



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

**FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES,
FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS**

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

**CARACTERIZACIÓN DE LOS COSTOS DE LAS MICRO Y
PEQUEÑAS EMPRESAS DEL SECTOR COMERCIO DEL
PERÚ: CASO PANADERÍA Y PASTELERÍA “DON LUCHO
CARMEN” EMPRESA E.I.R.L. DEL DISTRITO DE
BELLAVISTA-PROVINCIA DE SULLANA, 2018.**

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR EL
GRADO ACADÉMICO DE BACHILLER EN CIENCIAS
CONTABLES Y FINANCIERAS**

AUTOR

VIDAL ASTUDILLO, WILMER

ORCID: 0000-0002-9937-4680.

ASESOR

GONZALES VERA, JUAN FRANCISCO

ORCID: 0000-0003-2249-8797

SULLANA-PERÚ

2020



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

**FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES,
FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS**

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

**CARACTERIZACIÓN DE LOS COSTOS DE LAS MICRO Y
PEQUEÑAS EMPRESAS DEL SECTOR COMERCIO DEL
PERÚ: CASO PANADERÍA Y PASTELERÍA “DON LUCHO
CARMEN” EMPRESA E.I.R.L. DEL DISTRITO DE
BELLAVISTA-PROVINCIA DE SULLANA, 2018.**

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR EL
GRADO ACADÉMICO DE BACHILLER EN CIENCIAS
CONTABLES Y FINANCIERAS**

AUTOR

VIDAL ASTUDILLO, WILMER

ORCID: 0000-0002-9937-4680.

ASESOR

GONZALES VERA, JUAN FRANCISCO

ORCID: 0000-0003-2249-8797

SULLANA-PERÚ

2020

1. Título de la tesis

Caracterización de los costos de las micro y pequeñas empresas del sector industrial del Perú: Caso panadería y pastelería “Don Lucho Carmen” Empresa Individual de Responsabilidad Limitada del Distrito de Bellavista Provincia de Sullana, 2018.

2. Equipo de Trabajo

AUTOR

Vidal Astudillo, Wilmer

ORCID: 0000-0003-9937-4680

Universidad Católica Los Angeles de Chimbote, Estudiante de Pregrado,
Chimbote, Perú

ASESOR

Gonzales Vera, Juan Francisco

ORCID: 0000-0003-2249-8797

Universidad Católica Los Angeles de Chimbote, Facultad de Ciencias
Contables, Financiera y Administrativas, Escuela Profesional de
Contabilidad, Filial Sullana, Perú

JURADO

Landa Machero, Víctor Manuel

ORCID: 0000-0003-4687-067X

Ulloque Carrillo, Víctor Manuel

ORCID: 0000-0002-5849-9188

Antón Nunura, Mauro

ORCID: 0000-0002-3878-7596

3. Hoja de firma de jurado y asesor

Dr. Landa Machero, Víctor Manuel

Presidente

Mgtr. Antón Nunura, Mauro

Miembro

Dr. Ulloque Carrillo, Víctor Manuel

Miembro

Mgtr. Gonzales Vera, Juan Francisco

Asesor

4. Hoja de agradecimiento y/o dedicatoria

Agradezco a Dios por la nueva oportunidad de vida que me otorga para seguir sus caminos y servir a nuestros semejantes.

A mi esposa por ser la compañera de toda la vida, Y a mi hija por ser la ilusión de un futuro venidero.

5. Resumen y abstract

El trabajo se basó en la caracterización de los costos de las micro y pequeñas empresas del sector comercio del Perú: caso panadería y pastelería “Don Lucho Carmen “Empresa Individual Responsabilidad Limitada del Distrito de Bellavista Provincia de Sullana, año 2018. La problemática que se evidencio fue la demora en el abastecimiento de las materias primas, así como el registro de las mercaderías; desorden en los almacenes. El objetivo general fue Determinar y describir las características de los costos de las micro y pequeñas empresas del sector industrial del Perú y de la empresa Panadería y pastelería “Don Lucho” Empresa Individual de Responsabilidad Limitada. La investigación fue descriptiva de corte transversal; en la recolección de datos se aplicó la técnica de la observación y el análisis del Contenido a través de la Lectura orientada a los objetivos; Los resultados encontrados son que una parte de empresas del sector industrial del Perú. Nuestra empresa materia de estudio utilizó el costeo por órdenes de producción; además que existe una rentabilidad favorable en la empresa, conforme a la Caracterización de los costos de producción conformado por, materia prima, mano de obra y costos indirectos; concluyendo que la utilidad es favorable a la empresa, la misma que varía en función al tipo de pan vendido siendo su utilidad por unidad entre S/0.1 y S/ 0.40, céntimos de sol ,en proporción a la variedad de pan; se puede mejorar y ampliar su mercado de ventas.

Palabras claves: Almacén, Costeo, Ordenes de Producción.

Abstract

Abst The work was based on the characterization of the costs of the Micro and Small Companies of the Commerce Sector of Peru: the case of Bakery and Pastry "Don Lucho Carmen" Individual Limited Liability Company of the District of Bellavista Province of Sullana, year 2018. The problem that arises Evidence was the delay in the supply of raw materials, as well as the registration of goods; clutter in warehouses. The general objective was to determine and describe the characteristics of the costs of the micro and small companies of the industrial sector of Peru and of the company Bakery and pastry "Don Lucho" Individual Limited Liability Company. The research was quantitative and descriptive level; In data collection, the technique of observation and content analysis was applied through Reading oriented to the objectives; The results found are that the majority of companies in the industrial sector of Peru use costing by production orders, in addition there is a favorable profitability in the company, according to the Characterization of production costs made up of, raw material, labor and indirect costs; concluding that the profit is favorable to the company, the same that varies depending on the type of bread sold, its profit per unit being between 0.1 to 0.60, in proportion to the variety of bread; you can improve and expand your sales market.

Key words: Warehouse, Costing, Production Orders.

6.Contenido

Contenido

1	Titulo de la tesis.....	iii
3.	Hoja de firma de jurado y asesor	iv
4.	Hoja de agradecimiento y/o dedicatoria.....	.vi
5.	Resumen y abstract.....	vii
6.	Contenido.....	ix
7.	Índice de gráficos, tablas y cuadrosx.
I.	Introducción.....	1
II.	Revisión de la literatura	4
III.	Hipótesis	25
IV.	Metodología.....	26
4.1.	Diseño de la investigación.....	26
4.2.	Población y muestra	26
4.3.	Definición y operacionalización.....	27
4.4.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	29
4.5.	Plan de análisis.....	29
4.6.	Matriz de consistencia.....	31
4.7.	Principios éticos	33
V.	Resultados	35
5.1.	Resultados.....	35
5.2.	Análisis de resultados.....	80
VI.	Conclusiones.....	90
	Aspectos complementarios.....	93
	Referencias bibliográficas	94
	Anexos	98

7. Índices de gráficos, tablas y cuadros.

Gráfico N°1: Existe control de la materia prima al ingresar y salir el material para la elaboración del pan	37
Gráfico N°2: La empresa Panadería y Pastelería do Lucho Carmen utiliza el costeo por órdenes de producción panllevar un control de la materia prima.....	38
Gráfico N°03: Considera que la empresa maneja eficientemente el costo de órdenes de producción	39
Gráfico N°4: Cree usted que el costo de producción permite analizar los componentes: material directo, mano de obra directa y costes indirectos de producción.....	40
Gráfico N°5: Cree usted que la estructura del costo de producción permite identificar las actividades operativas que participan en la producción del pan	41
Gráfico N°6: Para medir los costos de producción para la elaboración del pan, la empresa incluye materia prima, personal, y servicios	42
Gráfico N°7: Para la valoración de los costos de producción que realiza la empresa, se incluyen, los costos indirectos de fabricación.....	43
Gráfico N°8: El personal operativo realizan por turnos en el proceso de producción.....	44
Gráfico N°9: Los trabajadores de la empresa realizan trabajos de horas extras.....	46
Gráfico N°10: La empresa realiza algún tipo de planeación para el control de los costos	47
Gráfico N°11: El encargado del almacén, utiliza algún tipo de registro para mantener el control, de la entrada y salida de la mercadería	48
Gráfico N°12: La gestión empresarial mide o calcula costos de producción de la empresa	49
Gráfico N°13: La empresa traza metas a corto plazo para medir sus objetivos propuestos	50
Gráfico N°14: La empresa realiza algún tipo de informe de costo de producción en un tiempo delimitado	51
Gráfico N°15: La empresa realiza valorización de los materiales y los plasma en el informe de costos	52
Gráfico N°16: La empresa realiza valorización de mano de obra y costos indirectos y los plasma en el informe	53
Gráfico N°17: Existe programación del proceso de producción conforme a la demanda del mercado.....	54
Gráfico N° 18: La producción de la empresa satisface las demandas del mercado.....	55
Gráfico N°19: La empresa necesita invertir más capital en los costos de producción para ampliar la demanda en el mercado	56
Gráfico N°20: Existe una buena rentabilidad para la empresa con la utilización de los costos de producción	57

TABLAS:

Tabla N° 21: Lista de materias primas utilizadas en la producción de pan.....	58
Tabla N° 22: Lista de materias primas utilizadas para producir variedad de dulces	59
Tabla N° 23: Costo de salario de personal por mes	60
Tabla N° 24: Cantidad de materia prima para producir pan manteca en forma diaria	61
Tabla N°25: Cantidad de materia prima para producir pan francés en forma diaria	62
Tabla N°26: Cantidad de materia para producir pan hamburgués en forma diaria	63
Tabla N°27: Cantidad de materia para producir pan-cachitos en forma diaria	64
Tabla N° 28: Cantidad de materia prima necesaria para producir piononos en forma diaria	65
Tabla N° 29: Cantidad de materia prima para producir Kekes en forma diaria	66
Tabla N° 30: Cantidad de materia prima para producir torta de chocolate	67
Tabla N° 31: Costos indirectos de producción de la empresa.....	70
Tabla N° 32: Depreciación de maquinaria y equipo	71
Tabla N° 33: Producción diaria, mensual, costo de material, precio de venta, utilidad	72
Tabla N° 34: Costeo de materia prima, valor de venta y utilidad	73
Tabla N° 35: Cronograma de actividades de la Investigación	98
Tabla N° 36: Presupuesto	99
Tabla N° 37: Instrumento de recolección de datos	100

I. Introducción.

Históricamente en la alimentación del hombre siempre ha estado presente el pan desde tiempos muy remotos; existe la creencia que el pan se consumió a consumir a partir 8000 a. C. cuando el hombre primitivo paso de ser nómada a ser un agricultor sedentario que se proveía de su propio alimento. Pero un estudio publicado en 2018 ha demostrado que la introducción del cereal en la dieta humana aparece en el ser humano primitivo al menos 4000 años antes. (Hocsman & Babot, 2018).

