

UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONIO GUILLERMO URRELO



Facultad De Ciencias Empresariales Y Administrativas

Carrera Profesional De Contabilidad Y Finanzas

**COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA
RENTABILIDAD DE TORTAS D MAFY'S -CAJAMARCA
2020- 2021.**

Tesis presentada en cumplimiento parcial de los requerimientos para optar
el Título Profesional de Contador Público

Presentado por:

Bach. García Araujo, Kevin Duberly.

Bach. Pastor Torres, Miguel Ángel.

Asesor:

Mg. Carlos Paredes Romero

Cajamarca – Perú

Febrero - 2022

UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONIO GUILLERMO URRELO



Facultad De Ciencias Empresariales Y Administrativas

Carrera Profesional De Contabilidad Y Finanzas

**COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA
RENTABILIDAD DE TORTAS D MAFY'S -CAJAMARCA
2020- 2021.**

Tesis presentada en cumplimiento parcial de los requerimientos para optar
el Título Profesional de Contador Público

Presentado por:

Bach. García Araujo, Kevin Duberly.

Bach. Pastor Torres, Miguel Ángel.

Asesor:

Mg. Carlos Paredes Romero

Cajamarca – Perú

Febrero- 2022

COPYRIGHT © 2022 by
Bach. García Araujo, Kevin Duberly.

Bach. Pastor Torres, Miguel Ángel.

Todos los derechos reservados

UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONIO GUILLERMO URRELO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y

ADMINISTRATIVAS

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD Y FINANZAS

APROBACIÓN DE TESIS PARA OPTAR TÍTULO

PROFESIONAL DE CONTADOR PUBLICO

TÍTULO DE LA TESIS

**COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA
RENTABILIDAD DE TORTAS D MAFY´S -CAJAMARCA 2020-
2021.**

Presidente: Mg. Carlos Paredes Romero

Secretario: Mg. Guillermo Rojas Chaves

Vocal: Dr. Armando Montenegro Cabrera

Asesor: Mg. Carlos Paredes Romero

DEDICATORIA

A nuestro Padre celestial por guiar nuestro camino, a nuestros padres, hermanos y familiares, por ser los cimientos y la fortaleza para construir el camino de la vida profesional.

Bach. Kevin Duberly García Araujo

Bach. Miguel Ángel Pastor Torrez

El Autor

AGRADECIMIENTO

Agradecemos a Dios por habernos dado la fuerza y el valor para culminar esta etapa de nuestra vida profesional.

A nuestros padres y familiares, por habernos acompañado en este camino, por ser los pilares principales de la motivación y el esfuerzo para alcanzar esta meta.

A nuestra asesora, Dra. Carmen Rosa Diaz Camacho por su apoyo y conocimientos brindados durante el desarrollo de la investigación.

A la empresa DE TORTAS MAFY´S, por habernos brindado la confianza y el apoyo con su información necesaria para el desarrollo de la investigación.

RESUMEN

En el mundo de las empresas industriales es totalmente indispensable tener conocimiento empírico, técnico o universitario de los costos de producción, con dichas herramientas de desarrollo contable brinda datos exactos para saber cuánto es el monto que se gasta en la elaboración de cualquier producto determinado. La presente investigación, tiene como título “COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE TORTAS D MAFY’S -CAJAMARCA 2020 - 2021.” tiene como objetivo principal Determinar la Influencia de los Costos de Producción en la Rentabilidad De Tortas D Mafy’S - Cajamarca 2020 – 2021, la variable Costos de producción tiene como dimensión la materia prima, Cargos Indirectos y Mano de Obra; por parte de la variable rentabilidad tiene como dimensión rentabilidad económica y rentabilidad financiera, la población por todo los costos concedidos de la empresa y los estados financieros anuales; obteniendo como muestra los costos de producción y los estados financieros. Los resultados que se obtuvo en este trabajo de investigación fueron los problemas que presenta la empresa, específicamente por la carencia de no tener una estructura de los costos de producción que son: Materia prima, Cargos Indirectos, Mano de Obra, esenciales para el proceso de elaboración de sus productos, busca establecer un parámetro apropiado para el control de los costos de producción el cual ayudaría al incremento y seguimiento de la rentabilidad, determinar una buena gestión de ventas con nuevas tecnologías digitales, gestión de cobranzas, gestión de pagos, mejorar sus procesos de producción y su organigrama empresarial. Este trabajo de investigación influye en el mejoramiento de sus costos de producción, control y seguimiento en su rentabilidad.

Palabras Claves: Costos de Producción, Rentabilidad, Materia prima, Mano de Obra, Cargos Indirectos, Margen de Ganancia.

ABSTRACT

In the world of the industrial companies is absolutely important keep technical or college empiric knowledge about costs of production, with those skills of accounting development, you can bring exact information to know how is the amount that is used in the elaboration of any product. This investigation has as name of presentation “COSTS OF PRODUCTION AND ITS IMPACT ON PROFITABILITY OF MAFY’S CAKES – CAJAMARCA 2020-2021”. It has the principal purpose determinate the impact of the costs of production on the profitability of Mafy’s cakes- Cajamarca 2020-2021, the variable costs of production include all about the raw material, indirect charges and manual labor, on the other hand we have the profitability variable that has as a point of study the economic and financial costs effectiveness, the results of all the costs that made the company and also the current financial statements, keeping a sample with the financial data mentioned before. The results that we have in this investigation were the problems that the company has, specifically for the absence of a costs of production structure such as: Raw material, indirect charges, manual labor, a group of information so essential to the elaboration process of the products, this seeks set a correct parameter made specially to the control of the production costs, what would help in the development of the profitability, determine a great sales management with new digital technology, collection management, payment management, make better the process of production and the company organization chart. This investigation work has an impact on the development of production costs, control and monitoring of profitability.

Keywords: Cost of production, Profitability, Raw material, Manual labor, Indirect costs, Profit margin.

INDICE

DEDICATORIA.....	i
AGRADECIMIENTO.....	iii
RESUMEN	iv
ABSTRACT.....	v
1. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	2
1.1 Descripción de la realidad problemática	2
1.2 Definición del problema	9
1.3 Objetivos	9
1.4 Justificación	9
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.....	12
2. Fundamentos teóricos de la investigación.....	12
2.1. Antecedentes Internacionales:.....	12
2.2. Antecedentes Nacionales:	15
2.3. Antecedentes Locales:	19
2.4. Bases Teóricas	23
2.5. Definición De Términos Básicos	38
2.6. HIPOTESIS DE LA INVESTIGACION	44
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	47
3.1. Diseño de investigación	47
3.2. Método de investigación	47
3.3. Tipo de investigación.....	47
3.4. Nivel de investigación	48
3.5. Unidad de análisis.....	48
3.6. Población	48
3.7. Muestra	48
3.8. Técnicas.....	48
3.9. Instrumentos	49
3.10. Procedimiento de recolección de datos	49

3.11. Análisis de datos	50
CAPÍTULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN	51
4. Presentación, análisis e interpretación de resultados	51
4.1. Aspectos generales de la empresa “D Mafy’s”	51
4.2. Flujograma.....	52
4.3. Descripción de las actividades	54
4.4. Aplicación de un sistema de costeo por procesos	55
CAPITULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	67
5.1. CONCLUSIONES.....	67
5.2. RECOMENDACIONES.....	69
Bibliografía.....	70
ANEXOS.....	73

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Inventario de la Empresa del 2018	6
Tabla 2. Costo del Producto 2018	8
Tabla 3. Costo de producción según propietario	56
Tabla 4. Costos de producción reales	57
Tabla 5. Costos de producción según propietario	60
Tabla 6. Costos de producción reales	61
Tabla 7. Costos de producción del propietario	62
Tabla 8. Costos de producción reales	63
Tabla 9. Determinación del precio de venta	65

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Costos y Gastos.....	25
Figura 2. Fundamentos de los Costos de Producción.....	26
Figura 3. Ventas, Costos y Gastos.....	32
Figura 4. Evaluación de la Rentabilidad Económica	33
Figura 5. Evaluación de la Rentabilidad Financiera.....	34
Figura 6. Indicadores De La Rentabilidad Financiera.....	35
Figura 7. Indicadores De La Rentabilidad Financiera.....	36

CAPITULO I: INTRODUCCIÓN

La investigación consiste en analizar la incidencia de los costos de producción en la rentabilidad de la empresa TORTAS D MAFY´S. ya que la empresa no cuenta con un de costeo de fabricación establecido, por lo que hemos tenido en cuenta realizar esta investigación, este análisis ayudaría a mejorar la estructura de sus costos y así lograr mantener un adecuado control en la fijación del precio de venta final.

Este estudio fue elaborado con la recopilación de datos proporcionados por los encargados de administración y trabajadores de la empresa y está conformado por lo siguiente: el primer capítulo abarca la descripción del problema, los objetivos, justificación de la investigación. El segundo capítulo comprende el marco teórico el cual está compuesto por investigaciones locales, nacionales e internacionales, además de ello las bases teóricas, definición de términos básicos y finalmente la hipótesis de la investigación. El tercer capítulo está conformado por la metodología de la investigación, que comprende el tipo de investigación, unidad, población y muestra de análisis, y también las técnicas e instrumentos a utilizar en el estudio.

El cuarto capítulo se presenta los resultados obtenidos aplicando un costeo de producción datos que fueron procesados mediante el programa Microsoft Excel, asimismo comprende el análisis e interpretación de los mismos.

El quinto capítulo se detalla las conclusiones y recomendaciones a las que se ha llegado en esta tesis.

1. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 Descripción de la realidad problemática

En los últimos diez años en Latinoamérica, se ha podido observar el crecimiento de muchas empresas industriales, como también una serie de situaciones de crisis financieras y económicas por la falta de la gestión o de administración en sus activos, costos fijos, costos variables, depreciación y amortización de sus activos por lo cual generó un riesgo en las empresas de producción agrícola, ganadera, panaderías o pastelerías por el desconocimiento de los métodos o herramientas contables, falta de determinar su meta o un alcance en su producción y en su distribución del producto, algunas empresas desarrollan una mala gestión de recursos financieros, podemos determinar que algunas empresas no establecen sus políticas de gestión, sus inventarios, un debido control de almacén de su materia prima, desconocimiento de la rentabilidad en sus productos finales por lo que conlleva a que puedan seguir invirtiendo y desarrollándose como empresa emprendedora.

El conocimiento empírico, técnico o profesional de los costos de producción es fundamental para concretar un análisis de seguimiento en sus diversos tipos de productos que vendan al mercado, un control en su materia prima, mano de obra directa y los gastos de fabricación, los cuales son fundamentales para el desarrollo de la producción de un producto. La mayoría de las empresas suelen establecer sus precios de venta en base a los precios de los competidores, cometen un grave error porque lo determinan el precio empíricamente por desconocimiento, lo que conlleva a un fracaso rotundo porque no se sabe cuáles son sus estrategias de las demás empresas

competidoras que han desarrollado en bajar su precio de venta. Lo cual conlleva a una inflación de los costos de materia prima, mano de obra o de gastos de fabricación o materiales. Consecuentemente no obtienen la rentabilidad esperada o necesaria para su futuro funcionamiento llevándola a la desaparición o a reinventar sus reglas de negocio.

Las empresas industriales deben tener en cuenta sus costos de producción y un seguimiento exhaustivo en su rentabilidad lo cual es fundamental para el desarrollo de la toma de decisiones en sus productos estándar o generación de nuevos productos innovadores. Deberán crear un estándar de precios de todos sus productos según el análisis de costos realizado con anterioridad para poder realizar la venta al público deberán de tener un plan de marketing para determinar cuál será el alcance que desean obtener con sus productos y realizar un análisis de mercado para genera nuevos productos.

La competitividad a nivel mundial varia muy rápidamente sus estándares de reglas de negocio con ideas y productos innovadores, reingeniería de procesos productivos, lo cual influye a una competitividad variada y dinámica según el tipo de mercado al cual está enfocado la empresa. Es importante considerar muy seriamente que el cambio o riesgo es bueno, conlleva a mejorar su producción si lo han analizado muy exhaustivamente caso contrario conllevaría a un fracaso rotundo.

Una empresa debe tener en cuenta cuáles son sus objetivos específicos, su misión, su visión, su mercado y su alcance. Los cuales cada uno de ellos pueden variar según la realidad o complicaciones que tengan, es importante considerar dichos cambios, otras empresas optan por reinventar su proceso de

entrega, para una buena gestión de ventas es muy importante que la empresa considere muy seriamente el desarrollo tecnológico, sistemático o la ejecución de una transformación digital en sus procesos.

La tecnología es la mejor aliada para la gestión de ventas, gestión de cobranzas, control de almacén, seguimiento de su rentabilidad, implementación de tecnologías digitales de pagos, transferencias interbancarias, etc.

La empresa D Mafy'S. inició actividades el 01 de agosto del 2015, antes de dicha fecha los dueños de la empresa comenzaron realizando tortas a sus familiares en fechas de celebridades familiares como: cumpleaños, bautizos, primera comunión. Posteriormente comenzaron haciendo venta por tajadas de las tortas que elaboraban, reposterías al público en general, se dieron cuenta que existe mucha demanda en esa modalidad, paralelamente existían solicitudes de contrato para que realicen tortas por ocasiones de festividades tales como baby shower, bautizo, primera comunión, promociones, graduación, quinceañeros, matrimonio, fechas especiales (cumpleaños). Por lo cual ellos vieron que era mucho más rentable realizar dichas actividades. Por lo tanto, el 01 de agosto del 2015, comenzó el funcionamiento de la empresa en la fabricación de tortas de masa elástica, chantillí con vainilla, queque normal e inglés. En el Anexo N°03 podemos apreciar su proceso de productivo que ellos terminaron, en el anexo N°04 podemos visualizar su boleta de venta vacía como ejemplo que existe y se dedica en dicho rubro de pastelería, en el anexo N°05, N°06, N°07, N°08, N°09, N°10 indican las ventas que ha ejecutado la empresa como antecedente de las ventas realizadas. En el anexo N°11, N°12, N°13, N°14, N°15, N°16, N°17, N°18, N°19, N°20, N°21, N°22, N°23

podemos apreciar la maquinaria que tiene el establecimiento, la preparación o elaboración del queque con sus ingredientes, la decoración de la torta, las tortas terminadas de chantillí. Los diferentes tipos de ocasión de tortas de masa elástica como para promoción, graduación, cumpleaños, matrimonios, y tortas con diseños especiales según la necesidad del cliente.

Podemos apreciar en el anexo N° 01, se desarrolló una matriz de consistencia para tener claro toda la problemática general y específica que podemos encontrar, los objetivos que se determinó con los dueños de la empresa, la posible hipótesis, las variables que son fundamentales para instruir a los dueños de la empresa y se seleccionaron las dimensiones que se analizaran en la ejecución de este trabajo de investigación como lo es la materia prima, cargos indirectos, mano de obra, rentabilidad económica y rentabilidad financiera los cuales se dispersan en un análisis de indicadores que son: materia prima directa, costos fabriles, proceso productivos, mano de obra directa, margen de utilidad, rotación de los activos, margen de utilidad bruta y margen de utilidad neta. Se desarrolló una encuesta, Anexo N° 02, la cual comprende los indicadores a determinar.

En la Tabla N°01 muestra que la empresa ha desarrollado un inventario de sus maquinarias y equipos, herramientas y muebles y enseres que utilizó en el año 2018 para la elaboración de sus tortas.

