

**UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONIO GUILLERMO URRELO**



**Facultad de Ciencias Empresariales y Administrativas**

**Carrera Profesional de Contabilidad y Finanzas**

**COSTEO DE PRODUCCIÓN Y DETERMINACIÓN DE PRECIOS EN EL  
SECTOR PANADERÍA. CASO PANADERÍA ROSMERY, CAJAMARCA  
2019.**

**Bach. Gerardo Aníbal López Cotrina**

**Asesora:**

**Carmen Rosa Díaz Camacho**

**Cajamarca – Perú 2019**

**UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONIO GUILLERMO URRELO**



**Facultad de Ciencias Empresariales y Administrativas**

**Carrera Profesional de Contabilidad y Finanzas**

**COSTEO DE PRODUCCIÓN Y DETERMINACIÓN DE PRECIOS EN EL  
SECTOR PANADERÍA. CASO PANADERÍA ROSMERY, CAJAMARCA**

**2019.**

**Tesis presentada en cumplimiento parcial de los requerimientos para optar el  
Título Profesional de Contador Público en Contabilidad y Finanzas**

**Bach. Gerardo Aníbal López Cotrina**

**Asesora: Carmen Rosa Díaz Camacho**

**CAJAMARCA – PERÚ 2019**

COPYRIGHT©2019 by  
GERARDO ANÍBAL LÓPEZ CORINA  
Todos los derechos reservados

**UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONIO GUILLERMO URRELO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y ADMINISTRATIVAS**  
**CARRERA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD Y FINANZAS**

APROVACIÓN DE TESIS PARA OPORTAR EL TÍTULO  
PROFESIONAL

COSTEO DE PRODUCCIÓN Y DETERMINACIÓN DE PRECIOS EN EL  
SECTOR PANADERÍA. CASO PANADERÍA ROSMERY, CAJAMARCA

2019.

Presidente: Mg. Percy Fernando Maldonado Fernández

Secretario: Mg. Nelson Mendo Chávez

Vocal: Dra. Carmen Rosa Díaz Camacho

Asesor: Dra. Carmen Rosa Díaz Camacho

## **DEDICATORIA**

A mi hermosa familia: Saúl López Salazar mi papá; Nélide Cotrina Rodas mi mamá y hermanos, quienes con su comprensión y apoyo incondicional me permitieron llegar a lograr este anhelo.

Aníbal.

## **AGRADECIMIENTOS**

En primer lugar, a Dios, a quien debo mi vida y todo lo que me ocurre cada día, por permitirme alcanzar la culminación de este trabajo.

A mi asesora de tesis, Dra. Carmen Rosa Díaz Camacho, quien con sabiduría y gran sensibilidad social ha guiado el desarrollo de esta investigación, ya que sin su invaluable apoyo no habría sido posible culminar esta investigación.

A mis compañeros de Pregrado, quienes formaron parte de mi grupo de trabajos, por compartir sus conocimientos y por todos los momentos compartidos, en donde el aprendizaje y el trabajo fueron de la mano con la amistad.

Agradezco al Gerente de la empresa Panadería Rosmery, por facilitarme la información requerida para poder efectuar este estudio.

Agradezco a las autoridades y demás miembros de la Universidad Antonio Guillermo Urrelo, por la oportunidad brindada, sin la cual no hubiese sido posible realizar esta tesis de investigación.

## Resumen

El principal objetivo de este estudio fue determinar los costos de producción y precios en la Panadería Rosmery, Cajamarca, 2019. Se realizó un análisis en los costos de producción, con los estudios de Palomino (2014) y Wu (2018). En este constructo se referenció a los costos directos, para que las pequeñas empresas puedan adaptar como un sistema de costos según su objeto social. Además, se enfocó en la fijación de precios considerando a Hansen y Marianne (2007).

La presente investigación fue de alcance descriptivo, con un diseño no experimental y según su temporalidad fue de corte transversal. La metodología aplicada en el estudio de la Panadería Rosmery, considera a cuatro productos principales como unidad de análisis según Ynoub (2011), aplicándose una entrevista semiestructurada al propietario, con sustento teórico de Gómez (2012).

Para el análisis de datos y su mayor comprensión se elaboró fichas de costeo, en las cuales se registraron los costos proporcionados por el propietario y donde se incluyeron los costos sincerados o reales para su comparación a través del coste directo. Gracias a la información sincerada por el propietario, se obtuvo resultados donde, no se incluyen algunos costos indirectos de fabricación, y que el propietario presenta dificultades para determinar sus costos; finalmente, su precio de venta lo determina tomando como referencia al precio de mercado.

**Palabras clave:** Costos de producción; costos parciales; precio de venta; costeo directo.

## **Abstract**

The target of this research was determined the production of costs and prices in the Rosmery Bakery in Cajamarca, 2019. An analysis of production costs was carried out, based on Palomino (2014) and Wu (2018). This construct refers to direct costs, which can be adopted by small enterprises as a system of costs, according to their social purpose. In addition, the analysis determinates the prices, considering Hansen and Maryanne (2007).

This analysis is descriptive, with a non-experimental design and transversal. With this methodology the study was carried out in the Rosmery Bakery, considering four main products as unit of analysis, according to Ynoub (2011), applying a semi-structured interview to the owner, with theoretical support of Gomez (2012).

For the data analysis and for a better understanding, costing sheets were elaborated, where the costs provided by the owner were registered, and another sheet where the genuine or real costs were included for their comparison through the direct cost. Thanks to the information provided by the owner, the result was that the products do not include any indirect manufacturing costs, and that the owner has some challenges in determining their costs; finally, the selling price is determined by reference to the market price.

**Keywords:** Production costs; partial costs; selling price; direct costing.

## Índice

DEDICATORIA .....	i
AGRADECIMIENTOS .....	ii
Resumen.....	iii
Abstract .....	iii
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN .....	1
1. Planteamiento del Problema .....	4
1.1 Descripción de la realidad problemática .....	4
1.2 Definición del problema .....	5
1.3 Objetivos.....	6
1.4 Justificación de la investigación.....	6
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO .....	8
2. Antecedentes Teóricos.....	9
Antecedentes internacionales .....	9
Antecedentes Nacionales:.....	11
Antecedentes locales: .....	14
2.1 Bases Teóricas .....	15
2.2 Discusión teórica: .....	27
2.3 Definición de términos. ....	29
2.4 Hipótesis de investigación .....	30
2.5 Operacionalización de variables.....	30
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	33
3.1 Tipo de Investigación: .....	34
3.2 Diseño de la investigación.....	34
3.3 Área de investigación. ....	35
3.4 Población .....	35
3.5 Muestra .....	35
3.6 Unidad de análisis: .....	35
3.7 Técnicas e Instrumento de recolección de datos: .....	36
3.8 Técnicas para el procesamiento de datos y análisis de datos .....	36
3.9 Aspectos éticos de la investigación .....	36

CAPÍTULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	38
CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	59
REFERENCIAS .....	63
ANEXOS .....	68
ANEXO A .....	68
ANEXO B.....	71
ANEXO C.....	72

## **CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN**

Ante un entorno competitivo, las MYPES se ven obligadas contar con un sistema de costos y a tener una mejora continua en la determinación de sus costos de producción, a raíz de los avances en la información, la tecnología de manufactura y la globalización de los mercados. Estos cambios generan una necesidad de ser más competentes y para lograrlo ya no se puede derivarse de un sistema de información de costos tradicionales, este costeo no se basa en información detallada, con exactitud y sobre todo oportuna.

Respondiendo a estos cambios en las MYPES, ha surgido la necesidad de conocer la realidad de cómo se determinan los costos de producción y precios para que en su posterioridad se tome conciencia para dar solución, aplicando un sistema de costos que se adecue a estas empresas, reconociendo la importancia de la correcta determinación de costes.

Panadería Rosmery, no es la excepción a los bosquejos anteriores, por lo que se realizó una verificación de que si se utiliza un sistema de costes parciales para la determinación de los costes de producción y precios. Con la finalidad de profundizar su comprensión.

Este estudio involucra los siguientes contenidos: en primera instancia se presenta la descripción de la realidad problemática, definición del problema, los objetivos, Justificación de la investigación. En segunda instancia se presenta al marco teórico, aborda a los antecedentes teóricos (internacionales, nacionales y locales), las bases teóricas, la discusión teórica; definición de términos, hipótesis de investigación, operacionalización de variables, esto permitirá al lector mayor comprensión del tema. En tercer lugar se hace la explicación de la metodología, que

se emplea en la investigación. En cuarto lugar se efectúa la recolección y análisis de datos y por último se presenta las conclusiones y recomendaciones.

## **1. Planteamiento del Problema**

### **1.1 Descripción de la realidad problemática**

En el mundo moderno las MYPES se enfrentan a cambios, especialmente en los complejos grados de competencia, este tema está trayendo cambios significativos. Según Santander (2013) indica: “En el Perú más del 98% de las empresas son micro o pequeñas empresas, predominando las microempresas; para el año 2010 la MYPE empleaba a 1’197,963 trabajadores” (p.82). Es decir, mantiene una relación de crecimiento las MYPE y el desarrollo económico del país.

Durante el ciclo de las actividades productivas en las MYPES se han identificado problemas de costeo, una de las causas principales es la inexistencia de un sistema de costeo que permita establecer el costo efectivo o los costos parciales de la producción que se realiza, asumiendo como consecuencia principal pérdidas económicas y el deficiente control en los diferentes costes que involucra la manufactura de un producto final para su venta, además se encuentra la ausencia de una comparación permanente entre los costes presupuestados y reales, en otro contexto, no existe una retroalimentación. A causa de la falta de un sistema de costeo, es más complejo el reconocimiento de los diferentes costes que se efectúan para originar un buen producto o servicio: considerando el reconocimiento de la mano de obra, el coste de materia prima que se utiliza para la transformación en productos finales, la identificación de los costos indirectos de fabricación, por lo demás, existen dificultades para determinar los precios, por lo general las MYPES establecen sus precios tomando como base a la competencia, desconociendo la utilidad real.

Artieda (2015) hace mención que: “las pequeñas y medianas empresas (PYMES) tienen serias deficiencias en la implementación de los sistemas de costos”. (p.92)

Además, nos hablan de estudios realizados. Mejía y Hernández (como se citó en Lafuente y Páez, 2018) que demuestran: “la utilización de sistemas de costeos y/o sistemas de control de gestión, no están lo suficientemente extendido en las Pymes, por el contrario, se observa una carencia de información organizada y estructurada para la toma de decisiones” (p, 101).

Por otro lado, considero que las empresas MYPES no cuentan con personal especializado, educado para realizar un adecuado cálculo de costos y precios, a raíz de la falta de preparación y capacitaciones.

## **1.2 Definición del problema**

¿Cómo se determinan los costos de producción y precios en la empresa panadería Rosmery, Cajamarca, 2019?

### **1.2.1 Problemas específicos**

1. ¿Cuál es el costo de producción de los principales productos de la empresa panadería Rosmery?
2. ¿Cuáles son las principales dificultades para calcular el costo de los productos de la empresa panadería Rosmery?
3. ¿Cómo se determinan los precios de los principales productos, en la empresa panadería Rosmery?

### **1.3 Objetivos**

#### **1.3.1 Objetivo General**

Determinar los costos de producción y precios en la empresa panadería Rosmery, Cajamarca, 2019.

#### **1.3.2 Objetivos Específicos**

1. Determinar los costos de los principales productos de la empresa panadería Rosmery.
2. Identificar las principales dificultades para el cálculo del costo de los productos de la empresa panadería Rosmery.
3. Determinar los precios venta de los principales productos de la empresa panadería Rosmery.

### **1.4 Justificación de la investigación**

El motivo del presente se justifica, en el hecho de identificar el nivel de entendimiento y de adopción de los costes de producción y el valor de precios de los principales productos en la empresa panadería Rosmery, por lo tanto, es preciso contar con estos instrumentos, que son de gran relevancia para lograr competitividad dentro de las actividades comerciales, donde las MYPES puedan lograr sus objetivos, no de manera empírica, sino, encontrando un modelo correcto para determinación de costes y precios.

Los beneficios de esta investigación recaerán directamente en el propietario de la panadería Rosmery, los colaboradores e indirectamente a otros sectores del mismo rubro.

Esta labor de investigación permitirá proporcionar conceptos e información relevante a fin de que exista productividad en la empresa panadería Rosmery mejorando el procesamiento de datos de costes de producción. Y así lograr un mejor desempeño en las actividades comerciales competitivas.

Además, se puede considerar como un instrumento metodológico de interés para la educación integral, no solo involucra a estudiantes, sino, para aquellos emprendedores, que deseen encaminar sus actividades considerando de manera crucial el área de costes; de esta manera, sirva como meta para ser mejor que los competidores, así como, un hincapié para posteriores indagaciones referente al procedimiento de costes para las pequeñas empresas.

