

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

**TESIS**

**SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LAS  
UTILIDADES EN LA PANADERIA MI LUCHITO –  
SAN IGNACIO 2020.**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE  
CONTADOR PÚBLICO**

**Autor:**

**Bach. Mío Llacsahuanga Herling Yovani  
<https://orcid.org/0000-0002-8388-2576>**

**Asesor:**

**Dr. Vidaurre García Wilmer Enrique  
<https://orcid.org/0000-0002-5002-572x>**

**Líneas de Investigación  
Gestión empresarial y emprendimiento**

**Pimentel – Perú**

**2021**

**SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LAS UTILIDADES EN LA  
PANADERIA MI LUCHITO – SAN IGNACIO 2020.**

**Aprobación de la Tesis**

\_\_\_\_\_  
**Dr. Vidaurre García Wilmer Enrique**  
**Asesor**

\_\_\_\_\_  
.....  
**Presidente del Jurado de Tesis**

\_\_\_\_\_  
.....  
**Secretario del Jurado de Tesis**

\_\_\_\_\_  
.....  
**Vocal del Jurado de Tesis**

## **DEDICATORIA**

A Dios, por darme la vida, acompañarme en este proceso de formación profesional y llegar a culminar con éxito. Además por apoyarme en los momentos difíciles, en los triunfos y alegría que me ha permitido valorar a las personas y la vida.

A mis padres y familia en general que han contribuido hacer realidad este sueño y ser profesional al servicio de la comunidad; por su constante apoyo de diferentes formas, sin lo cual no hubiera sido posible este camino.

## **AGRADECIMIENTO**

“A Dios, por darme salud y permitirme este logro académico

A mis formadores principales de casa mis Padres y Familia por su apoyo incondicional y sobre todo en los momentos más difíciles durante mi experiencia como estudiante.

A todos los formadores profesionales que me educaron en los estudios, personas de gran sabiduría quienes se han esforzado por ayudarme a llegar al punto donde me encuentro

A la Universidad Señor de Sipán que me acogió durante estos años de estudios y contribuyó de forma directa en mi formación profesional

Y todos aquellos que me acompañaron en este proceso y las ganas que me transmitieron, sus conocimientos y dedicación para lograr los objetivos como culminar la universidad y obtener una afable titulación profesional

## RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo principal elaborar una propuesta de formalización e implementación de un sistema de costos para maximizar las utilidades en la Panadería “Mi Luchito” por ello se analizó el proceso de costos que se aplica en la Panadería, examino las utilidades obtenidas en los períodos 2019 y 2020, describió la importancia de la formalización e implementación de un Sistema de Costos para maximizar utilidades y se propuso el diseño de un Sistema de Costos para la Panadería. La investigación es de tipo descriptiva con un diseño No Experimental. Resultados: el personal tiene un grado de experiencia medio (60%), siempre planifican el proceso productivo (60%), siempre se lleva un control de la materia prima e insumos (60%), el control de costos es regular (60%). Concluyó: La Panadería “Mu Luchito” no tiene un sistema de costos y por lo tanto no conoce ni controla los costos que incurren las actividades del proceso de producción de pan; el análisis de datos de los costos de la Panadería en los años anteriores determina que solo tienen una utilidad promedio de 1,5% (S/. 412,47) y en la venta de Pan Pequeño pierde un promedio del – 128.82% de utilidad; al aplicar un sistema de costos por procesos, se obtuvo una utilidad del 20%, equivalente a S/ 5,172,80 Soles.

**Palabra Clave:** Sistema de Costos, Utilidades, Panadería

## ABSTRACT

The main objective of this research was to elaborate a proposal for the formalization and implementation of a cost system to maximize profits in the "Mi Luchito" Bakery; therefore, the cost process applied in the Bakery was analyzed. the 2019 and 2020 periods, described the importance of the formalization and implementation of a Cost System to maximize profits and proposed the design of a Cost System for the Bakery. The research is of a descriptive type with a non-experimental design. Results: the personnel has an average experience level (60%), they always plan the productive process (60%), they always have control over the raw material and supplies (60%), the cost control is regular (60%). He concluded: The Bakery "Mu Luchito" does not have a cost system and therefore does not know or control the costs incurred by the activities of the bread production process; the data analysis of the Bakery costs in the previous years determined that they only have an average profit of 1.5% (S / .412.47) and in the sale of Small Bread loses an average of - 128.82% of utility; When applying a system of costs by processes, a profit of 20% was obtained, equivalent to S / 5,172.80 Soles.

**Keyword:** System of Costs, Utilities, Bakery

## ÍNDICE

DECLARACIÓN JURADA.....	ii
DEDICATORIA.....	iii
AGRADECIMIENTO.....	iv
RESUMEN.....	v
ABSTRACT.....	vi
ÍNDICE.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS.....	ix
ÍNDICE DE FIGURAS.....	x
I. INTRODUCCION.....	11
1.1. Realidad Problemática.....	12
1.2. Trabajos previos.....	18
1.3. Teorías relacionadas al tema.....	31
1.3.1. Sistema de Costos.....	31
1.3.2. Utilidades.....	38
1.4. Formulación del Problema.....	40
1.5. Justificación e importancia del estudio.....	40
1.6. Hipótesis.....	42
1.7. Objetivos de la investigación.....	42
1.7.1. Objetivo principal.....	42
1.7.2. Objetivos Específicos.....	42
CAPÍTULO II: MATERIAL Y MÉTODO.....	43
2.1. Tipos y Diseño de Investigación.....	43
2.1.1. Tipo De Estudio.....	43
2.1.2. Diseño de Investigación.....	43
2.2. Población y muestras.....	43
2.2.1. Población.....	43

2.2.2. Muestra .....	43
2.3. Variables, Operacionales .....	43
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos .....	44
2.5. Procedimientos para el análisis de datos.....	46
2.6. Aspectos éticos.....	46
2.7. Criterios de rigor científico.....	47
CAPÍTULO III: RESULTADOS .....	48
3.1. Análisis e interpretación de resultados (Tabla y Figuras).....	48
3.2. Discusión de resultados.....	62
3.3. Aporte Científico (Propuesta Investigación) .....	64
CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	71
4.1. CONCLUSIONES .....	71
4.2. RECOMENDACIONES.....	72
REFERENCIAS .....	73



## ÍNDICE DE T ABLAS

Tabla 1: <i>Descripción propósito del costo</i> .....	35
Tabla 2: <i>Clasificación de los Costos</i> .....	35
Tabla 3: <i>Población y muestra de investigación</i> .....	43
Tabla 4: <i>Operacionalización de Variables Independiente</i> .....	44
Tabla 5: <i>Criterios de rigor científico</i> .....	47
Tabla 6: <i>Edad del personal</i> .....	48
Tabla 7: <i>Sexo del personal</i> .....	49
Tabla 8: <i>Remuneración mensual que percibe el personal</i> .....	50
Tabla 9: <i>Proceso productivo que realiza dentro de la panadería</i> .....	51
Tabla 10: <i>Grado de experiencia en panadería</i> .....	52
Tabla 11: <i>Tiempo que demora cada proceso productivo</i> .....	53
Tabla 12: <i>Planificación del proceso productivo en la panadería</i> .....	54
Tabla 13: <i>En el proceso de producción se lleva control del uso de materia prima e insumos</i> .....	55
Tabla 14: <i>Calificación del control en cada etapa del proceso productivo</i> .....	56
Tabla 15: <i>Está de acuerdo para aplicar un sistema de costa en la panadería</i> .....	57
Tabla 16: <i>Costo de producción actual panadería “Mi Luchito”</i> .....	60
Tabla 17: <i>Venta total pan actual en la Panadería “Mi Luchito”</i> .....	61
Tabla 18: <i>Utilidad actual de la Panadería “Mi Luchito”</i> .....	61
Tabla 19: <i>Costo mano de obra Panadería “Mi Luchito”</i> .....	67
Tabla 20: <i>Identificación de costos de materia prima e insumos</i> .....	67
Tabla 21: <i>Costos indirectos de la Panadería “Mi Luchito”</i> .....	68
Tabla 22: <i>Producto final para venta Panadería “Mi Luchito”</i> .....	68
Tabla 23: <i>Consolidado datos proceso de producción pan al mes</i> .....	69
Tabla 24: <i>Resumen del Sistema de Costos de la Panadería “Mi Luchito”</i> .....	70

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: <i>Edad del personal</i> .....	48
Figura 2: <i>Sexo del personal</i> .....	49
Figura 3: <i>Remuneración mensual que percibe el personal</i> .....	50
Figura 4: <i>Proceso productivo que realiza dentro de la panadería</i> .....	51
Figura 5: <i>Grado de experiencia en panadería</i> .....	52
Figura 6: <i>Tiempo que demora cada proceso productivo</i> .....	53
Figura 7: <i>Planificación del proceso productivo en la panadería</i> .....	54
Figura 8: <i>En el proceso de producción se lleva control del uso de materia prima e insumos</i> .....	55
Figura 9: <i>Calificación del control en cada etapa del proceso productivo</i> .....	56
Figura 10: <i>Está de acuerdo para aplicar un sistema de costa en la panadería</i> .....	57
Figura 11: <i>Estructura de sistema de costos propuesto</i> .....	65

## **I. INTRODUCCION**

El presente trabajo de investigación denominado “Sistema de costos para maximizar utilidades en la panadería mi luchito”, tiene por finalidad dar a conocer el desarrollo de la investigación propuesta, por lo tanto, abarca en sus fases:

En el Capítulo I: comprende a la realidad problemática, trabajos previos (síntesis de antecedentes de investigación al tema del proyecto), teorías relacionadas al tema, formulación del problema, justificación e importancia del estudio, hipótesis, objetivos, objetivos principales y objetivos específicos.

El Capítulo II: comprende tipo y diseño de investigación, variables, operacionalización, población y muestra, técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad, métodos de análisis de datos y aspectos éticos.

El Capítulo III: comprende recursos y presupuestos (recursos, presupuestos), financiamiento, cronograma de ejecución y referencias.

## **1.1. Realidad Problemática**

### **A Nivel Internacional**

Novoa, Gutiérrez, Bermúdez (2017) refieren que las empresas en muchos países de América Latina tienen características similares: no cuenta con un sistema de costos que le ayude a identificar de manera correcta y exacta los costos de los procesos para los distintos productos que ofrece; no conocen el verdadero margen de utilidad que afectaba la rentabilidad; carecen de método alguno, solo se basaba en los datos de los competidores para establecer el trabajo en producción, de la misma manera era la asignación de costos, que eran carga.

*Las empresas, en su mayoría, no usan un sistema de costos según los requerimientos y exigencias de sus procesos de producción, servicios o comerciales; actúan según el ritmo de la competencia, en el quehacer diario, en saber que han logrado recuperar su inversión; pero no logran saber con exactitud la utilidad o rentabilidad de la empresa.*

Martínez (2016), señala que la implantación del nuevo Paradigma Tecno-económico del Conocimiento, la Innovación y la Competitividad del Siglo XXI, en el contexto de la Revolución Científico – Técnica, impacta las empresas industriales que no son conscientes de los ambientes complejos y dinámicos, efecto de la globalización y la competitividad. Estas empresas están expuestas a disminuir su rentabilidad, la incertidumbre es cada vez mayor y serán menos viables. La competencia en precio y costos arrasa con las empresas que no están preparadas para afrontar los cambios, haciendo necesario una continua adaptación y ajuste a las nuevas circunstancias, uno de los puntos más álgidos son sus sistemas de costos manejados como recetas estáticas sin tener en cuenta la identidad propia de cada negocio y sus circunstancias.

*Un sistema de costos constituye una herramienta y un medio de información muy importante en las empresas. Es la red formal de comunicación que suministra un informe útil para ayudar a los ejecutivos a tomar decisiones y así lograr los objetivos establecidos en la organización.*

Avellaneda (2016) señala que el diseño de un sistema de costos pertinente, permita aplicar modelos de costos adecuado a las características de los procesos, servicios y

productos diversos, resultaría necesario al momento de efectuar la toma de decisiones a nivel operativo y estratégico. También la articulación adecuada entre los distintos actores de las organizaciones y el interés en la participación de los integrantes facilitarían el logro de los objetivos esperados, promoviendo a que existan empresas coherentes y competitivas

*Avellaneda precisa que las empresas deben adecuar los modelos y sistemas de costos a las características propias de los procesos productivos y servicios; propiciar el conocimiento y participación del personal de la empresa y así contribuir con la toma de decisiones.*

Vargas (2016) señala que en Argentina existen deficiencias para poder determinar con exactitud el costo de producción, dado que les es difícil determinar los costos unitarios de los productos que procesan, precisamente por la forma en que lo determinan actualmente no es muy preciso ya que el costo calculado muchas veces no es real, y por lo tanto, al tomarse en cuenta este costo para determinar el precio de venta de sus productos la información procesada resulta inexacta.

*Para las empresas es determinante la implementación de un sistema de costos ya que tiene un efecto positivo en la rentabilidad. Actualmente existen muchos sistemas de costos que simplifican los procesos y permiten determinar resultados más precisos permitiendo así una adecuada toma de decisiones.*

Según Martínez y Tellez (2015), señalan que, en Managua, Nicaragua, las panaderías no tienen sistemas o herramienta contables por la falta de información que tienen sobre ellos, consideran muy costosos y porque no obtienen beneficios directos y claros; consideran que la falta de un sistema contable dificulta el crecimiento empresarial, se genera una mala organización y no se distribuyen funciones de forma apropiada. Esto indica que no existe un correcto procesamiento de la información, porque no se tiene un control estricto de los elementos de costos que nos permita conocer el consumo real de dicho elemento para la fabricación de sus productos específicamente el pan, una de las afectaciones que hay es que no hay un debido control del inventario, así como el no poder tomar debidas decisiones.

*Actualmente se considera que un sistema contable es una herramienta indispensable para la toma de decisiones, debido a que el sistema contable es el que recoge elementos de información contable y financiera que se relacionan, en este caso, con la producción de pan*

Garzón y Quimbita (2015), menciona que en Argentina, las panaderías no cuenta con un sistema de costos que le ayude a mantener un adecuado control de los elementos del costo, lo que no le permite contar con información veraz y adecuada para determinar el costo real unitario de los productos terminados. No existe un manejo adecuado del inventario por lo que la panadería no cuenta con una información exacta de los materiales y suministros que se encuentran disponibles para llevar a cabo el proceso productivo, resultado de ello puede existir un sobre abastecimiento o desabastecimiento de mercaderías. El no contar con documentos contables y papeles de trabajo en donde esté reflejados la utilización de los elementos del costo en el proceso productivo, ha dificultado el conocimiento de todos aquellos rubros que intervienen en la determinación de los costos de producción y en la asignación de los mismos a los productos terminados.

*La panadería al no contar con un sistema de costos, no dispone de información sobre el manejo de los costos, lo que impide a la gerencia tomar decisiones correctas y oportunas basadas en datos reales y confiables; dificultando principalmente el cálculo del precio de venta al público y por ende los márgenes de rentabilidad.*

Ríos M. (2014), señala que en México, las empresas se enfrentan a escenarios cada vez más inestables y competitivos, requiriendo información oportuna para tomar decisiones sobre el desempeño presente y futuro en temas como la diversificación de productos o expansión a otros mercados geográficos, que les permite ser competitivos; una herramienta que proporciona información para la toma de decisiones son los sistemas de costes; por ello la administración debe elegir el sistema que se adapte a las características particulares de la empresa, el cual debe proporcionar información necesaria para planear presupuestos, control de costes de los productos, fijación de precios, apoyar en la creación de estrategias, programación de la producción, y análisis de rentabilidad entre otros.

*Frente a un mundo globalizado y competitivo, las empresas deben incorporar y adaptar todas las herramientas contables y administrativas, como los sistemas de costos, para poder organizar y definir los costos que demanda la fabricación de un producto o servicio.*

### **A Nivel Nacional**

Choquesaca y Lara (2017), señala que las empresas como organizaciones que se dedican a fabricar productos o brindar servicios, deben llevar e incorporar en su organización una contabilidad de costos, allí radica el problema de las empresas a nivel nacional, no llevan una contabilidad de costos que le permita conocer el costo que incurre en todo el proceso de producción; incluso cuando se trata de tomar decisiones para mejorar la empresa, no se tiene con la información precisa y necesaria para hacerlo. El contar con un sistema de costos o una hoja de registro de los costos que incurre cada uno de las actividades que se realizan o los recursos que se usan, permite conocer cuánto se invierte, cuánto se beneficia y establecer el precio que corresponde por el producto o servicio.

*El aporte de este trabajo de investigación es que permite a la empresa tener la capacidad de administrar de manera eficiente los componentes de los costos y gastos, de esta manera maximizar sus ingresos y optimizar los beneficios*

Cruz y Raymundo (2016) señalan que la necesidad de aplicar un Sistema de Costos se puede determinar el control de recursos y fijación de precios conociendo los costos reales para que la empresa pueda tener una mejor negociación con sus clientes. Si la empresa conoce sus costos presupuestados y los costos reales, que son aquellos que resultan después de finalizar cada proceso en la que incurre la elaboración de un producto, podrá calcular con precisión las diferencias que existen en ambos costos.

*Es por esto que con este trabajo de investigación se quiere ayudar a la empresa a conocer con exactitud los costos que incurre el proceso de fabricación de un producto y para esto tiene que utilizar un sistema de costos estándar que vendría a ser muy favorable y beneficioso para la empresa.*

Beltrán (2016) manifiesta que una característica de las empresas es que no disponen de información precisa sobre el costo en sus diferentes etapas de producción. La principal causa de esta falta de precisión es diseño del sistema de costo mal planteado. El diseño del sistema de costos debe considerar: la estacionalidad de la materia prima, el uso de la capacidad instalada, su impacto en la determinación del monto de costos indirectos de fabricación a ser aplicados a la producción y el método de valuación de la producción conjunta. Además, se debe considerar una de las exigencias del cliente que es la trazabilidad del producto.

*El uso de la información es necesario para la toma decisiones, para realizar cambios o implementar nuevas tecnologías y los sistemas de costos es una de las fuentes que proporcionan esta información; así como determina el ritmo del proceso productivo.*

Vargas (2016), en Lima, señala que existen deficiencias para poder determinar con exactitud el costo de producción, dado que les es difícil determinar los costos unitarios de los productos que procesan las empresas, es necesario implementar un sistema de costos para que se pueda solucionar las deficiencias de la determinación de los costos de producción de una empresa en cada etapa del proceso, como ya se sabe el control de los costos es de vital importancia para toda empresa que se dedica a la fabricación de cualquier tipo de producto, ya que esto servirá para determinar tanto el precio de venta, como la utilidad que se desea obtener.

*Uno de los problemas tiene las empresas a nivel nacional es determinar el costo de producción de los productos y servicios que brindan y así poder determinar el precio de venta, conocer con exactitud las utilidades*

Terrones (2015) menciona que en Trujillo, que los sistemas de costos en la implementación y ejecución deben adecuarse y adaptarse a la realidad de las empresas, en algunos casos pueden generar conflictos y bajar la rentabilidad. El incremento de la rentabilidad es uno de los problemas que se plantean las empresas y una herramienta que contribuye a mejorarla, son los sistemas de costos.

*En las microempresas se ve disminuida por la carencia de un sistema de costos, ya que a pesar de los esfuerzos éstas no generan mayores utilidades, razón por la cual*



*a través de nuestra investigación se pretende brindar una herramienta que ayude a solucionar la problemática planteada.*

Vitonera (2014), señala que en Cajamarca, las empresas corren el riesgo de bajar paulatinamente sus utilidades y rentabilidad, generar incertidumbre y disminuir la viabilidad y competencia; uno de los factores que determinan este estado es la carencia de un sistema de costos y no tener definido el precio de venta, con lo cual no están preparadas para afrontar los cambios, haciendo necesario una continua adaptación y ajuste a las nuevas circunstancias, uno de los puntos más álgidos son sus sistemas de costos manejados como recetas estáticas sin tener en cuenta la identidad propia de cada negocio y sus circunstancias.

*Por la falta de tener sistemas de costos, no determinar con exactitud el precio de venta, las empresas corren el riesgo de perder nivel de competitividad y no conocer los costos que incurre el proceso de producción y por ello bajar la rentabilidad.*

Coronel (2014) dice que en Tarapoto, San Martín, el sistema de costos en la actualidad en las empresas, desarrollan un proceso productivo, generan un nivel de rentabilidad bajo, producto que el área de costos de la empresa no desarrolla un análisis financiero de los márgenes de rentabilidad considerando todas las actividades que incurre cada proceso productivo. Considera que el efecto en la rentabilidad de la aplicación de sistemas de costos es positivo genera una rentabilidad alta.