Tabla 1. *Inventario de la Empresa del 2018*

INVENTARIO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Maquinaria y equipos	10		S/ 9,150.00
Cocina industrial	1	S/ 750.00	S/ 750.00
Quemadora de diseños	1	S/ 800.00	S/ 800.00
Horno de 2 cámaras	1	S/1,500.00	S/ 1,500.00
Tanque de gas de 1000 litros	1	S/ 800.00	S/ 800.00
Mostradores refrigeradores para pasteles, vidrio curvo con luz	1	S/1,000.00	S/ 1,000.00
Computadoras	1	S/1,200.00	S/ 1,200.00
Impresora foto pastel	1	S/1,500.00	S/ 1,500.00
Batidora cap. 30 litros	1	S/ 800.00	S/ 800.00
Licuadaora 8 litros	2	S/ 400.00	S/ 800.00
Herramientas	33		S/ 703.00
Coche porta bandeja	1	S/ 55.00	S/ 55.00
Afilador de cuchillos	2	S/ 20.00	S/ 40.00
Tabla de madera para picar	3	S/ 10.00	S/ 30.00
Paleta de acero	3	S/ 27.00	S/ 81.00
Cucharon de acero	3	S/ 44.00	S/ 132.00
Bandejas de 6.5cm de profundidad	3	S/ 21.00	S/ 63.00
Bandeja para horno	2	S/ 15.00	S/ 30.00
Bandeja de acero	2	S/ 15.00	S/ 30.00
Moldes de diversos modelos	9	S/ 18.00	S/ 162.00
Uniformes de chef	3	S/ 25.00	S/ 75.00
Jarras	2	S/ 2.50	S/ 5.00
Muebles y enseres	7		S/ 390.00
Escritorio	1	S/ 100.00	S/ 100.00
Sillas ejecutivas	3	S/ 30.00	S/ 90.00
Extintores	2	S/ 60.00	S/ 120.00
Estantes 5 pisos	1	S/ 80.00	S/ 80.00
TOTAL, ACTIVO FIJO			S/ 10,243.00

Fuente: Elaboración de la empresa

El objetivo de este trabajo de investigación es que conozca y tengan los indicios necesarios para la ejecución de sus actividades y su alcance en sus costos de producción para evitar gastos innecesarios. Ofrecerles nuevos mecanismos y herramientas de gestión de producción, gestión de ventas, gestión de cobranzas y gestión de pagos, la empresa podrá usar estos elementos pertinentemente, lo que generaría una disminución de sus costos e incremento en la rentabilidad de la empresa para que puedan seguir invirtiendo en nuevas maquinarias o que se expanda en sucursales o franquicias según los objetivos que establezca la empresa.

En la tabla N°02 muestra que la empresa ha tenido ventas de 640 tortas con un margen de ganancia de 75% por cada producto realizado, según su costo total de realización del producto se gastó S/. 24,023.20. Se obtuvo una ganancia bruta de S/. 18,017.40, y su ganancia por venta del producto es de S/. 42,040.60.

Tabla 2. Costo del Producto 2018

Año 2018										
CALCULO DE COSTOS VARIABLES UNITARIO	COSTO FIJO UNITARIO	COSTO VARIABLE UNITARIO	COSTO TOTAL	MARGEN DE GANANCIA	GANANCIA BRUTA UNITARIA	PRECIO VENTA	CANTIDAD DE VENTAS	COSTO TOTAL POR VENTA	GANANCIA BRUTA - POR VENTA	GANANCIA POR VENTA
	S/	S/	S/		S/	S/		S/	S/	S/
Torta de 1/4kg	13.33	14.40	27.73	75%	20.80	48.53	180	4,991.40	3,743.55	8,734.95
	S/	S/	S/		S/	S/		S/	S/	
Torta de 1/2kg	13.33	23.50	36.83	75%	27.62	64.45	240	8,839.20	6,629.40	S/15,468.60
	S/	S/	S/		S/	S/			S/	
Torta de 1kg	13.33	33.00	46.33	75%	34.75	81.08	220	S/10,192.60	7,644.45	S/17,837.05
TOTAL			S/ 110.89		S/ 83.17	S/ 194.06	640	S/24,023.20	S/18,017.40	S/42,040.60

Fuente: Elaboración de la empresa

1.2 Definición del problema

1.1.1. Problema general

¿Cómo influyen los costos de producción en la rentabilidad de Tortas D Mafy´s - Cajamarca 2018 - 2019?

1.1.2. Problemas específicos

PE1: ¿Cuáles son los costos de producción en la elaboración de productos de Tortas D Mafy´S - Cajamarca 2018 - 2019?

PE2: ¿Cuál es el nivel de rentabilidad de la elaboración de productos de Tortas D Mafy´S - Cajamarca 2018 - 2019?

1.3 Objetivos

1.1.3. Objetivo General

OG: Determinar la influencia de los costos de producción en la rentabilidad de Tortas D Mafy´S - Cajamarca 2018 - 2019.

1.1.4. Objetivos Específicos

OE1: Calcular los costos de producción en la elaboración de productos de Tortas D Mafy´S - Cajamarca 2018 - 2019.

OE2: Identificar las principales complejidades para determinar los costos en la elaboración de los productos de Tortas D Mafy´S - Cajamarca 2018 - 2019.

1.4 Justificación

“Realizan investigaciones teniendo en cuenta los propósitos de la investigación por los cuales plantea su estudio. De acuerdo a esta premisa, se

debe realizar la “explicación” del porque es conveniente desarrollar la propuesta de investigación. Es aquí donde se tiene en cuenta qué o cuáles son los beneficios que se obtendrán con la ejecución del estudio” (RIOS,2017, P.52).

La presente investigación, tiene como objetivo determinar la influencia de los costos de producción en la rentabilidad de los años 2018 - 2019. En dicho análisis de sus cuentas y costos de producción determinaremos la rentabilidad de cada producto y su mayor demanda en su producción de stock. Actualmente las empresas jóvenes carecen de dicho análisis y sobre todo de dicha documentación bien estructurada y sobre todo enfocarlo en sus productos, los insumos y en la producción completa. En este sentido, nuestra investigación está teóricamente justificada en esta doctrina, que brindará una estructura útil para la toma de decisiones en los costos de cada producto y de la misma manera determinar el nivel de rentabilidad de la producción.

1.1.5. Justificación Institucional.

La misión de Tortas D Mafy´S, es tener una mejor rentabilidad en sus productos que realiza, un control en los insumos de producción, un mejor alcance en sus productos, un seguimiento en los insumos, maquinarias y en el producto final. Este trabajo de investigación tiene como finalidad brindar un análisis exhaustivo para determinar los costos de producción de cada producto y mejorar el nivel de rentabilidad en la producción de los productos.

1.1.6. Justificación Operativa

Indica la posibilidad de desarrollar la investigación para tomar en consideración la necesidad que carece la empresa, la cual será una oportunidad para mejorar su desarrollo operativo y ejecutivo a través de un análisis en sus costos de producción de cada producto que realiza la empresa y de la misma manera determinar la rentabilidad de la producción. Por ello, una vez culminado el diagnóstico y la factibilidad, se procede a la elaboración de la propuesta, la cual facilitará el proceso en análisis de los costos de producción y determinar el nivel de rentabilidad que existe en la empresa.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2. Fundamentos teóricos de la investigación

2.1. Antecedentes Internacionales:

Merino (2016), en su investigación de la universidad técnica de Machala del Ecuador, titulado “COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU EFECTO EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA PROCESADORA DE MARISCOS DE EL ORO PROMAORO S.A”. Tiene como objetivo Analizar los costos de producción y su efecto en el estado de resultados, Evaluar el procedimiento de mano de obra directa respecto a los costos de producción, Determinar los factores que influyen en la información de costos que proporciona el área de producción, Identificar los indicadores rentabilidad que intervienen en los costos de producción y la relación directa con el estado de resultado integral.

Tiene como tipo de investigación aplicada – bibliográfica. Los indicadores en esta investigación son: Materia Prima, Mano de obra, Costos indirectos de fabricación, por órdenes de producción, por proceso, margen bruto, Margen Operacional, rentabilidad neta de ventas, ROE, ROA.

Se concluye que, la mano de obra directa es fundamental e importante para el cálculo de los costos por la cantidad de personal de planta que labora en el área de proceso; la producción depende del volumen de compra que se presenta en cada aguaje y el factor clave para que este sea mayor es el clima cálido donde el camarón se desarrolla por completo, en las temporadas de aguaje grande como se denomina hay mayor personal.

Los factores que influyen para el cálculo real de los costos son la mano de obra, materia prima, y otros costos; el área de proceso está dividida por

departamentos y en cada sector mediante los documentos pertinentes los encargados los llenan y los emiten al área contable para su respectivo registro.

En la empresa se analizó la rentabilidad a través de los indicadores oportunos, y se concluyó que se debe tener un control de los recursos y factores que intervienen en los costos, porque estos son fundamentales para el cálculo correcto de la utilidad.

De la cruz (2015), en su investigación de la universidad técnica de Ambato – Ecuador, titulada “EL COSTO DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA INCALSID CÍA. LTDA. DE LA CIUDAD DE AMBATO”. Tiene como objetivo Estudiar los Costos por Órdenes de Producción y su incidencia en la rentabilidad, Analizar la manera como se determina el Costo de Producción, Evaluar cuál es el nivel de rentabilidad de la empresa al aplicar un correcto control de costos y Proponer un Sistema de Costos por Órdenes de Producción para controlar los costos y mejorar la Rentabilidad.

Tiene como tipo de investigación exploratoria – descriptiva, la población exacta del trabajo de investigación es de 30 entre el departamento administrativo y contable y el de producción y ventas. Las dimensiones del trabajo son: Materia prima, Mano de Obra, Costos indirectos de Fabricación, Inversión, ventas. Los indicadores a utilizar serán: porcentaje de la materia prima, número de actividades del proceso productivo, porcentaje de mano de obra utilizados en la producción, rentabilidad del activo, rentabilidad del patrimonio, rentabilidad del capital, margen de utilidad bruta, Margen de utilidad neta.

La conclusión es que No posee un Control de los elementos del costo como son: Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación esto

repercute al momento de determinar el costo real del producto, por esta razón los costos son tomados de manera empírica por parte del gerente de la empresa al no existir una persona instruida en Costos en el departamento de producción. La rentabilidad no prevalece debido a que los costos de producción están subvalorados del costo real, provocando pérdidas para la empresa. No posee un Sistema de Costos de Producción específico, arrojando información de costos errados lo cual ocasiona que el costo del producto no sea real y nuestra rentabilidad disminuya.

Yagual (2018), En su investigación de la Universidad Laica Vicente Rocafuerte. Guayaquil - Ecuador, Titulada “LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU EFECTO EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA CACAOTERA VEARAN S.A”. tiene como objetivo Determinar adecuadamente los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad, Determinar los costos generados en el proceso productivo del cacao y su asignación, analizar los factores o causas que implican que la compañía Vearan S.A. no pueda determinar correctamente su costo de producción y evaluar el efecto en la rentabilidad que tiene la falta de determinación de los costos de producción.

Tiene el modelo de investigación cualitativo y cuantitativo documental – descriptiva cuya población es de 71 colaboradores. Tiene como conclusión Los procesos operativos y productivos no se encuentran definidos por los directivos de la compañía; así como también el sistema de costeo a aplicar en la misma, lo que dificulta conocer sus costos con exactitud y reales, lo que repercute directamente en la toma de decisiones de la gerencia. Los procesos productivos no tienen una coordinación adecuada, careciendo de supervisión en procesos de gran

importancia para el desarrollo de los árboles de cacao, como los son, la aplicación de herbicidas y fertilizantes.

Los procesos operativos no proporcionan información necesaria para determinar los costos de producción por sector, lote o hectárea y se evidencia la falta de control por parte de los involucrados hacia los elementos del costo. La empresa Vearan S.A. no analiza sus costos y su situación financiera, por lo que se desconoce cuál es el efecto de los costos de producción en la rentabilidad generada en cada uno de los periodos económicos.

La empresa Vearan S.A. presenta problemas de liquidez, ya que en el periodo 2016 el grado de cobertura fue de \$0,79 centavos de su activo circulante frente al pasivo circulante, el mismo que impide cancelar las deudas y obligaciones contraídas con proveedores relacionados y no relacionados; sin embargo en las últimas instancias dichos proveedores y terceros tendrían garantías al cobro de sus cuentas, ya que el ratio de garantía indica que la compañía cuenta con 1.52 veces del activo para cubrir su pasivo. La productividad de la compañía en el año 2016 alcanza los \$0,80 centavos, representando sus ingresos el 80% de sus costos, dando como resultado una pérdida del ejercicio en \$51.008,61.

2.2. Antecedentes Nacionales:

Casiano & Nieves (2017). En su investigación de la Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI. TRUJILLO - PERÚ, Titulada “INCIDENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA RENTABILIDAD DE LA PANADERIA Y PASTELERIA DONIL SRL, MOCHE, 2017”. Cuyo objetivo es Definir la relación entre los costos de producción y la rentabilidad, Diagnosticar la estructura de los costos, Medir la rentabilidad de la panadería, Analizar la relación

de la estructura de costos en la rentabilidad, Proponer un sistema de costos por órdenes específicos. El método desarrollado es aplicado y su tipo de problema es correlacional – causal – descriptiva - cuantitativo.

La población está conformada por todos los costos de producción y los estados financieros anuales. Las dimensiones realizadas en esta investigación son: Materia Prima, Mano de Obra, Cargos Indirectos, Rentabilidad Económica y Rentabilidad Financiera. En conclusión, 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 incrementó, pero puede mejorar controlando los costos que se utilizan en la elaboración de los productos.

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. Se elaboró y preparó una propuesta de un sistema de costos por órdenes específicos para la panadería y pastelería DONIL SRL, que ayudará en el control de los 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.

Tarqui (2016). En su trabajo de investigación, para otorgar el Grado de Contador Público en la Universidad Nacional del Altiplano. PUNO - PERÚ, titulada “DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN Y RENTABILIDAD DE PUERTAS ESPECIALES COMBINADAS DE FIERRO

Y MADERA EN LAS INDUSTRIAS DE METAL MECÁNICA EN LA CIUDAD DE YUNGUYO”. Contiene como objetivo Determinar los costos de producción, distribución y rentabilidad, determinar los costos de producción de productos terminados, determinar los costos de distribución de los productos terminados y determinar la eficiencia de la aplicación de costos para determinar la rentabilidad que se obtiene después de los valores agregados al producto antes de su comercialización a efectos de tener una información real para la toma de decisiones en la fijación de precios. Tiene como diseño de investigación, analítica descriptivo método inductivo.

Las dimensiones establecidas en el trabajo de investigación es la venta de productos terminados en forma eficiente, inversiones de capitales en la industria, aplicación de costos reales, rentabilidad y/o beneficios, eficiente manejo de ventas, inversión de capitales en empresas comerciales. Tiene como conclusión El resultado de los costos que constituye la suma de consumo de Materiales, mano de obra y los gastos indirectos para el año de 2014 y 2015 obtuvieron resultados favorables.

Por la uniformidad de la utilización de los elementos de costos tales como materiales, mano de obra y otros gastos indirectos que forman los costos de producción en las empresas dedicadas a la producción de metal mecánica están reflejados en las hojas de costos preestablecidos del 01 al 06 del presente trabajo de investigación.

En cuanto a la rentabilidad Patrimonial, General, de Ventas y Activo Total, de las empresas estudiadas los resultados han arrojado los resultados muy

favorables por lo tanto es necesario continuar mejorando sus costos con la finalidad de obtener mayores ingresos.