## **CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO**

## **2. Antecedentes Teóricos**

Los costes de producción ante un mundo dinámico se han convertido en una herramienta sustancial en las empresas, en favor al desarrollo y crecimiento de las pequeñas empresas. En esta investigación se aplica un análisis concreto a empresas industriales. Sin embargo, parte de esta investigación tiene el respaldo de algunas investigaciones internacionales, nacionales y locales en los diferentes sectores mencionados a continuación:

### **Antecedentes internacionales**

Los Costes de Producción para Pérez (2012) en su investigación, concluye en que la determinación de sus costes de producción se efectúa de manera tradicional o empírica, a raíz de no establecer un sistema de costes en la empresa. Por lo tanto, nos indica que presenta dificultades para determinar dichos costes reales en sus procesos productivos. Esto ha inducido a obtener una información distorsionada, tomando decisiones incorrectas.

Además, Murillo y Sarmiento (2012) en su trabajo de investigación, afirma: La empresa FIAC S.A. no cuenta con un control físico y ordenado de sus materiales que requiere para sus actividades operativas generando el uso ineficiente de los mismos, por lo que sus costos son elevados debido a ausencia de un control eficiente.

En cambio, en el tema diseño de un modelo de costos de producción para microempresas de arepas “kepas”. García y Martínez (2017) concluyen: Al establecer una estructura de costos por órdenes, para la entidad permitió identificar por lote y por referencia el reconocimiento de insumos para su elaboración en cada

categoría o elemento, logrando determinar las cantidades y costos de materias primas, mano de obra y CIF; además, establecer un adecuado repartimiento de los gastos. Esto proporciona facilidades para realizar de toma de decisiones correctas.

En contraste con lo anterior puedo indicar que, no todas las empresas pueden contar con el mismo sistema de costes, es por ello que existen diferentes métodos o sistemas. Lo que se pueden elaborar informes importantes de costes operativos para una empresa, para otra puede ser irrelevante. Es mejor buscar un sistema de costes adecuados para todas las áreas y atribuirse con mayor facilidad a los responsables.

Por su parte Bernal (2015) en su investigación “Propuesta de sistema de costos ABC para la compañía de transporte pesado JP AUQUILLA S.A.” plantea que para lograr una información financiera encaminada a satisfacer la necesidad se enfoca en procedimientos en diseños de diferentes métodos de la contabilidad. En el interior de las empresas los gerentes, presidente y el dueño son los que se encargan de ejecutar funciones en el área contable, es por ello que no funciona como tal. Los mercados son cambiantes, en tanto los usuarios requieren mayor información

Entre tanto los costos y su influencia en la fijación de precios. Mera (2013) afirma que, para definir el precio de venta adecuado de un producto, se debe involucrar a los costos en el proceso productivo hasta los costes que se inciden durante la venta. Una vez realizados los cálculos se debe adicionar un porcentaje de utilidad que pueda cubrir no solo lo que el dueño o gerente busca, sino todos los costes que se requiere para el destino final de los productos. Además, los administradores, de la empresa fijan sus precios tomando como referencia al precio

de mercado, de hecho, que no hay mucha diferencia, pero a largo plazo pueden reflejar pérdidas económicas.

En las pequeñas empresas no existe un método estandarizado para la determinación de precios. Rosas (2011) indica que los precios se los establece de diversas maneras: en su gran porcentaje los definen en función del precio de los competidores, otros a base de la materia prima incluyendo la mano de obra, en otros se establece en función de los costes incurridos en la cantidad fabricación y en lugares aislados, en el cual hay ausencia de competidores en su alrededor, el precio es fijado a raíz de los costes de producción.

Tanto como, en la investigación de Costes de Producción y la Fijación de los precios de venta en la empresa Impactex”. Jácome y Lissette (2015) concluyen, que la empresa no posee una información evidente de los costes incurridos en trayecto del proceso productivo, logrando impedir la correcta fijación del precio de venta. Además, el control de Materia Prima Directa, Mano de Obra Directa y Costes Generales de Transformación no son confiables por falta de una retroalimentación, por lo tanto, existe un desconocimiento del total de recursos disponibles para el proceso de la manufactura, generando mayores costos que los competidores.

#### **Antecedentes Nacionales:**

Los costes de producción son relevantes para un control ordenado. Casiano y Nieves (2017) concluyen: No hay una apropiada estructura de los costos, también un control y tampoco una correcta distribución de la materia prima, mano de obra y cargos indirectos; la empresa no utiliza formatos que le ayuden a controlar y a distribuir la materia prima como: ordenes de producción, adquisición de compra,

orden de compra, kardex, salida del material de almacén; en toda empresa industrial como esta es necesario utilizar estos formatos para un buen gobierno de la materia prima. La mano de obra no es controlada por la empresa, los trabajadores no cuentan con una tarjeta, donde indique la hora de ingreso, salida y días laborados. Otro aspecto, es que, la empresa considera que los cargos indirectos no son necesario para el cálculo del precio de sus productos que distribuyen a sus clientes, además, la empresa no cuenta con algún formato de costes.

Por su parte Tarqui (2016) en cuanto a la determinación de los costes de producción observando sus deducciones de rentabilidad de las empresas estudiadas indica, que pueden recuperar sus inversiones mediante el tiempo, si de manera constante mantienen un control y una retroalimentación de costes de producción, así como también, consiguen soportar aumentos de producción ampliando consumo de materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. Además, para contar con precios bajos y competitivos, necesita reestructurar la parte administrativa, de tal forma que, cada producto deba cumplir con la cadena del proceso productivo y con costes estipulado durante las actividades.

Además, Tacca (2015) en su investigación titulada “Costos de Producción y Rentabilidad del C.I.S. panadería y confitería de la UNA, Puno Periodos 2011 y 2012”, concluye que la empresa tiene como objeto social o giro de negocio principalmente a la preparación de productos de panificación. Según los análisis realizados a la investigación se muestra una clara disminución de los costes de producción y esto también se refleja en los ingresos obtenidos. La diferencia se identifica mediante una comparación con los dos años anteriores, por esta razón, la empresa no incluye en su totalidad los costes reales. En consecuencia, la empresa

seguirá obteniendo pérdidas, por lo tanto, los encargados deben tomar decisiones propicias y eficientes.

En tanto, los sistemas de Costes. Hernández (2016) indica que cumplen un rol esencial para la productividad de la empresa, mediante su aplicación y simplificación de un sistema de costes de producción, ha logrado mejoras en la deducción de costos elevados, generando mayor utilidad gracias a la clasificación de los tres elementos del coste de producción. Es por ello que, la parte administrativa tiene la facilidad de tomar decisiones y posteriormente se pueda realizar planeaciones con distintos enfoques, sin descuidar el control en la producción.

También Serpa & Flores (2017) concluyen “Al no contar con los costos reales de sus productos, la empresa determina un costo de ventas erróneas, influyendo directamente en los resultados del ejercicio.” (p. 95). Cuando suceden estas particularidades, en consecuencia, se obtiene información que no permite tomar decisiones.

La estructura de costos. Perdomo (2015) hace énfasis a tres elementos del costo, estos se conforman por los materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. Concluye que la empresa panadería Maná, C.A. presenta excesivas falencias al añadir los elementos del costo, esto se origina mediante la incorrecta clasificación de los materiales, mano de obra directa. Simultáneamente no cuenta con el aspecto de un personal idóneo en materia de contabilidad de costes, en consecuencia, el cálculo de estos no permite determinar eficientemente los mismos para sus productos. Generalmente esta labor le corresponde a un contador

de costos, ya que, están familiarizados, conocen las reglas y están acostumbrados a realizar dichas operaciones.

En tanto. Ugaz (2015) en la determinación de los costes de producción en las empresas del sector calzado del Distrito el Porvenir, Provincia de Trujillo, Departamento de la Libertad, 2014, menciona que la formalización de las MYPES, originan una influencia positiva, tanto para incrementar su volumen productivo y tener más oportunidades en el mercado generando mayores ingresos, adicionando la determinación de los costes de producción. También, las MYPES de esta sección desconocen la existencia de los diferentes sistemas de costeo, a causa de que la información no se ha hecho extensivo.

#### **Antecedentes locales:**

El estudio del coste de producción de las MYPES en el sector textil caso comercial. Bardales y Vásquez (2016) concluye que, los costes de producción nos permiten una correcta valoración y mayor control de los recursos añadidos a la transformación de materia prima directa en un producto para la venta, incluyendo la aplicación de la mano de obra. Así también, la buena gestión del costeo permite el cómputo de los precios de cada producto para su comercialización. Por otro lado, se obtiene ciertas ventajas, las cuales, permitirá elaborar estados financieros confiables para poder tener acceso de manera fácil a un financiamiento en caso lo requiera la empresa.

La MYPE y los factores que influyen negativamente en la rentabilidad de panadería Miraflores. Terrones (2013) afirma: Existen diversos factores que influyen negativamente a la utilidad de una empresa pequeña uno de ellos se da,

cuando hay ausencia de una determinación de costeo de producción, no se logra identificar la rentabilidad de cada producto, es decir hay un desconocimiento de cuál es el producto que genera mayor ingreso. Para luego poder descartar cuales serían los productos que se deberían dejar de producir, por otro lado, afecta a la determinación de precios de venta. Lo comentado anteriormente, afecta a la rentabilidad de manera negativa a la venta de la empresa panadería Miraflores.

Es necesario indicar que en los costos basados en actividades por Vitonera (2015) menciona que la falta de determinación del costo de producción no permite: conocer los productos que son rentables y no rentables, saber qué productos deberían producirse, tomar decisiones de fijación de precios de venta, diversificar líneas de productos. En consecuencia, la rentabilidad de las ventas son negativas en la Panadería Miraflores.

## **2.1 Bases Teóricas**

### **Las MYPES**

Existen distintas definiciones, debido a las actividades económicas en nuestro país, diferencias de desarrollo entre campo y ciudad y entre sectores modernos y tradicionales. “Las pequeñas y microempresas son organizaciones producto del emprendimiento de personas que arriesgan pequeños capitales y que se someten a las reglas del mercado” (Gomero, 2015, p.30). En cuanto a al crecimiento de las empresas en el Perú Villarán, (2007) menciona:

El ingreso de nuevas empresas a la economía se ha producido durante décadas principalmente a dos niveles: (i) la microempresa (con poca capacitación, baja tecnología e insuficiente productividad) y (ii) empresas

grandes (o medianas) bajo el esquema del proteccionismo y los subsidios. El resultado son demasiadas microempresas inviables y de poca duración, por un lado, y empresas grandes (y medianas) ineficientes y poco competitivas, por el otro. Sería más sano que el ingreso de las nuevas empresas a la economía se produzca crecientemente en los estratos de pequeña y mediana, sin proteccionismo o subsidios, pues tienen mayores posibilidades de sobrevivir, de crecer, con tecnologías más modernas, productividades más altas y mayores posibilidades de articulación. (p.14)

La nueva Ley MYPE recoge la realidad de cada segmento empresarial: empresas familiares, microempresas y pequeñas empresas. Los requisitos para calificar a la Microempresa son los mismos que actualmente contempla la Ley 28015-2003, es decir, la empresa debe contar hasta con 10 trabajadores ocupados y sus ingresos anuales no deben superar los 150 UIT (525,000 soles).

Entre los criterios cualitativos, Microempresa viable o de acumulación son aquellas empresas con potencial de crecimiento, tiene capacidad de generar excedentes, con ingresos y perspectivas de desarrollo para los propietarios y trabajadores. Pueden ser considerados sujetos de crédito y de otros servicios no financieros por su estabilidad, potencial de crecimiento y capacidad de pago. En la categoría Microempresa, también, se dan relaciones laborales familiares. (Herrera, 2011, p.79)

En el Perú, el tejido empresarial formal está conformado en un 99.5% por micro, pequeña y mediana empresa (Mipyme) y solo el 0.5% corresponde a la gran empresa en el 2015. Existe evidencia de que la dinámica empresarial

en el Perú, medida a través de las tasas de creación y supervivencia de empresas, presenta grandes diferencias con relación a los países de Latinoamérica. (Oficina de Estudios Económicos, 2017, p.33)

De acuerdo con los datos estadísticos anteriores, reflejan que el mayor porcentaje de empresarios forman parte de una microempresa, es por ello que se realiza un análisis de costes de producción.

### **La contabilidad**

La información contable es fundamental para el usuario, esta debe estar informado en el momento pertinente, para tomar medidas concretas. “es una técnica que produce sistemática y estructuralmente información cuantitativa expresada en unidades monetarias, sobre los eventos económicos identificables y cuantificables que realiza una entidad a través de un proceso de captación de las operaciones” (Moreno, 2014, p.12).

