



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

**ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE
CONTABILIDAD**

TESIS

**DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS
ESTÁNDAR Y SU INCIDENCIA EN LA
RENTABILIDAD-PANADERIA
PANEROS 2016 – 2017.**

**PARA OPTAR TÍTULO PROFESIONAL DE
CONTADOR PÚBLICO**

Autor:

Bach. Segura Ramirez Janidet Thalia

Asesor:

Mg. Cubas Carranza Janet Isabel

Línea de investigación

Costos y Contabilidad Aplicada

Pimentel – Perú

2018

DEDICATORIA

A toda mi amada familia cuya unidad Inseparable se ha eternizado por obra del Amor, la comprensión y bendición de Dios.

A mis inolvidables amigos, y compañeros a quienes valoro sin discriminación y a mis docentes a quienes admiro.

Y para quienes avivan el fuego de mi existencia y dan fuerza a mi cansado Corazón.

AGRADECIMIENTO

A Dios por darme la sabiduría y permitir cumplir cada una de mis metas trazadas, como dice su palabra “Todo lo puedo en Cristo que me Fortalece” (Filipenses 4:13)

A mis Padres Elías y María, mi hermana Diana, porque son los ángeles terrenales que Dios me envió, agradecerles por el amor que une a nuestra familia, por la comprensión y por ese esfuerzo y apoyo incondicional que me brindan.

A todos mis profesores por brindarme sus enseñanzas, por compartir con nosotros sus conocimientos y cada una de su experiencia profesionales los cuales nos sirvieron para nuestro aprendizaje y formación profesional y en especial y de todo corazón agradecer a mi Profesora Janet Cubas Carranza por ser mi guía y brindarme el apoyo para el desarrollo de este proyecto.

A la contadora de la Panadería Paneros por permitir desarrollar este trabajo de investigación y por facilitarme la información necesaria y dedicar su parte de su tiempo para atendernos.

RESUMEN

El trabajo de investigación se desarrolló con la finalidad de solucionar la problemática que tiene la Panadería Paneros, fijando como principales causas el control y manejo de los costos que están relacionados con productividad y rentabilidad. La empresa determina sus precios empíricamente, basándose en la experiencia y los precios del mercado. Por ello este trabajo propone diseñar un sistema de costos estándar y analizar su incidencia en la rentabilidad, cuyo diseño se basa en el control, distribución y organización de los costos incurridos en cada proceso de fabricación de los productos, esto ayudara a medir y vigilar la eficiencia de las operaciones. Tiene como objetivo principal determinar la incidencia de un sistema de costos estándar, en la rentabilidad - Panadería Paneros 2016-2017, para ello se elaboró un diagnóstico sobre el sistema de costeo y se analizó los procesos productivos de la empresa. para este diagnóstico se empleó el método científico con sus variantes como el método analítico y empírico utilizando como instrumento las guías de observación y entrevista , Los resultados obtenidos mostraron que surgen ineficiencias en la medición y control para la fijación de los estándares donde se obtuvieron desviaciones desfavorables en la cantidad y precio en los elementos del costo, se llegó a la conclusión que la empresa costeaba en forma empírica y aun así obtenía resultados favorables pero tras diseñar de sistema de costos estándar denotamos que esta rentabilidad puede aumentar ,también se determinó la rentabilidad financiera y posteriormente se comparó con la rentabilidad del costeo empírico, siendo el nuevo sistema de costos quien le ofrece una rentabilidad y un coste.

PALABRAS CLAVES: Sistema de Costos Estándar, Rentabilidad

ABSTRACT

The research work was developed in order to solve the problem which has the bakery Clothiers, setting as main causes the control and management of costs which are related to productivity and profitability. The company determines its prices empirically, based on the experience and market prices. Why this work proposes to design a system of standard costs and analyze their impact on profitability, whose design is based on the control, distribution and organization of the costs incurred in each manufacturing processes of products, this will help you measure and monitor the efficiency of the operations. It is aimed to determine the impact of a system of standard costs, profitability - bakery Clothiers 2016-2017, so a diagnosis on the costing system was developed and analyzed the production processes of the company. the scientific method with its variants was used for this diagnosis as the analytical and empirical method using as instrument of observation and interview, guides the results showed that there are inefficiencies in the measurement and control for the fixation of standards which were unfavorable deviations in quantity and price in the cost elements, came to the conclusion that the company finance empirically and still getting favorable results but after designing of system costs standard we denote that this profitability can increase, also determined the financial profitability and subsequently compared with the profitability of the empirical costing, being the new system costs who offers a profitability and cost

KEY WORDS: System of Standard Costs, Incidence, Profitability,

INDICE

DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTO	III
RESUMEN	IV
ABSTRACT.....	V
INDICE	VI
I. INTRODUCCIÓN	1
1.1. Realidad Problemática.....	1
1.2. Trabajos Previos.....	6
1.3. Teorías relacionadas	19
1.3.1. Sistema de Costos Estándar	19
1.3.2. Rentabilidad	31
1.4. Formulación del Problema	36
1.5. Justificación	36
1.6. Hipótesis.....	36
1.7. Objetivos	37
1.7.1. Objetivo General.....	37
1.7.2. Objetivos Específicos.....	37
II. MATERIALES Y METODOS	38
2.1. Tipo y diseño de investigación.....	38
2.2. Población y muestra	39
2.3. Métodos.....	39
2.4. Variables, Operacionalización.	41
2.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.	42
2.6. Validación	44
2.7. Aspectos Éticos.	44
III. RESULTADOS	46
3.1. Análisis e interpretación de los resultados	46
3.2. Discusión de resultados.....	53
3.3. Propuesta de la Investigación.....	63
IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	84
V. REFERENCIAS	87
VI. ANEXOS	93

I.INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad Problemática

En la actualidad, el mundo y las empresas experimentan cada día diferentes cambios en los ámbitos, económicos, financieros y sociales, los cuales vienen afectando a las organizaciones y a los individuos. Ya que las empresas industriales están siendo arrasadas por un mercado competitivo en precios y costos lo cual estas empresas no están preparadas para contraponer esto cambios y para enfrentar los cambios es necesario una continua capacidad y adaptación a las nuevas circunstancias, una de las debilidades más importantes son sus sistemas de costos manejados estadísticamente erróneos ya que esto lo utilizan sin tener en cuenta la identidad propia de cada negocio y sus circunstancias.

Las empresas industriales no solo pueden sobrevivir realizando buenos productos, sino que hoy en día las entidades buscan ser las mejores y permanecer en el mercado y para que tengan éxito estas depende de su excelencia en la calidad de sus productos de calidad , todas las empresas hoy en día están sufriendo los cambios constantes que se dan en el mercado y son muy diferentes a los años anteriores, es decir, realizan correcciones en su estructura organizacional, aplican nuevos sistemas de cultura de excelencia y calidad, estructuras de negocio, obtienen desarrollo de la innovación tecnológica, y son todas estas cosas que no deben dejarse de lado si es que el objetivo de la empresa es buscar la permanencia en el tiempo y mejore su participación en el mercado y mantener en él.

Es por eso para que enfrenten los retos competitivos y cambiante es necesario que estas empresas motiven y trabajen en forma conjunta con su personal para así poder obtener información confiable y oportuna, para que así las entidades tomen buenas decisiones , dentro de este trabajo conjunto de la empresa está en tener un sistema de costos adecuado, el cual se puedan obtener la exactitud de sus costos ya que esta es una base clave para establecer precios accesibles a los clientes y así poder competir en los mercados locales y nacionales.

Internacional

Según la revista “EMPRESA Y MANAGEMENT” en su artículo “BIMBO” manifiesta que el GRUPO BIMBO. La panificadora más grande de latino américa, En el 2015, el Grupo logró un crecimiento de 10,7% en las ventas de Latinoamérica lideradas por Centroamérica

en 2015, debido al beneficio de la conversión de ciertas monedas a pesos mexicanos, ahí fue donde la empresa obtuvo un mayor crecimiento económico.

Las ventas de Bimbo en Centroamérica y Sudamérica reportaron un aumento de 11.6% en el tercer trimestre de 2016 con este resultado de sus ventas la empresa podrá tener una mejor rentabilidad en sus filiales de centro américa y Sudamérica, a pesar de la presión ejercida por las condiciones económicas adversas en algunos países.

El portafolio de productos de Bimbo tiene varias categorías, entre las que se destacan las líneas de panes dulces y bollería, pan sándwich, pastelitos, galletas, tortillas de harina de trigo, tortillas de maíz, pan tostado, tostadas de maíz y donas. Sus principales marcas en la región son Bimbo, Freddy, Europa, Ideal, Lido, La Mejor, Marinela, Milpa Real, Monarca, Pix y Ricolino. Las marcas de BIMBO tuvieron una buena acogida en diferentes países, a pesar que la empresa no ofrece todos sus productos, debido a la variación de los gustos de cada país, incluso entre los mismos países de Centroamérica.

Asimismo, el nivel de consumo es distinto pues mientras en México la población consume unos 28 kilogramos de pan sándwich per cápita al año, en Centroamérica el consumo alcanza los 20 kilogramos. No obstante, Reyes confía en que la tendencia en Centroamérica va hacia un aumento sustancial.

Desde 2010, Estados Unidos se convirtió en su principal mercado luego de haber comprado en ese país, a principios del 2009, la panificadora Weston Foods, por US\$2.500 millones. En el informe de 2015, Bimbo reportó que Estados Unidos reflejó un aumento de 28,8% en las ventas, por un mejor beneficio que cambio al 17,3%, por las adquisiciones realizadas en periodos anteriores y una semana adicional de ventas.

Las empresas panificadoras , deben competir no solo por los conocido que es su marcar de producto sino también con productos de calidad, ya que en la actualidad en consumir busca un contenido nutricional más rico de los productos; es más cuidadoso y demanda de cosas más saludables, ofrecer una gama de productos variados así como lo hace BIMBO en el mercado, como también concurrir de forma periódica a centros de enseñanza o expo ferias de panificadores para mantener informado sobre los beneficios y las mejoras en las técnicas de producción.

Según revista relacionada con temas de gestión “LA BARRA”; en su artículo “panadería sin panadero” sostiene que los elevados costos de la mano de obra en Europa han obligado a los empresarios del sector de alimentos a buscar soluciones que le permitan impulsar sus negocios sin tener que invertir elevadas sumas de dinero. La revista la “BARRA” da al dueño de los dueños de sector industrial la posibilidad de ahorrar espacios en los puntos de venta, en donde solo necesitan tener una cámara de conservación, un horno y una cámara de fermentación controlada. Esto les permitirá convertir sus negocios en una tienda especializada, como se conoce en Europa. Las panaderías han entendido que para atraer público y ser rentables deben convertir en una combinación de soluciones. Por eso ya no solo se dedican al producto líder, sino también ofrecen desayunos y almuerzos económicos y es ahí donde estos empresarios pretenden convertir sus locales en lugares más ambiciosos y rentables.

Por otro lado, en España, según la revista “EL ECONOMISTA” en su artículo “competencia en la industria panificadora”, La industria panificadora es un ejemplo de aquellas industrias que no visten frente a los datos de inversión extranjera o los proyectos dinosaurios que inauguran los presidentes de la República, pero que sin embargo aportan al PIB y generan muchos empleos y productos básicos para la dieta del mexicano. Estamos hablando de un sector que involucra cerca de 55,000 empresas, de todos los tamaños y situaciones.

En su momento, las panaderías tuvieron que hacer frente a la competencia desleal de las empresas minoristas, que se dieron cuenta de que el pan constituía un gancho para introducir a sus clientes a sus tiendas para hacer después otro tipo de compras. Esta venta se realizó durante mucho tiempo en condiciones de depredación de precios, práctica monopólica prohibida por la Ley Federal de Competencia Económica (LFCE) y llevó aproximadamente a 10,000 panaderías a la quiebra, que quisieron competir con base en los precios, y no tenían el aguante financiero suficiente para enfrentarse a las grandes tiendas minoristas. Algunas, quizá demasiado tarde, se dieron cuenta que tenían que competir en calidad (focalización en términos de Michael Porter), para poder sobrevivir y lo han hecho. Ahora las tiendas de retail ya han hecho el daño que podían hacer y muchas de las panaderías se han puesto las pilas.

Otro problema que enfrentan las panaderías es la competencia desleal de los informales: empresas que hacen un producto más barato porque se ahorran muchos de los costos que las otras panaderías hacen para cubrir sus costos fijos (nómina, seguro social, Infonavit, impuestos, calidad en el pan, electricidad). Cabe mencionar a este respecto que el gobierno,

como en muchas otras áreas, ha preferido hacerse de la vista gorda y desentenderse del problema.

El último gran obstáculo que enfrentan las panaderías es el IEPS, un impuesto que se hizo teóricamente para desincentivar el consumo de productos que conllevan obesidad y que ha encarecido fuertemente el precio del pan, lo que han tenido que sufrir las panaderías y los consumidores. El consumo no ha bajado; la recaudación para las arcas públicas ha sido extraordinario y se ha pretendido señalar que el pan es un producto que lleva a la obesidad, cuando se han hecho estudios de que se trata de un producto sumamente saludable. Y no se ve que el gobierno quiera cambiar su política.

Por tanto, para las panaderías, sálvese quien pueda, como muchos otros sectores vitales para la economía nacional y de los que depende la subsistencia de muchos mexicanos. Ojalá el gobierno voltee hacia este sector para fomentar el desarrollo de las panaderías y persiga a las informales.

Nacional

Según el diario “EL COMERCIO”, señala que el 25% de los 14,800 de panaderos ya ha optado por implementar el servicio de venta de café y sándwich en sus locales con el objetivo de tener un aumento en la rentabilidad del negocio, informó Aspan (Asociación Peruana de Empresarios de la Panadería y Pastelería), los Panaderos están apostando por la diversificación de la oferta para revertir el bajo consumo y mejorar la rentabilidad del negocio. Se calcula que la industria en torno al pan bordea los US\$ 63 millones anuales.

Pío Pantoja, presidente de Aspan, detalló que esta práctica aumentado considerablemente en el último año como una forma de compensar el lento crecimiento del consumo local. Todavía falta que todos apuesten por la calidad del servicio - solo el 15% utiliza máquinas para pasar café - pero se está trabajando en capacitaciones constantes en busca de fomentar la mejora del servicio.

La ecuación ideal en términos de rentabilidad, añadió, es que cada línea de negocio tenga una participación equitativa en la generación de ingresos. Una panadería tradicional, dijo, debe tener un tercio de los ingresos provenientes del pan, otro tercio de la pastelería y el último tercio de la venta de embutidos, que es la que más márgenes de ganancia ofrece. Cuando se ha incluido la categoría snack o cafetería (ofrecer café y sándwich) esta debe tener el 25% y dejar el otro 75% para los tres rubros antes citados.

Este año el pronóstico es cauto y no se espera un crecimiento en las ventas del sector, alertó el presidente del Comité de Molinos de la Sociedad Nacional de Industrias (SNI) Alejandro Daly.

No obstante, se podría mantener un ritmo similar al experimentado el 2016 (2,5%) si es que el Estado toma las medidas necesarias para impulsar el consumo general.

Se puede decir que el sector panadería, ya tiene en claro que para atraer al público y ser rentable, no solo se dedica a la producción, sino que como se puede leer en los párrafos anteriores las panaderías ya empiezan a ofrecer desayuno económico, la venta de cafés, etc. Y así van buscando una combinación de soluciones para mejorar su rentabilidad.

En el ámbito nacional tenemos la revista “E-PANERA”, en la cual sostiene que: en los años 80, la mayoría de las panaderías estaba constituida por hornos de ladrillo, laminados de materiales no inoxidable, las latas de color negro y mesas de madera. Expresando que esos tiempos eran mejores en relación a la rentabilidad de las empresas panificadoras. En los años 1980 al 2010, revolucionaron las industrias panificadoras en el país. Principalmente en Lima con un nivel del 60% de empresas que empezaban a trabajar con tecnología moderna. Elaborando sus productos con hornos robóticos, amasadoras de 2 velocidades, latas de aluminio, mesas de acero inoxidable. Es por esto con la cual se genera un cambio muy importante en la Industria Panificadora.

Según la revista “ANDINA”, sostiene que, En Perú existen alrededor de 10,000 panaderías pastelerías y el 43 por ciento se ubican en Lima, afirmó hoy la empresa peruana de productos de consumo masivo Alicorp, mediante una encuesta aplicada. El progreso que se enseñó en los últimos años por las empresas de panadería del Perú es importante, al haber incrementado su oferta, así como las renovaciones de sus puntos de ventas, lo que ha dado lugar a la creación de negocios rentables y con alto impacto social, manifestó.

Local

La industria cada vez más se afianza en todo nuestro país y, mucho más en las grandes ciudades del norte, pero a todo estos se suma la muy buena fe y el gran espíritu de superación de toda una población para que así naciese el micro y pequeñas empresas que viene ofertando un buen trabajo.

La Panadería Paneros, teniendo como razón social PROCESOS INDUSTRIALES ROMA SAC con ruc 20480037961, su objetivo principal es la elaboración y comercialización de

productos de panadería, por medio de proceso de buena calidad que transforma diferentes materias primas en productos que son vendidos mediante diferentes puntos de venta donde ofrecen una diferentes variedades de productos, para satisfacer las necesidades de sus clientes , los cuales buscan alimentos saludables y de calidad y sean acogidos en un lugar con una infraestructura cómodo, en un ambiente agradable, limpio, con un servicio excelente, equipos de refrigeración y mobiliario con tecnología con un personal capacitado que nos permita dar una magnífica atención y como también evitar las demoras en sus compras.

Actualmente en la ciudad de Chiclayo, Los grandes problemas que tienen que enfrentar las pequeñas empresas industriales es muchas veces la competencia en el mercado de los cuales la panadería PANADEROS, no es ajena a esto, para la panadería ya mencionada muchas veces la competencia llega a ofertar sus productos muchos más baratos que sus costos reales en lo cual viene a perjudicar el mercado, es por eso que en la actualidad se debe tener un amplio conocimiento acerca del mercado.

Otro punto de preocupaciones que muchas veces la materia prima que se utilizada para la producción y elaboración del producto final tienen costos muy elevados, los cuales también esto afecta a la empresa en el momento de ofrecer sus productos.

Frente a estos diversos problemas, mi interés es determinar los costos reales de su producto y para ello se necesita un apoyo, de lo que es la contabilidad analítica o de costos, que le debe permitir a la panadería obtener información relevante para que la empresa pueda llevar un control más eficaz de sus recursos que se utilizan en la producción.

De las visitas preliminares se ha hecho a la panadería se he detectado que:

No cuenta con un control adecuado de los recursos que se utilizan para la producción.

En el área contable la información está de manera general

1.2.Trabajos Previos

Internacionales

Arámbulo y Mite (2016). *Propuesta de diseño y aplicación de un sistema de costos por procesos para Símicos S.A-Guayaquil 2016* (Tesis de licenciatura).Universidad de Guayaquil, Colombia.

Llegó a concluir Que Una vez constatado el ciclo de producción donde se ha obtiene un lote de millares de larvas, se pudo notar la falta de conocimiento que tiene el personal respecto a sus Sistema de Costos que utilizan, existiendo errores en el reconocimiento de diferentes cuentas utilizadas en el proceso de producción.

El Laboratorio Somicosa S.A. no está lleva un buen control sobre los inventarios de sus productos de balanceados, fertilizantes e insumos que son utilizados directamente en la producción, pues este laboratorio los hace de forma empírica que asido obtenida por la experiencia.

Aguirre y Vallejo (2012) En su tesis titulada “*Modelo de gestión administrativa y de costos para panadería en el centro de reclusión de mujeres*” (Tesis de licenciatura).- Colombia. (Universidad Tecnológica de Pereira):

Llegaron a la conclusión que la implementación del sistema de costeo por órdenes de producción fue utilizada en este caso por las características del proceso que se desarrollan en el taller de panadería, donde su producción es programa día a día para la fabricación de tres productos más consumidos los cuales se requiere el uso de un determinado tipo de maquinaria; esto supone que no todos los equipos son usados al mismo tiempo, es decir los pedidos u órdenes de producción determinan el proceso.

