

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE TRUJILLO

BENEDICTO XVI

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



**INCIDENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA RENTABILIDAD
DE LA PANADERIA Y PASTELERIA DONIL SRL, MOCHE, 2017.**

TESIS

PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO

AUTORES:

Br. Casiano Solano, Miriam Cleotilde

Br. Nieves Lujan, Julia Rosa

ASESOR:

Mg. Ramírez García, Jaime Roberto

TRUJILLO – PERÚ

2017

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

Mons. Dr. Héctor Miguel Cabrejos Vidarte, OFM
Gran Canciller y Fundador de la UCT Benedito XVI

RP. Dr. John Joseph Lydon Mc Hugh, OSA
Rector

Dra. Sandra Mónica Olano Bracamonte
Vicerrectora Académica

Mos. Ricardo Exequiel Angulo Bazauri
Sub Gerente

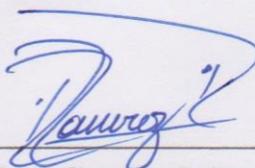
Mg. José Andrés Cruzado Albarrán
Secretario General

Dr. Carlos Alfredo Cerna Muñoz
Decano de la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas

APROBACIÓN DEL ASESOR

Yo, Mg. Ramírez García Jaime Roberto, con DNI. 18033187, en mi calidad de asesor del trabajo de graduación sobre el tema “Incidencia de los Costos de Producción en la Rentabilidad de la Panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017”, desarrollado por Casiano Solano Miriam Cleotilde y Nieves Lujan Julia Rosa, ambas egresadas de la Carreta de Contabilidad, considero que dicho trabajo de graduación reúne los requisitos tanto técnicos como científicos y corresponde a las normas establecidas en el Reglamento de Graduación de Pregrado, de la Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI y en el normativo para la presentación de trabajos de graduación de la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas.

Por lo tanto, autorizo la presentación de la misma ante el organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por la Comisión de la Calificación designado por el Decano de la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas, Dr. Carlos Alfredo Cerna Muñoz.



Mg. Ramírez García, Jaime Roberto

Asesor

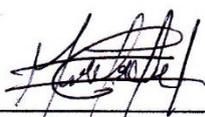
DECLARATORIA DE AUTORÍA DE TESIS

Yo, Casiano Solano Miriam Cleotilde, con DNI N° 48140684 y Nieves Lujan Julia Rosa, con DNI N° 41399641, egresadas de la carrera de Contabilidad de la Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI, damos fe que hemos seguido rigurosamente los procedimientos académicos y administrativos emanados por la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas de la citada Universidad para la elaboración y sustentación de nuestra tesis titulada: **“INCIDENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA RENTABILIDAD DE LA PANADERIA Y PASTELERIA DONIL SRL, MOCHE, 2017”**, la que consta de un total de 125 páginas, en las que incluye 13 tablas y 7 gráficos.

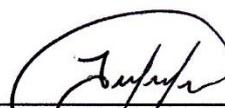
Dejamos constancia de la originalidad y autenticidad de la mencionada investigación y declaro bajo juramento en razón a los requisitos éticos, que el contenido de dichos documentos corresponde a nuestra autoría respecto a redacción, organización, metodología y diagramación. Asimismo, garantizo que los fundamentos teóricos están respaldados por el referencial bibliográfico, asumiendo un mínimo porcentaje de omisión involuntaria respecto al tratamiento de citas de autores, lo cual es de nuestra entera responsabilidad.

LOS AUTORES

Trujillo, 05 de febrero de 2018.



Br. Casiano Solano, Miriam Cleotilde
DNI N° 48140684



Br. Nieves Lujan, Julia Rosa
DNI N° 41399641



Acta de Evaluación de Titulación Profesional por Presentación, Sustentación y Aprobación de Tesis

En la ciudad de Trujillo, a los 05 días del mes de Febrero del 2018, siendo las 11:30 horas se reunieron los miembros del Jurado designado por la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas para evaluar el Examen de Titulación Profesional de Licenciado(a) en

CONTABILIDAD

(Indicar la Carrera Profesional)

Especialidad: _____

(De ser el caso)

mediante la Modalidad de Presentación, Sustentación y Aprobación de Tesis de(l) (la)

Bachiller: CASIANO SOLANO Miriam Cristóbal

(Apellidos y Nombres)

quien desarrolló la Tesis Titulada:

"INCIDENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCION EN LA RENTABILIDAD DE LA PANADERIA Y PASTERERIA DONIL SRA y MOCHE 2017"

Concluido el acto, el Jurado dictaminó que el (la) mencionado(a) Bachiller fue

APROBADA

(Aprobado o desaprobado (*))

por

UNANIMIDAD

(En caso de ser aprobado: Unanimidad o mayoría o grado de excelencia (**))

emitiéndose el calificativo final de

DIECISIETE

(Letras)

17

(Números)

Siendo las 12:15 horas concluyó la sesión, firmando los miembros del Jurado.

Presidente: Dra. Clara Elizabeth Ugaz Barrantes

(Dr. Mg. o Lic). (Apellidos y Nombres)

Clara Elizabeth Ugaz Barrantes
(Firma)

Secretario: Dr. Enrique Hústay Golqui

(Dr. Mg. o Lic). (Apellidos y Nombres)

Enrique Hústay Golqui
(Firma)

Vocal: Mg. Jaime Roberto Ramírez García

(Dr. Mg. o Lic). (Apellidos y Nombres)

Jaime Roberto Ramírez García
(Firma)

(*) Desaprobado: 0-13; Aprobado: 14-20

(**) Mayoría: Dos miembros del jurado aprueban; Unanimidad: todos los miembros del jurado aprueban; Grado de excelencia: promedio 18 a 20



Acta de Evaluación de Titulación Profesional por Presentación, Sustentación y Aprobación de Tesis

En la ciudad de Trujillo, a los 05 días del mes de FEBRERO del 2018, siendo las 11:30 horas se reunieron los miembros del Jurado designado por la Facultad de CIENCIAS ADMINISTRATIVAS ECONÓMICAS para evaluar el Examen de Titulación Profesional de Licenciado(a) en

CONTABILIDAD

(Indicar la Carrera Profesional)

Especialidad: _____

(De ser el caso)

mediante la Modalidad de Presentación, Sustentación y Aprobación de Tesis de(l) (la)

Bachiller NIÉVES LUJAN JULIA ROSA

(Apellidos y Nombres)

quien desarrolló la Tesis Titulada:

"INCIDENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCION EN LA RENTABILIDAD DE LA PANADERIA Y PASTELERIA DONNA SRL, MOCHE 2017"

Concluido el acto, el Jurado dictaminó que el (la) mencionado(a) Bachiller fue

APROBADA

(Aprobado o desaprobado (**))

por

GRADO DE EXCELENCIA

(En caso de ser aprobado: Unanimidad o mayoría o grado de excelencia (**))

emitiéndose el calificativo final de

DIECIOCHO

(Letras)

18

(Números)

Siendo las 12:15 horas concluyó la sesión, firmando los miembros del Jurado.

Presidente: Dra. Clara Elizabeth Ugoz Barrientes

(Dr. Mg. o Lic). (Apellidos y Nombres)

Clara Elizabeth Ugoz Barrientes
(Firma)

Secretario: Dr. Enrique Huatay Culqui

(Dr. Mg. o Lic). (Apellidos y Nombres)

Enrique Huatay Culqui
(Firma)

Vocal: Mg. Jaime Roberto Ramirez Garcia

(Dr. Mg. o Lic). (Apellidos y Nombres)

Jaime Roberto Ramirez Garcia
(Firma)

(*) Desaprobado: 0-13; Aprobado: 14-20

(**) Mayoría: Dos miembros del jurado aprueban; Unanimidad: todos los miembros del jurado aprueban; Grado de excelencia: promedio 18 a 20

AGRADECIMIENTOS

A la Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI, por haber aceptado ser parte de ella y haber aportado en nuestra formación profesional los valores que mostraremos en todo momento y lugar.

A Dios, por permitirnos estudiar la carrera de contabilidad y por estar en todo momento con nosotras, cubriendo cada una de nuestras necesidades para llegar a terminar la carrera.

A Nuestra Familia, por el apoyo constante que nos brindaron para culminar la carrera.

A Nuestro Asesor y Maestros, por las enseñanzas brindadas, por compartir todos sus conocimientos, experiencias y anécdotas, y sobre todo por brindarnos una amistad desinteresada.

DEDICATORIA

A Dios quien nos guio en todo momento por nuestro camino, por darnos las fuerzas para seguir adelante a pesar de los problemas que se presentaron en el camino.

A nuestras familias, maestros y amigos que nos apoyaron en todo momento para llegar a terminar nuestra carrera.

INDICE

RESUMEN	10
ABSTRACT.....	11
I. INTRODUCCIÓN	12
1.1. ORIENTACIONES GENERALES	13
1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	13
1.2.1. Descripción de la realidad problemática	13
1.2.2.1 Problema General:.....	16
1.2.2.2 Problemas Específicos:	16
1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	16
1.3.1 OBJETIVO GENERAL:	16
1.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:	17
1.4. JUSTIFICACIÓN.....	17
II. MARCO TEÓRICO	18
CONCEPTUAL.....	18
2.1 ANTECEDENTES DEL ESTUDIO.....	19
2.2 MARCO TEÓRICO.....	21
COSTOS:.....	21
CONTABILIDAD DE COSTOS	21
NECESIDAD DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS	22
OBJETIVO DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS	22
CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS	23
Costos de Producción.....	24
COSTOS POR ÓRDENES Y COSTOS POR PROCESOS	25
Elementos de Costos de Producción.....	26
Planificaciones de la Materia Prima.....	27
REQUISICIÓN DE COMPRA.....	28
ORDEN DE COMPRA	28
INFORME DE RECEPCION	29
REQUISICION DE CONSUMO DE MATERIA PRIMA	29
PLANIFICACION DE LA CUOTA DE SALARIO	30
CONTROL DEL COSTO DE LA MANO DE OBRA DIRECTA	30
CÁLCULO DE LAS TASAS DEL CIF	32
RENTABILIDAD	32
Estrategias Para Analizar y Mejorar La Rentabilidad	33
COMPONENTES DE LA RENTABILIDAD:	33
2.3. DEFINICIÓN DE CONCEPTOS	36
2.4. FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS	37
2.4.1 Hipótesis General.....	37
2.4.2 Hipótesis Específicas	37
2.5. VARIABLES	37
III. MATERIAL Y MÉTODOS	39
3.1. TIPO Y NIVEL DE INVESTIGACIÓN	40
3.2. POBLACIÓN Y MUESTRA	40
3.3. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	41
3.4. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	41
3.5 TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE DATOS	42

IV. RESULTADOS	43
4.1. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.....	44
LA RENTABILIDAD	59
TABLA N° 01: MARGEN DE UTILIDAD BRUTA	59
TABLA N° 02: MARGEN DE UTILIDAD OPERATIVA	60
TABLA N° 03: MARGEN DE UTILIDAD NETA.....	61
TABLA N° 04: RENTABILIDAD DEL ACTIVO (ROA).....	62
TABLA N° 05: RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO (ROE)	63
TABLA N° 06: DUPONT	64
V. DISCUSIÓN.....	65
VI. CONCLUSIONES	70
VII. SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES	72
VIII. PROPUESTA.....	74
8.1. DATOS INFORMATIVOS	75
8.2. ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA	75
8.3. PLANTEAMIENTO DE LA PROPUESTA	76
IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	101
X. ANEXOS	105
MATRIZ DE CONSISTENCIA.....	106
FOTOGRAFÍAS.....	116

RESUMEN

Conocer los costos producción se han vuelto indispensable para las empresas industriales, la cual te brinda datos exactos para saber cuánto se gasta en la elaboración de un producto determinado; la presente investigación tiene como título **“INCIDENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA RENTABILIDAD DE LA PANADERIA Y PASTELERIA DONIL SRL, MOCHE, 2017”** cuyo objetivo principal es determinar la incidencia del costo de producción en la rentabilidad de la Panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017, la población está conformada por todos los costos asignados de la empresa y los estados financieros anuales; teniendo como muestra los costos de producción y los estados financieros de la empresa. El resultado de la investigación describe los problemas que presenta la empresa, principalmente porque no tienen estructurados los costos de producción que son: materia prima, mano de obra y cargos indirectos, que se muestran durante el proceso de la elaboración de sus productos, para el desarrollo de la presente investigación se ha utilizado información tomada de la realidad que presenta la empresa y así identificar el margen de ganancia de cada producto; se han revisado los documentos existentes es por ello que el presente trabajo de investigación busca determinar un adecuado control de costos de producción lo que ayudaría para el incremento de la rentabilidad, para una buena toma de decisiones, utilizando la técnica de la entrevista y guía de observación; con la información recogida se elaboró una propuesta del sistema de costos por órdenes específicos en la panadería y pastelería DONIL SRL, Moche, 2017, para controlar adecuadamente todos los recursos de la empresa mejorando así la fijación del precio de manera real, llevando un buen manejo con respecto a la parte contable; así los socios y el administrador de la empresa sabrán cual es la situación real de la empresa .

Palabras Claves: costos, materia prima, mano de obra, cargos indirectos, ordenes de producción, rentabilidad y margen de ganancia.

ABSTRACT

Knowing the production costs have become indispensable for industrial companies, which gives you exact data to know how much is spent in the development of a particular product; the present investigation has as title "INCIDENCE OF THE PRODUCTION COSTS IN THE PROFITABILITY OF THE BAKERY AND PASTELERIA DONIL SRL, MOCHE, 2017" whose main objective is to determine the incidence of the cost of production in the profitability of the Bakery and Pastry DONIL SRL, Moche, 2017, the population is made up of all the costs assigned to the company and the annual financial statements; taking as sample the costs of production and the financial statements of the company. The result of the investigation describes the problems that the company presents, mainly because they do not have structured the production costs that are: raw material, labor and indirect charges, that are shown during the process of the elaboration of their products, for the development of the present investigation has been used information taken from the reality presented by the company and thus identify the profit margin of each product; the existing documents have been reviewed, which is why this research work seeks to determine an adequate control of production costs, which would help increase profitability, for good decision making, using the interview technique and guidance observation; with the collected information a cost system proposal was elaborated for specific orders in the bakery and pastry shop DONIL SRL, Moche, 2017, to adequately control all the resources of the company thus improving the pricing in a real way, leading a good management with respect to the accounting part; this way the partners and the administrator of the company will know what the real situation of the company is.

Key words: costs, raw material, labor, indirect charges, production orders, profitability and profit margin.

I. INTRODUCCIÓN

1.1. Orientaciones generales

La presente investigación electa es “**INCIDENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA RENTABILIDAD DE LA PANADERIA Y PASTELERIA DONIL SRL, MOCHE, 2017**”, lo importante de este tema es identificar si los costos de producción inciden o no en la rentabilidad de la empresa mencionada.

Por ello el principal objetivo de esta investigación se orienta a verificar si los costos inciden en la rentabilidad de la empresa. Es por ello que la realidad problemática muestra que al no conocer los costos de producción afecta la rentabilidad y así planteamos los problemas y objetivos principales y específicos como también la justificación para ver si la presente investigación es o no adecuado a seguir. En consecuencia, en esta investigación se realizó marco teórico utilizando libros, publicaciones, revistas y otros; con el fin de realizar las hipótesis de la presente investigación.

Por lo tanto se determinó los costos de producción y se evaluó los estados financieros, apoyándonos con la entrevista y guía de observación; al determinar dichos costos generaría una disminución de los mismos y así lograr un incremento en la rentabilidad de la empresa

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.2.1. Descripción de la realidad problemática

En la actualidad se puede observar el crecimiento de muchas empresas industriales, como son las panaderías, pero también hay muchas de estas empresas que no crecen por falta de conocimiento de sus costos y su rentabilidad, la falta de este conocimiento evita que puedan seguir invirtiendo y creciendo.

El estudio y conocimiento de los Costos de producción en una empresa, es considerado fundamental para determinar, analizar y conocer el detalle de los elementos que lo conforman, tales como materia prima, mano de obra y los gastos de fabricación, los cuales intervienen en la producción de un producto; muchas empresas suelen establecer sus precios de venta en base a los precios

de los competidores, sin antes determinar si éstos alcanzan a cubrir sus propios costos, es por ello que una gran cantidad de negocios no prosperan ya que no obtienen la rentabilidad necesaria para su funcionamiento llevándola incluso a su desaparición.

Los costos de producción representan un tema fundamental en las decisiones empresariales, puesto que las empresas deben de tomar decisiones sobre la producción y las ventas de acuerdo al estudio de sus costos; también deben de conocer su rentabilidad el cual es generado por la producción de algún producto, contar con esta información le permitirá a la empresa corregir los desvíos del pasado y preparar una mejor administración para el futuro, entonces, concretamente podemos indicar que al determinar los costos de producción las empresas podrán establecer el precio de venta al público del producto en cuestión ya que lógicamente este será la suma del costo que representó la fabricación de un producto más el beneficio que obtendrá la empresa para que este sea competitivo en el mercado.

A nivel mundial las organizaciones, tienden a cambiar rápidamente la implantación de nuevos métodos de costos de producción, esto influye en la Innovación de estas empresas industriales que no son conscientes de los ambientes complejos y dinámicos. Por lo tanto están expuestos a disminuir su rentabilidad, la competencia en precio y costos arruina a las empresas que no están preparadas para afrontar los cambios, haciendo necesario una continua aplicación y ajuste a las nuevas condiciones.

Un buen manejo de costo de producción es muy importante en una empresa industrial, también es de ayuda a gerencia a tomar decisiones y así lograr los objetivos establecidos en la empresa.

Osorio, E. (2012) indica que, en Colombia también se encuentran los mismos problemas de costos en las empresas industriales, tal es el caso de la empresa Kupus, “es una empresa productora de uniformes escolares, la cual está clasificada como pequeña empresa por sus ventas anuales. Esta empresa ha crecido continuamente a través de los años pero no lo ha logrado de manera planificada y organizada, esta empresa no tenía conocimiento de sus costos,

sus precios eran considerados según su competencia para no perder sus clientes, con el paso del tiempo esto origino que tenga dificultades en distintas áreas de la empresa. Los productos no estaban listos a tiempo y no se informaba al cliente, lo que ocasiono insatisfacción al cliente al no poder satisfacer la demanda de sus clientes”. En base a ese problema se generó una disminución en la rentabilidad lo cual genera pérdida en la empresa y una mala imagen en el mercado.

Chambilla, E. (2009) indica que, en Perú también se encuentran los mismos problemas de costos en las empresas industriales, tal es el caso de la Panadería y Pastelería EL HORNITO EIRL, “ubicado en la ciudad de Tacna, la cual muestra una de las muchas situaciones por las que atraviesa una empresa industrial, esta empresa se dedica a la elaboración de diversos productos como pasteles personalizados, este producto le ayudo en su crecimiento, pero llego un momento en que su crecimiento se estancó por la falta de conocimiento de sus costos”, lo que generó que ya no tenga el mismo éxito como al inicio y no por falta de clientes sino por no distribuir sus costos de producción adecuadamente, la empresa ya no sabía que producir, cuanto producir y que margen de ganancia debería utilizar, por esta razón sus ventas bajaron, su liquidez fue afectada por ende su rentabilidad.