El especialista Gómez (2016) menciona que: “La contabilidad enfrenta diversas paradojas, entre ellas que la información contable debe servir tanto para el control (la rendición de cuentas) como para la toma de decisiones.” (p.73). también el especialista Carballo (2013) afirma que “la contabilidad identifica, organiza, valora, registra, resume, y comunica fielmente los hechos económicos de la empresa, producidos en cada periodo” (p.74)

El objetivo esencial y básico de la contabilidad es “proporcionar la información financiera de una organización a los usuarios internos y externos y que estén interesados en sus resultados operacionales y su situación”. (Mendoza, 2016, p.6)

## **Costos**

De acuerdo a Rojas (2007) se deduce por costo: “la suma de las erogaciones en que incurre una persona para la adquisición de un bien o servicio, con la intención de que genere un ingreso en el futuro” (p.9). Para Vallejos y Chiliquinga (2017) es: “el conjunto de valores incurridos en un período perfectamente identificados con el producto que se fabrica. El costo es recuperable” (p.8).

Los autores clasifican a los costes de distintas formas, por lo cual, vamos a abordar a algunos de estos costos que son cruciales en las empresas manufactureras:

De acuerdo con algunos autores, el costo primo está conformado por la adición de los materiales directos y la mano de obra directa y que el coste de conversión es la adición de la mano de obra directa y los costes indirectos. “En el caso de una empresa de manufactura, el costo de conversión se puede interpretar como el costo de convertir las materias primas en un producto final” (Hansen y Maryanne, 2007, p.41).

Costos de manufactura también llamados, costos de producción o costos de fabricación. Arredondo (2015) indica: “se representa por la suma de la materia prima directa, más la mano de obra directa, más los gastos indirectos de fabricación incurridos durante el periodo” (p.29).

Existen otros costos adicionales a los que se consideran en la producción. “Todos los costos asociados con la administración general de la organización que no pueden ser razonablemente asignados ni a marketing ni a producción son costos administrativos” (Hansen y Maryanne, 2007, p.41).

Los costos por órdenes de producción. “En este sistema se puede calcular fácilmente el costo unitario de cada producto fabricado por la empresa, ya que las ordenes o pedidos específicos pueden ser plenamente identificables” (Arredondo, 2015, p.36)

Podemos indicar que los costes y gastos que se ocasiona en la comercialización de un producto o servicio se nombran como costos de venta. Hansen y Maryanne (2007) mencionan que:

Con frecuencia reciben el nombre de costos de obtención de órdenes y de surtido de órdenes. Algunos ejemplos de costos de marketing son los siguientes: los salarios y las comisiones del personal de ventas, la publicidad, el almacenamiento, los embarques y el servicio al cliente. Los dos primeros conceptos son ejemplos de costos de obtención de órdenes; los tres últimos son costos de surtido de órdenes. (p.41)

Según los autores de diferentes libros, clasifican a los costos de diferentes formas, la cual, deben ser implementadas según el requerimiento de las empresas considerando el giro de negocio, en este trabajo he considerado algunos ya mencionados anteriormente.

### **Contabilidad de costos**

A pesar del mercado competente, aún existen empresas tanto comerciales como industriales que desconocen la contabilidad de costos. Polimeni, Fabozzi y Adelberg (1997) lo definen como: “una técnica o método para determinar el costo de un proyecto, proceso o producto utilizado por la mayor parte de las entidades

legales de una sociedad o específicamente recomendado por un grupo de contabilidad” (p. 4).

En síntesis, se puede establecer que la contabilidad de costos suministra información para uso interno de los gerentes de la organización, por lo que señala que es una contabilidad interna, también conocida o denominada por algunos autores como contabilidad administrativa o gerencial, debido a que los informes que genera permiten que los gerentes puedan llevar a cabo el proceso administrativo de planeación, control, evaluación del desempeño y toma de decisiones. (Wu, 2018, p.16)

Por otra parte, “es considerada también como contabilidad analítica de explotación, en otras palabras, es un sistema de registro y análisis de las diferentes operaciones de un proceso productivo interno y su información es importante para los encargados de la organización” (Guillermo, 2015, p.1). Se puede explicar que, es un procedimiento diseñado para poder calcular el valor para transformar un producto o servicio.

### **Sistema de costes**

Existen diversas definiciones en cuanto al sistema de costos en esta parte se presenta algunas definiciones que se considera más relevante además de conocer las variables para elegir un sistema de costes. Amat y Soldevila (2015) definen: “Los sistemas de Costes son los métodos que se puede utilizar para conocer los costes de los distintos objetos de costes (producto, actividades, centros de costes) y determinar el resultado del periodo” (p.49).

Para incluir un sistema de Costes involucra diversas variables:

- Características de la empresa,
- Sector de actividad en el que opera,
- Objetivos que se pretenden alcanzar con el sistema,
- Necesidades de información,
- Coste que se esté dispuesto a soportar por el sistema de costes. (Amat y Soldevila, 2015, p.50)

Ramírez (Como se citó en Robles 2012) plantea que “los costos es un sistema de información que clasifica, acumula, controla y asigna los costos para determinar los costos de actividades, procesos y productos, y con ello facilitar la toma de decisiones, la planeación y el control administrativo” (p.9). También Robles (2012) afirma “Dentro del sistema de costo tenemos que éstos se pueden generar al interior de la organización, en los diferentes departamentos y conceptos que los generan, y de acuerdo con la función de cada uno de ellos” (p.9).

Pineda (como se citó en Lafuente y Páez, 2010) propone que las empresas líderes están utilizando sus sistemas de costos para tomar decisiones en cuanto al diseño de productos y servicios y la obtención de beneficios para la misma, la detección de oportunidades de mejoras dentro del enfoque de mejora continua, la reingeniería, la eficiencia y rapidez, la toma de decisiones en cuanto al mix de producto y la selección de inversiones, la selección de proveedores alternativos, las negociaciones con clientes, así como también la estructuración de procesos eficientes y eficaces de distribución conforme el segmento de mercado y de clientes.

Por lo tanto las MYPES, no se encuentran preparadas para competir, ante las demás empresas manufactureras en base a costos. Por el desconocimiento de sus inversiones en los insumos requeridos, además, estos no están inventariados; se

encuentran con algunas brechas para medir el proceso general interno de la organización.

### **Costeo de producción**

Para Palomino (2014) los costeos de producción “son los que permiten obtener determinados bienes a partir de otros, que se generan en el proceso de transformar los factores de producción en productos terminados” (p.14). Mientras que Hansen y Mowen (2003) consideran costes de producción “los asociados con la manufactura de bienes o la provisión de servicios” (p.40).

Podemos decir que el coste de producción está conexo con el proceso productivo, según Rodríguez, Balestrini, Balestrini, Meleán y Rodríguez (2002) indican: “está referido a la utilización de recursos operacionales que permiten transformar la materia prima en un resultado deseado, que bien pudiera ser producto terminado” (p.137).

Dentro del ciclo de producción se consideran fases. Chambergo (2014) considera las siguientes: por medio de su estructura, una empresa industrial o manufacturera, ocasiona a que los recursos se trasladen de un lugar a otro, y para adquirir los productos terminados, estos recursos pasan por diferentes etapas para su manufacturación. Es decir, primero se almacena la materia prima más los suministros, luego efectúa la fabricación para obtener artículos terminados, posteriormente se almacenan para ser comercializados.

Los costes de producción se componen por tres elementos: la materia prima directa, la mano de obra directa y los gastos indirectos de fabricación. El primer elemento está conformado por el ingreso de materiales que sirven directamente para

la manufactura del producto, tanto los directos como los indirectos. Como ejemplo de materiales directos tenemos: al cuero para la producción de calzado, y como material indirecto tenemos al terokal (Wu, 2018).

En tanto Hurtado (2014) afirma, que la mano de obra directa “es el valor del trabajo realizado por los operarios que contribuyen al proceso productivo, también el sueldo que se paga a los trabajadores que se dedican a la transformación de los materiales” (p.14).

Finalmente, el tercer elemento es el costo indirecto de fabricación. “Para que la transformación del material pueda ser realizada, se requiere una serie de gastos que, a pesar de no pertenecer al producto, es indispensable para su producción” (Hoyos, 2017, p.17). Muchos de estos gastos deben imputarse al costo de los mismos, aunque no son fáciles de identificar, por ejemplo, pago de alquileres.

### **Costos parciales**

Para emplear un sistema de costes el empresario de la MYPE debe conocer su organización y el giro de negocio que realiza. “El sistema de costes parciales es aquel en el que se imputan una parte de los costos de la empresa” (Sánchez, 2012, p.51). Además, Cordobés y Soldevila (2008) afirma: “En este caso, solo se imputan al objeto de coste, una parte de los costes de la organización. Estos pueden ser sólo los costes directos o los costes variables, en función del tipo de decisión que se quiera realizar” (p.96).

El sistema de costes que opte una empresa depende de otras variables, de las características de la misma. “Los sistemas de costes parciales se caracterizan por asignar a los productos una parte de los costes totales de la empresa. El sistema de

costos parciales más utilizados en el sector editorial es el de costes directos” (Sánchez, 2012, p.52).

Hay empresas que optan por considerar como costes imputables a los productos solo los correspondientes a las funciones de producción y aprovechamiento y llevan el resto de costes (comercialización, administración, investigación y desarrollo y dirección) directamente a la cuenta de pérdidas y ganancias. Esta práctica, tanto si se usa un sistema de costes parciales como si se usa un sistema de costes completos, es lo que hay que utilizar al valor las existencias de productos en curso y/o acabados. (Amat y Soldevila, 2015, p.50)

Los costos directos, Wu García (2018) lo define como “aquellos que pueden ser identificados y atribuibles directamente a una actividad, departamento o producto” (p.30).

En otros países el sistema de costes más utilizado se los conoce como costes parciales, se ha reconocido como un tema esencial en ámbitos del proceso productivo en las MYPES. En el sistema de costes directos, Sánchez (2012) indica que “este sistema asigna al producto los costes directos de comercialización y fabricación. Estos costes además de directos en relación al producto son variables en relación a las unidades vendidas” (p.52). Tomando como referencia al especialista Wu García (2018) podemos mencionar las siguientes ventajas de aplicar el método del coste directo: “Su mayor simplicidad al evitar la serie de cálculos que supone la imputación total de los gastos al producto”. (p.176)

Seguidamente se calcula el coste directo de un plato en un restaurante. Para calcular el coste de una ración se debe conocer la cantidad de material que se precisa de cada ingrediente, y el precio unitario de cada uno. Seguidamente, se divide el coste total por el número de raciones producidas y así se obtiene el coste de materia prima de una ración. (Amat y Soldevila, 2015, p.57)

Los costos parciales se pueden implementar en una pequeña empresa, por su simplicidad, reduce la complejidad de cálculo, según teorías de los autores, sugieren los costos directos o variables siempre y cuando, estos costos abarquen un mayor porcentaje que los costos indirectos de fabricación. A diferencia de los costos totales.

### **Precio de venta**

La determinación de precios es una de las dificultades para el empresario. Frecuentemente requieren de los servicios de un contador cuando es necesario obtener datos, ya sea que la información se relacione con el costo o con el precio. Hansen y Maryanne (2007) afirman:

La demanda está en un lado de la ecuación de fijación de precios, la oferta está en el otro. Ya que los ingresos deben cubrir los costos para que la empresa obtenga utilidades, muchas empresas comienzan con el costo para determinar el precio. Es decir, calcular el costo del producto y agregar la utilidad deseada. La mecánica de este enfoque es muy sencilla. Por lo general, existe alguna base de costos y un margen. El margen es el porcentaje que se aplica a un costo base; abarca la utilidad deseada y cualesquiera costos no incluidos en el costo base. Las empresas que

presentan ofertas de trabajo de manera constante basan el precio de la oferta en el costo. (p.826).

Warren, Reeve y Duchac (Como se citó en Morillo y Coromoto 2013) mencionan que, los enfoques para la fijación de precios pueden basarse en las condiciones de mercado (método de basados en la demanda y en la competencia) o en las condiciones de los costos (métodos del costo total, del costo del producto y del costos variable), la estructura de costos ocupa un espacio preponderante en el procedimiento de fijación de precios.

Además, al determinar los precios tomando como base a los costos, permite que la empresa pueda competir con otras entidades. Es decir, las empresas deben establecer su precio de los productos nuevos realizando una adición de los costos y de la utilidad deseada por la organización incluyendo los costes fijos, así como variables. En un principio el gerente espera que el precio del producto pueda abordar los costos de producción y, además, genere una utilidad con un porcentaje de ganancia (Córdoba y Moreno 2017).