Cáceres & Quispe (2018). En su Tesis de la Universidad Tecnológica de los Andes. CUSCO - PERÚ, denominada “COSTOS DE PRODUCCIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y RENTABILIDAD DE LA HOJA DE COCA EN EL DISTRITO DE SANTA ANA LA CONVENCION – CUSCO AÑO 2016”. El objetivo principal Conocer el costo de producción, comercialización y rentabilidad de los productores de la hoja de coca, Analizar los elementos del costo de producción, Describir los elementos del costo de comercialización, Identificar la rentabilidad de la hoja de coca. El tipo de investigación es exploratorio – descriptivo diseño de la investigación es no experimental. La población que existe es de 151 agricultores.

Las dimensiones que se ejecutaron son costos directos, costos indirectos, utilidad. Los indicadores son: materia prima, mano de obra, gastos generales, total ventas, total de gastos. En sus conclusiones describe: El desconocimiento de los costos de producción de la hoja de coca por parte de los productores del Distrito de Santa Ana La Convención Año 2016, hace que determinan erróneamente el costo de producción total ya que no consideran varios procesos en el proceso de la producción, como es el caso de la preparación de almácigo, preparación del terreno, labores culturales, tolderos, sacos de polietileno entre otros, lo cual hace que sea diferente a los que determina la Empresa Nacional de la Hoja de Coca ENACO S.A. El desconocimiento en la determinación de los costos de comercialización por parte de los productores del Distrito de Santa Ana La

Convención Año 2016 inciden en que los precios de comercialización no se ajusten a la realidad.

2.3. Antecedentes Locales:

Manosalva & Prado (2019) En su tesis de la Universidad Privada Antonio Guillermo Urrelo, denominada “SISTEMA DE COSTOS ABC DE LA EMPRESA PANADERÍA EL EDÉN E.I.R.L., Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DURANTE EL PERIODO 2017”. Cuyo objetivo fue Describir el Sistema de Costos ABC para la Panadería El Edén E.I.R.L, y la Rentabilidad, durante el periodo 2017, Diseñar un Sistema de Costos ABC para la Panadería El Edén E.I.R.L., Analizar la rentabilidad por producto de la Panadería El Edén E.I.R.L. cuyos indicadores usaron: Procesos y Actividades, Conductores de Costos, Costos Indirectos de Fabricación de la variable independiente. Y de la dependiente usaron: Variación Absoluta, Variación Relativa. Determinamos que su tipo de investigación es descriptiva, su diseño de investigación es no experimental. La población desarrollada en este trabajo de investigación es del sistema de costos de la panadería, la muestra el análisis documentario de estados financieros y estados de resultados de la panadería en el periodo 2017.

Las técnicas de instrumentos y recolección de datos fueron: observación, entrevistas, análisis de documentos, entrevistas dirigidas. La conclusión determinada en este trabajo de investigación fue que al diseñar el ABC se identificó que Adquisición de Materiales, Almacenamiento de Materiales, Entrega de Materiales a Producción, Amasado, Dilatado, Horneado, Administración, Control de compras, Control de Calidad, Contabilidad, Distribución de Productos, Emisión de Boletas, Cobro a Clientes. Aplicando el método de costeo tradicional

se obtiene como resultado que el precio unitario de cada uno de los panes es de S/ 0.10 céntimo. Con el Sistema de Costos ABC se ha podido obtener el costo unitario tal como se muestra en la Tabla N°13 en donde para el Pan de Yema el costo unitario es de 0.10 céntimos, para el pan Biscocho es de 0.12 y el Pan Integral de 0.09; resultado que concuerda muy bien con el proceso ya que se tomó en consideración a detalle cada uno de los productos y costos utilizados en el proceso de elaboración de los panes. Se ha encontrado que la rentabilidad para el Pan Integral usando el sistema de costos ABC es un 23% favorable.

En el Biscocho el sistema de costos ABC también se obtiene un resultado positivo en la rentabilidad en un 17% favorable. Sin embargo, para el Pan de yema la rentabilidad obtenida a través de sistema de Costos ABC es menor en un -12%. La Rentabilidad con el Sistema de costos ABC en un análisis general a través del costeo tradicional es de S/ 110,717.46 según se muestra en Anexo 9 mientras que la utilidad neta obtenida a través del método ABC es de S/ 99 514.08 dato 44 calculado en la Tabla 14, lo que no significa mucha diferencia entre ambos métodos, que siendo exactos es de un -0.35%. Pero con estos datos el propietario podrá analizar y reducir costos, acción que le permitirá volverse realmente rentable ya que ahora cuenta con un parámetro preciso, que lo ayudará a tomar mejores decisiones.

QUISPE (2018) En su tesis de la Universidad Nacional de Cajamarca, denominada "INCIDENCIA DEL SISTEMA DE COSTOS ABC EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA JJM SERVICIOS GENERALES SRL EN EL PERÍODO 2016". Cuyo objetivo tiene Determinar la incidencia de la aplicación del sistema de costos ABC en la rentabilidad de la empresa JJM

Servicios Generales SRL en el periodo 2016, Describir de qué manera incide el costo de los recursos utilizados para la prestación de servicios en la rentabilidad de la empresa, Determinar cuáles son las actividades que inciden en la rentabilidad de la empresa, Identificar como incide el costo del servicio en la rentabilidad. Cuyo tipo de investigación es aplicada, el diseño de investigación es descriptivo, la población representa es toda la organización y la muestra está compuesta por 5 personas “los trabajadores” de la organización, las dimensiones de la variable dependiente son: Recursos, Actividades, Servicio y los indicadores son: N° de personal, N° de maquinaria, Costo de los insumos, Número de actividades, Tipo de actividades, Costo unitario del metro cúbico.

Las dimensiones de la variable dependientes son: Estados de Situación Financiera, Estado de Resultados y los indicadores son: Rentabilidad financiera, Rentabilidad económica, Rentabilidad respecto a las ventas. Podemos concluir que se determina que en el servicio de perforación y voladura se sub-costeaba los costos de producción asignándole cantidades menores a las involucradas en sus actividades y por otro lado en el servicio de alquiler de maquinaria se atribuía gastos de operación inadecuados. los recursos utilizados como mano de obra indirecta, alquiler de local, depreciación de maquinaria y equipo, servicios básicos, entre otros; al ser bien distribuidos de acuerdo a las actividades realizadas para la prestación de cada servicio define el costo real de cada uno de ellos; lo que incide en el cálculo de la rentabilidad tanto del servicio de perforación y voladura como del servicio de alquiler de maquinaria esto permite realizar un correcto análisis de rentabilidad de la empresa. tiene mayor incidencia es el mantenimiento

del equipo, pues en ambos servicios a esta actividad se le distribuye mayor cantidad gastos indirectos.

Al determinar correctamente los costos unitarios en base a la aplicación del sistema de costos ABC por cada servicio prestado, permite saber cuál de estos genera mayor ganancia, y de la misma manera cuál es más rentable para la empresa JJM Servicios Generales SRL, siendo el de mayor incidencia el servicio de alquiler.

Mendoza & Rodas (2016) En su tesis de la Universidad Privada Antonio Guillermo Urrelo, titulada “LA INFLUENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA DE CONFECCIONES KRISTY SCRL DE LA CIUDAD DE CHICLAYO, EN LOS AÑOS 2014 - 2015”. Tuvo como objetivo principal, la influencia de los costos de producción en la determinación de la rentabilidad, Analizar el comportamiento de los costos de producción, Analizar el comportamiento de la rentabilidad económico y Financiero que presenta, Determinar la relación que tiene las dimensiones de costo de producción y la rentabilidad.

Las dimensiones que se tomaron en este trabajo de investigación es: Materia Prima, Mano de Obra, Costos Indirectos de Fabricación, Rentabilidad económica y financiera. El tipo de investigación es descriptivo cuantitativo correlacional su diseño de investigación es No Experimental. La población es la estructura de los costos de producción de la empresa además los estados financieros.

Concluye que la influencia de los costos de producción en la rentabilidad de la empresa de confecciones Kristy SCRL localizada en la ciudad de Chiclayo

es positiva, aunque esta sea mínima (2014: 0.340223 y 2015:0.212004) pues se ubica por debajo de la media sobre la rentabilidad de la empresa; esto es debido a la no existencia de controles debidamente estructurados, lo que dificulta el análisis de los costos de producción, provocando costos y ganancias inexactas. han contribuido a que tenga una variación, más aún con el sistema con el que cuentan, (ROA: -6.06%, ROE: 6.26% Y ROI: 0.5%). Finalmente, la hipótesis y objetivos de la presente de investigación han sido ejecutados satisfactoriamente, porque hemos llegado a determinar los costos de producción y su influencia en la rentabilidad de la empresa, a través de métodos básicos, además de evaluar los beneficios

2.4. Bases Teóricas

La contabilidad de costos es un sistema contable especial, que tiene como objetivo principal suministrar los elementos fundamentales para el cálculo, control y análisis de los costos de producción de un bien o servicio. Se encarga de la acumulación y el análisis de la información para uso interno de empresa o el gerente a cargo de la organización. Referente a la planeación, control y toma de decisiones. Permite conocer el valor de todos los elementos del costo de producción de un bien y/o servicio, por tanto, calcular el costo unitario del mismo con miras a fijar el precio de venta y el manejo de las utilidades empresariales

2.4.1. Elementos Generales de la Contabilidad de Costos.

La contabilidad de costos es una herramienta de la administración que consiste en determinar cuánto vale la producción de un artículo o prestar un servicio en sus tres elementos: Materiales

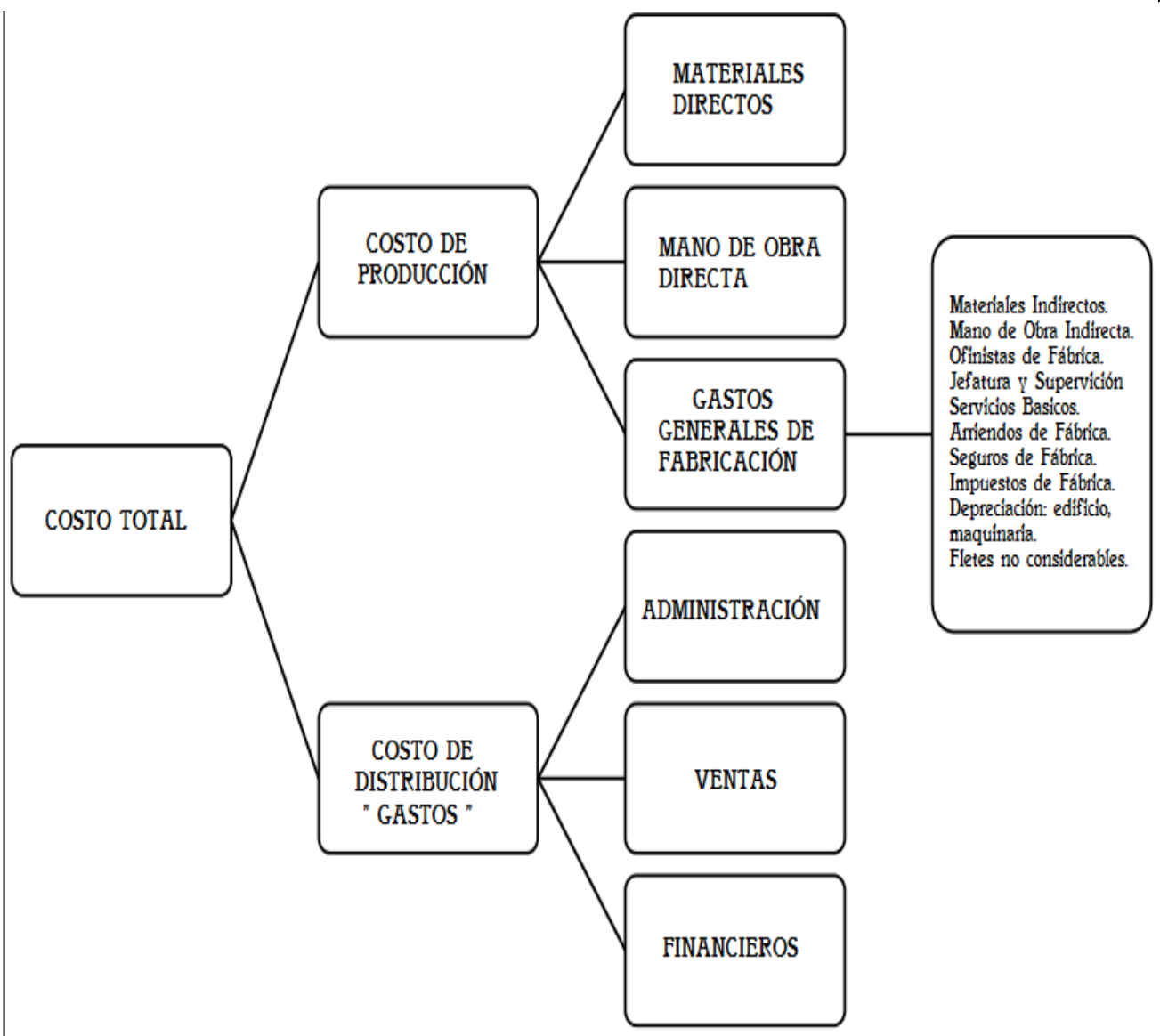
Directos, Mano de Obra Directa y los Costos Indirectos de Fabricación. Sirve para disminuir costos y así obtener más beneficios. La forma de producir: Costos por órdenes específicos, por procesos y por ensamble. Según la fecha de cálculo: Históricos y predeterminados. Que los determinados a su vez, se subdividen en: estimados y estándares. Según la forma de contabilizarse: Costeo real; Costeo normal y costeo estándar. (Marulanda, 2015, P.04).

Costos: “Es todo desembolso, pasado, presente o futuro, que se involucra al proceso de producción, cuyo valor queda incluido en los productos y contablemente se observa en los inventarios (desembolso capitalizable)” (Muralanda, 2015, P.07).

Gastos: “Es todo desembolso o erogación relacionada con los departamentos de administración y ventas, cuyo valor se consume en el periodo contable (desembolso no capitalizable)” (Muralanda, 2015, P.07).

En la Figura N° 01, Muestra las diferencias que existen entre el costo de producción y el costo de distribución cual representa los gastos.

