Contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: COSTOS POR PROCESOS Y SU INCIDENCIA EN LA DETERMINACIÓN DEL PRECIO EN LA EMPRESA PRODUCTOS LÁCTEOS NATURALES SAC, LA VICTORIA 2017

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.

Pimentel, 25 de Abril del 2018



---

DNI:

**ANEXO 6**  
**SOLICITUD AUTORIZACIÓN DEL ESTUDIO**

**“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”**

Chiclayo, 5 de marzo del 2018

Sr:

Ernesto Barreto Alama.

**Gerente Productos Lácteos Naturales SAC**

**Asunto.** Solicito autorización de estudio

*De mi especial consideración:*

*Es grato dirigirme a usted para expresarle un saludo cordial, asimismo teniendo presente su alto espíritu de colaboración, le solicito gentilmente me autorice el ingreso a su prestigiosa empresa, así como las facilidades para realizar el estudio titulado “COSTOS POR PROCESOS Y SU INCIDENCIA EN LA DETERMINACIÓN DEL PRECIO EN LA EMPRESA PRODUCTOS LÁCTEOS NATURALES SAC, LA VICTORIA 2017”, de considerar aceptada la presente solicitud, le pido pueda autorizarme para la revisión de documentos contables en coordinación con su despacho.*

*Agradezco por anticipado la atención que brinde a la presente petición.*

*Atentamente,*



Maribel Torres Hoyos

DNI: 70059836

Estudiante de Contabilidad-Universidad Señor de Sipán

## ANEXO 7

### AUTORIZACIÓN DEL ESTUDIO

Productos Lácteos Naturales S.A.C.

#### CARTA DE ACEPTACIÓN DE INVESTIGACIÓN

Fecha: 11-05-2018

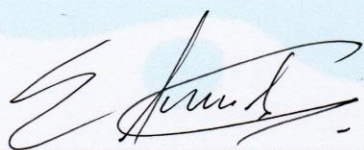
Sta.

MARIBEL TORRES HOYOS

Presente.

Tengo el agrado de dirigirme a usted, con la finalidad de hacer de su conocimiento que se ha aceptado su solicitud de investigación en nuestra empresa titulada: "COSTOS POR PROCESOS Y SU INCIDENCIA EN LA DETERMINACIÓN DEL PRECIO EN LA EMPRESA PRODUCTOS LÁCTEOS NATURALES SAC, LA VICTORIA 2017", con el apoyo para obtener los resultados para su investigación.

Atentamente,



Ernesto Barreto Alama  
Gerente  
DNI. 16433255

RUC: 20488084411  
Razón Social: PRODUCTOS LÁCTEOS NATURALES S.A.C.  
Cal. Paul Harris Nro. 1710  
Telf.: 074-242516  
Correo: placteos.cix@gmail.com

## ANEXO 8

### ESTADO DE GANANCIAS Y PÉRDIDAS PRODUCTOS LÁCTEOS NATURALES SAC

Productos Lacteos Naturales S.A.C.

<b>PRODUCTOS LÁCTEOS NATURALES SAC</b>	
R.U.C. 20488084411	
<b>ESTADO DE GANANCIAS Y PERDIDAS</b>	
<b>* SOLES *</b>	
	<b>2017</b>
<b>INGRESOS OPERACIONALES:</b>	
Ventas Netas (Ingresos Operacionales)	2,890,009.70
Otros Ingresos Operacionales	0.00
<b>Total Ingresos Brutos</b>	<b>2,890,009.70</b>
<b>COSTO DE VENTAS:</b>	
Costo de Ventas (Operacionales)	-1,845,735.00
Otros Costos Operacionales	0.00
<b>Total Costos Operacionales</b>	<b>-1,845,735.00</b>
<b>UTILIDAD BRUTA</b>	<b>1,044,274.70</b>
Gastos de Ventas	-11,772.00
Gastos de Administración	-13,080.00
Ganancia (Pérdida) por Venta de Activos	0.00
Otros Ingresos	0.00
Otros Gastos	0.00
<b>UTILIDAD OPERATIVA</b>	<b>1,019,422.70</b>
Ingresos Financieros	0.00
Gastos Financieros	0.00
Participación en los Resultados	0.00
Ganancia (Pérdida) por Inst.Financieros	0.00
<b>RESULTADO ANTES DE IMPTO RENTA</b>	<b>1,019,422.70</b>
Participación de los Trabajadores	0.00
Impuesto a la Renta	-300,729.70
<b>UTILIDAD (PERDIDA) NETA DE ACT. CONT.</b>	<b>718,693.01</b>
Ingreso (Gasto) Neto de Oper. Discant.	0.00
<b>UTILIDAD (PERDIDA) DEL EJERCICIO</b>	<b>718,693.01</b>