*La aplicación de un sistema de costos podrá analizar el proceso productivo, enfocado a las actividades, determinar el bien o servicio que genera mayor contribución a la rentabilidad de la empresa, controlar y administrar los costos indirectos de fabricación apropiadamente y realizar una correcta planeación, organización, dirección y control de la empresa.*

### **A nivel Local**

Panadería “Mi Luchito”, pertenece al sector manufacturado. Dedicado a la elaboración y comercialización de productos de panadería y pastelería, se enfrenta también a una serie de problemas como, desconocimiento de las causas que podrían estar generando un índice de rentabilidad, la formalización legalmente para poder

comercializar su producto en otras partes del país, sistemas contables para poder llevar un buen control administrativo como contable.

Hoy en día en la panadería MI Luchito no cuenta con un sistema de costos que permite controlar de manera eficiente la producción de sus productos, es por ello que es necesario que cuente con dicho sistema de costos para poder llevar un buen manejo administrativo y contable.

El cálculo de sus costos era llevado de una manera tradicional es decir manualmente, lo cual dificulto obtener resultados exactos para cada proceso de producción, para el cálculo del precio de venta de sus productos no se tenía definido exactamente el costo de la materia prima, de la mano de obra directa y de los costos indirectos de fabricación en los cuales se incurre. De manera general, sólo se tiene estimado el precio de venta final en relación a los de la competencia, sin importar el producto que se está elaborando. Dicho precio establecido en el mercado es la base para vender los productos elaborados, ya que no se tiene determinado los costos exactos incurridos en la elaboración del producto.

## **1.2. Trabajos previos**

### **A Nivel Internacional**

Caisaguano y Zapata (2017), en su tesis realizada en Ecuador, sobre “Método de costos por órdenes de producción y la incidencia en la rentabilidad en la empresa Santa María de Limache, dedicada al cultivo de brócoli, Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi”, tesis para la obtención del Título de Ingenieras en Contabilidad y Auditoría C.P.A. Universidad Técnica de Cotopaxi. Su objetivo principal fue analizar el sistema de costos por órdenes de producción y la incidencia en la rentabilidad de la empresa productora de brócoli Santa María de Limache ubicada en el barrio Rumipamba de Espinosas, parroquia Mulaló, Cantón Latacunga. Utilizando como diseño de investigación la metodología cualitativa con la aplicación de encuestas al personal administrativo y contable de la empresa y por otra parte la metodología cuantitativa basada en la elaboración de una simulación entre el sistema de costeo actual manejado por la empresa con el sistema de costeo por procesos. Concluyeron:

El sistema de costos por órdenes de producción tiene un carácter lotificado, discreto, que responde a instrucciones concretas y específicas de producir uno o varios artículos similares, los costos de producción están enfocados en llevar un control de los materiales que interviene en el proceso productivo, el tiempo empleado por los obreros y los gastos indirectos de fabricación que se incurren en cada orden de producción para así tener costos unitarios reales, de tal forma la empresa Santa María de Limache actualmente utiliza el sistema de costos por órdenes de producción debido a la facilidad del manejo de los elementos del costo.

Benítez, (2016), en su tesis realizada en México, sobre “Costos de producción y rentabilidad de la caña de azúcar para fruta (*saccharum officinarum*) en una región del Estado de México” Universidad Autónoma del Estado de México. Se utilizó la metodología de costos, ingresos y ganancia a nivel privado, en términos corrientes (sin inflación); lo que el productor desembolsó de forma cuantificable en el cultivo; el objetivo principal fue caracterizar la producción de la caña de azúcar (*Sacharum Officinarum*), y estimar los costos de producción y rentabilidad en la región de referencia en la producción que será, San Pedro Tenayac, Temascaltepec, Estado de México. Para la región de estudio y bajo las condiciones planteadas, el análisis demostró que el sistema de producción de caña de azúcar para fruta, fue rentable; pero también sensible a la variación del precio de venta. Se observó que este factor desciende y afecta la magnitud del ingreso, a medida que más productores participan en la venta y/o comercialización del producto; de ahí que las ventas de finales de octubre y noviembre de cada año favorecen más la ganancia al recibir un precio de venta más alto.

El siguiente antecedente nos da a conocer que los costos de producción en el sector agrícola son muy beneficioso pero que a la vez es susceptible al cambio de precio del mercado lo cual muchas veces depende de la temporada del año en donde la caer en pérdida será probable ya que se puede tomar la decisión de vender los productos a menos precio solo para recuperar lo invertido.

Madueño (2016), en su tesis en Ecuador sobre “Diseño de un sistema de costeo denominado Activity Basic Costing (ABC) para optimizar la gestión financiera y productiva de la empresa Proexpo Procesadora y Exportadora de mariscos S.A.

ubicada en la Ciudad de Guayaquil para el año 2016”. Este trabajo es de carácter experimental, descriptivo y correlacional. Tuvo como objetivo diseñar un sistema de costeo ABC Activity Basic Costing) que optimice la gestión financiera y productiva de la empresa Proexpo Procesadora y Exportadora de mariscos S.A. Concluyeron que:

El sistema actual de la empresa, no le permite a la gerencia tomar una decisión acertada en cuanto a su gestión, pues se llega a valorar de manera incorrecta los productos, lo cual reduce su competitividad; así como tampoco les permite determinar de manera precisa el margen de contribución por la venta de camarón, porque existe ineficiente control de costos lo que provoca un encarecimiento en los productos que proporciona dicha empresa.

Perata, (2016). En su tesis realizada en Argentina, sobre “Un sistema de información basado en costos para la toma de decisiones sobre precios: Caso aplicado a una empresa multiproductora del sector gastronómico” Universidad Nacional del Sur. Usó el método de investigación acción y tiene como objetivo general Desarrollar un sistema de información para la toma de decisiones sobre precios, con base en costos, para una empresa gastronómica multiproductora. Este estudio buscó desarrollar un método que permita fijar precios de venta en una empresa multiproductora del sector gastronómico, basado principalmente en costos. Para ello se analizó a la empresa en forma general, para luego concentrarse en su estructura de costos y el proceso de toma de decisiones. Se propuso un nuevo modelo, desarrollado en base a las necesidades observadas en la fase de diagnóstico. El nuevo sistema fue implementado en la práctica por el director y el Gerente de la empresa. El trabajo relata la experiencia y presenta una evaluación final del mismo.

El presente antecedente nos indica que mediante la elaboración de un sistema de costos de producción la junta general de la empresa tendrá más herramientas que facilitará la toma de decisiones en la empresa.

Hurel, G. y Cárdenas, J. (2016), en su tesis en Ecuador sobre “Costos por órdenes de producción y su impacto en el estado del resultado integral”. Tesis para la obtención del título de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría. Universidad Laica Rocafuerte

de Guayaquil. Ecuador. Investigación de tipo descriptivo. Tuvo como objetivo, evaluar los costos por órdenes de producción y su impacto en el Estado del Resultado Integral.

Concluye que la falta de la aplicación de un sistema de costos por órdenes de producción ha ocasionado que existan diferencias en cuanto al margen de utilidad por cada orden de producción muy por debajo de los que se tenía plasmado en los libros contables. Uno de los métodos a usar fue el prorrateo a los CIF para obtener una tasa para el cálculo y distribución a cada orden de producción ya que se consideró que era el método más adecuado. La falta de control puede llevar a las microempresas a no tener información veraz y oportuna lo cual significa una desventaja ante sus competidores, la distribución de funciones juega un papel importante también ya que en este caso se ha notado la falta de un manual de funciones.

Ostos, García & Rodrigues, (2015), en sus tesis realizada en Venezuela, sobre “Evaluación de la estructura de costos adaptada a la ley orgánica de precios justos (nov-2014) de la empresa comercializadora de productos alimenticios Santana C.A. del Municipio Valencia, Estado Carabobo” Universidad de Carabobo El tipo de investigación fue proyectiva; su objetivo general fue evaluar la estructura de costos adaptada a la Ley Orgánica de Precios Justos de la empresa comercializadora de productos alimenticios Santana, C.A. del Municipio Valencia, Estado Carabobo. Los productos regulados tienen un margen de ganancia bajo en comparación con los productos no regulados, lo que a su vez aumenta el riesgo de ventas en estos productos, si bien los mismos salen de los anaqueles rápidamente, la pérdida de unas cuantas unidades puede significar la pérdida de ganancia en muchas de éstas. Los productos no regulados permiten a la empresa hacer cálculos de costos más ajustados a la realidad, puesto que el precio en todo caso se fija de acuerdo a la estructura de costos de la empresa por otro lado los criterios aplicados por SUNDEE para la regulación de costos no son claros ni específicos, por tanto, la empresa se encuentra a disponibilidad de criterio del ente, sin un marco específico guía que permita orientar la determinación de costos, especialmente en productos no regulados.

El presente antecedente nos indica la incidencia de los costos en los precios y la influencia en la economía de un país; y que hay países que cuentan con entidades que

están relacionadas directamente con la fijación de los precios en el mercado y se encargan de regular los costos de las empresas.

Boraños y Giraldo (2014), en su tesis realizada en Colombia sobre “Diseño del sistema de costos por órdenes de producción, aplicando la metodología de costeo tradicional, para la empresa Grupo Destaka Tu Marca SAS, del sector comercial de publicidad de la ciudad de Cali”, tesis para obtener el Grado de contador Público en la Universidad del Valle, con su objetivo Diseñar un sistema de costos por órdenes de producción, aplicando la metodología de costeo tradicional para la empresa Grupo Destaka Tu Marca SAS del sector comercial de publicidad de la ciudad de Cali, utilizando un método inductivo y deductivo, utilizando la técnica de recolección de datos.

Llegaron a la conclusión que la aplicación 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.

### **A Nivel Nacional**

Carpio, S., Corcino, J. y Taípe, R. (2017), en su investigación sobre “Implementación de los costos por órdenes en la determinación del valor de venta de la empresa Cofecciones S.A.C. ubicada en el distrito de Ate Vitarte, periodo 2011”. Tesis para optar el título profesional de Contador Público. Universidad de Ciencia y Humanidades. Los Olivos, Lima. Utilizaron una metodología casuística. El objetivo fue determinar la importancia de la implementación de un sistema de costos por órdenes en la determinación del valor de venta en la empresa Cofecciones S.A.C., ubicada en el Distrito de Ate-Vitarte, periodo 2011. Entre sus principales conclusiones, tenemos:

Implementar el sistema de costeo por órdenes adecuado al modo de producción de la empresa, y para la determinación de su costo por orden de pedido, formulando un valor de venta más accesible para nuestro cliente. Describir adecuadamente todos los costos de producción y no incurrir en estimaciones. Implementar el cálculo de los elementos componentes del costo por órdenes, se determinará el valor unitario de las

prendas por cada pedido producido, así ofrecer un valor de ventas justo que represente en el mercado un precio atractivo y competitivo.

Castillo, M. y Lulichac, L. (2016) en su tesis sobre “Implementación de un sistema de costos por procesos en la empresa Top Model Import S.A.C. y su incidencia en la rentabilidad creando una ventaja competitiva sin disminuir la calidad del producto – mall aventura plaza en el año 2015” Tesis para obtener el Título Profesional de Contador Público. Universidad Privada Antenor Orrego. Trujillo. El objetivo central fue demostrar que la implementación de un sistema de costos por procesos en la empresa TOP MODEL IMPORT SAC reduce costos para mejorar la rentabilidad sin disminuir la calidad del producto creando una ventaja competitiva. – Mall Aventura Plaza en el Año 2015.

Indican que al diseñar el sistema de costos por procesos permitirá efectuar un control eficiente de sus recursos, para los cuales aplicando la propuesta de implementación de un sistema de costos por procesos, este mejora la gestión empresarial, reducción de costos, incremento de sus ingresos, calidad de su producto y la maximización de sus utilidades, lo cual se traduce en competitividad.

La empresa podrá tener una mayor rentabilidad y ventaja competitiva sin disminuir la calidad del producto a través de la aplicación del sistema de costos por procesos, estableciendo estrategias de posicionamiento en el mercado, proporcionándole la capacidad de aumentar las ganancias, basándose en la minimización de costos y gastos.

Aguilar y Arangurí (2016), en su tesis “Aplicación de un sistema de costos por órdenes específicas de producción y su contribución en la gestión financiera de la empresa Cieza Metal en la ciudad de Trujillo, en el año 2015” – Perú, tesis para obtener el Grado de Contador Público en la Universidad Privada Antenor Orrego, con su objetivo demostrar que la aplicación de un Sistema de Costos por Órdenes Específicas de Producción contribuye en la Gestión Financiera de la empresa Cieza Metal, utilizando un diseño pre-experimental, Constituido por los procesos de producción de la empresa Cieza Metal, durante el año 2015, La muestra para este

caso de estudio fueron los procesos de producción, las técnicas utilizadas fueron entrevista observación de campo y análisis de información.

Los autores concluyeron que al evaluar los resultados de la implementación del Sistema de Costos por Órdenes Específicas de Producción para determinar sus efectos en la Gestión Financiera de la empresa se logró calcular y distribuir los Costos Reales de cada servicio de fabricación que realiza la empresa a través de cada orden de producción. Y así aumentar la liquidez, el capital de trabajo y hallar el verdadero margen de utilidad de Cieza Metal.

Vera (2016), en su tesis “Aplicación del sistema costos por órdenes de trabajo y su incidencia en la rentabilidad de la empresa industrial de Poliestireno, Nexpol S.A.C.” – Perú. Tesis para optar el Título de Contador Público. Universidad Autónoma del Perú. Tuvo como objetivo Determinar la aplicación de costos por órdenes de trabajo que inciden en la rentabilidad de la empresa industrial de poliestireno, NEXPOL S.A.C, con un tipo de investigación descriptiva y un diseño transversal, su población estará conformada por 50 trabajadores de esta entidad, y obteniendo como muestra de 43 trabajadores la muestra es no probabilística y las técnicas utilizadas en este estudio fueron entrevistas análisis documental y observación.

Acosta (2016), en su tesis “Propuesta de un sistema de costeo por órdenes específicas y la rentabilidad en la empresa de seguridad Avance SRL, Trujillo ” – Perú, tesis para obtener el grado de Contador Público en la Universidad Nacional de Trujillo, su objetivo principal es describir como la propuesta de implementación de un sistema de costeo por órdenes específicas incide en la rentabilidad de la empresa de seguridad AVANCE SRL, su diseño de investigación utilizado en esta presente investigación fue el diseño no experimental de tipo trasversal con un método inductivo, la población en este caso está constituida por las empresas pertenecientes al sector de servicios de seguridad y vigilancia del distrito de Trujillo, departamento de la libertad, y su muestra estuvo conformada por la empresa de seguridad AVANCE SRL, entre los métodos aplicados en esta investigación fueron análisis documental y entrevistas.



La presente investigación concluyo con que un sistema de costeo por órdenes específicas incide positivamente en la rentabilidad de la empresa, en medida que sienta las bases para el conocimiento de los elementos de costos que conforman la estructura del negocio según las diferentes órdenes del servicio.

Asencio y Toro (2016), en su tesis “Sistema de costos por órdenes de producción y su incidencia en la determinación del costo y precio en la construcción losa de concreto y cerco metálico – Terminal Salaverry, distrito de Salaverry, año 2016”, Trujillo – Perú, tesis para optar el Grado de Contador Público en la Universidad Privada Antenor Orrego, con su objetivo de determinar la incidencia del sistema de costos por órdenes de producción en la determinación del costo y precio en la construcción losa de concreto y cerco metálico, con un diseño de investigación es cuasi – experimental, la población Estará conformada por los procesos de costos de la obra construcción losa de concreto y cerco metálico, y la muestra Estará constituido por la relación de procesos obtenidos en la oficina de proyectos de la obra construcción losa de concreto y cerco metálico, utilizando las técnicas de encuesta y análisis documental.

Concluyendo que con la implementación del sistema de costos por órdenes de producción se demuestra la eficiencia en el uso y control a través de los diferentes formatos y flujos administrativos implementados de los recursos (materiales, humanos y factor tiempo) dentro de la empresa Construc Tech S.A.C.

Chuy, (2016) en su tesis: sobre “Sistema de costos ABC como herramienta de control en la gestión empresarial de las industrias de concreto premezclado en Lima Metropolitana: 2014” Universidad San Martín de Porres. Fue una investigación de tipo Aplicada – Descriptiva – Explicativa. El objetivo general fue: demostrar como el sistema de costos por actividades o costos ABC, se convierte en una herramienta de gestión para las industrias de concreto premezclado en Lima Metropolitana, contribuyendo de esta manera a mejorar la gestión empresarial. Concluyó:

Las empresas industriales de concreto premezclado no cuentan con un sistema de costos por actividades, lo que dificulta tomar decisiones acertadas sobre la determinación de recursos financieros que pueden afectar la liquidez de la empresa ;

La información que proporciona el sistema contable no es utilizado con la debida importancia en la elaboración de los presupuestos lo que no permite establecer un control sobre las desviaciones que se presentan en el proceso de producción para la toma de decisiones; No se analizan los informes de los costos de producción de las órdenes de producción, en consecuencia se desconoce el comportamiento de cada uno de los elementos del costo de producción. En esas condiciones la programación de la producción se presenta con ciertas deficiencias que no se aproximan a los costos reales; Los costos indirectos de producción se aplican de manera tradicional utilizando bases de asignación o aplicación que no permiten medir la contribución de las actividades que desarrollan los departamentos o centros de costos que contribuyen al proceso de producción. (p.72)

### **A Nivel Local**

Quispe (2018) en su tesis sobre “Incidencia del Sistema de Costos ABC en la rentabilidad de la empresa JJM Servicios Generales S.R.L. en el período 2016” Universidad Nacional de Cajamarca. La investigación es de tipo Aplica y con un diseño No Experimental –Descriptivo; su objetivo fue: Determinar la incidencia de la aplicación del sistema de costos ABC en la rentabilidad de la empresa JJM Servicios Generales SRL en el periodo 2016. Concluyeron:

La aplicación del método ABC, incide el cálculo de la rentabilidad de la empresa JJM Servicios Generales SRL en el periodo 2016, pues con una adecuada asignación de costos por actividades de cada servicio, se determina que en el servicio de perforación y voladura se subcosteaba los costos de producción asignándole cantidades menores a las involucradas en sus actividades y por otro lado en el servicio de alquiler de maquinaria se atribuía gastos de operación inadecuados. Los costos de los recursos utilizados como mano de obra indirecta, alquiler de local, depreciación de maquinaria y equipo, servicios básicos, entre otros; al ser bien distribuidos de acuerdo a las actividades realizadas para la prestación de cada servicio define el costo real de cada uno de ellos; lo que incide en el cálculo de la rentabilidad tanto del servicio de perforación y voladura como del servicio de alquiler de maquinaria esto permite realizar un correcto análisis de rentabilidad de la empresa.

Barrios (2017) en su tesis “Diseño de un sistema de costeo basado en actividades para incrementar la rentabilidad de la panadería “San Juan” – Pucará” La investigación tiene como fin diseñar un Sistema de Costeo Basado en Actividades (ABC); como propuesta para la Panadería “San Juan” dedicada a la elaboración de pan, bizcochos y dulces; ubicada en la ciudad de Pucará, el estudio se basa en la necesidad de obtener información de costos más precisos, para la toma de decisiones acertadas que llevarán al aumento de la rentabilidad. Concluyeron

La panadería “San Juan”; no cuenta con un sistema de costos que le permita determinar los costos reales según las actividades ya que sólo se basa en la experiencia; no tienen una estructura correcta de la determinación de sus costos, lo cual constituye un riesgo para el funcionamiento y la supervivencia de la misma. La investigación realizada para el diseño de un sistema de costos ABC contribuyó a reconocer los centros de costos y por ende las actividades que se llevan a cabo en la panadería “San Juan”, como son: recepcionar insumos, pesar insumos, amasado, sobado, pesado y cortado, boleado y labrado, fermentado, horneado, enfriado, embolsado, despacho; tomando en cuenta las actividades principales y las que generan valor conllevará al control de los recursos en la producción para una adecuada toma de decisiones simplificando el proceso de trabajo, haciéndolo sencillo, práctico, confiable, capaz claro y productivo.