Cuicar (2009) menciona que los costos por ordenes:

“la unidad de costeo es generalmente un grupo o lote de productos iguales. La fabricación de cada lote se emprende mediante una orden de producción. Los lotes se acumulan para cada orden de producción por separado y la obtención de los costos es una simple división de los costos totales de cada orden por el número de unidades producidas en cada orden.”

La problemática que se evidencio fue la demora en el abastecimiento de las materias primas, así como el registro de las mercaderías; desorden en los almacenes, la existencia de un registro de kardex, la adquisición de la mercadería no se hace directamente de la fábrica, sino que participan terceros que son sus proveedores, por lo que los precios de los insumos resultan más encarecidos. Por lo mencionado se planteó la siguiente interrogante ¿Cuáles son las características de los costos de la micro y pequeña empresa del sector industrial del Perú y de la empresa en la Panadería y Pastelería Don Lucho Empresa Individual de responsabilidad Limitada en el rubro de pan en sus diversas variedades, en el Distrito de Bellavista Provincia de Sullana año 2018?

El objetivo general que se planteó en la investigación fue: Determinar y describir las características de los costos de las micro y pequeñas empresas del sector industrial del Perú y de la empresa panadería y pastelería “Don Lucho” Empresa Individual de Responsabilidad Limitada y como objetivos específicos se tuvo: Primero describir las características de los costos de las micro y pequeñas empresas del sector industrial del Perú: Caso Panadería y Pastelería “Don Lucho” del distrito de bellavista provincia de Sullana año 2018; segundo, describir las características de los costos de la panadería y pastelería “Don Lucho Carmen” en el rubro de pan en sus diversas variedades, Distrito de Bellavista provincia de Sullana año 2018, el tercer objetivo específico fue el realizar un análisis comparativo de las características de los costos de elaboración y producción de panadería y pastelería “Don Lucho Carmen” E.I.R.L, en el rubro de pan en sus diversas variedades, en relación con el año anterior en el distrito de Bellavista provincia de Sullana año 2018 .

La presente investigación se justificó en el sentido que se verificó, la forma en que las empresas del rubro de panaderías realizan el costeo de su producción, así como también se identificó los componentes que forman parte de la producción; así mismo se justifica porque esta investigación será un referente para futuras investigaciones.

La metodología empleada fue de tipo descriptivo, nivel no experimental; para la recolección de datos se aplicó la técnica de la observación y el análisis del Contenido a través de la Lectura orientada a los objetivos.

En cuanto a los resultados obtenidos en la investigación se encontró que al realizar el costeo en la panadería materia de estudio; esta se hace en función del material requerido para un determinado producto o variedad de pan y dulces que se va a producir; por lo que

primero se valoriza el precio de las materias primas utilizadas, se valoriza la mano de obra directa de acuerdo a las horas hombre empleadas, y por último los costos indirectos de producción, al obtener estos montos por cada componente estos se suman, y dan un resultado que es el costo de la producción del pan y dulces; por lo que se determinó que la estructura del costo de producción de la panadería y pastelería Don Lucho Carmen está compuesto por materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción.

Las conclusiones a las que se arribó fueron, que las empresas del sector Industrial del Perú cuentan con un sistema de Costeo y que utilizan varias formas para determinar su costo siendo uno de ellos, las órdenes de producción para fijar el valor de venta en el mercado, que le permite además analizar los componentes del proceso de producción. Que la empresa materia de la investigación, si ha identificado a cabalidad su estructura de costos siendo sus componentes materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción y para realizar el costeo de la producción, esta se realiza en función del material requerido, para el pan y dulces, primero se valoriza el precio de las materias primas utilizadas, luego la mano de obra y por último los costos indirectos de producción que el costo de la materia prima es de S/1625,818; se pudo conocer que no utilizan kardex, y que el trabajador de almacén tiene conocimientos empíricos sobre el manejo de registro en los almacenes. Ya que la mano de obra indirecta, horas extras y los servicios básicos no son asignados en su respectivo rubro.

II. Revisión de la literatura

Antecedentes

Internacionales.

Guerrero & Peláez (2016) en su investigación realizada que tiene como título “Diseño de un Modelo de Costos por Órdenes de Producción Aplicable al Gremio de Maestros Panificadores y Afines del Azuay Sector Específico Panificación. Caso práctico: Panadería Antojitos”. Teniendo como objetivo general Diseñar un modelo de acumulación de costos bajo el enfoque de órdenes de producción para la correcta determinación de costos de los principales productos que se comercializan en el sector, la aplicación de un modelo de acumulación por el enfoque de órdenes de producción debe garantizar la recuperación de los fondos invertidos además de cubrir costos y gastos. El investigador aplicó la metodología descriptiva- no experimental, contando como muestra 50 trabajadores, aplicando como instrumento una encuesta de 11 preguntas cerradas. Se concluye que los artesanos agremiados están debidamente organizados y amparados por su organismo competente, tienen una estructura clara con funciones bien definidas dentro de su reglamento interno . El sistema de costeo por órdenes de producción sería un importante aporte de la investigación.

Citaremos a Naranjo (2014) en su investigación “Diseño de una herramienta de costeo por órdenes de producción para la panadería Superinter 2014” en la cual plantea como objetivo general. Diseñar una herramienta de costeo por órdenes de producción para la panificadora Superinter ; como objetivos específicos caracterizar los procesos de producción de los diez productos seleccionados. Determinar los costos involucrados en la

elaboración de los diez productos (material directo, mano de obra directa, y costos indirectos de fabricación. La investigadora aplicó como metodología tipo descriptivo, las unidades de análisis fueron los diez productos más vendidos, el instrumento que se utilizó la entrevista. Concluye que haber utilizado el costeo por órdenes de producción permitió asignar por separado los costos que intervienen en la elaboración de pan; materiales, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, facilitando la determinación de los unitarios de los diez productos más vendidos de la panificadora. El costo más representativo correspondió a materiales directos, seguidos de costos indirectos y por último mano de obra. Esta investigación sirve como fuente internacional para futuras investigaciones.

Nacionales

Citaremos a López (2017) en la investigación “Análisis de costos y propuesta de un sistema de costos por órdenes para la empresa Panadería Bembis, nuevo Chimbote- 2017”, en la cual plantea como objetivo Determinar la evaluación de los costos y proponer un sistema de costos por órdenes para la empresa “Panadería Bembis”, Nuevo Chimbote, 2017. El investigador aplicó la metodología descriptiva- no experimental, contando con una muestra los costos asignados en la empresa Panadera, aplicando como instrumento una entrevista. Se concluye que la empresa no ha identificado su estructura de costos, ni cuenta con un medio de control de los mismos; también, se encontraron problemas al momento de realizar el análisis de sus costos y poder clasificarlos, ya que la mano de obra no considera algunos beneficios sociales y horas extras del trabajador y con respecto a los

servicios básicos como la luz eléctrica no son asignados por horas maquinas, entre otros .
El Sistema de Costos por orden de producción, es un aporte para la investigación.

Acuña, & Rosas. (2019). En su Tesis “Análisis del costo de producción y su influencia en la fijación de precios de la panadería Compaser Chimbote 2019”, cuyo objetivo general. Determinar la influencia del costo de producción en la fijación de precios de la panadería Compaser, Chimbote 2019; como objetivo específico. Describir la estructura de los costos analizando la fijación de los precios de la panadería Compaser, Chimbote 2019.

La investigadora aplicó la metodología tipo descriptivo, no experimental, la población la conformó los costos y gastos reflejados en los estados financieros asignados a la panadería Compaser del año 2018; la muestra fueron todos los costos y gastos asignados a la panadería Compaser, la técnica el análisis documental y el instrumento fue la entrevista. El autor concluyo que la estructura de los costos de la empresa Compaser estuvo constituida por los materiales, para dulces, la mano de obra directa estuvo conformada por las remuneraciones y todos los beneficios sociales de los trabajadores y los costos indirectos, que están formados por el gas, energía eléctrica y transporte.

Urday (2019) en la investigación. “Diseño de un sistema de costeo para una empresa de panificación para fijar el precio de venta”, como objetivo general plantearon diseñar un sistema de costos para una empresa panificadora, para fijar el precio de venta; los objetivos específicos fueron caracterizar los componentes del sistema de costeo que se aplicaron a la panificadora UNSA, aplicar el sistema de costeo propuesto en la panificadora UNSA; La investigación fue cuantitativa, con un diseño no experimental- transversal; el universo fue la panificadora UNSA, la muestra la documentación relacionada con los costos, se

utilizó una guía de entrevista. El investigador concluyó que los sistemas de costeo constituyen un híbrido y tienen los siguientes componentes: Costos directos, integrados por materia prima y mano de obra directa; costos indirectos, compuestos por gastos de fabricación y mano de obra indirecta; tras la realización del costeo se observó que en algunos productos presentan pérdida y se plantearon nuevos precios.