El costeo objetivo es un método para determinar el costo de un producto o servicio con base en el precio (precio objetivo) que los clientes están dispuestos a pagar. El departamento de manufactura determina qué características y qué precio son más aceptables para los consumidores de un producto. Más adelante es el trabajo de los ingenieros de la empresa diseñar y desarrollar el producto de tal modo que el costo y la utilidad puedan quedar cubiertos por ese precio. Las empresas japonesas han hecho esto durante

varios años; las estadounidenses están empezando a utilizar el costeo objetivo. (Hansen y Maryanne, 2007, p.828)

Podemos decir que, en el Perú las MYPES empiezan estableciendo sus precios con lo que el mercado tiene disposición a pagar por su producto, sin embargo hay diferentes estructuras para establecer un precio de venta. Cabrejos (como se citó en Guerrero, Hernández Díaz 2012) indica: “El precio de venta (P) se establece como:  $P = C / (1 - \% Mg)$  Donde C es el costo por unidad y Mg es el margen de ganancia requerido expresado como un porcentaje”.

## **2.2 Discusión teórica:**

Como hemos podido apreciar de la mano con especialistas se realizó una exhaustiva revisión de la biografía en relación al tema costeo de producción y determinación de precio en el sector panadería, para aplicarlo al caso Panadería Rosmery, Cajamarca, 2019. Cordobés, Amat y Soldevila respaldan que los costos parciales, se ha convertido en un tema básico en ámbitos tan diversos como en el proceso productivo en las empresas. En contraste con Sánchez (2012) las empresas deben utilizar un sistema de costes según sus características basadas en el objeto social de su negocio

Sin embargo, una gran cantidad de empresas en nuestro país no incluyen un sistema de costes que apruebe establecer los costes reales de la producción, por lo que, hay ciertas limitaciones para estipular un sistema de costes que se adecúe a la empresa, así lo respaldan Pérez, Murillo y Sarmiento.

Las MYPES presentan dificultades o barreras para llevar un adecuado control de sus insumos, sus cálculos de costeo son erróneos. Perdomo afirma que,

esta situación se ocasiona simultáneamente, cuando no se cuenta con el aspecto de un personal idóneo en materia de contabilidad de costes, la gran parte lo computa de manera tradicional. Por otro parte, Warren, Reeve y Duchac en contraste con ellos puedo indicar en que, la gran parte de pequeñas empresas determinan sus precios tomando como referencia al mercado, descartando a los sistemas de costes.

Hansen y Maryanne, nos indican que en una empresa debe existir un coste objetivo para determinar los precios. Quiere decir que, para fijar un precio, también, se debe considerar en los costos el precio que los clientes están dispuestos a pagar, a esto lo llaman precio objetivo. Puedo indicar que la calidad del producto también es un factor determinante que ayuda a establecer el precio, si el producto es bueno el cliente es capaz de realizar el pago establecido por la empresa, a raíz de los costos de producción más su margen de utilidad.

### 2.3 Definición de términos.

- Las MYPE: define. “Las pequeñas y microempresas son organizaciones producto del emprendimiento de personas que arriesgan pequeños capitales y que se someten a las reglas del mercado” (Gomero, 2015, p.30).
- El costo: “es un conjunto de erogaciones desembolsos con el fin de obtener un producto o servicios, (...). En otras palabras, es lo que cuesta hacer algo” (Zeballos, 2014, p.247).
- Sistema de costos: “son los métodos que se puede utilizar para conocer los costes de los distintos objetos de costes (producto, actividades, centro de costes) y determinar el resultado del periodo”. (Amat y Soldevila, 2015, p.49).
- Costos de producción “Es el valor de los insumos que requieren las unidades económicas para realizar su producción de bienes y servicios; se consideran los costos que se generan en el proceso de transformar los elementos de productos terminados” (Palomino, 2014, p.14).
- Contabilidad de costos: lo definen como “una técnica o método para determinar el costo de un proyecto, proceso o producto utilizado por la mayor parte de las entidades legales de una sociedad o específicamente recomendado por un grupo de contabilidad” (Polimeni, Favozzi y Adelberg, 1995, p. 4).
- Materiales directos: “Son aquellos materiales que físicamente forman parte del producto o que se consumen en el proceso, y están identificados directamente con el objeto de costos”. (Udolkin, 2015, p. 47).

- Mano de obra: “Valor del trabajo realizado por los operarios que contribuyen al proceso productivo, también el sueldo que se paga a los trabajadores que se dedican a la transformación de los materiales”. (Palomino Hurtado, 2014, p. 14).
- Costos indirectos de fabricación: “costo de materiales consumidos, mano de obra utilizada y otros costos aplicados que no identifican directamente debido a su naturaleza, a su inviabilidad económica o por conveniencia práctica con los productos a costear”. (Udolkín, 2015, p. 85).
- Precio: “Es la cantidad de dinero que los clientes deben pagar para obtener el producto” (Philip y Armstrong, 2008, p. 52).

## **2.4 Hipótesis de investigación**

Se utiliza un sistema de costes parciales en la empresa Panadería Rosmery para la determinación de los costes de producción y precios. Hernández (2014) señala que “las hipótesis indican lo que tratamos de probar y se definen como explicaciones tentativas del fenómeno investigado, (...)” (p.104). De hecho, son respuestas provisionales a las preguntas de investigación.

## **2.5 Operacionalización de variables**

### **Conceptualización de variables**

- **Costeo de producción:** “Son los que permiten obtener determinados bienes a partir de otros, que se generan en el proceso de transformar los factores de producción en productos terminados” (Palomino, 2014, p.14).

- **Determinación de precio:** Es el valor que se le asignado al producto o servicio que está listo para la venta.

**Tabla 1**

VARIABLES	DEFINICION	DIMENSION	INDICADORES	INSTRUMENTO
Variable 1 Costeo de producción	“Son los que permiten obtener determinados bienes a partir de otros, que se generan en el proceso de transformar los factores de producción en productos terminados” (Palomino, 2014, p.14).	Costo Fijo	Alquileres	Entrevista semiestructurada
			Depreciación	
			Gastos de Administración de ventas	Análisis documental
Variable 2 Precio	“Es la cantidad de dinero que los clientes deben pagar para obtener el producto” (Philip y Armstrong, 2008, p. 52).	Costo Variable	Materia Prima	Ficha de Cálculo de Costos Directos
			Mano de Obra	
			Métodos	Costo de producción ( $P = \text{Costo Directo} + \% \text{Costo Fijo} + \% \text{Margen}$ )
			Precio de Mercado	

### **CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

### **3.1 Tipo de Investigación:**

Es a base de un enfoque de alcance descriptivo. El presente estudio de investigación consiste en describir los costos de producción que utiliza la empresa panadería Rosmery, ya que, representará un conjunto de procesos secuenciales y probatorios. (Hernández, 2014). Se procura detallar, recoger y medir información, mediante una entrevista y así sintetizar e interpretar datos.

### **3.2 Diseño de la investigación**

Este trabajo no es experimental, ya que, no se manipula ninguna variable, y se ha obtiene la información tal como se revela. La indagación que se recolecta está referida al coste de producción de la empresa panadería Rosmery.

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

Según a su alcance temporal, ha sido una investigación transversal por que se ha referido a un periodo específico febrero - junio de 2019, pues se hace una investigación un corte perpendicular de una situación en un momento dado y su propósito es describir variables y analizar su incidencia e interrelación (Velázquez y Rey, 2013). Lo cual permite obtener un diagnóstico de la situación actual y de allí plantear sugerencias que mejoren las condiciones para la determinación de costeo de producción de la empresa panadería Rosmery.

### **3.3 Área de investigación.**

El área de investigación es contabilidad de costos, porque se busca identificar la forma de como determinan sus costos y precios en base a los costos de producción, según las diligencias que realiza la empresa.

### **3.4 Población**

La población de estudio para este trabajo de investigación es la MYPE del sector panadería, La panadería Rosmery, de la ciudad de Cajamarca, lo que permitirá conocer en forma detallada el origen del problema.

### **3.5 Muestra**

La muestra es no probabilístico e intencional, donde los sujetos son seleccionados según beneficio accesible y con proximidad de los sujetos para la investigación. Flyvbjerg (2006) refiere diferentes estrategias para la elección de muestras y casos. Se establecerá el tipo de selección de acuerdo con el objetivo de la investigación. Representa dos tipos de selección: a) aleatoria y b) encaminada por información.

En este caso de estudio se ha decidido trabajar con el propietario de la panadería Rosmery, ya que, está disponible para la aplicación de la entrevista; por lo que, nos brindará todos los alcances de información.

### **3.6 Unidad de análisis:**

Para la elaboración del presente estudio, dentro del sector panadería, se incluye como unidad de análisis a los cuatro principales productos (pan torta, bizcocho, pan cema, rosquitas de manteca) de la panadería Rosmery, Cajamarca. Llamamos unidad de análisis a un cierto material sobre el cual poder realizar una

investigación con base empírica (Ynoub, 2011). Por otra parte, según como se trabaje, un mismo tema puede dar lugar a diferentes unidades de análisis.

### **3.7 Técnicas e Instrumento de recolección de datos:**

#### **La entrevista**

Esta técnica se desarrollará a través de cuestiones sobre los costos de producción dirigida al propietario de la panadería Rosmery, debido a que, es gerente, administrador y el que se encarga de la adquisición de los insumos para su producción, algunas veces realiza las ventas en su local, cuenta con 10 trabajadores que solo se encargan de la manufactura y la distribución. La entrevista consiste en el dialogo interpersonal entre dos partes (entrevistador y entrevistado), es sencillamente un listado de temas a tratar en forma directa. (Gómez 2012). Se procura conseguir perspectivas, experiencias y opiniones detalladas del entrevistado en su propia expresión.

### **3.8 Técnicas para el procesamiento de datos y análisis de datos**

Programa Excel. Para poder realizar el procesamiento de datos y el análisis utilizaremos el programa Excel, es una hoja integrada en Microsoft.

### **3.9 Aspectos éticos de la investigación**

Los aspectos éticos en las investigaciones centradas en la participación de seres humanos como sujetos de análisis de investigación, remite a la exploración de principios, criterios o requerimientos que una investigación debe satisfacer las necesidades de actores sociales y dentro de estos al propietario de la empresa panadería Rosmery quien brinda el consentimiento y es el que proporcionó la

información para el sumario de este estudio, para mayor credibilidad se adjunta un anexo de la carta de compromiso de autorización a la recopilación de su información.

Los principios éticos considerados en el presente estudio son: respeto a la dignidad, la libertad y la autodeterminación del individuo; las personas que son sujeto de investigación no pueden ser sometidas a perjuicio, riesgo o a cualquier tipo de presión y, se brindó toda la información necesaria de tal manera que el participante pudo comprender las consecuencias de participar en el proyecto, el tipo y el propósito de la investigación.

## **CAPÍTULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

#### **4. Presentación, análisis e interpretación de resultados**

**Descripción de la empresa:** La empresa denominada panadería Rosmery ubicada en el Pj. La Rivera N° 117 Barrio Samanacruz, distrito, provincia y departamento de Cajamarca, con RUC N° 10266964795; representada por el propietario Vicente Herrera Flores. Se dedica a la manufactura de unas grandes variedades de pan, pasteles con relleno o sin él, empanadas, turcas, rosquitas de manteca, entre otros productos.

La panadería “ROSMERY” lidera el mercado de panificación en el Barrio Samanacruz, ella representa los intereses de los dueños en ofrecer productos al consumidor; lleva en el mercado cerca de 12 años. Sus consumidores son los de clase media, y baja en economía, distribuye a los consumidores finales y a las tiendas denominadas pequeñas y medianas empresas.

Los medios técnicos empleados derivan de la producción semi-industrial, se trata de la empresa que fabrica lotes al por menor y mayor o atiende encargos específicos, se ocupa mano de obra y utilización de máquinas semiautomáticas. Por lo cual a continuación detallamos los siguientes procesos: recibo y almacenamiento de materias prima (Estibas ; Neveras), dosificación y Pesaje (Cuarto de dosificación ; Mesa de trabajo), gramera, (Balanza o báscula; Equipo menor de trabajo), mezclado y amasado (Amasadoras; Raspe), reposo (Artesas), pesado, cortado y moldeado, crecimiento final o leudación (Cuarto de crecimiento – escabiladeros), horneado (Horno giratorio o rotatorio), enfriamiento (Escabiladeros; Zona de enfriamiento), empaque (Zona de empaque; Tajadora de Pan; Selladora de

polietileno; Selladora para cintas o amarres), almacenamiento de Producto terminado, despacho.