RUC: 20488084411  
 Razón Social: PRODUCTOS LACTEOS NATURALES S.A.C.  
 Cal. Paul Harris Nro. 1710  
 Telf.: 074-242516  
 Correo: [placteos.cix@gmail.com](mailto:placteos.cix@gmail.com)

## ANEXO 9

### ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA PRODUCTOS LÁCTEOS NATURALES SAC

Productos Lacteos Naturales S.A.C.

<b>ACTIVO</b>	<b>2017</b>	<b>ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA</b>	<b>2017</b>
<b>ACTIVO CORRIENTE</b>		<b>PASIVO Y PATRIMONIO</b>	
Efectivo y equivalente de efectivo	538,960.61	<b>PASIVO CORRIENTE</b>	
Cuentas por cobrar comerciales	66,570.00	Tributos, Part. Y Aport. Al sistema por pagar	9,640.00
Otras cuentas por cobrar	137,410.00	Remuneraciones y Participaciones por pagar	10,600.00
Existencias	46,541.00	Cuentas por pagar comerciales	22,365.00
Gastos contratados por anticipados	0.00	Cuentas por pagar a acc. directores y gerentes	0.00
Otros activos corrientes	3,210.00	Otras cuentas por pagar	0.00
	-----		-----
<b>TOTAL ACTIVO CORRIENTE</b>	<b>792,691.61</b>	<b>TOTAL PASIVO CORRIENTE</b>	<b>42,605.00</b>
<b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>		<b>PASIVO NO CORRIENTE</b>	
Inversiones Financieras	0.00	Obligaciones Financieras a Largo plazo	15,260.00
Inmuebles, maquinaria y Equipo	47,786.40		-----
Intangibles	1,080.00	<b>TOTAL PASIVO NO CORRIENTE</b>	<b>15,260.00</b>
Otros activos	0.00	<b>PATRIMONIO NETO</b>	
<b>TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE</b>	<b>48,866.40</b>	Capital	65,000.00
		Acciones de inversion	0.00
		Otras reservas	0.00
		Resultados Acumulados	0.00
		Resultado del ejercicio	718,693.01
		<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>783,693.01</b>
<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b>841,558.01</b>	<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO NETO</b>	<b>841,558.01</b>

RUC: 2048808441 I  
 Razón Social: PRODUCTOS LACTEOS NATURALES S.A.C.  
 Cal. Paul Harris Nro. 1710  
 Telf.: 074-242516  
 Correo: placteos.cix@gmail.com

## ANEXO 10

### DETERMINACIÓN DEL PRECIO DE VENTA DE LA EMPRESA PRODUCTOS LÁCTEOS NATURALES S.A.C.

DESCRIPCIÓN	MANTEQUILLA	QUESO FRESCO
PRESENTACIÓN	400 g	1.50 kg.
PRODUCCIÓN MENSUAL	5,520 unidades	4,860 unidades
MATERIA PRIMA (LECHE S/*1 Lt.)	55,200 Lt. = S/55,200	48,600 Lt.= s/48,600
MANO DE OBRA	S/26,000.00	S/26,000.00
COSTO UNITARIO	S/14.71	S/15.35
% DE UTILIDAD (DE ACUERDO AL PRECIO DEL MERCADO)	S/1.29	S/3.65
PRECIO UNITARIO	S/16.00	S/19.00

#### MANO DE OBRA MENSUAL:

N° DE TRAB.	CARGO Y/O OCUPACIÓN	REMUNERACIÓN BÁSICA
5	Operadores	S/850.00
1	Supervisor de Producción	S/900.00
1	Vigilante	S/850.00
<b>TOTAL PLANILLA</b>		<b>S/2,600.00</b>