La organización cuenta con un sistema de costos por órdenes de producción, con el que desarrolla sus actividades en concordancia a los pedidos que tiene diario de sus tres productos que son más representativos en acuerdo con sus clientes, esta tesis se analizó con el propósito de implementar mi proyecto de investigación.

Alvarado y Calle (2013). En su investigación *Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para el “Taller artesanal Artema”*. (Tesis de licenciatura).Universidad de Cuenca. Ecuador

Llegaron a concluir, el sistema que se propuesto a esta empresa se adapta a las necesidades del taller artesanal, ya que este sistema cuenta con el control actual de los costos que utilizan para la elaboración de sus diseños o producción, además se pudo comprobar que los precios fijados en los productos son calculados por el propietario sin ningún planeamiento, es por

eso motivo que no se puede calcular de manera correcta la utilidad o pérdida que pueda tener el taller.

La empresa produce todo tipo de muebles los mismos que son de calidad, ya que cumple al máximo las expectativas de los consumidores lo cual le permite obtener reconocimiento y fidelidad por parte de los mismos.

En la tesis podemos observar que la propuesta realizada por los autores respecto al diseño y aplicación de un sistema de costos en un taller de artesanía, ayudará al artesano a cuantificar su materia prima, insumos y la mano de obra en la que estará enfocado a la rentabilidad del taller, para así determinar la viabilidad económica del mismo.

Bolaños, Mónica y Andrés Jhonnier (2014). *Diseño del sistema de costos por órdenes de producción, aplicando la metodología de costeo tradicional, para la empresa grupo destaca tú marca sas, del sector comercial de publicidad de la ciudad de Cali.*(Tesis pregrado) Colombia:

La aplicación y manejo de de un sistema de costeo dentro de una compañía permite a sus directivos conocer durante el proceso productivo los costos en los que se incurren y de esta manera tener un control sobre estos y en las situaciones que se requieran reaccionar de manera inmediata para evitar sobrecostos.

Por otra parte, permite realizar mejores presupuestos con bases reales para nuevas producciones de artículos iguales o con características similares.

Se puede establecer que existe una variación relevante entre el costo hallado mediante nuestro sistema y metodología aplicada y el costo aplicado por la empresa, variación que radica principalmente en el costo de la mano de obra y en los costos indirectos de fabricación, los cuales prácticamente no son tenidos en cuenta.

Se evidencia que en ocasiones los funcionarios tanto del área productiva, como administrativa, se sienten presionados con la carga laboral o desmotivados en ciertos momentos de su trabajo.

En cuanto al producto final Grupo Destaka tu Marca SAS, es una empresa que está en proceso de definición de sus procesos productivos y aunque cuenta con el personal idóneo para el manejo de estos, requiere de un líder que pueda controlar estos procesos y proporcione la información que se requiere para el manejo del sistema de costos. Según lo

evidenciado, el área productiva no ha logrado contar con un líder, un jefe de producción que controle cada proceso, que planee, dirija y visualice las posibles fortalezas y debilidades del proceso productivo, y sobre todo que sea independiente en su labor; se observa la participación excesiva de la gerencia general en labores productivas. Como nos indicaron los directivos, se contrató en dos ocasiones a una persona, para desempeñarse como jefe de producción, pero ninguno de estos cumplió con las expectativas, y se considera necesario que se ocupe este cargo dentro de la compañía.

Bastidas y Zambrano (2012). *Diseño de un sistema de costos, en la evaluación y racionalización del uso de los recursos de la producción bananera, en la empresa Green Space S.A.* (Tesis de Pregrado). Universidad Estatal de Milagro. Ecuador:

llegó a la conclusión que la mayor parte de los pequeños productores en el Ecuador no tienen una buena práctica de manejo de costos, debido a que incurren a utilizar cantidades innecesarias en suministros y en mano de obra lo cual hace que se genere cuantiosas pérdidas en la producción bananera.

Después de haberse analizado la información del proceso productivo de la empresa Green Space S.A., se encontró que dentro de estas existen fallas en el nivel operativo y contable relevantes que deben ser corregidas para poder mejorar notablemente el desarrollo de su actividad que realizan en dicha empresa.

Al analizar la distribución del costo de una caja de banano, se puede apreciar que los costos más representativos e influyentes son los de la mano de obra directa e indirecta, reflejándose así en la estructura de costos la gran importancia tanto del personal que trabaja en las fincas bananeras como el personal administrativo de la empresa. La cantidad de cada componente de costo es de aplicación indispensable las estructuras de costos deben ser adecuada a la realidad de la empresa, y así se pueda demostrar la rentabilidad real de sus operaciones.

Palacios, Proaño y Luis Daniel. (2012). *Diseño de un sistema de costos para la empresa NATRANSCOM Cía. Ltda., de la ciudad de Quito, 2012* (Tesis de Licenciado en Contabilidad y auditoría). UTPL, Quito:

Llegaron a la conclusión que entidad no cuenta con una estructura institucional definida con cargos y actividades específicas, es decir mantiene una desorganización en la cual se hace muy difícil la medición de recursos actuales y el registro de lo que ingresan a la empresa, además de los costos, mimos que no pueden ser edificados claramente y cuantificados exactamente para la determinación para la determinación de las cuentas de las cuentas de la empresa.

Los costos tienen un papel muy importante en el para de la toma de decisiones de la entidad, cuando se asignan valores exactos cuantitativos hablando, la gerencia contará con un indicador acerca de la cual será la opción más conveniente desde el punto de vista económico

La competencia que desarrollan las empresas en el largo plazo se ve influenciado de la forma importante es decir ayuda a ver cómo las empresas llevan las actividades internamente y también por la optimización de los recursos o su productividad, de tal manera que la empresa ha mantenido un retraso en cuanto a su eficiencia.

El sistema de costos por proceso que se propuesto pretende normalizar el manejo de las cuentas contables de la entidad y de esa manera evitar desfases y poder optimizar los recursos de la misma, así también tener una base de costos que le permita mejorar el establecimiento del margen de utilidad y mejorar la rentabilidad.

Alvarado (2012). En su trabajo de investigación titulado *Diseño de un sistema de costos estándar para una empresa productora de jugo de noni*. (Tesis pregrado) de la universidad de San Carlos de Guatemala:

Obtuvo como conclusión que, al implementar un diseño de un sistema de costos estándar en la empresa, logra un control de los elementos del costo de producción lo que permite optimizar el consumo de materias primas, utilización de los recursos humanos y gastos que se generen en el proceso productivo. Así mismo contribuye a que la administración pueda tomar decisiones en forma oportuna y así poder ser más competitivos ante la demanda de un mercado cada vez más exigente, también necesita contar con personal idóneo en el aérea de contabilidad de costos, así mismo segregan funciones para un control eficaz de los diferentes centros productivos.

Los costos estándar, le permiten dar a la dirección financiera conocer las variaciones de consumo y de costo que se generaron al finalizar cada período contable de la empresa, comparar los costos reales contra los estándar para conocer las causas que originaron tales variaciones y así tomar las mejores decisiones que ayuden a corregirlas, los procedimientos en los costos estándar determinan, analizan y evalúan el costo unitario de los productos, factor fundamental en la fijación de precios de venta que se dan en el mercado.

Nacional

López (2013) en su investigación *Implementación de un sistema de costos por órdenes para determinar el costo unitario en obras de conjuntos residenciales sujetas a independización – Trujillo 2011* (Tesis de licenciatura) Universidad nacional de Trujillo:

Nos da a conocer la importancia que tienen los costos por cada unidad inmobiliaria, llega a concluir que cuando se implementó el sistema para los conjuntos residenciales de forma independiente le permitió poder cuantificar los costos, ventas de una forma ordenada, manipulable y accesible, así como también los gastos.

Cruz y Arroyo (2016). *Sistema de costo estándar en el control de recursos y fijación de precio de la empresa Geelva Kids*. (Tesis de Grado)- Universidad Privada Leonardo Davince, Trujillo:

Los autores concluyeron que la empresa Geelva Kids, desarrolla un sistema de costos intuitivo basado en la experiencia y conocimiento del gerente, con limitaciones ya que es realizado de acuerdo a su criterio, por lo tanto no cuenta con una estructura correcta de como determinar sus costos, el cual pone en riesgo el funcionamiento y la supervivencia de la empresa al no conocer y saber si es que realmente es rentable o está perdiendo dinero y además tiempo al no identificar las dificultades que posee la empresa en su área de producción, si la empresa realizara las comparaciones correspondientes antes y después de la producción del calzado, para el cálculo de sus variaciones, podría determinar sus costos reales y los gastos que se hicieron de más, o en todo caso saber dónde se utilizaron menos costos.

El sistema de costo estándar, le ayuda a la empresa conocer con esa mejor exactitud su precio de venta final, estableciendo para cada rango de talla un margen de utilidad, que viene

a ser el porcentaje que se espera ganar, estos costos son necesarios para poder fijar precios, y de esta manera la empresa puede negociar razonablemente con sus clientes teniendo en cuenta siempre, sobre todo a su competencia, ya que este viene a ser una debilidad para la empresa.

Goicochea (2014). *Implementación de un sistema de costos y su incidencia en el aspecto económico- financiero de la empresa manufacturera de envases industriales S.A.C.* (Tesis de grado)-Universidad Nacional de Trujillo 2014.

Llego a concluir, que, con la implementación de su sistema de costos, la empresa Manufacturera de envases industriales SAC, optimiza el uso de sus recursos asignados, los costos indirectos de manera real, por lo que se observa el costo de venta a disminuido, aumentando de esta manera su utilidad, que se refleja en una mejor posición económica – financiera de la empresa.

Actualmente la empresa no cuenta con un sistema de costos, pues ellos calculando el precio de sus productos mediante estimaciones, o tomando como base trabajos realizados con anterioridad, mientras que al implementar el sistema de costos en la empresa se analiza todos los elementos del costo, mejorando el control sobre estos.

La entidad al no contar con un sistema de costos, no podía tener en cuenta todos los costos indirectos, haciendo de lado algunos costos como la depreciación, mantenimiento, seguridad, etc. al implementar un sistema de costos, se determinó tasas razonables para el prorrateo primario y secundario de todos los costos indirectos, asignados todos estos al producto, como también se mejoró la utilización de los recursos, evitando desechos innecesarios , además de controlar adecuadamente el elemento humano disminuyendo el tiempo ocioso e improductivo que se genera en la planta, con relación a los costos indirectos se asignaron tasas para una mejor distribución de estos entre los departamentos.

Benites (2011); en su trabajo de investigación “*Implementación de un sistema de costeo ABC para la creación de una ventaja competitiva en la empresa “f & f kids”*”. (Tesis pregrado)- Trujillo, llego a concluir:

Del análisis de la situación actual de la empresa se obtiene que la empresa: utiliza un sistema de costeo tradicional, que los costos indirectos de producción son un porcentaje de

15.84% de los costos totales, que los gastos ajenos al proceso productivo junto con los CIP son absorbidos en su totalidad por un solo producto, pero que son distribuidos de una manera no técnica y que este método no informa acerca del costo de las actividades y por lo tanto no permite gestionar los costos con la finalidad de reducirlos.

Se diseñó un modelo de costeo ABC de acuerdo a la realidad de la empresa, solo una línea de producción que es la de calzado para niño modelo Pibe, y conservando sus ventajas teóricas lo que nos permite, una mejor asignación de los costos indirectos a las actividades de la empresa, proporciona un Flujo grama de actividades y procesos, permitiendo realizar un mejor control del costo de la mano de obra y de los materiales, nos da a conocer la rentabilidad real y sirve de base para la gerencia en la toma de decisiones sobre el costo de las actividades y de los procesos operativos propios de la empresa. La implementación del sistema ABC nos permitió; un control adecuado de los costos, valorizar todas las actividades que realiza la empresa de acuerdo al proceso que estas desarrollan y gestionando los costos con la finalidad de obtener una reducción en el costo del calzado terminado.

Benítez y Chávez (2014) en su tesis de grado “*El sistema de costos ABC y su incidencia en la rentabilidad de la empresa de calzados Rip Land S.A.C.* (Tesis pregrado) de la Universidad Particular Antenor Orrego, Trujillo:

Llegaron a concluir, después de haber analizado la información recopilada en las visitas efectuadas a la empresa de Calzados Rip Land S.A.C., se establecen las siguientes conclusiones: 1. Como resultado del diagnóstico realizado al sistema de costeo y rentabilidad de la empresa de Calzados Rip Land S.A.C., se identificó que se aplican inadecuadamente procedimientos para el control y registro de sus costos, por lo que no son distribuidos de una manera técnica y el método de costeo no informa acerca del costo por actividades, y por lo tanto, no permite gestionar los costos con la finalidad de reducirlos o aplicarlos de una manera adecuada

Arévalo (2015). En su tesis *Implementación de un sistema de costos estándar y la mejora en la situación económica del restaurante Osaki 2 en la ciudad de Trujillo año 2015*, de la Universidad Privada del Norte (Tesis de licenciatura), Trujillo:

Se concluye que la necesidad de Diseñar el sistema de costos estándar, Implicó determinar los estándares de cantidad, calidad y costo por lo que va desde los procesos de cocina hasta cada plato servido, analizado desde las recetas y el tipo de carne, sea de vacuno, caprino, cuy, pollo o pescado, hasta los micro ingredientes, Como son las salsas, y guarniciones, para ver cómo se vinculaban con el sistema de costos, en el que se pudo encontrar que para crear los estándares, de cantidad, calidad y costos, resultando las recetas de los platos de mayor demanda en cuanto a la preferencia de los clientes, Estándares que al paso del tiempo deben ir ajustándose de acuerdo a su medición y a los logros económicos que se desean lograr. Al contrastar, el antes y después de la implementación del sistema de costos para mejorar la situación económica. La empresa no estuvo tomando en cuenta un factor importante para medir su eficiencia operativa; pero se presentaba un costo oculto cuando no se contempló el estándar. Ahora debe primar el estándar como medición del costo especialmente en las carnes, debe cumplir requisitos de edad del ganado, de las aves, de los peces y su tamaño, con este planteamiento se conoce el costo real y se tendrá que formular el precio de venta, en productos que no se había considerado su costo. Así también se puede proponer el uso de estrategias tal como se ha usado, el sistema de costos estándar es variable debido a los cambios sociales, económicos, culturales y a la demanda de los consumidores.

Quispe (2015) en su tesis titulada *Propuesta de Implementación de un sistema de costos estándar para generar información económica de calidad en el molino Espiga del Norte E.I.R.L. año 201*. (Tesis pregrado) Universidad Nacional de Trujillo:

Llego a la conclusión que la propuesta de implementación de un Sistema de Costos Estándar va a permitir obtener información económica de calidad en la empresa Molino Espiga del Norte E.I.R.L. por cuanto, sistematiza, ordena, clasifica y proyecta los datos en particular de los costos de venta y de los gastos de venta, administrativos y financieros que se dispone, la situación economía de la empresa presenta indicadores favorables en materia de ventas, sin embargo su costo de ventas, como por la propia información limitada en materia de claridad y de sustentación de sus reportes y del propio sistema de costos.

El modelo de Sistema de Costos Estándar propuestos por el autor de esta tesis demuestra su eficiencia ya que este sistema facilita una información de calidad, lo que al mismo tiempo y a través de las variaciones y diferencias de costos permite considerar los costos y sus

presentaciones en el Estado de Resultados, generando la confiabilidad de la empresa y la propia medición del desempeño empresarial.

Local

ARAUJO (2016), *“Propuesta de diseño de un sistema de costeo estándar para mejorar la rentabilidad en los polos de algodón peinado 20 al 1 de la empresa kzzu Australia Lima – 2015”*. (Tesis pregrado) Universidad Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo 2015:

Los procesos de producción por los que pasa la prenda de vestir son el área de corte, producción y empaque, dichas áreas se encuentran implementadas con las herramientas necesarias para la elaboración del producto, pero la dificultad radica en la medición de los costos incurridos y en la asignación de estos. En cada proceso hay consumo de materiales, MO y costos indirectos los cuales son asignados en cantidad y precio como vayan incurriendo en la fabricación del polo. Mediante el cálculo de los estándares, se observó desperdicios de tiempo de mano de obra y la falta de control en el proceso operativo, la fijación del estándar requirió de la medición, control y conocimiento de cantidades y precios que se incurren en el proceso de fabricación de la prenda de vestir.

Wiese (2013). *Diseño de un sistema de costeo basado en actividades como herramienta de gestión en la Empresa Hidrobombas SAC*. (Tesis de pregrado) -Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo - Perú, llego a la siguiente conclusión:

Cuando se estudió el sistema de costos actual de la empresa la orden Z 2548, era el más rentable, por tener 31.84% de rentabilidad, y en el producto Y 2015, 23.30% .Cuando se realiza el análisis de costos del producto por actividades, se encuentra que la orden con mayor rentabilidad es la Y 2015, con una rentabilidad de 27.83%, a diferencia de la Los costos basados en actividades nos sirve para identificar y asignar costos a cada una de las tareas que se realizan en un producto, este acercamiento a los costos nos permite tener un mayor control sobre los gastos que se realizan para el logro de un producto de tal manera que podemos identificar realmente aquellas actividades que llevan una carga importante del costo total del producto y verificar la validez de esta información. - Por consiguiente, el sistema de costos ABC es una excelente herramienta de gestión para hacer frente A LA GLOBALIZACION ECONOMICA.

Monteza. (2015). *Diseño de un sistema de costeo basado en actividades para mejorar la eficiencia de la Empresa de Fabricación Calzado Andino del Perú*. (Tesis pregrado) Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo.

Se tuvo como conclusión que aplicando la metodología ABC la empresa Calzado Andino del Perú, obtuvo costos más precisos y relevantes, y el solo utilizar un sistema de costos tradicionales que se basa en la asignación global de costos, genera costos erróneos como es el caso de la Empresa Calzado Andino del Perú lo cual trae como consecuencia de que haya una equivocada toma de decisiones futuras.

Según el costeo tradicional los costos por cada producto son: para el zapato mocasín S/. 84.20, para el zapato Casual S/. 87.51 y para la zapatilla de caballero S/. 77.46 y aplicando la metodología del ABC se obtiene lo siguiente: fue S/. 86.86, S/. 86.22 y S/. 75.80 respectivamente. Se puede observar que se han encontrados diferencias notorias de aplicar un sistema tradicional de costos ya la metodología del ABC. Como se ha demostrado en el presente trabajo de investigación que si utiliza una sola base de asignación de costos como es el caso del costeo tradicional para distribuir los costos hacia el producto, nos da como resultado un costo erróneo, el cual trae como consecuencia una mala toma de decisiones para mejorar la eficiencia futura de la empresa.

Peralta (2016). *Aplicación de un sistema de costos para mejorar la rentabilidad del restaurant J&L S.A.C., Bagua 2015*. (Tesis Pregrado). Universidad Señor de Sipan, Chiclayo 2016:

Llego a concluir: se ha logrado diagnosticar con respecto a la gestión de los costos del Restaurant J&LS.A.C; en la que resaltó que el 77% opinaron acertadamente que la empresa tiene una antigüedad de 6 años de funcionamiento en el contexto de la ciudad de Bagua. Asimismo, el 100% mencionaron que la empresa Restaurant J & L S.A.C tiene un ámbito local y que el ofrece el servicio de desayunos, almuerzos y cenas todos los días. Y además está dirigido al mercado de todas las edades, y condición social. Un 84% de los encuestados opinaron que no se aplica ningún método de sistemas de costos conocido por ellos. Y finalmente el 69 % de las personas encuestadas han mencionado que es POCO FRECUENTE las capacitaciones en la empresa Restaurant J & L S.A.C.

A pesar de no contar con un sistema de costos el Restaurant J & L S.A.C cuenta con una liquidez aceptable; pero podría obtener mejores resultados si contara con un sistema de costos basados en órdenes de trabajo.