El horario para la manufactura es de domingo a viernes, el primer turno es desde 11:00pm a 4:00am y el segundo turno labora desde las 10:00am hasta 2.30pm. Los productos son vendidos a través de su punto de venta en mostrador y a domicilio.

La panadería Rosmery, cuenta con 10 trabajadores quienes rotan semanalmente, la mitad de trabajadores labora en el día y la otra mitad en la noche.

Para la presente investigación se ha considerado cuatro productos con más alta demanda, estos representan el 80% de los ingresos de la panadería, los productos que se han considerado son: el pan torta, biscocho, el pan cema y las rosquitas de manteca. A cada producto le corresponde un proceso de fabricación determinado, tomando en cuenta sus particularidades.

A continuación se presenta los resultados y análisis de cada uno de los productos:

#### **4.1 Pan torta**

Este es uno de los productos más vendidos, se produce en la mañana y tarde de domingo a viernes, para la producción se requiere una cantidad aproximada de 8 a 10 sacos de harina por día, obteniendo promedio 3900 unidades de pan por cada saco de harina. Su elaboración es de manera artesanal combinado con el uso de algunos equipos eléctricos (batidora, cortadora), involucrando al factor humano y horno de artesanal.

De acuerdo a la información proporcionada por el gerente en la entrevista a profundidad que se ha llevado a cabo sobre los costos de producción del pan torta, los resultados se muestran en el cuadro N° 1. En primer lugar se incluye S/ 133.40 (ciento treinta y tres soles con 40/100 soles) de materia prima directa, una mano de obra directa de S/ 54.00 (cincuenta y cuatro soles); al realizar la adición genera un total de S/ 187.40 (ciento ochenta y siete con 40/100 soles) por cada 50 kg de harina invertida.

El propietario en los costos fijos solo incluye algunos egresos, así como, un contador del producto terminado, dos vendedores, agua y luz; estas erogaciones suman una cantidad de S/13.10 (trece con 10/100 soles). Al realizar la sumatoria de mano de obra directa, materia prima directa y costos fijos obtenemos como resultado de S/200.50 (doscientos con 50/100 soles) en costos totales.

El precio de venta lo ha establecido el propietario, a 14 unidades de pan por un sol, por lo que, el precio unitario es de 0.71 céntimos al multiplicarlo por el promedio de productos finales adquiridos que es 3900 unidades de un saco de harina manufacturada, se alcanza un precio de venta total de S/ 278.57 (doscientos cincuenta y ocho con 57/100 soles). Por consiguiente, se realiza la operación de sustracción del precio de venta total menos los costos totales resulta una utilidad de S/ 78.07 (setenta y ocho con 07/100 soles); generando un margen de ganancia del 28.02%.

El procedimiento para conseguir el resultado del margen se realiza el siguiente procedimiento mediante la aplicación de la sustracción del precio de venta

total menos el costo total, la resta de estos dos se divide entre el precio de venta total, el resultado se multiplica por 100 añadiendo el símbolo del porcentaje.

### Cuadro N° 1

*Costeo del pan torta a partir de los datos proporcionados por el propietario.*

<b>FICHA DE CÁLCULO DE COSTOS</b>					
PRODUCTO TERMINADO:		Pan Torta			
BASE DE CÁLCULO		(Saco)			
:					
<b>CÁLCULO DE COSTEO DIRECTO</b>					
N°	MATERIA PRIMA DIRECTA	Cantidad	Unidad de medida	COSTO UNITARIO CT/Q	COSTO TOTAL
1	Harina	50	kg	S/ 1.60	S/ 80.00
2	Manteca	6	kg	S/ 4.50	S/ 27.00
3	Azúcar	3	kg	S/ 1.80	S/ 5.40
4	Levadura	1	kg	S/ 10.00	S/ 10.00
5	Sal	800	g	S/ 0.0013	S/ 1.00
6	Leña	50	unid	S/ 0.20	S/ 10.00
<b>TOTAL EN MATERIA PRIMA DIRECTA</b>					<b>S/ 133.40</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>					
1	Trabajador	1		S/ 50.00	S/ 50.00
2	Revolvedor	1		S/ 4.00	S/ 4.00
<b>TOTAL DE MANO DE OBRA DIRECTA</b>					<b>S/ 54.00</b>
<b>TOTAL COSTOS DIRECTOS</b>					<b>S/ 187.40</b>
<b>CÁLCULO DE COSTOS FIJOS</b>					
1	Contador de producto	1		S/ 4.00	S/ 4.00
2	Vendedor	2		S/ 4.00	S/ 8.00
3	Agua	81	mes	S/ 2.70	S/ 0.27
4	Luz	250	mes	S/ 8.33	S/ 0.83
<b>TOTAL COSTO FIJO</b>					<b>S/ 13.10</b>
<b>COSTOS TOTALES</b>					<b>S/ 200.50</b>
<b>unidades producidas por saco</b>			<b>unidades por cada sol</b>	<b>Precio de Venta por unid.</b>	<b>Venta Total</b>
3900			14	S/ 0.071	S/ 278.57
<b>UTILIDAD</b>					<b>S/ 78.07</b>
<b>MARGEN</b>					<b>28.02%</b>

En el costeo mostrado en el cuadro N° 1, a partir de la información proporcionada por el propietario, se puede apreciar que no considera algunos costos indirectos de fabricación como: la depreciación, sueldo del gerente o propietario, pago de teléfono, cable, internet y alquiler de local, Además, el propietario no cuenta con registros de costos. A través de la experiencia y la rutina realiza sus cálculos de manera mental. En el Cuadro N° 2 presento los costos sincerados; para obtener los resultados se utilizó el mismo esquema situado en la descripción del cuadro N° 1.

## CUADRO N° 2

*Costos sincerados del pan torta.*

<b>FICHA DE CÁLCULO DE COSTOS</b>					
PRODUCTO TERMINADO:		Pan Torta			
BASE DE CÁLCULO :		(saco)			
<b>CÁLCULO DE COSTEO DIRECTO</b>					
<b>N°</b>	<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>COSTO UNITARIO CT/Q</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
1	Harina	50	kg	S/ 1.60	S/ 80.00
2	Manteca	6	kg	S/ 4.50	S/ 27.00
3	Azúcar	3	kg	S/ 1.80	S/ 5.40
4	Levadura	1	kg	S/ 10.00	S/ 10.00
5	Sal	800	g	S/ 0.0013	S/ 1.00
6	Leña	50	unid	S/ 0.20	S/ 10.00
<b>TOTAL EN MATERIA PRIMA DIRECTA</b>					<b>S/ 133.40</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>					
1	Trabajador	1		S/ 50.00	S/ 50.00
2	Revolvedor	1		S/ 4.00	S/ 4.00
<b>TOTAL DE MANO DE OBRA DIRECTA</b>					<b>S/ 54.00</b>

<b>TOTAL COSTOS DIRECTOS</b>					<b>S/ 187.40</b>
<b>CÁLCULO DE COSTOS FIJOS</b>					
1	Contador de producto	1		S/ 4.00	S/ 4.00
2	Vendedor	2		S/ 4.00	S/ 8.00
3	Gerente	S/ 1,500.00	mes	S/ 5.00	S/ 5.00
4	Agua	S/ 81.00	mes	S/ 2.70	S/ 0.27
5	Luz	S/ 250.00	mes	S/ 8.33	S/ 0.83
6	Teléfono/cable	S/ 149.00	mes	S/ 4.97	S/ 0.50
7	Depreciación	S/ 208.00	mes	S/ 6.93	S/ 0.69
8	Alquiler	S/ 2,000.00	mes	S/ 66.67	S/ 6.67
<b>TOTAL COSTO FIJO</b>					<b>S/ 25.96</b>
<b>COSTOS TOTALES</b>					<b>S/ 213.36</b>
<b>unidades producidas por saco</b>			<b>unidades por cada sol</b>	<b>Precio de Venta por unid.</b>	<b>Venta Total</b>
3900			14	S/ 0.071	S/ 278.57
<b>UTILIDAD</b>					<b>S/ 65.21</b>
<b>MARGEN</b>					<b>23.41%</b>

**Fuente:** *elaboración propia*

**Costes de producción:** Como se puede apreciar hay una diferencia de costos en comparación con el cuadro N°1 la suma de sus costos totales son S/200.50 soles y en el cuadro N° 2 sus costos totales son S/213.36 soles, con la diferencia de S/12.86 soles a consecuencia de que, el propietario no ha incluido la depreciación, sueldo del gerente, alquiler de local, cable de televisión, teléfono. También se puede notar la diferencia en el margen del cuadro uno es 28.02% y en cuadro número dos el margen disminuye a 23.41% “Para que la transformación del material pueda ser realizada, se requiere una serie de gastos que, a pesar de no pertenecer al producto, es indispensable para su producción” (Hoyos, 2017, p.17). Además, dentro de los

costos parciales se encuentra el sistema de costes directos, Sánchez (2012) indica que “este sistema asigna al producto los costes directos de comercialización y fabricación. Como podemos observar dentro de los costos de comercialización se encuentran los administrativos, que cumplen un papel fundamental para la salida del producto, por lo que se involucra egresos de dinero y que debe ser considerado para saber el margen de utilidad. También Serpa & Flores (2017) concluyen “Al no contar con los costos reales de sus productos, la empresa determina un costo de ventas erróneas, influyendo directamente en los resultados del ejercicio.” (p. 95).

El costeo directo ha aumentado en los últimos años por lo que es más apropiado para el buen control y toma de decisiones Wu (2018) indica:

En el costeo directo se restan las ventas tanto los costos variables como los gastos variables para obtener la utilidad marginal o margen de contribución y a este se le restan los costos y gastos fijos para tener la utilidad en operación de la siguiente manera:

Ventas.....	XXX
Menos: costo de ventas.....	(XXX)
<b>Margen de fabricación.....</b>	<b>XXX</b>
Menos gastos variables.....	(XXX)
<b>Utilidad marginal o margen de contribución.....</b>	<b>XXX</b>
Menos: costos y gastos fijos.....	(XXX)
<b>Utilidad neta en operaciones.....</b>	<b>XXX</b>

Como se puede observar, el costeo directo se concentra principalmente en en el margen de contribución. (p.175)

**Dificultades para determinar el costo:** En la entrevista, el propietario de panadería Rosmery, menciona: “determina sus costos a criterio propio, usando solamente una calculadora y muchas de las veces mentalmente, por lo que, él desconoce la existencia de los sistemas de costos y sus beneficios, además no tiene los conocimientos necesarios para manejar equipos de cómputo”. Mejía y Hernández (como se citó en Lafuente y Páez, 2018) que demuestran: “la utilización de sistemas de costos y/o sistemas de control de gestión, no están lo suficientemente extendidos en las Pymes, por el contrario, se observa una carencia de información organizada y estructurada para la toma de decisiones” (p, 101).

**Determinación de precios:** Generalmente las MYPES en el Perú sus precios de venta lo establecen basándose en la competencia. Jácome y Lissette (2015) concluyen, que la empresa no posee una información evidente de los costos incurridos en trayecto del proceso productivo, logrando impedir la correcta fijación del precio de venta. Warren, Reeve y Duchac (Como se citó en Morillo y Coromoto 2013) mencionan que, los enfoques para la fijación de precios pueden basarse en las condiciones de mercado. Para Hansen y Maryanne (2007) “El costeo objetivo es un método para determinar el costo de un producto o servicio con base en el precio (precio objetivo) que los clientes están dispuestos a pagar” (p.828).

De acuerdo a la respuesta en una de las cuestiones de la entrevista el propietario indica que: “Su precio de ventas lo establece tomando como referencia al precio de mercado”.

En cuanto al esquema para la determinación del precio de venta Córdoba y Moreno (2017). Menciona: se debe adicionar todos los costos tanto fijos como

variables y luego el propietario o gerente indicará el margen porcentual que se desee ganar considerando también las posibilidades de pago, por ejemplo:

En la empresa panadería Rosmery, según el cuadro N° 2 de los costos sincerados, se verifica que se ha calculado un costo total de S/ 213.36. Cabrejos (como se citó en Guerrero, Hernández Díaz 2012) menciona: para calcular el precio de venta total se divide, el costo total entre uno a esta unidad se resta el margen porcentual que se quiere obtener. Para su mayor comprensión se representa en el siguiente cuadro.

### CUADRO N° 3

*Esquema para determinar el precio de venta unitario.*

DESCRIPCIÓN	S/
Costo Total	S/ 213.36
Precio de venta total = Costo total /1- (margen 30%)	S/ 304.80
Precio unitario del pan	S/ 0.08

**Fuente:** *elaboración propia.*

Se logra deducir en el cuadro antecedente que el precio de venta puede variar dependiendo al margen que quiera establecer el propietario y esas decisiones se toma previa evaluación, el dueño, el gerente o el encargado en costos una vez que conoce los costos de manera óptima o real son los que fijan los precios. En el cuadro anterior se ha considerado un margen del 30% por lo que, su precio unitario es S/ 0.08 la unidad de pan; si se establece un margen menor el precio también disminuirá, como se observa en el cuadro N° 2 el margen es 23.41% y su precio unitario es S/ 0.071. De otro modo podemos decir que el margen tiene relación directa con el precio de venta, para establecer también se debe evaluar a la competencia.