En el Distrito de Moche también encontramos problemas sobre costos en las empresas industriales como panaderías, al no contar con un control de sus costos y no conocer con exactitud lo que invierten en la producción de sus productos y cuanto es su ganancia, esto genera que las empresas industriales no puedan seguir invirtiendo es sus negocios.

Tal es el caso de la Panadería y Pastelería DONIL SRL, que no cuenta con un control de sus costos: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación. Pues, esta empresa, no distribuye equitativamente las compras que son usadas para la fabricación de sus productos, tampoco se conoce con exactitud la verdadera situación económica y financiera del negocio. No tienen conocimiento sobre cuáles son los costos directos e indirectos en la elaboración del pan. Por lo consiguiente, no identifican que productos son

los que generan mayor rentabilidad para poder invertir y puedan generar mayores ganancias.

Por ello nuestra investigación a realizar en la panadería y pastelería DONIL es con el propósito que conozca sus costos de producción para evitar gastos innecesarios. Al conocer estos costos, la empresa podrá usar estos elementos oportunamente, lo que generaría una disminución de sus costos e incremento en la rentabilidad de la panadería para que puedan seguir invirtiendo, y así que el negocio crezca y pueda cumplir con sus objetivos planteados.

1.2.2. FORMULACION DEL PROBLEMA

1.2.2.1 Problema General:

¿Existe relación entre la incidencia de los costos de producción y la Rentabilidad de la Panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017?

1.2.2.2 Problemas Específicos:

- ¿Cuál es la estructura de los costos en la panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017?
- ¿Cuál es la rentabilidad de la panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017?
- ¿Cómo incide la estructura de los costos en la rentabilidad de la panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017?
- ¿Es necesario implementar un sistema de costos por órdenes específicos en la panadería y pastelería DONIL SRL, Moche, 2017?

1.3. Objetivos de la investigación

1.3.1 Objetivo General:

Definir la relación entre los costos de producción y la rentabilidad de la panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017.

1.3.2 Objetivos Específicos:

- Diagnosticar la estructura de los costos de la panadería y pastelería DONIL SRL, Moche, 2017.
- Medir la rentabilidad de la panadería y pastelería DONIL SRL, Moche, 2017.
- Analizar la relación de la estructura de costos en la rentabilidad de la panadería y pastelería DONIL SRL, Moche, 2017.
- Proponer un sistema de costos por órdenes específicos en la panadería y pastelería DONIL SRL, Moche, 2017.

1.4. Justificación

La presente investigación se justifica por las siguientes relevancias:

- ❖ **J. Teórica.** La justificación teórica nos permite tener los conocimientos sobre costos de producción en cuanto al cálculo de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, así como la Rentabilidad del negocio para futuras inversiones y mejoras del negocio.
- ❖ **J. Práctica.** La investigación nos permitirá conocer el grado de influencia que existe de los Costos de Producción en la Rentabilidad; para la toma de decisiones de mejora de los aspectos deficientes y reforzar los positivos.
- ❖ **J. Metodología.** La investigación es de tipo no experimental, el diseño es descriptivo correlacional/causal, en este estudio se utilizara la técnica encuestas y el instrumento los cuestionarios. Los resultados se obtendrán teniendo en consideración la estadística.

II. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

2.1 ANTECEDENTES DEL ESTUDIO

En las diversas consultas realizadas, se encontró los siguientes trabajos relacionados a Costos de Producción y la Rentabilidad de una empresa:

Internacional:

- ❖ En la presente tesis del autor: Pérez, M. (2012); Tesis para adquirir el grado de Especialización en Ingeniera en Contabilidad y Auditoría, Título de tesis: **“Los Costos de Producción y su Incidencia en la Rentabilidad de la Florícola Rosalquez SA en el segundo semestre del año 2010”**, en esta investigación se utilizó el método de Descriptivo, Ambato – Ecuador; Concluye que: la empresa no cuenta con un sistema de costos que permite determinar los costos reales de la producción, manejado en forma empírica y ha provocado un vacío de información que no ha facilitado una correcta y oportuna toma de decisiones.

NACIONAL

- ❖ En la presente tesis del autor: Tacca, L. (2015); Tesis para adquirir el grado de Especialización en Contador Público, Título de tesis: **“Costos de Producción y Rentabilidad del C.I.S. panadería y confitería de la una – Puno Periodos 2011 y 2012”**, en esta investigación se utilizó el método de Descriptivo y Deductivo, Puno – Perú. Concluye que: la empresa se dedica principalmente a la elaboración de productos de panadería. Por lo que los cuadros realizados en la tesis mencionada nos muestra que los costos totales incurridos durante los periodos 2011 y 2012. Notándose claramente una variación en la producción que 89 disminuye con respecto al año anterior, en consecuencia se verá afectada la empresa en cuanto a ingresos. Por otro lado también tenemos los cuadros en relación al nivel de rentabilidad obtenido durante los periodos 2011 y 2012 donde: los porcentajes demuestran que una vez incluido todos los costos reales sean o no cubiertos por el mismo CIS, la empresa está

obteniendo pérdida, nótese que estos niveles tan bajos en la mayoría de productos son motivo urgente para la toma de decisiones.

LOCAL

- ❖ En la presente tesis del autor: Alarcón, A. (2013); Tesis para adquirir el grado de Especialización en Contador Público, Título de tesis: **“Los Costos de Producción del Cultivo de Palma Aceitera y su Influencia en la Rentabilidad de la Empresa Agrícola Barraza SA Región San Martín”**, en esta investigación se utilizó el método de Descriptivo, Trujillo – Perú, concluyen que: la situación actual de la empresa, no es rentable porque en la actualidad ya no cuenta con un terreno donde se puede cultivar espárragos, caña de azúcar y alcachofas; debido a que se ha realizado la venta de activos fijos como terrenos agrícolas. Los costos de producción de cultivo de palma aceitera en el distrito de caynarachi, región San Martín son más bajos que en otros distritos debido al costo del terreno, materiales, mano de obra y gastos de fabricación los cuales han sido identificados ya que en la zona existen empresas agrícolas que cultivan palma aceitera.

- ❖ En la presente tesis de los autores: Benites, C. y Chávez T. (2014); Tesis para adquirir el grado de Especialización en Contador Público, Título de tesis: **“El Sistema de Costos ABC y su Incidencia en la Rentabilidad de la empresa de calzados RIP LAND S.A.C.”**, en esta investigación se utilizó el método de Descriptivo, Trujillo – Perú, concluyen que: después de haber realizado el resultado del diagnóstico del sistema de costeo y rentabilidad de la empresa, se identificó que se aplican inadecuadamente procedimientos para el control y registro de sus costos, por lo que no son distribuidos de una manera técnica y el método de costeo no informa acerca del costo por actividades, y por lo tanto, no permite gestionar los costos con la finalidad de reducirlos o aplicarlos de una manera adecuada.

- ❖ En la presente tesis del autor: Hernández, J. (2016); Tesis para adquirir el grado de Especialización en Contador Público, Título de

tesis: **“Sistema de Costos de Producción y su Influencia en la determinación del costo y precio de las comidas de la empresa el PAISA E.I.R.L., distrito de Cusco, período Agosto Octubre del 2016”**, en esta investigación se utilizó el método de Descriptivo, Trujillo – Perú, concluyen: según el diagnóstico de la situación actual de los costos y precios de las comidas de la empresa EL PAISA E.I.R.L., ha permitido comparar de manera objetiva el costo real y el costo estimado por la empresa, para la preparación de sus principales potajes, después de haber comparado se encontró una disminución del costo de producción de los mismos. Al diseñar y aplicar el sistema de costos por producciones específicas, considerando un 25% de margen de ganancia según la empresa. Al medir el impacto, luego de la aplicación del sistema de costos por producciones específicas, éste influyó en la mejora de la determinación del costo y precio de las comidas, de manera significativa, ya que se disminuyó el costo de producción y se incrementó de igual manera la utilidad bruta.

2.2 MARCO TEÓRICO

COSTOS:

Andrade, E. (2014) define que: “Son aquellos gastos que se sacrifican del consumo para incurrir en la producción de bienes o servicios” (pág. 20).

Al tener este concepto podemos decir que los costos se relacionan con materiales y la mano de obra que participan directamente con el proceso producción.

CONTABILIDAD DE COSTOS

Flores, J (2014), define a la contabilidad de costos como: “Aquella que considera en función al valor de satisfacción que le da un cliente a un determinado producto” (Pág. 9).

Simón, A. (2014), Define que:

“La contabilidad de costos se ocupa de la acumulación y análisis de la información relevantes al uso de los gerentes para la planeación, control y toma de decisiones” (pág.24).

Según Jiménez, W. (2010) Nos define qué:

“Generalmente, por contabilidad de costos se entiende cualquier técnica o mecánica contable que permita calcular lo que cuesta fabricar un producto o prestar un servicio” (pág. 13).

Según Chambergo, I. (2014); manifiesta las necesidades, objetivos y clasificación de la contabilidad de costos:

NECESIDAD DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

La contabilidad de costos ayuda a la contabilidad financiera para dar una mejor información a los responsables de la administración de la gerencia.

La contabilidad de costos es necesaria para una empresa porque le proporciona información para que la alta dirección de la misma tome las decisiones económicas y financieras sobre la gestión que viene realizando. (Pág. 13).

OBJETIVO DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

El objetivo principal de la contabilidad de costos es generar información para uso interno de la empresa a fin de que los gerentes tomen las decisiones de planeamiento, control y toma de decisiones, razón por la cual los objetivos de la contabilidad de costos se pueden resumir así:

- a) Preparar información para planeamiento, evaluación y control del patrimonio de la empresa.
- b) Tomar decisiones estrategias de corto y mediano plazo para desarrollar la entidad.

Por lo tanto los objetivos de la contabilidad de costos es suministrar información confiable para que los responsables de la gestión de la empresa tomen las decisiones respectivas en cuanto a planificación de la producción. (Pág. 14).

CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS

La clasificación de los costos es la información que requiere la gerencia de la empresa para la evaluación y control del proceso productivo que desarrolla la empresa para tomar decisiones.

a. De acuerdo a su función, los costos pueden ser:

- **Costos de producción**, son la materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.
- **Gastos de ventas**, todo aquellos desembolsos que la empresa hace en el proceso de venta de los productos terminados y llevados a los puntos de venta.
- **Gastos de administración**, son los desembolsos que realiza la empresa para llevar a cabo la gestión administrativa interna de la empresa.

b. De acuerdo a sus comportamientos, el costo se clasifica en:

- **Costos fijos**, desembolsos incurridos en área productiva que se realizan en forma permanente sin tener en cuenta la actividad productiva, como por ejemplo el costo de mantenimiento de la fábrica.
- **Costos variables**, son los desembolsos incurridos en la fábrica que están relacionados estrictamente con el proceso de la producción como por ejemplo el consumo de la materia prima, el consumo energético, la depreciación de las maquinas, etc. (Pág. 41).

Actividades Básicas De La Contabilidad De Costos

Según Jiménez, W. (2010); nos dice que la contabilidad de costos debe desarrollar cuatro actividades básicas para satisfacer sus objetivos:

Primera: Medición del costo. Acumulación de información necesaria para determinar el costo final de un producto: materiales, mano de obra, otros insumos, etc.

Segunda: Registro de los costos en los libros de contabilidad.

Tercera: Análisis de los costos para diferentes propósitos: planeación de operaciones, identificación de tendencias, etc.

Cuarto: Presentación detallada de informes para la toma de decisiones internas. (pág. 14).

Según Andrade, E. (2014) Nos menciona algunas ventajas de la contabilidad de costos que son:

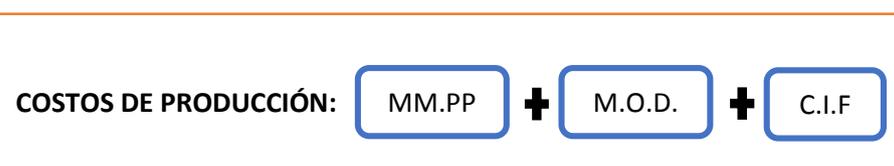
Ventajas de la Contabilidad de Costos

- Suministrar información requerida para las operaciones de planeación, evaluación y control, y salvaguardar los activos de la organización comunicarse con las partes interesadas y ajenas de la empresa.
- Participar en la toma de decisiones estratégicas, tácticas y operacionales, a fin de ayudar a coordinar los efectos directos en todas las organizaciones. (pág. 27).

Costos de Producción

Rojas, M. (2012), manifiesta que: “Los costos de producción son los que se generan durante el proceso de transformar la materia prima en un producto final” (pág. 10).

Es decir los costos de producción es la suma de MM.PP., MOD y CIF de un determinado producto que se fabrica.



Según Abanto, M. (2012), Nos define que:

“Es el monto acumulado en que se incurre para la transformación primaria, secundaria o progresiva a partir de ciertos productos en bienes o servicios. Dicho de otra forma, es aquella actividad de transformación por la cual se cambia el estado de los materiales con los que se trabaja”. (Pág. 4). También nos manifiesta:

COSTOS POR ÓRDENES Y COSTOS POR PROCESOS

1. Costos por órdenes de producción:

Conocido también como sistema de costos por lotes o por pedidos específicos. El sistema de órdenes de producción se implanta en aquellas industrias donde la producción es unitaria, o sea que los artículos se producen por lotes de acuerdo con la naturaleza del producto. (Pág. 15).

A esto podemos decir que se acumulan a cada orden de producción por separado y la obtención de los costos unitarios es cuestión de una simple división de los totales correspondientes a cada orden, por el número de unidades producidas en esta.

2. Costos por procesos:

Es un sistema que acumula los costos de producción en procesos productivos continuos y/o en serie, es decir, es utilizado cuando se fabrican productos similares, en grandes cantidades, a través de una serie de pasos de producción; en los cuales los costos se acumulan durante un lapso de tiempo y son traspasados de un proceso a otro, junto con las unidades físicas del producto, de manera que el costo total de producción se halla al finalizar el proceso productivo, por efecto acumulativo secuencial. (Pág. 16).

Según Abanto, M. (2012), nos indica los elementos esenciales que integran el costo de producción y son:

Elementos de Costos de Producción

1) Materia Prima.- Los materiales son los elementos básicos que se transforman en bienes terminados, que se convierten en costo de producción en el momento en que salen del almacén hacia la fábrica para utilizarse en la producción. divide la materia prima en:

a. Materiales Directa (MD): son los elementos que serán sometidos a procesos de manufactura para su cambio físico, que se puede identificar directamente con los productos terminados; Por ejemplo: Harina blanco, azúcar, aceite de soya, huevos, etc. (Pág. 6).

2) Mano de Obra.- Es el esfuerzo humano que interviene en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados, se divide en:

a. Mano de Obra Directa (MOD): Corresponde a la remuneración o retribución a los trabajadores de la empresa que intervienen directamente en la producción de un bien terminado. Por ejemplo: remuneración de obreros, de los departamentos. (Pág. 7).

3) Cargos Indirectos (Ci).- Corresponde a los costos indirectos de fabricación, grupo diverso, heterogéneo, compuesto por aquellos costos de producción que no pueden identificarse directamente con los productos específicos (Pág. 7).

Según la revista Redacción Ejemplo, (2017), manifiesta que:

Los costos Fabriles: “es el de la producción y sirve para determinar el valor de la elaboración de los productos

terminados, de los que están en proceso de transformación y de los vendidos, está formado por tres elementos: materia prima, sueldos y salarios y otros gastos de producción o fabricación” (Pág. 3).

Según la revista Decrecimiento (2014), manifiesta que:

Los procesos productivos: “es la secuencia de actividades requeridas para elaborar bienes que realiza el ser humano para satisfacer sus necesidades; esto es, la transformación de materia y energía (con ayuda de la tecnología) en bienes y servicios” (pág. 14).

Según Chambergo, G. (2014), Nos menciona las planificaciones de la materia prima, requisitos de compra, orden de compra, informe de recepción, uso de la materia prima y requisición de consumo de materia prima.

Planificaciones de la Materia Prima

- a) **Presupuesto de materiales.** Este presupuesto especifica las cantidades planificadas de toda clase de materia prima, requerida para la producción planificada.
- b) **Presupuesto de compra de materiales.** Este presupuesto especifica las cantidades requeridas de cada material y las fechas aproximadas en que se necesitan; por lo tanto, deben desarrollarse un plan de compras.
- c) **Presupuesto de inventario.** Este presupuesto especifica los niveles planificados del inventario de materias primas en términos de cantidades y costo.
- d) **Presupuesto del costo de materiales utilizados.** Este presupuesto especifica el costo planificado de los materiales que serán utilizados en el proceso productivo. (Pág. 104).

REQUISICIÓN DE COMPRA

Es una solicitud escrita que usualmente se envía para informar al departamento de compras acerca de la necesidad de materia prima y suministros. (Pág. 125).

EMPRESA INDUSTRIAL DEL CAMPO SAC Requisición de la Compra				
Solicitante: Departamento de corte				
Fecha de pedido: 12 de Diciembre 20...				
Fecha de entrega: 31 de Enero 20...				
CANTIDAD	N° CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
20	92	pieza de metal "A"	1,000.00	20,000.00
10	95	pieza de metal "B"	800.00	8,000.00
15	97	pieza de metal "C"	1,500.00	22,500.00
26	98	pieza de metal "D"	596.15	15,500.00

Fuente: Chambergo Guillermo Isidro (2014).

ORDEN DE COMPRA

Si la requisición de compra está correctamente elaborada, el departamento de compra emitirá una orden de compra al proveedor: se sugiere el formato: (Pág. 125, 126).

ORDEN DE COMPRA				N° 0001
EMPRESA INDUSTRIAL DEL CAMPO SAC				
Av. Maquinarias N° 2345 Lima				
Proveedor: Importaciones San Roman SAC				
Fecha de pedido: 14 -12 - 20..				
Fecha de pago: 31 - 01 - 20..				
CANTIDAD	N° CATÁLOGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
20	92	pieza de metal "A"	1,000.00	20,000.00
10	95	pieza de metal "B"	800.00	8,000.00
15	97	pieza de metal "C"	1,500.00	22,500.00
26	98	pieza de metal "D"	596.15	15,500.00

Fuente: Chambergo Guillermo Isidro (2014).

INFORME DE RECEPCION

Cuando se despachan los artículos ordenados, el departamento de recepción los desempaca y los cuenta. (Pág. 126).