Saldaña (2017) en su tesis sobre “Propuesta de un sistema de costos ABC para mejorar las ventas de la pollería Pollos y Parrillas “Nilo’s Chicken”, Chota- 2016” Universidad César Vallejo. Investigación de tipo Descriptiva – Explicativa y diseño No Experimental; su objetivo fue: Elaborar una propuesta de un Sistema de Costos ABC que incremente las ventas de la Pollería Pollos y Parrillas “Nilo’s Chicken”, Chota - 2016. Concluyó:

Durante la investigación se ha podido apreciar que la empresa no determina los costos de los productos que ofrece, ya que los precios los fijan de acuerdo a la competencia, la cual actualmente opera de manera empírica, sin un método contable de costos que permita hacer frente a los retos que existen en el mercado de los restaurantes de esta región. La evolución de las ventas anualizadas se concluye que durante el año 2015

el volumen de ventas ha aumentado en un 5% en base al 2014, y en el año 2016 el volumen de ventas ha aumentado en un 8% en base al 2014; en comparación con el margen de utilidad neta de mayor grado de utilidad son los meses de junio (33%) y diciembre (32%) y en los meses de abril (26%) y julio (27%) son los meses con menor grado de utilidad neta del año 2016.

Barturen (2016) en su tesis sobre “Diseño de un sistema de gestión económica basado en la metodología de costos por procesos para determinar el margen de contribución de la Empresa Chancadora Manuel Olano S.AC. en la ciudad de Jaén del departamento de Cajamarca”. Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo. La investigación es de tipo descriptiva y No experimental – Transaccional – Descriptivo; su objetivo principal fue: diseñar un sistema de gestión basado en la metodología de costos por procesos con el fin de determinar el costo de cada uno de los procesos y determinar el margen de contribución. Concluyó:

La chancadora Manuel Olano SAC el sistema de costos que tiene, no contribuye a controlar los elementos del costo, no dispone de información veraz y adecuada para identificar el costo real unitario de los productos terminados, así como el manejo de los costos en general; estas limitaciones impiden la toma de decisiones oportunas y correctas. El usar un sistema de costos por procesos va a facilitar a la empresa a determinar los costos en todo el proceso productivo y se realiza en base al estado de costo de productos vendidos, el informe de cantidades promedias producidas durante el período, llegando a determinar el costo por metro cúbico de piedra chancada que produce la empresa. El sistema de costos por procesos, permite a la empresa tener un margen de contribución del 67% antes de los gastos administrativos, gastos financieros y de servicio.

Avellaneda (2016) en su tesis sobre “Diseño de una estructura de costos de servicios para determinar la rentabilidad del colegio particular San Joaquín y Santa Ana de Cutervo, Cajamarca en el periodo 2014” Universidad Señor de Sipán. La investigación es de tipo Descriptivo – Propositiva y diseño No Experimental; su objetivo fue: Diseñar una estructura de costos de servicios para determinar la rentabilidad del Colegio Particular San Joaquín y Santa Ana de Cutervo, Cajamarca en el periodo 2014. Concluyó:

La institución educativa San Joaquín y Santa Ana según el análisis de sus documentos contables tiene bastantes deficiencias por la falta de una estructura de costos que se adecue a sus operaciones; no conocen su rentabilidad y utilidad y tienen limitaciones para tomar decisiones. La falta de una estructura de costos desde su creación le ha provocado pérdidas y déficit en la utilidad. En los resultados presentados se evidencia que el número de estudiantes a inscribir cada año escolar es un factor muy importante no solo en los ingresos, sino en los costos asociados a ellos, por lo cual esta propuesta es un elemento muy importante a evaluar en la elaboración de las políticas de un nuevo año escolar, pues también es muy notorio según el resultado de las fórmulas que la institución está acercándose a su punto de equilibrio, siendo muy determinante el ingreso de nuevos alumnos para generar nuevos ingresos pero que no superen el número de alumnos por aula permitidos por la dirección para mantener un buen servicio educativo.

Benavides (2015). En su tesis titulada “Sistema ABC para la gestión de costos de comercialización de la distribuidora y comercializadora Gran San Luis E.I.R.L. Cajamarca”. Concluyendo que mediante el sistema de costos ABC diseñado, se logró analizar y difundir las actividades y los inductores de costos que permita asignar los costos de manera más adecuada y realizar un análisis correcto de la rentabilidad para la Distribuidora. El aporte para mi estudio de mi investigación es que mediante el Sistema de Costos ABC se asignará de manera más adecuada los costos de los productos o servicios proporcionándome una mejor información que ayudará a los dueños a tomar mejores decisiones sobre los costos y precios más exactos.

Vitorea (2014) en sus tesis sobre “Implementación de costos basados en actividades que permita un crecimiento sostenido en la Empresa Embotelladora de Agua el Rocío del Cumbe S.A.C.”. Universidad Nacional de Cajamarca. Concluyeron:

La empresa no emplea un sistema de costos de producción mediante el cual se pueda obtener información importante para la determinación del costo real de fabricación de cada uno de los productos elaborados, además de ello no se maneja registros de materia prima, mano de obra, materiales. No dispone de una planificación del proceso productivo basada en costos en que incurren y por ello no tienen un control de los

recursos y materiales que usan. No tiene una metodología que establezca los costos del proceso de producción que permita tener un crecimiento sostenible, esta situación genera desperdicios

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

#### **1.3.1. Sistema de Costos**

##### **1.3.1.1. Costos**

Chambergo (2015) señala que existen diversas definiciones de costos, es considerado como un gasto económico que representa la fabricación de un producto o de un servicio que se brinda. Al identificar el costo de producción, se puede fijar el precio de venta al público del producto o servicio indicado (el precio venta es la suma del costo más el beneficio).

Para Bolaños y Andrés (2014), los costos son desembolsos totales que se registra como un activo y se convierte en gasto cuando rinde sus beneficios en el futuro. Lo definen como el valor sacrificado para adquirir bienes o servicios, que se mide en dólares mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios. En el momento de la adquisición, el costo en que se incurre es para lograr beneficios presentes o futuros. Cuando se utilizan estos beneficios, los costos se convierten en gastos.

Por otra parte, Neumer (2014) acota que el costo representa un sacrificio de valores, un desembolso, una erogación de una empresa para prestar un bien o un servicio con un fin u objetivo medidos en cantidad monetaria. De igual manera expresa que el costo es importante porque proporciona una información relativa para medir los ingresos, sirve como herramienta del control general de operación y ayuda a evaluar los estados financieros.

Según Pastrana, A. (2013), señala que los costos son todos los desembolsos relacionados con la producción, puesto que se incorporan en los bienes producidos y quedan por lo tanto capitalizados en los inventarios hasta tanto se vendan los productos. Estos desembolsos están relacionados con Materiales Directos (MD), Mano de Obra Directa (MOD) y Costos Indirectos de Fabricación (CIF) necesarios para convertir la materia prima en productos terminados con la integración del elemento humano (Trabajadores) y el elemento técnico (las maquinas). También podemos afirmar que costos es aquel desembolso en que se incurre directa o indirectamente en la adquisición de un bien en su producción.

### **1.3.1.2. Gastos**

Según Chambergó (2015) manifiestan que cuando se produce un gasto surge “una doble circulación económica: de un lado sale dinero y, como contrapartida, se recibe en su momento algo real, una contraprestación de bienes y servicios que colaborarán en el proceso productivo”.

Los gastos están identificados y relacionados con las operaciones y acciones de consumo de bienes y servicios, en la que la elaboración de productos y servicios de la empresa incurre. Los gastos es la derivación cuando se adquieren mercadería, hacen contratación de servicios de terceros, de las amortizaciones, depreciaciones de los activos, la protección contra diversos riesgos: créditos, insolvencia, incobrabilidad, entre otros.

### **1.3.1.3. Concepto de contabilidad de costos**

Pérez de León (2013) señala que la contabilidad de costos es un conjunto de elementos e información sistematizada que se usa para registrar, establecer, acumular, controlar, distribuir, interpretar, analizar e informar sobre los costos del proceso de producción, distribución y financiamiento

Según Jiménez, J. (2015), la contabilidad de costos es un campo de estudios de vital importancia tanto como para el administrador o el gerente de una compañía; como tal, debe tenerse presente el manejo adecuado de los conceptos básicos, las definiciones y las clasificaciones de costos con el fin de suministrar una base conceptual del tema en forma apropiada.

### **1.3.1.4. Estructura de costos**

Rincón y Villareal (2014), señala que, en toda empresa, para poder registrar sistemáticamente las operaciones, se requiere tener una estructura de costos donde se plantean diferentes aspectos involucrados en el proceso de producción, donde los costos son los más importantes. Una estructura de costo es una recopilación de datos de costos en forma organizada y por medio de alguna clasificación natural a menudo auto descriptiva tales como material, mano de obra, entre otros. Es de vital importancia dado que establece medidas de información para el costo administrativo y para corregir las actividades de tal forma que almacenen los planes exitosamente.



Esto es importante porque:

- 1) Proporciona información sobre las cuales se basa para el planteamiento de la toma de decisiones. La que es realizada una vez estudiados los costos.
- 2) Es un estudio y análisis especial del control de los costos
- 3) Ayuda a asignar un presupuesto a cualquier actividad desempeñada.
- 4) Es utilizada a fin de simplificar el análisis de los costos.

Rincón y Villareal (2014) precisas que la importancia de la estructura de costo para la empresa se da debido a que permite asignar un presupuesto a cualquier servicio o actividad, tener un mejor control sobre los costos asignados, y de alguna u otra manera sirve para simplificar el análisis de los costos. Por tal efecto es necesaria la adaptación de este aporte para la determinación de los pasos que se deben llevar a cabo para el proceso de producción efectuado en una empresa.

#### **1.3.1.5. Elementos del costo**

Pastrana (2013) señala que todo producto o servicio que se presta, consta de tres elementos básicos: “*material directo, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación*”. Con relación a los servicios prestados, por lo general, consta de dos elementos: “costos mano de obra directa y costos indirectos de prestación del servicio”

- 1) **Materiales directos:** Son los diversos insumos que requiere la elaboración de un bien o servicio, es cuantificable, valorizables y se identifica con el producto final. Constituyen la unidad de un producto final o del servicio que se presta. (Guía, 2016)
- 2) **Mano de obra directa (MOD):** están constituido por los siguientes elementos: salarios del personal que labora en la empresa, las obligaciones laborales y sociales, aportes diversos de las acciones directas y otros pagos que contribuyen a la elaboración de un producto (Rivero, 2015)
- 3) **Costos indirectos de fabricación (CIF):** son los elementos necesarios para la elaboración de un producto. Son los gastos frecuentes en la elaboración de un

producto y que no siempre son identificables, cuantificados, ni valorizados en la fabricación de un producto o prestación de un servicio. Forman parte en la elaboración de un producto al ser asignados en forma prorrateada. Se componen en: costos generales de fabricación, materiales indirectos y mano de obra indirecta. (Rivero, 2015)

- 4) **Costos de los Materiales Indirectos.** Son todos aquellos que no son identificables, cuantificables ni valorizados con precisión en la fabricación de un producto o en la prestación de un servicio. De estos materiales es muy difícil conocer las cantidades precisas que participan en la elaboración de un producto o servicio que se presta o la participación en el costo que se le asigna es muy poco o no muy significativo en el total del costo del producto. (Rivero, 2015)
- 5) **Costos de Mano de Obra Indirecta.** Se refiere a las prestaciones, salarios y diversos pagos que se realiza por el personal que realiza acciones puntuales y que no realiza trabajo de jefes de departamentos, secretarías, supervisores, entre otros. (Rivero, 2015)
- 6) **Costos generales de fabricación.** Son todos los gastos que incurren en la lubricación, mantenimiento, repuestos menores, seguros de equipos, vigilancia de la empresa, depreciaciones, alquileres, servicios públicos, impuestos, entre otros. Se les llaman también el tercer elemento del costo. (Rivero, 2015)

#### **1.3.2.6.Importancia y Propósito del Costo**

Martínez (2015), señala que “los costos representan las inversiones hechas para producir, distribuir bienes y servicios, administrar y financiar a la entidad, con la finalidad de que el negocio cumpla sus objetivos, genere utilidades y continúe su marcha”

De tal modo la empresa obtiene información relevante que permita tomar decisiones o establecer estrategias que eliminen situaciones negativas relacionadas con el proceso o el manejo de las operaciones que incurren en la creación o transformación de un producto.

**Tabla 1:** Descripción propósito del costo

	<b>Descripción Propósito.</b>
Propósito del costo	<p>Proporcionan informes relativos a costos para medir la utilidad y evaluar el inventario</p> <p>Ofrecen información para el control administrativo de las operaciones y actividades de la empresa.</p> <p>Proporcionan información a la administración para fundamentar la planeación y la toma de decisiones.</p>

**Fuente:** Sosa (2014, pág. 12)

Ante lo expuesto se detallan el propósito del costo dentro de las etapas de la administración como planeación, ejecución y evaluación.

### 1.3.2.7. Clasificación del costo

En la siguiente Tabla se describe la clasificación de los costos

**Tabla 2:** Clasificación de los Costos

	Clasificación de los costos	
a) Por la naturaleza de las operaciones de producción	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por órdenes de producción</li> <li>• Por procesos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ordenes específicas o lotes clases de productos</li> <li>• De transformación o de conversión</li> </ul>
b) Por su identificación con el producto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Directos</li> <li>• Indirectos</li> </ul>	
c) Por el método de cálculo o por el origen del dato	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reales o históricos</li> <li>• Predeterminados o calculados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estimados</li> <li>• Estándar</li> </ul>
d) Por el volumen de producción	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fijos</li> <li>• Variables</li> <li>• Semifijos o semi variables</li> </ul>	
e) Por su inclusión en el inventario	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costeo total o de absorción</li> <li>• Costeo directo o variable</li> </ul>	

**Fuente:** Martínez, 2015

En esta tabla se especifica la clasificación de costos, que es muy importante para la definición del valor del producto.

### **1.3.2.8. Sistemas de costos**

Flores (2016) señala que “un sistema de costo es, en realidad, un sistema de información financiera, que cumple una serie de procedimientos, técnicas administrativas y contables que procesan datos relativos a los costos.

Torres (2014) señala que “las empresas que se dedican a elaborar productos o producir insumos siempre están inmersos en un mercado competitivo, de tal forma que al contar con un sistema de costos este proporciona seguridad y tranquilidad en la marcha de la organización, ya que posee los elementos suficientes para una correcta toma de decisiones”.

Exponen López y Marín (2013) que “actualmente las empresas buscan ser competitivas y para lograrlo principalmente en los mercados internacionales deben de adoptar sistemas de costos diferentes a los denominados “tradicionales” y técnicas de gestión que les permitan optimizar la reducción de costos y tomar mejores decisiones”

Flores (2016) que “cada empresa debe diseñar, desarrollar e implantar su sistema de información de costos, de acuerdo con sus características operativas y necesidades considerando tres aspectos importantes como son las características de producción de la industria, el método de costeo y el momento en que se determinan los costos”

Las empresas se clasifican de acuerdo a su naturaleza de producción o prestación de servicio, de tal forma que para manejar sus ingresos y egresos, estos deben adaptarse a un sistema de costos que permita a sus propietarios conocer los costos respectivos en cada etapa de producción, con la finalidad de establecer el costo de producción unitario por unidad.

La principal función de un sistema de costos es el contabilizar los costos respectivos en dos etapas básicas, es decir acumulan tanto los costos reales como los históricos de una forma organizada y de conformidad a un plan o sistema contable que esté sujeta la empresa, por lo tanto, el correcto manejo de los costos representa para una organización una ventaja competitiva, que permite a una empresa establecer márgenes de utilidad favorables.

### **1.3.2.9. Clasificación de los sistemas de costos**

#### **1) Costos ABC**

El sistema de costes basado en las actividades ABC, es un modelo que permite:

Según Martínez (2016), “la asignación y distribución de los diferentes costes indirectos, de acuerdo a las actividades realizadas, pues son estas las que realmente generan costes y este sistema nace de la necesidad de dar solución a la problemática de los costes estándar”

Este tipo de sistema permite a una empresa tener dos escenarios en cuanto al manejo de los costos ya que se basa directamente en cada actividad del proceso productivo con el fin de obtener un bien o servicio, de tal modo este tipo de sistema permite conocer de manera directa los costos variables y fijos de cada actividad.

#### **2) Costos por procesos**

Este sistema de costeo es utilizado en empresas de producción masiva y continua de artículos similares como las industrias mineras, alimentos procesados, prestadoras de servicios y servicios básicos.

Afirmó Benítez y Chávez (2015) que “este sistema tiene como particularidad que los costos se determinan por períodos, semanales, mensuales o anuales, en la cual no es posible rastrear elementos del costo por cada unidad y se denomina producción en procesos por la serie de fases por la cual pasa el producto”

Al hablar de costos por procesos se hace referencia a un procedimiento, que mediante uno o varios procesos transforma la materia prima o materiales en un producto terminado, tomando en cuenta que este tipo de producción es continua y en grandes cantidades, es decir la producción no puede ser interrumpida y su costo unitario es conocido hasta el final de cada proceso.

#### **3) Costos por órdenes de producción**

Expresa Gallardo (2013) “los costos por órdenes de producción se establecen en industrias cuya producción es interrumpida, lotificada y muy diversa, que se puede

hacer sobre pedido. Para tal efecto, se abre una hoja de control en la que se acumularan los tres elementos del costo, de tal manera que, cuando se termine el artículo, se conozcan el costo total y unitario específicamente”

Como su nombre lo dice este tipo de sistema se basa en órdenes específicas de producción, y esta producción es controlada en documentos como son las hojas de costos en donde se va detallando de manera detenida cada uno de los elementos del costo, con el propósito de conocer de manera oportuna el costo unitario de producción, es decir cuánto le costó producir por cada unidad y este costo unitario se lo determina dividiendo el total de pedidos para el costo de producción total obtenido en cada orden producción.

### **1.3.2. Utilidades**

#### **Definición**

Chambergó (2014), afirma que la utilidad es el aumento de riqueza, o contablemente es la diferencia entre el patrimonio final menos el inicial. Por lo tanto, económica y contablemente es posible distinguir entre capital invertido y utilidad. En términos globales, el capital se mantiene cuando los ingresos son al menos iguales a todos los costos y gastos.

Apaza (2014), afirma que “Todos los conceptos de utilidad basados en el mantenimiento de capital exigen la evaluación de todo el activo y el pasivo o de activos y pasivos específicos al principio y al final de cada periodo”

Martín (2014) citando a Jhon Rawls define que las utilidades vienen según el sentido tradicional significa “satisfacción de un deseo”, y admite comparaciones interpersonales que pueden al menos ser sumadas al margen. Supone también que la utilidad se mide mediante algún procedimiento independiente de las elecciones que implican riesgo, postulando una capacidad para jerarquizar diferencias entre diversos niveles de satisfacción. Este principio clásico de utilidad requiere que las instituciones estén proyectadas para maximizar la suma absoluta de expectativas de las personas realmente representativas. A esta suma se llega valorando cada expectativa por el número de personas en la posición correspondiente, y luego

sumando. Así al duplicarse el número de personas en la sociedad se duplica la utilidad total.

La utilidad es el retorno positivo de la inversión originada por la empresa. En otras palabras, es la diferencia entre el precio de venta y todos los costos fijos y variables involucrados en la comercialización y en el mantenimiento de la empresa.

### **Tipos de utilidad**

Según Bravo (2015), indica que existen dos tipos de margen de utilidad: bruta y neta.

**Margen de utilidad bruta:** es el precio del producto una vez deducidos los costos directos e indirectos de fabricación. En el caso de los servicios, es lo que resta de la cantidad abonada por la tarea después de deducir de todos los costos necesarios para su realización.

**Margen de utilidad neta:** es la utilidad obtenida por la empresa después de pagar todos los gastos e impuestos. Además de los costos de producción que inciden directamente sobre el valor del producto, también deberás pagar las cuentas como el alquiler, el agua y la electricidad, los préstamos bancarios y los ingresos fiscales.

### **Cómo calcular las utilidades**

La fórmula para el cálculo del margen de utilidad bruta es simple:  $\text{margen} = \text{ingresos totales} - \text{costo de los productos o servicios comercializados}$ .

Para calcular el margen porcentual, se debe hacer el siguiente cálculo:  $\text{margen bruto porcentual} = \text{utilidad bruta} / \text{ingresos totales} \times 100$ .