## **4.2 Bizcocho**

Este, es el producto que genera mayor rentabilidad, pero su demanda es menor. Para su elaboración se requiere de recursos humanos, maquinas batidoras, y horno eléctrico, para su producción se requiere un saco de harina por día a diferencia del pan torta que utiliza 10 sacos de harina por día. Para ello, se presenta el siguiente cuadro a raíz de los datos proporcionados por el propietario.

#### CUADRO N° 4

*Costeo del bizcocho a partir de los datos proporcionados por el propietario.*

<b>FICHA DE CÁLCULO DE COSTOS</b>					
PRODUCTO TERMINADO:		Bizcocho			
BASE DE CÁLCULO :		(saco)			
<b>CÁLCULO DE COSTEO DIRECTO</b>					
N°	MATERIA PRIMA DIRECTA	Cantidad	Unidad de medida	COSTO UNITARIO CT/Q	COSTO TOTAL
1	Harina	50	kg	S/ 1.60	S/ 80.00
2	Manteca	6	kg	S/ 4.50	S/ 27.00
3	Azúcar	16	kg	S/ 1.80	S/ 28.80
4	huevos	30	unid	S/ 0.20	S/ 6.00
5	Mejorador	250	g	S/ 2.00	S/ 2.00
6	Gluten	250	g	S/ 3.00	S/ 3.00
7	Esencia				S/ 5.00
8	Combustible	1.99	galones	S/ 12.59	S/ 25.00
9	Gas	3.07	lt	S/ 1.63	S/ 5.00
<b>TOTAL EN MATERIA PRIMA DIRECTA</b>					<b>S/ 181.80</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>					
1	Trabajador	1		S/ 50.00	S/ 50.00
<b>TOTAL DE MANO DE OBRA DIRECTA</b>					<b>S/ 50.00</b>
<b>TOTAL COSTOS DIRECTOS</b>					<b>S/ 231.80</b>
<b>CÁLCULO DE COSTOS FIJOS</b>					
1	Contador de producto	1		S/ 4.00	S/ 4.00
2	Vendedor	2		S/ 4.00	S/ 8.00
3	Agua	81	mes	S/ 2.70	S/ 0.27
4	Luz	250	mes	S/ 8.33	S/ 0.83
<b>TOTAL COSTO FIJO</b>					<b>S/ 13.10</b>
<b>COSTOS TOTALES</b>					<b>S/ 244.90</b>
<b>unidades producidas por saco</b>			<b>unidades por cada sol</b>	<b>Precio de Venta por unid.</b>	<b>Venta Total</b>
4324			12	S/ 0.08	360.33
<b>UTILIDAD</b>					<b>S/ 115.43</b>
<b>MARGEN</b>					<b>32.03%</b>

De manera similar con los cuadros que anteceden, el propietario, no considera algunos costos para su comercialización. Para notar la diferencia de costos y precios se presenta el cuadro N°4 donde se incluyen costos de producción sincerados.

### CUADRO N° 5

*Costos sincerados del bizcocho*

<b>FICHA DE CÁLCULO DE COSTOS</b>						
PRODUCTO TERMINADO:		Bizcocho				
BASE DE CÁLCULO :		(saco)				
<b>CÁLCULO DE COSTEO DIRECTO</b>						
N°	MATERIA PRIMA DIRECTA	Cantidad	Unidad de medida	COSTO UNITARIO CT/Q		COSTO TOTAL
1	Harina	50	kg	S/ 1.60	S/ 80.00	
2	Manteca	6	kg	S/ 4.50	S/ 27.00	
3	Azúcar	16	kg	S/ 1.80	S/ 28.80	
4	huevos	30	unid	S/ 0.20	S/ 6.00	
5	Mejorador	250	g	S/ 2.00	S/ 2.00	
6	Gluten	250	g	S/ 3.00	S/ 3.00	
7	Esencia				S/ 5.00	
8	Combustible	1.99	galones	S/ 12.59	S/ 25.00	
9	Gas	3.07	lt	S/ 1.63	S/ 5.00	
<b>TOTAL EN MATERIA PRIMA DIRECTA</b>						<b>S/ 181.80</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>						
1	Trabajador	1		S/ 50.00	S/ 50.00	
<b>TOTAL DE MANO DE OBRA DIRECTA</b>						<b>S/ 50.00</b>
<b>TOTAL COSTOS DIRECTOS</b>						<b>S/ 231.80</b>
<b>CÁLCULO DE COSTOS FIJOS</b>						
1	Contador de producto	1		S/ 4.00	S/ 4.00	
2	Vendedor	2		S/ 4.00	S/ 8.00	
3	Gerente	S/ 1,500.00	mes	S/ 5.00	S/ 5.00	
4	Agua	S/ 81.00	mes	S/ 2.70	S/ 0.27	
5	Luz	S/ 250.00	mes	S/ 8.33	S/ 0.83	
6	Teléfono/cable	S/ 149.00	mes	S/ 4.97	S/ 0.50	
7	Depreciación	S/ 208.00	mes	S/ 6.93	S/ 0.69	

8	Alquiler	S/ 2,000.00	mes	S/ 66.67	S/ 6.67
<b>TOTAL COSTO FIJO</b>					<b>S/ 25.96</b>
<b>COSTOS TOTALES</b>					<b>S/ 257.76</b>
<b>unidades producidas por saco</b>			<b>unidades por cada sol</b>	<b>Precio de Venta por unid.</b>	<b>Venta Total</b>
4324			12	S/ 0.08	360.33
<b>UTILIDAD</b>					<b>S/ 102.57</b>
<b>MARGEN</b>					<b>28.47%</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

Al comparar el cuadro 3 y 4 los costos proporcionados por el propietario entre los costos sincerados, existe una disminución del margen de 3.56% en el cuadro N° 4, Esto se debe a la misma situación del análisis del producto pan torta presentado anteriormente.

#### **4.3 Pan cema**

Este producto tiene un proceso similar al del bizcocho, diferenciándose en la cantidad y variedad de materia prima, para su elaboración diaria se necesita 25kg de harina. En el cuadro N°5, se presenta los costos e insumos establecidos por el propietario, la cual se hace uso de la ficha para su mayor comprensión, ya que, el dueño no cuenta con anotaciones de dichos costos.

**CUADRO N° 6**

*Costeo del pan cema a partir de los datos proporcionados por el propietario.*

<b>FICHA DE CÁLCULO DE COSTOS</b>						
PRODUCTO TERMINADO: Pan Cema						
BASE DE CÁLCULO (saco)						
:						
<b>CÁLCULO DE COSTEO DIRECTO</b>						
<b>N°</b>	<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>COSTO UNITARIO CT/Q</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	
1	Harina	25	kg	S/ 3.20	S/	80.00
2	Manteca	3	kg	S/ 9.00	S/	27.00
3	Azúcar	2	kg	S/ 2.70	S/	5.40
4	Levadura	0.5	kg	S/ 10.00	S/	5.00
5	Huevos	100	unid	S/ 0.20	S/	20.00
6	Combustible	1.03	gal	S/ 12.59	S/	13.00
7	Gas	1.23	lt	S/ 1.63	S/	2.00
<b>TOTAL EN MATERIA PRIMA DIRECTA</b>					S/	<b>152.40</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>						
1	Trabajador	1		S/ 30.00	S/	50.00
<b>TOTAL DE MANO DE OBRA DIRECTA</b>					S/	<b>50.00</b>
<b>TOTAL COSTOS DIRECTOS</b>					S/	<b>202.40</b>
<b>CÁLCULO DE COSTOS FIJOS</b>						
1	Contador de producto	1		S/ 4.00	S/	4.00
2	Vendedor	2		S/ 4.00	S/	8.00
3	Agua	81	mes	S/ 2.70	S/	0.27
4	Luz	250	mes	S/ 8.33	S/	0.83
<b>TOTAL COSTO FIJO</b>					S/	<b>13.10</b>
<b>COSTOS TOTALES</b>					S/	<b>215.50</b>
unidades producidas por sacco			unidades por cada sol	Precio de Venta por unid.	Venta Total	
3720			14	S/ 0.071	S/	<b>265.71</b>
<b>UTILIDAD</b>					S/	<b>50.21</b>
<b>MARGEN</b>					<b>18.90%</b>	

En el cuadro N° 5 se puede observar que, el propietario no incluye algunos costos fijos, que le permitan conocer cuánto es efectivamente su margen de ganancia. Para su mayor comprensión mostramos el cuadro N° 6.

#### CUADRO N° 7

*Costos sincerados del pan cema.*

<b>FICHA DE CÁLCULO DE COSTOS</b>					
PRODUCTO TERMINADO:		Pan Cema			
BASE DE CÁLCULO :		(saco)			
<b>CÁLCULO DE COSTEO DIRECTO</b>					
<b>N°</b>	<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>COSTO UNITARIO O CT/Q</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
1	Harina	25	kg	S/ 3.20	S/ 80.00
2	Manteca	3	kg	S/ 9.00	S/ 27.00
3	Azúcar	2	kg	S/ 2.70	S/ 5.40
4	Levadura	0.5	kg	S/ 10.00	S/ 5.00
5	Huevos	100	unid	S/ 0.20	S/ 20.00
6	Combustible	1.03	gal	S/ 12.59	S/ 13.00
7	Gas	1.23	lt	S/ 1.63	S/ 2.00
<b>TOTAL EN MATERIA PRIMA DIRECTA</b>					<b>S/ 152.40</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>					
1	Trabajador	1		S/ 30.00	S/ 50.00
<b>TOTAL DE MANO DE OBRA DIRECTA</b>					<b>S/ 50.00</b>
<b>TOTAL COSTOS DIRECTOS</b>					<b>S/ 202.40</b>
<b>CÁLCULO DE COSTOS FIJOS</b>					
1	Contador de producto	1		S/ 4.00	S/ 4.00
2	Vendedor	2		S/ 4.00	S/ 8.00
3	Gerente	S/ 1,500.00	mes	S/ 5.00	S/ 5.00
4	Agua	S/ 81.00	mes	S/ 2.70	S/ 0.27
5	Luz	S/ 250.00	mes	S/ 8.33	S/ 0.83
6	Teléfono/cable	S/ 149.00	mes	S/ 4.97	S/ 0.50
7	Depreciación	S/ 208.00	mes	S/ 6.93	S/ 0.69
8	Alquiler	S/ 2,000.00	mes	S/ 66.67	S/ 6.67
<b>TOTAL COSTO FIJO</b>					<b>S/ 25.96</b>

<b>COSTOS TOTALES</b>			<b>S/ 228.36</b>
<b>unidades producidas por saco</b>	<b>unidades por cada sol</b>	<b>Precio de Venta por unid.</b>	<b>Venta Total</b>
3720	14	S/ 0.071	S/ 265.71
<b>UTILIDAD</b>			<b>S/ 37.35</b>
<b>MARGEN</b>			<b>14.06%</b>

Según el margen del cuadro N° 6 es 14.06%. Esto quiere decir que es uno de los productos que genera menor ganancia a diferencia de los otros 3. Al incluir los costos indirectos de fabricación, los costos totales aumentan, y su margen disminuye en 4.84% a diferencia del cuadro que le antecede.

#### **4.4 Rosquitas de manteca**

Es uno de los productos que genera mayor margen de contribución, su producción se realiza de manera artesanal, combinada con algunas máquinas eléctricas, en la panadería Rosmery se produce tres veces por semana. En el siguiente cuadro se especifica la materia prima y el uso de mano de obra que el propietario incluye para su elaboración.