Lopez, G. (2019) en su tesis “Costeo de producción y determinación de precios en el sector panadería Rosmery, Cajamarca- 2019”. Teniendo como objetivo general la determinación los costos de producción y precios en la Panadería Rosmery-Cajamarca 2019; los objetivos específicos fueron determinar los costos de los principales productos de la panadería Rosmery; identificar las principales dificultades del cálculo de los costos de producción de la empresa Rosmery2019. El investigador aplico en su metodología el enfoque descriptivo, la investigación fue no experimental, la población de estudio fueron las mypes del Peru, la muestra la empresa panadería Rosmery de la ciudad de Cajamarca; como instrumento se utilizó la entrevista. Se concluye que para el costeo no se incluyen todos los gastos reales, que la empresa tiene dificultades en la determinación de los costos de producción por la ausencia de un personal con experiencia en los costos.

Citaremos a Ferro (2017) en su investigación “Estructura del costo de producción y la fijación del precio en el Mercado interno de la empresa panificadora Panipan del distrito de Santa Ana Provincia de la Convencion-Cusco periodo 2017”, en la que plantea como objetivo general. Determinar como la realización de una estructura de costo de producción de los productos de panificación interviene en la fijación del precio del Mercado interno de la empresa Panipan del distrito de Santa Ana, Provincia de la

Convención –Cusco 2017.Como objetivo específico, establecer la estructura de los costos de producción de los productos de panificación de la empresa panificadora Panipan de distrito del Santa Ana Provincia de la Convención – Cusco periodo 2017. El investigador aplico en su metodología un enfoque cuantitativo con diseño no experimental, la muestra estuvo representada por siete productos representativos de la panificadora Panipan; se aplicó una entrevista y fichas de observación. Se concluye que las estructuras de los costos de producción se elaboran, considerando todos los componentes del costo de producción, como material directo, mano de obra y costos indirectos de producción de sus siete productos de panificación, que le permitió determinar los costos de producción.

Regionales.

Citaremos a Segura (2018). En su investigación realizada que tiene como título “Diseño de un sistema de costos estándar y su incidencia en la rentabilidad, panadería Paneros,2016-2017, Pimentel, 2018”. Teniendo como objetivo general. Determinar la incidencia de un sistema de costos estándar en la rentabilidad de la panadería paneros, 2016-2017. El investigador aplico la metodología de tipo descriptivo, como instrumento la entrevista, el diseño de la investigación no experimental que estuvo bajo un enfoque cuantitativo; luego de haber analizado la realidad problemática propuso un sistema de costos. Concluye, que el sistema de costeo de la panadería está basado en la cantidad estimada que se adquiere para la producción diaria, es decir ellos calculan costos de materia prima, más mano de obra, más gastos diarios. Se concluyó que la rentabilidad sobre las ventas, entre 2016-2017, tuvo un incremento del 0.89 %, porque se obtuvo más

ventas en el 2017. El aporte a la investigación es que sirve como precedente a futuras investigaciones en este rubro.

En su parte, citaremos a Casiano, & Nieves (2017). en su investigación “Incidencia de los costos de producción en la rentabilidad de Panadería y Pastelería Donil sociedad de responsabilidad limitada, Moche-Trujillo Peru. En la cual plantea definir la relación entre los costos de producción y la rentabilidad de la panadería y pastelería Donil Sociedad de Responsabilidad Limitada-Moche 2017. Los investigadores utilizaron el método correccional –causal, descriptivo. Concluyen. No hay una adecuada estructura de los costos, no hay un control y tampoco una correcta distribución de la materia prima, mano de obra y cargos indirectos; la empresa no utiliza formatos que le ayuden a controlar y a distribuir la materia prima como: ordenes de producción, requisición de compra, orden de compra, kardex, salida del material de almacén; en toda empresa industrial como esta es necesario utilizar estos formatos para un buen manejo de la materia prima. La mano de obra no es controlada por la empresa, los trabajadores no cuentan con una tarjeta de ingreso y salida laboral, donde indica la hora de ingreso, salida y días trabajos Durante la semana. La empresa considera que los cargos indirectos no son necesario para el cálculo del precio de sus productos que brindan a sus clientes, la empresa no cuenta con el formato: cálculo de cargos indirectos, donde calculan todos los gastos que no se registran en la materia prima directa, mano de obra directa, suministros, depreciation, etc. El nivel de la rentabilidad que se obtuvo a través de los indicadores financieros y económicos, aplicados a la empresa Panadería y Pastelería Donil S.R.L, de los periodos 2016 y 2017;

muestran que la rentabilidad incremento, pero puede mejorar controlando los costos que se utilizan en la elaboración de los productos.

Bases teóricas de la investigación

Definición de costos

Perú, Lujan (2009) expresa lo siguiente:

“Cuando hablamos de la contabilidad de costos nos referimos a una rama de la contabilidad que se refiere a los registros e informes referidos a los productos o grupo de productos o servicios es decir a cualquier actividad económica sin limitarse a empresas productivas o industrias; a fin de controlar y contabilizar los movimientos de los almacenes, verificar la existencia de los bienes (toma de inventarios), registrar la producción, determinar los costos de producción, orientar la política de precios, controlar los resultados de las actividades productivas, confeccionar estadísticas, preparar presupuesto.” (2009, pág. 7)

Las contabilidades de costos se deben tener en cuenta que esta identifica, define, mide, reporta y analiza diversos elementos de los costos directos e indirectos asociados con la producción y comercialización de los bienes y servicios; midiendo también el desempeño y la calidad de los productos y la productividad. tanto conveniente precisar que el objetivo del autor será el cumplimiento de la función de valoración, empezando por la acumulación del costo y la recopilación de información en forma organizada, para terminar con la asignación de los costos a una unidad de costo. (Lujan, 2009, pág. 7)

En relación a los costos se puede definir a estos como “el conjunto de pagos, obligaciones contraídas, consumos, depreciaciones, amortizaciones y aplicaciones atribuibles a un periodo determinado, las mismas que deben estar relacionadas con las funciones de producción, distribución, administración y financiamiento Contabilidad de costos. Así pues, de costos siempre nos referimos al costo del producto, dicho de otra forma, al costo inventariable o valor asignable de un bien o servicio medido por el monto en efectivo desembolsado o por desembolsar . (Lujan, 2009, pág. 7)

Como menciona Wu García (2018)

“Gasto e inversión son conceptos claros y fáciles de entender por todos, ahora los contadores denominamos costo a un recurso sacrificado para alcanzar un objetivo específico. Un costo se mide como la cantidad monetaria que debe pagarse para adquirir bienes o servicios, que servirán a futuro para generar rentas o ingresos a la organización”. (2018, pág. 15)

En el diario vivir es natural y necesario gastar, principalmente para satisfacer las necesidades básicas de las personas. Por tanto, siempre hay que tener en mente que no todo gasto es una inversión o costo. Por lo que debemos reconocer qué es una inversión, y cuando un gasto no se le denomina costo. Es importante cuidar cuándo gastamos, para poder producir un ahorro, el cual nos puede ayudar a generar inversiones que traigan aumento de ingresos.

Debemos comprender cuál es la diferencia entre los costos, gasto e inversión, ya que entender las definiciones es lo que nos ayudará en todo proceso de costeo, de acuerdo con

las normas de contabilidad. Es de suma importancia conocer la diferencia entre estas definiciones, a fin de contribuir en la mejora de la empresa. (Wu, 2018, pág. 15)

Como lo menciona Wu (2018)

“Los principales objetivos de la contabilidad de costos, podemos mencionar los siguientes: Determinar el costo de las materias primas, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación incurridos en un proceso específico o departamento con destino a la planeación y control administrativo de las operaciones de la empresa. Para cumplir con las metas se debe implantar una contabilidad de costos, con un control idóneo y adecuado de las operaciones efectuadas. generando mejoras en los procesos administrativos, aumento de la eficacia eficiencia que se traduce en reducción de costos. La información oportuna relativa a los costos ayuda a decidir qué hacer, por qué hacer, cómo hacer y permite evaluar lo que se hace. Determinar el costo de los inventarios de productos en proceso y productos terminados, que son tanto unitarios como totales, con miras a la presentación en el balance general”. (2018, págs. 15 - 16)

Otro autor que expone en lo referente a la contabilidad de costos, Sinisterra (2014) expresa:

“La contabilidad de costos emplea documentos especiales para recoger la información. Órdenes de compra, solicitudes de compra, requisiciones, informes de consumo de materias primas, tarjetas de tiempo, planillas de

pago, hojas de costos, son algunos ejemplos de documentos que únicamente emplea la contabilidad de costos y el sistema de acumulación de los datos de costos. El ciclo económico de las empresas de manufactura es diferente del ciclo de los otros tipos de empresas e implica más personal y trámites para adelantar su operación.” (2014)

Como menciona Sinisterra (2014):

“La contabilidad de costos utiliza cuentas y procedimientos propios del registro. Siendo estas Cuentas como materias primas, productos en proceso, productos terminados, costo de ventas, costos indirectos y nómina de fábrica representan algunos ejemplos de cuentas que solamente se utilizan en la contabilidad de costos. En relación a los costos de producción constituyen costos del producto y así se haya incurrido en ellos permanecen en cuentas del balance general hasta tanto el producto no se venda. Objetivos de la contabilidad de costos. Viéndolo como un subsistema de la contabilidad financiera, la contabilidad de costos por tanto debe cumplir los siguientes objetivos: Acumular los datos de costos para determinar el costo unitario del producto fabricado; esto es clave para fijar el precio de venta y conocer los márgenes de utilidad, asimismo brindar a los diferentes niveles de la administración de la empresa datos de costos necesarios para la planeación previsión de las operaciones de manufactura y el control de los costos de producción”. (2014, pág. 9)

Sistema de costeo por órdenes de producción

Según Cuicar (2009) “La contabilidad de costos es una parte especializada de la contabilidad general de una empresa industrial. La manipulación de los costos de producción para la determinación del costo unitario de los productos fabricados es lo suficientemente extensa como para justificar un subsistema dentro del sistema contable general encargado de todos los detalles referentes a los costos de producción.”