Monteza (2015) En su Tesis Diseño de un sistema de costeo basado en actividades para mejorar la eficiencia de la empresa de fabricación calzado andino del Perú – 2015, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo 2015.

El autor llego a las conclusiones que al aplicar la metodología ABC la empresa Calzado Andino del Perú, obtuvo costos más precisos y relevantes, y el solo utilizar un sistema de costos tradicionales que se basa en la asignación global de costos, genera costos erróneos como es el caso de la Empresa Calzado Andino del Perú lo cual trae como consecuencia de que haya una equivocada toma de decisiones futuras, como se ha demostrado en el presente trabajo de investigación que si utiliza una sola base de asignación de costos como es el caso del costeo tradicional para distribuir los costos hacia el producto, nos da como resultado un costo erróneo, el cual trae como consecuencia una mala toma de decisiones para mejorar la eficiencia futura de la empresa.

En cuanto a la fijación de los costos se propone implementar el sistema ABC, donde nos da costos más precisos y relevantes; el resultado de utilizar un sistema de costos tradicionales que se basa en la asignación global de costos, genera costos erróneos lo cual trae como consecuencia de que haya una equivocada toma de decisiones para mejorar la eficiencia a través de la gestión estratégica en la empresa en estudio.

Sánchez (2014). *Propuesta de costos para mejorar la rentabilidad del mango Kent del fundo santa maría de Tongorrape, Motupe, Lambayeque – 2014.* (Tesis de pregrado). Universidad Señor de Sipan, Chiclayo.

El investigador se ha podido observar en los resultados, estos resultados con relación a los costos de producción, podemos apreciar que las políticas de Control y manejo de los costos, no son las más adecuadas, observándose que no existe un sistema de costos propiamente dicho que rija el funcionamiento del fundo, es por ello que todo esto está afectando la rentabilidad del mismo debido a que no se encuentran preestablecidos las

normas y procedimientos en todas las actividades, todo esto está influyendo, desfavorablemente en el logro de una mejor rentabilidad para el fundo.

Peltroche y Céspedes. (2017). *Evaluación de un sistema de costos de calidad para determinar su efecto en la rentabilidad de la cooperativa Inprocafe, durante los periodos 2014-2015*. (Tesis pregrado). Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo 2017.

Los autores llegaron a la conclusión que la Cooperativa Agraria de Servicios MúltiplesCoop. INPROCAFE se dedica a la comercialización, elaboración de proyectos y fortalecimiento productivo y cooperativo; siendo su principal producto el café orgánico.

Se procedió a establecer un flujo grama del proceso requerido para el acopio, ya que la planta no contaba con uno. Este proceso se usó para definir los parámetros de calidad en cada etapa del mismo permitiendo establecer los puntos de control necesarios para la implementación del sistema de costos de calidad.

Se logró identificar las actividades que conforman el sistema de costos de calidad elaborando una base de datos para su implementación. Llegando a calcular los costos de calidad conformados por los costos de: prevención y evaluación, así como los de no calidad: fallas internas y externas; aun cuando la cooperativa manifiesta centrar su atención en las actividades de prevención y evaluación, los resultados arrojan altos porcentajes de actividades relacionadas con fallas de calidad en sus procesos productivos en el año 2014.

1.3. Teorías relacionadas

1.3.1. Sistema de Costos Estándar

Pabón. (2012), Es el Sistema de Costos que considera los costos pre establecidos o pre determinados, producto de las relaciones técnicas de producción (relaciones insumo producto), precios relativos de materias primas y mano de obra y los niveles de productividad que la empresa tenga que permiten establecer posteriormente las proyecciones presupuestarias que harían cumplir las metas del área. Algunos consideran por este hecho que los Estándares - Costos y relaciones técnicas- son aquellos que deberían ser registrados en vez de los incurridos en realidad, ya que les aseguraría el tener un nivel de costos que les soportaría sus metas de ganancia. La utilidad de este SAC consiste en poder medir la actuación de los responsables de las áreas, departamentos, secciones cuyas decisiones afectan los estándares. Para esto se requieren diseñar cuentas de variaciones que registran las diferencias con los costos reales incurridos dentro de un período contable (Pabón 2012).

1.3.1.1. Definición de costos estándar

El costeo estándar representa lo que los costos deberían ser bajo un desempeño logable y aceptable, pero no perfecto. Son costos que se determinan científicamente usando medios como los estudios de tiempos y movimientos y las estimaciones (Rayburn, 2013).

Chambergo (2014) en la revista actualidad empresarias afirma que:

Los costos estándar constituyen un mecanismo de costos para medir la eficiencia de la gestión productiva de la empresa, los cuales se deben aplicar en épocas normales de la economía del país. Los costos estándar se procesan a partir de la obtención de la información de los costos de la empresa entre los cuales está el estudio de tiempos y movimiento que se emplea en el proceso productivo y la información que proporciona la planificación empresarial de la producción.

Para otros autores opinan que, el costo estándar persigue como objetivo principal el control de la producción y de sus componentes, de esta manera, desde el inicio sabemos cómo deben ser los costos y, al final, como fueron para confrontarlos a fin de determinar las diferencias y razón de las mismas” (Calderón, 2013, p.167).

Anderson (1977), Este sistema de costeo, todos los costos de producción son aplicados o absorbidos, es decir, representan precios y predeterminadas. Podríamos decir también que los costos estándar son fundamentalmente costos unitarios calculados con antelación al inicio del proceso productivo o al inicio del período contable y que se determinan para todos y cada uno de los productos en cada uno de los procesos productivos por cada elemento del costo.

Gutiérrez, F & Alavez-Dardet, M. (2011) Estos autores nos dicen que el costeo estándar permite la adopción de medidas correctivas a través de la comparación que surja con el costeo real, tratando de determinar la eficiencia y eficacia de la gestión en la producción, su utilización es importante para el control presupuestario pues articula toda la información útil para la gestión y control, siendo así una técnica de la contabilidad de análisis que amplía su efectividad.

1.3.1.2. **Importancia**

El sistema de costos estándar es importante ya que ofrece mecanismos de medición de la eficiencia, establece desviaciones de lo determinado contra lo ejecutado y ayuda corregir las desviaciones encontradas y así tomar las medidas necesarias para prevenir resultados negativos en períodos futuros.

Según Horren, Foster, Datar. (2012), los estándares constituyen mecanismos que facilitan el logro de objetivos específicos y definidos mediante la predeterminación, así mismo permiten establecer comparaciones. La estandarización tiene una importante función en las diferentes áreas donde sea aplicada, ya que permite una proyección realista y en un período determinado de los resultados esperados de una actividad establecida. Estandarizar la producción consiste en tomar la misma cantidad de producción en todos los centros, tomando como base el centro cuya capacidad sea menor a todos los demás. Todo estándar calculado y fijado con exactitud, facilita anticipadamente el análisis de los precios de venta.

1.3.1.3. **Objetivos de los costos Estándar**

Duque, Osorio & Agudelo, (2011) en el artículo “costos estándar y su aplicación en sector manufacturero” nos dice que su objetivo principal es disciplinar y controlar todas y cada una de las actividades y operaciones llevadas a cabo en la empresa con la finalidad de mejorar los resultados. La mayoría de las empresas manufactureras por no decir todas necesita un mayor control presupuestal, una mejor planificación de su producción, un adecuado costeo de sus productos e incluso en muchos casos, buenas políticas de fijación de precios de venta, con el ánimo de generar valor en última instancia para sus organizaciones.

Para lograr estos objetivos es necesaria la utilización de una metodología o sistema de costeo. La incertidumbre sobre cuál de las múltiples opciones aplicar en este tipo de empresas, se ha dado desde hace muchos años entre los estudiosos en el tema de la contabilidad de costos y de gestión. Para algunos, la mejor decisión es utilizar costos históricos o reales aunque su cálculo sea más demorado; sin embargo, los expertos recomiendan predeterminar los costos, específicamente utilizando para ello los costos estándar; dado que además de permitirle a la organización contar con información de costos oportuna y confiable para la toma de decisiones, calcula “el deber ser” en materia de costos o metas de costos y condicionan la ejecución al logro de tales metas; por lo que cuenta con un análisis completo de las desviaciones que se presentan entre los costos reales y los costos

“ideales” o estándares, para que la empresa evalúe la gestión y efectúe los correctivos necesarios que subsanen las ineficiencias (Duque, Osorio & Agudelo, 2011).

1.3.1.4. **Ventajas que se obtienen al utilizar los costos estándar**

GARCIA (2011)Los beneficios que se obtienen con la utilización adecuada de un sistema de costos estándar, es contar con una información oportuna e incluso anticipada de los costos de producción, ya que para implantarlos se necesita previamente una planeación de la producción, la cual considera qué producto se hará, cómo, dónde, cuándo y cuánto, sin más variaciones que aquellas que resulten plenamente justificadas , tan solo con el hecho de iniciar la implantación de este sistema lleva consigo la necesidad de practicar un estudio

previo de la secuencia de las operaciones, la cronología, el balance y la tasa de producción, durante el cual, con mucha frecuencia, se descubren ineficiencias que se corrigen de inmediato por lo tanto esto Facilita la formulación de los presupuestos de la empresa y la vigilancia posterior de los mismos, en forma sistemática ayudando a desarrollar y Facilita a la formulación de presupuesto, planeación estrategia, control interno, control operativo y administrativo que direcciona a la empresa a realizar una mejor toma de decisiones; provocando así reducciones en el costo del producto, disminución de precio de venta, aumento de la demanda, crecimiento de la empresa y el progreso del país donde se ubica.

1.3.1.5. **Clases de costos estándar**

Los costos estándar se clasifican de la siguiente manera:

A) Estándares históricos

Para García Colín, J (2012) Contabilidad de costos nos dice que los estándares históricos son estándares que se establecen en base a la experiencia, tienen la ventaja que proporcionan la experiencia y el conocimiento del negocio. Sin embargo, en algunos casos es factible que algunas ineficiencias o vicios no deseados en el proceso de producción sean permitidos en los estándares, lo cual impide la mejora continua.

B) Estándares ideales

Este tipo de estándares exige un fuerte apego a las políticas y procedimientos fijados por la administración. Su fijación consiste en determinar parámetros de acción bajo un escenario de “Si todo saliera bien”. Estos estándares, son muy difíciles de alcanzar, debido a la dificultad que presentan para alcanzar el grado de perfección que se busca en la predeterminación de los datos (García 2012).

C) Estándares alcanzables para el período actual

Según García (2000), En este tipo de estándares se determinan en base al cuestionamiento que se debe realizar de período a período en cuanto a la cantidad de insumos, que se requerirán ya que una vez establecidos son utilizados para evaluar la producción; Es decir si se presentan cambios de precio en las materias primas y éste es considera permanente, el estándar deberá cambiarse para poder reflejarlo, lo mismo si se aplica un nuevo proceso en el que los trabajadores no tienen experiencia, entonces se debe poner un tiempo mayor de acuerdo con los resultados que se obtienen en ese primer período, se deberá cambiar nuevamente el estándar.

El aspecto más importante a tomar en cuenta en la elaboración de los estándares, es la visión de las personas que se encargan de fijarlos. Una vez establecidos se utilizan para evaluar la producción.

1.3.1.6. Determinación de los costos estándar

Según Chambergo (2014) Para elaborar los costos estándar se requiere la participación de varias áreas de la empresa, como son: diseño, ingeniería de producto, ventas, producción, compras, costos, etc. El área de costos coordina la información proveniente de todas las áreas involucradas y se responsabiliza de calcular los costos estándar por unidad de producto terminado, elaborando una hoja de costos estándar para cada producto y considerando el estudio de cada uno de los elementos del costo de producción. La hoja de costos estándar se conoce también como fórmula, receta, etc.

a) Materia prima directa

Para Chambergo (2014) nos dice que:

Las diferentes materias primas y las cantidades requeridas para producir una unidad se determinan a través de estudios de ingeniería, tomando en cuenta el tipo de material, su calidad y rendimiento, así como las mermas y desperdicios normales, aprovechando las experiencias anteriores y los datos estadísticos propios de la planta fabril; o bien realizando las suficientes pruebas bajo condiciones controladas para lograr la fijación del

consumo estándar unitario de materia prima para cada unidad terminada.. De esta forma se obtiene el detalle de las diferentes materias primas y las cantidades requeridas para producir una unidad. Estándar de precio.

Según Chambergo (2014) Los estándares de precio son los precios unitarios con los cuales cada una de las materias primas se debe comprar en periodos futuros. Estos estándares son determinados por el área de compras considerando la cantidad y calidad deseadas, así como la calendarización de entrega de los materiales requeridos. (p.326).

b) Costos indirectos de fabricación

Se determinan y se usan casi en la misma forma que las materias primas. La mayor utilidad de esta tasa de costos indirectos de fabricación estándar está en el costeo y planificación de productos. (Chambergo, 2014, p.326).

1.3.1.7. Elaboración de la hoja de costos estándar

Pabón, H. (2012) en su libro “FUNDAMENTOS DE COSTOS”, especifica que el primer paso para la elaboración de la hoja de costos estándar es definir con exactitud los estándares correspondientes a cada elemento del costo de fabricación del artículo, los datos previos a la elaboración de la hoja de costos estándar es el cálculo de precio y cantidad tanto para los materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación, para luego proceder al registro de estos datos.

Para Calderón, (2013), quien hace una ilustración clara mediante un ejemplo de la hoja de costos estándar, dice que mediante el detalle de la cantidad y valores de los elementos componentes de producto que se proporcione en este documento se reduce el trabajo operativo y administrativo

TARJETA DE COSTO		ESTÁNDAR	
ARTICULO Z			
UNIDAD			
Materiales	50 Kg	3.20	160.00
Mano de obra	18 horas proceso 1	5.00	90.00
	20 horas proceso 2	4.00	80.00
	10 horas proceso 3	6.00	60.00
Carga fabril	48 horas de M.O.D.	7.00	<u>336.00</u>
			<u>726.00</u>

Fuente: libro contabilidad de costos II-Calderón 2013

1.3.1.8. Variaciones Estándares- cálculo

Diferentes autores como Charles Horngren (2012); La comparación periódica que debe realizar esta metodología entre los costos realmente incurridos o utilizados en el proceso de producción (y que se encuentran solo en la información contable) con los costos absorbidos mediante el estándar aplicado, generan las variaciones o desviaciones.

A) Variaciones en Materiales Directos

Los costos estándar de materiales directos y los costos reales pagados por los materiales difieren en dos aspectos:

Cantidad: puede variar en función de la cantidad de los materiales, control de desperdicios, tipo de herramientas, rendimiento de los materiales, etc.

Precio: que también puede variar en función de compras oportunas (precios de estación), descuentos especiales, sobrecargos, cambios repentinos de precios, etc.

La primera tiene su origen en el mayor o menor precio que se paga por unidad al efectuar compras; la segunda, por la mayor o menor cantidad consumida en el proceso productivo. El menor o mayor precio y la mayor o menor cantidad resultan de comparar los hechos descritos con la información contenida en la respectiva tarjeta estándar. La lectura del mayor precio o mayor cantidad se interpreta como costo sobre el estándar, caso contrario, será bajo el estándar. (Calderón, 2013, p. 168).

A.1. Cálculo de la variación en el precio de los

Materiales directos - Método preferido para calcular la variación del precio de los materiales directos porque las variaciones se registran cuando se realiza las compras. Algunas compañías prefieren calcular la variación del precio de los materiales cuando estos se emplean en la producción. (Calderón, 2013).

Para el cálculo de estas variaciones en términos cuantitativos realiza lo siguiente:

Según (Calderón, 2013, p. 169) lo primero es indagar si la variación es sobre o bajo el estándar, se logra el propósito comparando los precios unitarios que figuran en ambas tarjetas.

Primera forma: multiplicando la diferencia entre el precio estándar y real unitarios por la cantidad de materiales utilizados en el proceso.

$$(\text{Precio estándar} - \text{Precio real}) \times \text{Cantidad real} = \text{VP}$$

Segunda forma: restando la cantidad real de materiales utilizados en producción a precio estándar; la cantidad real de materiales a precio real.

$$\text{(Cantidad real x Precio estándar)} - \text{(Cantidad real x Precio real)} = \text{VP}$$

A.2. Cálculo de la variación en la cantidad

Calderón (2013) “La pauta para determinar si la variación en la cantidad es sobre o bajo el estándar será precisar la mayor o menor cantidad de materiales consumidos comparativamente con la cantidad estandarizada” (p.169).

Primera forma: estableciendo la diferencia entre la cantidad real de materiales empleados en producción y la cantidad de materiales que figura en la tarjeta estándar.

La diferencia multiplicada por el precio estándar. (Calderón, 2013, p. 169).

$$\text{(Cantidad real – Cantidad estándar)} \times \text{Precio estándar} = \text{VC}$$

Segunda forma: estableciendo la diferencia entre la cantidad total de materiales utilizados en producción a precio estándar y cantidad estándar a precio estándar.

$$\text{(Cantidad real x Precio estándar)} - \text{(Cantidad estándar x Precio estándar)} = \text{VC}$$

Autores como Morton y Lyle (1983) plantean que, adicionalmente, se podría calcular otra variación denominada variación por mezcla de materiales o sustitución de materiales, la cual se presenta cuando al fijar el estándar se define un tipo de material para utilizar en la producción, pero al momento de ejecutarla, se utiliza uno alternativo con un costo diferente.

B) Variación en la mano de obra

Duque, Osorio y Agudelo (2011) La primera tiene que ver con los salarios del personal de planta y demás conceptos laborales efectivamente pagados a los empleados y registrados en la contabilidad, frente a los definidos al calcular el estándar y la segunda tiene que ver con el tiempo efectivamente empleado en llevar a cabo las actividades productivas frente al tiempo predeterminado al calcular el estándar.

Esta variación se presentan dos aspectos: en precio y en cantidad. La primera es consecuencia del mayor o menor costo de la tarifa por hora; la segunda, por la mayor o menor cantidad de horas de mano de obra utilizadas en el proceso, ambos hechos, confrontados con el contenido de la tarjeta estándar. Las variaciones pueden resultar bajo o sobre el estándar. (Calderón, 2013, p. 170).

1. Cálculo en la variación del precio en la mano de obra:

(Calderón, 2013, p. 170) (...) se puede determinar de dos formas:

Primera forma: multiplicando la diferencia entre la tarifa estándar y la tarifa real por el número efectivo de horas empleadas en producción.

$$\text{(Tarifa estándar – Tarifa real) x Horas efectivas de trabajo} = \text{VP}$$

Segunda forma: hallando la diferencia entre las horas efectivas valuadas a la tarifa estándar y las horas efectivas valuadas a tarifa real.

$$\text{(Horas efectivas x Tarifa estándar) – (Horas efectivas x Tarifa real)} = \text{VP}$$

2. Cálculo de la variación en la cantidad o eficiencia:

(Calderón, 2013, p. 171) Para determinar si la variación en la cantidad sobre o bajo el estándar bastara determinar la mayor o menor cantidad de horas empleadas en el proceso en relación a los estándares.

Primera forma: a la cantidad real de horas de mano de obra, la cantidad de horas de mano de obra estandarizadas. La diferencia multiplicada por el precio estándar.

$$(\text{Hs. Reales de MO} - \text{Hs. Estándar de MO}) \times \text{Tarifa estándar}$$

Segunda forma: restando al número efectivo de horas empleadas valuadas a tarifa estándar, el número de horas estándar a precio igualmente estándar.

$$(\text{Hs. Reales de MO} \times \text{Tarifa estándar}) - (\text{Hs. Estándar de MO} \times \text{Tarifa estándar})$$

3. Variación neta en la mano de obra:

(Calderón, 2013, p. 171-172) Resulta de la suma algebraica de las variaciones en precio y cantidad.

$$\frac{\text{Variación en el precio} + \text{Variación en la cantidad}}{\text{Variación neta}}$$

Para comprobar será suficiente restar al costo total de los procesos de mano de obra de la tarjeta estándar el de los tres procesos a valor real.

$$\frac{\text{Costo total de mano de obra al estándar} - \text{Costo total de mano de obra real}}{\text{Variación neta}}$$

Las causas de las variaciones pueden ser: alza imprevista en los salarios, inadecuado procedimiento en la habilitación de materiales que alarga el proceso, fallas en el proceso de producción, mayor cantidad de horas utilizadas, cambios en leyes laborales, trabajos desarrollados en horas extras, etc.