Digamos que la facturación mensual es de US\$ 20 mil y tienes como gastos directamente relacionados con el producto los siguientes costos: US\$ 4 mil en dos empleados (incluidos sueldos y mano de obra), US\$ 6 mil de materiales y US\$ 500 de flete y transporte.

Para calcular la utilidad debes restar los gastos sumados, es decir, US\$ 10,5 mil (US\$ 4 mil + US\$ 6 mil + US\$ 500) a los US\$ 20 mil (ingresos totales). Resultado: US\$ 9,5 mil. Esta es tu utilidad bruta.

Utilizando la siguiente fórmula, obtenemos el porcentaje de margen de utilidad:  $9500 / 20000 \times 100 = 47.5$ . Por lo tanto, tu porcentaje de margen de utilidad bruta es 47,5%.

### **Utilidad neta**

Emprendimiento (2015) señala en un caso práctico al no encontramos la utilidad neta. Suma el resto de tus gastos fijos y variables. Por ejemplo: US\$ 2 mil de alquiler, US\$ 2 mil de impuestos + US\$ 1 mil de agua, electricidad y otros gastos. Teniendo en cuenta el mismo escenario, debes restarle estos US\$ 5 mil a los US\$ 9,5 mil de tus ingresos brutos, y se obtiene US\$ 4,5 mil.

Para calcular el porcentaje de margen de utilidad neta, la fórmula es la siguiente:  $\text{margen neta} = \text{utilidad bruta menos los gastos e impuestos} / \text{ingresos totales} \times 100$ . En este caso:  $4500 / 20000 \times 100 = 22.5$ . Por lo tanto, tu porcentaje de margen de utilidad neta es de 22,5%.

Esto significa que por cada US\$ 100 que entran a la caja de tu empresa, sobran US\$ 22,5 después de pagar todos los costos necesarios para la fabricación del producto, los gastos fijos y variables y los impuestos.

## **1.4. Formulación del Problema**

¿De qué manera la implementación de un sistema de costos maximizaría las utilidades en la Panadería “Mi Luchito”?

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

Se realiza esta investigación porque la panadería “Mi Luchito” no cuenta hoy en día con un sistema de costos para maximizar sus utilidades. En este caso se realiza porque mediante este estudio la empresa pueda maximizar utilidades en la panadería.

El poder lograr la maximización de las utilidades en la panadería a través de un sistema de costas, permite dar más oportunidades de trabajo, la satisfacción a sus



clientes con sus variedades de producción y la propia panadería se beneficiará como empresa al fortalecer la formalización y la sociedad en general al generar puestos de trabajo.

La panadería “Mi Luchito” es una empresa reconocida en la ciudad de San Ignacio, pero una de sus grandes limitaciones y riesgos es no contar con un sistema de costos que me permita conocer con precisión cuánto gasta en cada una de sus actividades del proceso de producción, no tienen un control de los materiales e insumos que utiliza y por lo tanto no controla los costos.

La importancia que tiene un sistema de costos para la panadería “Mi Luchito” es porque es un instrumento para controlar y contabilizar los recursos que intervienen en cada proceso de la producción, determinar los costos reales, el costo unitario y fijar un precio de venta; realizar una distribución apropiada del recurso financiero, eliminar líneas de productos inadecuados, controlar materia prima, aceptar o rechazar pedidos, o cambiar el diseño de productos y procesos, en sí realizar un eficiente manejo administrativo del sistema y lo que finalmente maximizar las utilidades e incrementar la rentabilidad.

Esta investigación tendrá un importante impacto económico, podrá garantizar el control de la producción, evitando su despilfarro. Además, con la información que genere el sistema de costos, es una garantía para tomar decisiones de inversión y de crédito acertadas, así la empresa podrá acrecentar su patrimonio y por ende mejorar sus oportunidades en el mercado.

En el aspecto social, la aplicación de este sistema permitirá alcanzar una mayor rentabilidad en el negocio de la empresa y por ende mejorará las condiciones económicas laborales de los trabajadores, y de su entorno familiar.

También esta investigación beneficiará a los estudiantes de nivel superior, investigadores o especialistas, porque les permitirá de alguna manera tomar dicha información como antecedentes para futuros trabajos de investigación y para otras empresas que tengan problemas similares.

Por eso que una propuesta de formalización e implementación de un sistema de costos es una alternativa a esta situación, además que permitirá planificar la producción, optimizar los recursos y maximizar las utilidades.

## **1.6. Hipótesis**

La implementación de un sistema de costos maximizaría las utilidades en la Panadería Mi Luchito.

## **1.7. Objetivos de la investigación**

### **1.7.1. Objetivo principal**

Elaborar un sistema de costos para maximizar las utilidades en la Panadería Mi Luchito.

### **1.7.2. Objetivos Específicos**

- a) Analizar el proceso de costos que se aplica en la Panadería Mi Luchito.
- b) Examinar las utilidades obtenidas en los períodos 2019 y 2020 por la Panadería Mi Luchito.
- c) Describir la importancia de la implementación de un Sistema de Costos para maximizar utilidades.
- d) Proponer el diseño de un Sistema de Costos para la Panadería Mi Luchito

## CAPÍTULO II: MATERIAL Y MÉTODO

### 2.1. Tipos y Diseño de Investigación

#### 2.1.1. Tipo De Estudio

**Descriptivo:** Es importante destacar que se utilizó el método de investigación descriptivo porque nos permitió hacer un contacto con la realidad y las fuentes de información directas que guardan relación con la panadería, que nos permitirá desarrollar y presentar nuevos y buenos puntos de vista que nos sirvió para interpretar de manera idónea los procesos que intervienen en el desarrollo del trabajo.

#### 2.1.2. Diseño de Investigación

De acuerdo al tipo de investigación el diseño e implementación de un sistema de costos para maximizar las utilidades en la panadería “Mi Luchito”, de la provincia de San Ignacio, se llegó a la conclusión que la investigación se orienta a un estilo cuantitativo no experimental, es decir no se construye ninguna situación.

### 2.2. Población y muestras

#### 2.2.1. Población

La panadería “Mi Luchito” está conformada por 4 personas (familiar)

**Tabla 3: Población y muestra de investigación**

Condiciones	Cantidad De Personas
Maestro	1
Atención al cliente	1
Ayudantes	2
Administrador / Propietario	1
Total	5

*Fuente: Elaboración propia*

#### 2.2.2. Muestra

La muestra está conformada por los mismos 4 personas (familiar)

### 2.3. Variables, Operacionales

#### 2.3.1. Variables

### **Variable Independiente: Sistemas de Costos**

Flores (2016) señala que “un sistema de costo es, en realidad, un sistema de información financiera, que cumple una serie de procedimientos, técnicas administrativas y contables que procesan datos relativos a los costos” .

Torres (2014) señala que “las empresas que se dedican a elaborar productos o producir insumos siempre están inmersos en un mercado competitivo, de tal forma que al contar con un sistema de costos este proporciona seguridad y tranquilidad en la marcha de la organización, ya que posee los elementos suficientes para una correcta toma de decisiones”.

### **Variable Dependiente: Utilidades**

La utilidad es el retorno positivo de la inversión originada por la empresa. En otras palabras, es la diferencia entre el precio de venta y todos los costos fijos y variables involucrados en la comercialización y en el mantenimiento de la empresa.

## **2.3.2. Operacionalización de variables**

*Tabla 4: Operacionalización de Variables Independiente*

<b>VARIABLES</b>	<b>DIMENSIONES</b>	<b>INDICADORES</b>	<b>TÉCNICAS</b>	<b>INSTRUMENTOS</b>
<b>Independiente:</b> Sistema de costos	Proceso productivo	Unidades de producción	Entrevista, Encuesta, Análisis de documentos	Guía de entrevista, Cuestionario, Fichas Resúmenes
		Estado producción		
		Costo por etapas producción		
		Costos unitarios		
		Valoración inventarios		
		Planificación producción		
	Control administrativo.	Proyección de ventas	Entrevista, Encuesta, Análisis de documentos	Guía de entrevista, Cuestionario, Fichas Resúmenes
		Presupuestos		
		Uso de materia prima		
	Control contable.	Órdenes de compra	Entrevista, Encuesta, Análisis de documentos	Guía de entrevista, Cuestionario, Fichas Resúmenes
		Inventario		
		Control Materia Prima		
		Control Materia Prima por el Método (PEPS).		

*Fuente: Elaboración propia*

## **2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos**

### **2.4.1. Técnicas**

**Entrevista:**

Es una técnica para obtener datos que consisten en un diálogo entre dos personas: El entrevistador "y el entrevistado; su fin es obtener información de parte de este, que es, por lo general, una persona entendida en la materia de la investigación. Es una técnica que nos permitió recopilar información importante proveniente de los aspectos organizacionales de la Panadería, a fin de analizar la situación actual de la misma y profundizar la información mediante la observación, para su efecto se utilizó la guía de preguntas.

**Encuesta:**

La encuesta es una técnica destinada a obtener datos de varias personas cuyas opiniones impersonales interesan al investigador. Se utiliza un listado de preguntas escritas y sean contestadas también por escrito. Esta técnica admitió la recopilación de información proveniente del propietario de la panadería relacionado con las actividades del giro normal de la misma.

**Observación:**

Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis. Se eligió esta técnica porque fue un elemento fundamental durante el proceso investigativo, representó un apoyo para obtener el mayor número de datos sobre el comportamiento del objeto de investigación de forma directa y tal como se da en la realidad, datos que fueron sometidos a un análisis.

**2.4.2. Instrumentos****Guía de entrevista:**

Es una estrategia que se utilizó en la entrevista, la cual estuvo dirigida al Administrador y Dueño de la panadería "Mi Luchito"; la cual nos permitió visualizar de manera global los costos, procesos y control de los procesos, estuvo compuesta por 13 preguntas laterales que dan una respuesta específica.

**Cuestionario:**

Este instrumento de investigación contiene 10 preguntas que fueron redactadas de forma coherente, y organizadas, secuenciadas y estructuradas de acuerdo con una

determinada planificación, estuvo dirigida a todos los trabajadores de la panadería “Mi Luchito” estuvieron diseñadas para poder recabar, y cuantificar la información obtenida con un análisis estadístico de las respuestas.

#### **Fichas Documental:**

Se utilizó para los resúmenes de la recolección de información de todo el material publicado o inédito; artículos, estudios críticos, monografías, ensayos, documentos de archivo, libros, tesis, etc.

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

#### **Procedimiento**

Se elaboró los instrumentos de investigación

Se visitó y coordinó con la Panadería para hacer la presentación y aplicación de los instrumentos de investigación

En fecha programada se realizaron las entrevistas y aplicó la encuesta

Se registraron los datos e información proporcionada

Se realizó un análisis e interpretación de la información proporcionada

Se tomó nota de información adicional.

Se solicitó la documentación necesaria de la empresa.

Se analizó la documentación brindada por la empresa.

Se realizó fichas resúmenes sobre el análisis de la documentación.

#### **Análisis estadísticos e interpretación de los datos.**

Para procesar, analizar, interpretar datos y resultados, se realizó los siguientes pasos: se ingresó los datos al Software Excel y luego se constituyeron tablas y figuras para realizar una interpretación a cada una de ellas.

### **2.6. Aspectos éticos**

La presente investigación está basada en las investigaciones recaudadas a tesis páginas web y otros que nos sirvieron de guía para poder realizar nuestro trabajo respetando los derechos de autor y la propiedad intelectual.

Por respeto y consideración a nuestra formación profesional, futuros investigadores y jurado calificador de tesis, se indica que la presente investigación ha sido elaborada

en su totalidad por los autores y no ha sido plagiada de otras ya existentes; además la investigación objeto de estudio se desarrolló con todas las normas que requiere una investigación científica garantizando la calidad y autenticidad de la investigación, utilizando para ello criterios éticos como la objetividad y veracidad.

## 2.7. Criterios de rigor científico

**Tabla 5:** *Criterios de rigor científico*

<b>Criterios</b>	<b>Características del criterio</b>	<b>Procedimientos</b>
Credibilidad Valor de la verdad /autenticidad	Aproximación de los resultados de una investigación frente al fenómeno observado	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los resultados son reconocidos "verdaderos" por los participantes</li> <li>- Observación continua y prolongada del fenómeno</li> <li>- Triangulación</li> </ul>
Transferibilidad Aplicabilidad	Los resultados derivados de la investigación cualitativa no son generalizables sino transferibles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción detallada del contexto y de los participantes</li> <li>- Muestreo teórico</li> <li>- Recogida exhaustiva de datos</li> </ul>
Consistencia Dependencia / replicabilidad	La complejidad de la investigación cualitativa dificulta la estabilidad de los datos. Tampoco es posible la replicabilidad exacta del estudio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Triangulación</li> <li>- Empleo de evaluador externo</li> <li>- Descripción detallada del proceso de recogida, análisis e interpretación de los datos</li> <li>- Reflexividad del investigador</li> </ul>
Confirmabilidad o reflexividad Neutralidad / Objetividad	Los resultados de la investigación deben garantizar la veracidad de las descripciones realizadas por los participantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transcripciones textuales de las entrevistas</li> <li>- Contrastación de los resultados con la literatura existente</li> <li>- Revisión de hallazgos por otros investigadores</li> <li>- Identificación y descripción de limitaciones y alcances de investigador.</li> </ul>
Relevancia	Permite evaluar el logro de los objetivos planteados y saber si se obtuvo un mejor conocimiento del fenómeno de estudio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Configuración de nuevos planteamientos teóricos o conceptuales</li> <li>- Comprensión amplia del fenómeno</li> <li>- Correspondencia entre la justificación y los resultados obtenidos</li> </ul>
Adecuación teórico - epistemológica	Correspondencia adecuada del problema por investigar y la teoría existente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrastación de la pregunta con los métodos</li> <li>- Ajustes de diseño</li> </ul>

**Fuente:** (Noreño & Alcaráz, 2012)

## CAPÍTULO III: RESULTADOS

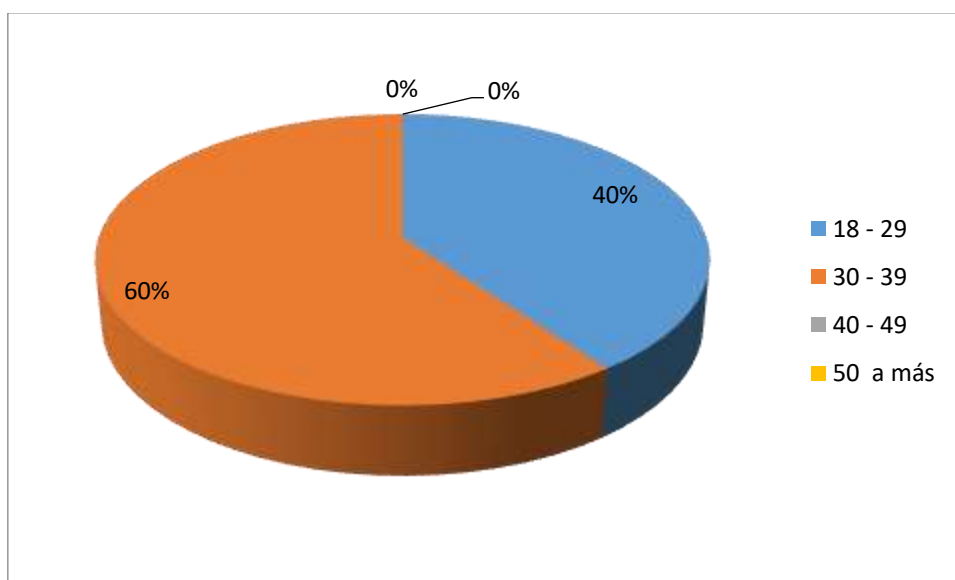
### 3.1. Análisis e interpretación de resultados (Tabla y Figuras)

#### 3.1.1. Análisis de encuestas aplicada a personal de la panadería

**Tabla 6:** *Edad del personal*

EDADES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
18 - 29	2	40
30 - 39	3	60
40 - 49	0	0
50 a más	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>100</b>

*Fuente:* Elaboración propia



**Figura 1:** *Edad del personal*

*Fuente:* Elaboración propia

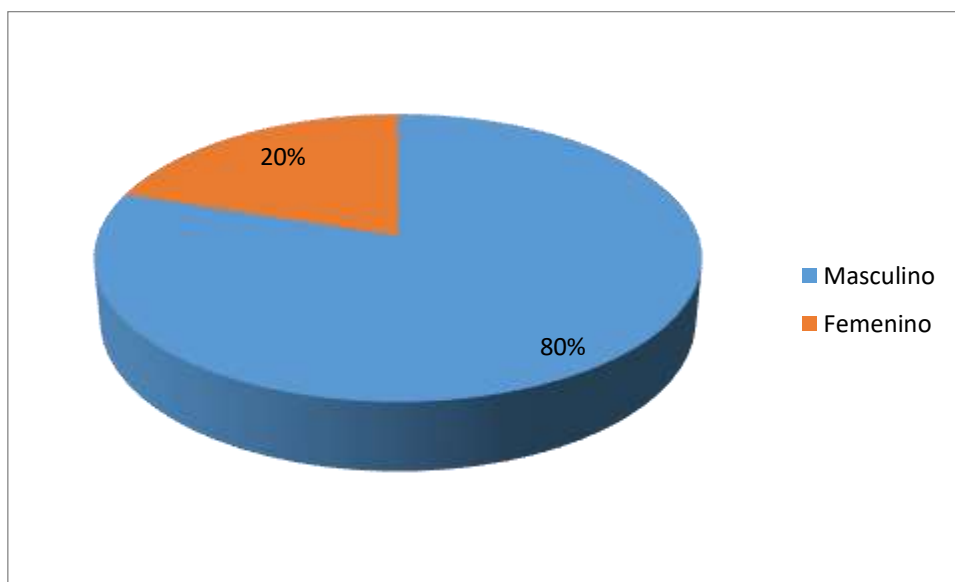
**Interpretación:** Se observa que del total de los encuestados, el 60% señalan que sus edades están en el rango de 30 a 39 años y el 40% indican que están en el rango de 18 a 29 años. Estos datos nos muestran que son personas jóvenes - adultos que laboran en la Panadería “Luchito”



**Tabla 7:** *Sexo del personal*

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Masculino	4	80
Femenino	1	20
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>100</b>

*Fuente:* Elaboración propia



**Figura 2:** *Sexo del personal*

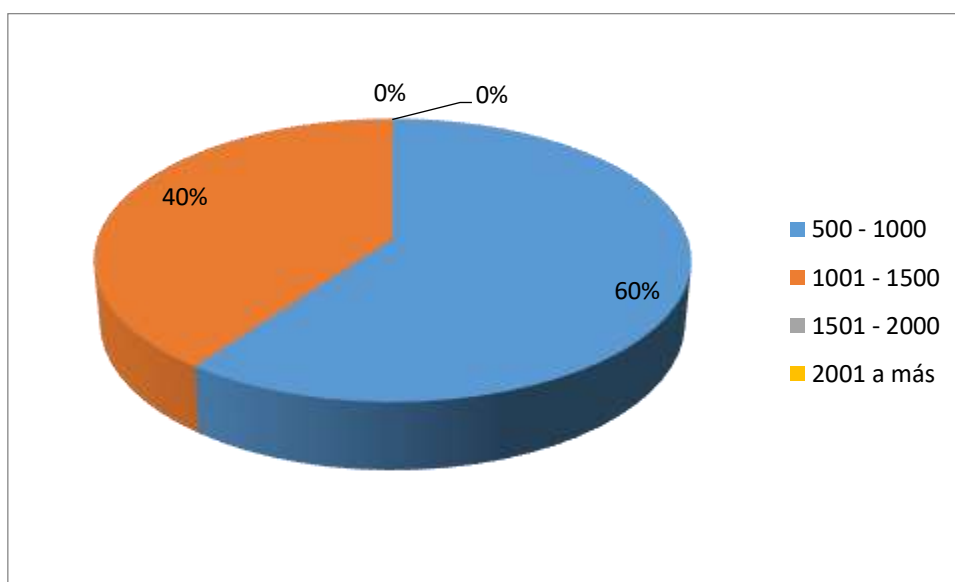
*Fuente:* Elaboración propia

**Interpretación:** Se observa que, del total de los encuestados, el 80% son hombres y el 20% son mujeres. Con este dato se constata que casi todos los trabajadores de la panadería son hombres.