INFORME DE RECEPCION		
EMPRESA INDUSTRIAL DEL CAMPO SAC		Lima, 2 de febrero del 20..
Av. Maquinarias N° 2345 Lima		
Proveedor:	Importaciones San Roman SAC	
Orden de Compra	001	
Fecha de recepción:	31 - 01 - 20..	
CANTIDAD RECIBIDA	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES
20	pieza de metal "A"	Ninguna
10	pieza de metal "B"	Ninguna
15	pieza de metal "C"	Pendiente
26	pieza de metal "D"	Ninguna

Fuente: Chambergo Guillermo Isidro (2014).

USO DE LA MATERIA PRIMA

La salida de la materia prima se inicia desde el momento en que esta es solicitada al almacén y se envía a los centros de producción para ser transformada en un producto terminado. (Pág. 127).

REQUISICION DE CONSUMO DE MATERIA PRIMA

La salida de la materia prima debe ser autorizada por medio de formato de requisición de materia prima, preparado por el gerente de producción. Cada formato de requisición de materia prima indica el número de la orden o el departamento que solicita los artículos, la cantidad, la descripción, el costo unitario, y el costo total. (Pág. 127).

REQUISICIÓN DE CONSUMO DE MATERIA PRIMA				
EMPRESA INDUSTRIAL DEL CAMPO SAC				
Av. Maquinarias N° 2345 Lima				
Fecha de solicitud 02-02-20..		Fecha de entrega:		06-02-20..
Departamento que		Departamento de c		Aprobado por: R. Salas
Requisición N°: 108		Enviar a:		J. Diaz
CANTIDAD RECIBI	DESCRIPCIÓN	NUMERO ORDEN DE TRA	COSTO UNITARIO	TOTAL
20	pieza de metal "A"	101	1,000.00	20,000.00
10	pieza de metal "B"	102	800.00	8,000.00
12	pieza de metal "C"	103	1,500.00	18,000.00
26	pieza de metal "D"	104	596.15	15,500.00
SUBTOTAL				61,500.00

Fuente: Chambergo Guillermo Isidro (2014).

Según Chambergo, I. (2014), Nos menciona la planificación y control de los costos de la mano de obra directa:

PLANIFICACION DE LA CUOTA DE SALARIO

Si es factible relacionar la producción con las horas de la mano de obra directa y en planificar en forma realista las cuotas del salario para cada departamento de producción, el cálculo del costo de la mano de obra planificada implica multiplicar las horas presupuestadas de mano de obra por las cuotas planificadas de salarios. (Pág. 153-154).

PLANIFICACION DE LA CUOTA SALARIAL				
	CUOTA SALARIAL PLANIFICADA	NUMERO DE TRABAJADORES	IMPORTE PONDERADO	CUOTA DE SALARIO
OPERACIÓN 1:				
GRUPO A	S/. 4.00	4	S/. 16.00	
GRUPO B	6.00	16	96.00	
		20	S/. 112.00	S/. 5.60
OPERACIÓN 2:				
Etc.				

Fuente: Chambergo Guillermo Isidro (2014).

CONTROL DEL COSTO DE LA MANO DE OBRA DIRECTA

El control de los costos de la mano de obra directa representa un serio problema para la administración de la empresa. Depende de una competente supervisión, de

la observación directa y de los informes de gestión, existe una clara necesidad de estándares mediante los cuales el supervisor puede medir el desempeño.

Los estándares de mano de obra directa, se comparan con los resultados reales y a menudo se indican en los informes diarios de desempeño que se distribuyen a los supervisores. (Pág. 154).

GRUPO DE TRABAJADORE	HORAS DE MANO DE OBRA DIRECTA	CUOTA PROMEDIO DE SALARIO	COSTO DE MANO DE OBRA
A	2,000	S/. 4.00	8,000
B	3,000	6	18,000
Total	5,000	S/. 5.20	26,000
La cuota promedio de salario basado en los calculos anteriores es S/. 5.20			

Fuente: Chambergo Guillermo Isidro (2014).

Según Chambergo, I. (2014), Nos menciona la distribución y cálculo de la tasa de costos indirectos de fabricación:

BASE DE DISTRIBUCIÓN DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

La distribución de los costos indirectos de fabricación con una exactitud razonable sobre la producción de un mes o un año es uno de los problemas principales que se pueden tener para determinar el costo de producción, se tiene que realizar un estudio para seleccionar la mejor base que permita una mejor distribución del costo indirecto de fabricación. Como por ejemplo: (Pág. 187-188).

CÁLCULO DE LAS TASAS DEL CIF

Concluida la distribución de los costos indirectos y concentrados estos en los departamentos productivos, entonces estamos en condiciones de calcular la tasa de costos indirectos de fabricación, como se detalla a continuación: (Pág. 196).

CÁLCULO DE LA TASA DE COSTOS INDIRECTOS DEPARTAMENTAL			
DEPARTAMENTO	COSTO INDIRECTO	BASE DE DISTRIBUCION	TASA DE COSTO INDIRECTO
Limpieza	58,693	12,500 hrs mano obra	4.70 hrs MOD
Cortado	36,999	75,600 costo mano obra	49% del costo MOD
Ensamblado	40,082	88,600 costo mano obra	45.24% del costo MOD
Pulido	60,226	90,700 hrs maquina	S/.0.66 hrs maquina
Total	196,000		

Fuente: Chambergo Guillermo Isidro (2014).

Rentabilidad

Apaza, M. (2011), manifiesta que:

“La rentabilidad es un concepto amplio que admite diversos enfoques y proyecciones, y actualmente existen diferentes perspectivas de lo que puede incluirse dentro de este término en relación con las empresas; se puede hablar así de rentabilidad desde el punto de vista económica o financiera” (Pag.5).

Para las tesoreras; la rentabilidad hace referencia a las acciones que tienen que ver con el dinero (inversiones) que se adquiere por algún producto que se vende o servicio que se ofrece obteniendo un resultado positivo a favor del que invierte.

Según Ccaccya, (2015), manifiesta que:

“hay varias medidas posibles de la rentabilidad, pero todas tienen la siguiente forma general” (pag.1).

$$\text{Rentabilidad} = \frac{\text{Beneficio}}{\text{Recursos económicos}}$$

Según Rojas, M. (2012); nos manifiestas algunas estrategias para analizar y mejorar la rentabilidad y son:

Estrategias Para Analizar y Mejorar La Rentabilidad

- a. Incremento del precio de ventas.-** si se incrementa el precio de ventas, al tiempo que no varían los costos o suben menos que le precio de venta, se incrementara el margen de utilidad y/o la rotación del activo. Pero el mejoramiento del precio de venta puede ocasionar una reducción de las ventas, pues los clientes pueden adquirir productos alternos de menos precio; para tomar una decisión como esta se debe evaluar la estabilidad o capacidad de respuesta de la demanda. (pág. 246).
- b. Reducción de los costos.-** Se puede incrementar el margen de utilidad adoptando una política de reducción de los costos de las compras de producción de venta y de administración. Una forma positiva de aumentar el margen de utilidad no consiste en elevar el precio de venta, sino en reducir los costos. (pág. 246).
- c. Aumento del volumen de ventas.-** Se puede aumentar el volumen de ventas (unidades), manteniendo el precio y los costos, con el cual se logrará aumentar el margen de utilidad y la rotación del activo. (pág. 247).
- d. Reducción de los inventarios (activo).-** Se puede aumentar la rotación del activo, aplicando una política una política de racionalización sobre las inversiones a corto y largo plazo; es decir, se debe eliminar todos los excesos y las deficiencias de las inversiones, de tal manera que estos sean lo necesario para impulsar el desarrollo normal de las operaciones de la empresa. (pág. 246).

Según Apaza, M. (2011), Nos menciona los componentes más importantes en la rentabilidad.

COMPONENTES DE LA RENTABILIDAD:

- a. Rentabilidad Económica.-** La rentabilidad económica consiste en comparar el resultado alcanzado por la empresa y ello con independencia de la procedencia de los recursos financieros utilizados en relación con los activos empleados para el logro de tal resultado. (pág. 454).

$$\text{Rentabilidad Económica} = \frac{\text{Resultado del periodo}}{\text{Activo total}}$$

- b. Margen de Utilidad.-** Este ratio evalúa la aportación que ha realizado el nivel de actividad alcanzado en la propia generación de la utilidad. Otra variante del ratio consistiría en hacer costar en su denominador la cifra de producción, en lugar de las ventas. (pág. 454).

$$\text{Margen de Utilidad} = \frac{\text{Resultado del periodo}}{\text{Ventas Netas}}$$

- c. Rotación de los Activos.-** Se evalúa la capacidad de los activos de desarrollar un determinado nivel de actividad. Cuanto mayor sea este ratio, mejor rendimiento obtiene la empresa de sus inversiones, lo que excede en un incremento de la rentabilidad. (pág. 454).

$$\text{Rotación de los Activos} = \frac{\text{Ventas Netas}}{\text{Activo total}}$$

- d. Rentabilidad Financiera.-** Incorpora en su cálculo, dentro del denominador, la cuantía de los fondos propios (patrimonio neto), por la cual esta rentabilidad constituye un test de rendimiento o de rentabilidad por el accionista o propietario de la empresa. (pág. 456).

$$\text{Rentabilidad Financiera} = \frac{\text{Resultado neto}}{\text{Patrimonio neto}}$$

- e. **MARGEN DE UTILIDAD BRUTA.**- Mide el porcentaje de cada sol de ventas que queda después de que la empresa ha pagado todos sus costos de ventas o servicios, muestra el margen o beneficio de la empresa respecto a sus ventas. Cuanto más alto es el margen de utilidad bruta, es decir cuánto más bajo es el costo relativo del costo de ventas mejor. (pág. 456).

$$\text{Margen de utilidad Bruta: } \frac{\text{Ventas} - \text{Costo de ventas}}{\text{Ventas}}$$

- ✓ **MARGEN DE UTILIDAD NETA.**- Mide el porcentaje de cada sol de ventas que queda después de deducir todos los costos, gastos, intereses, impuestos y dividendos de acciones preferentes, representa las utilidades puras ganadas por cada sol de ventas. (pág. 456).

$$\text{Margen de utilidad Bruta: } \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas}}$$

- ✓ **RATIO DE RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO (ROE).**- Este ratio mide la capacidad para generar utilidades netas con la inversión de los accionistas y lo que ha generado la propia empresa (capital propio) cuanto más alto sea el rendimiento, es mejor para los propietarios. (pág. 456).

$$\text{ROE: } \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Patrimonio}}$$

- ✓ **ANÁLISIS DU-PONT.-** Este ratio relaciona los índices de gestión los márgenes de utilidad, mostrando la interacción de ello en la rentabilidad del activo. (pág. 235-238).

$$\boxed{\text{Utilidad Neta/Ventas}} \times \boxed{\text{Vetas/activo total}} \times \boxed{\text{Multiplicador del capital}}$$

2.3. Definición De Conceptos

- ❖ **Cargos Indirectos (Ci):** también se conoce como costos indirectos de fabricación que vienen hace los materiales que no están directamente al producto terminado.
- ❖ **Costos:** son aquellos gastos que intervienen directamente en la elaboración de un producto con el fin de obtener una rentabilidad.
- ❖ **Desmedro:** es la pérdida de un bien de manera definitiva se considera irreuperable de las existencias volviéndolas inutilizables.
- ❖ **Kardex:** es el formato que se usa para llevar un control de ingresos y salidas de los materiales utilizados en la producción.
- ❖ **Margen de Ganancia:** es el porcentaje que desea ganar una empresa por vender un producto, mientras más alto sea el número mayor es la ganancia, además es el que indica la rentabilidad de un producto.
- ❖ **Merma:** es una perdida física en el volumen, peso o cantidad de las existencias, ocasionada por causas inherentes al proceso productivo.
- ❖ **Orden de Producción:** es un formato que ayuda a determinar los costos de un producto que determina un cálculo detallado.

2.4. Formulación de Hipótesis

2.4.1 Hipótesis General

H₁: Existe relación significativa entre la incidencia de los Costos de Producción y la Rentabilidad de la Panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017.

H₀: No Existe relación significativa entre la incidencia de los Costos de Producción y la Rentabilidad de la Panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017.

2.4.2 Hipótesis Específicas

H₁: No hay una adecuada estructuración de los costos en la Panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017.

H₂: El nivel de rentabilidad es medio, pudiendo mejorar en la Panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017.

H₃: Existe un incremento en la rentabilidad al reducir los costos de la Panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017.

H₄: Es necesario la implementación de un sistema de costos por órdenes específicos en la Panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017.

2.5. Variables

Operacionalización de las variables

➤ Por su naturaleza

Cuantitativa, son aquellos cuyos valores del dominio de variación son contadas o medidas.

➤ **Por su relación de dependencia**

Variable Independiente

Costos de producción; Rojas, M. (2012), manifiesta que los costos de producción “son los que se generan durante el proceso de transformar la materia prima en un producto final” (pág. 10).

Variable Dependiente

Rentabilidad: Apaza M. (2011), manifiesta que: “la rentabilidad es un concepto amplio que admite diversos enfoques y proyecciones, y actualmente existen diferentes perspectivas de lo que puede incluirse dentro de este término en relación con las empresas; se puede hablar así de rentabilidad desde el punto de vista económica o financiera”. (pág. 5).

VARIABLE(S)	DIMENSIONES	INDICADORES	INSTRUMENTO
COSTO DE PRODUCCIÓN	MATERIA PRIMA	Materia Prima Directa	Entrevista
	MANO DE OBRA	Mano de Obra Directa	
	CARGOS INDIRECTOS	Costos Fabriles	
		Procesos Productivos	
RENTABILIDAD	RENTABILIDAD ECONÓMICA	Margen de Utilidad	Guía de Observación
		Rotación de los Activos	
	RENTABILIDAD FINANCIERA	Margen de Utilidad Bruta	
		Margen de Utilidad Neta	
		Ratio de Patrimonio (ROE)	
	Análisis Du-Pont		

III. MATERIAL Y MÉTODOS

3.1. Tipo y nivel de investigación

3.1.1 Tipo

- ❖ De acuerdo al fin que se persigue:
Aplicada; porque su beneficio se relaciona con la utilidad práctica del conocimiento para el ser humano y para identificar problemas sobre los que se debe intervenir como para definir las estrategias de solución.

- ❖ De acuerdo al tipo de problema:
Correlaciona/Causal; porque tiene como objetivo detallar la relación entre las variables que este proyecto en un momento determinado.

- ❖ De acuerdo a la recolección de datos:
Descriptiva por que estudia un objeto que determina sus características y estable relaciones entre sus variables de estudio.

- ❖ De acuerdo al método:
Cuantitativo porque se centra en aspectos observables y susceptibles en cuantificación de los fenómenos.

3.1.2 Nivel de investigación

Es de nivel “**descriptivo**”

3.2. Población y muestra

3.1.3 Población: Está conformada por todos los costos de producción y los estados financieros anuales de la empresa Panadería y Pastelería DONIL SRL, del 2017.

3.1.4 Muestra: Está conformada por los costos de producción y los estados financieros de la empresa Panadería y Pastelería DONIL SRL, en un turno de noche del año 2017.

3.3. Diseño de la Investigación

El diseño de la investigación es transaccionales correlacionales/causales, Cortese, Abel; (2016) según el autor, “los diseños transaccionales correlacionales/causales tienen como objetivo describir relaciones entre dos o más variables en un momento determinado. Se trata también de descripciones, pero no de variables individuales sino de sus relaciones, sean éstas puramente correlacionales o relaciones causales. En estos diseños lo que se mide es la relación entre variables en un tiempo determinado”. (pág. 15).

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

❖ Técnicas.

Para la presente investigación se utilizaron las siguientes técnicas:

- Entrevista
- Investigación bibliografía
- Observación

❖ Instrumentos

- Costos de producción:
Se determinó los costos como principal instrumento para determinar el margen de ganancia de sus productos.
- Estados financieros:
Se tomó como instrumento de recolección, información de los estados financieros de año 2016 y 2017.
- Aplicación de la muestra de estudio.
 - ✓ La entrevista
 - ✓ Tablas estadísticas
 - ✓ Interpretación y discusión de los datos
 - ✓ Conclusiones
- Cuadros y gráficos sobre los análisis de la información financiera:
Se determinó un análisis en relación a la información brinda de los estados financiero.

3.5 Técnicas de procesamiento y análisis de datos

❖ Técnicas de procedimiento

De las empresas industriales del distrito de moche, tomamos como muestra la siguiente empresa “Panadería y Pastelería DONIL SRL” dedicada a la producción de panes y pasteles donde:

- A partir de la aplicación de la entrevista se procederá a estructurar los datos por cada respuesta obtenida a través de tabulaciones porcentuales con el propósito de responder a: el problema de la investigación, objetivos e hipótesis de estudio.
- Y observaciones como: verificar si hay un control de costos de producción, medir la rentabilidad.

❖ **Análisis de datos:** la presentación de los datos se realizará mediante tablas y gráficos tal como lo recomienda la estadística descriptiva. Asimismo la discusión de los resultados tendrá lugar en corroborar a cada una de las hipótesis planteadas.

IV. RESULTADOS

4.1. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

Breve reseña histórica

La Panadería y Pastelería DONIL SRL, nace el 10 de diciembre del 2007 con el objetivo de ofrecer a sus clientes pan casero usando un horno artesanal. Es una empresa especializada en la producción y comercialización de panes en el distrito de moche, desde el principio elaboraba el pan labranza (tortas y micas), en el 2009 comenzó a elaborar el pan francés de piso, semitas y el de labranza. Pasó el tiempo y en el año 2013 siguió actualizándose y empezaron a elaborar el pan italiano, francés de lata, integral y pitipan hasta la actualidad con la ayuda de su familia.

Actualmente tiene diez años de brindando sus mejores productos a su clientes, la empresa ha sabido competir en el mercado de moche gracias a los clientes y en base a esto esta ha respondido diversificando su cartera de productos contando hoy con más de diez productos diferentes, la panadería y pastelería DONIL se esfuerza por mantener su imagen y no decepcionar a sus clientes y consumidores.

Misión

Somos una empresa que elabora y comercializa productos de panadería y pastelería con sabor artesanal, comprometidos con la calidad, a fin de satisfacer los gustos de los clientes que demandan un sabor casero, garantizado con el uso de materia prima de calidad, con una fuerza laboral calificada, y así aumentando el valor de la empresa.

Visión

Ser una empresa altamente competitiva, innovadora y líder en productos de panadería y pastelería en el distrito de moche, ofreciendo una variedad de productos con los más altos estándares de calidad, que satisfagan las expectativas de nuestros clientes.