C) Variaciones relacionadas con gastos indirectos de fabricación.

La variación de los gastos indirectos también se trabajará tanto en costo como en cantidad.

1. Variación en costo

Esta variación mide la diferencia entre los gastos indirectos incurridos durante el proceso de producción o un determinado período y los gastos indirectos contemplados como estándar, para determinarlos se puede usar la siguiente fórmula:
Variación en costo gastos indirectos de fabricación

$$\text{(Costo estándar – costo real) x horas reales trabajadas.}$$

2. Variación en cantidad

Esta variación establece la diferencia entre los gastos indirectos consumidos y los gastos establecidos como estándar de acuerdo al volumen de producción. Se puede utilizar la siguiente fórmula: Variación en cantidad gastos de fabricación

$$\text{(Horas aplicadas – horas reales) x costo estándar.}$$

3. Efectos de la utilización del sistema

Según Andrade, S. (2005), actualmente la industria objeto de estudio, no cuenta con un sistema de costos de acuerdo a sus necesidades. Al contar con un sistema de costos estándar se producirán cambios importantes para beneficio de la misma, ocasionando los siguientes efectos:

a) La utilización de los costos estándar proveerá una medida de lo que deben ser los costos en cada proceso, lo que permitirá una rápida preparación y presentación de resultados.

b) El registro de los costos estándar en la contabilidad, permitirá hacer comparaciones con los datos reales, con el objeto de llegar a determinar variaciones que se registrarán en la misma.

- c) El departamento de contabilidad deberá presentar informes a la gerencia de las variaciones incurridas, para lograr mantener una administración efectiva.
- d) Cambios en los reportes de contabilidad.
- e) Conocer los costos estándar de los productos, ayudará a establecer: precios para los productos y la rentabilidad de los mismos.
- f) Se hará uso razonable de la capacidad de los equipos, permitiendo obtener menores costos y mayor eficiencia en las operaciones.
- g) Al contar con información financiera oportuna, la industria en mención se beneficia, ya que podrá determinar con anticipación las necesidades de financiamiento externo que pudiera necesitar, si ese fuera el caso.

1.3.2. Rentabilidad

1.3.2.1. Tipos de Rentabilidad

a) Rentabilidad Económica

La rentabilidad económica o de la inversión es una medida del rendimiento de los activos de una empresa con independencia de su financiación, dado en un determinado periodo. Así, esta se constituye como un indicador básico para juzgar la eficiencia empresarial, pues al no considerar las implicancias de financiamiento permite ver qué tan eficiente o viable ha resultado en el ámbito del desarrollo de su actividad económica o gestión productiva. En otros términos, la rentabilidad económica reflejaría la tasa en la que se remunera la totalidad de los recursos utilizados en la explotación. Las ratios más utilizadas en su medición relacionan cuatro variables de gestión muy importantes para el empresariado: ventas, activos, capital y resultados (utilidades) como se precisará posteriormente (Diana Ccaccya ,2015).

b) **Rentabilidad Financiera**

Según Ccaccya (2015) Es una medida referida a un determinado periodo, del rendimiento obtenido por los capitales propios, generalmente con independencia de la distribución del resultado. La rentabilidad financiera puede considerarse así una medida de rentabilidad más cercana a los accionistas o propietarios que la rentabilidad económica, y de ahí que teóricamente.

Factores determinantes de la rentabilidad De acuerdo con diversas investigaciones realizadas principalmente en los Estados Unidos, se ha demostrado que las principales estrategias que conducirán a obtener mayores utilidades y con ello una mayor rentabilidad son: - Mayor participación en el mercado del giro del negocio - Mayor calidad relativa - Reducción de costos promedio El segundo factor será imprescindible, puesto que una buena estrategia de calidad por medio de una diferenciación en el producto o servicio conllevará a una mayor acogida y percepción por parte del consumidor, concretándose en mayores ventas y con ello en un aumento de la participación del mercado. Por tanto, las utilidades o los beneficios generados son engañosos cuando se presenta una pérdida de capacidad de competencia, por lo que es necesario tomar en cuenta los elementos señalados, que se resumen en estrategias de innovación y especialización (Diana Ccaccya 2015).

1.3.2.2. **Método de análisis simple factorial de Rentabilidad**

Vergés, J. (2011) clasifica tres métodos importantes para verificar como una empresa resulta rentable: Modelos de desglose más corrientes El análisis estándar de la tasa de rentabilidad se basa en la descomposición de ésta en dos componentes más elementales, a base de introducir la variable 'cifra de Ventas (p 129).

$$\frac{\textit{Beneficio}}{\textit{Capital Invertido}} = \frac{\textit{Beneficio}}{\textit{Ventas}} \times \frac{\textit{Ventas}}{\textit{Capital Invertido}}$$

Apareciendo así la rentabilidad como producto de dos factores significativos en sí mismos: por una parte, la tasa de beneficio neto sobre Ventas (o 'tasa de margen neto'), y por otra, la relación Ventas/Capital, generalmente 33 denominada "índice de rotación" del capital.

$$\frac{\text{Beneficio}}{\text{Capital Invertido}} = \frac{\text{Beneficio}}{\text{Ventas}} \times \frac{\text{Ventas}}{\text{Activo Fijo}} \times \frac{\text{Activo Fijo}}{\text{Capital Invertido}}$$

1.3.2.3. Niveles de Análisis de Rentabilidad

Sánchez (2012) En la rentabilidad tenemos tres niveles: el primer nivel conocido con el nombre de rentabilidad sobre ventas ,el segundo nivel conocido como rentabilidad del activo o rentabilidad económica, en las cuales tiene relación un concepto de resultado previsto o conocido antes de intereses, con el total de capital invertido para su obtención, sin tomar en cuenta el origen o financiamiento de los mismos, esto representa, desde un panorama económico, el rendimiento de la inversión realizada en la compañía.

“tercer nivel, la rentabilidad financiera, en el que se enfrenta un concepto de resultados conocido o previsto, después de intereses, con los fondos propios de la empresa y que representa el rendimiento que corresponde a los mismos” (Sánchez, 2012, pp.4-5).

El vínculo de estos tipos de rentabilidad es el apalancamiento financiero, que bajo la suposición de una estructura financiera en los que existe capitales de terceros, ejercerá como transformador de la rentabilidad financiera correspondientemente a la rentabilidad económica siempre y cuando que la última sea superior al costo promedio de la deuda y como reductor tal como sea el caso. (Sánchez, 2012).

A. Rentabilidad sobre Ventas

“La ratio de rentabilidad de las ventas, mide la eficiencia que alcanza una empresa durante sus operaciones y ayuda a tomar decisiones para mejorarla” (Buenos Negocios, 15, parr2).

Se considera como primera fuente de rentabilidad de una empresa. Si las ventas o ingresos por la prestación de servicio no generan rendimientos apropiados, el crecimiento de la empresa se verá amenazada. Mide que tal efectivo es la gerencia de ventas porque muestra su capacidad para hacer cumplir los objetivos de la empresa.

A.1. Calculo de la rentabilidad sobre ventas

“Se calcula dividiendo el resultado o utilidad bruta del negocio ‘por el monto total de ventas, también puede multiplicarse por 100 para obtener el ratio expresado en porcentajes” (Buenos Negocios, 15, párr. 3).

$$RV = \frac{UTILIDAD\ NETA}{VENTAS} \times 100$$

B. Rentabilidad Económica

Celdran (2012), la rentabilidad económica mide la rentabilidad de los capitales investidos y solo se determina antes de impuestos. La viabilidad es lo que nos indica desde el punto de vista económico si es rentable la empresa. La viabilidad económica de un negocio varia con el nivel de actividad, una mejor gestión de inventarios, reducción de plazos de pago de clientes o un permiso de renovación del capital mejoran la rentabilidad (párr. 4).

La rentabilidad económica o también conocida como rentabilidad de inversión es una medida, que se refiere rendimiento de los activos de una compañía en determinado periodo de tiempo independiente del financiamiento de las mismas (Sánchez, 2012, p5).

b.1 Calculo de la Rentabilidad Económica

Cuando definimos un indicador de rentabilidad económica nos encontramos con tantas definiciones de resultados y de inversiones que se relacionan entre sí. Sin profundizar en el tema, se considera como concepto de resultado el resultado antes de intereses e impuesto, y como concepto de inversiones el promedio del activo total (Sánchez, 2012).

$$RE = \frac{UAI}{TOTAL\ ACTIVOS, PROMEDIO} \times 100$$

C. Rentabilidad Financiera

Celdran (2012) define lo siguiente:

La rentabilidad financiera mide la rentabilidad del capital propio. Interesa generalmente a los accionistas y está determinada después de impuestos, la rentabilidad financiera varia en funciones del nivel de endeudamiento de la empresa. Las formas de mejorar esta rentabilidad pueden venir por el aumento de los ingresos de explotación de la empresa o por la modificación de la estructura de su funcionamiento y el aumento de la proporción de préstamos de su inversión.

La rentabilidad financiera también se le conoce como rentabilidad de los fondos propios, ROE, es una medida aun periodo de tiempo determinado, del rendimiento obtenido por sus capitales propios, la rentabilidad financiera se considera como una medida de rentabilidad más estrecha a los propietarios o accionistas que la rentabilidad económica (Sánchez,2012).

Conocida también como rentabilidad sobre el patrimonio y es observada muy de cerca por los inversionistas actuales y potenciales de la empresa.

Calculo de la Rentabilidad Financiera

Sánchez (2012) índice que “A diferencia de la rentabilidad económica, en la rentabilidad financiera existe pocas discrepancias en cuanto a su cálculo. La más usada es la siguiente.

$$RF = \frac{UDII}{TOTAL\ PATRIMONIO, PROMEDIO} \times 100$$

1.4. Formulación del Problema

Problema General

¿Incide un sistema de costos estándar en la rentabilidad de la PANADERIA PANEROS, 2016 -2017?

1.5. Justificación

El desarrollo del presente trabajo de investigación pretende destacar la importancia y contribución que tiene el diseño de un sistema de costos estándar en la “PANADERIA PANEROS”

El diseñar un sistema de costos nos permitirá mejorar el control de los recursos de la empresa y ayudará a obtener una mejor producción con mínimas dificultades posibles para que al mismo tiempo, pueda ofrecer al público precios accesibles con productos de calidad, y así tener más posibilidades de seguir compitiendo en el mercado y así aumentar la rentabilidad de nuestra empresa.

El interés por el desarrollo de este trabajo de investigación, es de buscar soluciones no solo a la empresa en estudio sino también para las del mismo rubro industrial, como también ayudara a los estudiantes, investigadores y al público que desee obtener más conocimiento de un SISTEMA DE COSTOS.

1.6. Hipótesis

H1: El diseño de un sistema de costos estándar incidirá significativamente en la rentabilidad de la Panadería Paneros, 2016 – 2017.

H0: El diseño de un sistema de costos estándar no incidirá significativamente en la rentabilidad de la Panadería Paneros, 2016 – 2017.

1.7.Objetivos

1.7.1. Objetivo General

Determinar la incidencia de un sistema de costos estándar, en la rentabilidad de la PANADERIA PANEROS 2016 – 2017.

1.7.2. Objetivos Específicos

- Analizar el proceso de producción de la Panadería Paneros 2016 – 2017.
- Identificar el sistema de costos actual, que está utilizando la Panadería Paneros 2016– 2017.
- Conocer la rentabilidad de los años 2016 y 2017 de la Panadería Paneros 2016 – 2017.
- Diseñar Formatos del sistema de costos estándar para la Panadería Paneros 2016- 2017.

II. MATERIALES Y METODOS

2.1. Tipo y diseño de investigación.

El presente trabajo de investigación tiene como fin realizar un trabajo de investigación Aplicada, ya que este trabajo busca mejorar los conocimientos existentes.

El tipo de investigación que se desarrolla y aplica en este trabajo fue del tipo descriptivo, porque el primer paso para desarrollar esta investigación fue narrar la situación problemática que enfrentaba la Panadería Paneros, después de haber observado y analizado la realidad problemática de la empresa se propuso la elaboración de un Sistema de Costos como una opción de solución a la problemática que se encontró en la empresa de estudio.

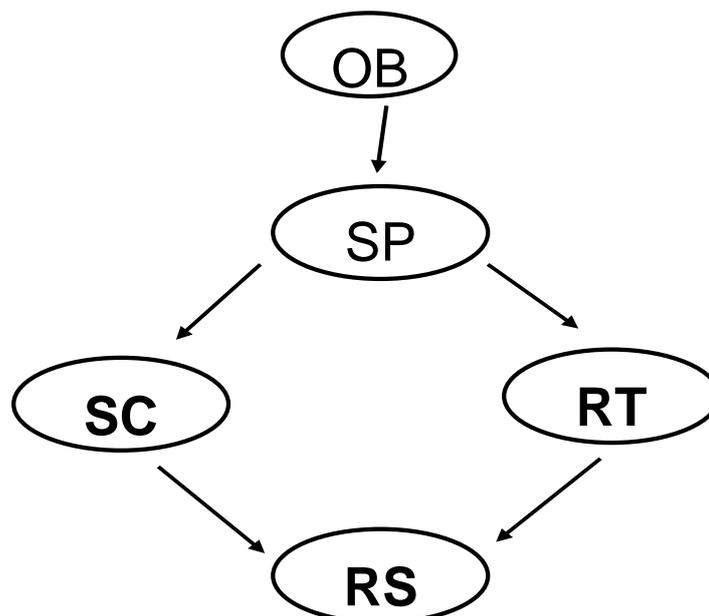
2.1.1 Diseño de la investigación

Este trabajo de investigación es de enfoque no experimental, que está bajo un enfoque cuantitativo.

Es no experimental porque solo se describe y observa el problema tal como se encuentra en su entorno natural, después de la observación será analizado, en la cual se propondrá soluciones para el problema que se ha planteado.

Es cuantitativo porque al realizar el análisis de las variables se ha observado datos numéricos y porcentuales los cuales han sido evaluados.

Grafico



O.B: observación

SP: Situación Problemática

SC: Sistema de Costos Estándar

RT: Rentabilidad

RS: Resultados

Se empezó con la observación para poder describir la situación problemática que está presentando la panadería paneros, con la cual se ha logrado fijar como variables: Sistema de costos estándar (independiente), rentabilidad (dependiente), esto se ha establecido con el propósito de llegar a un buen resultado y obtener una repuesta convincente.

2.2. Población y muestra

La muestra con la que se trabajó la presente investigación resultó igual a la población ya que esta es pequeña, por lo tanto, será la Contadora, una asistente y el jefe de Producción: 3 trabajadores.

2.3. Métodos

El presente trabajo de investigación tiene a desarrollado una investigación Aplicada, ya debido a que se utilizó conocimientos existentes para ser mejorados.

El tipo de investigación que se desarrolló y aplico en este trabajo fue del tipo descriptivo, porque el primer paso para desarrollar esta investigación fue narrar la situación problemática que enfrentaba la Panadería Paneros, después de haber observado y analizado la realidad problemática de la empresa se propuso la elaboración de un Sistema de Costos como una opción de solución a la problemática que se encontró en la empresa de estudio.

El diseño de este trabajo de investigación es de enfoque no experimental, que está bajo un enfoque cuantitativo.

Es no experimental porque solo se describe y observa el problema tal como se encuentra en su entorno natural, después de la observación será analizado, en la cual se propondrá soluciones para el problema que se ha planteado.

Es cuantitativo porque al realizar el análisis de las variables se ha observado datos numéricos y porcentuales los cuales han sido evaluados.

2.4. Variables, Operacionalización.

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
<p style="text-align: center;">VARIABLE INDEPENDIENTE</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR</p>	Materia Prima	Precio Cantidad	<p style="text-align: center;">Observación/ Guía de observación</p> <p style="text-align: center;">Entrevista / Guía de entrevista</p>
	Mano de Obra	Precio Hora estándar	
	Costos Indirectos de Fabricación	Cantidad Precio	
	Variación con Relación al Presupuesto	% de variación entre costos real y costo estándar	
<p style="text-align: center;">VARIABLE DEPENDIENTE</p> <p style="text-align: center;">RENTABILIDAD</p>	Niveles de rentabilidad	<p>R. Sobre Ventas</p> <p>R. Económica</p> <p>R. Financiera</p>	<p style="text-align: center;">Observación/ Guía de observación</p> <p style="text-align: center;">Análisis de Estado Financieros</p>

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

2.5.1. TECNICAS

OBSERVACION

El investigador realizara visitas al campo o lugar de los hechos, para así poder describir mucho mejor la situación problemática en que se encuentra la empresa respecto al tema de estudio.

Según Martins y Palella (2012) “La observación consiste en el uso sistemático de nuestros sentidos orientados a la captación de la realidad que se estudia”

ENTREVISTA

Se hizo la formulación de una serie de preguntas debidamente estructuradas que permitió la obtención de respuesta clara y precisa que me apoyo el desarrollo del presente trabajo de investigación

Según Novoa y Villagómez (2013) la entrevista es una especie de conversación formal entre el investigador y el investigado, o informalmente, consiste en formular preguntas en forma verbal con el objetivo de obtener respuestas e información a fin de comprobar la hipótesis de trabajo.

ANALISIS DOCUMENTAL

Esta técnica consistió en recoger información necesaria que se utilizó como fundamento para el desarrollo del presente trabajo de investigación. La información recolectada fue analizada con el fin de indagar mucho más el tema o el objeto de estudio y así buscar la solución más adecuada al problema.

Ñaupas (2013) señala que:

“Esta técnica consiste en un conjunto de tareas orientadas a extraer información de un documento o bien, facilitar la identificación y la recuperación de documentos” (p.219).

2.5.2 INSTRUMENTOS

GUÍA DE OBSERVACIÓN

Mediante este instrumento se describirá los hechos que se observaran en la visita que se realizara a la empresa, como también las fases, diferentes procesos y ejecuciones de las actividades contables y administrativas.

Becerra (2012) “la guía de observación consiste en un listado de eventos, procesos, hechos o situaciones a investigar, su ocurrencias y características. Se asocia a los objetivos específicos de la investigación. (p.8).

GUÍA DE ENTREVISTA

Las preguntas que se formularon dentro de esta guía fueron aplicadas al gerente, la contadora, ya que ellos conocen la parte administrativa y contable de la empresa.

Martins y Palella (2012) “Es un instrumento que forma parte de la entrevista de la técnica de la entrevista. Es una forma específica de interacción social. El investigador se sitúa frente al investigado y formula las preguntas que ha incluido en el guion previamente elaborado” (pp.127-128).

HOJA DE TRABAJO

La información contable o datos considerados relevantes serán llevados a Hojas de Cálculo Excel para ser debidamente procesados, analizados, tabulados, comparados y evaluados, comprobar su fiabilidad.

FICHAJE

Este instrumento nos permite revisar información bibliográfica y documentos electrónicos, revistas, tesis y otros escritos referentes a las variables de estudio.

Martins y Palella (2012) “el fichaje consiste en registrar los datos que se van obteniendo en la revisión bibliográfica, en fin en las diferentes etapas y procesos que se van desarrollando”.

2.6. Validación

Para el procedimiento de validación de los instrumentos se aplicará “Validación por Juicio de Expertos”. Se procederá invitar a 3 jueces especialistas para que expresen su opinión y otorguen validez al instrumento.

“La validez se define como la ausencia de sesgos. Representa la relación entre lo que se mide y aquello que realmente se quiere medir” (Martins & Palella, 2014).

2.7. Aspectos Éticos.

El presente trabajo de investigación se desarrollará en base a la veracidad de información y perspectiva de la ética de investigación.

DATOS REALES

Este proyecto será redactado teniendo en cuenta hechos reales, sin manipulación por parte del investigador.