Costos por Ordenes de Producción:

“En este sistema la unidad de costeo es generalmente un grupo o lote de productos iguales. La fabricación de cada lote se emprende mediante una orden de producción. Los lotes se acumulan para cada orden de producción por separado y la obtención de los costos es una simple división de los costos totales de cada orden por el número de unidades producidas en cada orden.” (Cuicar O. , 2009)

Características:

Cuicar (2009) menciona que “El empleo de este sistema está condicionado por las características de la producción; solo es apto cuando los productos que se fabrican, bien sea para almacén o contra pedido son identificables en todo momento como pertenecientes a una orden de producción específica. Las distintas ordenes de producción se empiezan y terminan en cualquier fecha dentro del periodo contable y los equipos se emplean para la fabricación de las diversas órdenes donde el reducido número de artículos no justifican una producción en serie.”

Martínez (2009) también agrega “El sistema de costeo por Órdenes de Producción, Lotes de Trabajo o Pedidos, se caracteriza por identificar la Unidad de Costeo, entendida como

el objeto de acumulación de costos para obtener el costo unitario de un producto. La unidad de costeo será entonces la Orden de Producción, Orden de pedido, Orden de Servicios, Lotes de trabajo, etc. a través del cual se acumula los costos incurridos para producir el bien y/o prestar el servicio”.

Acumulación de costos

“Los costos incurridos en la Orden de producción y/o prestación de servicios se acumulan en un formato identificado como Hoja de Costos en la que se detalla la orden de producción, los costos incurridos con relación a materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos. Los costos son registrados a medida que se realiza la producción y una vez culminado el proceso productivo se totalizan los costos acumulados en cada hoja obteniendo el costo total de producción y se distribuye entre las unidades producidas para obtener el costo unitario.” (Cuicar O. , 2009)

Como afirma Pabón (2010) “El sistema de órdenes de producción es considerado el más sencillo por la metodología aplicada y se caracteriza fundamentalmente porque la unidad del costeo está constituida por pedidos o lotes específicos de productos iguales, cuyos costos son plenamente identificables a través de los diferentes procesos con unidades producidas, dentro de una producción intermitente, que puede ser suspendida en cualquier momento, sin que esto afecte el trabajo que se está desarrollando; el objetivo fundamental del sistema de costos por órdenes de producción es identificar los costos en los cuales se incurre en un pedido determinado para controlarlos, determinar el costo del periodo y contribuir en la dinamización del proceso de toma de decisiones. La materia prima es el material sobre los cuales se realiza la transformación, se identifica plenamente con el producto elaborado. Es el componente principal del producto; la

característica del material directo consiste en que su costo es significativo y se puede cuantificar en términos unitarios. En el caso específico de la industria panadera es la harina en sus diferentes calidades. El control de la mano de obra se hace mediante un reloj lector de huella digital, que se timbra a la entrada y salida de la jornada laboral diaria, para al final de mes sacar un informe de las horas normales y de las horas extras y suplementarias respectivas de cada operario y con esta información se realiza el rol de pagos respectivo. Los costos indirectos de fabricación es el tercer elemento del costo, se integran varios conceptos que implican desembolsos del efectivo, amortizaciones, depreciaciones y devengados. Para la elaboración de la hoja de costos es imprescindible el prorrateo de los costos indirectos, la misma que consiste en determinar una alícuota, tasa factor o valor hora de los costos indirectos. Para la industria del pan, se considera recomendable la determinación del valor hora”. (2010 pág. 54, 5).

Elementos:

“En un sistema de costos por órdenes, los tres elementos básicos del costo son: o Materiales. o Mano de obra o Coso indirectos de fabricación.” (Cuicar O. , 2009)

Materia prima

Martínez (2009) “El primer elemento del costo, se puede definir como los elementos básicos adquiridos a nivel nacional o internacional para uso en el proceso de producción de un bien o prestación de un servicio y que requieren procesamiento adicional.

Se clasifican en materiales o materia prima directa o indirecta según se puedan asociar con razonable exactitud dentro del producto elaborado o servicio prestado.

Los materiales directos forman parte sustantiva de los productos, determinan la calidad y presentación de los mismos en el mercado, tienen un valor económico significativo, son

de fácil medición y control dentro del proceso productivo, se pueden asignar con razonable exactitud a una Orden de Producción.

Los materiales indirectos, por el contrario, aunque hacen parte del producto y son indispensables para su elaboración, no son fácilmente identificables por su naturaleza dentro del producto o la orden de producción o tienen poco valor económico, por lo que resulta más conveniente considerarlos como costo indirecto.”

Contabilización de los materiales:

Cuicar (2009) nos señala *La contabilización de los materiales se divide en dos secciones:*

“Compra de materiales: las materias primas y los suministros empleados en la producción se solicitan mediante el departamento de compras. Estos materiales se guardan en la bodega de materiales, bajo el control de un empleado y se entregan en el momento de presentar una solicitud aprobada de manera apropiada.”

“Uso de materiales: el siguiente paso en el proceso de manufacturación consiste en obtener las materias primas necesarias, de la bodega de materiales. Existe un documento fuente para el consumo de materiales en un sistema de órdenes de trabajo:” “La requisición de materiales”. “Cualquier entrega de materiales por el empleado encargado debe ser respaldada por una requisición de materiales aprobada por el gerente de producción o por el supervisor del departamento. Cada requisición d materiales, muestra el número de orden de trabajo, el número del departamento, las cantidades y las descripciones de los materiales solicitados, también se muestra el costo unitario y el costo total.”

Registro de Materia prima

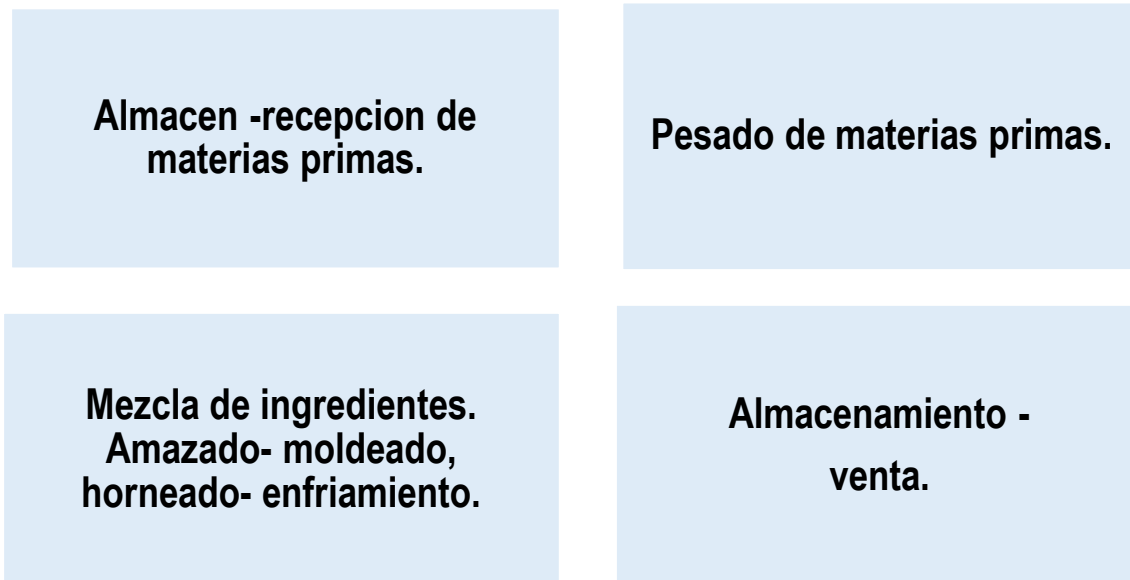
Así mismo Martínez (2009) *“La elaboración de los productos empieza con la transferencia de materiales o materia prima a la línea de producción, para ello se debe utilizar un formato de Requisición de materiales, elaborado por el departamento de producción, donde se especifica la orden de trabajo, clase de trabajo desarrollado, cantidad del material solicitado, lugar de destino, etc. este documento sirve de soporte para descargar la mercancía del inventario y cargarla al proceso productivo. Así mismo si el departamento de producción devuelve mercancía a la bodega se debe realizar un formato de Devolución de materias primas al almacén y con el soportar de nuevo la entrada de los materiales al inventario. El uso de los materiales debe registrarse en la Hoja de costos para acumular el costo de materiales directos.*

Gestión de Materiales

El proceso de compra de materiales debe contar con documentos soportes que garanticen un buen control interno, por lo menos se deben tener en cuenta los siguientes formatos: Orden de compra con numeración consecutiva pre-impresa, donde se detallan los materiales o materia prima solicitados al proveedor, se especifican los precios de venta pactados en la negociación y se dan las instrucciones de despacho. Entrada a Almacén, documento en el que se detalla los materiales recibidos, fecha, cantidades, estado en que se encuentran los mismos. Factura de Venta, documento que envía el proveedor como comprobante de la transferencia de dominio de los bienes objeto de compra. Nota débito, para registrar devolución de las mercancías a los proveedores. Con estos documentos debidamente diligenciados y autorizados la sección de contabilidad puede cargar al

inventario la materia prima o materiales disponibles para la producción y hacer los pagos correspondientes a los proveedores.” (Cuicar O. , 2009)

Tabla:1. materiales /



Fuente: Elaboración propia.

Insumos, maquinaria y equipo utilizado en la producción de pan:

Insumos utilizados en la producción de pan: Harina, almidón, azúcar rubia, azúcar blanca, manteca, huevos, sal, levadura, y mejorador.

Mano de obra utilizada: Maestro panadero, 2, ayudantes, 5, almacenero, 1, vendedores de caja, 2.

Maquinaria utilizada: 2 hornos, 2 batidoras, 1 tajadora, 1 amasadora, 2 máquinas de rodillo, 1 cuarto de crecimiento, 1 gramera, 2 refrigeradoras, 2 mesas de trabajo.