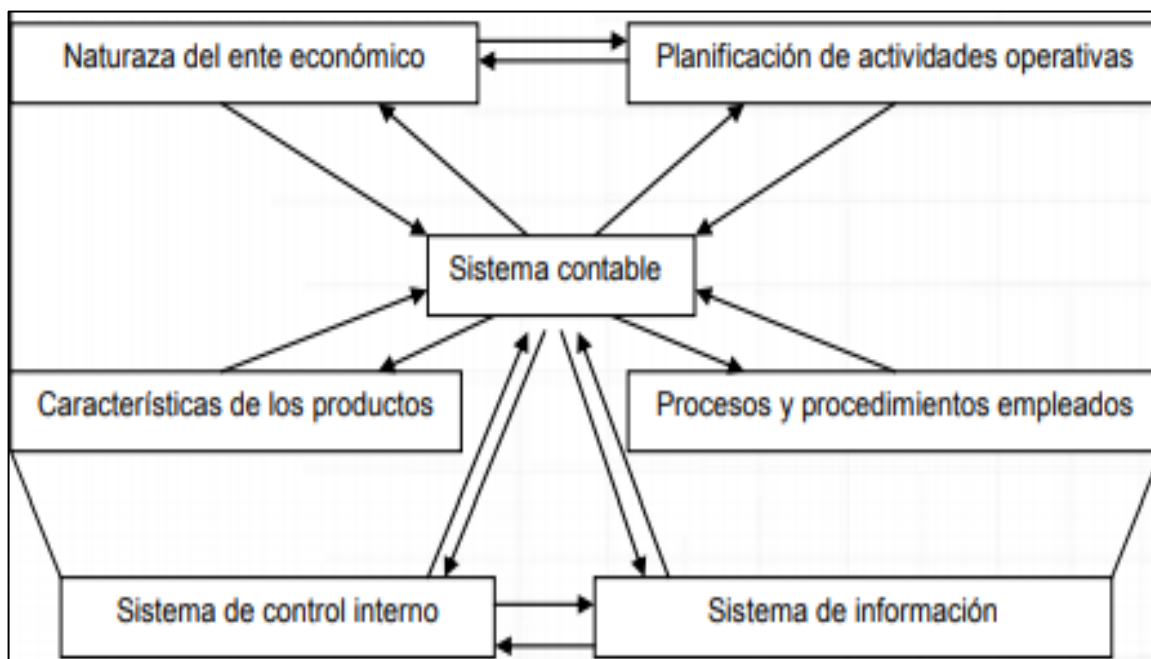
Figura 1. Costos y Gastos



Fuente: Vallejos Orbe, Henry Marcelo – Chilingua Jaramillo, Manuel Patricio

En la Figura N° 02, Se Determinan que todos los fundamentos de los costos producción generan un bucle de retroalimentación entre sí para poder determinar una información.

Figura 2. Fundamentos de los Costos de Producción



Fuente: Ramírez molinares, Carlos Vicente.

Técnicas de Costos: Se refieren a la manera como se recoleccionan, clasifican, computan, registran, acumulan, asignan e informan los datos de las operaciones que ejecutan en un ente económico en la elaboración de sus productos. Por tanto, además de conocer la esencia de los productos objeto de fabricación y costeo, debe tenerse conocimiento acerca de las clases de materias primas, materiales y demás insumos que se necesitan y las formas como los mismos son transformados o modificados e incorporados a los productos finales; como también debe tenerse información sobre las clases y calidades de trabajo humano necesarios para la adecuada conversión de aquellos en productos de óptima calidad. (Ramírez et al, 2010, p.25).

Periodo de Costos: Es el lapso que toma una entidad para los fines relacionados con la información contable y/o financiera, el cual puede

ser semanal, quincenal, mensual, bimestral, semestral o de otras duraciones más o menos prolongadas, dependiendo de las necesidades de la información o Necesidades económicas de la organización. (Ramírez et al, 2010, p.26).

Unidad de Costo: Siempre existe la necesidad de medir, de alguna manera, el volumen de productos procesados o elaborados en un sistema de producción. Independientemente de la forma que se utilice para la presentación o medición de los materiales o materias primas, los productos finales deben tener su propia unidad de medida. (Ramírez et al, 2010, p.27).

Centro de Costos: Están constituidos por un conjunto de personas, instalaciones, máquinas y equipos que participan en la realización de actividades similares o relacionadas entre sí en los procesos de producción o en la ejecución de funciones o servicios complementarios y necesarios para alcanzar los objetivos operativos o administrativos de una entidad. (Ramírez et al, 2010, p.27).

Centro de Costos de producción: Son aquellos que ejecutan las actividades directamente involucradas con las funciones de fabricación o producción, es decir, donde se llevan a efecto los trabajos realmente relacionados con la elaboración de los productos, como el centro de costos o departamento de mezclado en una fábrica de cemento o el de ensamble en una fábrica. (Ramírez et al, 2010, p.29).

Centro de Costos de Servicios: Participan en la realización de trabajos auxiliares, necesariamente complementarios para el cumplimiento de

las operaciones fabriles, sin participar de manera directa en las actividades de producción propiamente dicha, como el departamento de servicios generales o departamento de mantenimiento, toda vez que son encargados de prestar servicios a diversas áreas de la planta. (Ramírez et al, 2010, p.29).

Centro de Costos Híbridos: Son aquellos que cumplen ambos tipos de funciones, a la vez que desarrollan actividades de producción claramente identificables prestan servicios a otras áreas de la planta, como, por ejemplo, el taller de una fábrica, que hace mantenimientos a otros centros de costos o departamentos y, entre sus funciones, ejecuta trabajos con cargo a lotes de productos específicos o con destino a determinados procesos de fabricación. (Ramírez et al, 2010, p.29).

2.4.2. Clasificación y comportamiento

Materias Primas (MP): “Comprende los materiales que guardan una relación directa con el producto terminado bien sea por su clara identificación, por la fácil asignación a este o lo relevante de su valor” (Murulanda, 2015, p.11).

Son los objetos, materiales o insumos que son la esencia del producto final por ejemplo la tela, el hilo, el cierre, los botones y la plantilla son materia de una casaca.

Mano de Obra Directa (MOD): “Comprende toda remuneración (salario, prestaciones sociales, aportes para fiscales, auxilio de transporte, horas extras, incentivos, etc.) a los operarios (trabajadores

que interviene directamente en la transformación de las materias primas” (Murulanda, 2015, p.11).

Es toda actividad ejecutada por algún operario Humano o Robótica que emplea un salario u horas Empleadas para la ejecución del producto. Por ejemplo, salarios y prestaciones sociales de cortadores, costureras. Pulidores, empacadores.

Costos Indirectos de Fabricación (CIF): son aquellos Materiales, Repuesto, accesorios o mano de obra Indirecta que son necesarios para producir un determinado fragmento o Porcentaje del producto final diferentes al MP Y MOD los cuales se componen por:

Materiales, Repuestos y accesorios: “Elementos físicos diferentes de las materias primas que se requieren para obtener un producto terminado y no están físicamente en éste” (Murulanda, 2015, P.11).

Por ejemplo, podemos encontrar entre los materiales las grasas, lubricantes, aceites. Combustibles, algunos repuestos son los piñones, poleas. Bandas, motores, lanzaderas; como accesorios están el metro, la regla, los moldes, lápices, tijeras, cartulina, etc.

Mano de Obra Indirecta (MOI): Toda contra prestaciones (salario, prestaciones sociales, aportes parafiscales, horas extras, bonificaciones, auxilio de transportes, etc.) al personal de producción diferente de los operarios (gerente de producción, jefe de planta, electricistas, supervisores, ingeniero industrial, secretarias, supernumerarios,

personal de mantenimientos, mecánicos, celadores, todos de producción). (Murulanda, 2015, P.11).

Otros CIF: “Son desembolsos necesarios para elaborar el producto final que por sus características de valor y/o variedad no son fácilmente identificables o cuantificables en el producto final” (Murulanda, 2015, P.12).

Se determina como la Depreciación del equipo, las pólizas de seguros, los arrendamientos de la planta de producción o equipos, impuestos municipales (predial y valorización), fletes de poco valor en la compra de M.P, servicios públicos de la fábrica, etc.

Costo Primo: “Es el valor de los dos primeros elementos del costo, se interpreta como los elementos primarios, básicos para elaborar el producto final.

$$COSTO PRIMO = M.P + M.O.D$$

Costo de Conversión: Es el valor de los elementos del costo necesarios para convertir o transformar las materias primas en un producto terminado” (Murulanda, 2015, P.12).

$$COSTO DE CONVERSIÓN = M.O.D + C.I.F$$

2.4.3. *Costo de Producción*

Se origina del consumo de los factores (bienes económicos) por efecto del proceso de fabricación, no es más que el consumo de utilidades económicas de dichos factores y el insumo de dichas utilidades del producto terminado. Técnicamente considerado el costo

de producción representa el consumo de factores productivos utilizado en el proceso de fabricación y su incorporación en los productos, proceso y PT. (Lazo, 2013, P.25)

En conclusión, el costo de producción es la suma de Materia Prima, MOD, CIF de un producto determinado.

$$**COSTO DE PRODUCCIÓN = MP + MOD + CIF**$$

Comportamiento de los Costos: “Hacen el seguimiento de su uso subsecuente. existen dos tipos básicos de patrones de conducta de costos los cuales son costos variables y fijos” (Lazo, 2013, P.35).

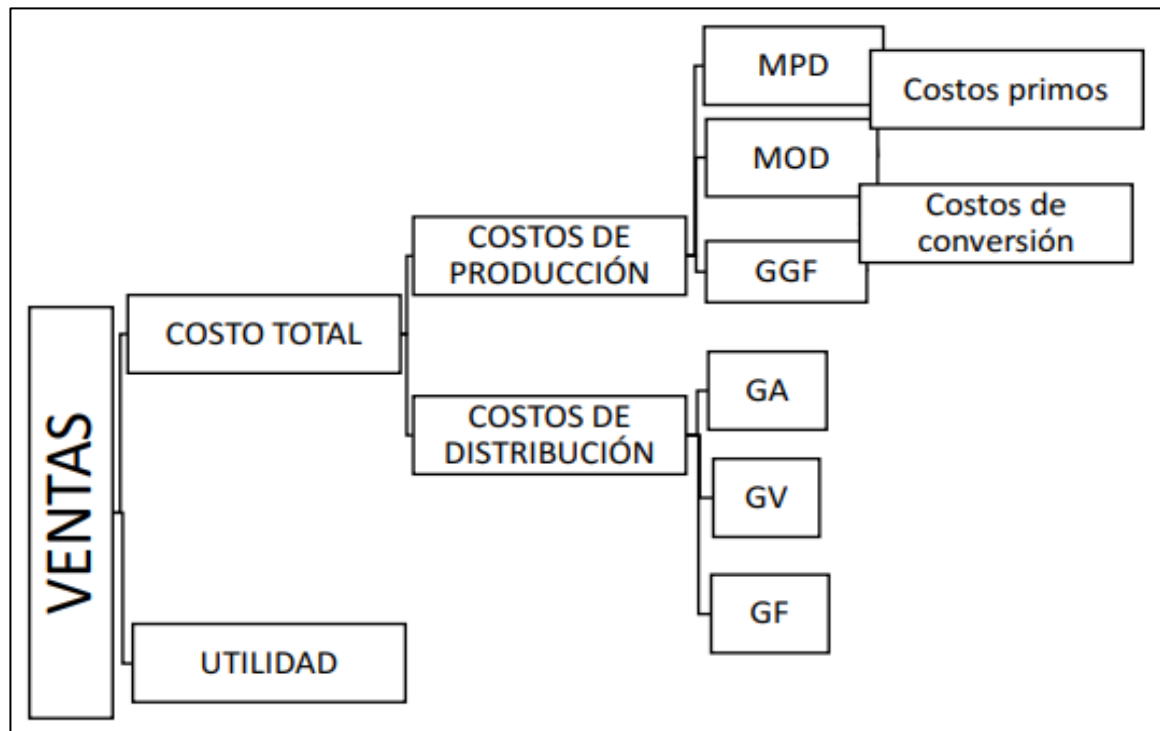
Se determina que un costo variable es un costo que cambia total en proporción a los cambios de un factor de costos sin embargo un costo fijo es un costo que no cambia a pesar de los cambios de sus factores.

Costo Totales Unitario: “Se calcula un costo unitario (también llamado costo promedio) al dividir algún costo total (el numerador) entre algún número de unidades (el denominador)” (Lazo, 2013, P.35).

$$**Costo Total Unitario = \frac{Total de Costos de Producción}{Numeros de Unidades Producidas}**$$

En la Figura N° 03, Muestra todos los parametros que existen en Costos de Produccion y costos de Distribución. Ventas Costos y Gastos.

Figura 3. Ventas, Costos y Gastos



Fuente: Vallejos Orbe, Henry Marcelo - Chilinginga Jaramillo, Manuel Patricio.

2.4.4. Bases para Calcular el Costo del Producto Terminado

Base Histórica: “Se calcula el costo del producto al finalizar el proceso productivo, utilizando los costos históricos o costos reales que se consumieron para su fabricación” (Murulanda, 2015, P.12).

Base Predeterminada: “Calcula el costo del producto terminado antes de iniciar el proceso productivo, utilizando los costos presupuestados” (Murulanda, 2015, P.12)

Costos Estimados: “Son los que permiten calcular el costo del producto utilizando la experiencia y la observación, como referencia información acumulada y obtenida en periodos anteriores” (Muralanda, 2015, P.12).

Costos Estándar: “Se Utiliza los métodos científicos como la estadística, estudios de tiempos, movimientos y otras aplicaciones de la ingeniería industrial” (Muralanda, 2015, p.12).

2.4.5. *Rentabilidad y sus Componentes.*

Se puede hablar desde el punto de vista económico o financiero, o también se puede hablar de rentabilidad social, incluyendo en este caso aspectos muy variados como pueden ser los aspectos culturales, medioambientales, etc., que vienen a configurar los efectos positivos o negativos que una empresa puede originar en su entorno social o natural. (Lizcano et al, 2004, P.10).

Evaluación de la rentabilidad Económica: “Consiste en comparar el resultado alcanzado por la empresa y ello con independencia de la procedencia de los recursos financieros implicados, en relación con los activos empleados” (Lizcano et al, 2004, P.11).

En la Figura N° 04, Muestra todos los indicadores que para determinar la Rotacion de los activos, Margen de beneficio y por ultimo la rentabilidad economica.

Figura 4. Evaluación de la Rentabilidad Económica

$$\frac{\text{Resultado explotación}}{\text{Activo total}} = \frac{\text{Resultado explotación}}{\text{Ventas netas}} \times \frac{\text{Ventas netas}}{\text{Activo total}}$$

RENTABILIDAD ECONOMICA

MARGEN DE BENEFICIO

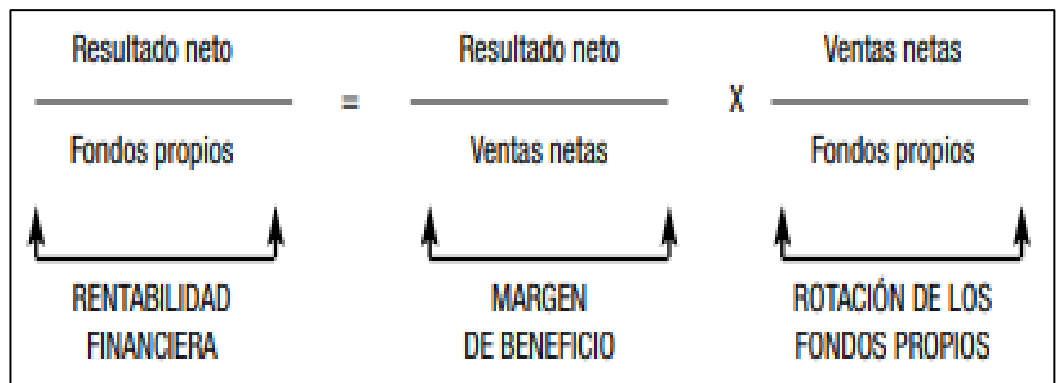
ROTACIÓN DE LOS ACTIVOS

Fuente: Lizcano Álvarez, Jesús

Evaluación de la rentabilidad Financiera: “Incorpora en su cálculo, dentro del denominador, la cuantía de los fondos propios, por lo cual esta rentabilidad constituye un test de rendimiento o de rentabilidad para el accionista o propietario de la empresa” (Lizcano et al, 2004, P.12).

En la Figura N° 05, Muestra todos los indicadores que para determinar la Rotación de los fondos Propios, Margen de beneficio y por ultimo la rentabilidad Financiera.