**ANALISIS DEL PROCESO LOS ELEMENTOS DE LOS COSTOS AL
DESCRIBIR LA ESTRUCTURA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN
PANADERIA Y PASTERIA DONIL SRL**

Como principal objetivo es hacer un diagnóstico de los costos de producción asignados a la empresa Panadería y Pastelería DONIL SRL, por tal motivo para el recojo de la información se elaboró tres guías de observación para cada elemento de los costos: materia prima, mano de obra y cargos indirectos que se presentan a continuación:

GUÍA DE OBSERVACIÓN N° 1 MATERIA PRIMA	
EMPRESA: PANADERIA Y PASTERIA DONIL SRL	
FECHA: _____	DURACIÓN: _____
OBSERVADA POR: _____	

Código	SITUACIONES OBSERVABLES	SI	NO	DESCRIPCIÓN DE LO OBSERVADO
1	La materia prima es sometida a transformación en la elaboración de panes.	X		
2	Existe un control de la materia prima al ingresar y salir el material del almacén.		X	La empresa no maneja ningún control para determinar los detalles del ingreso y la salida.
3	La empresa cuenta con órdenes de producción para llevar un control de la materia prima.		X	La empresa no cuenta con órdenes de producción por lo tanto no lleva un control de la materia prima.
4	La empresa cuenta con formato de orden de compra para llevar un control las compras de la materia prima.		X	La empresa no cuenta con formato de orden de compra, no lleva un control de la materia prima.
5	La materia prima es utilizada por orden de ingreso al almacén.	X		
6	La empresa cuenta con medidas exactas de la materia prima para la elaboración de los productos.	X		
7	La empresa verifica que la materia prima está en condiciones para el uso en la elaboración de panes.	X		

ANALISIS DE LA GUIA DE OBSERVACION N° 1

Código 1: La empresa si somete su materia prima a transformación en la elaboración de panes.

Código 2: se observa que la Panadería y Pastelería DONIL SRL no maneja ningún control para determinar los detalles del ingreso y la salida.

Código 3: La empresa no cuenta con órdenes de producción, por lo tanto no lleva un control de la materia prima.

Código 4: La empresa no cuenta con formatos de órdenes de compra, simplemente verifica si la cantidad de materia prima ha disminuido y precede a comprar.

Código 5: se observa que la Panadería y Pastelería DONIL SRL si utiliza su materia prima por orden de ingreso, lo primero que ingresa es lo primero que usan para la producción.

Código 6: se observa que la Panadería y Pastelería DONIL SRL cuenta con medidas exactas de materia prima para la elaboración de sus productos.

Código 7: La empresa si verifica que la materia prima está en condiciones para el uso en la elaboración de panes.

**GUÍA DE OBSERVACIÓN N° 2
MANO DE OBRA**

EMPRESA: PANADERIA Y PASTELERIA DONIL SRL

FECHA: _____ **DURACIÓN:** _____

OBSERVADA POR: _____

Código	SITUACIONES OBSERVABLES	SI	NO	DESCRIPCIÓN DE LO OBSERVADO
1	Los trabajadores de la empresa tienen un control de ingreso y salida.		X	Los trabajadores ingresan y empiezan a trabajar, no tienen donde registrar su ingreso y tampoco hay quien supervise su ingreso y salida.
2	Los trabajadores trabajan horas extras y son remuneradas.		X	No trabajan horas extras
3	Los trabajadores cuentan con seguro y todos los beneficios según la ley.	X		
4	La empresa cuenta con un supervisor de producción.		X	La empresa no cree necesario que una persona supervise la producción.
5	La empresa capacita a sus trabajadores de manera continua.	X		
6	La empresa permite que sus trabajadores asistan a talleres que ofrecen sus proveedores.	X		
7	La empresa paga los salarios a sus trabajadores en el tiempo acordado.	X		

ANALISIS DE LA GUIA DE OBSERVACION N° 2

Código 1: se observa que la Panadería y Pastelería DONIL SRL, no cuenta con un control de ingreso y salida del personal, los trabajadores ingresan y empiezan a trabajar, no tienen donde registrar su ingreso y tampoco hay quien supervise su ingreso y salida.

Código 2: Los trabajadores de la panadería y pastelería DONIL no trabajan horas extras.

Código 3: La empresa tiene a sus trabajadores asegurados y cuentan con todos los beneficios según la ley.

Código 4: La empresa no tiene un supervisor de producción, no creen necesario que una persona supervise la producción.

Código 5: la empresa capacita a su personal constantemente.

Código 6: la empresa exige a su personal que asistan a los talleres que brindan sus proveedores.

Código 7: La empresa si paga los salarios en la fecha pactada con los trabajadores, se realizan dichos pagos el último día del mes.

**GUÍA DE OBSERVACIÓN N° 3
CARGOS INDIRECTOS**

EMPRESA: PANADERIA Y PASTELERIA DONIL SRL

FECHA: _____ **DURACIÓN:** _____

OBSERVADA POR: _____

Código	SITUACIONES OBSERVABLES	SI	NO	DESCRIPCIÓN DE LO OBSERVADO
1	La empresa calcula los cargos indirectos para determinar los precios de los panes.		X	La empresa calcula solo materia prima y mano de obra directa.
2	La empresa identifica cuales son los cargos indirectos que se utilizan para la producción del pan.		X	Para la empresa los cargos indirectos no son tan importantes para determinar el precio de los productos.
3	La empresa calcula la depreciación de la maquinaria para determinar precios.		X	La empresa cree que no es importante la depreciación para determinar precios.
4	La empresa calcula la energía eléctrica para determinar precios.		X	Si calcula, pero el monto total del recibo del mes.
5	La empresa es propietaria de todos las maquinas que son utilizadas en la elaboración del pan.	X		
6	El local en donde la empresa produce el pan es propia.	X		

ANALISIS DE LA GUIA DE OBSERVACION N° 3

Código 1: se observa que la Panadería y Pastelería DONIL SRL, no calcula todos los cargos indirectos para el cálculo de los precios.

Código 2: la empresa no identifica con exactitud los cargos indirectos no son tan importantes para determinar el precio de los productos.

Código 3: la empresa no identifica con exactitud los cargos indirectos para la elaboración de panes, creen que estos costos no son tan importantes para la fijación de precios.

Código 4: La empresa calcula como cargo indirecto el monto total del recibo del mes.

Código 5: la empresa si es propietaria de todos las maquinas que son utilizadas para la elaboración del pan.

Código 6: el local de la empresa es propia donde se produce el pan.

ANÁLISIS DE LOS ESTADOS FINANCIEROS PARA DETERMINAR LA RENTABILIDAD DE LA PANADERIA Y PASTELERIA DONIL SRL

Como principal objetivo es hacer un diagnóstico de los Estados Financieros de la empresa Panadería y Pastelería DONIL SRL, por tal motivo para el recojo de la información se elaboró dos guías de observación para cada componente de la Rentabilidad: rentabilidad económica y rentabilidad financiera que se presentan a continuación:

GUÍA DE OBSERVACIÓN N° 4 RENTABILIDAD ECÓNOMICA				
EMPRESA: PANADERIA Y PASTELERIA DONIL SRL				
FECHA: _____ DURACIÓN: _____				
OBSERVADA POR: _____				
Código	SITUACIONES OBSERVABLES	SI	NO	DESCRIPCIÓN DE LO OBSERVADO
1	La empresa compara sus resultados financieros en relación a los activos de la empresa.	X		
2	La empresa calcula su margen de utilidad.	X		
3	La empresa evalúa los resultados de su margen de utilidad.		X	La empresa se conforma con saber su margen de ganancia, si es positiva lo deja ahí, es lo que ha estado pasando los últimos años.
4	La empresa conoce con exactitud cuáles son sus ventas diarias.		X	Conoce un aproximado, a veces se termina todo, pero a veces queda pan y no se cuenta para saber exactamente cuánto se vendió en el día.
5	La empresa calcula la rotación de activos.	X		
6	La empresa evalúa la capacidad de activos al desarrollar un determinado nivel dl actividad.	X		

ANALISIS DE LA GUIA DE OBSERVACION N° 4

Código 1: se observa que la Panadería y Pastelería DONIL SRL, compara sus resultados financieros en relación a los activos de la empresa.

Código 2: la empresa si calcula su margen de utilidad.

Código 3: La empresa no evalúa los resultados de su margen de utilidad, se conforma con saber que si tiene utilidad, si es positiva lo deja ahí, es lo que ha estado pasando los últimos años.

Código 4: La empresa no conoce con exactitud la cantidad que vende diariamente, Conoce un aproximado, a veces se termina todo, pero a veces queda pan y no se cuenta para saber exactamente cuánto se vendió en el día.

Código 5: la empresa si calcula la rotación de activo.

Código 6: La empresa si evalúa la capacidad de activos al desarrollar un determinado nivel de actividad.

**GUÍA DE OBSERVACIÓN N° 5
RENTABILIDAD FINANCIERA**

EMPRESA: PANADERIA Y PASTELERIA DONIL SRL

FECHA: _____ **DURACIÓN:** _____

OBSERVADA POR: _____

Código	SITUACIONES OBSERVABLES	SI	NO	DESCRIPCIÓN DE LO OBSERVADO
1	La empresa identifica cuál de sus productos le brinda mayores ganancias en el 2017.		X	La empresa sabe que obtiene una ganancia de sus productos pero con exactitud no lo tiene definido.
2	La empresa puede identificar cuál de sus productos le brinda mayores ganancias durante el año 2016.		X	La empresa determino que el pan que vende en mayores cantidades que es el de piso, es el que brinda mayores ganancias.
3	La empresa ha invertido en alguna maquinaria en el presente año.	X		
4	La empresa conoce cuál es su margen de utilidad bruta y neta.	X		
5	La empresa conoce el rendimiento de su capital.	X		
6	La empresa mide la rentabilidad obtenida de sus fondos propios.	X		
7	La empresa al analizar su desempeño económico y operativo.	X		

ANALISIS DE LA GUIA DE OBSERVACION N° 5

Código 1: la empresa no identifica cuál de sus productos le brida mayores ganancias en el año 2017, la empresa sabe que obtiene una ganancia de sus productos pero con exactitud no lo tiene definido.

Código 2: se observa que la Panadería y Pastelería DONIL SRL, no puede identificar cuál de sus productos le brindo mayores ganancias durante el año 2016, la empresa determino que el pan que se vendió en mayores cantidades es el de piso, cual genero mayores ganancias.

Código 3: La empresa si ha invertido la compra de una maquina este año, sacaron uno préstamo el cual están pagando mensualmente.

Código 4: La empresa si conoce cuál es su margen de utilidad bruta y neta.

Código 5: la empresa si conoce el rendimiento de su capital.

Código 6: la empresa si mide la rentabilidad obtenida de sus fondos propios.

Código 7: La empresa si analiza su desempeño económico y operativo.

ANALISIS DE ENTREVISTA

También se elaboró una guía de entrevista para medir el conocimiento de la empresa de sus costos de producción y rentabilidad de la Panadería y Pastelería DONIL SRL, a continuación se detalla la entrevista que se realizó al administrador de la empresa:

1. ¿Qué elementos son sometidos a una transformación para su cambio físico?

RESPUESTA:

ADMINISTRADOR

Los elementos son: materia prima que están relacionados con el producto como por ejemplo: la harina, manteca, azúcar, levadura, aceite, etc. Todos los productos son de buena calidad, con el fin de obtener un buen producto terminado. Y así satisfacer la necesidad del mercado.

ANALISIS DE LA PREGUNTA N° 01

Con la respuesta obtenida, se analiza que la empresa sabe determinar cuáles son los elementos que se utilizan para la transformación del producto.

2. ¿Cuentan con algún kardéx que controle el ingreso y salida de la materia prima?

RESPUESTA:

ADMINISTRADOR

Por el momento no se cuenta con ningún manejo de kardex, se está pensando implementar para llevar un mejor control de la materia prima.

ANALISIS DE LA PREGUNTA N° 02

Al analizar podemos ver que la empresa no cuenta con ningún manejo de documentos que controle sus entradas y salidas de la materia prima ya sea físico o virtual.

3. ¿Qué formatos utilizan para llevar un control de sus ventas y compras?

RESPUESTA:

ADMINISTRADOR

Por el momento no se utiliza ningún formato, con respecto a las ventas se maneja por medio de llamadas telefónicas; cuando vemos que no hay mercadería en almacén nos comunicamos con nuestro proveedor para hacerle el pedido.

ANALISIS DE LA PREGUNTA N° 03

Con la respuesta brindada se analiza que la empresa no tiene un buen manejo en relación a sus ventas y compras ya que no cuentan con ningún formato que ayude con el control de las compras y ventas.

4. ¿Los trabajadores directos e indirectos cuentan con un control con respecto a sus horas laboradas?

RESPUESTA:

ADMINISTRADOR

No se cuenta con ningún control, pero sabemos que contamos con un personal responsable que se identifica con la empresa.

ANALISIS DE LA PREGUNTA N° 04

Se ve que la empresa no lleva un control con las horas laboradas de los trabajadores, esto puede ocasionar aumento de costo en cuanto a la mano de obra.

5. ¿Qué porcentaje de la mano de obra indirecta es considerada como parte de los costos indirectos de fabricación?

RESPUESTA:

ADMINISTRADOR

No tenemos un porcentaje definido, se está estructurando porque nos hemos dado cuenta que es necesario para el cálculo del precio.

ANALISIS DE LA PREGUNTA N° 05

Según la respuesta, podemos decir que la empresa no tiene determinado el porcentaje de mano de obra que es utilizada para el cálculo del cif, lo que ocasiona a que la empresa no controle sus costos.

6. ¿Cuáles son los elementos de los cargos indirectos que se utilizan para elaborar un producto?

RESPUESTA:

ADMINISTRADOR

Entre ellos se utiliza la luz eléctrica que es el monto total del recibo, contamos como costos indirectos al aceite que se utiliza para darle forma al pan, también se considera la leña que se utiliza para calentar el horno.

ANALISIS DE LA PREGUNTA N° 06

Después de obtener la respuesta se llega a analizar que la empresa no maneja un buen control de sus costos indirectos, lo cual ocasiona pérdida a la empresa.

7. ¿Al reducir los costos su porcentaje de utilidad aumenta?

RESPUESTA:

ADMINISTRADOR

Claro que si, en este año se está tratando de reducir costos para obtener una mayor utilidad.

ANALISIS DE LA PREGUNTA N° 07

Con la respuesta obtenida se aprecia que la empresa está tratando de llevar un control con respecto a sus costos.

8. ¿La empresa cuenta con un porcentaje adecuado para medir su rentabilidad?

RESPUESTA:

ADMINISTRADOR

No se cuenta con ningún porcentaje, pero se hace un cálculo de sus ventas y gastos que genera la empresa.

ANALISIS DE LA PREGUNTA N° 08

Al analizar esta pregunta se ve que la empresa no tiene un porcentaje exacto para medir su rentabilidad, pero los cálculos que utilizan le ayudan a determinar su utilidad.

9. ¿Cómo se mide el margen de utilidad bruta que cuenta la empresa?

RESPUESTA:

ADMINISTRADOR

Llevamos un control de nuestras ventas y un manejo de lo que se gasta para la producción.

ANALISIS DE LA PREGUNTA N° 09

Se analiza que tienen un cálculo no tan detallado de los gastos de producción para que puedan medir su utilidad bruta.

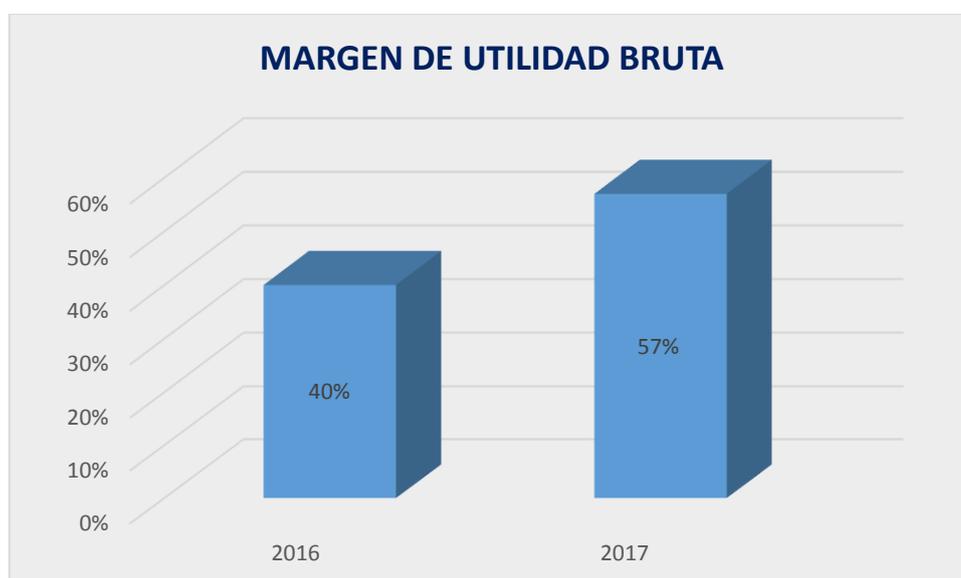
LA RENTABILIDAD

TABLA N° 01: Margen de Utilidad Bruta

		2016		2017	
MARGEN DE UTILIDAD BRUTA	UTILIDAD BRUTA	92,121.60	40%	164,221.60	57%
	VENTAS	232,265.00		286,265.00	

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL, de los periodo 2016 y 2017.

GRAFICO N° 01: Margen de Utilidad Bruta



ANÁLISIS DEL GRÁFICO

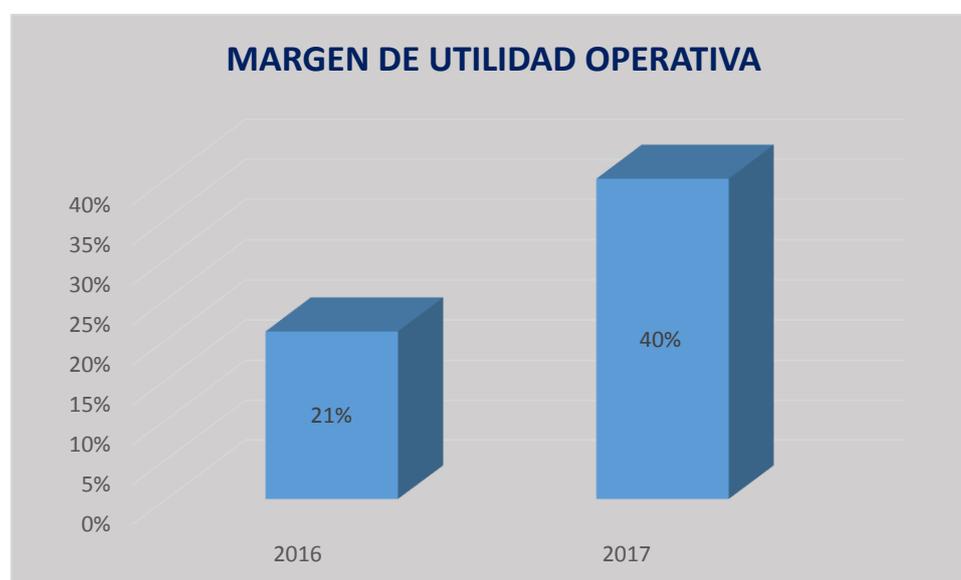
De acuerdo al Gráfico N° 01 se puede observar una diferencia de porcentaje en diferentes años nos podemos dar cuenta que el año 2016 obtuvo un margen de utilidad bruta de 40% a diferencia que en el año 2017 hay un crecimiento por un 57% siendo este un porcentaje elevado, producto de que sus ventas se fueron incrementando.