Costos indirectos de producción: Agua, energía eléctrica, transporte, trabajadores, (estibadores).

Mano de Obra

“Considerada como el costo total del recurso humano involucrado en la producción del bien o prestación del servicio. Si el personal se involucra de manera directa con la producción del bien o prestación del servicio es considerada Mano de Obra Directa, y en su costo se tienen en cuenta la totalidad de las erogaciones que se relacionen directamente con el bien o servicio. Si el personal apoya el departamento de producción, ayudan a la elaboración del producto, pero no de manera directa se considera Mano de Obra indirecta y de igual forma en su costo se tienen en cuenta la totalidad de las erogaciones por este concepto.” (Cuicar O. , 2009)

Contabilización de la mano de obra:

Cuicar (2009) así mismo nos dice que, *“Hay dos documentos fuente para la mano de obra en un sistema de costeo por órdenes de trabajo.” “Una tarjeta de tiempo y una boleta de trabajo”. “Diariamente los empleados insertan las tarjetas de tiempo en un reloj de control de tiempo cuando llegan, cuando salen, y cuando regresan de almorzar, cuando toman descanso y cuando salen del trabajo. Este procedimiento provee mecánicamente el registro del total de horas trabajadas cada día por cada empleado y suministra, de esta forma, una fuente confiable para el cálculo y el registro de la nómina. La suma del costo de la mano de obra y las horas empleadas en las diversas órdenes de trabajo, debe ser igual al costo total de la mano de obra y al total de horas de mano de obra para el periodo.”*

Martinez (2009) Nos señala que **“Registro de Mano de obra directa**

El segundo elemento del costo es la mano de obra, La Nómina comprende todos los pagos laborales y beneficios que recibe el trabajador del área de producción. A partir de esta y

con el formato de Tarjeta de tiempo donde el trabajador describe las actividades ejecutadas por él cada día, se identifica la Mano de Obra Directa e Indirecta. El costo de la Mano de Obra directa se registra en la Hoja de costos para acumular los costos correspondientes a la orden de producción.

Costos Indirectos de Fabricación o de Prestación del Servicio

Son aquellos costos que por su naturaleza no son fácilmente identificables con la Unidad de Costeo u Orden de Producción, pero que son indispensables para la elaboración del producto y/o prestación del servicio. Dentro de los costos indirectos encontramos materiales indirectos, mano de obra indirecta y otros costos indirectos como depreciaciones (fábrica, maquinaria etc.), servicios públicos, repuestos de maquinaria, mantenimiento de maquinaria, elementos de aseo, envases y empaques, impuesto a la propiedad raíz, entre otros.

Cuando se aplica el Sistema de Costeo por órdenes de producción o servicios, el proceso productivo inicia con el Pedido o la Orden de servicio, la cual identifica la cantidad de producto o servicio requerido con el cliente, esta orden da la pauta para determinar los elementos del costo de producción. Con respecto a los materiales, es necesario, seguir un proceso bien estructurado de compra y uso de los mismos.”

Contabilización de los costos indirectos de fabricación:

“Hay un documento fuente para el cálculo de los costos indirectos de fabricación en un sistema de Costeo de órdenes de trabajo:” “la hoja de costos indirectos de fabricación por departamento”. “La distribución de los costos indirectos de fabricación de las ordenes de trabajo, se hará con base en una tasa predeterminada de los costos indirectos de fabricación. Estas tasas se expresan un término de las horas de mano de obra directa,

Bolívares de materiales directos, horas- maquina, etc. Cuando los costos indirectos de fabricación no se acumulan a nivel de toda la fábrica para su distribución de los diversos departamentos, cada departamento por lo general tendrá una tasa diferente.” (Cuicar O. , 2009)

Martínez (Martinez Hernandez , 2009) como también **“Registro de Costos generales de fabricación**

A diferencia de los costos directos que se asocian fácilmente con los productos los costos indirectos son de difícil asignación, una forma sencilla para asignar los costos indirectos consiste en acumular los costos incurridos en el periodo, esperar la terminación de los productos y distribuirlos entre las unidades producidas, pero esta práctica no es apropiada por el tema de oportunidad, no es prudente esperar hasta que todas las órdenes de producción se terminen para fijar precios de venta, controlar costos entre otras situaciones. Por lo tanto, un procedimiento más acertado consiste en hacer uso de indicadores de comportamiento de los costos indirectos en periodos anteriores, realizar un presupuesto de los mismos para el periodo y seleccionar una base para hacer la distribución de los mismos, a esto se le denomina Tasa presupuestada. La tasa presupuestada relaciona una variable de producción con la variable de costos indirectos para el periodo que se va a utilizar. La tasa presupuestada es un cociente que se obtiene de dos valores presupuestados, por lo tanto, no será exacta, se espera que sea muy cercana al costo real. Lo importante es que permite hacer una aplicación de los costos indirectos a la producción en la medida que esta se realiza. La tasa se halla así:

Tasa presupuestada= Costos indirectos presupuestados

Nivel de operación presupuestado

El nivel de operación presupuestado puede estar dado en diferentes variables como son costo de mano de obra directa, horas de mano de obra directa, horas máquina, unidades producidas y otras que la administración considere apropiadas para el caso particular. A medida que el proceso productivo transcurre, los costos indirectos se aplican al producto usando la siguiente fórmula:

Costos indirectos aplicados= Tasa presupuestada x Nivel operación real

En otras palabras, los costos indirectos que se aplican a una orden de producción provienen de multiplicar la tasa presupuestada por el nivel de operación real de dicha orden.

Resumen de costos de la orden

La hoja de costos recibe el valor correspondiente a los tres elementos del costo: Materiales Directos a partir de las requisiciones de material; Mano de Obra Directa a través de las tarjetas de tiempo; Costos indirectos aplicados a través de la tasa presupuestada. Una vez determinado el costo total de cada elemento se suman para obtener el costo total de la Orden, el resultado se divide entre las unidades producidas y se obtiene el costo unitario de producción. Cuando se termina la orden de trabajo, contablemente se cancela los costos de producción y se cargan la cuenta de inventario de productos terminados, así mismo, los productos se retiran de la línea de producción y se llevan a la bodega de productos disponibles para la venta.”

Apaza. M. (2011). En su “Gestión financiera empresarial: análisis, modelos y programas en Excel”. Enumera los componentes más importantes en la rentabilidad: Rentabilidad económica, margen de utilidad, rentabilidad financiera, margen de utilidad bruta, margen de utilidad neta.

Como lo menciona Rosales (2015). En su texto. “Compilado de análisis e interpretación de los estados financieros”. Manifiesta que los estados financieros constituyen una representación estructurada de la situación financiera y del rendimiento financiero de una entidad. El objetivo de los estados financieros es suministrar información acerca de la situación financiera, del rendimiento financiero y de los flujos de efectivo de una entidad, que sea útil a una amplia variedad de usuarios a la hora de tomar sus decisiones Económicas. Los estados financieros también muestran los Resultados de la gestión realizada por los administradores con los recursos que les han sido confiados.

Aching (2005). En su libro. “Guía rápida –ratios financieros y matemáticas de la mercadotecnia” Análisis de liquidez. Miden la capacidad de pago que tiene la empresa para hacer frente a sus deudas de corto plazo. Es decir, el dinero en efectivo del que dispones, para cancelar las deudas. Expresan no solamente el manejo de las finanzas totales de la empresa, sino la habilidad gerencial para convertir en efectivo determinados activos y pasivos corrientes. Facilitan examinar la situación financiera de la compañía frente a otras, en este caso las ratios se limitan al análisis del activo y pasivo corriente. Una buena imagen y posición frente a los intermediarios financieros, requiere: mantener un nivel de capital de trabajo suficiente para llevar a cabo las operaciones que sean necesarias para generar un excedente que permita a la empresa continuar normalmente con su actividad y que produzca el dinero suficiente para cancelar las necesidades de los gastos financieros que le demande su estructura de endeudamiento en el corto plazo.

III. Hipótesis

La investigación al ser de tipo descriptivo, el planeamiento de la hipótesis es opcional. Así Galán (2009), manifiesta “Las hipótesis en la investigación” menciona que “No todas las investigaciones llevan hipótesis, según sea su tipo de estudio (investigaciones de tipo descriptivo) no las requieren. Todo proyecto de investigación requiere preguntas de investigación, y sólo aquellos que buscan evaluar relación entre variables o explicar causas requieren formular hipótesis”

IV. Metodología

a. Diseño de la investigación.

Investigación fue descriptiva, porque busco determinar las características de los costos de la empresa Panadería y pastelería “Don Lucho Carmen” Empresa individual de Responsabilidad Limitada, Bellavista Sullana 2018.



La investigación fue de nivel no experimental, solo se basó en describir las características de los costos en la empresa Panadería y pastelería “Don Lucho Carmen” Empresa individual de Responsabilidad Limitada, Bellavista Sullana 2018.

Método utilizado fue descriptivo, porque describió las características de los costos de la empresa Panadería y pastelería “Don Lucho Carmen” Empresa individual de Responsabilidad Limitada, Bellavista Sullana 2018.

De corte transversal, porque la investigación se realizó en un solo momento (2018), su propósito fue describir la variable y analizar su incidencia en un momento dado.

4.2. Población y muestra

La población materia de estudio fueron Las micro y pequeñas empresas del sector industrial del Perú del año 2018.

La muestra estuvo conformada por la empresa Panadería y Pastelería “Don Lucho” Empresa Individual de Responsabilidad Limitada, representada por todos sus trabajadores.

4.3. Definición y operacionalización de la variable.

Cuadro N°1: Definición y operacionalización.