FIABILIDAD

La información contenida será información directa de la fuente, no siendo copia de otros trabajos de investigación, excepto el que se tomará como referencia o insumos datos de trabajos previos desarrollados.

CONFIDENCIALIDAD

La información que se obtendrá para el desarrollo del trabajo de investigación, netamente información confidencial ya que solo lo maneja el contador de la empresa.

III. RESULTADOS

3.1. Análisis e interpretación de los resultados

Los resultados y datos que sustentan la presente investigación se obtuvieron con la aplicación de diversas técnicas como la entrevista, la observación, los cuales nos ayudaron a determinar si la Panadería Panderos, contaba con un sistema de costos para que así pueda llevar un mejor control de los elementos de costos (mano de obra, materia prima y CIF) en el proceso de su producción.

3.1.2. Resultados de la entrevista dirigida al contador y asistente de la empresa

1. ¿Qué tiempo tiene la Panadería Paneros en el Mercado?
La Panadería Paneros está en el mercado desde noviembre del 2016
2. ¿Cuenta la Panadería con un Sistema de Costos?
No, solo es un cálculo de costos creado en su propio sistema (XRAY)
3. ¿De qué manera calculan y determina los costos de producción?
Por inventarios de insumos.
Materia prima $(II+C-IF)+$ = costo de la materia Prima
Combustible $(II+C-IF)+$ = costo combustible
MO (Planilla de producción)+ Gastos indirectos de fabricación: gastos mensuales
4. ¿Realiza algunos presupuestos de costos en los que incurre antes de atender y/o elaborar sus productos?
NO, solo se calcula cuando ya está comprada la materia Prima
5. ¿Qué procedimientos utiliza para valorizar la materia prima?
Los precios de compra del insumo
6. ¿De qué manera determina el precio de venta de sus productos?
Manejamos un cuadro de costos de productos porque antes de que salga un producto se valoriza todo.
7. ¿Qué procedimientos realiza para calcular el pago de la mano de obra?

De acuerdo a sus horas de trabajo sus 8 horas es el sueldo mínimo

8. ¿Cómo realiza el cálculo de los costos indirectos de fabricación que incurre en la producción?

Los CIF, de la panadería son los mantenimientos de maquinarias. Agua, luz, depreciación de las maquinarias y no se realiza ningún calculo respecto a su producción por, según la contadora no sabe cuándo se ha gastado en luz o agua

9. ¿Considera usted importante establecer un sistema de costos en la Panadería?

Por el margen de ventas no.

10. ¿La empresa establece márgenes de utilidad para determinar su rentabilidad?

SI.

11. ¿Los resultados económicos obtenidos cubren las expectativas? ¿Mejorarían con la implementación de un Sistema de Costos?

NO, porque no es por tema de un sistema que no mejora resultados si no por el mismo mercado, la venta, todo el personal en planillas.

12. ¿Con el diseño del sistema de costos estándar en qué porcentaje estimaría la rentabilidad de la empresa?

Seria, en un 10%

3.1.2. ENTREVISTA

APLICADA AL ADMINISTRADOR DE LA PANADERIA PANEROS

1. ¿Qué tiempo tiene la Panadería Paneros en el Mercado?

La Panadería Paneros está en el mercado hace un año y medio.

2. ¿Cuenta la Panadería con un Sistema de Costos?

No, solo se realiza los cálculos através de un Excel con las formulas ya creadas por la contadora y con modulo creado en propio sistema (XRAY) de la empresa

3. ¿De qué manera calculan y determina los costos de producción?

Por inventarios de insumos, fórmulas de las contadoras

Materia prima(II+C-IF) + = costo de la materia Prima

Combustible (II+C-IF) + = costos combustible

MO (Planilla de produccion)+

Gastos indirectos de fabricacion: gastos mensuales

4. ¿Realiza algunos presupuestos de costos en los que incurre antes de atender y/o elaborar sus productos?

NO

5. ¿Qué procedimientos utiliza para valorizar la materia prima?

Los precios de compra del insumo, para la elaboración del producto

6. ¿De qué manera determina el precio de venta de sus productos?

Manejamos un cuadro de costos de productos

7. ¿Qué procedimientos realiza para calcular el pago de la mano de obra?

El cálculo de la mano de obra se realiza de acuerdo a sus horas de trabajo sus 8 horas.

8. ¿Cómo realiza el cálculo de los costos indirectos de fabricación que incurre en la producción?

No calcula sus costos indirectos de fabricación.

9. ¿Considera usted importante establecer un sistema de costos en la Panadería?

Para llevar un mejor cálculo de costos, creo que si sería importe un sistema de costos

10. ¿La empresa establece márgenes de utilidad para determinar su rentabilidad?

SI.

11. ¿Los resultados económicos obtenidos cubren las expectativas? ¿Mejorarían con la implementación de un Sistema de Costos?

Creo que, si mejoraría, pero en un porcentaje bajo, ya que el resultado económico no solo depende del sistema de costos sino del Mercado.

12. ¿Con el diseño del sistema de costos estándar en qué porcentaje estimaría la rentabilidad de la empresa?

Mejoraría aproximadamente, en un 10% ya que hay un mejor cálculo de costos

Habiendo aplicado como instrumento la guía de observación, se procede analizar el proceso de producción de la Panadería Paneros:

A) PROCESO PRODUCTIVO

El proceso productivo consta de las siguientes etapas



B) DIAGNOSTICO DE LA RENTABILIDAD DE LOS AÑOS 2016 -2017

RENTABILIDAD SOBRE VENTAS

$$RV = \frac{UTILIDAD\ NETA}{VENTAS} \times 100$$

$$RENTABILIDAD\ SOBRE\ VENTAS\ 2017 = \frac{62908}{340860} \times 100 = 18.46\%$$

$$RENTABILIDAD\ SOBRE\ VENTAS\ 2016 = \frac{51879}{310540} \times 100 = 16.71\%$$

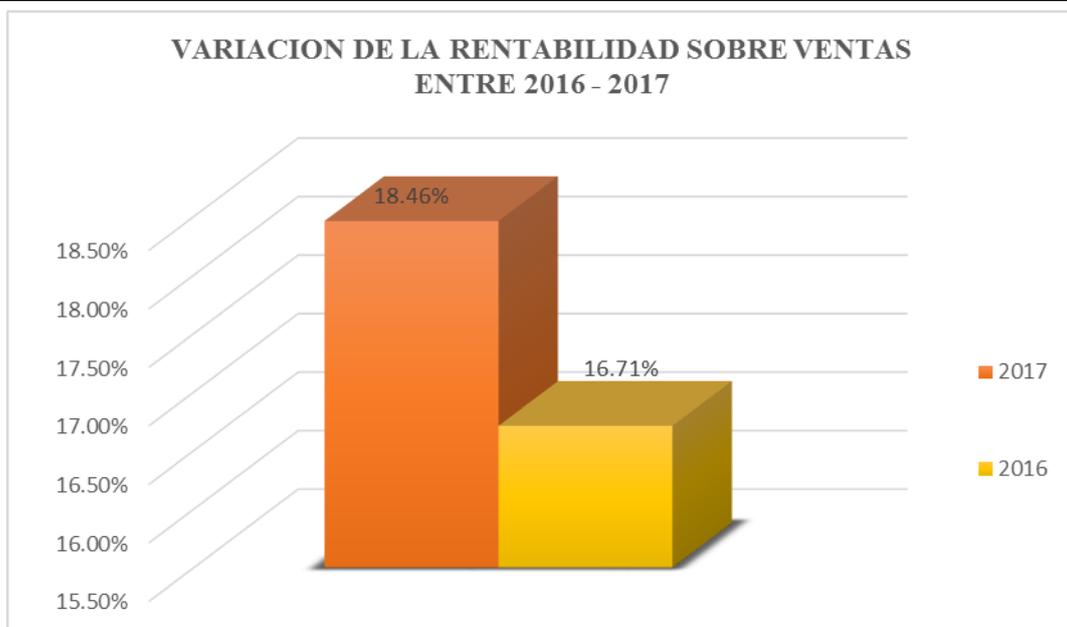


FIGURA 1: Grafico de la rentabilidad Sobre Ventas 2016-2017

Elaboración Propia

Podemos observar que la rentabilidad sobre ventas, para el año 2016 fue de 16.71% y para el 2017 tuvo un aumento de 1.75% con respecto al año anterior, esto quiere decir que por cada sol vendido en el año 2016 y el año 2017 existe una utilidad de 16.46% y 18.46%.

RENTABILIDAD ECONOMICA

$$R.E = \frac{UAI}{\text{TOTAL ACTIVO, PROMEDIO}} \times 100$$

$$\text{RENTABILIDAD ECONOMICA 2017} = \frac{62908}{1,037,792} \times 100 = 6.06\%$$

$$\text{RENTABILIDAD ECONOMICA 2016} = \frac{52879}{904,464} \times 100 = 5.74\%$$

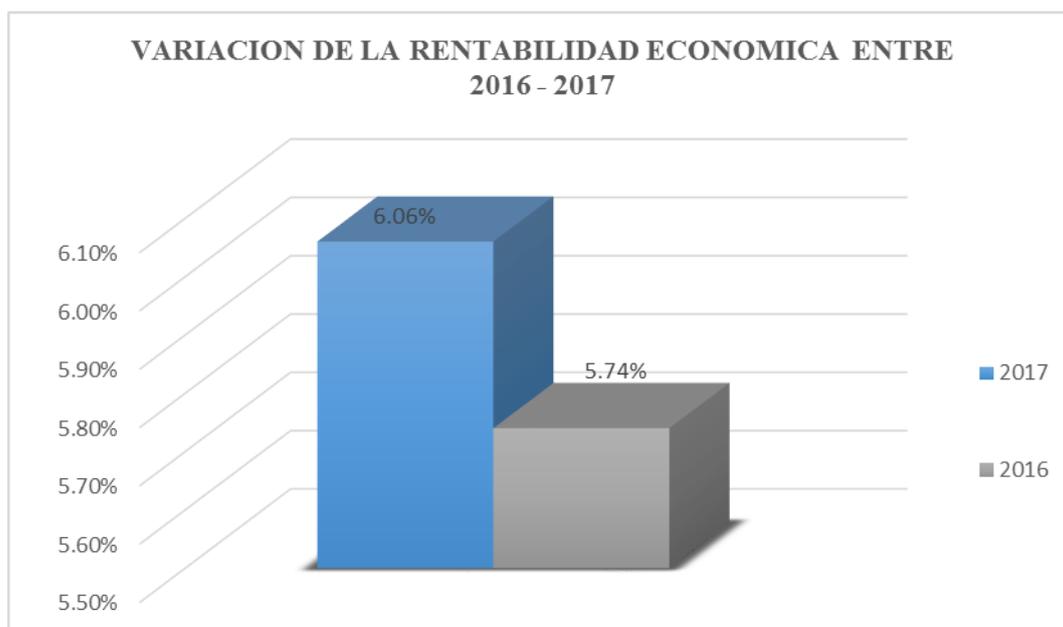


FIGURA 2: Grafico de la rentabilidad Económica 2016-2017

Elaboración Propia

Se observa que la rentabilidad económica, para el año 2016 fue de 5.74% y para el 2017 tuvo una variación en aumento de 0.32%, esta variación nos indica que por cada sol invertido en sus activos en el 2016 tuvo una rentabilidad de 5.74% y para el 2016 tuvo una mejor rentabilidad de 6.06% por cada sol invertido en sus activos

RENTABILIDAD FINANCIERA

$$R.F = \frac{UDII}{\text{TOTAL PATRIMONIO, PROMEDIO}} \times 100$$

$$\text{RENTABILIDAD FINANCIERA 2017} = \frac{62908}{884,835} \times 100 = 7.11\%$$

$$\text{RENTABILIDAD FINANCIERA 2016} = \frac{51879}{769529} \times 100 = 6.74\%$$

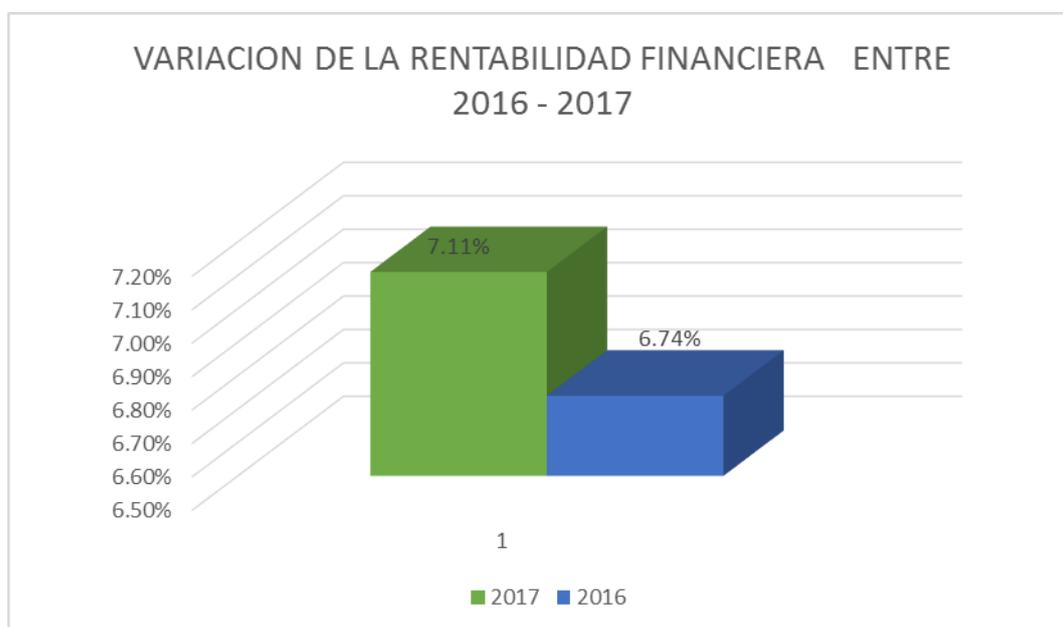


FIGURA 3: Grafico de la rentabilidad Económica 2016-2017

Elaboración Propia

Observamos que la rentabilidad financiera, para el año 2016 tuvo una disminución de 0.37%, respecto al año 2017 de 7.11% a 6.74%, significa que por cada sol invertido por los socios en el año 2016 y en el año 2017 ha excedido una rentabilidad de 7.11% y 6.74% respectivamente.

3.2. Discusión de resultados

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo demostrar que la propuesta del diseño de un sistema de costeo estándar mejorara la rentabilidad en la PANADERIA PANEROS, para ello se hizo un diagnóstico sobre el sistema de costeo actual de la empresa y se analizó los procesos de producción poder llegar a calcular los estándares en fabricación del producto de tal manera permitió obtener información oportuna y relevante.

OBJETIVO 1. Analizar el proceso de producción de la Panadería Paneros 2016 – 2017.

RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

Debido a la gran variedad de productos elaborados en la Panadería, las materias primas utilizadas son muchas y muy diversas, en esta etapa consta de la selección, recepción y almacenamiento de la materia primas.

PESADO Y MEDIDA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

El desarrollo de esta etapa consiste en medir y pesar en forma exacta cada uno de los insumos que se necesitara para la fabricación de un producto

MEZACLA DE INGREDIENTES (amasado y moldeado)

Esta etapa tiene como finalidad, proceder al mezclado de la harina como ingrediente principal junto a la levadura que ya estuvo disuelto y después e va agregando poco a poco el resto de ingredientes, y esto depende del tipo de pan que se desea producir, en el proceso de amasado se realiza con una Batidora hasta que la mezcla llegue hacer homogénea.

Para el moldeado, se obtiene piezas de masa con igual peso, esto se realiza en cajuelas previamente mantecosas, con el peso de acuerdo al tamaño, al final se realiza su acabado con el fin de hacer diseños y la presentación final teniendo en cuenta el tipo de producto y es aquí donde se utilizan los insumos finales (Ajonjolí, semillas, leche, cremas en caso de tortas) , quedando listo para el proceso de horneado

HORNEADO

En esta Etapa del horneado los moldes ingresan al horno donde se someten a temperaturas superiores a los 190° -230° Centígrados por un tiempo de 20 a 30 minutos para formar el pan o dependiendo de lo que se esté horneando.

ENFRIAMIENTO

En este proceso del enfriado se realiza en unos carros transportadores de bandejas que permite el intercambio de calor entre el producto y el ambiente luego son conducidas hacia el área de desmoldado, envasado y relleno según sea el caso. El enfriado es importante para permitir la manipulación del producto ya que al enfriarse se reducen las posibilidades de que pierda su forma.

RELLENO

Esta Etapa se realiza mediante una mezcladora y una manga de relleno. En la primera se encuentran los ingredientes de la crema que será preparada y adicionada al producto. En la segunda un sistema de inyectado por medio de una manga repostera para esparcir la crema, además en esta etapa en los productos se les puede colocar el relleno de nuestra preferencia utilizando chocolate, cerezas y frutas de temporada.

VENTA Y ALMACENAMIENTO

En esta etapa final del proceso los productos rellenos y cubiertos y le pan se colocan en bandejas y estas a su vez son llevadas para su almacenamiento dispuesta para cada uno de los productos y son exhibidas y vendidas.

OBJETIVO 2. •Identificar el sistema de costos actual de la Panadería Paneros 2016–2017.

Al realizar el análisis de los resultados, se observó que en la pregunta número dos de la entrevista aplicada a la contadora de la empresa de la Panadería Paneros, “la entrevistada indica que en la realidad la Panadería no cuenta con un sistema de costos, y que los cálculos de costos lo hace tomando como el inventario inicias de materia prima más el costo menos el inventario final y el resto de cálculo de costos se realiza en su propio sistema (ajuste), dato que”, tal como lo confirma Chambergo (2012), sostiene que “los sistemas de costos permiten determinar los costos de producción totales y por unidad antes y después de la producción”(p.118). el resultado obtenido se relaciona con el trabajo de investigación “propuesta de diseño de un sistema de costeo estándar para mejorar la rentabilidad en los polos de algodón peinado 20 al 1 de la empresa kzzu Australia lima – 2015”de Chiclayo elaborada por Marylin Espino Araujo(2016),donde se encontró que el sistema de costeo

actual de la empresa está realizado de una manera tradicional, donde los costos son cargados a medida que incurren, Los encargados asignan los costos de una manera basada en la experiencia y en lo percibido acorde al giro del negocio, la información manejada son simple anotaciones de los desembolsos de dinero que y es asignado conforme a sus ventas(p.72), así mismo coincide con el trabajo de investigación de Lujas y Robles (2013), en su Tesis titulada “Aplicación de un sistema de costos por órdenes para optimizar el uso de los recursos en la empresa fábrica de sueños sac Trujillo 2013”,Trujillo encontró que la empresa presentó deficiencias en el control de los materiales y recursos empleados en cada orden de pedido debido a que no tienen un sistema ordenado y documentado, el cual permita recaudar información y costo real. El autor González, (2012) quien realizo una propuesta de un “Diseño de un sistema de costos estándar en una industria de cintas para calzado”, confirmó que el estándar además de permitirle a la gerencia conocer el costo de la producción, le permite valorar sus existencias, tomar decisiones en cuanto a la fijación de precios y volumen de la producción. De todo lo anterior podemos concluir que la problemática es la misma situación que atraviesa la empresa por ello se plantea la investigación.

Otro de los resultados obtenidos es la preguntas número tres y cinco aplicada a la contadora de la empresa, nos dice que es la Panadería no realiza presupuestos de costos en los que incurre antes de elaborar sus productos, pues esta solo asigna los costos una vez incurridos estos en la diferentes áreas y son cargados de acuerdo al porcentaje de ventas que ocupa el producto, la lo cual también es un problema que considera Calderón, J. (2013) en donde especifica que estándar persigue como objetivo principal el control de la producción y de sus componentes, de esta manera, desde el inicio sabemos cómo deben ser los costos y, al final, como fueron para confrontarlos a fin de determinar las diferencias y razón de las mismas. Esto quiere decir que la empresa que asigne los costos como fueron al final, muestra un costeo con ineficiencias en todo el proceso productivo y que al confrontarlo con el costeo propuesto cambia la perspectiva ajustando realidades distintas de acuerdo al manejo de la información.