**CUADRO N° 8**

*Costeo de las rosquitas de manteca a partir de los datos proporcionados por el propietario.*

<b>FICHA DE CÁLCULO DE COSTOS</b>					
PRODUCTO TERMINADO:		Rosquitas de manteca			
BASE DE CÁLCULO		(saco)			
:					
<b>CÁLCULO DE COSTEO DIRECTO</b>					
N°	MATERIA PRIMA DIRECTA	Cantidad	Unidad de medida	COSTO UNITARIO CT/Q	COSTO TOTAL
1	Harina	50	kg	S/ 1.60	S/ 80.00
2	Manteca	25	kg	S/ 4.50	S/ 112.50
3	Azúcar	4	kg	S/ 1.80	S/ 7.20
4	Levadura	0.5	kg	S/ 10.00	S/ 5.00
5	Sal	1	kg	S/ 1.00	S/ 1.00
6	Bolsas	250	Unid	S/ 0.08	S/ 20.00
<b>TOTAL EN MATERIA PRIMA DIRECTA</b>					<b>S/ 225.70</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>					
1	Trabajador	1		S/ 60.00	S/ 60.00
2	Embolsador	1		S/ 10.00	S/ 10.00
<b>TOTAL DE MANO DE OBRA DIRECTA</b>					<b>S/ 70.00</b>
<b>TOTAL COSTOS DIRECTOS</b>					<b>S/ 295.70</b>
<b>CÁLCULO DE COSTOS FIJOS</b>					
1	Contador producto	1		S/ 4.00	S/ 4.00
2	Vendedor	2		S/ 4.00	S/ 8.00
3	Agua	81	mes	S/ 2.70	S/ 0.27
4	Luz	250	mes	S/ 8.33	S/ 0.83
<b>TOTAL COSTO FIJO</b>					<b>S/ 13.10</b>
<b>COSTOS TOTALES</b>					<b>S/ 308.80</b>
cantidad producida por saco			Unidad de medida	Precio de Venta por kg	Venta Total
72			kg	S/ 7.00	<b>504.00</b>
<b>UTILIDAD</b>					<b>S/ 195.20</b>
<b>MARGEN</b>					<b>38.73%</b>

Los datos registrados, en el cuadro N° 7 proporcionados por el propietario, nos indican que, al no incluir algunos costos fijos su margen es de 38.73% la cual, es mayor al margen que se presenta en el siguiente cuadro.

### CUADRO N° 9

*Costos sincerados de las rosquitas de manteca.*

<b>FICHA DE CÁLCULO DE COSTOS</b>					
PRODUCTO TERMINADO:		Rosquitas de manteca			
BASE DE CÁLCULO :		(saco)			
<b>CÁLCULO DE COSTEO DIRECTO</b>					
<b>N°</b>	<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>COSTO UNITARIO CT/Q</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
1	Harina	50	kg	S/ 1.60	S/ 80.00
2	Manteca	25	kg	S/ 4.50	S/ 112.50
3	Azúcar	4	kg	S/ 1.80	S/ 7.20
4	Levadura	0.5	kg	S/ 10.00	S/ 5.00
5	Sal	1	kg	S/ 1.00	S/ 1.00
6	Bolsas	250	Unid	S/ 0.08	S/ 20.00
<b>TOTAL EN MATERIA PRIMA DIRECTA</b>					<b>S/ 225.70</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>					
1	Trabajador	1		S/ 60.00	S/ 60.00
2	Envolvador	1		S/ 10.00	S/ 10.00
<b>TOTAL DE MANO DE OBRA DIRECTA</b>					<b>S/ 70.00</b>
<b>TOTAL COSTOS DIRECTOS</b>					<b>S/ 295.70</b>
<b>CÁLCULO DE COSTOS FIJOS</b>					
1	Contador de producto	1		S/ 4.00	S/ 4.00
2	Vendedor	2		S/ 4.00	S/ 8.00
3	Gerente	S/ 1,500.00	mes	S/ 5.00	S/ 5.00
4	Agua	S/ 81.00	mes	S/ 2.70	S/ 0.27
5	Luz	S/ 250.00	mes	S/ 8.33	S/ 0.83
6	Teléfono/cable	S/ 149.00	mes	S/ 4.97	S/ 0.50
7	Depreciación	S/ 208.00	mes	S/ 6.93	S/ 0.69
8	Alquiler	S/ 2,000.00	mes	S/ 66.67	S/ 6.67
<b>TOTAL COSTO FIJO</b>					<b>S/ 25.96</b>
<b>COSTOS TOTALES</b>					<b>S/ 321.66</b>

cantidad producida por saco	Unidad de medida	Precio de Venta por unid.	Venta Total
72	kg	S/ 7.00	<b>504.00</b>
<b>UTILIDAD</b>			<b>S/ 182.34</b>
<b>MARGEN</b>			<b>36.18%</b>

**Fuente:** *elaboración propia.*

Se ha logrado observar en los dos cuadros precedentes que las rosquitas, se venden por kg, no por unidad como los demás productos. El propietario en la entrevista indicó “Al determinar su precio de venta, tomando como base al precio de mercado, surgieron pérdidas económicas en la venta de rosquitas de manteca, donde el precio de mercado era a S/5.00 un kilogramo, en realidad no era un kg, era una cantidad menor, por lo tanto el decidió vender el kg a S/7.00, es decir, si el cliente requería peso justo. A partir de allí, decidió reducir el peso a 600g y venderlo a S/5.00 cada bolsa”.

Puedo considerar al costo de producción como un cimiento fundamental en la administración de procesos y negocios en una pequeña empresa debido a que ella facilita un nivel de información fundamental para la toma de decisiones. La ausencia de un eficaz sistema de gerenciamiento de costos puede restringir la competitividad y desarrollo de una empresa, en el peor de los casos puede llevar al fracaso de la misma.

Por último, la determinación de precios de los principales productos de la panadería Rosmery, el gerente revela que su cálculo lo realiza a través del uso de una calculadora, en otras palabras lo efectúa a criterio propio, también toma como referencia al precios de mercado, según datos recolectados en la entrevista, aplicada.

La determinación de precios basado en costos permite que la empresa pueda competir con otras entidades. Es decir, la fijación de precios se basa en la medición de los costos internos de la organización incluyendo tanto fijos como variables. Al inicio el gerente espera que el precio del producto o servicio pueda cubrir los costos de producción y, además, genere una utilidad adicionando un margen de ganancia (Córdoba y Moreno 2017).

En el cuadro posterior se efectúa resumen comparativo para una visión general de la utilidad y margen tanto de la información brindada por el propietario y la información sincerada, obtenido del procedimiento especificado anteriormente en el cuadro N° 1 donde se indicó de cómo se llegó a obtener los siguientes resultados.

#### CUADRO N° 10

*Cuadro de resumen comparativo*

<b>SEGÚN COSTOS EL PROPIETARIO</b>				
	<b>Pan Torta</b>	<b>Bizcocho</b>	<b>Pan Cema</b>	<b>Rosquitas de manteca</b>
<b>COSTO TOTAL</b>	S/ 200.50	S/ 244.90	S/ 215.50	S/ 308.80
<b>PRECIOS T.</b>	S/ 278.57	S/ 360.33	S/ 265.71	S/ 504.00
<b>UTILIDAD</b>	S/ 78.07	S/ 115.43	S/ 50.21	S/ 195.20
<b>MARGEN</b>	<b>28%</b>	<b>32%</b>	<b>19%</b>	<b>39%</b>
<b>SEGÚN COSTOS SINCERADOS</b>				
<b>COSTO TOTAL</b>	S/ 213.36	S/ 257.76	S/ 228.36	S/ 321.66
<b>PRECIOS T.</b>	S/ 278.57	S/ 360.33	S/ 265.71	S/ 504.00
<b>UTILIDAD</b>	S/ 65.21	S/ 102.57	S/ 37.35	S/ 182.34
<b>MARGEN</b>	<b>23%</b>	<b>28%</b>	<b>14%</b>	<b>36%</b>

**Fuente:** *elaboración propia.*

## **CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **3.10 Conclusiones**

#### **Objetivo específico 1:**

En el producto pan torta sus costos totales sincerados es de S/ 213.36 con un margen de 23.41%, sin embargo, en la información proporcionada por el propietario su costo total es de S/200.50 con un margen mayor de 28.02%.

En el Bizcocho sus costos totales sincerados es S/ 257.76 con un margen de 28.47%, por otra parte, los costos totales proporcionados por el propietario es S/244.90 con margen de 32.03%.

Del pan cema, sus costos totales sincerados suman S/228.36 y su margen es 14.06%. A diferencia de los costos totales presentados por el propietario que son S/215.50 con margen de 18.90%.

Por ultimo tenemos al producto de rosquitas de manteca, en sus costos totales sincerados muestran una cantidad de S/ 321.66 con margen de 36.18%. En comparación con los costos totales presentados por el propietario que son 308.80 y su margen es 38.73%.

En los datos de los cuatro productos anteriores se visualiza una diferencia entre la información proporcionada por el propietario y los costos sincerados, a consecuencia de que el propietario no incluye todos los costos reales.

#### **Objetivo específico 2:**

Las dificultades que posee el propietario para determinar sus costos de producción, es la ausencia de un profesional con experiencia en costos, además no se adapta a los cambios que ha generado la tecnología y por último desconoce la existencia de los distintos sistema de costos.

Además, el propietario no sabe que el buen gobierno de costos origina información para los beneficiarios internos. En concreto, identifica, colecciona, evalúa, cataloga y adquiere información ventajosa para los directivos o propietarios al determinar el costo de los productos, así como de otros objetos relevantes, y para la planeación, el control, la realización de la mejora continua y la toma de decisiones.

### **Objetivo específico 3:**

El propietario de la panadería Rosmery, determina sus precios de venta de cada producto tomando como referencia al precio de mercado, de tal forma que ha generado pérdidas económicas, y uno de los productos que logro visualizar estas pérdidas es en el producto de las rosquitas de manteca, como se explica en el análisis del cuadro N° 9.

### **3.11 Recomendaciones**

Después de haber finalizado la presente investigación, se plantean a continuación las recomendaciones para futuras investigaciones:

- a) Considerando la importancia de la determinación de costos de producción en las pequeñas empresas, se recomienda al propietario implementar un sistema de costos que le permitan obtener información confiable para tomar decisiones.
- b) Utilizar los datos del presente estudio, como fuente para posteriores investigaciones, considerando que, para tener un margen confiable, se debe tener en cuenta a todos los costos reales, que muchos de los empresarios de las MYPES en el Perú no consideran.
- c) Se puede implementar costos parciales a una pequeña empresa, siempre y cuando sus costos directos sean la mayor parte y costos indirectos de fabricación sean mínimos,

como se explicó anteriormente en la teoría, donde estos costos permiten simplicidad de cálculo.

d) Para lograr ser mejores competidores ante un mercado modernizado y globalizado, y evitar dificultades, los propietarios de las pequeñas empresas, deben asesorarse de especialistas en los temas ya mencionados anteriormente o contratar una persona preparada en costos.

e) La correcta determinación de costos sirve como base para la fijación de precios, lo que un propietario debe esperar es, calcular un margen por encima de los costos, de tal forma que, pueda verificar si puede ser competente en el mercado, si su producto le genera unos mayores ingresos que los egresos.

## REFERENCIAS

- Arredondo, M. M. (2015). *Contabilidad y análisis de costos*. Colonia San Juan Tlihuaca Azcapotzalco, Mexico: Grupo Editoril Patria, S.A. de C.V.
- Amat, O., y Soldevila, P. (2015). *Contabilidad y gestión de costes*. Barcelona, España: Profit.
- Bardales, D., y Vásquez, G. (2016). *Determinación de la capacidad de endeudamiento financiero a partir del análisis de los costos de producción de las MYPES en el sector textil caso comercial Amparo Chuquimango de la ciudad de Cajamarca, abril- 2016*. (Tesis de pregrado). Universidad Privada Antonio Guillermo Urrelo, Cajamarca, Perú.
- Bernal, E. (2015). *Propuesta de sistema de costos ABC para la compañía de transporte pesado JP AUQUILLA S.A.* (tesis de pregrado). Universidad Politécnica Salesiana, Cuenca, Ecuador.
- Carballo, J. (2013). *La contabilidad y los estados financieros*. Pozuelo de Alarcón, Madrid: ESIC.
- Casiano, M., y Nieves, J. (2017). *“Incidencia de los costos de producción en la rentabilidad de la Panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017”* (tesis de pregrado). Universidad Católica de Trujillo, Trujillo,
- Cordobés, M., y Soldevila, P. (2008). *Manual de contabilidad de gestión para empresas franquiciadoras y de retail*. Barcelona, España: Profit.
- Chambergo, I. (2014). *Contabilidad para la toma de decisiones*. Perú: Instituto Pacífico.
- Díaz, S. (2008). *Metodología de la investigación científica*. Lima, Perú: Editorial San Marcos.
- García, E., y Martínez, J. (2017). *Diseño de un modelo de costos de producción para microempresa de arepas “kepas”* (tesis de pregrado). Pontificia Universidad Javeriana, Cali, Colombia.
- Gómez, S. (2010). *Metodología de la investigación*. (Primera edición). Viveros de Asís, México. Red Tercer Milenio.
- Guillermo, I. C. (2015). *Contabilidad de costos: elementos del costo de producción en mypes industriales (Parte I)*. Lima, Perú: Actualidad Empresarial.
- Hansen, D., y Mowen, M. (2003). *Administración de Costos. Contabilidad y Control. México. 3era Edición*. Editorial Thomson Learning. México.