**Tabla 8:** Remuneración mensual que percibe el personal

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
500 - 1000	3	60
1001 - 1500	2	40
1501 - 2000	0	0
2001 a más	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>100</b>

*Fuente:* Elaboración propia



**Figura 3:** Remuneración mensual que percibe el personal

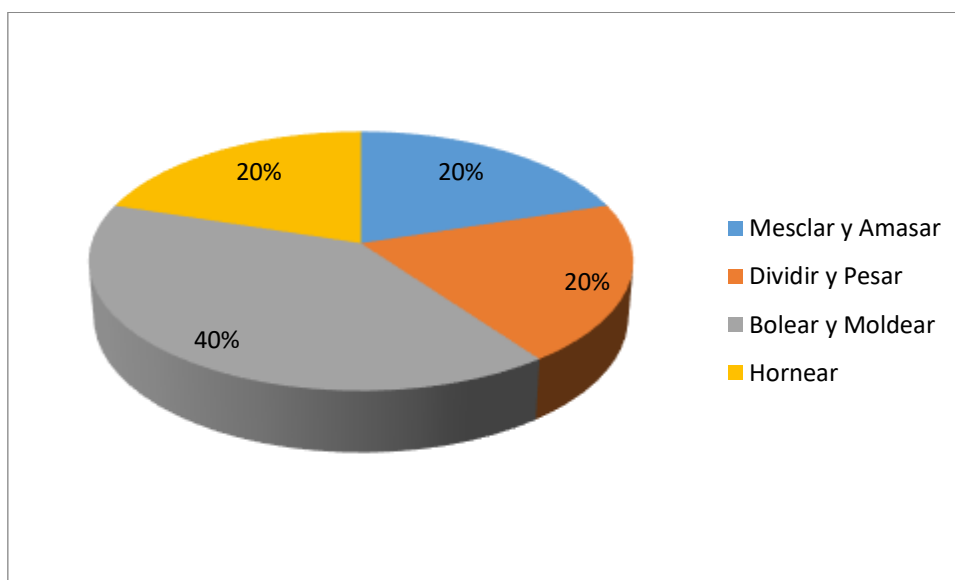
*Fuente:* Elaboración propia

**Interpretación:** Se observa que, del total de los encuestados, el 60% señalan que perciben una remuneración que están en el rango entre 500 a 1000 soles y el otro 40% indican que su remuneración que reciben están entre 1001 a 1500 soles.

**Tabla 9:** *Proceso productivo que realiza dentro de la panadería*

CATEGORIA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mesclar y Amasar	1	20
Dividir y Pesar	1	20
Bolear y Moldear	2	40
Hornear	1	20
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>100</b>

*Fuente:* Elaboración propia



**Figura 4:** *Proceso productivo que realiza dentro de la panadería*

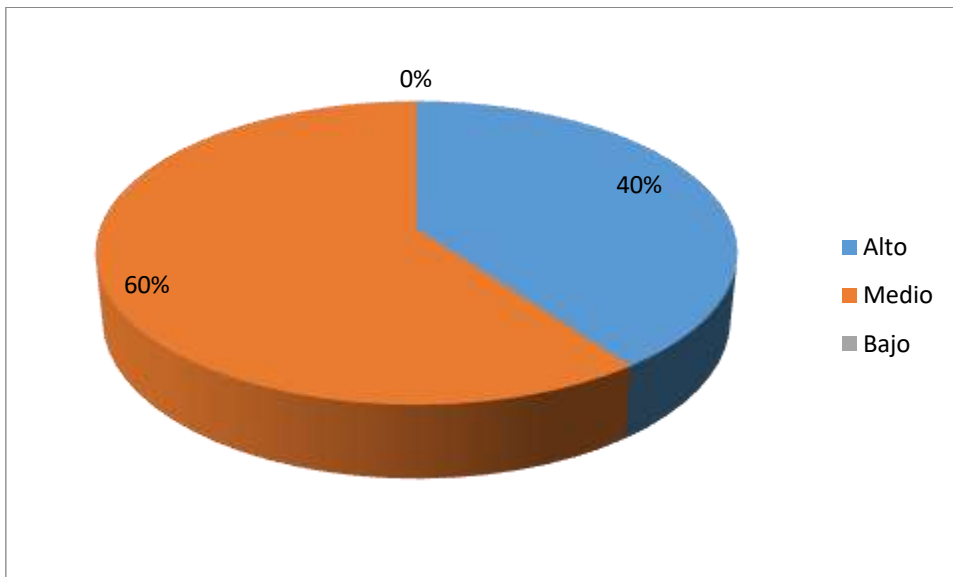
*Fuente:* Elaboración propia

**Interpretación:** Se observa que, del total de los encuestados, el 40% señalan que realizan dentro de la panadería es “Mesclar y Amasar” y el 20% indican realizan dentro de la panadería es “Dividir y Pesar”, “Bolear y Moldear” y “Hornear”, respectivamente. Este dato nos muestra que cada trabajador tiene una función específica o participa en todo el proceso productivo de la panadería.

**Tabla 10:** *Grado de experiencia en panadería*

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Alto	2	40
Medio	3	60
Bajo	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>100</b>

*Fuente:* Elaboración propia



**Figura 5:** *Grado de experiencia en panadería*

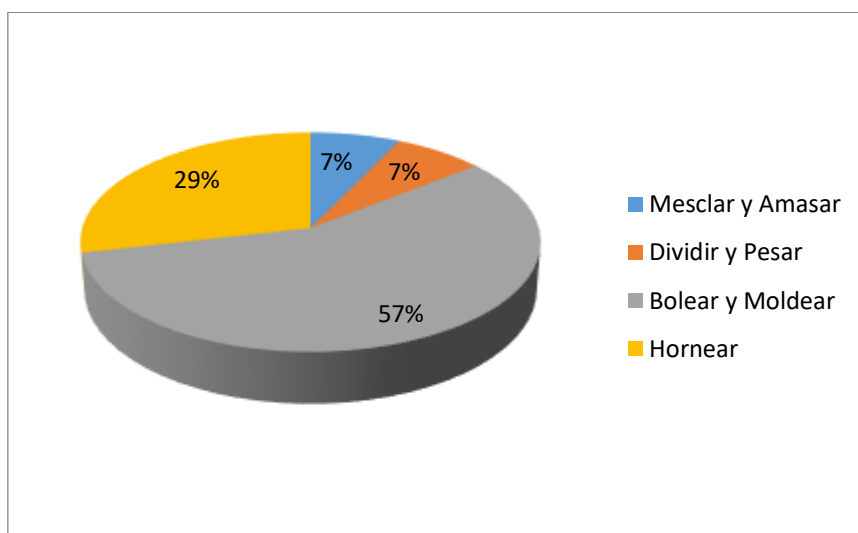
*Fuente:* Elaboración propia

**Interpretación:** Se observa que, del total de los encuestados, el 60% señalan que tienen un grado de experiencia “Medio” y el 40% indican que su grado de experiencia es “Alto”. Estos datos nos muestran que los trabajadores tienen un grado de experiencia adecuado para poder realizar las actividades de producción en la panadería “M Luchito”

**Tabla 11:** *Tiempo que demora cada proceso productivo*

CATEGORÍA	HORAS	PORCENTAJE
Mesclar y Amasar	0.5	7
Dividir y Pesar	0.5	7
Bolear y Moldear	4	57
Hornear	2	29
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>100</b>

*Fuente:* Elaboración propia



**Figura 6:** *Tiempo que demora cada proceso productivo*

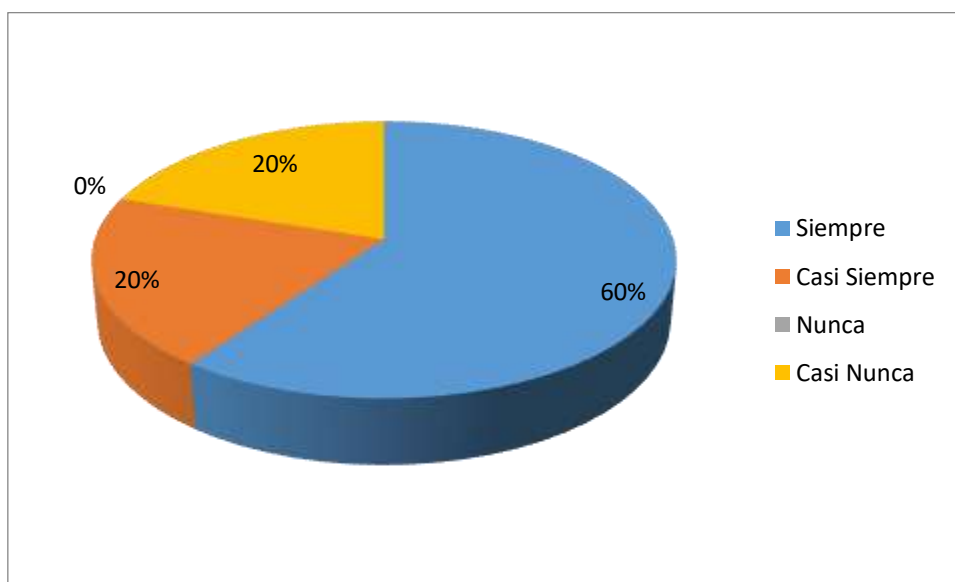
*Fuente:* Elaboración propia

**Interpretación:** Se observa que, del total de los encuestados, el 57% señalan que el mayor tiempo que se emplea es para “Bolear y Moldear” (4 horas), el 29% señalan que la segunda actividad que se emplea más tiempo es “Hornear” (2 horas) y el 7% refieren que se emplea más tiempo en “Mesclar y Amasar” y “Dividir y Pesar” (0,5 horas), respectivamente. Estos datos nos muestran que las dos actividades que se dedica más tiempo en la panadería es “Bolear y Moldear” y “Hornear”

**Tabla 12:** *Planificación del proceso productivo en la panadería*

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	3	60
Casi Siempre	1	20
Nunca	0	0
Casi Nunca	1	20
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>100</b>

*Fuente:* Elaboración propia



**Figura 7:** *Planificación del proceso productivo en la panadería*

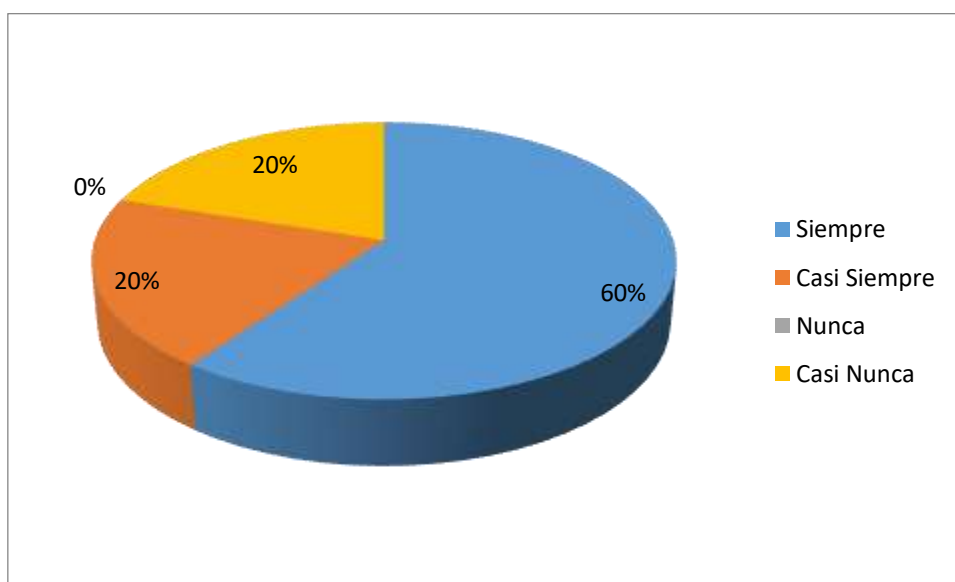
*Fuente:* Elaboración propia

**Interpretación:** Se observa que, del total de los encuestados, el 60% señalan que “Siempre” se planifica las actividades del proceso de producción en la panadería y el 20% indican que “Casi Siempre” y “Casi Nunca”, respectivamente, se planifica el proceso de producción en la panadería “Mi Luchito”. Esto no permite constatar de la importancia de establecer un sistema de costos para planificar las actividades y sus costos en la panadería

**Tabla 13:** *En el proceso de producción se lleva control del uso de materia prima e insumos*

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	3	60
Casi Siempre	1	20
Nunca	0	0
Casi Nunca	1	20
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>100</b>

*Fuente: Elaboración propia*



**Figura 8:** *En el proceso de producción se lleva control del uso de materia prima e insumos*

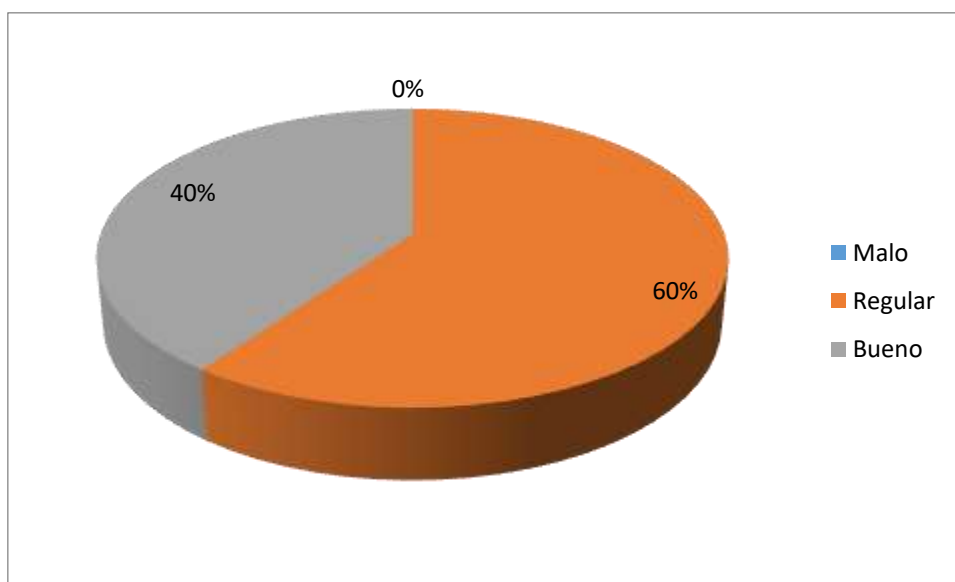
*Fuente: Elaboración propia*

**Interpretación:** Se observa que, del total de los encuestados, el 60% señalan que “Siempre” en el proceso de producción se lleva un control del uso de la materia prima e insumos y el 20% indican que “Casi Siempre” y “Casi Nunca”, respectivamente, se controla la materia prima e insumos en el proceso de producción de la panadería “M Luchito”

**Tabla 14:** Calificación del control en cada etapa del proceso productivo

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Malo	0	0
Regular	3	60
Bueno	2	40
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>100</b>

*Fuente:* Elaboración propia



**Figura 9:** Calificación del control en cada etapa del proceso productivo

*Fuente:* Elaboración propia

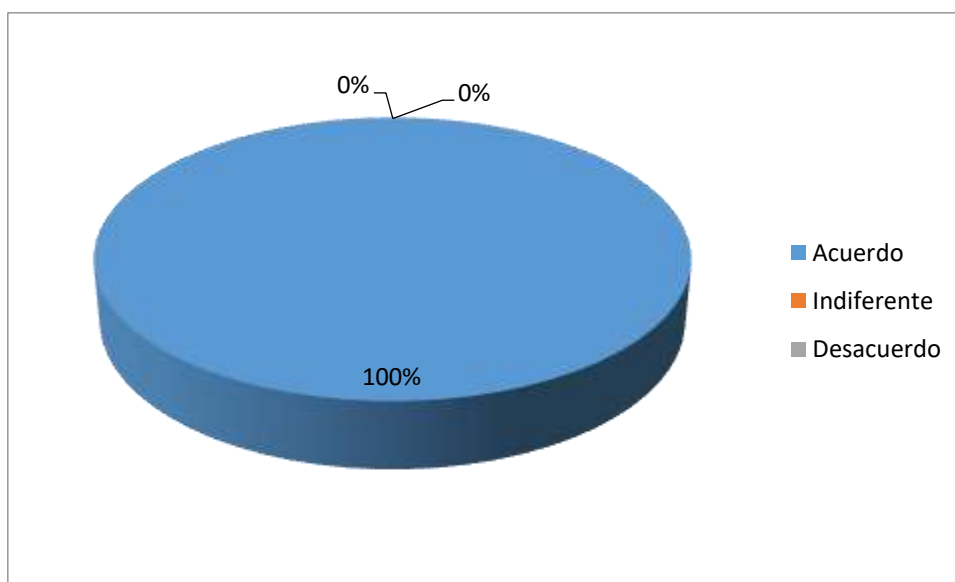
**Interpretación:** Se observa que del total de los encuestados, el 60% señalan que es “Regular” el control en cada etapa del proceso productivo y el 40% indican que el control es “Bueno” en cada etapa del proceso productivo de la panadería “Mi Luchito”. Este dato nos muestra que el control del proceso productivo no se está llevando de manera eficiente y que requieren de mayor control para evitar que incremente sus costos.



**Tabla 15:** *Está de acuerdo para aplicar un sistema de costa en la panadería*

<b>CATEGORÍA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Acuerdo	5	100
Indiferente	0	0
Desacuerdo	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>100</b>

*Fuente:* Elaboración propia



**Figura 10:** *Está de acuerdo para aplicar un sistema de costa en la panadería*

*Fuente:* Elaboración propia

**Interpretación:** Se observa que, del total de los encuestados, el 100% señalan que están de acuerdo para aplicar un sistema de costos en la panadería “Mi Luchito” para garantizar las ganancias y utilidades y puedan tener un trabajo más estable y permanente.

### **3.1.2. Análisis de resultados de entrevistas**

#### **1) Análisis entrevista realizada al Administrador de la Panadería “Luchito”**

De los resultados de la entrevista, podemos observar lo siguiente:

La panadería “Luchito” no tiene un sistema de costos que contribuya a conocer cuánto gasta en sus actividades que realiza, ayude a controlar del proceso productivo como son: mesclar y amasar, dividir y pesar, bolear y moldear y hornear

El control llevado en cada uno de los procesos no permite saber cuál es costo exacto de cada producto elaborado, su precio de venta se basa en aproximaciones realizadas tomando en cuenta solamente los costos de la materia prima y principales insumos, dependiendo el lugar donde está ubicada la empresa, el tamaño y el sabor del pan.

Los tres elementos del costo: materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación no son asignados correctamente al producto, debido que no cuenta con un sistema de costos.

No existe un adecuado manejo y control del inventario, puesto que los materiales e insumos que son utilizados para llevar a cabo el proceso productivo se compran cada semana o dos semanas y los reportes de los materiales e insumos utilizados se hacen una vez al mes; lo que hace que se desperdicien recursos que podrían constituirse en pérdidas para la empresa. La panadería no maneja los formularios o documentos que reflejen los costos incurridos para llevar el proceso productivo.

El control realizado solo se basa en la elaboración de una lista de todas las diferentes clases del producto que se va a producir durante el día y en la verificación de que estos se encuentren bien elaborados y con las especificaciones de lo solicitado; sin tener en cuenta los costos incurridos en cada proceso.

Es importante que la panadería lleve un control de los costos incurridos en cada proceso productivo, con el fin de conocer el costo exacto de lo que nos cuesta elaborar cada producto.

#### **2) Análisis de la entrevista realizada al vendedor**

De los resultados de la entrevista, estos es lo que se ha observado:

La panadería “Luchito” en la ciudad de San Ignacio le permite vender todo lo producido diariamente y las distintas clases de pan que produce, como son: el pan mica, francés, vagué, hamburguesa, mantequilla, mica mantecada, yema, integral, marraqueta y biscochos.

Los días que más pan se produce y se vende son los martes, miércoles y jueves.

El control llevado en esta área va de la mano con el área de producción debido a que no se puede producir más de lo que se estima vender en un día.

Las ventas diarias superan los 700 soles.

Es importante que la panadería lleve un control de las ventas realizadas durante el día, con el fin de conocer cuánto es la rentabilidad obtenida después de deducir los costos incurridos en el producto.