Título: “Caracterización de los costos de las micro y pequeñas empresas del sector industrial del Perú: Caso Panadería y Pastelería “Don Lucho Carmen” E.I.R.L. del Distrito de Bellavista Provincia de Sullana 2018”

VARIABLE	DEFINICION CONCEPTUAL	DEFINICION OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEM	INSTRUMENTO
Contabilidad de Costos	Segun Lujan (2009). Los costos, miden, reportan y analizan diversos elementos de los costos directos e indirectos asociados con la producción y comercialización de los bienes y servicios; midiendo también el desempeño y la calidad de los productos y la productividad.	Procedimientos para determinar el costo de producción en sus diferentes fases.	Elementos	Costo de materiales	¿Existe un control de la materia prima al ingresar y salir el material de los almacenes? ¿La empresa Panadería don Lucho Carmen utiliza el costeo por órdenes de producción para llevar un control de la materia prima? ¿La empresa cuenta con medidas exactas para el pesado de las materias primas en la elaboración de pan y dulces?	Cuestionario de evaluación.

				Mano de obra.	<p>¿El personal operativo realiza su trabajo por turnos en el proceso de producción?</p> <p>¿Los trabajadores de la empresa realizan trabajos de horas extras ¿Interpretación?</p>	
				Costos indirectos de fabricación.	<p>¿La empresa realiza valorización de mano de obra y costos indirectos y los plasma en el informe?</p> <p>¿La empresa realiza su costeo contabilizando el material, mano de obra costos indirectos de producción?</p>	

4.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Para el recojo de datos se aplicarán las técnicas de la *observación*: " punto de partida del conocimiento, contemplación detenida y sistemática, y *el análisis de contenido*: punto de partida de la lectura, y para que ésta sea científica debe ser total y completa; no basta captar el sentido superficial o manifiesto de un texto sino llegar a su contenido profundo y latente" Ambas técnicas se aplicarán en diferentes etapas de la elaboración del estudio: en la descripción de la realidad problemática; en la detección del problema de investigación; en la interpretación de los datos obtenidos en la recolección de datos, en el análisis de los resultados.

El instrumento a utilizar será una guía de observación, respecto al instrumento son los medios materiales que se emplean para recoger y, almacenar la información". En cuanto a la guía de observación es el instrumento que permite al observador situarse de manera sistemática en aquello que realmente es objeto de estudio para la investigación.

4.5. Plan de análisis

Será por etapas, cabe destacar que las actividades de recolección y análisis prácticamente serán concurrentes; al respecto Lenise Do Prado; Quelopana Del Valle; Campos Ortiz, y Reséndiz González (2008) exponen:

La recolección y análisis de datos, estará orientada por los objetivos específicos con la revisión constante de las bases teóricas, de la siguiente forma:

Primera etapa: Será una actividad abierta y descriptiva, para asegurar la aproximación real al fenómeno, orientada por los objetivos de la investigación y cada momento de

extracción y comprensión de datos será conquista; un logro basado en la observación-descripción y el análisis. En esta fase se concreta, el contacto inicial con la recolección de datos.

Segunda etapa: También será una actividad, pero más sistemática que la anterior, técnicamente en términos de recolección de datos, orientada por los objetivos y la revisión permanente de las bases teóricas para facilitar la identificación e interpretación de los datos

La tercera etapa: Es donde parecida a las anteriores, se realiza una actividad; de naturaleza más consistente que las anteriores, con un análisis sistemático, de carácter descriptivo -cuantitativo, de nivel profundo orientada por los objetivos, donde se articularán los datos y las bases teóricas.

4.6. Matriz de consistencia

Cuadro N°2: Matriz de consistencia

TITULO	PROBLEMA	OBETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECIFICOS	METODOLOGIA
<p>Caracterización De los Costos de las Micro y Pequeñas Empresas del Sector Industrial del Perú. Caso Panadería y pastelería “Don Lucho Carmen” Empresa Individual de Responsabilidad Limitada”, Bellavista-Sullana, 2018.</p>	<p>¿Cuáles son las características de los costos de las micro y pequeñas empresas del sector industrial del Perú y de la empresa en la Panadería y Pastelería Don Lucho Empresa Individual de responsabilidad Limitada en el rubro de pan en sus diversas variedades, en el ¿Distrito de Bellavista provincia de Sullana, 2018?</p>	<p>• Determinar y describir las características de los costos de las micro y pequeñas empresas del sector industrial del Perú y de la empresa Panadería y pastelería “Don Lucho” Empresa Individual de Responsabilidad Limitada.</p>	<p>Describir las características de los costos de las micro y pequeñas empresas del sector industrial del Perú: Caso Panadería y Pastelería “Don Lucho” del distrito de bellavista provincia de Sullana, o 2018.</p> <p>Describir las características de los costos de la Panadería y Pastelería “Don Lucho Carmen” en el rubro de pan en sus diversas variedades, Distrito de Bellavista provincia de Sullana, 2018.</p>	<p>Tipo de investigación La investigación es tipo descriptiva, porque busco determinar las características de los costos de la empresa Panadería y pastelería “Don Lucho Carmen” E.I.R.L.2018.</p> <p>Nivel de la investigación de la tesis. El nivel de investigación será descriptivo, “cuando la investigación describe propiedades o características del objeto de estudio; en otros términos, la meta del investigador(a) consiste en describir el fenómeno; basada en la detección de características específicas” (Hernández, Fernández & Batista, 2010)</p> <p>La investigación es del nivel no experimental, solo se basa en describir las características de los costos en la empresa Panadería y pastelería “Don Lucho Carmen” Empresa Individual de</p>

			<p>Realizar un análisis comparativo de las características de los costos en la elaboración y producción de pan de panadería y pastelería don Lucho Carmen, en el rubro de pan y dulces en sus diversas variedades, del distrito de bellavista- Provincia de Sullana- 2018.</p> <p>.</p>	<p>Responsabilidad Limitada Bellavista Sullana – 2018.</p> <p>Utiliza el método descriptivo porque describe las características esenciales de los costos que incurre la empresa.</p> <p>De corte transversal, porque la investigación se realizó en un solo momento. Su propósito fue describir la variable del costo.</p>
--	--	--	---	--

4.7. Principios éticos

Durante el desarrollo de este proyecto de investigación se ha considerado en forma estricta el cumplimiento de los principios jurídicos y éticos que permiten asegurar la originalidad de la investigación. Asimismo, se han respetado los derechos de propiedad intelectual de los libros de texto y de las fuentes electrónicas consultadas, necesarias para estructurar el marco teórico. Para ello, las citas bibliográficas se han transcrito en forma textual, según lo mencionado por cada autor en la respectiva fuente consultada. La confidencialidad de los datos se realizará respetando la privacidad de la información que se suministre en la aplicación del instrumento.

Según El informe Belmont (1979) La expresión "principios éticos básicos" se refiere a aquellos criterios generales que sirven como base para justificar muchos de los preceptos éticos y valoraciones particulares de las acciones humanas. Entre los principios que se aceptan de manera general en nuestra tradición cultural, tres de ellos son particularmente relevantes para la ética de la experimentación con seres humanos.

Belmont (1979) indica que “Respeto a las personas

En este punto de suma importancia, permite que cada persona participante decida por sí mismo. Y proteger a los incapaces de decidir por sí mismos, en este se debe asegurar que los miembros entiendan la información proporcionada, y hacerles saber que su participación debe ser voluntaria, para los que carecen de capacidad de decisión se tomarán las debidas medidas del caso para asegurar su protección.

Beneficencia

Significa no hacer daño. Se hará un estudio del riesgo y los beneficios de los integrantes que son parte de la investigación y así se podrá balancear de manera favorable a los participantes.

Justicia

Las cargas y beneficios de los sujetos de la investigación, deben estar distribuidos de manera razonable en los sujetos de investigación, los sujetos no deben ser elegidos por son fácilmente reclutados.

- V. Resultados
- 5.1. Resultados.
- 5.1.1. Resultados respecto al objetivo específico 1.

Cuadro 1:

AUTORES	RESULTADOS.
López (2017).	Se determinó que los costos de producción de las micro y pequeña empresa del sector industrial del Peru , están determinados por materiales, mano de obra costos directos de fabricación, costos indirectos y gastos. Que la empresa ha identificado a cabalidad su estructura de costos, cuenta con un medio de control idóneo de los mismos, pues estos se registran en un libro de ingresos y salidas , también hay registro de caja y comprobantes de pago para contabilizar las ventas; se encontraron problemas al momento de realizar el análisis de sus costos y poder clasificarlos, ya que la mano de obra indirecta, horas extras del trabajador y con respecto a los servicios básicos como la luz eléctrica no son asignados en su respectivo rubro; también las horas maquinas (López, 2017).
Acuña, & Rosas. (2019).	En su Tesis “Análisis del costo de producción y su influencia en la fijación de precios de la panadería Compaser Chimbote 2019, concluyeron que la estructura de los costos de la empresa Compaser está constituido por los materiales, para dulces, la mano de obra directa estuvo conformada por las remuneraciones y todos los beneficios sociales de los trabajadores y los costos indirectos, que están formados por el gas, energía eléctrica y transporte.
Naranjo (2014).	Encontró que se utilizó el costeo por órdenes de producción lo que le permitió asignar por separado los costos que intervienen en la elaboración

de pan; materiales, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, facilitando la determinación de los precios unitarios de los diez productos más vendidos de la panificadora investigada. El costo más representativo correspondió a materiales directos, seguidos de costos indirectos y por último mano de obra.

Urday (2014). Concluyo que los sistemas de costeo constituyen un híbrido y tienen los siguientes componentes: Costos directos, integrados por materia prima y mano de obra directa; costos indirectos, compuestos por gastos de producción y mano de obra indirecta; tras la realización del costeo se observó que en algunos productos presentan pérdida y se plantearon nuevos precios.

Segura (2018). Concluye, que el sistema de costeo de la panadería está basado en la cantidad estimada que se adquiere para la producción diaria, es decir ellos calculan costos de materia prima, más mano de obra, más gastos incurridos diarios. Respecto al objetivo específico número uno se puede manifestar que un porcentaje razonable de empresas del sector industrial del Perú, en el rubro de panaderías, utilizan el costeo por órdenes de producción para determinar sus costos de producción; que están compuestos por materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación, la cual constituye la estructura de los costos, los mismos que son cuantificados y sumados en un solo bloque, dando como resultado el costo de la producción; coincidiendo con lo expresado por los investigadores citados.