- Hansen, Don R. y Maryanne M. Mowen. (2007). *Administración de costos. Contabilidad y control*. Santa Fe, España: Cengage Learning Quinta edición.
- Hernández, J. J. (2016). *Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación del costo y precio de las comidas de la empresa el paisa E.I.R.L., Distrito de cusco, periodo agosto-octubre del 2016*. Universidad Privada Antenor Orrego, Trujillo, Perú.
- Hernández, R. (2014). *Metodología de la investigación*. (Sexta edición). Santa Fe, México: Interamericana Editores.
- Hoyos, A. (2017). *Contabilidad de Costos I*. Huancayo, Perú: Universidad Continental.
- Jácome, J., y Lisette, A. (2015). “*Los Costos de Producción y la Fijación de los precios de venta en la empresa Impactex*” (tesis de pregrado). Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador
- Joan M, A. i. (1995). *Contabilidad de Costes*. Barcelona: Eada Gestión.
- Mendoza, C. (2016). *Contabilidad financiera para contaduría y administración*, Barranquilla, Colombia: Universidad del norte.
- Mera, J. (2013). *Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del Restaurante de la hostería Bascún en el año 2011* (tesis de pregrado). Universidad Técnica de Ambato, Ecuador.
- Moreno, J. (2014). *Contabilidad financiera y Contabilidad Básica*. San Juan de Tliluaca, Mexico: Patria S.A.
- Morillo, M., y Coromoto, M. (2013) Contabilidad de costos en el marco de la Ley de Costos y Precios Justos. Iparte: Etapas de notificación de Precios y de Costos. *Vision Gerencial* 12(2), 359-376.
- Murillo, N., Sarmiento, N. (2012). *Determinación de costos y precios referenciales de los servicios de asesoría contable y tributaria de FIAC S.A. Y su influencia en la toma de decisiones económicas y financieras*. (Tesis pregrado) Universidad Politécnica Salesiana, Guayaquil, Ecuador.
- Oficina General de Evaluación de Impacto y Estudios Económicos Oficina de Estudios Económicos. (2016). *Estudio de la situación actual de las empresas peruanas*. Lima, Perú: Ministerio de la producción.
- Palomino Hurtado, C. (2014). *Contabilidad de Costos*. Lima, Perú: Editorial Calpa.

- Pérez, A. (2012). *Los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de la Florícola Rosalquez S.A. En el segundo semestre del año 2010*(tesis de pregrado). Universidad Técnica de Ambato, Ecuador. Referencia.
- Peru.Tarqui, W. R. (2016). *Determinación del costo de producción y rentabilidad de puertas especiales combinadas de fierro y madera en yunguyo* (tesis de pregrado). Universidad Nacional Del Altiplano, Yunguyo, Puno.
- Perdomo, C. (2015). *Análisis de la estructura de costos del proceso productivo, de la empresa panadería el maná, C.A. para el periodo 2015.* (Tesis de pregrado). Universidad Nacional Experimental de Guayana, Guayana, Perú.
- Philip, K. y Armstrong, G. (2008) *Fundamentos de marketing* Octava edición, México. Pearson Educación. Referencia.
- Polimeni, R., Favozzi, F. y Adelberg, A. (Ed). (1995). *Contabilidad de costos para toma de decisiones.* México: Editorial Mc. Graw Hill.
- Polimeni R., Favozzi, F. y Adelberg, A. (1997). *Contabilidad de costos.* Santa Fe de Bogotá: Mc Graw Hill.
- Robles, C. (2012). *Costos históricos.* Tlalnepantla, México: Red de tercer milenio S.C.
- Rojas, R. (2007). *Sistema de Costos un proceso para su implementación.* Manizales Colombia: Universidad Nacional de Colombia Sede Manizales.
- Rosas, D. (2011) “*Análisis de la Fijación de Precios de las Pyme del sector Gráfico en la ciudad de Quito*”. (Tesis de maestría) Universidad Andina Simón Bolívar (sede Ecuador), Quito, Ecuador.
- Santander, C. (2013). “*Estrategias para inducir la Formalidad de la MYPE de la Industria Gráfica- Offset por medio de Gestión Competitiva*” (tesis de pregrado). Pontifica Universidad Católica del Perú, Lima, Perú.
- Serpa, V., & Flores, W. (2017). *Implementación De Un Sistema De Costeo Por Proceso Para El Cálculo Del Costo Real Del Producto Terminado; Estudio Del Caso En La Empresa Maderera América Trading S.A.C. 2014-2015* (Tesis Pregrado). Universidad Nacional Amazónica De Madre De Dios. (Referencia)

- Tacca, L. (2015). *Costos de Producción y Rentabilidad del C.I.S. panadería y confitería de la una – Puno Periodos 2011 y 2012*(tesis de pregrado). Universidad Nacional del Altiplano, Puno, Perú.
- Terrones, I. (2013). “*Factores que influyen negativamente en la rentabilidad de la MYPE panadería Miraflores de Otuzco-Cajamarca*” (Titulo de pregrado). Universidad Nacional de Cajamarca, Cajamarca.
- Udolkín.S., 2015, *Contabilidad de costos y de gestión*, Lima, Perú, Tarea Asociación Grafica Educativa.
- Ugaz, C. (2015). *Influencia de la Formalización de las MYPES en la Determinación de los Costos de Producción en las Empresas del sector calzado del Distrito El Porvenir, Provincia de Trujillo, Departamento de la Libertad,2014*(Tesis doctoral). Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo, Perú.
- Vallejos, H., y Chilinguina, M. (2017). *Costos modalidad de órdenes de producción*, Ibarra, Ecuador: Universidad Técnica del Norte.
- Velázquez y Rey. (2013). *Metodología de la investigación científica*. Lima, Perú: Editorial San Marcos.
- Villaran, F. (2007). *Las PYMEs en la estructura empresarial peruana*. Lima, Perú: SASE.
- Crick, F. (1994). *La búsqueda científica del alma*. Madrid, España: Debate.
- Vitonera, J. (2015). “*Implementación de costos basado en actividades que permita un crecimiento sostenido en la empresa embotelladora de Agua el Rocío del Cumbe SAC*” (tesis de pregrado). Universidad Nacional de Cajamarca, Cajamarca, Perú.
- Wu García, J. (2018). *Contabilidad de costos*. Lima, Perú. Gaceta Juridica S.A.
- Ynoub, R.C. (2011). *El proyecto y la metodología de la investigación*. Buenos Aires, Argentina: Cengage Learning Inc.
- Zeballos, E. (Ed.). (2014). *Contabilidad general*. Arequipa, Perú: Juve.

#### **ARTÍCULOS EN JOURNALS:**

- Artieda, C. (2015). Análisis de los sistemas de costos como herramientas estratégicas de gestión en las pequeñas y medianas empresas (PYMES). *Publicano*, 2(2), 90-113.
- Córdoba, C., Moreno, D. (2017). La importancia de una buena estrategia de fijación de precios como herramienta de penetración de mercados. *Tendencias.18* (2), 65-67.
- Flyvbjerg, B. (2006) “Five Misunderstandings about Case Study Research”, *Qualitative Inquiry*, vol.12:2. California: Sage
- Guerrero, P., Hernández, D., y Díaz, L. (2012) Metodología para la fijación de precios mediante la utilización de la elasticidad precio-demanda. Caso tipo: repuestos del sector automotor. *Revista Apuntes del CENES*, 31(54), 9-36
- Gomero, N. (2015). Concentración de las MYPES y su impacto en el crecimiento económico. *Quipukamayoc*, 23(43) ,29-39.
- Gómez, M. (2016) NIIF y MIPYMES: retos de la contabilidad para el contexto y la productividad. *javierana.29* (53) ,73.
- Herrera, B. (2011). Análisis estructural de las MYPES y PYMES. *Quipukamayoc*, 18(35) ,69-89.
- Lafuente, M., y Paez, N. (2010). Gestión de costos en las pymes, un análisis en las industrias Graficas del Paraguay. *Iberoamerican Journal of Industrial Engineering*. 10(19), 84-105
- Rodríguez, G., Balestrini, S., Balestrini, S., Meleán, R y Rodríguez, B. (2002). Análisis estratégico del proceso productivo en el sector industrial. *Revista de Ciencias Sociales*. 8 (1).
- Tello, S. (2014). “Importancia de la micro, pequeñas y medianas empresas en el desarrollo del país”. *Lex*.12 (14) 201-217. doi.org/10.21503/lex. v12i14.623

**ANEXOS**

**ANEXO A**

**ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA**

**COSTEO DE PRODUCCIÓN Y DETERMINACIÓN DE PRECIOS EN EL  
SECTOR PANADERÍA. CASO PANADERÍA ROSMERY, CAJAMARCA,  
2019.**

**OBJETIVO**

Recolectar información respecto al costo de producción y determinación de precios de su empresa Panadería Rosmery el cual es la unidad de estudio, toda la información obtenida será utilizada con fines educativos.

FECHA DE APLICACIÓN: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

**DATOS**

**Nombre y apellidos:** -----

**Edad:** -----

**Cargo:** -----

**DATOS DE LA EMPRESA**

**1. FECHA DE INICIO DE OPERACIONES:** -----

**2. TIPO DE EMPRESA:** -----

**3. NÚMERO DE TRABAJADORES:** -----

**PREGUNTAS**

**1. ¿Cuál de los productos fabrica con mayor frecuencia y qué porcentajes representa cada uno de sus principales productos en sus ventas?**

-----  
-----  
-----

-----  
-----  
-----

**2      ¿Usted determina costos de producción para sus productos?**

SI                     

NO                    

**3      ¿Realiza usted algún método de costos en particular?**

-----  
-----  
-----  
-----

**4      ¿Podría describir el procedimiento del costeo?**

-----  
-----  
-----  
-----

**5      ¿Qué dificultades tiene para determinar el cálculo de costes de producción?**

-----  
-----  
-----  
-----

**6      ¿Qué materiales directos utiliza para su producción?**

-----  
-----  
-----  
-----  
-----

**7.     ¿Cómo calcula la mano de obra (por horas, por producto o por día)?**

-----  
-----  
-----  
-----

**8        ¿Considera el pago de alquileres parte del costo de producción?**

---

---

---

---

---

**9        ¿Realiza algún método de cálculo para la depreciación?**

---

---

---

---

---

**10.      ¿Para determinar el costo de producción incluye gastos  
          Administrativos y de ventas?**

---

---

---

---

---

---

**11.      ¿Qué otro costo indirecto considera?**

---

---

---

---

---

**12      ¿Cuál es la base para determinar el precio de cada uno de los  
          productos?**

---

---

---

---

---

---

**ANEXO B**

**FICHA DE CÁLCULO DE COSTOS**

PRODUCTO TERMINADO: .....

BASE DE CÁLCULO: (SACO)

**CÁLCULO DE COSTO DIRECTO**

Nº	MATERIA PRIMA DIRECTA	Cantidad	Unidad de medida	COSTO UNITARIO CT/Q	COSTO TOTAL
<b>TOTAL EN MATERIA PRIMA DIRECTA</b>					
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>					
<b>TOTAL DE MANO DE OBRA DIRECTA</b>					
<b>TOTAL COSTOS DIRECTOS</b>					
<b>CÁLCULO DE COSTOS FIJOS</b>					
<b>TOTAL COSTO FIJO</b>					
<b>COSTOS TOTALES</b>					
cantidad producida por saco			Unidad de medida	Precio de Venta por unid.	Venta Total
<b>UTILIDAD</b>					
<b>MARGEN</b>					

## ANEXO C

### CARTA DE COMPROMISO

Por la presente, yo **Vicente Herrera Flores** propietario de la empresa denominada Panadería Rosmery, con DNI N° 26696479, con domicilio en el Pj. La Rivera 115 del Distrito, Provincia y departamento de Cajamarca, Autorizo lo siguiente:

Que, con la finalidad de que el señor **Gerardo Anibal López Cotrina** con DNI N° 47744736 con domicilio en Av. Miguel Carducci N° 564, egresado de la carrera profesional de Contabilidad y Finanzas, pueda hacer uso de la información de requerida de la actividad comercial que realiza mi pequeña empresa dedicada a rubro de panificación, los mismos que le serán útiles para su investigación (tesis de pregrado, titulada costeo de producción y determinación de precios en el sector panadería. Caso panadería Rosemary, Cajamarca 2019), autorizo sin reserva ni limitación alguna, hacer uso necesario y prudente de los datos solicitados.

Sin más que precisa, me ratifico en todo lo antes mencionado.

Atentamente.



VICENTE HERRERA FLORES  
DNI: 26696479