TABLA N° 02: Margen de Utilidad Operativa

		2016		2017	
MARGEN DE UTILIDAD OPERATIVA	UTILIDAD OPERATIVA	49,202.50	21%	115,172.83	40%
	VENTAS	232,265.00		286,265.00	

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL, de los periodo 2016 y 2017.

GRAFICO N° 02: Margen de Utilidad Operativa



ANÁLISIS DEL GRÁFICO

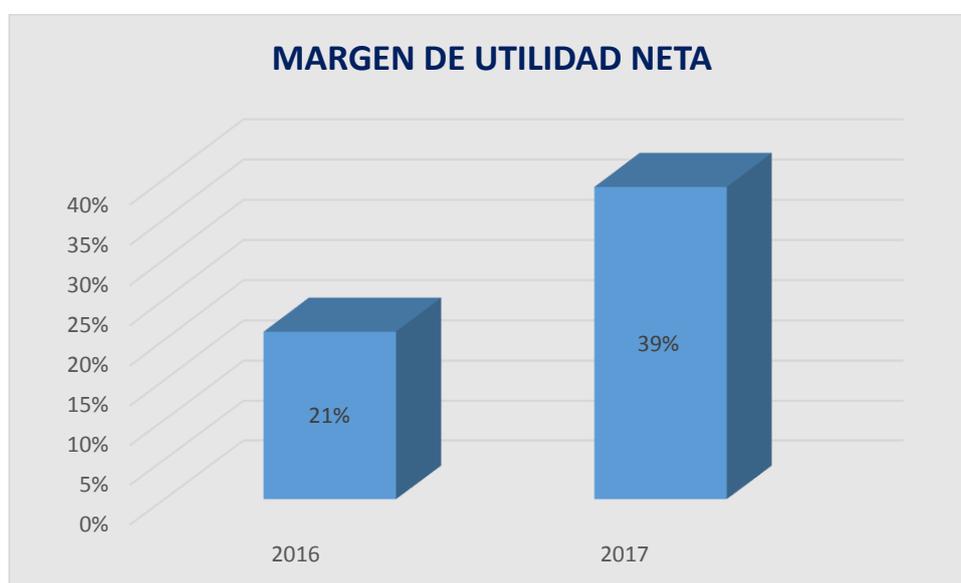
De acuerdo al Gráfico N° 02 se observa que la empresa tiene una diferencia de porcentajes, por cada sol de ventas efectuado en el periodo 2016 tuvo un margen de utilidad operativa del 21%, y en el año 2017 obtuvo un 40%. Siendo este el mayor porcentaje puesto que las ventas fueron mayores. Esto refleja una eficiencia de la gerencia al momento de administrar los gastos.

TABLA N° 03: Margen de Utilidad Neta

		2016		2017	
MARGEN DE UTILIDAD NETA	UTILIDAD NETA	49,202.50	21%	112,169.23	39%
	VENTAS	232,265.00		286,265.00	

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL, de los periodo 2016 y 2017.

GRAFICO N° 03: Margen de Utilidad Neta



ANÁLISIS DEL GRÁFICO

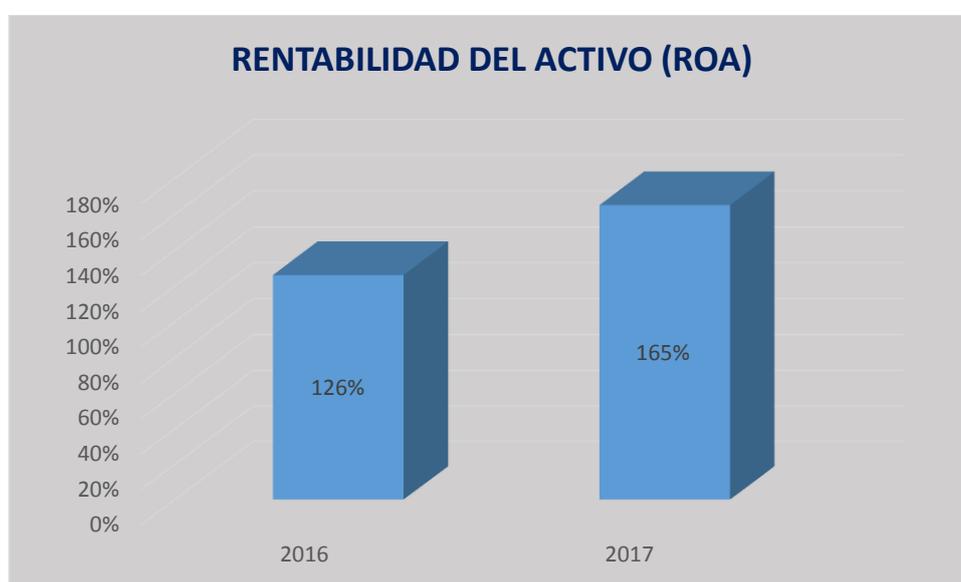
De acuerdo al Gráfico N° 03 se observa que en el año 2016 por cada sol de ventas la empresa gana netamente el 21%. Y el año 2017 gana un 39%. Es decir, que el 39% del total de las ventas regresa a manos de los socios.

TABLA N° 04: Rentabilidad del Activo (ROA)

		2016		2017	
RENTABILIDAD DEL ACTIVO (ROA)	UTILIDAD NETA	49,202.50	126%	112,169.23	165%
	ACTIVO TOTAL	39,203.54		67,898.54	

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL, de los periodo 2016 y 2017.

GRAFICO N° 04: Rentabilidad del Activo (ROA)



ANÁLISIS DEL GRÁFICO

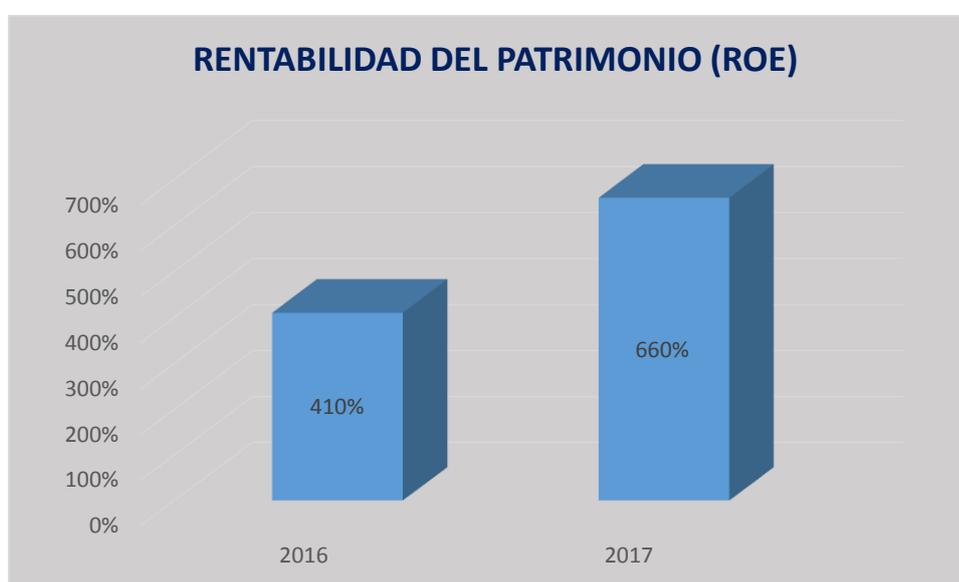
De acuerdo al Gráfico N° 04 se observa que en el año 2016 cada sol de ventas la empresa gana netamente el 126%. Y en el 2017 obtuvo un 165%. Es decir la empresa genera ganancia; ya que cuenta con una buena gestión administrativa.

TABLA N° 05: Rentabilidad del Patrimonio (ROE)

		2016		2017	
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO (ROE)	UTILIDAD NETA	49,202.50	410%	112,169.23	660%
	PATRIMONIO	12,000.00		17,000.00	

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL, de los periodo 2016 y 2017.

GRAFICO N° 05: Rentabilidad del Patrimonio (ROE)



ANÁLISIS DEL GRÁFICO

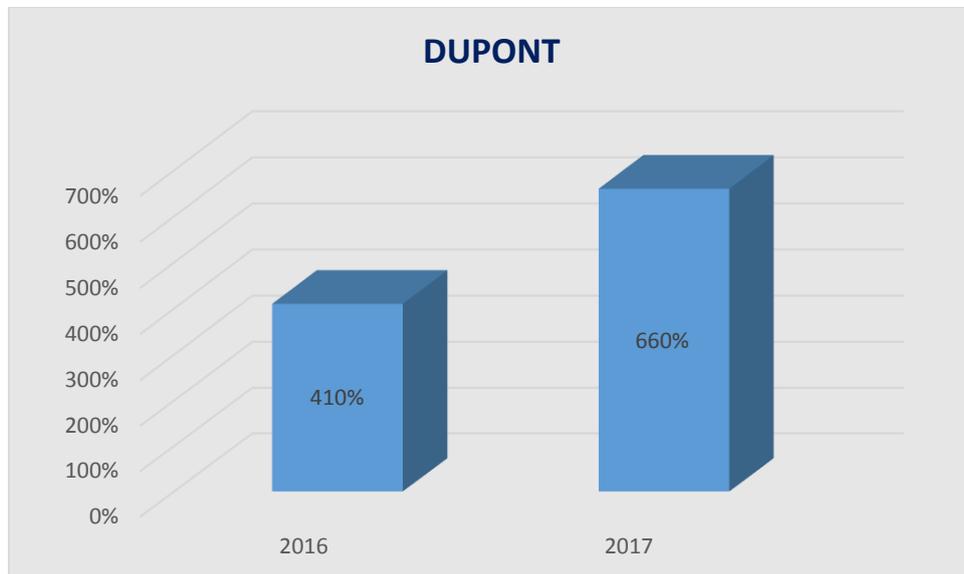
Según se observa en el Gráfico N° 05 podemos decir que la empresa generó en el 2016 un 410% por cada sol invertido en los activos, y en el 2017 obtuvo un incremento de ganancia por un 660% lo cual el porcentaje obtenido es porque la empresa generó buenos ingresos (ventas) en este periodo.

TABLA N° 06: DUPONT

		2016	2017
DUPONT	(UTILIDAD NETA/ VTAS) * (VTAS / ACT TOTAL) * (MULTIPLICADOR DE CAPITAL)	410%	660%

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL, de los periodo 2016 y 2017.

GRAFICO N° 06: DUPONT



ANÁLISIS DEL GRÁFICO

De acuerdo al Gráfico N° 06 podemos observar que el índice DuPont para el año 2016 fue del 410%, y para el 2017 fue de 660%, debido a que sus activos fueron utilizados eficientemente. Podemos concluir que la empresa aprovechó sus activos, su capital de trabajo y el apalancamiento financiero, obteniendo como resultado un rendimiento adecuado.

V. DISCUSIÓN

En la presente tesis titulada “Incidencia de los Costos de Producción en la Rentabilidad de la Panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017” tiene como principal objetivo determinar la incidencia del costo de producción en la rentabilidad de la panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017. Luego de aplicar los instrumentos, y realizar los análisis documentales se ha encontrado los siguientes problemas que serán materia de discusión y son:

Según los resultados obtenidos de la guía de observación N° 1. Materia Prima observamos en el código N° 2, la empresa no cuenta con ningún control que detalle el ingreso y salida de la materia prima del almacén, ya que no tienen ningún modelo o formato de un kardex u otra documentación, según Jiménez W. (2010) “Conoce al formato de kardex como las primeras entradas, primeras salidas, nos dice que el sistema controla las existencias por orden de entrada y la de salida a los mismos de la misma forma. Se le da salida primero a los productos más antiguos, de tal manera que las existencias finales, siempre corresponderán a las últimas entradas” (Pág. 50); Aguilar R. (2014), menciona también que: “es un libro auxiliar donde se registra las entradas y salidas de las existencias del almacén, el kardex debe ser elaborado y clasificado por cada existencia para facilitar su identificación y su stock; mantener en inventario permanente; porque no decir el objetivo principal es el control minucioso de las entradas y salidas de existencias” (Pág. 24).

También se observó en el código N° 3, la empresa no cuenta con órdenes de producción por lo tanto no lleva un control de la materia prima, según Flores, J. (2014) manifiesta que: “La orden de producción u hoja de costo no es más que el resumen de lo que ha costado producir cierta cantidad de artículos o determinado producto. Esta hoja ayudara en el control del material de la empresa”. (Pág. 62). El problema que se encontró es que no cuenta con un sistema de control de producción, por lo cual no tiene determinado sus costos reales de la producción. Según Andrade, E. (2014) nos dice que: “El sistema acumula y distribuye los costos utilizados en las empresas de acuerdo con las especificaciones del cliente según su producción; bajo este sistema los materiales directos y la mano de obra directa se acumulan por órdenes de producción mientras que los costos de producción se acumulan por departamentos y luego se aplican en las órdenes de producción. Por tal razón la Panadería y Pastelería DONIL SRL también debería instalar un sistema de costos a fin de tener datos reales y exactos que les sirva para la determinación del costo total, unitario, precio” (Pág. 85).

En el código N° 4, la empresa no cuenta con formato de orden de compra, no llevan un control de la materia prima, ya que este le ocasiona un desorden en el área logística, según Chambergó I. (2014) manifiesta que: “Al momento de que la requisición de compra está correctamente elaborada, el departamento de compra emitirá una orden de compra al proveedor para que este le proporcione la mercadería” (Pág. 125); Zans, W. (2014) menciona que: “los formatos son muy importantes para cada empresa, cada una diseña y emplea los formularios que mejor sirve al control de sus materiales, nos menciona algunos formatos: solicitud de compra, orden de compra, nota de devolución, etc.” (Pág. 129).

De acuerdo con los resultados obtenidos de la guía de observación N° 2. Mano de Obra, en el código N° 1, la empresa no cuenta con ningún formato de ingreso y salida del personal; no lleva un control exacto de sus horas trabajadas del personal, según Chambergó I. (2011) menciona que: “de acuerdo con la actividad departamental, la mano de obra se clasifica de acuerdo con los departamentos (por ejemplo: mezclado, cosido, compras). Separando los costos de mano de obra por departamentos se mejora el control sobre los costos. Como la tarjeta de tiempo es el documento de administración laboral que controla el tiempo semanal del trabajo” (Pág. 3).

En el código N° 4, nos menciona que la empresa no cuenta con un supervisor que controle el área de producción, se le recomienda tener un encargado para la parte de producción que se tienen que encargar como se va manejando el área, según Flores J. (2014) nos menciona que: “la supervisión es muy importante en una empresa ya que con esto los trabajadores serán controlados para que así los trabajadores elaboren un buen trabajo, es por ello que nos muestra algunos formatos; para llevar un control también comprende los salarios del personal responsable de la supervisión directa de las distintas operaciones, también deben incluirse las cargas sociales sobre el sueldo básico” (Pág. 21).

De acuerdo con los resultados obtenidos de la guía de observación N°3. Cargos Indirectos, en el código N°1, la empresa no calcula sus cargos indirectos para determinar los precios, solo cálculo materia prima directa y mano de obra directa, por tal motivo se le recomienda elaborar un formato de cálculo del C.I.F.; según Arias L. (2010), nos menciona: “los procedimientos para distribuir el C.I.F. y tener un buen cálculo de precios, son complejos en su control y distribución a los respectivos departamentos. El problema de distribución de C.I.F. se puede resumir en cuatro pasos; Identificar y acumular todos los costos: indirectos de fabricación del periodo: consiste en tomar cada uno de los costos

causados en el periodo y soportados en documentos; Identificar el C.I.F. que le corresponden a cada departamento de producción o auxiliar. A este procedimiento se conoce como distribución primaria: los costos identificados se distribuyen en cada departamento según sea su consumo, de acuerdo a una base apropiada; posteriormente los departamentos auxiliares deben ser absorbidos por los departamentos de producción, repartiendo sus costos mediante una base que guarde relación directa entre los departamentos de auxiliares y los de producción. Procedimiento denominado distribución secundaria; Finalmente se distribuyen los valores acumulados en cada CCP entre las unidades procesadas de acuerdo al sistema de costeo utilizado” (Pág. 82).

En el código N° 2, la empresa no toma importancia a los cargos indirectos para determinar el precio del producto, ya que para varios autores el cálculo del C.I.F. es muy importante en la parte de costos de producción ya que con esto nos ayuda a determinar un precio exacto, según Chambergo I. (2011) dice que: “tiene que ver con el proceso productivo, y constituye el resto de los elementos de los costos que intervienen en la producción, como por ejemplo el consumo energético, la depreciación, el mantenimiento de la máquina, para distribuir el C.I.F. se identifica los costos indirectos y luego se obtiene una base de distribución en relación con una causa efecto” (Pág. 4).

En el código N° 3, la empresa no toma importancia la parte de depreciación para determinar su precio, varios autores nos dicen que se debería considerar todas las depreciaciones de las maquinas con lo que trabaja la empresa, según Calderón, J. (2010) nos indica: “la importancia que es la depreciación y cuál es la manera correcta de realizar su cálculo, indica el monto del costo o gasto, que corresponde a cada periodo fiscal, se distribuye el costo total del activo a lo largo de su vida útil al asignar una parte del costo del activo a cada periodo fiscal, la depreciación de un periodo debe ser coherente con el criterio utilizado para el bien depreciado es decir, si este se incorpora al costo y nunca es revaluados, la depreciación se calcula sobre el costo original” (Pág. 211).

Por otro lado, de acuerdo con la rentabilidad:

El gráfico N° 01, señala que la empresa Panadería y Pastelería DONIL SRL mantiene una diferencia de porcentaje en diferentes años el 2016 obtuvo un margen de utilidad bruta de 40% en el año 2017 hay un crecimiento por un 57%, producto de que sus ventas que se fueron incrementando. Según Guzmán C. (2005) nos menciona que: “El margen bruto está relacionado con las ventas, menos el costo de ventas, que indicando la cantidad

que se obtiene de utilidad después de que la empresa a cubierto con el costo de los bienes que produce o/y vende” (Pág. 85).

Después de haber obtenido el resultado del grafico N°1. Margen de Utilidad Bruta, observamos que para el año 2017 hay una disminución de sus costos de ventas por lo que esto genero mayor utilidad bruta. También se puede observar que el grafico N° 03, nos mide la utilidad neta donde la empresa generó en el 2016 un 21%, y en el 2017 obtuvo un incremento de ganancia por un 39%. Según Ccaccya, D. (2015) manifiesta que: “la rentabilidad neta esta medida sobre las ventas, donde se consideran los gastos operacionales, financieros, tributarios y laborales de la empresa. Indica cuantos céntimos gana la empresa por cada sol vendido de mercadería” (Pág. 125).