Figura 5. Evaluación de la Rentabilidad Financiera



Fuente: Lizcano Álvarez, Jesús

En la Figura N° 06, Muestra todos los Indicadores con sus formulas pertinentes que son fundamentales para la determinacion de la rentabilidad Financiera.

Figura 6. Indicadores De La Rentabilidad Financiera

RATIO	CÁLCULO	SIGNIFICADO
A) BENEFICIO POR ACCIÓN	$\frac{\text{Beneficio neto ejercicio}}{\text{Número promedio acciones}}$	Beneficio que corresponde a cada título, con independencia de que se reparta en forma de dividendos o se mantenga en forma de reservas
B) PRECIO-BENEFICIO (PER)	$\frac{\text{Cotización de la acción}}{\text{Beneficio por acción}}$	Proporción existente entre el valor de mercado y el beneficio atribuible a cada acción. Teóricamente puede representar el número de años que debería esperarse a tenor de los resultados alcanzados hasta recuperar el valor actual de los títulos
C) DIVIDENDO POR ACCIÓN	$\frac{\text{Dividendo total}}{\text{Número promedio acciones}}$	Dividendo correspondiente a cada título; mide la rentabilidad de cada título procedente de la política de distribución de dividendos aplicada por la empresa
D) RENTABILIDAD DE LAS ACCIONES	$\frac{\text{Dividendo por acción}}{\text{Cotización por acción}}$	La rentabilidad que se obtiene de la inversión en acciones
E) POLÍTICA DE DIVIDENDOS (PAY OUT)	$\frac{\text{Dividendo total}}{\text{Beneficio neto ejercicio}}$	Representa el porcentaje de los resultados del ejercicio destinados a pagar dividendos. Permite efectuar comparaciones intertemporales a fin de evaluar la evolución mostrada y enjuiciar la política de dividendos
F) VALOR CONTABLE DE LAS ACCIONES	$\frac{\text{Fondos propios}}{\text{Número de acciones a fin del ejercicio}}$	Permite conocer el valor contable o teórico de cada acción

Fuente: Lizcano Álvarez, Jesús

Evaluación de la rentabilidad Autogenerada: “Trata de mostrar la capacidad de generación de recursos financieros internos por parte de la empresa. Como fruto de las actividades del período que habrá obtenido, por una parte, un resultado, y por otra, habrá podido dotar unas amortizaciones en relación con el inmovilizado material y/o inmaterial. Tanto una como otra, estas magnitudes representan unos flujos

financieros de los que la empresa podrá en buena medida disponer libremente, al menos en el corto plazo. (Lizcano et al, 2004, P.16)

En la Figura N° 07, Muestra la formula para determina la rentabilidad autogenerada la cual es (Resultado antes de impuestos + Dotaciones amortizaciones) entre ingresos totales.

Figura 7. Indicadores De La Rentabilidad Financiera

$$\text{RENTABILIDAD AUTOGENERADA} = \frac{\text{Resultado antes de impuestos + Dotaciones amortizaciones}}{\text{Ingresos totales}}$$

Fuente: Lizcano Álvarez, Jesús

Indicadores para determinar la rentabilidad:

Beneficios / Activo Total

Beneficios / Inmovilizado Total

Beneficios / Inmovilizado Productivo

(Beneficios/Inmovilizado Productivo) / (Beneficios/Inmovilizado Total)

(Beneficios/Inmovilizado Productivo) / (Beneficios/Activo Total)

Beneficios / Fondos Propios

Beneficios / N° Total Acciones

Beneficios / Endeudamiento

Beneficios / Ventas

Beneficios / Gastos

Beneficios / *Cash Flow*

Beneficios / Inversiones

Beneficios / N° Empleados

Beneficios / Oficinas

Beneficios / Valoración del Personal

Margen Beneficios / Índice de Liquidez

Margen de Beneficios / Índice de Solvencia

Margen de Utilidad: 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.

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

Rotación de los Activos: Se evalúa la capacidad de los activos. Cuanto mayor sea este ratio, mejor rendimiento obtiene la empresa de sus inversiones, lo que excede en un incremento de la rentabilidad.

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

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. Cuánto más bajo es el costo relativo del costo de ventas mejor.

$$\text{Margen de Utilidad Bruta} = \frac{\text{Ventas} - \text{Costo de Ventas}}{\text{Ventas}}$$

2.5. Definición De Términos Básicos

Mermas: “Es el deterioro de un bien a través del tiempo, o que las unidades se encuentran dañadas o defectuosas (pérdida cualitativa)” (Lazo, 2013, P.92).

Desmedro: “Pérdida o disminución de bienes durante el proceso productivo por la naturaleza propia del material o proceso productivo (pérdida cuantitativa)” (Lazo, 2013, P.92).

Costo de la Mano de Obra Directa: Es el salario que se paga al trabajador por la fuerza de trabajo que se aplica en el proceso productivo. La fuerza de trabajo no es una mercancía homogénea, pues los trabajadores poseen diversas potencialidades y distintos grados de habilidad y experiencia. (Lazo, 2013, P.103)

Medición del Tiempo: Es una fase importante de la contabilidad de costos y se define como el registro diario de la asistencia del trabajador al centro de trabajo para determinar la cantidad de trabajo efectuado por el trabajador en la empresa industrial, o para determinar el tiempo que se emplea en una labor o tarea realizada. (Lazo, 2013, P.104)

Cronometraje: Sirve para mantener un registro de horas trabajadas, de la naturaleza de las asignaciones de trabajo y las unidades producidas. Esta información la utiliza el departamento de nóminas para determinar las ganancias de cada empleado, y el departamento de contabilidad de costos para cargar los gastos a las cuentas, departamentos y/o trabajos. (Lazo, 2013, P.116)

Costos de Ociosidad: “Surgen del tiempo en que el operario no tiene trabajo para realizar (o produce en menor cantidad a la medida estándar), y constituyen una pérdida que va a dar resultados sin afectar el costo del producto” (Lazo, 2013, P.118).

Incentivos: “Este método combina los dos anteriores, agregando a una retribución básica fija una variable en función del rendimiento del trabajador” (Lazo, 2013, P.119).

Prestaciones: Incluyen una variedad de costos relacionados con la mano de obra (despensa, fondos de pensiones, hospitalización, seguros de vida). Las prestaciones sociales son una parte del costo de la mano de obra de fabricación, directa e indirecta, de los salarios de los vendedores y salarios del personal de oficina general y de administración. (Lazo, 2013, P.121)

Empresas comerciales: “Son aquellas que se dedican a la compra-venta de mercaderías (artículos elaborados por el sector de la producción), actuando como intermediarios entre productores y consumidores, actividad que les permite obtener adecuados márgenes de ganancia” (Vallejos et al, 2017, P.02).

Empresas Industriales: Son aquellas empresas que utilizando los factores de la producción (dinero, maquinaria, materiales, mano de obra y tecnología)

transforman de forma o de fondo las materias primas en productos terminados o semielaborados, los mismos que posteriormente son comercializados generando márgenes de utilidad. (Vallejos et al, 2017, P.02)

Gastos Administrativos: “Son aquellos egresos incurridos en actividades de planificación, organización, dirección, control y evaluación de la empresa” (Vallejos et al, 2017, P.09).

Gastos de ventas: “Son desembolsos producidos por la ejecución de la función de ventas” (Vallejos et al, 2017, P.09).

Gastos Financieros: “Llamadas también cargas financieras. Son pagos (intereses y comisiones) que realizan a instituciones bancarias y financieras” (Vallejos et al, 2017, P.09).

Costo de Producción: “Son aquellos costos que se aplican con el propósito de transformar de forma o de fondo la materia prima en productos terminados o semielaborados utilizando fuerza de trabajo, maquinaria, equipos y otros” (Vallejos et al, 2017, P.09).

Materia Prima Directa: “Constituye el insumo esencial sometido a procesos de transformación de forma o de fondo con el fin de obtener un producto terminado o semielaborado” (Vallejos et al, 2017, P.09).

Materia Prima Indirecta: “Estos pueden o no formar parte del producto terminado. Ejemplo: hilos, suelda entre los primeros, envases y embalajes entre los segundos. Los materiales indirectos son de difícil cuantificación por dos razones fundamentales, tiempo y costo” (Vallejos et al, 2017, P.09).

Materiales Consumibles: “Definitivamente no forman parte del producto terminado, pero son necesarios para que el proceso productivo se lleve a cabo con toda normalidad. Ejemplos: Combustibles, lubricantes, grasas y materiales de limpieza” (Vallejos et al, 2017, P.09).

Mano de Obra Directa: “Es la fuerza de trabajo que interviene de manera directa en la transformación de la materia prima en productos terminados, ya sea que intervenga manualmente o accionando máquinas” (Vallejos et al, 2017, P.09).

Mano de Obra: Indirecta “Fuerza de trabajo que participa en forma indirecta en la transformación de un producto” (Vallejos et al, 2017, P.09).

Gastos Generales de Fabricación: “Identificados también como carga fabril y considera aquellos egresos realizados con el propósito de beneficiar al conjunto de los diferentes artículos que se fabrican. No se identifican con un solo producto o proceso productivo” (Vallejos et al, 2017, P.09).

Costo Total Unitario: “Es la relación existente entre el costo total y el número de unidades producidas” (Vallejos et al, 2017, P.11).

Medición de los Inventarios: “Una entidad medirá los inventarios al importe menor entre el costo y el precio de venta estimado menos los costos de terminación y venta” (Vallejos et al, 2017, P.63).

Costos de Adquisición: Los costos de adquisición de los inventarios comprenderán el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales), el transporte, la manipulación y otros costos directamente atribuibles

a la adquisición de las mercaderías, materiales o servicios. (Vallejos et al, 2017, P.63)

Costos de Transformación: Los costos de transformación de los inventarios incluirán los costos directamente relacionados con las unidades de producción, tales como la mano de obra directa. También incluirán una distribución sistemática de los costos indirectos de producción variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos 64 terminados. (Vallejos et al, 2017, P.63)

Hoja de Costos: Es un instrumento contable donde se acumularán los costos de producción incurridos por concepto de materiales directos, mano de obra directa y gastos generales de fabricación de cada una de las distintas órdenes de producción. Primero se deberá recoger las especificaciones o pedidos del cliente en una orden de producción para luego armar las hojas de costos. (Vallejos et al, 2017, P.64)

Planeamiento de la producción: “Se encarga de analizar las necesidades de materiales y recomendar su compra” (Vallejos et al, 2017, P.66).

Compra de Materiales: “Recibe solicitudes de compra, pide cotizaciones a proveedores y elige la mejor oferta, elabora y emite órdenes de compra, verifica y aprueba facturas de proveedores y envía facturas aprobadas al departamento de contabilidad general” (Vallejos et al, 2017, P.66).

Recepción e inspección: “Recibe materiales, verifica cantidad, peso, calidad y otras especificaciones de los materiales, ordena el traslado de materiales al

almacén, envía copias de guías al almacén y al departamento de compras” (Vallejos et al, 2017, P.66).

Contabilización de los Materiales: “Comprende la compra, uso y procedimientos especiales” (Vallejos et al, 2017, P.66).

Registro de Compras: “Se carga al ingreso de materiales” (Vallejos et al, 2017, P.68).

Kardex de Almacén: “Se registra las compras realizadas en la columna de entradas” (Vallejos et al, 2017, P.68).

Variación de Presupuesto o de Costo: “Es la diferencia entre el costo de los gastos generales de fabricación presupuestados de acuerdo con el nivel real de actividad y el costo de los gastos generales de fabricación reales” (Vallejos et al, 2017, P.157).

Variación de capacidad o de volumen de producción: “Expresa la diferencia entre el costo de los gastos generales de fabricación y el costo de los gastos generales de fabricación presupuestados al nuevo nivel”

2.6. HIPOTESIS DE LA INVESTIGACION

2.6.1. *Hipótesis General*

HG: Los Costos de producción influyen en la determinación en la rentabilidad de Tortas D Mafy´S Cajamarca 2018 y 2019.

2.6.2. *Hipótesis Específicos*

HE1: El cálculo de los costos de producción debe considerar los MD, MOD y CIF

HE2: Los costos de producción es un elemento importante en la determinación de la rentabilidad de la empresa Tortas D Mafy´S Cajamarca 2018 y 2019.

2.6.3. Operacionalización de las variables

VARIABLE	DEFINICION CONCEPTUAL	DEFINICION OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	INSTRUMENTO
Costos De Producción	Son aquellos en que se ejecutan las actividades directamente involucradas con las funciones de fabricación o producción, es decir, donde se llevan a efecto los trabajos realmente relacionados con la elaboración de los productos, como el centro de costos o departamento de mezclado en una fábrica de cemento o el de ensamble en una fábrica o ensambladora automotriz. (Ramírez et al, 2010, P.29)	La producción de tortas conlleva a que los costos de producción dependerán de los insumos a utilizar, la mano de obra que se necesite y los costos indirectos de fabricación.	Materia Prima	Materia Prima Directa	Cuestionario sobre Costos de Producción y Rentabilidad. Guía de observación. Entrevista.
			Cargos Indirectos	Costos Fabriles Procesos Productivos	
			Mano de Obra	Mano de Obra Directa	

La Rentabilidad	La rentabilidad autogenerada trata de mostrar la capacidad de generación de recursos financieros internos por parte de la empresa. Como fruto de las actividades del período la empresa habrá obtenido, por una parte, un resultado, y por otra, habrá podido dotar unas amortizaciones en relación con el inmovilizado material y/o inmaterial. Tanto una como otra, estas magnitudes representan unos flujos financieros de los que la empresa podrá en buena medida disponer libremente, al menos en el corto plazo. (Lizcano et al 2004, P.16)	Es la razón financiera en proporción a que son los resultados de establecer la relación numérica que existe entre la utilidad y los costos, esto nos servirá para medir la efectividad de la gerencia. Además, la rentabilidad económica y la rentabilidad respecto a las ventas como son el margen operativo, bruto y neto.	Rentabilidad Económica	Margen de Utilidad
				Rotación de los Activos
			Rentabilidad Financiera	Margen de Utilidad bruta

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Diseño de investigación

Diaz (2008) señala que “la investigación no experimental es aquella cuyas variables independientes carecen de manipulación intencional, y no poseen grupo de control mucho menos experimental”. (p71).

Esta investigación es no experimental ya que no se manipularán las variables, y se obtendrá la información referida al coste de producción de la empresa De Tortas D Mafy´S.

3.2. Método de investigación

El método estadístico consiste en una secuencia de procedimientos para el manejo de los datos cualitativos y cuantitativos de la investigación. Dicho manejo de datos tiene como propósito la comprobación, en una parte de la realidad, de una o varias consecuencias verificables deducidas de la hipótesis general de la investigación. (Hernández et al, 2010, P.217)

Se utilizará en la presente investigación el método descriptivo – cuantitativa. “La investigación descriptiva es un método que intenta recopilar información cuantificable para ser utilizada en el análisis estadístico de la muestra de población.

3.3. Tipo de investigación

El estudio cumple con las condiciones metodológicas de una investigación “Aplicada”, busca especificar las propiedades de la relación de variables en la empresa sometidos a análisis. En el Anexo N°1 podemos apreciar que se realizó una matriz de consistencia para determinar la fiabilidad del trabajo de investigación.

3.4. Nivel de investigación

El estudio cumple con las condiciones metodológicas de una investigación descriptiva, por la revisión de documentos y registros que facilite una mayor extracción de datos y comprensión del problema.