5.1.2. Resultados respecto al objetivo específico 2.

Cuadro 2:

Tabla 1: Existe control de la materia prima al ingresar y salir el material del almacén.

ÍTEMDE	Preguntas	SI	NO
1.	¿Existe un control de la materia prima al ingresar y salir el material al del almacén?	7	3

Tabla 1:

ITEMS	FRECUENCIA	%
SI	7	70
NO	3	30
TOTAL	10	100

Fuente: Resultados de la encuesta.

Elaboración propia.



**INSTRUMENTO APLICADO EN RELACIÓN AL COMPONENTE
MATERIA PRIMA**

Gráfico 1: La empresa materia de la presente investigación - Existe un control de la materia prima al ingresar y salir el material de los almacenes.

Interpretación:

Nos dice que el 70 % de los encuestados manifiesta que, si existe un control de la materia prima al ingresar y salir del almacén, y el 30 % dice lo contrario. Por lo que se puede concluir que la empresa si realiza un control de la materia prima.

Tabla 2: La empresa Panadería y pastelería don Lucho Carmen utiliza el costeo por órdenes de producción para llevar un control de la materia prima

ITEM	PREGUNTAS	SI	NO
2	¿La empresa Panadería y pastelería don Lucho Carmen utiliza el costeo por órdenes de producción para llevar un control de la materia prima?	9	1

Resultado del cuestionario aplicado

Tabla 2.

ITEMS	FRECUENCIA	%
SI	9	90
NO	1	10
TOTAL	10	100

Fuente: Resultados de la encuesta.

Elaboración propia.



Gráfico 2: La empresa Panadería don Lucho Carmen utiliza el costeo por órdenes de producción para llevar un control de la materia prima

Interpretación:

Nos dice que el 90% de los encuestados acierta que la empresa si utiliza el costeo por órdenes de producción para fijar el valor de venta en el mercado, y el 10% dice lo contrario.

Tabla 3: La empresa cuenta con medidas exactas para verificar el peso de las materias primas para la producción de pan y dulces.

ITEM	PREGUNTAS	SI	NO
3	¿La empresa cuenta con medidas exactas para verificar el peso de las materias primas para la producción del pan y dulces?	9	1

Resultado del cuestionario aplicado

Tabla 3

ITEMS	FRECUENCIA	%
SI	9	90
NO	1	10
TOTAL	10	100

Fuente: Resultados de la encuesta.

Elaboración propia.



Gráfico 3: La empresa cuenta con medidas exactas para el pesaje de las materias primas en la elaboración de pan y dulces.

Interpretación: Nos dice que el 90% de los encuestados manifiesta que la empresa si cuenta con medidas exactas para verificar el peso de las materias primas, y el 10% dice lo contrario. Con lo que se puede afirmar que la empresa si cuenta con medidas exactas para verificar el peso de las materias primas.

Tabla 4: Cree Ud. Que el costo de producción permite analizar los componentes del proceso: Material directo, mano de obra directa y costos indirectos de producción

ITEM	PREGUNTAS	SI	NO
4	¿Cree Ud. Que el costo de producción permite analizar los componentes del proceso: ¿material directo, mano de obra directa y costos indirectos de producción?	7	3

Resultado del cuestionario aplicado

Tabla 4

ITEMS	FRECUENCIA	%
SI	7	70
NO	3	30
TOTAL	10	100

Fuente: Resultados de la encuesta.

Elaboración propia.



Gráfico 4: Cree Ud. Que el costo de producción permite analizar los componentes del proceso: material directo, mano de obra directa y costos indirectos de producción

Interpretación

Nos dice el 70% de los encuestados si considera que el costo de producción si permite analizar los componentes del proceso de producción, y el 30% dice lo contrario. Con lo que se puede afirmar que la empresa tiene identificados los componentes del proceso de producción.

Tabla 5: Cree usted que la estructura del costo de producción permite identificar las actividades operativas que participan en la producción

ITEM	PREGUNTAS	SI	NO
5	¿ Cree usted que la estructura del costo de producción permite identificar las actividades operativas que participan en la producción?	9	1

Resultado del cuestionario aplicado

Tabla 5

ITEMS	FRECUENCIA	%
SI	1	90
NO	9	10
TOTAL	10	100

Fuente: Resultados de la encuesta.

Elaboración propia.



Gráfico N°5: Cree usted que la estructura del costo de producción permite identificar las actividades operativas que participan en la producción

Interpretación:

Nos dice que 90% de los encuestados afirma que la estructura del costo de producción si identifica las actividades operativas en la producción, y el 10% desconoce. Por lo que se concluye que la empresa si conoce la estructura de los costos de producción.

Tabla 6. Para medir los costos de producción para la elaboración del pan, la incluye gastos en materia prima, personal y servicios

ITEM	PREGUNTAS	SI	NO
6	¿ Para medir los costos de producción para la elaboración del pan, la incluye gastos en materia prima, personal y servicios?	5	5

Resultado del cuestionario aplicado

Tabla 6

ITEMS	FRECUENCIA	%
SI	5	50
NO	5	50
TOTAL	10	100

Fuente: Resultados de la encuesta.

Elaboración propia.



Grafico N°6: Para medir los costos de producción para la elaboración del pan, la incluye gastos en materia prima, personal y servicios

Interpretación

Nos dice que el 50% de los encuestados afirma que la empresa si incluye la materia prima, personal servicios para medir los costos, y el 50% de los encuestados nos dice lo contrario. Con lo que se concluye que se debe verificar esta informacion en el lugar de los hechos.

Tabla 7: En la valorización de los costos de producción se incluyen gastos indirectos de fabricación

ITEM	PREGUNTAS	SI	NO
7	¿En la valorización de los costos de producción se incluyen gastos indirectos de fabricación?	4	6

Resultado del cuestionario aplicado

Tabla 7

ITEMS	FRECUENCIA	%
SI	4	40
NO	6	60
TOTAL	10	100

Fuente: Resultados de la encuesta.

Elaboración propia.



Grafico N°7:

Interpretación: En la valorización de los costos de producción se incluyen costos indirectos de fabricación

Interpretación

Nos dice que 40% de los encuestados afirma que la empresa si se incluyen los costos indirectos de fabricación, y el 60% de los encuestados nos dice lo contrario. Por lo que podemos afirmar que en la valorización de los costos no se incluyen los costos de producción.

Tabla 8: El personal operativo realiza su trabajo por turnos en el proceso de producción

ITEM	PREGUNTAS	SI	NO
8	¿El personal operativo realiza su trabajo por turnos en el proceso de producción?	7	3

Resultado del cuestionario aplicado

Tabla 8

ITEMS	FRECUENCIA	%
SI	7	70
NO	3	30
TOTAL	10	100

Fuente: Resultados de la encuesta.

Elaboración propia.



INSTRUMENTO APLICADO EN RELACIÓN AL COMPONENTE MANO DE OBRA

Grafico N°8:

Interpretación: El personal operativo realiza su trabajo por turnos en el proceso de producción

Interpretación

Nos dice que el 70% de los encuestados afirma que el personal de la empresa si realiza su trabajo por turnos, y el 30% de los encuestados nos dice no afirma. Se concluye que en la empresa hay trabajo por turnos.

Tabla 9: Los trabajadores de la empresa realizan trabajos de horas extras

ITEM	PREGUNTAS	SI	NO
9	¿Los trabajadores de la empresa realizan trabajos de horas extras?	2	8

Resultado del cuestionario aplicado

Tabla 9

ITEMS	FRECUENCIA	%
SI	2	20
NO	8	80
TOTAL	10	100

Fuente: Resultados de la encuesta.

Elaboración propia.



Gráfico N°9:

Interpretación: Los trabajadores de la empresa realizan trabajos de horas extras

Interpretación

Nos dice que el 20% de los encuestados afirma que los trabajadores de la empresa si realiza trabajos de horas extras, y el 80% de los encuestados nos dice lo contrario. Por lo que podemos afirmar que no se realizan trabajos de horas extras en la empresa.

Tabla 10: La empresa realiza algún tipo de planeación para el control de los costos

ITEM	PREGUNTAS	SI	NO
10	¿La empresa realiza algún tipo de planeación para el control de los costos?	4	6

Resultado del cuestionario aplicado

Tabla 10

ITEMS	FRECUENCIA	%
SI	4	40
NO	6	60
TOTAL	10	100

Fuente: Resultados de la encuesta.

Elaboración propia.



Gráfico N°10: La empresa realiza algún tipo de planeación para el control de los costos

Interpretación:

Nos dice que 40% de los encuestados afirma que la empresa si realiza tipos de planeación para el control de los costos, y el 60% de los encuestados nos dice lo contrario. Por lo que se puede afirmar que la empresa no realiza planeación en el control de costos.

Tabla 11: Los encargados del almacén, utilizan kardex para llevar un registro de las entradas y salida de la mercadería

ITEM	PREGUNTAS	SI	NO
11	¿Los encargados del almacén, utilizan Kardex para llevar un registro del material de producción?	4	6

Resultado del cuestionario aplicado

Tabla 11

ITEMS	FRECUENCIA	%
SI	4	40
NO	6	60
TOTAL	10	100

Fuente: Resultados de la encuesta.

Elaboración propia.



Gráfico N°11: Los encargados del almacén, utilizan kardex para llevar el control de las entradas y salida de la mercadería

Interpretación:

Nos dice que el 40% de los encuestados afirma que no se utiliza kardex llevar el control de las mercaderías, y el 60% de los encuestados nos dice lo contrario. Por lo que “se puede afirmar que la empresa no utiliza kardex en su registro de mercaderías.

Tabla 12: La gestión empresarial supervisa y valoriza los costos que se utilizan en la producción?