Después de haber obtenido el resultado del grafico N° 3. Margen de Utilidad Neta, se observa que en el año 2017 se incrementó su utilidad en un 39 % debido a que se manejaron mejor sus costos y gastos administrativos, ventas y financieros de la empresa. Asimismo se puede observar que el grafico N° 05, nos mide la utilidad entre patrimonio por lo que la empresa generó en el 2016 un 410% por cada sol invertido en los activos, y en el 2017 obtuvo un incremento de ganancia por un 660% lo cual el porcentaje obtenido es porque la empresa genero buenos ingresos (ventas) en este periodo. Según Ccaccya D. (2015) manifiesta que: “El ratios de rentabilidad de patrimonio (ROE) indica la rentabilidad obtenida por los propietarios de la empresa y es conocida también como la rentabilidad financiera. Para los accionistas es el indicador más importante pues les rebela como será retribuido su aporte de capital” (Pág.135).

De acuerdo a los resultados del grafico N° 5, en el año 2017 obtuvo una mayor rentabilidad en consecuencia que la utilidad neta fue mayor al periodo anterior, también se puede observar en el patrimonio hubo un capital adicional por lo que genera un incremento en el patrimonio neto.

VI. CONCLUSIONES

Durante el presente trabajo de investigación realizado a la Panadería y Pastelería DONIL SRL, se concluye que:

1. No hay una adecuada estructura de los costos, no hay un control y tampoco una correcta distribución de la materia prima, mano de obra y cargos indirectos; la empresa no utiliza formatos que le ayuden a controlar y a distribuir la materia prima como: ordenes de producción, requisición de compra, orden de compra, kardex, salida del material de almacén; en toda empresa industrial como esta es necesario utilizar estos formatos para un buen manejo de la materia prima. La mano de obra no es controlada por la empresa, los trabajadores no cuentan con una tarjeta de ingreso y salida laboral, donde indica la hora de ingreso, salida y días trabajados durante la semana. La empresa considera que los cargos indirectos no son necesario para el cálculo del precio de sus productos que brindan a sus clientes, la empresa no cuenta con el formato: cálculo de cargos indirectos, donde calculan todos los gastos que no se registran en la materia prima directa, mano de obra directa, suministros, depreciación, etc.
2. El nivel de la rentabilidad que se obtuvo a través de los indicadores financieros y económicos, aplicados a la empresa Panadería y Pastelería DONIL SRL de los periodos 2016 y 2017; muestran que la rentabilidad incremento, pero puede mejorar controlando los costos que se utilizan en la elaboración de los productos.
3. En el análisis de la relación que existe entre la estructura de los costos y la rentabilidad, se observó que existe un incremento en la rentabilidad al reducir los costos de la Panadería y Pastelería DONIL SRL.
4. Se elaboró y preparo una propuesta de un sistema de costos por órdenes específicos para la panadería y pastelería DONIL SRL, que ayudara en el control de la costos de producción a través de las ordenes de producción para evitar gastos adicionales al momento de elaborar los productos, además de utilizar el formato de requisición de compra y orden de compra para determinar las compras con exactitud, asimismo el kardex utilizando el método PEPS y salida del material de almacén los que ayudaran para tener un control de todos los materiales que son utilizados en el elaboración de los productos; también se elaboró la tarjeta de ingreso y salida laboral para el control de los trabajadores y el formato de cálculo de cargos indirectos.

VII. SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES

Por lo establecido en las conclusiones y luego de precisar las recomendaciones, se presenta el siguiente orden de acciones que debe ejecutar la empresa para superar la problemática existente.

1. La empresa debe aplicar el sistema de costos por órdenes que permita determinar los costos reales de la producción, utilizando los formatos creados como: orden de producción, requisición de compra, orden de compra.
2. La empresa debe utilizar constantemente el kardex para el control de la materia prima que se encuentra en el almacén, utilizando el método PEPS y el documento de ingreso y salida de material del almacén que se utiliza para llevar un control de lo que sale del almacén.
3. La empresa debe utilizar la tarjeta de ingreso y salida laboral, con el cual se puede tener los datos exactos de las horas y días trabajados por cada trabajador.
4. La empresa debe utilizar el formato de cálculo de cargos indirectos para determinar los gastos exactos y conocer los costos de los productos que se fabrican en la empresa.
5. Analizar y comparar los estados financieros aplicando los ratios para tener conocimiento de la situación de la empresa y conocer el nivel de rentabilidad.

VIII. PROPUESTA

8.1. DATOS INFORMATIVOS

Título

“Propuesta del sistema de costos por órdenes específicos en la panadería y pastelería DONIL SRL, Moche”

Empresa:

PANADERIA Y PASTELERIA DONIL SRL

Beneficiarios:

Socios: esta propuesta servirá para que la empresa aproveche sus recursos existentes, ayudara a mejorar la productividad, lo que generara aumento en los ingresos y futuras inversiones.

Trabajadores: con el aumento de ingresos y ganancias permitirá que los trabajadores de la empresa puedan tener mejores sueldos y puedan recibir capacitaciones.

Clientes: al ser los trabajadores capacitados los productos serán de mayor calidad, surgirán nuevos productos que beneficiaran a los clientes.

8.2. ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA

La Panadería y Pastelería DONIL SRL, que no cuenta con un control de sus costos: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación. No distribuye equitativamente las compras que son usadas para la fabricación de sus productos, tampoco se conoce con exactitud la verdadera situación económica y financiera del negocio. No tienen conocimiento sobre cuáles son los costos directos e indirectos en la elaboración del pan.

2. FORMATO DE REQUISICIÓN DE COMPRA:

		REQUISICIÓN DE COMPRA		
SOLICITANTE: _____		FECHA: ____/____/____		
CARGO: _____		ÁREA: _____		
N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1				
2				
3				
4				
5				
6				
TOTAL				
<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 30px;"></div>		<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 30px;"></div>		
FIRMA DEL SOLICITANTE		FIRMA DE ADMINISTRADOR		

Función:

Este documento sirve para que el maestro panadero pueda solicitar la materia prima que necesita para la producción de la semana, esto ayudara que se compre lo necesario y se evite pérdidas.

3. FORMATO DE ORDEN DE COMPRA:



RUC: _____

ORDEN DE COMPRA

N° _____

PROVEEDOR: _____

FECHA DEL PEDIDO _____ FECHA DEL PEDIDO _____

Términos de Entrega _____

Sírvase atender por este medio la siguiente orden.

N°	MATERIAL	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1					
2					
3					
4					
5					
COSTO TOTAL					

ELABORADO POR:

SOLICITANTE

AUTORIZADO POR:

ADMINISTRADOR

RECIBIDO POR:

RESPONSABLE

Función:

Este documento sirve para que el encargado de realizar las compras pueda hacer los pedidos al proveedor, indicando cantidad, precio unitario, el tipo de material, una vez preparado el pedido, el documento original se debe entregar al proveedor y la copia es para el que está realizando la compra.

5. FORMATO SALIDA DE MATERIAL DE ALMACÉN

	SALIDA DE MATERIAL DE ALMACÉN	N° _____			
FECHA DE SALIDA: ____/____/____					
SOLICITANTE: _____		TIPO DE ENTREGA: _____			
FACTURA N°: _____					
N°	DESCRIPCIÓN	EQUIVALENCIA EN PESO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
COSTO TOTAL					
RECIBIDO POR:			ENTREGADO POR:		
_____			_____		
SOLICITANTE			RESPONSABLE		

Función:

Este documento ayudara en el procedimiento de salida del material de almacén, a través de este documento se sabrá con exactitud qué día se retiró y quien retiro el material del almacén para la elaboración de panes.

MANO DE OBRA:

1. FORMATO TARJETA DE INGRESO Y SALIDA LABORAL

		TARJETA DE INGRESO Y SALIDA LABORAL				
NOMBRES Y APELLIDOS: _____						
CARGO: _____			D.N.I.: _____			
Nº	DÍA	FECHA	HORA DE INGRESO	FIRMA	HORA DE SALIDA	FIRMA
1	DOMINGO					
2	LUNES					
3	MARTES					
4	MIÉRCOLES					
5	JUEVES					
6	VIERNES					
7	SÁBADO					
TOTAL DE HORAS: _____			<div style="border: 1px solid black; width: 200px; height: 30px; margin: 0 auto;"></div> FIRMA DE ADMINISTRADOR			

Función:

En este documento se registrara los días y las horas trabajados por cada trabajador de la empresa, con esta tarjeta se tendrá un adecuado control para el cálculo de las horas extras si hubiera que pagar a los empleados.

8.4 RESULTADOS DE LA PROPUESTA

8.4.1 MATERIA PRIMA

Materia Prima por pan:

TABLA N° 1				
PAN DE LABRANZA (22 Kilogramos)				
Total de Producción:				1,950
INGREDIENTES	CANTIDAD	EQUIVALENCIAS EN PESO	TOTAL	PRECIO UNITARIO
Harina (nicolini extra)	22	kilogramos	37.057	0.01900
Sal	430	gramos	0.224	0.00011
Mejorador	100	kilogramos	0.650	0.00033
Manteca	2	kilogramos	9.861	0.00506
Azúcar	2	kilogramos	4.600	0.00236
Levadura	290	gramos	1.885	0.00097
Agua			2.000	0.00103
TOTAL DE MM.PP. POR PAN			56.277	0.02886

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL.

TABLA N° 2				
PAN DE MANTECA (21 Kilogramos)				
Total de Producción:				1,408
INGREDIENTES	CANTIDAD	EQUIVALENCIAS EN PESO	TOTAL	PRECIO UNITARIO
Harina (nicolini extra)	21	kilogramos	35.372	0.02512
Sal	430	gramos	0.224	0.00016
Manteca	6.3	kilogramos	31.064	0.02206
Azúcar	2.3	kilogramos	5.290	0.00376
Levadura	280	gramos	3.696	0.00263
Agua			2.000	0.00142
TOTAL DE MM.PP. POR PAN			77.646	0.05515

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL.

TABLA N° 3

PAN DE PISO (80 Kilogramos)				
Total de Producción:			3,795	
INGREDIENTES	CANTIDAD	EQUIVALENCIAS EN PESO	TOTAL	PRECIO UNITARIO
Harina Inca	56	kilogramos	95.27	0.02510
Harina Nicolini	24	kilogramos	41.38	0.01090
Sal	2.6	kilogramos	1.35	0.00036
Mejorador	400	gramos	2.60	0.00069
Manteca	2.7	kilogramos	13.31	0.00351
Azúcar	800	gramos	1.84	0.00048
Levadura	2	kilogramos	26.40	0.00696
Agua			6.00	0.00158
TOTAL DE MM.PP. POR PAN			188.148	0.04958

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL.

TABLA N° 4

PAN ITALIANO (23.5 Kilogramos)				
Total de Producción:			1,026	
INGREDIENTES	CANTIDAD	EQUIVALENCIAS EN PESO	TOTAL	PRECIO UNITARIO
Harina Inca	7.5	kilogramos	12.76	0.01244
Harina Nicolini extra	16	kilogramos	26.95	0.02627
Sal	440	gramos	0.23	0.00022
Huevos	1	kilogramos	4.50	0.00439
Mejorador	110	gramos	0.72	0.00070
Manteca	1.6	kilogramos	7.89	0.00769
Azúcar	2	kilogramos	4.60	0.00448
Levadura	450	gramos	5.94	0.00579
Vainilla	300	militros	0.00	0.000002
Agua			2.50	0.00244
TOTAL DE MM.PP. POR PAN			66.084	0.06441

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL.

ORDENES DE PRODUCCIÓN

Las ventas de la panadería y pastelería DONIL se realizan en cinco zonas del distrito de moche y son las siguientes:

ZONAS	PAN DE LABRANZA	PAN MANTECA	PAN DE PISO	PAN ITALIANO	TOTAL POR ZONA
TORRES DE SAN BORJA	450	350	655	180	1,635
ACUARIO	270	310	720	230	1,530
LINEA - PORTADA	450	280	850	190	1,770
LAS DELICIAS	380	328	760	265	1,733
MOCHE	400	140	810	161	1,511
TOTAL	1950	1408	3795	1026	8,179

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL.

ORDENES DE LA ZONA DE TORRES DE SAN BORJA

ORDEN DE PRODUCCIÓN					
TIPO DE PAN:	LABRANZA		SOLICIT. POR:		
NÚMERO DE ORDEN:	0001-		TOTAL DE PRODUCCIÓN	450	
FECHA:			CONTADO:		
ZONA:	Torres de San Borja		CREDITO:		
DETALLE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	DETALLE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Materia Prima			Costos Indirectos de Fabricación		
Harina (nicolini extra)	0.01900	8.552	LUZ	0.00099	3.026
Sal	0.00011	0.052	AGUA	0.00019	0.085
Mejorador	0.00033	0.150	TELEFONO	0.00024	0.106
Manteca	0.00506	2.276	ACEITE	0.00048	0.216
Azúcar	0.00236	1.062	LEÑA	0.00489	2.201
Levadura	0.00097	0.435	DEPRECIACIÓN	0.00000	0.000
Agua	0.00103	0.462	HORNO ARTESANAL	0.00024	
			PALAS	0.00006	0.026
subtotal	0.02886	12.987	BALANZA	0.00002	0.009
Mano de Obra Directa					
			AMASADORA 1	0.00014	0.062
Maestro panadero	0.00273	1.227	AMASADORA 2	0.00000	0.000
Ayudante	0.00200	0.899	DIVISORA	0.00006	0.026
Ayudante	0.00200	0.899	LATAS (CARRITOS)	0.00038	0.171
		0.000	BANDEJAS DE ALUCIN	0.00007	0.033
			MESAS	0.00009	0.039
					0.000
Subtotal	0.00672	3.02604	Subtotal	0.00783	5.99889
Total MM.PP. Y M.O	16.013		Total Cargos Indirectos		5.999
TOTAL DE COSTO DE PRODUCCIÓN				22.01	
REVISADO POR :			APROBADO POR :		
REPOSABLE DE PRODUCCION			ADMINISTRADOR		

ORDENES DE LA ZONA DEL ACUARIO

ORDEN DE PRODUCCIÓN					
TIPO DE PAN:	LABRANZA		SOLICIT. POR:		
NÚMERO DE ORDEN:	0006-		TOTAL DE PRODUCCIÓN	270	
FECHA:			CONTADO:		
ZONA:	ACUARIO		CREDITO:		
DETALLE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	DETALLE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Materia Prima			Costos Indirectos de Fabricación		
Sal	0.01900	5.131	LUZ	0.00099	0.267
Mejorador	0.00011	0.031	AGUA	0.00019	0.051
Manteca	0.00033	0.090	TELEFONO	0.00024	0.063
Azúcar	0.00506	1.365	LEÑA	0.00048	0.129
Levadura	0.00236	0.637	DEPRECIACIÓN	0.00489	1.320
Agua	0.00097	0.261	HORNO ARTESANAL	0.00000	0.000
			PALAS	0.00024	0.063
subtotal	0.02783	7.515	BALANZA	0.00006	0.016
Mano de Obra Directa			AMASADORA 1		
Maestro panadero	0.00273	0.736	AMASADORA 2	0.00014	0.037
Ayudante	0.00200	0.540	DIVISORA	0.00000	0.000
Ayudante	0.00200	0.540	LATAS (CARRITOS)	0.00006	0.016
			BANDEJAS DE ALUCIN	0.00038	0.103
			MESAS	0.00007	0.020
Subtotal	0.00672	1.81563	Subtotal	0.00774	2.091
Total MM.PP. Y M.O			Total Cargos Indirectos		2.091
TOTAL DE COSTO DE PRODUCCIÓN				11.42	
REVISADO POR :			APROBADO POR :		
REONSABLE DE PRODUCCION			ADMINISTRADOR		

ORDEN DE PRODUCCIÓN					
TIPO DE PAN:	PAN DE MANTECA		SOLICIT. POR:		
NÚMERO DE ORDEN:	0006-		TOTAL DE PRODUCCIÓN	310	
FECHA:			CONTADO:		
ZONA:	ACUARIO		CREDITO:		
DETALLE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	DETALLE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Materia Prima			Costos Indirectos de Fabricación		
Harina (nicolini extra)	0.02512	7.78796	LUZ	0.00099	0.30613
Sal	0.00016	0.04923	AGUA	0.00019	0.05831
Manteca	0.02206	6.83926	TELEFONO	0.00024	0.07289
Azúcar	0.00376	1.16470	ACEITE	0.00048	0.14867
Levadura	0.00263	0.81375	LEÑA	0.00489	1.51608
Agua	0.00142	0.44034	<i>DEPRECIACIÓN</i>		
			HORNO ARTESANAL	0.00024	0.07289
			PALAS	0.00006	0.01822
subtotal	0.05515	17.09525	BALANZA	0.00002	0.00607
Mano de Obra Directa			AMASADORA 1	0.00014	0.04252
Maestro panadero	0.00273	0.846	AMASADORA 2	0.00000	0.00000
Ayudante	0.00200	0.620	DIVISORA	0.00006	0.01822
Ayudante	0.00200	0.620	LATAS (CARRITOS)	0.00038	0.11784
			BANDEJAS DE ALUCIN	0.00007	0.02241
			MESAS	0.00009	0.02673
Subtotal	0.00672	2.08461	Subtotal	0.00783	2.42698
Total MM.PP. Y M.O		19.180	Total Cargos Indirectos		2.427
AL DE COSTO DE PRODUCCIÓN				21.61	
REVISADO POR :			APROBADO POR :		
REONSABLE DE PRODUCCION			ADMINISTRADOR		

ORDENES DE LA ZONA DE LAS DELICIAS

ORDEN DE PRODUCCIÓN					
TIPO DE PAN:	PAN DE MANTECA		SOLICIT. POR:		
NÚMERO DE ORDEN:	0014-		TOTAL DE PRODUCCIÓN	328	
FECHA:			CONTADO:		
ZONA:	LAS DELICIAS		CREDITO:		
DETALLE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	DETALLE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Materia Prima			Costos Indirectos de Fabricación		
Harina (nicolini extra)	0.02512	8.24016	LUZ	0.00099	0.32391
Sal	0.00016	0.05209	AGUA	0.00019	0.06170
Manteca	0.02206	7.23638	TELEFONO	0.00024	0.07712
Azúcar	0.00376	1.23233	ACEITE	0.00048	0.15730
Levadura	0.00263	0.86100	LEÑA	0.00489	1.60411
Agua	0.00142	0.46591	<i>DEPRECIACIÓN</i>		
			HORNO ARTESANAL	0.00024	0.07712
			PALAS	0.00006	0.01928
subtotal	0.05515	18.08787	BALANZA	0.00002	0.00643
Mano de Obra Directa			AMASADORA 1	0.00014	0.04499
Maestro panadero	0.00273	0.895	AMASADORA 2	0.00000	0.00000
Ayudante	0.00200	0.656	DIVISORA	0.00006	0.01928
Ayudante	0.00200	0.656	LATAS (CARRITOS)	0.00038	0.12468
			BANDEJAS DE ALUCIN	0.00007	0.02371
			MESAS	0.00009	0.02828
Subtotal	0.00672	2.20565	Subtotal	0.00783	2.56790
Total MM.PP. Y M.O		20.294	Total Cargos Indirectos		2.568
AL DE COSTO DE PRODUCCIÓN				22.86	
REVISADO POR :			APROBADO POR :		
REPOSABLE DE PRODUCCION			ADMINISTRADOR		