### 3.1.3. Análisis de documentos de la panadería “Mi Luchito

Del análisis de los documentos y los datos proporcionados por el propietario de la panadería “Mi Liuchito” se encontró el siguiente estado de los costos de producción de pan:

#### 1) Costo de producción

La panadería “Mi Luchito” produce variedad de productos, pero su principal producto es el pan; la producción de pan lo realiza de 3 tipos: pan pequeño, pan mediano y pan grande.

De la evaluación de los registros que tiene la panadería, de la suma de los tres tipos de pan se concluyó que producen al mes un total de 229,760 unidades de panes mensuales a un costo de S/. 27,613.53 soles, siendo el pan pequeño que tienen mayor producción y por lo tanto es el que tiene el mayor costo de producción.

En la siguiente Tabla se detallan los costos de producción por cada tipo de pan:

**Tabla 16:** Costo de producción actual panadería “Mi Luchito”

TIPO DE PAN	UNIDAD	COSTO DE PRODUCCIÓN			
		CANTIDAD PRODUCIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	% DE PARTICIPACIÓN TOTAL
PEQUEÑO	PIEZA	189,760	0.1028	19,507.33	70.64%
MEDIANO	PIEZA	36,500	0.1819	6,639.35	24.04%
GRANDE	PIEZA	3,500	0.4191	1,466.85	5.31%
<b>TOTALES</b>		<b>229,760</b>		<b>27,613.53</b>	<b>100.00%</b>

*Fuente:* Elaboración propia

#### 2) Ventas totales de pan en Panadería “Mi Luchito”

Se encontró que las ventas actuales de la Panadería “Mi Luchito” es similar a la cantidad de pan que se produce, significa que todo lo que se produce se vende en su totalidad.

La venta total de panes en un mes asciende a 229,760 unidades de pan a un

costo total de S/. 28,026.00 Soles, siendo el pan de mayor venta el pan pequeño.

En la siguiente Tabla se detalla la venta de pan mensual en la Panadería “Mi Luchito”.

**Tabla 17:** *Venta total pan actual en la Panadería “Mi Luchito”*

TIPO DE PAN	UNIDAD	VENTA			
		UNIDADES VENDIDAS	PRECIO UNITARIO	VENTA TOTAL	% VENTA TOTAL
PEQUEÑO	PIEZA	189,760	0.10	18,976.00	67.71%
MEDIANO	PIEZA	36,500	0.20	7,300.00	26.05%
GRANDE	PIEZA	3,500	0.50	1,750.00	6.24%
<b>TOTALES</b>		<b>229,760</b>		<b>28,026.00</b>	<b>100.00%</b>

*Fuente:* Elaboración propia

### 3) Utilidad de la Panadería “Mi Luchito”

De la evaluación se constata que la Panadería “Mi Luchito” tiene una utilidad neta de S/. 412.47.00 Soles.

Del análisis se desprende que la Panadería al no contar con un sistema de costos, tiene un incremento en los costos de producción que influye de manera directa en el costo unitario, así, el precio unitario del costo de producción del pan pequeño es superior al costo unitario de venta del mismo pan, por lo tanto afecta a la utilidad de la empresa, por lo contrario, el pan mediano y pequeño, el precio unitario de venta es superior al precio unitario del costo de producción, en este caso, la utilidad es favorable para la Panadería.

En la siguiente Tabla se detalla la utilidad de la Panadería “Mi Luchito”

**Tabla 18:** *Utilidad actual de la Panadería “Mi Luchito”*

TIPO DE PAN	UNIDAD	UTILIDAD			
		UNITARIO	TOTAL	% SOBRE EL COSTO	% PARTICIPACIÓN
PEQUEÑO	PIEZA	-0.0028	-531.33	-2.72%	-128.82%
MEDIANO	PIEZA	0.0181	660.65	9.95%	160.17%
GRANDE	PIEZA	0.0809	283.15	19.30%	68.65%
<b>TOTALES</b>			<b>412.47</b>		<b>100.00%</b>

*Fuente:* Elaboración propia

### **3.2. Discusión de resultados**

De acuerdo a los resultados de la aplicación de los instrumentos de investigación, hemos podido constatar que la panadería “Luchito” tiene muchas limitaciones internas no permiten llevar un adecuado control de los costos por las actividades que realiza en el proceso productivos para elaborar pan y otros productos relacionadas, ello dificulta por ejemplo conocer cuánto es lo que les cuesta producir, saber si se está utilizando la materia prima de manera adecuada y necesaria en la producción realizada, y determinar su margen de utilidad.

También se ha podido apreciar que no se emplea ningún sistema de costos; todo ello coincide con lo expuesto por Ostos, García & Rodrigues, (2015), en sus tesis sobre “Evaluación de la estructura de costos adaptada a la ley orgánica de precios justos (nov-2014) de la empresa comercializadora de productos alimenticios Santana C.A. del Municipio Valencia, Estado Carabobo” Señalan que los productos regulados tienen un margen de ganancia bajo en comparación con los productos no regulados, lo que a su vez aumenta el riesgo de ventas en estos productos, si bien los mismos salen de los anaqueles rápidamente, la pérdida de unas cuantas unidades puede significar la pérdida de ganancia en muchas de éstas. Los productos no regulados permiten a la empresa hacer cálculos de costos más ajustados a la realidad, puesto que el precio en todo caso se fija de acuerdo a la estructura de costos de la empresa por otro lado los criterios aplicados por SUNDEE para la regulación de costos no son claros ni específicos, por tanto, la empresa se encuentra a disponibilidad de criterio del ente, sin un marco específico guía que permita orientar la determinación de costos, especialmente en productos no regulados.

Otra de las deficiencias encontradas es que no existe un control adecuado de los costos e inventarios, no existe un esquema bien elaborado que le permita llevar el control de la materia prima e insumos debido a que este se lleva de manera manual y una sola vez al mes. En los procesos productivos solo se basa en la elaboración de una lista que registra las diferentes clases de los productos que se van a producir durante el día y en la verificación de que estos sean elaborados de forma correcta y con las especificaciones solicitadas, sin tener en cuenta los costos incurridos en cada Proceso Productivo.

El control de los costos es una parte fundamental y de suma importancia tal como lo expresa Barrios (2017) en su tesis “Diseño de un sistema de costeo basado en actividades para incrementar la rentabilidad de la panadería “San Juan” – Pucará” indica que la panadería “San Juan”; no cuenta con un sistema de costos que le permita determinar los costos reales según las actividades ya que sólo se basa en la experiencia; no tienen una estructura correcta de la determinación de sus costos, lo cual constituye un riesgo para el funcionamiento y la supervivencia de la misma. La investigación realizada para el diseño de un sistema de costos ABC contribuyó a reconocer los centros de costos y por ende las actividades que se llevan a cabo en la panadería “San Juan”, como son: recepcionar insumos, pesar insumos, amasado, sobado, pesado y cortado, boleado y labrado, fermentado, horneado, enfriado, embolsado, despacho; tomando en cuenta las actividades principales y las que generan valor conllevará al control de los recursos en la producción para una adecuada toma de decisiones simplificando el proceso de trabajo, haciéndolo sencillo, práctico, confiable, capaz claro y productivo.

Considerando los aportes teóricos de Hargadon, b. (2008), Tejera, I. (2011), Tawfiq, L. (2010), entre otros sobre sistemas de costos por procesos es que se ha permitido analizar los procesos productivos de la empresa Cuglievan y se puede evidenciar que, esta empresa, no cuenta con un sistema de costos, solamente realizan un registro empírico de sus gastos a través de los comprobantes de pago y el registro de sus ventas, información referencial para poder realizar las declaraciones y pagos de impuestos ante la SUNAT.

### **3.3. Aporte Científico (Propuesta Investigación)**

#### **3.3.1. Título**

Propuesta sistema de Costos por maximizar utilidades en la Panadería “Mi Lichito”

#### **3.3.2. Justificación:**

El presente sistema de costos propuesto es el más adecuado a la Panadería “Mi Luchito” porque realiza una producción repetitiva y diversificada, pero los productos son casi uniformes, tienen materia prima e insumos similares; así el sistema de costos va a conocer no solo cuánto se gasta, sino ¿Por qué? ¿Cuándo? Y ¿Cómo? Se va a usar y disponer del dinero, haciendo que el proceso de producción sea más eficaz y eficiente.

Adicionalmente, este sistema de costos va a permitir mejorar las actividades, procedimientos y procesos de producción que no estén ordenados o generan valor agregado, así como va a permitir formalizar los procesos internos y externos.

El diseño de un sistema de costos es importante para la Panadería “Mi Luchito” porque va a permitir conocer los costos que se realizan en todo el proceso productivo hasta la venta del producto, conocer cuánto ha invertido, cuánto han recuperado por las ventas y cuánto han tendido de ganancias o utilidades.

#### **3.3.3. Objetivos:**

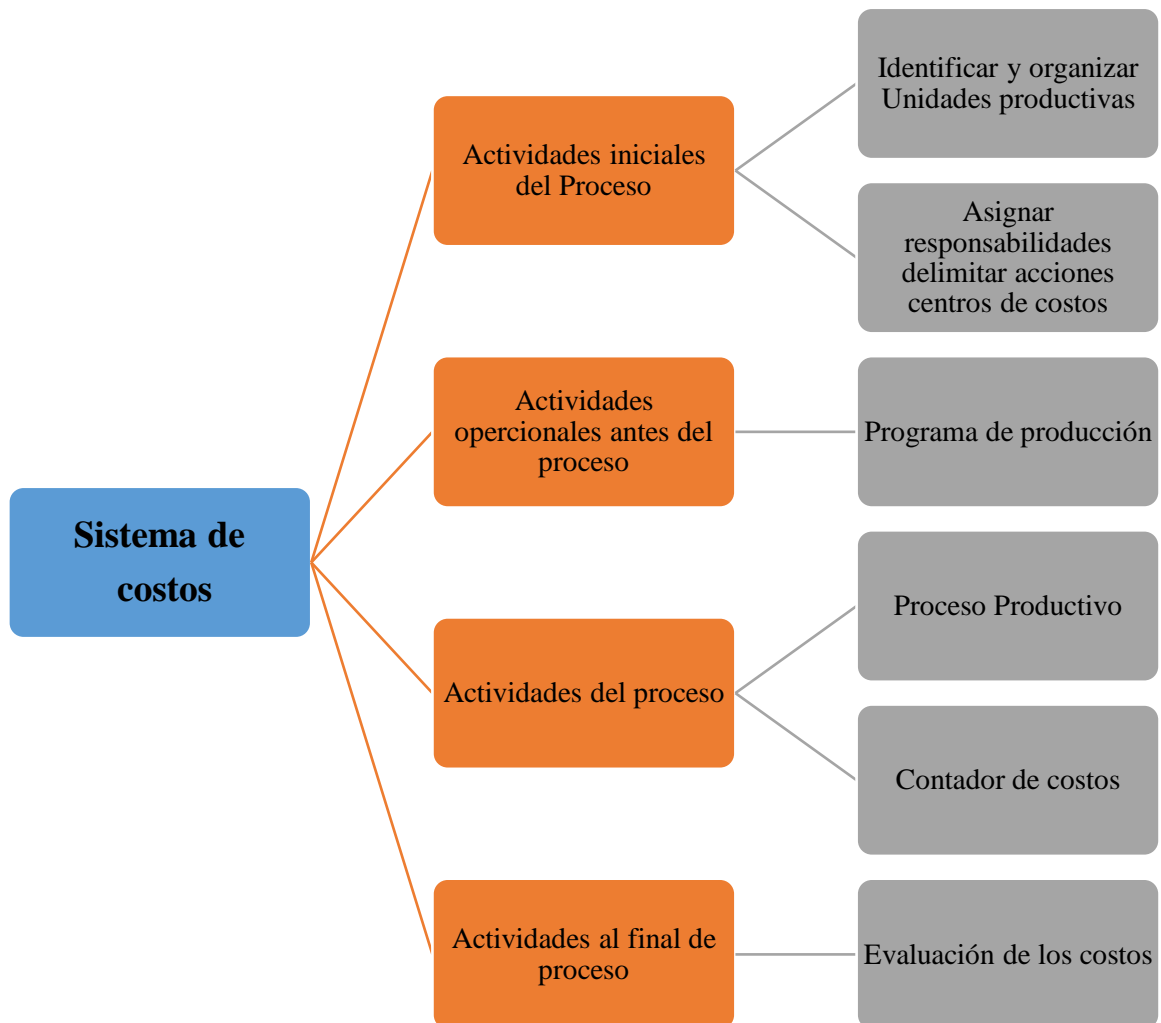
Diseñar un sistema de costos que se adapte a la producción y maximizar la utilidad en la Panadería “Mi Luchito”

#### **3.3.4. Estructura propuesta sistema de costos**

Se ha establecido un sistema de costos por procesos y por ello se tendrá en cuenta la siguiente estructura:



**Figura 11:** Estructura de sistema de costos propuesto



*Fuente:* Elaboración propia

### 3.3.5. Procedimientos para el costo del proceso productivo

- 1) La materia prima e insumo, una vez controlados y descargados, almacenados en el depósito
- 2) Son pesados los ingredientes según las cantidades indicadas y se ubican en una mezcladora; el agua, harina y otros aditivos son incorporados para lograr la producción de la masa.
- 3) Se deja que la masa fermente por horas indicadas para lograr el incremento del volumen provocado por los componentes leudantes. Este proceso de

fermentación se conoce como “tiempo de reposo o descanso”.

- 4) Posteriormente se moldea y corta la masa según las características indicadas y se coloca en las bandejas o chapas.
- 5) Luego son introducidas en el horno para ser horneados. Es la etapa más importante en la producción. La temperatura que tiene el horno La temperatura del horno transformará a la masa en un producto agradable, apetecible y ligero.
- 6) Al final, el pan se retira del horno, se enfría, pesa, envasada y distribuye.

### **Procedimiento para obtener la información de costos**

La forma como se elabora y consigue la información va permitir que la Panadería “Mi Luchito” para determinar el nivel de confiabilidad y oportunidad de todos los informes o reportes de los costos en la que ha incurrido el proceso de elaboración de pan.

- 1) Asignación de costos a los materiales que ingresan: materia prima almacenada.
- 2) Asignación de costos a los materiales usados: procesamiento de uso de materia prima
- 3) Asignación de costos a los artículos producidos: productos terminados para distribución y ventas
- 4) Asignación de costos a los artículos vendidos: clientes

### **3.3.6. Costos de producción de la Panadería “Mi Luchito”**

#### **1) Mano de obra**

Se identifica el tiempo que usan para cada etapa de la producción de pan y para ello es importante los reportes sobre los tiempos de uso de las etapas de los procesos de elaboración del pan.

De acuerdo a la información proporcionada por la Panadería, se puede determinar que solo se necesita contratar a 4 personas para que la empresa logre sus metas trazadas y el Administrador, solo está a medio tiempo por ser el mismo propietario y no está presente al 100%

El costo por mano de obras asciende a S/. 3,550 soles. En la siguiente Tabla se detalla los costos por mano de obra.

**Tabla 19:** Costo mano de obra Panadería “Mi Luchito”

Trabajador	HH/MES	Sueldo / Salario	Costo H/H	Costo H/H (8horas)
Maestro panadero	240	1200	5.00	40.00
Asistente 1	240	800	3.33	26.67
Vendedor	240	800	3.33	26.67
Administrador	120	750	3.13	25.00
<b>TOTAL</b>		<b>3550</b>		

Fuente: Elaboración propia

## 2) Materia prima e insumos

Según la información que se ha analizado y los datos proporcionados por la Panadería, se necesita la siguiente cantidad y costos de materia prima e insumos para la producción de pan.

**Tabla 20:** Identificación de costos de materia prima e insumos

Consumo	Materia Prima e Insumos	Unidad de Medida	Costo Unitario / Und. Medida	Cantidad utilizada de Producción	Suma de Costo Mercado	Suma de % Part. Costo
Materia Prima:	Agua Purificada	Lt	1	20	20.00	7.67%
	Harina de Trigo	Kg	2.5	64	160.00	58.56%
Insumos	Azúcar	Kg	2.2	3	6.60	1.78%
	Colorante	Lt	12	0.03	0.36	0.10%
	Esencia de Mantequil	Lt	8	0.03	0.24	0.06%
	Levadura	Kg	20	2	40.00	8.08%
	Manteca	Kg	7.5	6	45.00	17.26%
	Mejorador	Kg	5	0.5	2.50	0.77%
	Sal	Kg	1.5	0.8	1.20	0.35%
Suministros	Palos de leña	Und	3.33	4	13.32	5.38%
<b>TOTAL</b>					<b>289.22</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Elaboración propia

## 3) Costos indirectos

Los costos indirectos son todos los insumos o materiales que se consumen en la elaboración del pan, como: lubricantes, aceites, deterioro y mantenimiento de fajas o correa en el uso del mantenimiento de la laminadora, amasadora y cortadora. También incluye el consumo de energía eléctrica, cumplimiento de las obligaciones tributarias, envases, gastos de distribución y ventas.

Para identificar los costos indirectos es necesario separar los costos que realiza

la Panadería y la que realiza la familia, considerando que juntan los costos y no los separan, de esta manera, se puede determinar los costos reales.

En la siguiente Tabla se detallan los costos indirectos

**Tabla 21:** *Costos indirectos de la Panadería “Mi Luchito”*

<b>Costos Indirectos</b>	
<b>Detalles</b>	<b>S/. Mes</b>
Mantenimiento equipos (aceites, fajas, otros)	95.00
Luz	78.00
Agua	40.00
Alquiler	300.00
Impuestos	20.00
Artículos de limpieza	17.00
Envases	50.00
<b>Total</b>	<b>600.00</b>

*Fuente: Elaboración propia*

#### 4) Producto final y para venta

Los productos finales que se logran con este proceso de producción son tres formas de panes según el tamaño: Grande, Mediano y Pequeño y cada uno con sus diferentes tipos de panes; para venta se han establecido precios para cada tamaño de pan, como se señala en la siguiente Tabla:

**Tabla 22:** *Producto final para venta Panadería “Mi Luchito”*

<b>TAMAÑO</b>	<b>TIPO</b>	<b>PRECIO VENTA S/.</b>
Grande	Bague	0.5
Mediano	Yema	0.2
	Francés	0.2
	Hamburguesa	0.2
	Mica	0.2
Pequeño	Yema normal	0.1
	Francés normal	0.1
	Italiano normal	0.1
	Mantequilla	0.1
	Marraqueta	0.1
	Mica	0.1
	Mollete	0.1

*Fuente: Elaboración propia*

## 5) Consolidados datos del proceso de producción de pan al mes

Con los datos obtenidos sobre cantidad de panes por líneas de productos, materiales e insumos, mano de obra, costos indirectos, precio de venta, se realizó el siguiente consolidado:

**Tabla 23:** Consolidado datos proceso de producción pan al mes

<b>CONSOLIDADO COSTO TOTAL PRODUCCIÓN Y VENTA DE PAN AL MES</b>					
<b>Líneas de Productos</b>	<b>Total Unidad</b>	<b>Costo total Producto</b>	<b>Precio Unidad (S/.)</b>	<b>Total Venta (S/.)</b>	<b>Saldo a favor</b>
<b>Pan Pequeño</b>					
Mica	1008	65.57	0.10	100.80	35.23
Hamburguesa	252	16.39	0.10	25.20	8.81
Marraqueta	252	16.39	0.10	25.20	8.81
Francés	112	7.29	0.10	11.20	3.91
Mollete	252	16.39	0.10	25.20	8.81
Italiano	336	21.86	0.10	33.60	11.74
Mantequilla	504	32.78	0.10	50.40	17.62
Yema	280	18.21	0.10	28.00	9.79
<b>Pan Mediano</b>					
Mica	216	28.11	0.20	43.20	15.09
Hamburguesa	96	12.49	0.20	19.20	6.71
Marraqueta	96	12.49	0.20	19.20	6.71
Francés	96	12.49	0.20	19.20	6.71
Yema	96	12.49	0.20	19.20	6.71
<b>Pan Grande</b>					
Bague	50	16.26	0.50	25.00	8.74
<b>TOTAL por turno</b>	<b>3646</b>	<b>289.22</b>		<b>444.60</b>	<b>155.38</b>
<b>TOTAL AL MES</b>	<b>218760</b>	<b>17353.20</b>		<b>26676.00</b>	<b>9322.80</b>
Mano de Obra Mes		3550.00			
Costos indirectos		600.00			
<b>TOTAL COSTOS</b>	<b>218760</b>	<b>21503.20</b>		<b>26676.00</b>	<b>5172.80</b>

*Fuente: Elaboración propia*

De este consolidado se determina que la Panadería “Mi Luchito”, al mes, produce y vende 218,760 unidades panes diversos, con un costo de producción de S/. 21,503.20 Soles y tiene un ingreso por ventas de S/ 26,676.00 Soles que le permite tener una utilidad de S/ 5,172.80, aproximadamente el 20% de utilidad.