La Panadería Paneros mediante el análisis de la propuesta y la aplicación de la entrevista a la Contadora de Panadería Paneros específicamente las preguntas 5 y 6, donde nos dice que ellos valorizan la materia prima mediante precios de compra del insumo y para determinar el precio de venta manejamos un cuadro de costos de precios unitarios, cuadro elaborado por la misma contadora, esta manera se puede confirmando la teoría del autor. Hansen, R & Mowen, M. (2011) en su teoría nos dice que el estándar consiste simplemente establecer los

estándares de precio y cantidad, lo que se realizó en la investigación utilizando métodos como la observación en el proceso de elaboración de los productos. Al usar estos costos, se calcula el costo estándar por unidad. La hoja de costos estándar proporciona el detalle que da fundamento al costo estándar unitario.

Todos los hallazgos encontrados en los resultados conllevan a una sola finalidad que es mejorar la rentabilidad económica de la Panadería a medida de que se vayan controlando estas ineficiencias y se vayan acercando al costo de producción incurrido realmente para la Producción. Lizcano, J. (2014) dice que la rentabilidad puede considerarse, a nivel general, como la capacidad o aptitud de la empresa de generar un excedente a partir de un conjunto de inversiones efectuadas.

OBTIVO 3. Conocer la rentabilidad de los años 2016 y 2017 de la Panadería Paneros 2016 – 2017.

Por ejemplo los resultado que se obtuvo referente a la rentabilidad se observar en los gráficos “la rentabilidad sobre ventas, para el año 2016 fue de 5.51% y para el 2017 aumento a 6.40%; la rentabilidad económica, para el año 2016 fue de 4.42 % y para el 2017 aumento a 4.80%; y la rentabilidad financiera para el año 2017 fue de 5,72% con respecto al año 2016 de 5,28%. Este resultado reafirma lo que establece Joaquín (2011) sostiene que “rentabilidad se refiere a la relación entre los resultados o beneficios obtenidos en un periodo- usualmente un año, y los Capitales o recursos propios de la empresa durante ese periodo” (p.21).

De esta manera se puede decir que la empresa, presenta un inadecuado control de los costos incurridos en la elaboración de productos de la Panadería lo que conlleva a un costo de producción elevado, lo que se propone es un diseño de costeo estándar para determinar en qué parte del proceso se presenta estas ineficiencias a través del análisis de las variaciones entre lo real , es decir lo que posee la empresa y los estándares fijados, lo que se obtuvo mediante la investigación para ajustar diferencia y poder mejorar la rentabilidad de la empresa (Panadería).

OBJETIVO 4. Diseñar un sistema de costos estándar para la Panadería Paneros 2016-2017

3.3. DISEÑO DE LOS FORMATOS A USAR

El objetivo específico de diseñar formatos del sistema de costos estándar para la panadería paneros 2016- 2017, se ha logrado y los resultados obtenidos se detallaran en el capítulo siguiente denominado Propuesta de investigación.

REQUISION DE MATERIA PRIMA

SUCURSAL: -----

CENTRO DE COSTOS: -----

CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA

FIGURA 4: Diseño de Procedimiento para Entrada de Materia Prima

Elaboración Propia

HOJA TECNICA DE COSTOS ESTANDAR

FIGURA 8: Diseño Hoja de costos estándar

	ELEMENTOS DEL COSTO DE PORDUCCION	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD ESTANDAR	COSTOS UNIT ESTANDAR	COSTO TOTAL
I	MATERIA PRIMA				
II	MANO DE OBRA	Hh	TN*CHhMO		TOTAL
III	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	Hh	TN*CHhGF		TOTAL

Elaboración Propia

Hh = Horas Hombre

TN = Tiempo Necesario

CHhMO = Costo Hora Hombre Mano de Obra

CHhGF = Costo Hora Hombre Gastos de Fabricación

DISEÑO HOJA DE VARIACIONES

FIGURA 9: Diseño Hoja de Variación Estándar.

	ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCION	PRODUCE. BASE	CANTIDAD ESTANDAR	CANTIDAD REAL	DIFERENCIAS	COSTO UNIT. ESTANDAR	DESFAV	(FAVOR)
I	MATERIA PRIMA							
A	Cantidad	Prod. Inic. * Cant. Estad.						
B	Precio					CONSUMO REAL		
II	MANO DE OBRA	Produce. Base	Hh Estándar	Hh Reales	DIFERENCIA		DESFAV	(FAVOR)
A	Cantidad	Prod. Trm +Cost. Conv.* TN						
B	Precio	Producción Trm*CHHMO	CHhMO Estándar	CHhMO Rea				
II	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				DIFERENCIA			
A	Precio							
B	Cantidad							

Elaboración Propia

Materia prima en Cantidad: Producción Base = Producción Iniciada por cantidad estándar

Mano de Obra en Cantidad: Producción Base = Producción Terminada más costo de conversión por tiempo necesario

Mano de Obra en Precio: Producción Base = Producción Terminada más Costo Hora Hombre Mano de Obra Estándar

3.3. Propuesta de la Investigación

3.3.1. Desarrollo de la Propuesta de Investigación

PROCESO DE LA PRODUCCION

RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

Debido a la gran variedad de productos elaborados en la Panadería, las materias primas utilizadas son muchas y muy diversas, en esta etapa consta de la selección, recepción y almacenamiento de la materia primas.

PESADO Y MEDIDA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

El desarrollo de esta etapa consiste en medir y pesar en forma exacta cada uno de los insumos que se necesitara para la fabricación de un producto

MEZACLA DE INGREDIENTES (amasado y moldeado)

Esta etapa tiene como finalidad, proceder al mezclado de la harina como ingrediente principal junto a la levadura que ya estuvo disuelto y después e va agregando poco a poco el resto de ingredientes, y esto depende del tipo de pan que se desea producir, en el proceso de amasado se realiza con una Batidora hasta que la mezcla llegue hacer homogénea.

Para el moldeado, se obtiene piezas de masa con igual peso, esto se realiza en cajuelas previamente mantecosas, con el peso de acuerdo al tamaño, al final se realiza su acabado con el fin de hacer diseños y la presentación final teniendo en cuenta el tipo de producto y es aquí donde se utilizan los insumos finales (Ajonjolí, semillas, leche, cremas en caso de tortas), quedando listo para el proceso de horneado.

HORNEADO

En esta Etapa del horneado los moldes ingresan al horno donde se someten a temperaturas superiores a los 190° -230° Centígrados por un tiempo de 20 a 30 minutos para formar el pan o dependiendo de lo que se esté horneando.

ENFRIAMIENTO

En este proceso del enfriado se realiza en unos carros transportadores de bandejas que permite el intercambio de calor entre el producto y el ambiente luego son conducidas hacia el

área de desmoldado, envasado y relleno según sea el caso. El enfriado es importante para permitir la manipulación del producto ya que al enfriarse se reducen las posibilidades de que pierda su forma.

RELLENO

Esta Etapa se realiza mediante una mezcladora y una manga de relleno. En la primera se encuentran los ingredientes de la crema que será preparada y adicionada al producto. En la segunda un sistema de inyectado por medio de una manga repostera para esparcir la crema, además en esta etapa en los productos se les puede colocar el relleno de nuestra preferencia utilizando chocolate, cerezas y frutas de temporada.

VENTA Y ALMACENAMIENTO

En esta etapa final del proceso los productos rellenos y cubiertos y le pan se colocan en bandejas y estas a su vez son llevadas para su almacenamiento dispuesta para cada uno de los productos y son exhibidas y vendidas.

3.4. Cálculo y Análisis del costos real y costos Estándar

A) VENTAS

Se Presenta Diversos productos elaborados por la Panadería Paneros, los cuales abarca un mercado amplio tanto la venta al por mayor y menor llegando a consumidores finales.

Se detallan los productos que habitualmente se vende, con un índice que se utiliza para la producción.

Tabla 1. Porcentaje de ventas de los productos fabricados

PAN	40%
PAN MOLDE INTEGRAL	22%
BIZCOCHOS	15%
ALFAJORES	5%
TORTAS	8%
OTROS	10%

Fuente: Elaboración propia

B) ANALISIS PRELIMINAR DE LOS COSTOS DE PRODUCCION REAL

La producción de diversos tipos de pan forma parte de un 40% en las ventas total que produce la empresa. Este producto es fabricado 111 a 112 unidades semanales haciendo así un total de 450 panes producidos al mes, monto producido de una manera habitual.

La Elaboración del producto pasa por cinco procesos los cuales se encuentran equipados y acondicionados para la producción. Los espacios son aceptables en las áreas de pesado, mezcla, fermentación y horneado.

La mano de obra utilizada en el proceso de producción está dada por 4 trabajadores, dos especializados en la elaboración de los productos de la Panadería y cuentan con un ayudante de Panadería para reducir el tiempo de preparación de los productos y así aprovechar la capacidad máxima de la maquinaria.

Las compras de la materia prima son realizadas por el encargado de la producción en las siguientes cantidades mostradas en el cuadro que se presenta a continuación.

B.1) MATERIA PRIMA

A continuación se detallara, un cuadro con los insumos utilizados en la elaboración de los diversos productos de la panadería, estos insumos son los mismos cada mes, es por eso que en este cuadro de detalla el monto total del gasto en insumos mensual, pero este gasto mensual solo se considerara los mes de Enero a Noviembre, se está considerando de esta manera porque en el mes de Diciembre se produce más mas compras de insumos debido a la producción de Paneton.

Tabla 2. Lista de Insumos utilizados Mensual.

LISTA DE LOS MATERIALES UTILIZADOS				
PRODUCTOS	COMPRA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	SACOS 50KG	15	160	2400
ALMIDON	SACOS 50KG	3	130	390
AZUCAR RUBIA	SACOS 50KG	4	140	560
AZUCAR BLANCA	SACOS 50KG	3	160	480
MANTECA	KG	30	60	1800
HUEVO	UNIDAD	400	0.35	140
SAL	KG	5	1	5
LEVADURA	KG	10	15	150
MEJORADOR	KG	10	15	150
LECHE	PAQUETES DE 6 UND	8	15	120
MANJAR	KG	15	7	105
OTROS				500
TOTAL DE COMPRAS MENSUAL				6800

Fuente: Elaboración propia

Como ya se detalló anteriormente, las compras de insumos realizadas en el mes de Diciembre son de muchas más cantidades, ya que aquí hay Elaboración de Panetones, por festividades, y la panadería distribuye ala por mayor este producto.

Los insumos detallados a continuación, está considerando solo el mes de diciembre, es decir es un gasto solo para dicho mes.

Tabla 3. Lista de Insumos utilizada en el mes de Diciembre.

LISTA DE MATERIALES DICIEMBRE				
PRODUCTOS	COMPRA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	SACOS 50KG	30	160	4800
ALMIDON	SACOS 50KG	5	130	650
AZUCAR RUBIA	SACOS 50KG	5	140	700
AZUCAR BLANCA	SACOS 50KG	5	160	800
HUEVO	UNIDAD	1000	0.35	350
SAL	KG	5	1	5
LEVADURA	KG	50	15	750
MEJORADOR	KG	10	15	150
LECHE	PAQUETES DE 6 UND	8	15	120
MANJAR	KG	15	7	105
OTROS				100
TOTAL COMPRAS MES DE DICIEMBRE				8530

Fuente: Elaboración propia

B.2) MANO DE OBRA

La distribución de los insumos es hacia cada área y utilizado según el consumo; por la ubicación de la empresa se considera traslado de la mercadería. La empresa cuenta con 6 trabajadores los cuales en toda la investigación los nombraremos como Maestro panadero 1, Maestro panadero 2. Ayudante de Panadería, empaquetador y 3 vendedores.

La mano de obra empleada en toda la Producción se detalla en el cuadro, con el total de tiempo utilizado y los tiempos utilizados cada día, este cálculo se obtuvo de la información recabada de las entrevistas aplicadas. La base de asignación de los costos son los tiempos de mano de obra, estos tiempos están divididos por las horas diarias de trabajo asignado por la empresa.

Tabla 4. Costos y tiempo de mano de Obra Utilizada

COSTO TIEMPO DE MANO DE OBRA UTILIZADA					
NOMBRES	COSTO POR HORA	HORAS	COSTO TOTAL ASIGNADO	PAGO MENSUAL	PROCESO
MAESTRO PANADERO 1	5	8	40	1200	PRODUCCIO N
MAESTRO PANADERO 2	5	8	40	1200	PRODUCCIO N
AYUDANTE PANADERO	3.875	8	31	930	PRODUCCIO N
EMPAQUETADOR	3.875	8	31	930	PRODUCCIO N
VENDEDOR 1	4.16625	8	33.33	1000	VENTAS
VENDEDOR 2	4.16625	8	33.33	1000	VENTAS
VENDEDOR 3	4.16625	8	33.33	1000	VENTAS

Fuente: Elaboración propia

B.3) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION

Los costos indirectos son aquellos costos que corresponden a los recursos que participan en el proceso productivo pero que no llegan a incorporarse físicamente el producto final, ya que están vinculados al proceso más no al producto como tal.

En el siguiente cuadro se detalla una lista de la maquinaria utilizada en la elaboración de diversos productos de la panadería, detallamos sus precio y la base ha depreciar cada una de ellas.

Tabla 5. Depreciación de Maquinaria Utilizada

BASE A DEPRECIAR DE MAQUINARIA UTILIZADA				
DESCRIPCION	CANTID AD	PRECI O	BASE PARA DEPRECIAR	AREA
HORNO	2	10000	8000.00	PRODUCCION
BATIDORA	1	2300	1840.00	PRODUCCION
TAJADORA	1	3000	2400.00	PRODUCCION
AMASADORA	1	1800	1440.00	PRODUCCION
MAQUINA DE RODILLOS	2	1500	1200.00	PRODUCCION
CUARTO DE CRECIMIENTO	5	1000	800.00	PRODUCCION
GRAMERA	1	1000	800.00	PRODUCCION
REFRIGERADORA	2	3000	2400.00	PRODUCCION
MESON DE TRABAJO	3	1000	800.00	PRODUCCION

Fuente: Elaboración propia

El cuadro se detalla la vida útil y el valor de depreciación diaria de las maquinas utilizadas para la fabricación de los productos de la panadería, cada una de estas máquinas utilizadas por los operarios tiene sus función.

Tabla 6: Costo de depreciación de la maquinaria utilizada

Fuente: Elaboración propia

En el siguiente cuadro se está detallando los costos indirectos, influenciados en la elaboración de los productos.

Se detalla los costos mensuales del consumo de agua y energía eléctrica, así como

COSTOS DE DEPRECIACION DE LA MAQUINRIA UTILIZADA				
DESCRIPCION	VIDA UTIL	DEPRECIACION DIARIA	DIAS UTILIZADOS	AREA
HORNO	5	4.44	30	PRODUCCION
BATIDORA	5	1.02	30	PRODUCCION
TAJADORA	5	1.33	30	PRODUCCION
AMASADORA	5	0.80	30	PRODUCCION
MAQUINA DE RODILLOS	5	0.67	30	PRODUCCION
CUARTO DE CRECIMIENTO	0	0.44	30	PRODUCCION
REFRIGERADORA	5	0.44	30	PRODUCCION
MESON DE TRABAJO	0	0.00	30	PRODUCCION
EXCIBIDORA CONSERVADORA	5	0.44	30	VENTAS
		9.60		DEPRECIACION DIARIA

también se ha desglosado el gasto diario de cada uno de los costos, para su debido análisis.

Tabla 6: Costo de recursos indirectos

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			
ELEMENTOS	MENSUAL	COSTOS DIARIOS	DIAS
AGUA	200	6.7	30
ENERGIA ELECTRICA	600	20.0	30

Fuente: Elaboración propia

C) ANALISIS Y FIJACION DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN ESTANDAR.

Para la fijación de los costos estándares se necesita conocer sus niveles de producción de la empresa y también las áreas que conforman el proceso y actúan como una unidad de gestión para poder efectuar la medición y control. El objetivo es determinar lo que debe costar la elaboración de diversos productos en condiciones normales, es decir, un costo predeterminado que sirva a los dueños como base para medir la gestión productiva de la empresa. Este procedimiento de estandarización de precios consiste en establecer el costo unitario estándar del producto más vendido de la panadería.

El estándar a fijar está basado en las futuras probabilidades del costo bajo condiciones habituales; se trabaja bajo hechos pasados que serán ajustados tomando en cuenta las expectativas futuras. Una de las ventajas es que no va a requerir de ajustes frecuentes; por tanto ayudará a la planificación a largo plazo y en la toma de decisiones.

Tabla 7: Hoja de Costos del Producto más vendido costos Real.

MATERIALES	CANTIDADES	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNTARIO	TOTAL COSTO
HARINA	18	kg	2.94	52.92
LEVADURA	1	kg	3	3
SAL	250	gramos		0.35
AGUA	8	litros	0.25	2
AZUCAR	1	kg	2.5	2.5
MAESTRO PANADERO 1	1	horas	4.1662 5	4.2
MAESTRO PANADERO 2	1	horas	4.1662 5	4.2
AYUDANTE PANADERO	1	horas	3.875	3.88
DEPRECIACION DE MAQUINARIA				1.6
ENERGIA ELECTRICA	2	HRS	2.83	5.66
TOTAL MATERIALES CONSUMIDOS				80.2375
COSTO POR PAN				0.18

Fuente: Elaboración propia

C.1). MATERIA PRIMA

Para las cantidades estándares Fijadas se ha sido incluye todos los materiales que pueden identificarse directamente con el producto. Las cantidades estándar son determinadas por la elección de los insumos más económicos, pero teniendo en cuenta la cantidad producida y también la calidad del producto con el que se trabaja.

Como se utilizada distintas clases de insumos para la elabora una lista con los precios estándar de materia prima al detalle, esta forma ayuda a tener un adecuado planeamiento de materiales, así facilita los procedimientos de control y el uso del material en la producción, y así tener especificaciones estandarizadas.

Tabla 8: Hoja de Fijación de Cantidad Estándar para los Materiales.

MATERIALES	CANTIDA DES	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNTARIO	TOTAL COSTO
HARINA	19	kg	2.7	40.5
LEVADURA	1	kg	2.8	2.8
SAL	200	gramos		0.2
AGUA	5	litros	0.25	1.25
AZUCAR	800	kg	0.0025	2
MAESTRO PANADERO 1	1	horas	4.16625	4.17
MAESTRO PANADERO 2	30	MINUTOS	0.0694375	2.08
AYUDANTE PANADERO	1	horas	3.875	3.875
DEPRECIACION DE MAQUINARIA				1.6
ENERGIA ELECTRICA	1.3	HRS	2.83	3.679
TOTAL MATERIALES CONSUMIDOS				62.153375
COSTO ESTANDAR POR PAN				0.14

Fuente: Elaboración propia

En la fijación de los precios estándar de los insumos se basa en la investigación de precios actuales que tiene el mercado como también los convenios o pactos que se puedan dar con los proveedores de la empresa.

C.2) MANO DE OBRA

Las asignaciones de producción estándar pueden basarse en una determinación de lo que representa un buen nivel de actuación. Para la investigación se empleó distinta que reduce el tiempo ocioso por lo que se realiza una descripción cuidadosa y detallada.

Para la fijación de tiempo de mano de obra es difícil simular las condiciones de operación reales sobre una base experimental, por ello se utilizó cálculos de prueba de tiempos y movimientos sumando los tiempos de los procesos que pasa la preparación del producto, para determinar las horas hombres empleadas en cada etapa de la producción se estudios de funciones, tiempo y movimientos de los trabajadores para determinar las cantidades de horas de mano de obra. Se presenta un cuadro que contiene la asignación de tiempo estándar para varios movimientos y otros elementos que intervienen en un trabajo.