3.5. Unidad de análisis

La unidad de análisis de este trabajo de investigación está constituida por toda la documentación de costos y estados financieros, utensilios e insumos que se determina en la elaboración de cada producto.

3.6. Población

La población está constituida por todos los costos de producción y los estados financieros anuales de la empresa de Tortas D Mafy'S del 2018 y 2019.

3.7. Muestra

La población o universo, tamaño de la muestra, representatividad de la muestra y procedimiento de selección. probabilísticas y no probabilísticas. Se explica cómo definir a las unidades de análisis (participantes, otros seres vivos, objetos, sucesos o comunidades), de las cuales se habrán de recolectar los datos. (Hernández et al, 2010, P.170)

La población está constituida igualmente por todos los costos de producción y los estados financieros anuales de la empresa de Tortas D Mafy'S del 2018 y 2019.

3.8. Técnicas.

Entrevista.

Investigación Bibliográfica.

3.9. Instrumentos

- **Costos de Producción:** Son fundamentales para determinar los márgenes de ganancia y rentabilidad de sus productos.
- **Aplicación de la muestra de estudio.**
La entrevista.
Cuestionarios
- **Ficha de registro**
Los Herramientas e instrumentos de recolección de datos como la ficha de registro, el cuestionario y fichas de observación.

3.10. Procedimiento de recolección de datos

“Se debe definir, justificar y describir. Además, es necesario considerar los indicadores que se valorarán con cada técnica, sus instrumentos diseñados, con el Propósito de ubicar claramente la forma de medir o valorar cada uno de los indicadores de la investigación” (Hernández et al, 2010, P.130).

- **Observación:** “Proceso de recopilación y registro de datos empíricos de un objeto, un suceso, un acontecimiento con el propósito de procesarlos y convertirlos en información” (Carrasco, 2006, P.153).
- **Encuesta:** “Generalmente utilizan cuestionarios que se aplican en diferentes contextos (aplicados en entrevistas “cara a cara”, mediante correo electrónico o postal, en grupo)” (Hernández et al, 2010, P.158).

3.11. Análisis de datos

El procesamiento e investigación de los datos, se completará con Excel. La cual se llevará a cabo mediante tablas y gráficos, cuadros de distribución porcentual, ilustración de gráficos de barra.

CAPÍTULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4. Presentación, análisis e interpretación de resultados

4.1. Aspectos generales de la empresa “D Mafy’s”

La empresa “D Mafy’s”, ubicada en el Jr. Inclán n°627 Distrito de Pedro Gálvez; provincia de San Marcos y departamento de Cajamarca, con Ruc N° 10279279315; con representante legal y propietario Torres de Pastor Angela Maritza dedicada a la producción de variedad de tortas, matrimoniales, infantiles y personalizados para toda ocasión, entre otros.

La empresa “D Mafy’s” lleva 7 años en el mercado manufacturero de tortas, ofreciendo lo mejor del producto para la satisfacción de sus clientes en la provincia de San Marcos. Sus consumidores son los de la clase media y baja economía.

El horario de trabajo es de domingo a viernes, en horas de 6.00 am a 10.30 am, los productos son vendidos en domicilio del propietario y a la vez son a domicilio(eventos).

La empresa en la actualidad cuenta con 2 trabajadores, que llevan el nombre de maestro pastelero y ayudante.

Para la investigación se ha considerado la producción diaria que es de 10 unidad de cada producto analizar, asimismo se ha tenido en cuenta a los productos con mayor demanda que son 3, ya que estos representan el 85% de los de los más pedidos en el mercado y mayor satisfacción para el consumidor. Los productos considerados son: torta de medio kilo, torta de un kilo y torta de kilo y medio. cada producto tiene diferentes procesos de

fabricación lo cual ayuda al cálculo de los costó de producción, así como lograr determinar su precio de venta.

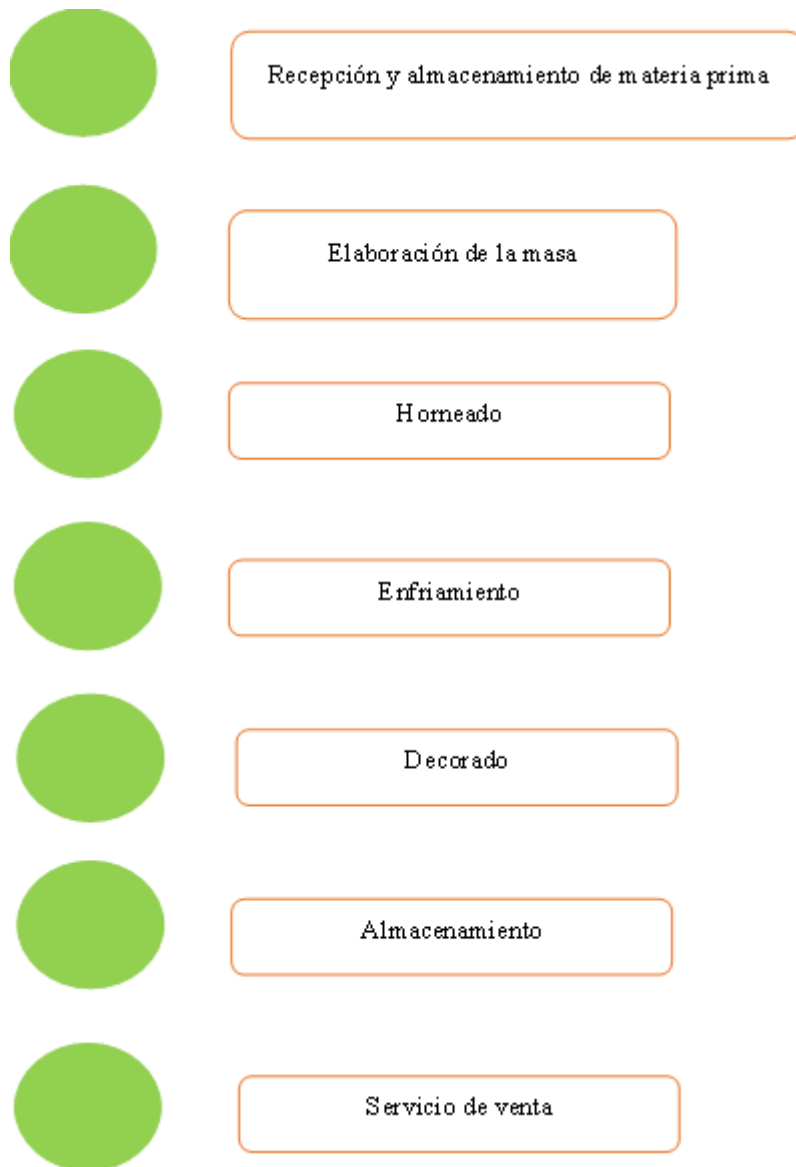
A continuación, se presentarán los resultados obtenidos y el análisis de cada uno de los productos estudiados:

4.2. Flujograma

Se ha elaborado en función de los procesos productivos de la empresa el siguiente flujograma, el cual demuestra las actividades que se realizan en el desarrollo del producto.

Figura 8

Flujograma de proceso de producción de tortas



Fuente: Elaboración propia

Nota: Elaboración según modelo de diagrama de flujo de procesos, de baca (2010)

4.3. Descripción de las actividades

La empresa cuenta con un proceso productivo la cual está en función a los productos que ofrece, estas actividades se desarrollan de la siguiente manera.

Elaboración de la masa	Horneado	Enfriamiento	Decorado	Almacenamiento
Se mezcla en un recipiente, la azúcar medio kilo luego un 1/4 de mantequilla, con el uso de la batidora de bate hasta que este cremoso, separó las claras con las yemas y las yemas poner a la mantequilla batida 3 minutos, luego poner la harina incorporando la leche y seguir batiendo luego poner la harina con la naranja y seguir batiendo 2 minutos hasta que quede una masa A parte batir las claras a punto de nieve incorporando una cucharada de royal luego mezcla la masa con las claras a punto de nieve.	Se coloca la maza en un molde de aluminio, luego se lo lleva al horno precalentado por un tiempo de 40 min.	Se coloca el queque cocido en el área de enfriamiento que es un proceso de enfriamiento a temperatura ambiente.	En un recipiente se vierte de Chantilly y leche, con uso de la batidora se bate hasta obtener una maza cremosa y consistente. Se le agrega colorantes, para poder obtener el diseño a decorar.	Una vez decorado el queque se lo coloca en las vitrinas.

Fuente: Elaboración propia

4.4. Aplicación de un sistema de costeo por procesos

El sistema de costos por procesos se aplica a las empresas o en las industrias de elaboración continua o en masa, donde se producen unidades iguales sometidas a los mismos procesos de producción. El mismo constituye un costo promedio, donde a cada unidad física de producción se le asigna una parte del todo que representa el costo de producción. Se utiliza cuando los productos se hacen mediante técnicas de producción en gran volumen. (Neuner, 2008, Párrafo 1)

4.4.1. *Torta de medio kilo*

Este producto se elabora todos los días de la semana sin excepción, para la fabricación se requiere 250gr de harina para obtener una unidad. Su elaboración es de manera artesanal, pero conlleva a realizar uso de equipos electrónicos (batidora, horno, licuadoras entre otros.), incrementando el factor humano.

Con la información proporcionada por el representante legal sobre los costos de producción de las tortas de medio kilo. Los resultados se encuentran en el tabla N°3. en la primera parte tenemos lo que es la materia prima con un costo de S/ 11.50 (once con 50/100 soles), mano de obra S/ 3.67 (tres con 67/100 soles), llegando a tener un total de S/ 15.17 (Quince con 17/100 soles) por cada torta de medio kilo.

En los costos fijos según la información proporcionada, solo se incluyen algunos egresos como agua, luz y gas, llegando a

tener un costo fijo de S/ 0.92 soles. Al realizar la ecuación para obtener el costo de producción que es $MP + MOD + CF$, tenemos como resultado S/ 16.09 (dieciséis con 09/100 soles) en costos totales.

El precio de venta que ha establecido el propietario para este producto es de S/ 30.00 (treinta con 00/100 soles), para realizar la ecuación para obtener la utilidad, se ha tenido en cuenta la producción diaria que son de 10 unidades, por ende, llegamos a obtener un resultado de S/ 139.10 (ciento treinta y nueve con 10/100 soles) por la producción diaria de 10 unidades de este producto fabricado.

Tabla 3. Costo de producción según propietario

FICHA DE CALCULO							
PRODUCTO TERMINADO			Torta de medio kilo				
BASE DE CALCULO			Unidad				
COSTOS DIRECTOS							
N°	MATERIA PRIMA DIRECTA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO CT/Q		COSTO TOTAL	
1	Mantequilla (manty)	50	gr	S/	0.025	S/	1.250
2	Azúcar blanca	250	gr	S/	0.003	S/	0.750
3	Royal	2.5	gr	S/	0.200	S/	0.500
4	Naranja	62.5	ml	S/	0.02	S/	1.250
5	Leche	62.5	ml	S/	0.02	S/	1.250
6	Harina	250	gr	S/	0.008	S/	2.000
7	Huevos	5	und	S/	0.300	S/	1.500
8	Chantilly	125	gr	S/	0.024	S/	3.000
TOTAL, DE MPD						S/	11.50
MANO DE OBRA DIRECTA							
1	Trabajadora	S/ 1,100.00	MES	S/	3.67	S/	3.67
TOTAL, DE MOD						S/	3.67
TOTAL, COSTOS DIRECTOS							
CALCULO DE COSTOS FIJOS							
2	Agua	S/ 60.00	MES	S/	0.20	S/	0.20
3	Gas	S/ 95.00	MES	S/	0.32	S/	0.32

4	Luz	S/	120.00	MES	S/	0.40	S/	0.40
TOTAL, COSTO FIJO							S/	0.92
COSTO TOTALES							S/	16.09
UNIDADES PRODUCIDAS POR DIA		COSTO DE PRODUCCION DEL DIA		PRECIO DE VENTA POR UNID		VENTA TOTAL		
10		160.9		30		S/	300.00	
UTILIDAD POR 10 UND							S/	139.10

Fuente: Elaboración propia

Según el costeo mostrado en la tabla N° 3, se puede observar que no se considera los gastos reales en los costos indirectos fabricación tales como: depreciación, sueldo del ayudante (pastelero), teléfono, el propietario no realiza el registro de estos costos. Sus costeos los realizan a través del cálculo mental. En la tabla N° 4 se presenta los datos reales, para obtener dicho resultado se aplica el mismo sistema que en la tabla N° 3.

Tabla 4. Costos de producción reales

FICHA DE CALCULO							
PRODUCTO TERMINADO				Torta de medio Kilo			
BASE DE CALCULO				Unidad			
COSTOS DIRECTOS							
N°	MATERIA PRIMA DIRECTA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO CT/Q	COSTO TOTAL		
1	Mantequilla (manty)	50	gr	S/ 0.025	S/ 1.25		
2	Azúcar blanca	250	gr	S/ 0.003	S/ 0.75		
3	Royal	2.5	gr	S/ 0.200	S/ 0.50		
4	manjar blanco	62.5	ml	S/ 0.02	S/ 1.25		
5	Leche	62.5	ml	S/ 0.02	S/ 1.25		
6	Harina	250	gr	S/ 0.008	S/ 2.00		
7	Huevos	5	und	S/ 0.300	S/ 1.50		
8	Chantilly	125	gr	S/ 0.024	S/ 3.00		
TOTAL, DE MPD					S/	11.50	
MANO DE OBRA DIRECTA							
1	Trabajadora	S/ 1,100.00	MES	S/ 3.67	S/ 3.67		
TOTAL, DE MOD					S/	3.67	
TOTAL, COSTOS DIRECTOS							

CALCULO DE COSTOS FIJOS								
1	Ayudante	S/	930.00	MES	S/	3.10	S/	3.10
2	Agua	S/	60.00	MES	S/	0.20	S/	0.20
3	Gas	S/	95.00	MES	S/	0.32	S/	0.32
4	Luz	S/	120.00	MES	S/	0.40	S/	0.40
5	Teléfono	S/	60.00	MES	S/	0.20	S/	0.20
6	Depreciación (equipos, muebles y enseres)	S/	170.72	MES	S/	0.57	S/	0.57
TOTAL, COSTO FIJO							S/	4.79
COSTO TOTALES POR UNIDAD							S/	19.96
UNIDADES PRODUCIDAS POR DIA	COSTO DE PRODUCCIÓN DEL DIA			PRECIO DE VENTA POR UNID		VENTA TOTAL		
10	S/ 199.56			S/ 30.00		S/ 300.00		
UTILIDAD POR 10 UND							S/	100.44

Fuente: Elaboración propia.

Costo de producción: “Son aquellos costos que se aplican con el propósito de transformar de forma o de fondo la materia prima en productos terminados o semielaborados utilizando fuerza de trabajo, maquinaria, equipos y otros” (Vallejos et al, 2017, P.09).

cómo se puede apreciar en los dos cuadros se encuentra una diferencia en los costos totales, en la tabla N° 3 se tiene un costo total de S/ 16.09 (dieciséis con 09/100soles) por unidad producida y en el cuadro N° 4 de S/ 19.96 (diecinueve con 96/100 soles); con una diferencia de S/ 3.87 (tres con 87/100 soles).