## 6) Resumen aplicación Sistema de Costos Panadería “Mi Luchito”

**Tabla 24: Resumen del Sistema de Costos de la Panadería “Mi Luchito”**

RESUMEN DEL SISTEMA DE COSTOS PANADERÍA "Mi Luchito"														
(PRODUCCIÓN MENSUAL)														
COSTO DE PRODUCCIÓN, VENTA Y UTILIDAD														
TIPO DE PAN	UNIDAD	COSTO DE PRODUCCIÓN				VENTA				UTILIDAD				
		CANTIDAD PRODUCIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	% PARTICIPACIÓN	UNIDADES VENDIDAS	PRECIO UNITARIO	VENTA TOTAL	% VENTA TOTAL	UNITARIO	TOTAL	% SOBRE EL COSTO	% PARTICIPACIÓN	PUNTO DE EQUILIBRIO
PEQUEÑO	PIEZA	174,720	0.0935	16,332.84	67.75%	174,720	0.10	17,472.00	66.64%	0.0065	1,139.16	6.97%	53.94%	163328.4
MEDIANO	PIEZA	36,240	0.1779	6,447.37	26.74%	36,240	0.20	7,248.00	27.64%	0.0221	800.63	12.42%	37.91%	32236.85
GRANDE	PIEZA	3,000	0.4426	1,327.79	5.51%	3,000	0.50	1,500.00	5.72%	0.0574	172.21	12.97%	8.15%	2655.58
<b>TOTALES</b>		<b>213,960</b>		<b>24,108.00</b>	<b>100.00%</b>	<b>213,960</b>		<b>26,220.00</b>	<b>100.00%</b>		<b>2,112.00</b>		<b>100.00%</b>	

*Fuente: Elaboración propia*

## CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 1.1. CONCLUSIONES

La Panadería “Mi Luchito” no tiene un sistema de costos y por lo tanto no conoce ni controla los costos que incurren las actividades del proceso de producción de pan (mano de obra, costos indirectos, materia prima e insumos); por eso no conocen la utilidad que demanda la Panadería; no está organizada la Panadería nivel administrativo ni contable; se conduce la Panadería desde la experiencia del propietario y por estas deficiencias incide directamente en la utilidad de la panadería

La Panadería “Mi Luchito” produce tres formas de pan: pequeño, mediano y grande, cada uno con diversos tipos de panes y con precios de ventas diferenciados. De la organización de los datos se pudo constatar que tiene una utilidad promedio de 1,5% (S/. 412,47) y uno de los productos que tienen mayor pérdida y afecta considerablemente a la utilidad, es la venta de Pan Pequeño, equivalente al – 128.82% aporte a la utilidad.

Analizando y comparando el aporte teórico y la experiencia de la Panadería “Mi Luchito”, podemos constatar lo expresado por Martínez (2015), “los costos son inversiones para producir, distribuir bienes y servicios, administrar y financiar, con la finalidad de lograr objetivos, generar utilidades y continuar mejorando” La aplicación de un sistema de costos a la Panadería, permite tomar mejores decisiones, eliminar aspectos negativos e incrementar las utilidades y mejorar el producto de venta.

Para la Panadería “Mi Luchito” se determinó usar un Sistema de Costos por Procesos, por ser el que más se adecua y adapta a las actividades del proceso productivo de pan, considerando que la producción es repetitiva y diversificada, los productos son casi uniformes, tienen materia prima e insumos similares. Con este Sistema de Costos se ha logrado obtener una utilidad mensual del 20%, equivalente a S/ 5,172,80 Soles

## **1.2. RECOMENDACIONES**

Se recomienda al administrador / Propietario de la Panadería “Mi Luchito”, aplicar el sistema de costos por ser el que se adecua a las exigencias, características y necesidades de las actividades productivas de la panadería; así puede establecer los costos de producción: mano de obra, materiales e insumos, costos indirectos, costos por distribución y ventas; además va conocer el margen de utilidad mensual.

Se sugiere al Administrador / Propietario controla los costos y uso de la materia prima e insumos, separar los costos de la panadería y de la familia, pero sobre todo poner mayor énfasis en la producción del Pan Pequeño porque allí los costos de producción se exceden y causan pérdidas y afectan la utilidad

Se sugiere al Administrador / Propietario y personal en general que participen y desarrollen proceso de capacitación para conocer aspectos teóricos y prácticos sobre proceso productivo en panadería, sobre todo en: sistema de costos, aspectos administrativos y contables, técnicas y procedimientos para la producción de pan, entre otros

Es condición necesario que el sistema de costos propuesto sea ejecutado siguiendo las pautas establecidas y siguiendo las etapas de producción de la panadería: mesclado y amasado, división, pesado y cortado de la masa, boleado y moldeado, horneado, distribución y ventas; registrando los costos incurridos como: costos de los materiales que ingresan, costo de materiales empleados, costos de artículos producidos, costos de artículos vendidos y, los elementos del costo por proceso: materia prima e insumos, mano de obra, tiempo de producción, producto terminado, costos indirectos, para mejorar el margen de utilidad.



## REFERENCIAS

Acosta (2016) “Propuesta de un sistema de costeo por órdenes específicas y la rentabilidad en la empresa de seguridad Avance SRL, Trujillo” Tesis de Grado. Universidad Nacional de Trujillo. Trujillo, Perú.

Aguilar y Arangurí (2016) “Aplicación de un sistema de costos por órdenes específicas de producción y su contribución en la gestión financiera de la empresa Cieza Metal en la ciudad de Trujillo, en el año 2015” Tesis de Grado. Universidad Privada Antenor Orrego. Trujillo, Perú

Apaza, M. (Ed.) (2014). “Contabilidad de costos, concepto y casos de aplicación” – Lima. Editorial. II E. Pacífico.

Asencio y Toro (2016) “Sistema de costos por órdenes de producción y su incidencia en la determinación del costo y precio en la construcción losa de concreto y cerco metálico – Terminal Salaverry, distrito de Salaverry, año 2016”. Tesis de Grado. Universidad Privada Antenor Orrego. Trujillo – Perú.

Avellaneda, R. (2016) Diseño de una estructura de costos de servicios para determinar la rentabilidad del colegio particular San Joaquín y Santa Ana de Cutervo, Cajamarca en el periodo 2014. Tesis de Grado. Universidad Señor de Sipán. Pimentel, Perú.

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

Barrios (2017) en su tesis “Diseño de un sistema de costeo basado en actividades para incrementar la rentabilidad de la panadería “San Juan” – Pucará” Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo. Recuperado en: <http://repositorio.unprg.edu.pe/handle/UNPRG/1555>

Beltrán C. (2016) Diseño de un Sistema de Costos para una Empresa Agroindustrial de colorantes naturales – achiote Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Recuperado en: [http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/cybertesis/4181/1/Beltr%C3%A1n\\_rc .pdf](http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/cybertesis/4181/1/Beltr%C3%A1n_rc.pdf)

Benavides, J. (2015). “Sistema ABC para la gestión de costos de comercialización de la distribuidora y comercializadora Gran San Luis EIRL”. Universidad Nacional de Cajamarca. Cajamarca. Perú

Benites y Chávez (2014) “El sistema de costos ABC y su incidencia en la rentabilidad de la empresa de calzados RIP LAND S.A.C” Tesis de Grado. Universidad Privada Antenor Orrego. Trujillo – Perú.

Bolaños, M. y Andrés, J. (2014) Diseño del sistema de costos por órdenes de producción, aplicando la metodología de costeo tradicional, para la empresa grupo Destaka Tu Marca SAS, del sector comercial de publicidad de la ciudad de Cali. Tesis de Grado. Universidad del Valle. Cali, Colombia.

Boraños, M. y Giraldo, J. (2014) “Diseño del sistema de costos por órdenes de producción, aplicando la metodología de costeo tradicional, para la empresa Grupo Destaka Tu Marca SAS, del sector comercial de publicidad de la ciudad de Cali” Tesis de Grado. Universidad del Valle. Colombia

Bravo, C. (2015) Contabilidad General II. Recuperado en: <https://es.scribd.com/presentation/361995884/Contabilidad-General-II-1>

Caisaguano y Zapata (2017) “Método de costos por órdenes de producción y la incidencia en la rentabilidad en la empresa Santa María de Limache, dedicada al cultivo de brócoli, Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi” Tesis de Grado Universidad Técnica de Cotopaxi. Ecuador

Carpio, S., Corcino, J. y Taipe, R. (2017) “Implementación de los costos por órdenes en la determinación del valor de venta de la empresa Cofecciones S.A.C. ubicada en el distrito de ate periodo 2011”. Tesis de Grado Universidad de Ciencia y Humanidades. Los Olivos, Lima

Castillo, M. y Lulichac, L. (2016) “Implementación de un sistema de costos por procesos en la empresa Top Model Import S.A.C. y su incidencia en la rentabilidad creando una ventaja competitiva sin disminuir la calidad del producto – Mall Aventura Plaza en el año 2015” Tesis de Grado Universidad Privada Antenor Orrego. Trujillo.

Chambergó, I. (2015) Análisis del costo–volumen-utilidad y margen de contribución. Actualidad Empresarial N° 340 - Primera Quincena de diciembre 2015. Instituto Pacífico. Lima, Perú.

Chambergó, G. (Ed.) (2014). Sistemas de Costos, Diseño e Implementación en las empresas de servicios, comerciales e industriales. Editorial Instituto Pacífico. Lima. Perú

Choquesaca, E. y Lara, J. (2017) Costos de servicios de transporte de carga y fijación de los fletes de la empresa Transporte de Carga Leiva H. E.I.R.L. – Cusco, Periodo 2016. Universidad Andina del Cusco. Recuperado en: [http://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/UAC/1479/3/Eber\\_Juan\\_Tesis\\_bachiller\\_2017.pdf](http://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/UAC/1479/3/Eber_Juan_Tesis_bachiller_2017.pdf)

Chuy, J. (2016). Sistema de costos ABC como herramienta de control en la gestión empresarial de las industrias de concreto premezclado en Lima Metropolitana: 2014.(Tesis de pregrado ). Universidad de San Martín de Porres .Lima . Recuperado en : [http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/bitstream/usmp/2452/1/chuy\\_uj.pdf](http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/bitstream/usmp/2452/1/chuy_uj.pdf)

Coronel, C. (2014) Aplicación del sistema de costos por actividades y su efecto en la rentabilidad de la Empresa Cementos Selva S. A. Universidad Nacional de San Martín. Recuperado en: <http://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/UNSM/1671/ITEM%4011458-819.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Cruz, A. y Raymundo, Y. (2016) Sistema de Costo Estándar en el control de recursos y fijación de precio de la empresa Geelva Va Kids. Universidad Privada Leonardo Da Vinci. Trujillo. Recuperado en: <http://renati.sunedu.gob.pe/bitstream/sunedu/87727/1/IF-CRUZ%20Y%20REYMUNDO.pdf>

Emprendimiento (2015) Aprender a calcular el margen de utilidad en tu negocio. Recuperado en: <https://destinonegocio.com/pe/economia-pe/aprende-calculer-margen-utilidad-negocio/>

Flores, J. (2016). Finanzas aplicadas a la gestión empresarial : Teoría y práctica. Lima: Centro de Especialización en Contabilidad y Finanzas.

Gallardo, J. (2013) “Propuesta de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción para la Fábrica de Muebles Modulares Gallardo-Mogal”. Tesis de Grado. Escuela Politécnica del Ejército. Ecuador.

Garzón, J. y Quimbita, B.(2015) Diseño de un sistema de costos por proceso en la Panadería “La Catedral” ubicada en la Provincia de Chaco – Resistencia para el mes de Junio del 2010. Universidad de la Cuenca del Plata. Argentina. Recuperado en: <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/1454/1/T-UTC-2085.pdf>

Guía, M. (2016) Aplicación del Modelo Costo - Volumen-utilidad en el presupuesto de la Asociación América Oeste - Trujillo 2016. Tesis de Grado. Universidad Privada Leonardo Da Vinci. Trujillo, Perú.

Hurel, G. y Cárdenas, J. (2016). “Costos por órdenes de producción y su impacto en el estado del resultado integral”. Tesis de Grado Universidad Laica Rocafuerte de Guayaquil. Ecuador.

Jiménez, J. (2015). Disminución de los costos de producción de conservas de atún optimizando el uso de vapor. (Tesis de pregrado). Universidad Nacional de Trujillo . Recuperado de : <http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/8217/Tesis%20DoctoradoX%20-%20Juan%20Jim%C3%A9nez%20Bellasmil.pdf?sequence=1>

López, R. y Marín, A. (2013) “Diseño de estrategias de gestión de inventario y Merchandising para el comisariato “La Dolorosa” de la Ciudad de Milagro”. Tesis de Grado. Universidad Estatal de Milagro. Cuenca. Ecuador.

Madueño, M. (2017). Costos ABC y Toma de Decisiones Gerenciales en las Empresas de Transporte de Carga de Distrito de Cercado de Lima Año 2016. Tesis para obtener el título profesional de contabilidad en la Universidad Cesar Vallejos.

Martín, F. (2014) El concepto de utilidad e Jhon Rawls. Universitas. Revista de Filosofía, Derecho y Política, N° 11, enero 2014, ISSN 1698-7950

Martínez, J. (2016) “Aplicación del sistema de costo por órdenes de producción y su incidencia en la rentabilidad de las empresas del sector industria alimentaria del distrito de Villa María del Triunfo, en el año 2016”. Tesis de Grado. Universidad César Vallejo. Lima. Perú.

Martínez, B. (2015). Implementación de un sistema de costos por órdenes de producción para el taller de fuegos pirotécnicos Ambato, ubicado en la parroquia Huachi de la provincia de Tungurahua. (Tesis para obtener el Título Profesional de Contador Público). Universidad Privada Antenor Orrego. Trujillo. Recuperado de: <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/2146/1/T-UTC-3659.pdf>

Martínez, D. y Tellez, C. (2015) Implementación de un sistema contable de acumulación de costos en la panadería Brivalle de Estelí durante el mes de octubre 2014. Universidad Nacional Autónoma de Managua. Nicaragua. Recuperado en: <http://repositorio.unan.edu.ni/1618/1/16321.pdf>

Neuner, J.W. JOHN (2014) “Contabilidad de Costos” Editorial Mc. Graw Hill, México D.-F.

Novoa, E.; Gutiérrez, E. y Bermúdez, O. (2017) Propuesta de un sistema de costos por órdenes específicas para mejorar la rentabilidad en conservas de caballa en la empresa Oldim S.A. Rev. Ingeniería: Ciencia, Tecnología e Innovación 2017 4(2). Lima, Perú.

Ostos, J. García, A. y Rodríguez, N. (2015), “Evaluación de la estructura de costos adaptada a la ley orgánica de precios justos (nov-2014) de la empresa comercializadora de productos alimenticios Santana C.A. del Municipio Valencia, Estado Carabobo” Universidad de Carabobo. Venezuela. Recuperado en: <http://mriuc.bc.uc.edu.ve/handle/123456789/3377>

Pastrana, A. (2103) Contabilidad de Costos. El Cid Editor. Recuperado en: <https://es.scribd.com/document/343539632/Contabilidad-de-Costos-Adolfo-Jose-Pastrana-Pastrana>

Perata, (2016). “Un sistema de información basado en costos para la toma de decisiones sobre precios: Caso aplicado a una empresa multiproductora del sector gastronómico” Universidad Nacional del Sur. Recuperado en: <http://repositoriodigital.uns.edu.ar/bitstream/123456789/3207/1/Documento%20de%20Tesis%20-%20V%20FINAL%20para%20encuadernar.pdf>

Pérez de León A. (2013) “Contabilidad de Costos “Editorial MC. Graw Hill, México.

Quispe, S. (2018) “Incidencia del Sistema de Costos ABC en la rentabilidad de la empresa JJM Servicios Generales S.R.L. en el período 2016” Universidad Nacional de Cajamarca. Recuperado en: [http://repositorio.unc.edu.pe/bitstream/handle/UNC/1707/T016\\_70502778\\_T.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.unc.edu.pe/bitstream/handle/UNC/1707/T016_70502778_T.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Ríos, M. (2014). Método de diagnóstico para determinar el sistema de costes en una pyme. Un caso de estudio. (Universidad de Guanajuato, México). Recuperado de: [http://www.observatorioiberoamericano.org/RICG/N%C2%BA\\_24/Martha\\_R%C3%ADos.pdf](http://www.observatorioiberoamericano.org/RICG/N%C2%BA_24/Martha_R%C3%ADos.pdf)

Rincón, C. y Villareal, F. (2014) Contabilidad de Costos I. componentes del costo con aproximaciones a las NIC 02 Y NIIF 08. Ediciones de la U.

Rivero, J. (2015) Costos y presupuestos. Retos de todos los días. 2da Edición. Universidad Aplicada de Ciencias Aplicadas (UPC). Lima, Perú.

Saldaña, L. (2017). “Propuesta de un sistema de costos ABC para mejorar las ventas de la Pollería Pollos y Parrillas NILO’S CHICKEN, Chota – 2016”. Tesis para obtener el grado de contador público en la Universidad Señor de Sipán. Recuperado de: <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/16163>

Sosa, E. (2014) El modelo de valor razonable: La aproximación de las cifras contables a los valores de mercado. Recuperado en: [http://revistas.tec.ac.cr/index.php/tec\\_empresarial/article/view/2079](http://revistas.tec.ac.cr/index.php/tec_empresarial/article/view/2079)

Torres, Z. El origen de la contabilidad a través del tiempo. Recuperado en: <http://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/quipu/article/view/5496>

Vargas, J. (2016) “Implantación de un sistema de costos por proceso y su efecto en la rentabilidad de la Empresa Aalpaca Color SA” Universidad Autónoma del Perú. Recuperado en: <http://repositorio.autonoma.edu.pe/bitstream/AUTONOMA/355/1/VARGAS%20ALFARO%2C%20JHONNATAN%20JACK.pdf>

Vera, J. (2016) “Aplicación del sistema costos por órdenes de trabajo y su incidencia en la rentabilidad de la empresa industrial de Poliestireno, Nexpol S.A.C.”. Tesis de Grado. Universidad Autónoma del Perú. Lima, Perú. Disponible en: <http://repositorio.autonoma.edu.pe/bitstream/AUTONOMA/356/1/VERA%20CASTRO%2c%20JARY%20JIM.pdf>

Vitonera, J. (2015) "Implementación de costos basado en actividades que permita un crecimiento sostenido en la empresa embotelladora de agua El Rocío del Cumbe SAC" Tesis de Grado. Universidad Nacional de Cajamarca. Cajamarca, Perú.

## ANEXOS

### **Anexo 1: Entrevista Administrador Panadería “Luchito”**

**1) ¿La empresa cuenta con un Sistema de Costos? ¿Por qué?**

No, porque la empresa solo se basa en cálculos históricos y aproximaciones para la obtención de los costos de sus productos

**2) ¿Cuáles son los procesos para la elaboración del producto?**

Mesclado y amasado, división y pesado.

**3) ¿Cómo determina el precio de venta de sus productos?**

Dependiendo del tamaño, el sabor, la presentación, lo que se invierte para su elaboración, peso y la zona.

**4) ¿Cada cuánto tiempo se realiza la compra de materia prima e insumos? ¿A qué se debe?**

Cada 15 días, y se debe a que son ordenes que da el dueño (políticas de la empresa).

**5) ¿Se lleva el control de las entradas y salidas de la materia prima? ¿Qué registros se utiliza en el control de las mismas?**

No, pero si se hace un reporte mensualmente el cual es realizado de forma rudimentaria es decir en hojas elaboradas a mano.

**6) ¿De qué forma se lleva el control de los procesos de producción que se utilizan en la empresa?**

Elabora una lista de todo lo que se va a producir diariamente y al finalizar la producción solo se revisa que el producto este de acuerdo a lo especificado en la lista; pero no se tiene en cuenta los costos incurridos.

**7) ¿Cree Ud. que el control de los procesos productivos aplicados en la empresa es el adecuado? ¿Por qué?**

No es el adecuado, porque hay muchos desperdicios de materia prima (harina, manteca, etc.)