ORDEN DE PRODUCCIÓN					
TIPO DE PAN:	PAN ITALIANO		SOLICIT. POR:		
NÚMERO DE ORDEN:	0016-		TOTAL DE PRODUCCIÓN:	265	
FECHA:			CONTADO:		
ZONA:	LAS DELICIAS		CREDITO:		
DETALLE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	DETALLE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Materia Prima			Costos Indirectos de Fabricación		
Harina Inca	0.01244	3.29545	LUZ	0.00099	0.26169
Harina Nicolini extra	0.02627	6.96087	AGUA	0.00019	0.04985
Sal	0.00022	0.05910	TELEFONO	0.00024	0.06231
Huevos	0.00439	1.16228	ACEITE	0.00048	0.12709
Mejorador	0.00070	0.18467	LEÑA	0.00489	1.29600
Manteca	0.00769	2.03764	<i>DEPRECIACIÓN</i>		
Azúcar	0.00448	1.18811	HORNO ARTESANAL	0.00024	0.06231
Levadura	0.00579	1.53421	PALAS	0.00006	0.01558
Vainilla	0.00000	0.00054	BALANZA	0.00002	0.00519
Agua	0.00244	0.64571	AMASADORA 1	0.00014	0.03635
subtotal	0.064410	17.06859	AMASADORA 2	0.00000	0.00000
Mano de Obra Directa			DIVISORA	0.00006	0.01558
Maestro panadero	0.00273	0.72277	LATAS (CARRITOS)	0.00038	0.10073
Ayudante	0.00200	0.52962	BANDEJAS DE ALUCIN	0.00007	0.01916
Ayudante	0.00200	0.52962	MESAS	0.00009	0.02285
Subtotal	0.00672	1.78200	Subtotal	0.00783	2.075
Total MM.PP. Y M.O	18.851		Total Cargos Indirectos	2.075	
TOTAL DE COSTO DE PRODUCCIÓN				20.93	
REVISADO POR :			APROBADO POR :		
REPOSABLE DE PRODUCCION			ADMINISTRADOR		

ORDENES DE LA ZONA DE MOCHE

ORDEN DE PRODUCCIÓN					
TIPO DE PAN:	PAN DE PISO		SOLICIT. POR:		
NÚMERO DE ORDEN:	0003-		TOTAL DE PRODUCCIÓN:	810	
FECHA:			CONTADO:		
ZONA:	MOCHE		CREDITO:		
DETALLE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	DETALLE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Materia Prima			Costos Indirectos de Fabricación		
Harina Inca	0.02510	20.33371	LUZ	0.00099	0.79989
Harina Nicolini	0.01090	8.83124	AGUA	0.00019	0.15236
Sal	0.00036	0.28857	TELEFONO	0.00024	0.19045
Mejorador	0.00069	0.55494	ACEITE	0.00048	0.38846
Manteca	0.00351	2.84149	LEÑA	0.00489	3.96136
Azúcar	0.00048	0.39273	<i>DEPRECIACIÓN</i>		
Levadura	0.00696	0.00001	HORNO ARTESANAL	0.00024	0.19045
Agua	0.00158	0.00000	PALAS	0.00006	0.04761
subtotal	0.04958	33.24269	BALANZA	0.00002	0.01587
Mano de Obra Directa			AMASADORA 1	0.00014	0.11110
Maestro panadero	0.00273	2.20922	AMASADORA 2	0.00000	0.00000
Ayudante	0.00200	1.61883	DIVISORA	0.00006	0.04761
Ayudante	0.00200	1.61883	LATAS (CARRITOS)	0.00038	0.30789
			BANDEJAS DE ALUCIN	0.00007	0.05856
			MESAS	0.00009	0.06983
Subtotal	0.00672	5.44688	Subtotal	0.00783	6.341
Total MM.PP. Y M.O			Total Cargos Indirectos		6.341
TOTAL DE COSTO DE PRODUCCIÓN				45.03	
REVISADO POR :			APROBADO POR :		
REPOSABLE DE PRODUCCION			ADMINISTRADOR		

ORDEN DE PRODUCCIÓN					
TIPO DE PAN:	PAN DE MANTECA		SOLICIT. POR:		
NÚMERO DE ORDEN:	0002-		TOTAL DE PRODUCCIÓN	140	
FECHA:			CONTADO:		
ZONA:	MOCHE		CREDITO:		
DETALLE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	DETALLE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Materia Prima			Costos Indirectos de Fabricación		
Harina (nicolini extra)	0.02512	3.51714	LUZ	0.00099	0.13825
Sal	0.00016	0.02223	AGUA	0.00019	0.02633
Manteca	0.02206	3.08870	TELEFONO	0.00024	0.03292
Azúcar	0.00376	0.52599	ACEITE	0.00048	0.06714
Levadura	0.00263	0.36750	LEÑA	0.00489	0.68468
Agua	0.00142	0.19886	<i>DEPRECIACIÓN</i>		
			HORNO ARTESANAL	0.00024	0.03292
			PALAS	0.00006	0.00823
subtotal	0.05515	7.72043	BALANZA	0.00002	0.00274
Mano de Obra Directa			AMASADORA 1	0.00014	0.01920
Maestro panadero	0.00273	0.382	AMASADORA 2	0.00000	0.00000
Ayudante	0.00200	0.280	DIVISORA	0.00006	0.00823
Ayudante	0.00200	0.280	LATAS (CARRITOS)	0.00038	0.05322
			BANDEJAS DE ALUCIN	0.00007	0.01012
			MESAS	0.00009	0.01207
Subtotal	0.00672	0.94144	Subtotal	0.00783	1.09605
Total MM.PP. Y M.O	8.662		Total Cargos Indirectos	1.096	
AL DE COSTO DE PRODUCCIÓN				9.76	
REVISADO POR :			APROBADO POR :		
REPOSABLE DE PRODUCCION			ADMINISTRADOR		

FORMATO DE REQUISICIÓN DE COMPRA



REQUISICIÓN DE COMPRA

SOLICITANTE: _____ FECHA: 22 / 10 / 2017

CARGO: Maestro Panadero ÁREA: Producción

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1	Harina Inka	150 K.g.	1.70	255.18
2	Harina Nicollini	80 K.g.	1.72	137.92
3	Manteca	10 K.g.	4.93	49.31
4	Levadura	05 K.g.	13.20	66.00
5				
6				
TOTAL				508.41

FIRMA DEL SOLICITANTE

FIRMA DE ADMINISTRADOR

FORMATO DE ORDEN DE COMPRA



RUC:

ORDEN DE COMPRA

N° _____

PROVEEDOR: **ALICORP S.A.A** _____

FECHA DEL PEDIDO _____ FECHA DEL PEDIDO _____

Términos de Entrega _____

Sírvase atender por este medio la siguiente orden.

N°	MATERIAL	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	HARINA NICOLINI EXTRA	SACOS	35	76.47	2,676.45
2	HARINA INCA	SACOS	39	72.81	2,839.59
3	HARINA NICOLINI	SACOS	2	74.54	149.08
4	MANTECA	KILOGRAMOS	336	58.5	19,656.00
5	ACEITE	LITROS	40	90.5	3,620.00
					0.00
					0.00
					0.00
					0.00
COSTO TOTAL					28,941.12

ELABORADO POR:
SOLICITANTE

AUTORIZADO POR:
ADMINISTRADOR

RECIBIDO POR:
RESPONSABLE

FORMATO KARDEX



EMPRESA: Panadería y Pastelería DONIL SRL

[IR AL RESUMEN](#)

PRODUCTO : HARINA INCA
 UNID. MED.: KILOGRAMOS

SALDO ACTUAL 235.5

FECHA DE ADQUISICION	OPERACIÓN	NUMERO DE COMP. DE PAGO	GUIA DE REMISION	ENTRADA			SALIDA			SALDO
				CANT.	COSTO	IMPORTE	CANT.	COSTO	IMPORTE	CANT.
13-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN ITALIANO						7.5	1.70	12.75	-162
14-oct-17	COMPRA	610-0324115	--	500	1.70	850.50		0.00	0.00	338
15-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN DE PISO						56	1.70	95.20	282
15-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN ITALIANO						7.5	1.70	12.75	274.5
16-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN DE PISO						56	1.70	95.20	218.5
16-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN ITALIANO						7.5	1.70	12.75	211
17-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN DE PISO						56	1.70	95.20	155
17-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN ITALIANO						7.5	1.70	12.75	147.5
18-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN DE PISO						56	1.70	95.20	91.5
18-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN ITALIANO						7.5	1.70	12.75	84
19-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN DE PISO						56	1.70	95.20	28
19-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN ITALIANO						7.5	1.70	12.75	20.5
20-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN DE PISO						56	1.70	95.20	-35.5
20-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN ITALIANO						7.5	1.70	12.75	-43
21-oct-17	COMPRA	610-0326674		450	1.56	702.45		0.00	0.00	407
22-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN DE PISO						56	1.70	95.20	351
22-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN ITALIANO						7.5	1.70	12.75	343.5
23-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN DE PISO						56	1.70	95.20	287.5
23-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN ITALIANO						7.5	1.70	12.75	288



EMPRESA: Panadería y Pastelería DONIL SRL

[IR AL RESUMEN](#)

PRODUCTO : MANTECA
 UNID. MED.: KILOGRAMOS

SALDO ACTUAL 119

FECHA DE ADQUISICION	OPERACIÓN	NUMERO DE COMP. DE PAGO	GUIA DE REMISION	ENTRADA			SALIDA			SALDO
				CANT.	COSTO	IMPORTE	CANT.	COSTO	IMPORTE	CANT.
10-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN DE PISO						2.7	4.93	13.31	47.8
10-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN ITALIANO						1.6	4.93	7.89	46.2
11-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN LABRANZA						2	4.93	9.86	44.2
11-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN MANTECA						6.3	4.93	31.06	37.9
11-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN DE PISO						2.7	4.93	13.31	35.2
11-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN ITALIANO						1.6	4.93	7.89	33.6
12-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN LABRANZA						2	4.93	9.86	31.6
12-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN MANTECA						6.3	4.93	31.06	25.3
12-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN DE PISO						2.7	4.93	13.31	22.6
12-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN ITALIANO						1.6	4.93	7.89	21
13-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN LABRANZA						2	4.93	9.86	19
13-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN MANTECA						6.3	4.93	31.06	12.7
13-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN DE PISO						2.7	4.93	13.31	10
13-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN ITALIANO						1.6	4.93	7.89	8.4
14-oct-17	COMPRA	610-0324114	-	84	4.93	414.20		0.00	0.00	92.4
15-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN LABRANZA						2	4.93	9.86	90.4
15-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN MANTECA						6.3	4.93	31.06	84.1
15-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN DE PISO						2.7	4.93	13.31	81.4
15-oct-17	PREPARACIÓN DE PAN ITALIANO						1.6	4.93	7.89	79.8

FORMATO DE SALIDA DE MATERIAL DE ALMACÉN

		SALIDA DE MATERIAL DE ALMACÉN			
FECHA DE SALIDA: <u>22</u> / <u>10</u> / <u>2017</u>		N° <u>0010</u>			
SOLICITANTE: _____		TIPO DE ENTREGA: <u>FISICO</u>			
FACTURA N°: <u>610 - 034657</u>					
N°	DESCRIPCIÓN	EQUIVALENCIA EN PESO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	Harina	kilogramos	100	1.68	168.44
2	Manteca	kilogramos	3	4.93	14.79
3	Azucar	kilogramos	50	2.30	115.00
4	Aceite	Litros	2	5.23	10.47
5					
6					
7					
8					
9					
10					
COSTO TOTAL					308.70
RECIBIDO POR: _____			ENTREGADO POR: _____		
SOLICITANTE			RESPONSABLE		

8.4.2 MANO DE OBRA

Mano de obra por Pan

TABLA N° 5

			Pan de Labranza	Pan de Manteca	Pan de Piso	Pan Italiano
Personal	Sueldo	Sueldo Diario	11.92%	8.61%	23.20%	6.27%
Maestro Panadero	1,160.00	44.62	5.32	3.840	10.351	2.798
Ayudante de Producción	850.00	32.69	3.90	2.814	7.585	2.051
Ayudante de Producción	850.00	32.69	3.90	2.814	7.585	2.051
Total por día		110.00	13.11	9.47	25.52	6.90
TOTAL POR PAN			0.00672	0.00672	0.00672	0.00672

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL.

FORMATO TARJETA DE INGRESO Y SALIDA LABORAL



TARJETA DE INGRESO Y SALIDA LABORAL

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

CARGO: Ayudante de panaderia **D.N.I.:** 42342310

N°	DÍA	FECHA	HORA DE INGRESO	FIRMA	HORA DE SALIDA	FIRMA
1	DOMINGO	22/10/2017	06:30 p.m.		12:30 a.m.	
2	LUNES	23/10/2017	06:30 p.m.		12:30 a.m.	
3	MARTES	24/10/2017	06:30 p.m.		12:30 a.m.	
4	MIERCOLES	25/10/2017	06:30 p.m.		12:30 a.m.	
5	JUEVES	26/10/2017	06:30 p.m.		12:30 a.m.	
6	VIERNES	27/10/2017	06:30 p.m.		12:30 a.m.	
7	SÁBADO					

TOTAL DE HORAS: 42

FIRMA DE ADMINISTRADOR

FORMATO PLANILLA DE REMUNERACIONES

PLANILLA DE REMUNERACIONES												
N° DE ORD.	TRABAJADORES	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	REMUN. BASICA	ASIG. FAMILIAR	TOTAL BÁSICO	DESCUENTOS				NETO A PAGAR	APORTES	
						ONP 13%	TOTAL	IMPUESTO A LA RENTA 5TA	TOTAL DESCUENTO		ESSALUD 9%	TOTAL APORTES
1	MAESTRO PANADERO	44277164	1,160.00	85.00	1,245.00	161.85	161.85	0.00	161.85	1,083.15	112.05	112.05
2	AYUDANTE DE PRODUCCIÓN	41386987	850.00		850.00	110.50	110.50	0.00	110.50	739.50	76.50	76.50
3	AYUDANTE DE PRODUCCIÓN	45815910	850.00	85.00	935.00	121.55	121.55	0.00	121.55	813.45	84.15	84.15
TOTALES			2,860.00	170.00	3,030.00	393.90	393.90	0.00	393.90	2,636.10	272.70	272.70

8.4.3 CARGOS INDIRECTOS

Cargos Indirectos por Pan

TABLA N° 6

DETALLE DE MMPP MO Y CIF	PRODUCCIÓN DIARIA	PAN LABRANZA	POR PAN	PAN MANTECA	POR PAN	PAN PISO	POR PAN	PAN ITALIANO	POR PAN
		23.84%	LABRANZA	17.21%	MANTECA	46.40%	PISO	12.54%	ITALIANO
LUZ	8.077	1.926	0.00099	1.390	0.00099	3.748	0.00099	1.013	0.00099
AGUA	1.538	0.367	0.00019	0.265	0.00019	0.714	0.00019	0.193	0.00019
TELEFONO	1.923	0.458	0.00024	0.331	0.00024	0.892	0.00024	0.241	0.00024
ACEITE	3.923	0.935	0.00048	0.675	0.00048	1.820	0.00048	0.492	0.00048
LEÑA	40.000	9.537	0.00489	6.886	0.00489	18.560	0.00489	5.018	0.00489
DEPRECIACIÓN									
HORNO ARTESANAL	1.923	0.458	0.00024	0.331	0.00024	0.892	0.00024	0.241	0.00024
PALAS	0.481	0.115	0.00006	0.083	0.00006	0.223	0.00006	0.060	0.00006
BALANZA	0.160	0.038	0.00002	0.028	0.00002	0.074	0.00002	0.020	0.00002
AMASADORA 1	1.122	0.267	0.00014	0.193	0.00014	0.521	0.00014	0.141	0.00014
AMASADORA 2	0.000	0.000	0.00000	0.000	0.00000	0.000	0.00000	0.000	0.00000
DIVISORA	0.481	0.115	0.00006	0.083	0.00006	0.223	0.00006	0.060	0.00006
LATAS (CARRITOS)	3.109	0.741	0.00038	0.535	0.00038	1.443	0.00038	0.390	0.00038
BANDEJAS DE	0.591	0.141	0.00007	0.102	0.00007	0.274	0.00007	0.074	0.00007
MESAS	0.705	0.168	0.00009	0.121	0.00009	0.327	0.00009	0.088	0.00009
TOTAL	64.033	15.27		11.02		29.71		8.03	
TOTAL POR PAN		0.00783		0.00783		0.00783		0.00783	

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL.

8.4.4 Costos de Producción por pan

TABLA N° 7

TIPO DE PAN	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	CARGOS INDIRECTOS	TOTAL POR PAN
PAN DE LABRANZA	0.02886	0.00672	0.00783	0.04341
PAN MANTECA	0.05515	0.00672	0.00783	0.06970
PAN FRANCES DE PISO	0.04958	0.00672	0.00783	0.06413
PAN ITALIANO	0.06441	0.00672	0.00783	0.07896

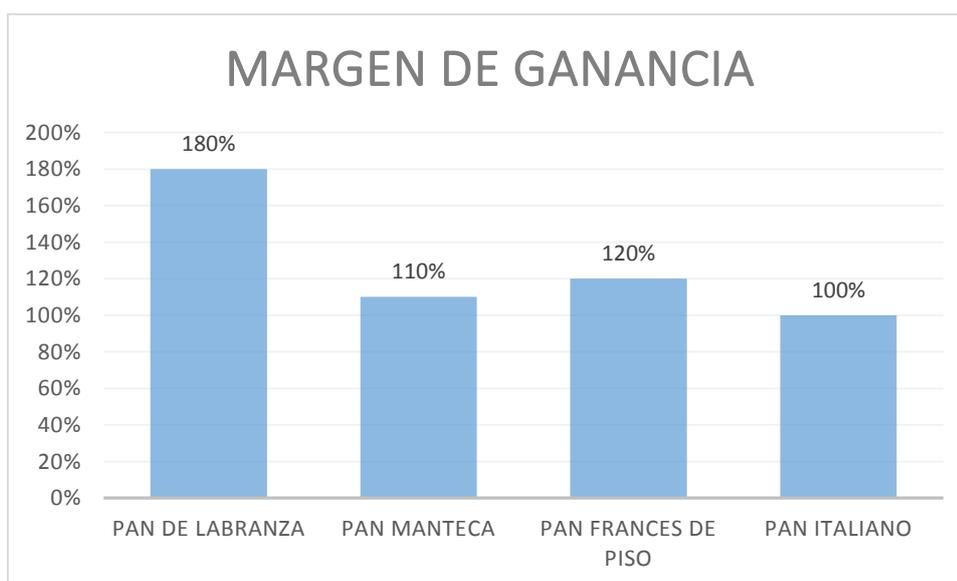
Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL.