Para Lazo (2013): “Se calcula un costo unitario (también llamado costo promedio) al dividir algún costo total (el numerador) entre algún número de unidades (el denominador)” (P.35). Esto se debe a que el propietario no calcula de manera correcta los costos,

ya que como observación en la tabla N° 3 se ha omitido la depreciación de maquinaria, equipo y herramientas, teléfono y ayudante.

Cómo concluye Cáceres et al (2018): El desconocimiento en la determinación de los costos de comercialización por parte de los productores del Distrito de Santa Ana La Convención Año 2016 inciden en que los precios de comercialización no se ajusten a la realidad.”, además los costos indirectos “Son desembolsos necesarios para elaborar el producto final que por sus características de valor y/o variedad no son fácilmente identificables o cuantificables en el producto final. Se determina como la Depreciación del equipo, las pólizas de seguros, los arrendamientos de la planta de producción o equipos, impuestos municipales (predial y valorización), fletes de poco valor en la compra de M.P, servicios públicos de la fábrica, etc. (P.12)

Dificultades para determinar el costo: En la recolección de datos a través de la encuesta y la entrevista con el propietario de la empresa De Tortas D'Mafy'S; nos menciona que el cálculo de sus costos lo realiza a criterio propio y mental sin llevar ningún registro ni control.

Cómo nos menciona Cruz, (2015) “La conclusión es que no posee un control de los elementos del costo como son: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación esto repercute al momento de determinar el costo real del producto, por

esta razón los costos son tomados de manera empírica por parte del gerente de la empresa al no existir una persona instruida en costos en el departamento de producción.”

4.4.2. *Torta de un kilo*

Este producto es el más comercializado, para su elaboración se requiere de MP, MOD, CIF. Para ello se presentan los siguientes datos proporcionados por el representante de la empresa.

Tabla 5. Costos de producción según propietario

FICHA DE CALCULO							
PRODUCTO TERMINADO				Torta de kilo			
BASE DE CALCULO				Unidad			
COSTOS DIRECTOS							
N°	MATERIA PRIMA DIRECTA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA		COSTO UNITARIO CT/Q		COSTO TOTAL
1	Mantequilla (manty)	100	gr	S/	0.025	S/	2.500
2	Azúcar blanca	500	gr	S/	0.003	S/	1.500
3	Royal	5	gr	S/	0.200	S/	1.000
4	Naranja	125	ml	S/	0.02	S/	2.500
5	Leche	125	ml	S/	0.02	S/	2.500
6	Harina	500	gr	S/	0.008	S/	4.000
7	Huevos	10	und	S/	0.300	S/	3.000
8	Chantilly	250	gr	S/	0.024	S/	6.000
TOTAL, DE MPD						S/	23.00
MANO DE OBRA DIRECTA							
1	Trabajadora	S/ 1,100.00	MES	S/	3.67	S/	3.67
TOTAL, DE MOD						S/	3.67
TOTAL, COSTOS DIRECTOS							
CALCULO DE COSTOS FIJOS							
2	Agua	S/ 60.00	MES	S/	0.20	S/	0.20
3	Gas	S/ 95.00	MES	S/	0.32	S/	0.32
4	Luz	S/ 120.00	MES	S/	0.40	S/	0.40
TOTAL, COSTO FIJO						S/	0.92
COSTO TOTALES						S/	27.59
UNIDADES PRODUCIDAS POR DIA		COSTO DE PRODUCCION DEL DIA		PRECIO DE VENTA POR UNID		VENTA TOTAL	
10		275.9		50 S/		500.00	
UTILIDAD POR 10 UND						S/	224.10

Fuente: Elaboración propia.

Teniendo en cuenta los datos por el representante, se verifica que no considera algunos costos que son de suma importancia para el cálculo de los costos y poder determinar el precio de venta, lo cual nos permite obtener la rentabilidad exacto.

Para notar las diferencias se aplico el mismo sistema para la obtención de costos y precios en el siguiente cuadro.

Tabla 6. Costos de producción reales

FICHA DE CALCULO							
PRODUCTO TERMINADO				Torta de kilo			
BASE DE CALCULO				Unidad			
COSTOS DIRECTOS							
N°	MATERIA PRIMA DIRECTA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO CT/Q	COSTO TOTAL		
1	Mantequilla (manty)	100	gr	S/	0.025	S/	2.50
2	Azúcar blanca	500	gr	S/	0.003	S/	1.50
3	Royal	5	gr	S/	0.200	S/	1.00
4	Naranja	125	ml	S/	0.02	S/	2.00
5	Leche	125	ml	S/	0.02	S/	2.00
6	Harina	500	gr	S/	0.008	S/	4.00
7	Huevos	10	und	S/	0.300	S/	3.00
8	Chantilly	250	gr	S/	0.024	S/	6.00
TOTAL, DE MPD						S/	22.00
MANO DE OBRA DIRECTA							
1	Trabajadora	S/ 1,100.00	MES	S/	3.67	S/	3.67
TOTAL, DE MOD						S/	3.67
TOTAL, COSTOS DIRECTOS							
CALCULO DE COSTOS FIJOS							
1	Ayudante	S/ 930.00	MES	S/	3.10	S/	3.10
2	Agua	S/ 60.00	MES	S/	0.20	S/	0.20
3	Gas	S/ 95.00	MES	S/	0.32	S/	0.30
4	Luz	S/ 120.00	MES	S/	0.40	S/	0.40
5	Teléfono	S/ 60.00	MES	S/	0.20	S/	0.20
6	Depreciación (equipos, muebles y enseres)	S/ 170.72	MES	S/	0.57	S/	0.57
TOTAL, COSTO FIJO						S/	4.77
COSTO TOTALES POR UNIDAD						S/	30.44

UNIDADES PRODUCIDAS POR DIA	COSTO DE PRODUCCION DEL DIA	PRECIO DE VENTA POR UNID	VENTA TOTAL
10	S/ 304.39	50	500
UTILIDAD POR 10 UND			S/ 195.61

Fuente: Elaboración propia.

Al realizar una comparación entre los dos cuadros se puede observar que existe una diferencia en los costos totales de S/ 2.85 (dos con 85/100 soles). Esto se debe a que no se está calculando los costos adecuadamente.

4.4.3. *Torta de kilo y medio*

Este producto es el que genera mayor rentabilidad, pero su demanda es menor, su proceso de elaboración es similar a los productos ya especificados anteriormente. En el siguiente cuadro se presenta los costos e insumos establecidos por el propietario.

Tabla 7. Costos de producción del propietario

FICHA DE CALCULO							
PRODUCTO TERMINADO				Torta de kilo y medio			
BASE DE CALCULO				Unidad			
COSTOS DIRECTOS							
N°	MATERIA PRIMA DIRECTA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO CT/Q	COSTO TOTAL		
1	Mantequilla (manty)	150	gr	S/ 0.025	S/	3.750	
2	Azúcar blanca	750	gr	S/ 0.003	S/	2.250	
3	Royal	7.5	gr	S/ 0.200	S/	1.500	
4	Naranja	187.5	ml	S/ 0.02	S/	3.750	
5	Leche	187.5	ml	S/ 0.02	S/	3.750	
6	Harina	750	gr	S/ 0.008	S/	6.000	
7	Huevos	15	und	S/ 0.300	S/	4.500	
8	Chantilly	375	gr	S/ 0.024	S/	9.000	
TOTAL, DE MPD						S/ 34.50	
MANO DE OBRA DIRECTA							
1	Trabajadora	S/ 1,100.00	MES	S/ 3.67	S/	3.67	
TOTAL, DE MOD						S/ 3.67	

TOTAL, COSTOS DIRECTOS								
CALCULO DE COSTOS FIJOS								
2	Agua	S/	60.00	MES	S/	0.20	S/	0.20
3	Gas	S/	95.00	MES	S/	0.32	S/	0.32
4	Luz	S/	120.00	MES	S/	0.40	S/	0.40
TOTAL, COSTO FIJO							S/	0.92
COSTO TOTALES							S/	39.09
UNIDADES PRODUCIDAS POR DIA		COSTO DE PRODUCCION DEL DIA		PRECIO DE VENTA POR UNID		VENTA TOTAL		
10		390.9		80		S/ 800.00		
UTILIDAD POR 10 UND							S/	409.10

Fuente: Elaboración propia.

Teniendo en cuenta los datos proporcionados por el representante legal se puede observar que de igual manera que en los casos anteriores no se está considerando los costos reales que permitan conocer cuanto es efectivamente su margen de ganancia.

Tabla 8. Costos de producción reales

FICHA DE CALCULO							
PRODUCTO TERMINADO				Torta de kilo y medio			
BASE DE CALCULO				Unidad			
COSTOS DIRECTOS							
N°	MATERIA PRIMA DIRECTA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO CT/Q	COSTO TOTAL		
1	Mantequilla (manty)	150	gr	S/ 0.025	S/ 3.750		
2	Azúcar blanca	750	gr	S/ 0.003	S/ 2.250		
3	Royal	7.5	gr	S/ 0.200	S/ 1.500		
4	Naranja	187.5	ml	S/ 0.02	S/ 3.750		
5	Leche	187.5	ml	S/ 0.02	S/ 3.750		
6	Harina	750	gr	S/ 0.008	S/ 6.000		
7	Huevos	15	und	S/ 0.300	S/ 4.500		
8	Chantilly	375	gr	S/ 0.024	S/ 9.000		
TOTAL, DE MPD					S/	34.50	
MANO DE OBRA DIRECTA							
1	Trabajadora	S/ 1,100.00	MES	S/ 3.67	S/ 3.67		
TOTAL, DE MOD					S/	3.67	
TOTAL, COSTOS DIRECTOS							
CALCULO DE COSTOS FIJOS							

1	Ayudante	S/	930.00	MES	S/	3.10	S/	3.10
2	AGUA	S/	60.00	MES	S/	0.20	S/	0.20
3	Gas	S/	95.00	MES	S/	0.32	S/	0.32
4	Luz	S/	120.00	MES	S/	0.40	S/	0.40
5	Teléfono	S/	60.00	MES	S/	0.20	S/	0.20
6	Depreciación (equipos, muebles y enseres)	S/	170.72	MES	S/	0.57	S/	0.57
TOTAL, COSTO FIJO							S/	4.79
COSTO TOTALES							S/	42.96
UNIDADES PRODUCIDAS POR DIA		COSTO DE PRODUCCION DEL DIA		PRECIO DE VENTA POR UNID		VENTA TOTAL		
10		429.6		80		S/ 800.00		
UTILIDAD POR 10 UND							S/	370.40

Fuente: Elaboración propia.

Comparando los datos de las dos tablas, se observa que existe una gran en los costos totales de S/ 3.87 (tres con 87/100 soles). Esto nos da a entender que no está existiendo un control de costos para una eficiente rentabilidad de la empresa.

4.4.4. *Determinación del precio:*

Generalmente las MYPES en el Perú sus precios de venta lo establecen basándose en la competencia. Jácome (2015) concluye, que la empresa no posee una información evidente de los costes incurridos en trayectos del proceso productivo, logrando impedir la correcta fijacion del precio de venta.

En el cuadro para la determinación del precio de venta Cordoba Segovia (2017). Comenta: se debe adicionar todos los costos tanto fijos como variables y luego el propietario o gerente indicará el margen porcentual que desee ganar considerando tambien las posibilidades de pago.

$$\text{Precio de Venta} = \text{Costo Unitario} + \text{Margen de Contribución}$$

El siguiente cuadro muestra el precio de venta determinado por el representante legal según sus costos realizados y los costos reales que se ha trabajado para determinar el precio de venta y la rentabilidad que genera cada producto para la marcha eficiente de la empresa. El porcentaje de contribución que maneja la empresa es de 35% sobre los costos.

Como podemos observar:

Tabla 9. Determinación del precio de venta

DETERMINACIÓN DEL PRECIO DE VENTA						
PRODUCTOS	COSTO UNITARIO	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN 75%	PRECIO DE VENTA	PRECIO DE VENTA DE LA ASOCIACIÓN	DIFERENCIA S/	DIFERENCIA %
TORTA DE MEDIO KILO	19.96	14.97	34.92	30	4.92	16.41%
TORTA DE UN KILO	30.44	22.83	53.27	50	3.27	6.54%
TORTA DE KILO Y MEDIO	42.96	32.22	75.18	80	3.30	4.13%

Fuente: Elaboración propia.

Torta de medio kilo: el precio de venta que estima la empresa es inferior al precio según los datos reales que se han llegado a obtener, la diferencia es de un 16.41%. por lo tanto, en este momento las tortas de medio kilo estarían siendo producidas a la pérdida ya que no genera utilidad a la empresa.

Tortas de un kilo: el precio de venta determinado bajo el coste de producción es de S/ 53.27 (cincuenta y tres con 27/100 soles), pero el precio de la empresa disminuye a un 6.54% en relación a los costos reales que presenta.

Torta de kilo y medio: el precio de venta que se ha logrado calcular con los costos reales, es de S/ 75.18 (setenta y cinco con 18/100 soles), pero el precio de la empresa excede en un 4.13% en relación a los costos reales que presenta.

Mediante estos datos se puede decir que la empresa está trabajando a una rentabilidad baja no a lo que espera generar para cubrir sus costos y generar un margen de contribución que le ayude a ser eficiente a largo tiempo, El no llevar un costeo exacto de los costos le puede generar no tener una visión exacta de cuanto le cuesta producir cada producto y fijar su precio de venta de acuerdo al mercado, generándole una rentabilidad razonable.

A través de los resultados podemos decir que la determinación del precio de venta es de suma importancia, ya que permitirá tomar decisiones a corto y largo plazo. Asimismo, medir la rentabilidad que la empresa está obteniendo, en particular, tener un coste de la producción ayuda en una planeación estratégica.

CAPITULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

Al realizar el costeo a los costos de producción a la empresa De Tortas De Mafy'S concluimos que, los costos de producción si influyen en la rentabilidad y por ende en la determinación del precio de venta. Asimismo, afecta en la base de porcentaje de utilidad que se desea ganar.

Teniendo en cuenta la información proporcionada por el representante legal, se logró identificar los costos de MP (materia prima), MO (mano de obra) y CIF (costos indirectos de fabricación) que son necesarios para la fabricación de los productos. Esto es sumamente importante pues como sabemos un sistema de costeo es una herramienta de gestión que ayuda en la toma de decisiones a corto o largo plazo.

En el caso que se tenga que optimizar los costos por producto o determinar que producto consume más costos, estas cifras ya se encuentran en los cuadros que servirán para realizar un análisis detallado de que consume más costos y cuales se puede optimizar.

Con la presente tesis hemos identificado y clasificado los costos directos e indirectos, a la vez hemos determinado la cantidad de MP, MOD Y CIF que se utiliza en la producción de 3 tipos de tortas.

De acuerdo al cuadro de la determinación del precio de venta, se concluye que si existe una influencia de los costos de producción en la determinación de la rentabilidad de la empresa y por ende existe una sobreestimación de precio en las tortas de kilo y medio.

Esto demuestra que la empresa no está determinando de manera adecuada sus costos de producción, precio de venta y por ende no está teniendo una rentabilidad razonable en algunos productos no generándole el margen de contribución esperado.

5.2. RECOMENDACIONES

Al finalizar el trabajo de investigación a continuación se plantea algunas recomendaciones:

Teniendo en cuenta el objetivo general, se recomienda llevar un mejor costo de producción, ya que permite tener una información real por cada producto elaborado, lo cual servirá para la toma de decisiones administrativas.

Para lograr ser mejores competidores en el mercado moderno y evitar dificultades a largo y mediano plazo, la empresa debe asesorarse en cómo manejar sus costos ya mencionados para un buen manejo administrativo.