Tabla 9: Fijación de tiempo estándar para la producción

NOMBRES	COSTO POR HORA	HO RAS	COSTO TOTAL ASIGNADO	PAGO MENSUAL	PROCESO
MAESTRO PANADERO 1	4.582 5	8	36.66	1100	PRODUCCION
MAESTRO PANADERO 2	4.582 5	8	36.66	1100	PRODUCCION
AYUDANTE PANADERO	3.875	5	19.375	581.25	PRODUCCION
EMPAQUETADOR	3.875	5	19.375	581.25	PRODUCCION
VENDEDOR 1	4.16	8	33.33	1000	VENTAS
VENDEDOR 2	4.16	8	33.33	1000	VENTAS
VENDEDOR 1	4.16	8	33.33	1000	VENTAS

Fuente: Elaboración propia

Para establecer los precios estándares de mano de obra, es necesario conocer las operaciones que se van a realizar, la calidad de la mano de obra que se desea y la tasa promedio por hora que se espera pagar. El precio por hora puede basarse en pactos con el trabajador que acepta la cantidad salarial ofrecida.

C.3) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

En este caso los costos indirectos son estable ya que se tiene como costo indirecto la depreciación de las maquinarias

Tabla 10: costos estándar de depreciación maquinaria

COSTOS DE DEPRECIACION DE LA MAQUINRIA UTILIZADA				
DESCRIPCION	VIDA UTIL	DEPRECIACION DIARIA	DIAS UTILIZADOS	AREA
HORNO	5	4.44	30	PRODUCCION
BATIDORA	5	1.02	30	PRODUCCION
TAJADORA	5	1.33	30	PRODUCCION
AMASADORA	5	0.80	30	PRODUCCION
MAQUINA DE RODILLOS	5	0.67	30	PRODUCCION
CUARTO DE CRECIMIENTO	0	0.44	30	PRODUCCION
REFRIGERADORA	5	0.44	30	PRODUCCION
MESON DE TRABAJO	0	0.00	30	PRODUCCION
EXCIBIDORA CONSERVADORA	5	0.44	30	VENTAS
		9.60		DEPRECIACION DIARIA

Fuente: Elaboración propia

Tabla 11: Costo Estándar de costos indirectos

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			
ELEMENTOS	MENSUAL	COSTOS DIARIOS	DIAS
AGUA	200	6.7	30
ENERGIA ELECTRICA	600	20.0	30

Fuente: Elaboración propia

La fijación unidades monetarias para este elemento del costo esta dado en horas de trabajo indirectas, horas máquinas, consumo de materiales indirectos u otros gastos que suman a la confección del polo de acuerdo a actuaciones en cantidad si asigna el precio

D) ANALISIS DE LAS VARIACIONES

La idea esencial de costo estándar es calcular antes de la producción cuales deberían ser los costos de los diversos productos, tratando de definir un objetivo. Ese cálculo se debe hacerse pensando en alcanzar la máxima eficiencia posibles con los costos de la producción, en esto no se trata de pensar que costo puedo llegar a tener, si no su objetivo es mejorar el costo posible con los insumos con los que se cuenta

D.1) ANALISIS DE LA VARIACION EN CANTIDAD

VARIACION EN LOS MATERIALES

En esta parte de las variaciones se el volumen realmente consumido de un insumo contra el valor que se ha sido propuesto por el investigador, esta propuesta tiene que estar dada bajo una investigación de los proveedores o una información obtenida de la medición y control durante la producción.

En el cuadro detallado a continuación se presenta las variaciones de los insumos entre las cantidades reales y las cantidades estándar para la elaboración del producto.

Tabla 12: Cálculo de Variación en Cantidad de Materia Prima.

VARIACION EN LOS MATERIALES						
VARIACION	PROCESO	MATERIALES	CANTIDAD REAL	CANTIDAD ESTANDAR	PRECIO ESTANDAR	VARIACION
$(\text{CANTIDAD ESTANDAR} - \text{CANTIDAD REAL}) \times \text{PRECIO ESTANDAR} = \text{VC}$						
VARIACION DE CANTIDAD	PRODUCCION	HARINA	19 KG	17KG	2.1	-0.84%
		LEVADUR A	1 KG	1KG	10	0
		SAL	250 GR	200 GR	0.001	-0.05
		AGUA	4L	3 L	0.25	-0.25
		AZUCAR	1KG	800 GR	0.0025	-0.5

Fuente: Elaboración propia

La variación que refleja el cuadro en la elaboración de pan se ha consumido algunos insumos más de lo que pudo haber consumido y considerando el estándar eso significó un incremento en el gasto. Por lo tanto esta manera de medir la variación no me especifica porque se consumió de manera diferente, ni quien es el responsable de este hecho ocurrido.

VARIACION EN MANO DE OBRA

Esta variación determina las horas hombre que se asigne y lo que trata de apuntar es establecer la reducción de las horas innecesarias para así tener una mejor asignación del costo y un mejor manejo de la información.

Tabla 13: Cálculo de Variación de horas trabajadas.

VARIACION EN MANO DE OBRA						
VARIACION	PROCESO	TRABAJOES	HORAS ESTANDAR	HORAS REAL	PRECIO ESTANDAR	VARIACION
(HS ESTANDAR MO - HS REAL MO)X TARIFA ESTANDAR =VC						
VARIACION DE CANTIDAD	PRODUCCION	MAESTRO PANADERO 1	10	11	4.16625	-4.17
		MAESTRO PANADERO 2	10	11	4.16625	-4.17
		AYUDANTE PANADERO	5	8	3.875	-11.63
		ENPAQUETADOR	5	8	3.875	-11.63
	VENTAS	VENDEDOR	8	8	3.875	0.00
		VENDEDOR	8	8	3.875	0.00
		VENDEDOR	8	8	3.875	0.00

Fuente: Elaboración propia

Para este elemento del costo de las variaciones, se tomó en cuenta las horas de los trabajadores en la empresa, en la cual según la visita al área de producción se pudo observar que hay mano de obra ociosa, por eso motivo se puede reducir horas de algunos trabajador.

D.2) ANALISIS DE LA VARIACION EN EL PRECIO

Esta variación de precio determina el costo de compra de un insumo, se podría pensar que a las variaciones del precio pueden ser algo menos manejables que las variaciones de cantidad, esto puede ocurrir si se presenta resulta razonable, en empresa puede ser formador de precios es por eso que estos se puede manejar.

VARIACION EN LOS MATERIALES

Este cálculo de variación consiste en hacer comparación entre los precios que se pagara por el insumo contra el precio que se fijó como ideal por el investigador, cabe resaltar que el efecto precio puede estar asociado a condiciones de negociación con terceros, condiciones que se pueden controlar ya que depende de evolución del insumo y los pactos o acuerdo que se pueden lograr.

Tabla 12: Cálculo de Variación en Precio de los Materiales.

CALCULO DE LA VARIACION EN LOS PRECIOS DE MATERIALES					
VARIACION	PROCESO	PRECIO ESTANDAR	PRECIO REAL	CANTIDAD REAL	% VARIACION
FORMULAS : (PRECIO ESTANDAR - PRECIO REAL)X CANTIDAD REAL =VP					
VARIACION EN EL PRECIO	PRODUCCION	150	160	15 sc	-10
		125	130	3	-20
		140	140	4	0
		155	160	3	-20
		55	60	30	-20
		0.25	0.35	400	-0.4
		1	1	5	0
		15	15	10	0
		15	15	10	0
		13	15	8	-8
		5	7	15	-8

VARIACION EN MANO DE OBRA

En este análisis de variación se compara el precio que pagamos por la mano de obra contra el precio que había fijado como precio ideal hacer pagado a cada trabajador , la idea de esta variación es poder aislar el efecto precio que está asociado a condiciones negociación con los trabajadores.

Tabla 11: Cálculo de Variación en Precio de la Mano de obra

CALCULO DE LA VARIACION EN LOS PRECIOS DE LA MANO DE OBRA					
VARIACION	PROCESO	PRECIO ESTANDAR	PRECIO REAL	HORAS REAL	% VARIACION
FORMULAS : (TARIFA ESTANDAR - TARIFAREAL)X HORAS EFECTIVAS DE TRABAJO =VP					
VARIACION EN EL PRECIO	PRODUCCION	4.5825	4	10	5.825
		4.5825	4	10	5.825
		3.875	3.875	8	0
		3.875	3.875	8	0
	VENTAS	3.958	4.16625	8	-1.664
		3.958	4.16625	8	-1.664
		3.958	4.16625	8	-1.664

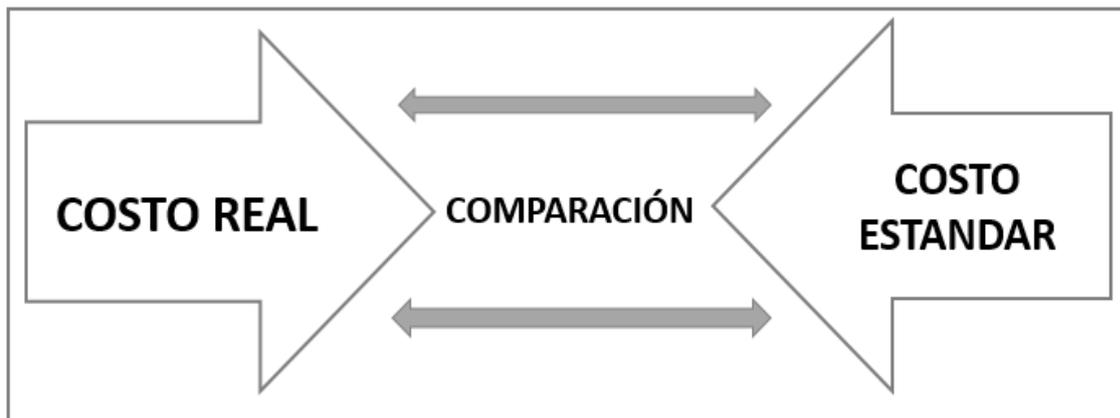
Cuando intentamos cuantificar esta variación resulta que es desfavorable en los últimos en el pago de trabajador del área de ventas, la causa posible es que se paga jornales por encima de lo pronosticado, esto cuando se ha empleado mayor horas innecesarias. El empleo de la mano de obra para cada proceso es fijado en menor proporción lo real y este es consecuencia de los tiempos empleados en la elaboración de la prenda.

El presupuesto de solo tres trabajadores hacen una reducción de sus costos en los espacios o tiempos que lo que se ha detectado horas hombre innecesaria.

E) COSTOS ESTANDAR VS COSTOS REALES Y SU RENTABILIDAD

El sistema de costos estándar determina de una manera metódica, el costo de producción. Estudia cuidadosamente los sistemas y procesos que intervienen en un determinado proceso

de producción para proponer métodos y modelos más eficientes que permitan aumentar la rentabilidad de una empresa. Gracias a la utilización de un sistema de costos estándar, la empresa podrá controlar de manera más eficiente el proceso productivo. Tendrá toda la información a la mano que le permitirá investigar qué productos son los más costosos y en qué parte del proceso de producción se asumen más costos. Y en base a toda la información, la directiva podrá decidir cuáles serán las acciones correctas para evitar que se cometan errores y lograr una mejora rentabilidad en la empresa.



A). LISTA DE INSUMOS UTILIZADOS CON ESTÁNDAR Y SIN ESTÁNDAR

En los cuadros detallando los insumos utilizados mensualmente para la elaboración de cada uno de los productos que vende la panadería, con un estudio minucioso de precios en el mercado se observa que al elaborar un cuadro estándar de Insumo, los precios son muchos más bajos que los precio que la panadería maneja en su producción. Estándar

LISTA DE LOS MATERIALES UTILIZADOS SIN ESTANDAR				
PRODUCTOS	COMPRA	CANTI DAD	COSTO UNITARIO	COST O TOTAL
HARINA	SACOS 50KG	15	160	2400
ALMIDON	SACOS 50KG	3	130	390
AZUCAR RUBIA	SACOS 50KG	4	140	560
AZUCAR BLANCA	SACOS 50KG	3	160	480
MANTECA	KG	30	60	1800
HUEVO	UNIDAD	400	0.35	140
SAL	KG	5	1	5
LEVADURA	KG	10	15	150
MEJORADOR	KG	10	15	150
LECHE	PAQUETES DE 6 UND	8	15	120
MANJAR	KG	15	7	105
OTROS				500
TOTAL DEL COSTO SIN ESTANDAR				6800

LISTA DE LOS MATERIALES UTILIZADOS CON ESTANDAR				
PRODUCTOS	COMPRA	CANTI DAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	SACOS 50KG	15	150	2250
ALMIDON	SACOS 50KG	3	125	375
AZUCAR RUBIA	SACOS 50KG	4	140	560
AZUCAR BLANCA	SACOS 50KG	3	155	465
MANTECA	KG	30	55	1650
HUEVO	UNIDAD	400	0.25	100
SAL	KG	5	1	5
LEVADURA	KG	10	15	150
MEJORADOR	KG	10	15	150
LECHE	PAQUETES DE 6 UND	8	13	104
MANJAR	KG	15	5	75
OTROS				500
TOTAL DEL COSTO CON ESTANDAR				6384

Diferencias de precios entre los costos Reales y Costo Estándar

B). LISTA DE INSUMOS UTILIZADOS CON ESTÁNDAR Y SIN ESTÁNDAR EN EL MES DE DICIEMBRE

LISTA DE INSUMOS DICIEMBRE				
PRODUCTOS	COMPRA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	SACOS 50KG	30	160	4800
ALMIDON	SACOS 50KG	5	130	650
AZUCAR RUBIA	SACOS 50KG	5	140	700
AZUCAR BLANCA	SACOS 50KG	5	160	800
HUEVO	UNIDAD	1000	0.35	350
SAL	KG	5	1	5
LEVADURA	KG	50	15	750
MEJORADOR	KG	10	15	150
LECHE	PAQUETES DE 6 UND	8	15	120
MANJAR	KG	15	7	105
OTROS				100
TOTAL COMPRAS DEL MES SIN COSTOS ESTANDAR				8530

LISTA DE INSUMOS DICIEMBRE				
PRODUCTOS	COMPRA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	SACOS 50KG	30	150	4500
ALMIDON	SACOS 50KG	5	125	625
AZUCAR RUBIA	SACOS 50KG	5	140	700
AZUCAR BLANCA	SACOS 50KG	5	155	775
HUEVO	UNIDAD	1000	0.25	250
SAL	KG	5	1	5
LEVADURA	KG	50	15	750
MEJORADOR	KG	10	15	150
LECHE	PAQUETES DE 6 UND	8	13	104
MANJAR	KG	15	5	75
OTROS				100
TOTAL COMPRAS DEL MES CON COSTOS ESTANDAR				8034

Observamos que entre el total de compras que realiza la panadería todo el mes de diciembre y el total de compras utilizando un método estándar hay una diferencia de S/496.00 soles

B). MANO DE OBRA UTILIZADA MENSUAL EN LA PRODUCCION CON ESTÁNDAR Y SIN ESTÁNDAR

COSTO TIEMPO DE MANO DE OBRA UTILIZADA					
NOMBRES	COSTO POR HORA	HORAS	COSTO TOTAL ASIGNADO	PAGO MENSUAL	PROCESO
MAESTRO PANADERO 1	4	10	40	1200	PRODUCCION
MAESTRO PANADERO 2	4	10	40	1200	PRODUCCION
AYUDANTE PANADERO	3.875	8	31	930	PRODUCCION
EMPAQUETADOR	3.875	8	31	930	PRODUCCION
VENDEDOR 1	4.1662 5	8	33.33	1000	VENTAS
VENDEDOR 2	4.1662 5	8	33.33	1000	VENTAS
VENDEDOR 3	4.1662 5	8	33.33	1000	VENTAS
TOTAL DE GASTO EN PERSONAL					7260

COSTO TIEMPO DE MANO DE OBRA UTILIZADA - COSTO ESTANDAR					
NOMBRES	COSTO POR HORA	HORAS	COSTO TOTAL ASIGNADO	PAGO MENSUAL	PROCESO
MAESTRO PANADERO 1	4.5 825	8	36.66	1100	PRODUCCION
MAESTRO PANADERO 2	4.5 825	8	36.66	1100	PRODUCCION
AYUDANTE PANADERO	3.8 75	5	19.375	581.25	PRODUCCION
EMPAQUETADOR	3.8 75	5	19.375	581.25	PRODUCCION
VENDEDOR 1	3.9 6	8	31.666	950	VENTAS
VENDEDOR 2	3.9 6	8	31.666	950	VENTAS
VENDEDOR 3	3.9 6	8	31.666	950	VENTAS
TOTAL DE GASTO EN PERSONAL CON COSTOS ESTANDAR					6212.5

Al realizar la comparación entre los gastos de mano de obra que tiene la empresa y los gastos calculados con el sistema de costos se puede observar que hay una diferencia en el pago total del mes

C). INSUMOS UTILIZADOS CON ESTÁNDAR Y SIN ESTÁNDAR PARA LA ELABORACION DEL PRODUCTO MÁS VENDIDO

CANTIDAD PRODUCIDAD DIARIO 450				
MATERIALES	CANTIDA DES	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNTARIO	TOTAL COSTO
HARINA	18	kg	2.94	52.92
LEVADURA	1	kg	3	3
SAL	250	gramos		0.35
AGUA	8	litros	0.25	2
AZUCAR	1	kg	2.5	2.5
1 MAESTRO PANADERO	1	horas	4.16625	4.2
2 MAESTRO PANADERO	1	horas	4.16625	4.2
AYUDANTE PANADERO	1	horas	3.875	3.88
DEPRECIACION DE MAQUINARIA				1.6
ENERGIA ELECTRICA	2	HRS	2.83	5.66
TOTAL MATERIALES CONSUMIDOS				80.237
COSTO POR PRODUCTO SIN ESTANDAR				5
				0.18

CANTIDAD PRODUCIDAD DIARIO 450				
MATERIALES	CANTIDA DES	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNTARIO	TOTAL COSTO
HARINA	15	kg	2.7	40.5
LEVADURA	1	kg	2.8	2.8
SAL	200	gramos		0.2
AGUA	5	litros	0.25	1.25
AZUCAR	800	kg	0.0025	2
MAESTRO PANADERO 1	1	horas	4.16625	5
MAESTRO PANADERO 2	30	S MINUTO	0.0694	375
AYUDANTE PANADERO	1	horas	3.875	3.875
DEPRECIACION DE MAQUINARIA				1.6
ENERGIA ELECTRICA	1.3	HRS	2.83	3.679
TOTAL MATERIALES CONSUMIDOS				62.153
COSTO POR PRODUCTO CON ESTANDAR				375
				0.14

Comparación del costo del producto sin utilizar costos estándar y el costo de producto utilizando sistema de costo estándar

C .1) RENTABILIDAD DEL PRODUCTO

La rentabilidad obtenida a través del costeo estándar es dada por el cálculo de costo que yo hubiese podido tener, si se hubiese mantenido los costos presupuestados por la utilización de sistema de costos en este caso Sistema de Costos Estándar.



Elaboración propia

En la figura mostramos los resultados de ambos tipos e costeos, teniendo así una variación del costo unitario final, costo que se ve reflejado en el margen bruto del ejercicio económico.

El análisis que se realizó en este proyecto de investigación permite identificar punto económicos en donde son se es eficiente y se deduce también que no se trabaja bajo niveles totales de capacidad, si no acorde las ventas que la empresa tenga, es decir la aceptación por parte del mercado.

Cuando se intenta cuantificar se tiene la siguiente pregunta ¿Cuánto dinero se desaprovecha de la estructura, producto no cubrir el total de capacidad? Si el mercado no se lo permite, la culpa no es del encargado de producción, ya que la idea del costeo estándar no a identificar ni causas ni personas, apunta a cuantificar ineficiencias, que no están dadas por el gerente de producción, sino por la empresa en su conjunto que se ve obligada por el mercado a producir menos, a esto se le llama una ineficiencia económica, no deseada pero ineficiencia al final.

Esto permite obtener al directivo una mejor información de cuándo podría haber economizado la empresa si hubiese sido capaz de poder trabajar a los volúmenes y con las eficiencias previstas por el costeo estándar.

IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

Al analizar el proceso de producción se obtuvo como conclusión que la panadería procesa 15 sacos de 50 kg de harina mensual, con lo cual se elabora mensualmente un aproximado de 750 kilos de pan francés de 40 gramos, para el procedimiento de amasado y fermentación se utilizó maquinaria moderna eléctrica, mesa de acero para el moldeado del pan y horno de carro rotativo para el respectivo horneado a una temperatura de 150 a 180 °C. También se determinó un producto total de 750 Kg de pan Francés, que relacionado con los 4 trabajadores que operan en el área de producción se precisó un producto medio o productividad de 188 Kg por cada trabajador al mes.

El sistema de costeo de la panadería, está basado en la cantidad estimada que se adquiere para cada producción diaria, es decir ellos calculan costos de los materia + la mano de obra + gastos incurridos diarios y no necesariamente toma en cuenta lo que realmente se utiliza, sino también los sobrantes que deberían tomarse como existencia y esto genera un sobre costo al considerar cantidades producidas a las utilizadas, el costo unitario obtenido es de 0.18 céntimos de cada pan que está por encima del costo real y el precio de venta es de 0.20 céntimos, lo cual no le deja mayor margen de negociación.

En el análisis de la Rentabilidad, de la panadería PANEROS de los años 2016 y 2017, se concluyó que la rentabilidad sobre ventas, entre el años 2016 y 2017 hubo un aumento del 0.89%, porque se obtuvo más ventas en 2017; la rentabilidad económica, para el año 2016 fue de 4.42 % y para el 2017 aumento a 4.80%, esto se debe a que la empresa obtuvo más ganancias de sus ventas; y la rentabilidad financiera para el año 2017 fue de 5,72% con respecto al año 2016 de 5,28%, Los cambios en la rentabilidad son reflejos de que la administración operativa de la empresa está cumpliendo su función como se espera.

El Diseñar un sistema de Costos Estándar, se observó tiempo desperdiciado referente a la mano de obra y la falta de control en el proceso operativo y el registro de materia prima mayor de la que se utiliza. Con el análisis del precio estándar y teniendo en cuenta la determinación de costo unitario real, se obtuvo como costo de producción unitario de cada

pan de 0.14 céntimos lo que es equivalente a S/ 3.30 soles por kilo, en el cual se obtendría una ganancia adicional real de S/1.70 soles considerando que su costo real es de 0.14 céntimos y su precio de venta de 0.20, por lo tanto esto ampliaría su margen de negociación para su política de precios.

RECOMENDACIÓN

La Panadería debe optar por la utilización del diseño de un sistema de costeo que le permita una información articulada del gasto de los costos, utilizando factores que tengan una lógica para la distribución de estos costos incurridos, de manera que permita anticipar acontecimientos futuros, y así asignar un costo que se aproxime a lo realmente consumido en el proceso de producción. En los procesos de elaboración de los productos de la panadería es recomendable aplicar un mayor control para evitar deficiencias de horas trabajadas, cantidad consumida de materiales y otros costos que incurran y se puedan presentar durante la elaboración de dichos productos, esto mejora el manejo de la información para la toma de decisiones y obtener situaciones que sean rentables.

Tener control en la producción es necesario ya que ayuda a tomar decisiones y al manejo de la información en el momento que se requiera, la empresa debería tomar en cuenta este factor para que al momento de determinar sus costos de producción se aproxime a lo realmente incurrido en el proceso productivo.

La empresa al conocer bien el giro de negocio y el segmento de mercado a quien dirige tu producto, permitirá tener una visión clara de lo que se quiere lograr y alcanzar, utilizando así estrategias internas para cumplir sus propósitos. La Panadería Paneros podría utilizar el diseño de un sistema de costos para obtener estrategias en función a asignación de sus costos de producción, de manera que permitan mejorar el uso de los recursos y la buena distribución de estos. La propuesta realizada de un diseño de costos abarca mucho más conceptos y espacio para las siguientes investigaciones, que a partir de esta problemática de las empresas industriales pueden crearse nuevos estudios que esta investigación se complemente.

V. REFERENCIAS

Arambulo y Mite (2016) en su investigación Propuesta de diseño y aplicación de un sistema de costos por procesos para Somicosa S.A-Guayaquil 2016 (Tesis de licenciatura). Universidad de Guayaquil, Colombia. Recuperado de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/14055/1/Propuesta%20dise%C3%B1o%20y%20aplicacion%20de%20sistema%20de%20costos%20por%20procesos%20Somicosa%20S.A.pdf>.

AGUIRRE.D Y VALLEJO.L. (2011). En su tesis titulada “Modelo de gestión administrativa y de costos para panadería en el centro de reclusión de mujeres”- Colombia. (Universidad Tecnológica de Pereira). Recuperado de <http://repositorio.utp.edu.co/dspace/bitstream/handle/11059/884/6581552A284.pdf>

Alvarado y Calle (2011). En su investigación Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para el “taller artesanal artema”. (Tesis de licenciatura). Universidad de Cuenca.

Ecuador. Recuperado de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1252/1/tcon558.pdf>

Bolaños, Mónica y Andrés (2014). Diseño del sistema de costos por órdenes de producción, aplicando la metodología de costeo tradicional, para la empresa grupo destaca tú marca sas, del sector comercial de publicidad de la ciudad de Cali- Colombia. Recuperado de <http://bibliotecadigital.univalle.edu.co/bitstream/10893/10069/1/CB-0516856.pdf>

Bastidas y Zambrano (2012). Diseño de un sistema de costos, en la evaluación y racionalización del uso de los recursos de la producción bananera, en la empresa Green Space

S.A. (Tesis de Pregrado). Universidad Estatal de Milagro. Ecuador. Recuperado de <http://repositorio.unemi.edu.ec/handle/123456789/376>

Palacios Proaño y Luis Daniel. (2012) en su investigación Diseño de un sistema de costos para la empresa NATRANSCOM Cía. Ltda., de la ciudad de Quito, 2012 (Tesis de Licenciado en

Contabilidad y auditoría). UTPL, Quito. Recuperado de <http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/4283/1/Palacios%20Proano%20Luis%20Daniel.pdf>

López (2011) en su investigación Implementación de un sistema de costos por órdenes para determinar el costo unitario en obras de conjuntos residenciales sujetas a independización – Trujillo 2011 (Tesis de licenciatura) Universidad nacional de Trujillo.

Recuperado de http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/345/1/BARBOZA_ROSA_PRESUPUESTO_S_COSTOS_PRODUCION.pdf

Sistema de costo estándar en el control de recursos y fijación de precio de la empresa Geelva Kids. (Tesis de Grado)- Universidad Privada Leonardo Davince, Trujillo 2016. recuperado de <http://renati.sunedu.gob.pe/bitstream/sunedu/87727/1/IF-CRUZ%20Y%20REYMUNDO.pdf>

GOICOCHEA (2014). Implementación de un sistema de costos y su incidencia en el aspecto económico- financiero de la empresa manufacturera de envases industriales S.A.C. (Tesis de grado)-Universidad Nacional de Trujillo 2014. recuperado de <http://dspace.unitru.edu.pe/handle/UNITRU/615>.

Benítez y Chávez (2014) en su tesis de grado “El sistema de costos ABC y su incidencia en la rentabilidad de la empresa de calzados Rip Land S.A.C, de la Universidad Particular Antenor Orrego (Tesis de Grado), recuperado de http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/991/1/BENITES_CECILIA_SISTEMA_COSTOS%20ABC_RENTABILIDAD.pdf

López (2011) en su investigación Implementación de un sistema de costos por órdenes para determinar el costo unitario en obras de conjuntos residenciales sujetas a independización – Trujillo 2011 (Tesis de licenciatura) Universidad nacional de Trujillo, recuperado de http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/345/1/BARBOZA_ROSA_PRESUPUESTO_COSTOS_PRODUCCION.pdf

Cruz y Arroyo (2016) en su tesis titulada Sistema de costo estándar en el control de recursos y fijación de precio de la empresa Geelva Kids. (Tesis de Grado)- Universidad Privada Leonardo Davince, Trujillo, recuperado de <http://repositorio.upd.edu.pe/handle/UPD/96?show=full>

Benites (2011); en su trabajo de investigación “Implementación de un sistema de costeo ABC para la creación de una ventaja competitiva en la empresa “f & f kids” – Trujillo(tesis de grado) recuperado de <http://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/1324/Benites%20Lazaro%2C%20Dina%20Luc%20C3%20ADa.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Arévalo Marco (2015) en su tesis Implementación de un sistema de costos estándar y la mejora en la situación económica del restaurante Osaki 2 en la ciudad de Trujillo año 2015, de la Universidad Privada del Norte (Tesis de licenciatura),recuperado de

<http://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/9997/Ar%C3%A9valo%20Santa%20Mar%C3%ADa%20Marco%20Paul%20de%20Jes%C3%BA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Quispe (2015) en su tesis titulada Propuesta de Implementación de un sistema de costos estándar para generar información económica de calidad en el molino Espiga del Norte E.I.R.L. año 2014 ,(tesis de grado) ,Universidad Nacional de Trujillo, recuperado de http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/2125/quispezegarra_luis.pdf?sequence=1&isAllowed=y

ARAUJO (2016), “Propuesta de diseño de un sistema de costeo estándar para mejorar la rentabilidad en los polos de algodón peinado 20 al 1 de la empresa kzzu Australia Lima- 2015”,Universidad Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo ,recuperado de http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/usat/839/1/TL_EspinoAraujoMariaMarylin.pdf

Wiese (2013); Diseño de un sistema de costeo basado en actividades como herramienta de gestión en la Empresa Hidrobombas SAC” (Tesis de pregrado) -Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo - Perú, recuperado de

http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/usat/820/1/TL_WieseEslavaJulioKenneth.pdf

Monteza (2015) En su Tesis Diseño de un sistema de costeo basado en actividades para mejorar la eficiencia de la Empresa de Fabricación Calzado Andino del Perú ,Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo , recuperado de http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/usat/212/1/TL_Monteza_Espinal_Lady.pdf

Peralta (2016) Aplicación de un sistema de costos para mejorar la rentabilidad del restaurant J&L S.A.C., Bagua 2015, Universidad Señor de Sipan, Chiclayo 2016,recuperado de

http://repositorio.uss.edu.pe/xmlui/bitstream/handle/uss/3060/TESIS_DORA%20PERALTA%20FINAL.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Monteza (2015) En su Tesis Diseño de un sistema de costeo basado en actividades para mejorar la eficiencia de la empresa de fabricación calzado andino del Perú – 2015, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo 2015, recuperado de http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/usat/212/1/TL_Monteza_Espinal_Lady.pdf

Calderón, J. (2013). Contabilidad de costos II. 3era edición. Editorial JCM. Lima. Perú

Cárdenas, R. (2012). Costos. 1era edición. Editorial Printed. México D.F. México.

Sánchez (2014) .En su Tesis Propuesta de costos para mejorar la rentabilidad del mango Kent del fundo santa maría de Tongorrape, Motupe, Lambayeque – 2014, Universidad Señor de Sipan, Chiclayo, recuperado de <http://repositorio.uss.edu.pe/xmlui/bitstream/handle/uss/796/S%C3%81NCHEZ%20ZAVALETA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Peltroche y Céspedes (2017) Evaluación de un sistema de costos de calidad para determinar su efecto en la rentabilidad de la cooperativa Inprocafe, durante los periodos 2014-2015, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, recuperado de http://tesis.usat.edu.pe/xmlui/bitstream/handle/usat/864/TL_PeltrocheYbanezKatherine_CspedesCastroNathaly.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Flores, J. (2016). Costos y presupuestos. 1era edición. Edición CEOF ASESORES E.I.R.L. Lima. Perú.

García, J. (2011). Contabilidad de Costos. 2era edición. Edición McGRAWHILL/INTERAMERICANA EDITORES S.A. de C.V. México.

Moquillaza, J. C. (2014). *Contabilidad de costos I(Quinta Ed.)*. Lima: JCM EDITORES.

Moquillaza, J. C. (2014). *Contabilidad de costos II*. Lima: JCM EDITORES.

Celdran, D. (6 de octubre de 2012). Análisis de la Rentabilidad en la Empresa. Obtenido de <http://ambito-financiero.com/rentabilidad-empresa-analisis/>

Buenos negocios (2014). Ratios: rentabilidad sobre ventas. Buenos negocios.com Recuperado de: <http://www.buenosnegocios.com/notas/747-ratios-rentabilidad-ventas>

Chamberg, I (2012). Sistema de Costos. Lima, Perú. Pacifico Editoriales.

Andrade, S (2012). Contabilidad de Costos. Lima, Perú: Editorial y Librería Lucero S.R.L.

Arias, F. (2012). El Proyecto de Investigación (Sexta Ed). Caracas, Venezuela: Epistema, CA

Hernández, R. (2010). Metodología de la investigación. 5ta edición. Editorial: MCGRAWHI. México.

Mott, G. (2013). Contabilidad de Gestión para tomar Decisiones. Edición Marcombo, S.A. Barcelona. España

VI. ANEXOS

ANEXO 1

ESTADO FINANCIERO

PANADERIA PANDEROS Expresado en Nuevos Soles

	<u>2017</u>	<u>%</u>	<u>2016</u>	<u>%</u>
<u>ACTIVO</u>				
ACTIVO CORRIENTE				
CAJA Y BANCOS	63,469	6.22%	57,020	5.28%
CLIENTES	28,499	1.73%	37,972	3.71%
CUENTAS POR COBRAR PERSONAL	3,727	0.32%	1,257	0.12%
CUENTAS POR COBRAR DIVERSAS REL.	440,972	40.95%	585,436	57.24%
CUENTAS POR COBRAR DIVERSAS TERI	230,288	25.83%		
MERCADERIAS	91,498	7.30%	78,424	2.98%
TRIBUTOS A FAVOR		0.00%	2,050	0.18%
OTROS ACTIVOS	46,124	3.91%	5,000	0.03%
TOTAL CORRIENTE	904,577	86.25%	767,159	69.54%
ACTIVO NO CORRIENTE				
INMUEBLES MAQ.Y EQUIPO	150,645	55.48%	150,645	43.70%
DEPRECIACION A CUMULADA	-17,430	-16.38%	-13,340	-13.24%
TOTAL NO CORRIENTE	133,215	39.10%	137,305	30.46%
TOTAL ACTIVO	1,037,792	100.00%	904,464	100.00%
	<u>2017</u>	<u>%</u>	<u>2016</u>	<u>%</u>
<u>PASIVO</u>				
PASIVO CORRIENTE				
SOBREGIROS				
TRIBUTOS POR PAGAR	22,419	1.90%	13,124	1.28%
REMUNERA.Y PART.POR PAGAR	8,200	0.69%	7,974	0.78%
PROVEEDORES	135,386	12.15%	85,692	2.61%
TOTAL CORRIENTE	166,005		106,790	
PASIVO NO CORRIENTE				
CUENTAS POR PAGAR LEASING	0	11.23%	40,000	0.00%
TOTAL NO CORRIENTE	0	11.23%	40,000	0.00%
<u>PATRIMONIO</u>				
CAPITAL	426,100	39.14%	426,100	45.17%
RESULTADOS A CUMULADOS	395,827	50.36%	291,550	44.57%
RESULTADO DEL PERIODO	62,908	9.88%	51,879	5.58%
TOTAL PATRIMONIO	884,835	99.37%	769,529	95.33%
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	1,050,840	100.00%	916,319	100.00%

ANEXO 2

ESTADO DE RESULTADOS

PANADERIA PANEROS ESTADO DE GANANCIAS Y PERDIDAS 2016-2017

	2016		2017	
	PANADERIA	%	PANADERIA	%
VENTAS	310,540		340,860	
(-) COSTO VENTAS	-80,851		-86,330	
MARGEN COMERCIAL	229,689	74%	254,530	75%
<u>GASTOS DE OPERACIÓN</u>				
(-) GASTOS DE VENTAS	-85,853		-90,335	
(-) GASTOS ADMINISTRATIVOS	-98,692		-102,560	
TOTAL GASTOS DE OPERACIÓN	-184,545	-59%	-192,895	-57%
TOTAL RESULTADO DE OPERACIÓN	45,144	15%	61,635	18%
(-) OTROS GASTOS				
(-) DEPRECIACION	-13,340		-20,916	
(+) OTROS ingresos	2,644		0	
(+) INGRESOS FINANCIEROS	25,722		30,480	
(-) GASTOS FINANCIEROS	-8,291		-8,291	
TOTAL OTROS INGRESOS Y GASTOS	51,879	17%	62,908	18%
Gastos por Leasing a Incluir en DJ Anual				
RESULTADO DEL PERIODO	51,879		62,908	

ANEXO 3

PANADERIA PANEROS ESTADO DE GANANCIAS Y PERDIDAS 2017

	SIN COSTO ESTANDAR 2017	%	CON COSTO ESTANDAR XXXX
	PANADERIA		PANADERIA
VENTAS	350,860		350,860
(-) COSTO VENTAS	-86,330		-78,258
MARGEN COMERCIAL	264,530	75%	272,602
<u>GASTOS DE OPERACIÓN</u>			
(-) GASTOS DE VENTAS	-90,335		-82,350
(-) GASTOS ADMINISTRATIVOS	-102,560		-102,560
TOTAL GASTOS DE OPERACIÓN	-192,895	-55%	-184,910
TOTAL RESULTADO DE OPERACIÓN	71,635	20%	87,692
(-) OTROS GASTOS			
(-) DEPRECIACION	-17,430		-20,916
(+) OTROS ingresos	0		0
(+) INGRESOS FINANCIEROS	30,480		30,480
(-) GASTOS FINANCIEROS	-8,291		-8,291
TOTAL OTROS INGRESOS Y GASTOS	76,394	22%	88,965
Gastos por Leasing a Incluir en DJ Anual			
RESULTADO DEL PERIODO	76,394		88,965

ANEXO 5

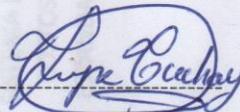
VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, Mg. **CACHAY SANCHEZ LUPE DEL CARMEN** Contador Público Colegiado Docente adscrito a la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad Señor Sipán, he leído y validado el Instrumento de Recolección de datos (ENTREVISTA) elaborada por: Thalia Segura Ramírez, estudiante de la Escuela de Contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: **DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD - PANADERIA PANEROS 2016-2017**

CERTIFICO: Que es válido y confiable en cuanto a la estructuración, contenido y redacción de los ítems.

Pimentel, 26 de Abril del 2017

DNI


16680888.

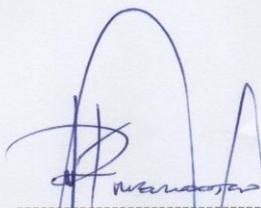
ANEXO 6

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, Mg. Antonio Mendez Gelo, Contador Público Colegiado, 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: Thalia Segura Ramírez, estudiante de la Escuela de Contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: **DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD - PANADERIA PANEROS 2016-2017**

CERTIFICO: Que es válido y confiable en cuanto a la estructuración, contenido y redacción de los ítems.

Pimentel, 25 de Abril del 2018



DNI 16589201

ANEXO 7

ENTREVISTA

1. ¿Qué tiempo tiene la Panadería Paneros en el Mercado?

2. ¿Cuenta la Panadería con un Sistema de Costos?

3. ¿De qué manera calculan y determina los costos de producción?

4.. ¿Realiza algunos presupuestos de costos en los que incurre antes de atender y/o elaborar sus productos?

5. ¿Qué procedimientos utiliza para valorizar la materia prima?

6. ¿De qué manera determina el precio de venta de sus productos?

7. ¿Qué procedimientos realiza para calcular el pago de la mano de obra?

8. ¿Cómo realiza el cálculo de los costos indirectos de fabricación que incurre en la producción?

9. ¿Considera usted importante establecer un sistema de costos en la Panadería?

10. ¿La empresa establece márgenes de utilidad para determinar su rentabilidad?

11. ¿Los resultados económicos obtenidos cubren las expectativas? Mejorarían con la implementación de un Sistema de Costos?

12. ¿Con el diseño del sistema de costos estándar en que porcentaje estimaría la rentabilidad de la empresa?