8.4.5 Costo y Precio Unitario por pan

TABLA N° 13

PRECIO UNITARIO				
TIPO DE PAN	COSTO DE PAN	MARGEN DE GANANCIA	VALOR DE VENTA	PRECIO DE VENTA IGV (18%)
PAN DE LABRANZA	0.04341	180%	0.078144	0.092210
PAN MANTECA	0.06970	110%	0.076669	0.090470
PAN FRANCES DE PISO	0.06413	120%	0.076958	0.090810
PAN ITALIANO	0.07896	100%	0.078963	0.093177

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL.



Cuando se calcula en barras el margen de ganancia se puede observar que el pan que obtiene más utilidad es el pan de labranza con un margen de 180% seguido el pan de manteca obtiene un margen de 110%, el pan francés de piso con un margen de 120% y finalmente el pan italiano tiene un margen de 100%. Lo cual nos quiere decir que los cuatro tipos de panes tienen su demanda en el mercado.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

- Abanto, M. (2012). “Tratamientos Contables y Tributarios de los Costos de Producción”, Lima – Perú: Gaceta Jurídica SA.
- Aguilar, R. (2014). “Lectura Kardex”, <https://es.scribd.com/document/245967401/Lectura-Kardex>.
- Alarcón, A. (2013). Tesis para adquirir el grado de Especialización en Contador Público, Título de tesis: “Los Costos de Producción del Cultivo de Palma Aceitera y su Influencia en la Rentabilidad de la Empresa Agrícola Barraza SA Región San Martín”, en esta investigación se utilizó el método de Descriptivo, Trujillo – Perú.
- Andrade, E. (2012). “Manual de Contabilidad de Costos”, Lima – Perú.
- Apaza, M. (2011). “Gestión financiera empresarial: análisis, modelos y programas en Excel”, Lima-Perú: editora y distribuidora real SRL.
- Arias, L. (2010). “La distribución de Costos Indirectos”. Colombia.
- Calderón, J. (2010). “Contabilidad de Costos II”, Lima-Perú: JCM. Editores.
- Ccaccya, D. (2015). “Fuentes de Financiamiento Empresarial”, Madrid.
- Chambergo, I. (2014). “Contabilidad de Costos para la Toma de Decisiones Aplicación Práctica”: Pacifico Editores SAC, Lima – Perú.
- Flores, J. (2014). “Costos y Presupuestos: Teoría y Práctica”, Lima – Perú: Centro de Especialización en Contabilidad y Finanzas E.I.R.L.
- Guzmán, C. (2005). “Ratios financieros y Matemática de la Mercadotecnia”, Lima – Perú: digital acrobatic.
- Hernández, R.; Fernández, B. y Baptista, P. (2007). “Metodología de la Investigación”, Colombia: panamericano formas impresos S.A.
- Jiménez, W. (2010). “Contabilidad de Costos”; Bogotá – Colombia: fundación para la educación superior san mateo.

- Monroy, S. (2005). Estadística descriptiva. México, D.F., MX: Instituto Politécnico Nacional.
- Página de técnicas de estudio (2016). Recuperado el 15 de Noviembre de 2017, de la dirección electrónica:<http://www.tecnicas-de-estudio.org/investigacion/investigacion38.htm>
- Página de monografía (2015). Recuperado el 27 de Noviembre de 2017, de la dirección electrónica:<http://www.monografias.com/trabajos97/sobre-contabilidad-de-costos/sobre-contabilidad-de-costos.shtml>
- Página de Portafolio (2015), Recuperado el 29 de Noviembre de 2017, de la dirección electrónica:WWW.portafolio.com/.
- Página de Semana (2014), Recuperado el 29 de Noviembre de 2017, de la dirección electrónica:WWW.semana.com/.
- Pérez, Martha S. (2012); Tesis para adquirir el grado de Especialización en Ingeniera en Contabilidad y Auditoría, Título de tesis: “Los Costos de Producción y su Incidencia en la Rentabilidad de la Florícola Rosalquez SA en el segundo semestre del año 2010”.
- Recuperado el 20 de Noviembre de 2017, de la dirección electrónica:http://www.ejemplode.com/59_finanzas/1459ejemplo_de_costos.html.
- Recuperado el 22 de Noviembre de 2017, de la dirección electrónica:<http://www.decrecimiento.info/2014/11/que-es-el-proceso-productivo.html>.
- Recuperado el 23 de Noviembre de 2017, de la dirección electrónica:<https://es.shopify.com/enciclopedia/margen-de-ganancia>.
- Recuperado el 27 de Noviembre de 2017, de la dirección electrónica:<http://www.inicteluni.edu.pe/SCIInterno/archivo/actividades/Caso%20Worldcom.pdf>

- Recuperado el 28 de Noviembre de 2017, de la dirección electrónica:<http://www.netquest.com/blog/es/muestreo-probabilistico-muestreo-aleatorio-simple/>
- Rojas, M. (2012). “Libro análisis y relación financiera de la empresa”, Lima-Perú: editora y distribuidora real SRL.
- Simón, A. (2014). “Manual de contabilidad de costos”, Lima – Perú: Andrade SAC 2da edición.
- Tacca, D. (2015); Tesis para adquirir el grado de Especialización en Contador Público, Título de tesis: “Costos de Producción y Rentabilidad del C.I.S. panadería y confitería de la una – Puno Periodos 2011 y 2012”.
- Zans, W. (2014); “Contabilidad de Costos”, Lima – Perú: editorial San Marcos EIRL.

X. Anexos

MATRIZ DE CONSISTENCIA

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	OPERACIONALIZACIÓN			METODOLOGÍA	
			VARIABLE(S)	DIMENSIONES	INDICADORES		
Problema General:	Objetivo General:	Hipótesis General:	Costos de Producción	Materia Prima	Materia prima directa	Tipo de investigación: Correlacional Causal	
¿Existe relación entre la incidencia de los costos de producción y la Rentabilidad de la Panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017?	Definir la relación entre los costos de producción y la rentabilidad de la panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017.	Existe relación significativa en la incidencia de los Costos de Producción y la Rentabilidad de la Panadería y Pastelería DONIL SRL, Trujillo, 2017.		Mano de Obra	Mano de obra directa		
				Cargos Indirectos	costos Fabriles		
					Procesos productivos		
Problemas Específicos:	Objetivos Específicos:	Hipótesis Específicos:	La Rentabilidad	Rentabilidad Económica	Margen de utilidad	Diseño de investigación: transeccionales correlacionales/causales.	
¿Cuál es la estructura de los costos en la panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017?	Diagnosticar la estructura de los costos de la panadería y pastelería DONIL SRL, Moche, 2017.	No hay una adecuada estructuración de los costos en la Panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017.		El nivel de rentabilidad es medio, pudiendo mejorar en la Panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017.	Rotación de los activos		
					Rentabilidad Financiera		Margen de Utilidad Bruta
							Margen de Utilidad Neta
¿Cuál es la rentabilidad de la panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017?	Medir la rentabilidad de la panadería y pastelería DONIL SRL, Moche, 2017.	Existe un incremento en la rentabilidad al reducir los costos de la Panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017.	Ratio de Patrimonio (ROE)				
¿Existe relación entre la incidencia de los costos de producción y la Rentabilidad de la Panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017?	Analizar la relación de la estructura de costos en la rentabilidad de la panadería y pastelería DONIL SRL, Moche, 2017.	Es necesario la implementación de un sistema de costos por órdenes específicos en la Panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017.	Análisis Du-Pont				
¿Es necesario implementar un sistema de costos por órdenes específicos en la panadería y pastelería DONIL SRL, Moche, 2017?	Proponer un sistema de costos por órdenes específicos en la panadería y pastelería DONIL SRL, Moche, 2017.						

FORMATO 3.1 : "LIBRO DE INVENTARIOS Y BALANCES - BALANCE GENERAL" (1)

EJERCICIO: NOVIEMBRE 2016

APELLIDOS Y NOMBRES, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL: PANADERI Y PASTELERI DONIL SRL

	EJERCICIO O PERIODO
ACTIVO	
ACTIVO CORRIENTE	
Caja y Bancos	10,058.54
Valores Negociables	
Cuentas por Cobrar a Vinculadas	
Otras Cuentas por Cobrar	
Existencias	2,000.00
Gastos Pagados por Anticipado	
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	12,058.54
ACTIVO NO CORRIENTE	
Inversiones Permanentes	
Inmuebles, Maquinaria y Equipo (neto de depreciación acumulada)	27,145.00
Activos Intangibles (neto de amortización acumulada)	
Impuesto a la Renta y Participaciones Diferidos Activo	
Otros Activos	
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	27,145.00
TOTAL ACTIVO	39,203.54

	EJERCICIO O PERIODO
PASIVO Y PATRIMONIO	
PASIVO CORRIENTE	
Sobregiros y Pagarés Bancarios	
Cuentas por Pagar Comerciales	15,258.00
Otras Cuentas por Pagar	3,000.00
Parte Corriente de las Deudas a Largo Plazo	
TOTAL PASIVO CORRIENTE	18,258.00
PASIVO NO CORRIENTE	
Deudas a Largo Plazo	
Cuentas por Pagar a Vinculadas	
Ingresos Diferidos	
Impuesto a la Renta y Participaciones Diferidos Pasivo	8,945.54
TOTAL PASIVO NO CORRIENTE	8,945.54
TOTAL PASIVO	27,203.54
Contingencias	
Interés minoritario	
PATRIMONIO NETO	
Capital	12,000.00
Capital Adicional	
Otras Reservas	
Resultados Acumulados	
TOTAL PATRIMONIO NETO	12,000.00
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO NETO	39,203.54

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL.

FORMATO 3.1 : "LIBRO DE INVENTARIOS Y BALANCES - BALANCE GENERAL " (1)

EJERCICIO: NOVIEMBRE 2017

APELLIDOS Y NOMBRES, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL: PANADERI Y PASTELERI DONIL SRL

	EJERCICIO O PERIODO		EJERCICIO O PERIODO
ACTIVO		PASIVO Y PATRIMONIO	
ACTIVO CORRIENTE		PASIVO CORRIENTE	
Caja y Bancos	29,753.54	Sobregiros y Pagarés Bancarios	
Valores Negociables		Cuentas por Pagar Comerciales	28,450.00
Cuentas por Cobrar a Vinculadas		Otras Cuentas por Pagar	7,000.00
Otras Cuentas por Cobrar		Parte Corriente de las Deudas a Largo Plazo	
Existencias	3,000.00	TOTAL PASIVO CORRIENTE	35,450.00
Gastos Pagados por Anticipado			
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	32,753.54	PASIVO NO CORRIENTE	
ACTIVO NO CORRIENTE		Deudas a Largo Plazo	2,503.00
Inversiones Permanentes		Cuentas por Pagar a Vinculadas	
Inmuebles, Maquinaria y Equipo (neto de depreciación acumulada)	35,145.00	Ingresos Diferidos	
Activos Intangibles (neto de amortización acumulada)		Impuesto a la Renta y Participaciones Diferidos Pasivo	12,945.54
Impuesto a la Renta y Participaciones Diferidos Activo		TOTAL PASIVO NO CORRIENTE	15,448.54
Otros Activos			
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	35,145.00	TOTAL PASIVO	50,898.54
		PATRIMONIO NETO	
		Capital	12,000.00
		Capital Adicional	5,000.00
		Acciones de Inversión	
		Resultados Acumulados	
		TOTAL PATRIMONIO NETO	17,000.00
TOTAL ACTIVO	67,898.54	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO NETO	67,898.54

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL.

LA PANADERIA Y PASTELERIA DONIL SRL	
ESTADO DE GANANCIAS Y PERDIDAS	
Al 30 de Noviembre del 2016 (Expresado en Nuevos Soles)	
	Totales
	2016
VENTAS NETAS (ingresos Operacionales)	232,265.00
Otros Ingresos Operacionales	0.00
(-) Descuentos, rebajas y Bonificaciones concedidas	0.00
2(+) TOTAL INGRESOS	232,265.00
(-) COSTO DE VENTAS (Operacionales)	-140,143.40
UTILIDAD BRUTA	92,121.60
(-) GASTOS ADMINISTRATIVOS	-42,919.10
(-) GASTOS DE VENTAS	0.00
UTILIDAD OPERATIVA	49,202.50
(-) GASTOS FINANCIEROS	
(-) DEPRECIACION	
(+) OTROS INGRESOS	0.00
(-) OTROS EGRESOS (Gastos Diversos)	0.00
(+) INGRESOS FINANCIEROS	0.00
Utilidad (o Perdida) Neta Antes de IR	49,202.50
(-) Impuesto a la Renta (30%)	
UTILIDAD (o perdida) NETA	49,202.50
-----	-----
Firma del Contador de la empresa	Firma del representante legal de la empresa

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL.

LA PANADERIA Y PASTELERIA DONIL SRL**ESTADO DE GANANCIAS Y PERDIDAS**

Al 30 de Noviembre del 2017

(Expresado en Nuevos Soles)

	Totales
	2017
VENTAS NETAS (ingresos Operacionales)	286,265.00
Otros Ingresos Operacionales	0.00
(-) Descuentos, rebajas y Bonificaciones cor	0.00
2(+) TOTAL INGRESOS	286,265.00
(-) COSTO DE VENTAS (Operacionales)	-122,043.40
UTILIDAD BRUTA	164,221.60
(-) GASTOS ADMINISTRATIVOS	-48,648.77
(-) GASTOS DE VENTAS	-400.00
	0.00
UTILIDAD OPERATIVA	115,172.83
(-) GASTOS FINANCIEROS	-3,003.60
(-) DEPRECIACION	
(+) OTROS INGRESOS	0.00
(-) OTROS EGRESOS (Gastos Diversos)	0.00
(+) INGRESOS FINANCIEROS	0.00
Utilidad (o Perdida) Neta Antes de IR	112,169.23
(-) Impuesto a la Renta (30%)	
UTILIDAD (o perdida) NETA	112,169.23

Firma del Contador de la empresa-----
Firma del representante legal de la empresa**Fuente:** extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL.

**GUÍA DE OBSERVACIÓN N° 1
MATERIA PRIMA**

EMPRESA: _____

FECHA: _____ **DURACIÓN:** _____

OBSERVADA POR: _____

Código	SITUACIONES OBSERVABLES	SI	NO	DESCRIPCIÓN DE LO OBSERVADO
1	La materia prima es sometida a transformación en la elaboración de panes.			
2	Existe un control de la materia prima al ingresar y salir el material al almacén.			
3	La empresa cuenta con órdenes de producción para llevar un control de la materia prima.			
4	La empresa cuenta con formato de orden de compra para llevar un control las compras de la materia prima.			
5	La materia prima es utilizada por orden de ingreso al almacén.			
6	La empresa cuenta con medidas exactas de la materia prima para la elaboración de los productos.			
7	La empresa verifica que la materia prima está en condiciones para el uso en la elaboración de panes.			

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL.

**GUÍA DE OBSERVACIÓN N° 2
MANO DE OBRA**

EMPRESA: _____

FECHA: _____ **DURACIÓN:** _____

OBSERVADA POR: _____

Código	SITUACIONES OBSERVABLES	SI	NO	DESCRIPCIÓN DE LO OBSERVADO
1	Los trabajadores de la empresa tienen un control de ingreso y salida.			
2	Los trabajadores trabajan horas extras y son remuneradas.			
3	Los trabajadores cuentan con seguro y todos los beneficios según la ley.			
4	La empresa cuenta con un supervisor de producción.			
5	La empresa capacita a sus trabajadores de manera continua.			
6	La empresa permite que sus trabajadores asistan a talleres que ofrecen sus proveedores.			
7	La empresa paga los salarios a sus trabajadores en el tiempo acordado.			

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL.

**GUÍA DE OBSERVACIÓN N° 3
CARGOS INDIRECTOS**

EMPRESA: _____

FECHA: _____ **DURACIÓN:** _____

OBSERVADA POR: _____

Código	SITUACIONES OBSERVABLES	SI	NO	DESCRIPCIÓN DE LO OBSERVADO
1	La empresa calcula los cargos indirectos para determinar los precios de los panes.			
2	La empresa identifica cuales son los cargos indirectos que se utilizan para la producción del pan.			
3	La empresa calcula la depreciación de la maquinaria para determinar precios.			
4	La empresa calcula la energía eléctrica para determinar precios.			
5	La empresa es propietaria de todos las maquinas que son utilizadas en la elaboración del pan.			
6	El local en donde la empresa produce el pan es propia.			

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL.

**GUÍA DE OBSERVACIÓN N° 4
RENTABILIDAD ECÓNOMICA**

EMPRESA: _____

FECHA: _____ **DURACIÓN:** _____

OBSERVADA POR: _____

Código	SITUACIONES OBSERVABLES	SI	NO	DESCRIPCIÓN DE LO OBSERVADO
1	La empresa compara sus resultados financieros en relación a los activos de la empresa.			
2	La empresa calcula su margen de utilidad.			
3	La empresa evalúa los resultados de su margen de utilidad.			
4	La empresa conoce con exactitud cuáles son sus ventas diarias.			
5	La empresa calcula la rotación de activos.			
6	La empresa evalúa la capacidad de activos al desarrollar un determinado nivel dl actividad.			

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL.

**GUÍA DE OBSERVACIÓN N° 5
RENTABILIDAD FINANCIERA**

EMPRESA: _____

FECHA: _____ **DURACIÓN:** _____

OBSERVADA POR: _____

Código	SITUACIONES OBSERVABLES	SI	NO	DESCRIPCIÓN DE LO OBSERVADO
1	La empresa identifica cuál de sus productos le brida mayores ganancias en el 2017.			
2	La empresa puede identificar cuál de sus productos le brindo mayores ganancias durante el año 2016.			
3	La empresa ha invertido en alguna maquinaria en el presente año.			
4	La empresa conoce cuál es su margen de utilidad bruta y neta.			
5	La empresa conoce el rendimiento de su capital.			
6	La empresa mide la rentabilidad obtenida de sus fondos propios.			
7	La empresa al analizar su desempeño económico y operativo.			

Fuente: extraído de los documentos de la Panadería y Pastelería SRL.

Fotografías

Imagen 1: Maquina amasadora



Imagen 2: Divisora



Imagen 3: ambiente de amasado



Imagen 4: Coche de aluminio



Imagen 5: Horno Artesanal



Imagen 6: Bandeja de aluminio



Imagen 7: Cortado y formado de pan



Imagen 8: armado de pan manteca



Imagen 9: armado de pan de piso



Imagen 10: armado de pan italiano



Imagen 11: cortado de pan italiano



Imagen 12: horneado de pan de piso



Imagen 13: pan de manteca horneado



Imagen 13: pan de piso horneado