**8) ¿Cree Ud. que necesario hacer un Análisis de Costos para fijar los precios?**

Sí, porque permite conocer el costo exacto de cada producto, y poder elegir cuanto es la utilidad que se quiere lograr y a cuanto hacienden nuestras utilidades netas.

**9) ¿Para Ud. cuáles cree que son los costos variables y fijos en la empresa?**

Los cotos fijos son el sueldo de los trabajadores y los costos variables son la materia prima e insumos, los servicios básicos como el agua, luz.

**10) ¿Se ha realizado en alguna oportunidad en la empresa un análisis de Costos por Proceso?**

Si se ha realizado, pero ha sido de forma rudimentaria teniendo en cuenta solo las compras y gasto durante el mes, basándose en aproximaciones.

**11) ¿Cuáles serían las dificultades que tendría la Panadería “Luchito”, para aplicar un Sistema de Contabilidad de Costos?**

El manejo o la utilización de este sistema, el poco conocimiento en sistemas informáticos y el tiempo que se emplea para su uso correcto.

**12) ¿Cree Ud. que es necesario contar con un Sistema de Costos por Procesos que le permita mejorar el control de los procesos productivos?**

Sí, porque se sabría con exactitud todo el movimiento de la empresa, ayudaría a mantener un adecuado control de cada proceso productivo, se sabría cuánto es la utilidad neta por producto vendido.

## **ANEXO 2: ENTREVISTA A LA VENDEDOR**

**1. ¿Tiene experiencia en el área en la cual se desempeña actualmente?**

Sí, anteriormente ha trabajado de vendedora en otras empresas del mismo rubro.

**2. ¿Cuántas clases de pan ofrece la empresa?**

Mica, francés, vagué, hamburguesa, mantequilla, mica mantecada, yema, integral, marraqueta.

**3. ¿Cuáles son los días que se vende más el producto?**

Martes, miércoles y jueves, teniendo en cuenta que los meses con mayor demanda son los meses de agosto a diciembre.

**4. ¿Cree usted que la empresa está ubicada en un buen lugar?**

Sí, porque está ubicada en el centro de la ciudad.

**5. ¿A qué hora empieza y termina sus labores en la empresa?**

De 7 am a 8, el cual es un horario partido (7 am- 1 pm y 4 pm- 8 pm)

**6. ¿El producto que se prepara, por ejemplo hoy es vendido en tu totalidad el mismo día?**

Si, se queda es una cantidad mínima en algunos días.

**7. ¿Qué aspectos negativos ha podido observar en la empresa y de qué manera cree usted que se pueden mejorar?**

El producto no sale a la hora establecida en algunas ocasiones, el tamaño del producto a veces no es el adecuado o esperado.

**8. ¿Tiene conocimiento acerca de un Sistema de Costos Por Proceso?**

No, porque solamente tengo estudios culminados hasta secundaria completa.

**9. ¿De qué manera cree usted que puede ayudar a mejorar la aplicación de un Sistema de Costos Procesos en la empresa?**

Ayudaría a tener un mejor control toda la materia prima e insumos, y a saber si la empresa está generando ganancias y a cuánto asciende mensualmente.

### **ANEXO 3: Entrevista dirigida al señor Felipe Mio Maco propietario de la panadería “Mi Luchito”**

#### **1. ¿La panadería tiene definido expresamente la visión, misión y objetivos?**

##### **Misión**

Elaborar pan, pasteles y otros productos alimenticios similares; con el propósito de abastecer a los consumidores de la ciudad de resistencia. Ser una panadería responsable de los procesos productivos y materias primas que emplee, dando, así como resultados productos de buena calidad.

##### **Visión**

Llegar a ser una panadería y repostería reconocida como el mejor fabricante de pan en la región del país. Con los conocimientos y habilidades necesarias para lograr la calidad de los productos elaborados y de los procesos de producción, así mismo ofrecer a los clientes los mejores precios y formas de distribución.

##### **Objetivos**

- ofrecer productos de excelente calidad a nuestros clientes internos y externos
- prestar un excelente servicio
- ser honestos
- generar recordación de marca en nuestros clientes

Panadería “Mi Luchito” tiene bien definidos su misión, visión y objetivos, pero a todo esto la empresa resume en un solo lineamiento que es la de “brindar un producto de calidad a un precio adecuado, que satisfaga las necesidades del cliente”

#### **2. ¿Cómo está organizada la panadería?**

Panadería “Mi Luchito” se encuentra en el mercado trabajando desde hace 30 años aproximadamente, en sus inicios se dio con una panadería artesanal, con fecha del mes de diciembre del 2017 se implementó con máquinas (horno eléctrico, sobadora, batidora, coches de pan, panera, exhibidora) para poder crecer y poder tener su trabajo más eficiente y eficaz, está ubicada en la provincia del San Ignacio, calle pról. El porvenir #230, su control (informalmente) durante este lapso de tiempo ha estado dada por miembros de la familia Mío Llacsahuanga, lo controlaban por sus propios conocimientos de la actividad que realizan, actualmente quieren formalizarla legalmente para poder

llevar un buen control administrativo y contable. El personal está asignado por la propia familia Mío Llacsahuanga

**3. ¿La panadería tiene establecido un sistema contable?**

No cuenta con un sistema de costos, responsable de controlar los procesos

Productivos y materias primas que emplea, para la elaboración de los productos, pero actualmente los costos son asignados al producto a base de la experiencia obtenida durante el tiempo de funcionamiento que lleva la misma. Al no contar con un sistema de costos la panadería no cuenta con una información necesaria y oportuna que garantice una mayor productividad y aprovechamiento de los recursos materiales, humanos y el costo unitario lo determinan a través de procedimientos empíricos, y los costos y gastos incurridos en la producción son fijados en base a la práctica del negocio,

**4. ¿cuál es el producto que tiene más demanda en su panadería?**

Pan normal de sal Este producto se constituyen para la panadería, puesto que es el que tiene mayor grado de demanda y por ende representa un alto nivel de rentabilidad a pesar que existen una gran variedad de productos como:

-Biscochos de dulce

-Pan mantequilla

-Encimadas

-Trancas

-Pasteles

-Alfajores, etc.

**5. ¿Cuáles son los costos para producir estos productos?**

No se tiene un cálculo real, motivo que desde sus inicios la panadería se a trabajo de acuerdo a la experiencia, e incluso los precios se realiza de acuerdo a la competencia, y no se puede calcular una rentabilidad exacta

**6. ¿Cuál es el proceso productivo de los productos que elabora la empresa?**

-Amasado y Horneado

El proceso productivo es un conjunto de pasos secuenciales requeridos para la elaboración de un productivo en donde actúan recursos materiales, económicos y humanos. En la panadería mi luchito para la elaboración de los productos se inicia con

la adquisición de materiales primas e insumos, luego se continua con el amasado y horneado y se culmina con la comercialización de todos los productos terminados.

**7. ¿Cuántas maquinas dispone para la elaboración de los productos?**

- Batidora
- sobadora
- Horno
- Coches de pan
- Mobiliario

**¿Qué tipos de materiales se compra para la elaboración de los productos?**

- Harina
- Manteca
- Mantequilla
- Sal
- Levaduras
- Azúcar

## ANEXO 4: Validación de instrumentos por expertos

(Para validación de instrumentos)

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
ESCUELA DE CONTABILIDAD

Chiclayo 13 de Agosto del 2021

Señor  
Mg. Edgard Chapoñan Ramirez  
Ciudad.

Nos dirigimos a usted para expresarle nuestro afectuoso saludo y la vez manifestarle que los suscritos somos estudiantes de la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad Señor de Sipán, en la asignatura de Proyecto de Investigación, estamos trabajando la Investigación: Propuesta de Formalización e Implementación de un sistema de costos para maximizar utilidades en la Panadería "mi "Luchito" -

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

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

Agradecemos de antemano su valioso aporte.

Atentamente



-----  
Herling Yovany Mío Llacsahuanga  
DNI: 70089840

### Formato del instrumento

<b>DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO</b>	El instrumento consta de 5 preguntas para determinar el estado de la empresa.
1. ¿Cómo está organizada la panadería?	
2. ¿Cuáles son los costos para producir estos productos?	
3. ¿cuál es el producto que tiene más demanda en su panadería?	
4. ¿La panadería tiene establecido un sistema contable?	
5. ¿Cuál es el proceso productivo de los productos que elabora la empresa?	

## INSTRUMENTO DE VALIDACION POR JUICIO DE EXPERTOS

<b>NOMBRE DEL JUEZ</b>		
	<b>PROFESIÓN</b>	
	<b>ESPECIALIDAD</b>	
	<b>EXPERIENCIA PROFESIONAL( EN AÑOS)</b>	
	<b>CARGO</b>	
PROPUESTA DE FORMALIZACION E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA MAXIMIZAR UTILIDADES EN LA PANADERÍA "MI "LUCHITO" ·		
<b>DATOS DE LOS TESISISTAS</b>		
<b>NOMBRES</b>	MIO LLACSAHUANGA HERLING YOVANY	
<b>ESPECIALIDAD</b>	ESCUELA DE CONTABILIDAD	
<b>INSTRUMENTO EVALUADO</b>	Cuestionario	
<b>OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION</b>	<b><u>GENERAL</u></b> Elaborar una propuesta de formalización e implementación de un sistema de costos para maximizar las utilidades en la panadería "Mi Luchito"	
	<b><u>ESPECÍFICOS</u></b>  Analizar el proceso de registros de los costos que usa la panadería "Mi Luchito"  Proponer el diseño de un sistema de costos para la panadería "Mi Luchito"	
EVALÚE CADA ITEM DEL INSTRUMENTO MARCANDO CON UN ASPA EN "TA" SI ESTÁ TOTALMENTE DE ACUERDO CON EL ITEM O "TD" SI ESTÁ TOTALMENTE EN DESACUERDO, SI ESTÁ EN DESACUERDO POR FAVOR ESPECIFIQUE SUS SUGERENCIAS		
<b>DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO</b>	El instrumento consta de 5 indicadores, que según la revisión de la literatura permitirá recoger la información, luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido.	
<b>SISTEMA DE COSTOS</b>		



<b>1. ¿Cómo está organizada la panadería?</b>	TA( )      TD( ) SUGERENCIAS: _____ _____ _____
<b>2. ¿Cuáles son los costos para producir estos productos?</b>	TA( )      TD( ) SUGERENCIAS: _____ _____ _____
<b>3 ¿cuál es el producto que tiene más demanda en su panadería?</b>	TA( )      TD( ) SUGERENCIAS: _____ _____ _____
<b>4. ¿La panadería tiene establecido un sistema contable?</b>	TA( )      TD( ) SUGERENCIAS: _____ _____ _____
<b>5. ¿Cuál es el proceso productivo de los productos que elabora la empresa?</b>	TA( )      TD( ) SUGERENCIAS: _____ _____ _____

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

\_\_\_\_\_  
JUEZ - EXPERTO

## ANEXO 5: Matriz de consistencia

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
<b>Independiente:</b> Sistema de costos	Proceso productivo	Unidades de producción	Entrevista, Encuesta, Análisis de documentos	Guía de entrevista. Cuestionario, Fichas Resúmenes
		Estado producción		
		Costo por etapas producción		
		Costos unitarios		
		Valoración inventarios		
		Planificación producción		
	Control administrativo.	Proyección de ventas	Entrevista, Encuesta, Análisis de documentos	Guía de entrevista. Cuestionario, Fichas Resúmenes
		Presupuestos		
		Uso de materia prima		
		Órdenes de compra		
	Control contable.	Inventario		
		Control Materia Prima		
		Control Materia Prima por el Método (PEPS).		

**ANEXO 6: Carta de autorización**

# PANADERÍA “MI LUCHITO”

*“Año del bicentenario: 200 años de independencia”*

## CONSENTIMIENTO INFORMATIVO

San Ignacio, 15 de Agosto del 2021

Estimado señor  
Mg. Chapoñan Ramirez Edgard  
Director de la Escuela Profesional de Contabilidad  
Facultad de ciencias empresariales  
Universidad Señor de Sipan

**Presente:**

Por medio de la presente, hacemos constar que el Sr. HERLING YOVANY MIO LLACSAHUANGA, estudiante de su prestigiosa casa de estudios, tiene las autorizaciones correspondientes para realizar las investigaciones tituladas PROPUESTA DE FORMALIZACION E IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA MAXIMIZAR UTILIDADES EN LA PANADERIA “MI LUCHITO”

Se expide el presente documento para los fines que el usuario crea pertinente.

Atentamente



---

Jose Felipe Mio Maco  
DNI: 17582751  
Dueño de la empresa

## ANEXO 7: Resolución de aprobación



### FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES RESOLUCIÓN N°0647-FACEM-USS-2021

Pimentel, 22 de julio de 2021.

#### VISTO:

El Oficio N°0249-2021/FACEM-DC-USS de fecha 21/07/2021, y el proveído del Decano de la FACEM de fecha 22/07/2021, y;

#### CONSIDERANDO:

Que, la constitución Política del Perú en su Artículo 18° establece que "Cada Universidad es autónoma en su régimen normativo de gobierno, académico, administrativo y económico. Las universidades se rigen por sus propios Estatutos en el marco de la constitución y las leyes"

Que acorde con lo establecido en el Artículo 8° de la Ley Universitaria, Ley N° 30220, la autonomía inherente a las Universidades se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución, la presente ley y demás normativa aplicable. Esta autonomía se manifiesta en los siguientes regímenes: normativo de gobierno, académico, administrativo y económico. La Universidad Señor de Sipán desarrolla sus actividades dentro de su autonomía prevista en la constitución política del estado y de ley Universitaria N° 30220

Que, según Art. 21° del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Señor de Sipán, aprobado con Resolución de Directorio N°086-2020/PD-USS de fecha 13 de mayo de 2020, indica que los temas de trabajo de investigación, trabajo académico y tesis son aprobados por el Comité de Investigación y derivados a la facultad, para la emisión de la resolución respectiva. El período de vigencia de los mismos será de dos años, a partir de su aprobación.

Que, según Oficio N°0249-2021/FACEM-DC-USS de fecha 21/07/2021, la Directora de la Escuela Profesional de Contabilidad, Dra. Mariuz Amalia Cabrera Sánchez, solicita actualización por caducidad, del título de proyecto de tesis del egresado Mío Llacsahuanga Herling Yovani, aprobado con Resolución N°0408-FACEM-USS-2018, de fecha 20 abril del 2018.

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

#### SE RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Dejar sin efecto la Resolución N°0408-FACEM-USS-2018, de fecha 20 abril del 2018, numeral 58.

ARTÍCULO SEGUNDO: APROBAR, la actualización por caducidad, del título de proyecto de tesis del egresado Mío Llacsahuanga Herling Yovani, de la Escuela Profesional de Contabilidad, según el cuadro adjunto.

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	TÍTULO	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
1.	MÍO LLACSAHUANGA HERLING YOVANI	SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LAS UTILIDADES EN LA PANADERIA MI LUCHITO – SAN IGNACIO 2020	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO

REGISTRESE, COMUNIQUESE Y ARCHÍVESE

Dr. EDGAR ROLAND TUESTA TORRES  
Decano(a)  
Facultad de Ciencias Empresariales

Mg. Carla Argelia Reyes Reyes  
Secretaría Académica  
Facultad de Ciencias Empresariales

ADMISIÓN E INFORMES

074 481610 - 074 481632

CAMPUS USS

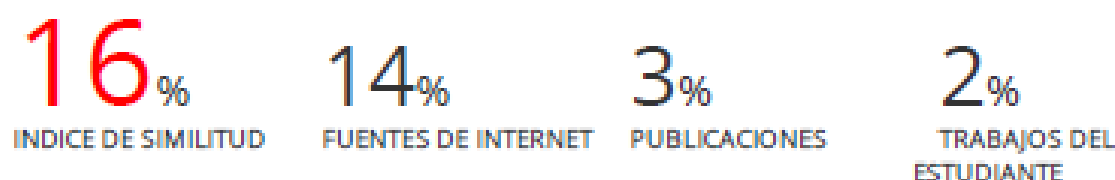
Km. 5, carretera a Pimentel  
Chiclayo, Perú

[www.uss.edu.pe](http://www.uss.edu.pe)

## ANEXO 8: Reporte del turnitin

### SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LAS UTILIDADES EN LA PANADERIA MI LUCHITO – SAN IGNACIO 2020

#### INFORME DE ORIGINALIDAD



#### FUENTES PRIMARIAS

1	<a href="http://repositorio.unan.edu.ni">repositorio.unan.edu.ni</a> Fuente de Internet	1%
2	<a href="http://ageconsearch.umn.edu">ageconsearch.umn.edu</a> Fuente de Internet	1%
3	<a href="http://repositorioslatinoamericanos.uchile.cl">repositorioslatinoamericanos.uchile.cl</a> Fuente de Internet	1%
4	<a href="http://repositorio.unh.edu.pe">repositorio.unh.edu.pe</a> Fuente de Internet	1%
5	<a href="http://www.riuc.bc.uc.edu.ve">www.riuc.bc.uc.edu.ve</a> Fuente de Internet	1%
6	<a href="http://www.dspace.unitru.edu.pe">www.dspace.unitru.edu.pe</a> Fuente de Internet	1%
7	<a href="http://revista.iiic.org">revista.iiic.org</a> Fuente de Internet	1%
8	<a href="http://empreendedor.unitec.edu">empreendedor.unitec.edu</a> Fuente de Internet	<1%
9	<a href="http://dspace.uniandes.edu.ec">dspace.uniandes.edu.ec</a> Fuente de Internet	

## ANEXO 9: Acta de originalidad

### ACTA DE ORIGINALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

Yo, EDGARD CHAPOÑAN RAMIREZ, Coordinador de Investigación y Responsabilidad Social de la Escuela Profesional de contabilidad y revisor de la investigación aprobada mediante Resolución N° 0647 – 2021/FACEM-USS, del estudiante, Mío Llacsahuanga Herling Yovani Titulada SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LAS UTILIDADES EN LA PANADERIA MI LUCHITO – SAN IGNACIO 2020.

Se deja constancia que la investigación antes indicada tiene un índice de similitud del 16% verificable en el reporte final del análisis de originalidad mediante el software de similitud TURNITIN

Por lo que se concluye que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio y cumple con lo establecido en la directiva sobre el nivel de similitud de productos acreditables de investigación, aprobada mediante Resolución de directorio N° 221-2019/PD-USS de la Universidad Señor de Sipán.

Pimentel, 13 de agosto de 2021



Mg. Chapoñan Ramirez Edgard  
DNI N° 4308340

Nota: La investigación ha sido pasada por el sistema antiplagio, solo por el Coordinador de Investigación y responsabilidad social.



## ANEXO 10: T1



### FORMATO N.º T1-VRI-USS AUTORIZACIÓN DEL AUTOR (ES) (LICENCIA DE USO)

Pimentel, 13 de Agosto de 2021

Señores  
Vicerrectorado de Investigación  
Universidad Señor de Sipán  
Presente, -

EL suscrito:  
MIO LLACSAHUANGA HERLING YOVANY, con DNI 70089840.

En mí (nuestra) calidad de autor (es) exclusivo (s) del trabajo de grado titulado: PROPUESTA DE FORMALIZACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA MAXIMIZAR UTILIDADES EN LA PANADERIA “MI LUCHITO”, presentado y aprobado en el año 2021 como requisito para optar el título de CONTADOR PÚBLICO, de la Facultad de Ciencias empresariales, Programa Académico de CONTABILIDAD, por medio del presente escrito autorizo al Vicerrectorado de investigación de la Universidad Señor de Sipán para que, en desarrollo de la presente licencia de uso total, pueda ejercer sobre mi trabajo y muestre al mundo la producción intelectual de la Universidad representado en este trabajo de grado, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera:

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo de grado a través del Repositorio Institucional en el portal web del Repositorio Institucional – <http://repositorio.uss.edu.pe>, así como de las redes de información del país y del exterior.

Se permite la consulta, reproducción parcial, total o cambio de formato con fines de conservación, a los usuarios interesados en el contenido de este trabajo, para todos los usos que tengan finalidad académica, siempre y cuando mediante la correspondiente cita bibliográfica se le dé crédito al trabajo de investigación y a su autor.

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

APELLIDOS Y NOMBRES	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	FIRMA
MIO LLACSAHUANGA HERLING YOVANY	70089840	