La correcta determinación de sus costos le servirá para la determinación de los precios de venta, lo cual ayudará al propietario a calcular un margen de contribución por encima de los costos incurridos y verificar su competencia en el mercado.

Bibliografía

- Cáceres Rivas, Sigrít A. & Quispe Villavicencio, Melania. (2018). COSTOS DE PRODUCCIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y RENTABILIDAD DE LA HOJA DE COCA EN EL DISTRITO DE SANTA ANA LA CONVENCIÓN – CUSCO AÑO 2016. Cusco – Perú. (Tesis Para Optar El Título De Contador Público, Desarrollada En La Universidad Tecnológica de los Andes). Recuperado De: <http://repositorio.utea.edu.pe/bitstream/handle/utea/116/Costos%20de%20producci%C3%B3n%20comercializaci%C3%B3n%20y%20rentabilidad.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Casiano Solano, Miriam Cleotilde y Nieves Lujan, Julia Rosa. (2017). INCIDENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA RENTABILIDAD DE LA PANADERIA Y PASTELERIA DONIL SRL, MOCHE, 2017. Trujillo – Perú. (Tesis Para Optar El Título De Contabilidad, Desarrollada En La Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI). Recuperado De: http://repositorio.uct.edu.pe/bitstream/123456789/383/1/0376310712_0377110712_T_2018.pdf
- Carrasco Díaz, Sergio. Metodología De La Investigación Científica. 2006. Editorial San Marcos. Lima – Perú. (PP 474). ISBN: 9972-34-242-5. Disponible En: https://www.academia.edu/26909781/metodologia_de_la_investigacion_cientifica_carrasco_diaz_1
- De La Cruz Chalco, Nely Zoraida. (2015). EL COSTO DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA INCALSID CÍA. LTDA. DE LA CIUDAD DE AMBATO. AMBATO - ECUADOR. (Tesis Para Optar El Título De Contabilidad, Desarrollada En La Universidad Técnica de Ambato). Recuperado De: <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/18354/1/T3151i.pdf>
- Hernández Sampieri, Roberto, Fernández Collado, Carlos Y Baptista Lucio, Pilar. Proceso De Metodología A La Investigación Científica. 2010. Mcgraw-Hill / Interamericana Editores, S.A. De C.V. México D.F. (pp 736). Isbn: 978-607-15-0291-9 Isbn Edición Anterior: 978-970-10-5753-7. Disponible En: https://www.esup.edu.pe/descargas/dep_investigacion/metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%20ta%20edici%C3%B3n.pdf
- Lazo Palacios, Merlín. Contabilidad de los Costos I. 2013. PRIMERA EDICIÓN. Universidad Peruana Unión (pp 253). Disponible En: <file:///C:/Users/JuanCarlos/Desktop/TESIS/UPAGU/CONTABILIDAD/PASTOR%20TORRES,%20MIGUEL%20ANGEL/LIBROS/Contabilidad%20de%20Costos%20I%20CPT.pdf>
- Lizcano Álvarez, Jesús & Castello Taliani, Emma. Rentabilidad Empresarial Propuesta Practica de Análisis y Evaluación. 2004. Cámara de Comercio de España (pp 111). Disponible En: https://www.camara.es/sites/default/files/publicaciones/rentab_emp.pdf

- Manosalva Medina, Santos Ismael & Prado Muñoz, Erlinda Isabel. (2019). SISTEMA DE COSTOS ABC DE LA EMPRESA PANADERÍA EL EDÉN E.I.R.L., Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DURANTE EL PERIODO 2017. Cajamarca – Perú. (Tesis Para Optar El Título De Contabilidad, Desarrollada En La Universidad Privada Antonio Guillermo Urrelo). Recuperado De: <http://repositorio.upagu.edu.pe/bitstream/handle/UPAGU/1127/SISTEMA%20DE%20COSTOS%20ABC%20EN%20LA%20PANADERIA%20EL%20EDEN%20Y%20SU%20INCIDENCIA%20EN%20LA%20RENTABILIDAD.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Marulanda Castaño, Oscar J. Curso: Costos y Presupuestos. 2015. Segunda Edición. Universidad Nacional Abierta y a Distancia. (pp 138). Disponible En: <https://www.upg.mx/wp-content/uploads/2015/10/LIBRO-44-Curso-costos-y-presupuestos.pdf>
- Mendoza Álvarez, Nancy Rosmeri & Rodas Mendoza, Nathaly Fiorella. (2016). LA INFLUENCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA DE CONFECCIONES KRISTY SCRL DE LA CIUDAD DE CHICLAYO, EN LOS AÑOS 2014 - 2015. Cajamarca – Perú. (Tesis Para Optar El Título De Contabilidad, Desarrollada En La Universidad Privada Antonio Guillermo Urrelo). Recuperado De: <http://repositorio.upagu.edu.pe/bitstream/handle/UPAGU/540/Cont0043.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Merino Galarza, Alison Mishell. (2016). COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU EFECTO EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA PROCESADORA DE MARISCOS DE EL ORO PROMAORO S.A. MACHALA - ECUADOR. (Tesis Para Optar El Título De Contabilidad, Desarrollada En La Universidad Técnica De Machala). Recuperado De: <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/8553/1/TTUACE-2016-CA-CD00080.pdf>
- Quispe Saldaña, Sandra Paola. (2018). INCIDENCIA DEL SISTEMA DE COSTOS ABC EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA JJM SERVICIOS GENERALES SRL EN EL PERÍODO 2016. Cajamarca – Perú. (Tesis Para Optar El Título De Contabilidad, Desarrollada En La Universidad Nacional De Cajamarca). Recuperado De: http://repositorio.unc.edu.pe/bitstream/handle/UNC/1707/T016_70502778_T.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Ramírez Molinares, Carlos Vicente & García Barbosa, Milton & Pantoja Algarin, Cristo Ramon. Fundamentos y Técnicas De Costos. (2010). Universidad Libre Sede Cartagena centro de investigaciones. (pp 674). ISBN: 978-958-8621-13-5. Disponible En: http://www.unilibre.edu.co/cartagena/pdf/investigacion/libros/ceac/FUNDAMENTOS_Y_TECNICAS%20DE%20COSTO.pdf
- Ríos Ramírez, Roger Ricardo, Metodología Para La Investigación Y Redacción, 2017. Primera Edición: Grupo De Investigación (SEJ 309) De Málaga, España. (pp 143).

ISBN-13: 978-84-17211-23-3. Disponible En:
<http://www.eumed.net/libros/img/portadas/1662.pdf>

- Tarqui Chaparro, Walther Raul. (2016). DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN Y RENTABILIDAD DE PUERTAS ESPECIALES COMBINADAS DE FIERRO Y MADERA EN LAS INDUSTRIAS DE METAL MECÁNICA EN LA CIUDAD DE YUNGUYO. PUNO – PERÚ. (Tesis Para Optar El Título De Contador Público, Desarrollada En La Universidad Nacional del Altiplano). Recuperado De:
http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/4701/Tarqui_Chaparro_Walther_Raul.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Vallejos Orbe, Henry Marcelo & Chilingua Jaramillo, Manuel Patricio, Costos Modalidad Ordenes de Producción, 2017. Primera Edición: Editorial UTN. Universidad Técnica del Norte. Ibarra, Ecuador. (pp 224). Disponible En:
<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/7077/1/LIBRO%20Costos.pdf>
- Yagual Parreño, Julio Cesar. (2018). LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU EFECTO EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA CACAOTERA VEARAN S.A. GUAYAQUIL - ECUADOR. (Tesis Para Optar El Título De Contador Público, Desarrollada En La Universidad Laica Vicente Rocafuerte). Recuperado De:
<https://www.eumed.net/rev/oel/2018/06/produccion-rentabilidad-vearansa.html>

ANEXOS

ANEXO A: MATRIZ DE CONSISTENCIA

MATRIZ DE CONSISTENCIA		COSTO DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE TORTAS D MAFY'S – CAJAMARCA 2018 Y 2019				
PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSION	INDICADOR	INSTRUMENTOS
General	General	General	Costos De Producción	Materia Prima	Materia Prima Directa	Cuestionario sobre Costos de Producción y Rentabilidad. Guía de observación. Entrevista.
PG: ¿Cómo influyen los Costos de Producción en la Rentabilidad De Tortas D Mafy'S - Cajamarca 2018 - 2019?	OG: Determinar la Influencia de los Costos de Producción en la Rentabilidad De Tortas D Mafy'S - Cajamarca 2018 - 2019.	HG: Los Costos de producción influyen en la determinación de la rentabilidad de Tortas D Mafy'S Cajamarca 2018 y 2019.		Cargos Indirectos	Costos Fabriles	
					Procesos Productivos	
			Mano de Obra	Mano de Obra Directa		
Especifico	Especifico	Especifico	La Rentabilidad	Rentabilidad Económica	Margen de Utilidad	
PE1: ¿Cuáles son los costos de Producción en la elaboración de productos De Tortas D Mafy'S - Cajamarca 2018 - 2019?	OE1: Calcular los costos de Producción en la elaboración de productos De Tortas D Mafy'S - Cajamarca 2018 - 2019.	HE1: El cálculo de los costos de producción debe considerar los costos directos, MOD y CIF			Rotación de los Activos	
				PE2: ¿Cuál es el nivel de Rentabilidad de la elaboración de productos De Tortas D Mafy'S - Cajamarca 2018 - 2019?	OE2: Identificar las principales complejidades para determinar los costos en la elaboración de los productos De Tortas D Mafy'S - Cajamarca 2018 - 2019.	HE2: Los costos de producción es un elemento importante en la determinación de la rentabilidad de la empresa Tortas D Mafy'S Cajamarca 2018 y 2019.
Margen de Utilidad Neta						

ANEXO B: ENCUESTA

Instrumento de recolección de datos.		Fecha de Emisión: 30/04/19	
ANEXO N° 02:		ENCUESTA	
Instrucciones: El presente instrumento forma parte de un trabajo de investigación de la Universidad Privada Antonio Guillermo Urrelo de Cajamarca, que tiene como objetivo levantar información sobre el costo de producción y sobre su misma incidencia en la rentabilidad logrados en Tortas D Mafy'S – Cajamarca, 2018 y 2019, será analizada en forma confidencial, anónima.			
A.- DATOS DEL ENCUESTADO			
1.- ¿Cuál es su edad?	32 años	2.- ¿Cuál es su sexo?	<input checked="" type="checkbox"/> Masculino () Femenino
B.- MATERIA PRIMA			
1. La materia prima es sometida a transformación en la elaboración de panes.		1: SI ()	2: NO ()
Descripción:			
2. Existe un control de la materia prima al ingresar y salir el material al almacén.		1: SI ()	2: NO <input checked="" type="checkbox"/>
Descripción: No existe un control ya que no registra la cantidad que sale de almacén			
3. La empresa cuenta con órdenes de producción para llevar un control de la materia prima.		1: SI <input checked="" type="checkbox"/>	2: NO ()
Descripción: lleva las Notas de venta			
4. La empresa cuenta con formato de orden de compra para llevar un control las compras de la materia prima.		1: SI ()	2: NO <input checked="" type="checkbox"/>
Descripción: No se registra.			
5. La materia prima es utilizada por orden de ingreso al almacén.		1: SI ()	2: NO <input checked="" type="checkbox"/>
Descripción: No se utiliza lo que este al almacen.			
6. La empresa cuenta con medidas exactas de la materia prima para la elaboración de los productos.		1: SI <input checked="" type="checkbox"/>	2: NO ()
Descripción: Se registra por kilo peso de pedido y sea tortas de medio kilo			
7. La empresa verifica que la materia prima está en condiciones para el uso en la elaboración de panes.		1: SI <input checked="" type="checkbox"/>	2: NO ()
Descripción: Si se verifica.			
C.- MANO DE OBRA			
8. Los trabajadores de la empresa tienen un control de ingreso y salida.		1: SI ()	2: NO <input checked="" type="checkbox"/>
Descripción: No se registra.			
9. Los trabajadores trabajan horas extras y son remuneradas.		1: SI ()	2: NO <input checked="" type="checkbox"/>
Descripción: No se registra.			
10. Los trabajadores cuentan con seguro y todos los beneficios según la ley.		1: SI ()	2: NO <input checked="" type="checkbox"/>

Descripción:		
11. La empresa cuenta con un supervisor de producción.	1: SI ()	2: NO (X)
Descripción:		
12. La empresa capacita a sus trabajadores de manera continua.	1: SI ()	2: NO (X)
Descripción:		
13. La empresa permite que sus trabajadores asistan a talleres que ofrecen sus proveedores.	1: SI ()	2: NO (X)
Descripción:		
14. La empresa paga los salarios a sus trabajadores en el tiempo acordado.	1: SI (X)	2: NO ()
Descripción:		
C.- CARGOS INDIRECTOS		
15. La empresa calcula los cargos indirectos para determinar los precios de los panes.	1: SI ()	2: NO (X)
Descripción:		
16. La empresa identifica cuales son los cargos indirectos que se utilizan para la producción del pan.	1: SI ()	2: NO (X)
Descripción:		
17. La empresa calcula la depreciación de la maquinaria para determinar precios.	1: SI ()	2: NO (X)
Descripción: No. en un determinado tiempo.		
18. La empresa calcula la energía eléctrica para determinar precios.	1: SI ()	2: NO (X)
Descripción:		
19. La empresa es propietaria de todas las maquinas que son utilizadas en la elaboración del pan.	1: SI (X)	2: NO ()
Descripción:		
20. El local en donde la empresa produce el pan es propio.	1: SI (X)	2: NO ()
Descripción:		
D.- RENTABILIDAD ECONOMICA		
21. La empresa compara sus resultados financieros en relación a los activos de la empresa.	1: SI ()	2: NO (X)
Descripción:		
22. La empresa calcula su margen de utilidad.	1: SI ()	2: NO (X)
Descripción:		
23. La empresa evalúa los resultados de su margen de utilidad.	1: SI ()	2: NO (X)
Descripción:		
24. La empresa conoce con exactitud cuáles son sus ventas diarias.	1: SI ()	2: NO (X)

conoce las ventas solo por los boletas o notas de pedido que emite.

Descripción:		
25. La empresa calcula la rotación de activos.	1: SI ()	2: NO (X)
Descripción:		
26. La empresa evalúa la capacidad de activos al desarrollar un determinado nivel de actividad.	1: SI ()	2: NO (X)
Descripción:		
D.- RENTABILIDAD FINANCIERA		
27. La empresa identifica cuál de sus productos le brinda mayores ganancias en el 2017.	1: SI ()	2: NO (X)
Descripción:		
28. La empresa puede identificar cuál de sus productos le brinda mayores ganancias durante el año 2016.	1: SI ()	2: NO (X)
Descripción:		
29. La empresa ha invertido en alguna maquinaria en el presente año.	1: SI (X)	2: NO ()
Descripción: En una baladora eléctrica.		
30. La empresa conoce cuál es su margen de utilidad bruta y neta.	1: SI ()	2: NO (X)
Descripción:		
31. La empresa conoce el rendimiento de su capital.	1: SI ()	2: NO (X)
Descripción:		
32. La empresa mide la rentabilidad obtenida de sus fondos propios.	1: SI (X)	2: NO ()
Descripción: En algunas ocasiones		
33. La empresa al analizar su desempeño económico y operativo.	1: SI ()	2: NO ()
Descripción:		
Gracias por su Apoyo, seguiremos avanzando con su gran desempeño y esfuerzo.		