ITEM	PREGUNTAS	SI	NO
12	¿La gestión empresarial supervisa y valoriza los costos que se utilizan en la producción?	2	8

Resultado del cuestionario aplicado

Tabla 12

ITEMS	FRECUENCIA	%
SI	2	20
NO	8	80
TOTAL	10	100

Fuente: Resultados de la encuesta.

Elaboración propia.



Gráfico 12: La gestión empresarial supervisa y valoriza los costos que se utilizan en la producción?

Interpretación:

nos dice que el 20% de los encuestados afirma que la gestión empresarial mide los resultados de las decisiones que se toman, y el 80% de los encuestados nos dice lo contrario.

Tabla 13: La empresa realiza el cálculo de los pedidos de las materias primas a los proveedores sobre las mercaderías utilizaran en el proceso de producción

ITEM	PREGUNTAS	SI	NO
13	¿ La empresa realiza el cálculo de los pedidos de las materias primas a los proveedores sobre las mercaderías que se utilizaran en el proceso de producción?	7	3

Resultado del cuestionario aplicado

Tabla 13

ITEMS	FRECUENCIA	%
SI	7	70
NO	3	30
TOTAL	10	100

Fuente: Resultados de la encuesta.

Elaboración propia.

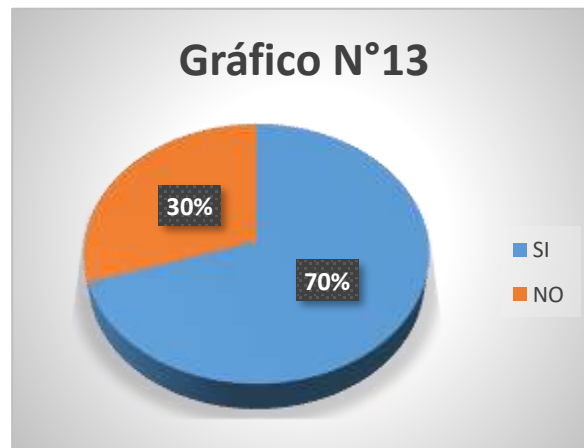


Gráfico N°13: La empresa realiza el cálculo de los pedidos a los proveedores sobre las materias primas que se utilizarán en el proceso de producción

Interpretación.

Nos dice que el 30% de los encuestados dice que sí, y el 70% de los encuestados nos dice lo contrario. Por lo que se puede afirmar que la empresa no realiza el cálculo de los pedidos.

Tabla 14: La empresa realiza costos de inventarios sobre los productos terminados

ITEM	PREGUNTAS	SI	NO
14	¿La empresa realiza costos de inventarios sobre los productos terminados?	3	7

Resultado del cuestionario aplicado

Tabla 14

ITEMS	FRECUENCIA	%
SI	3	30
NO	7	70
TOTAL	10	100

Fuente: Resultados de la encuesta.

Elaboración propia.



Gráfico N°14: La empresa costos de inventarios sobre los productos terminados.

Interpretación

Nos dice que 30% de los encuestados afirma que la empresa si realiza informes de costo de producción en un tiempo delimitado, y el 70% de los encuestados nos señalan lo contrario. Por lo que se puede arribar a que no se realiza cálculo de inventario a los productos terminados.

Tabla 15: La empresa realiza valorización de los materiales y los plasma en el informe de costos.

ITEM	PREGUNTAS	SI	NO
15	¿La empresa realiza valorización de los materiales y los plasma en el informe de costos?	7	3

Resultado del cuestionario aplicado

Tabla 15

ITEMS	FRECUENCIA	%
SI	7	70
NO	3	30
TOTAL	10	100

Fuente: Resultados de la encuesta.

Elaboración propia.



Gráfico N°15: La empresa realiza valorización de los materiales y los pluma en el informe de costos

Interpretación:

Nos dice que 70% de los encuestados afirma que la empresa si realiza valorización de los materiales y los pluma en el informe de costos, y el 30% de los encuestados nos señalan lo contrario. Por lo que se puede afirmar que en el informe de costo esta la valorización de los materiales.

Tabla 16: La empresa realiza valorización de mano de obra y costos indirectos y los pluma en el informe

ITEM	PREGUNTAS	SI	NO
16	“¿La empresa realiza valorización de mano de obra y costos indirectos y los pluma en el informe?”	7	3

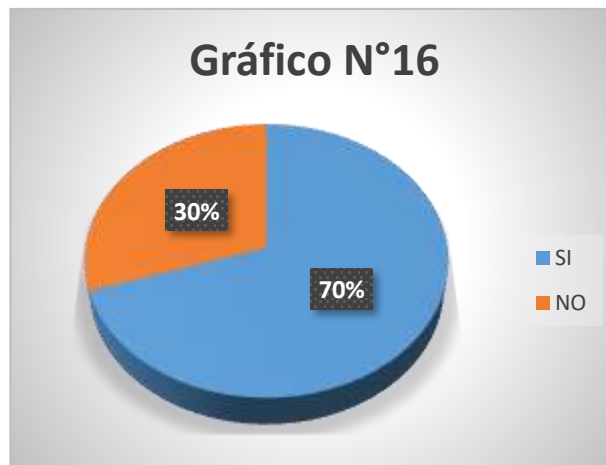
Resultado del cuestionario aplicado

Tabla 16

ITEMS	FRECUENCIA	%
SI	7	70
NO	3	30
TOTAL	10	100

Fuente: Resultados de la encuesta.

Elaboración propia.



INSTRUMENTO APLICADO EN RELACIÓN AL COMPONENTE

COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN

Gráfico N°16: La empresa realiza valoración de mano de obra y costos indirectos y los plasma en el informe

Interpretación.

Nos muestra que el 30% de los encuestados afirma que la empresa si realiza valoración de la mano de obra y costos indirectos y los plasma en el informe, y el 70% de los encuestados nos señalan lo contrario.

Tabla 17: Existe programación del proceso de producción conforme a la demanda del mercado.

ITEM	PREGUNTAS	SI	NO
17	¿Existe programación del proceso de producción conforme a la demanda del mercado?	10	0

Resultado del cuestionario aplicado

Tabla 17

ITEMS	FRECUENCIA	%
SI	10	100
NO	0	0
TOTAL	10	100

Fuente: Resultados de la encuesta.

Elaboración propia.



Gráfico N°17: Existe programación del proceso de producción conforme a la demanda del mercado

Interpretación:

Nos señala que 100% de los encuestados afirma que la empresa si tiene una programación del proceso por producción.

Tabla 18: La empresa verifica que la materia prima este en óptimas condiciones de salubridad

ITEM	PREGUNTAS	SI	NO
18	¿ La empresa verifica si la materia prima está en óptimas condiciones de salubridad para la producción del pan y dulces?	6	4

Resultado del cuestionario aplicado

Tabla 18

ITEMS	FRECUENCIA	%
SI	6	60
NO	4	40
TOTAL	10	100

Fuente: Resultados de la encuesta.

Elaboración propia.

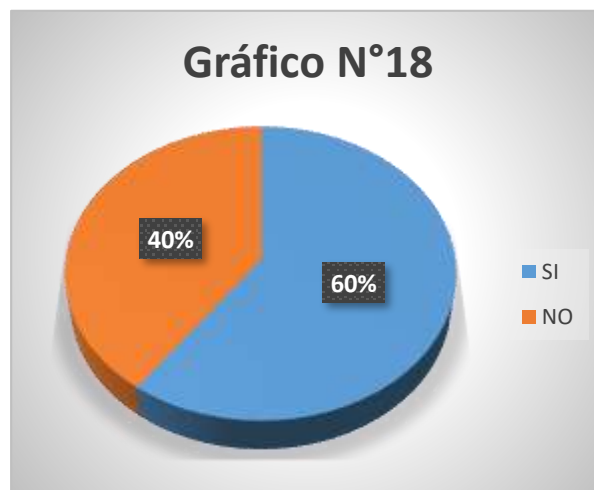


Gráfico N° 18: La producción de la empresa satisface las demandas del mercado

Interpretación:

Nos dice que el 60% de los encuestados afirma que la empresa si satisface las demandas del mercado, y el 40% de los encuestados nos dice lo contrario.

Tabla 19: La empresa necesita invertir más en capital en costos de producción.

ITEM	PREGUNTAS	SI	NO
19	¿La empresa necesita invertir más capital en los costos de producción?	5	5

Resultado del cuestionario aplicado

Tabla 19

ITEMS	FRECUENCIA	%
SI	7	70
NO	3	30
TOTAL	10	100

Fuente: Resultados de la encuesta.

Elaboración propia.



Gráfico N° 19: La empresa necesita invertir más capital en los costos de producción para ampliar la demanda en el mercado.

Interpretación

Nos indica que el 50% de los encuestados afirma que, si existe una deficiente y eficaz inversión en la empresa, y el 50% nos señala lo contrario.

Tabla 20: La empresa realiza su costeo contabilizando el material, mano de obra costos indirectos de producción.

ITEM	PREGUNTAS	SI	NO
20	¿La empresa realiza su costeo contabilizando el material, mano de obra y costos indirectos de producción?	6	4

Resultado del cuestionario aplicado

Tabla 20

ITEMS	FRECUENCIA	%
SI	6	60
NO	4	40
TOTAL	10	100

Fuente: Resultados de la encuesta.

Elaboración propia.



Gráfico N°20: La empresa realiza su costeo contabilizando el material, mano de obra costos indirectos de producción

Interpretación:

Nos señala que el 40% de los encuestados afirma que, si existe una buena rentabilidad en la empresa con la utilización de los costos de producción el 60% nos dice lo contrario.

Tabla N° 21: Listado de Materias Primas Utilizadas en la Producción de Pan en la empresa Panadería y Pastelería Don Lucho Carmen E.I.R.L.

Nombre	Unidad de medida	Costo	Unidad / Costo.	Precio.
Harina de pan	1 Kg	S/ 1.97	1 Saco de 50 kg	98.50
Sal	1Kg	S/0.80	1saco de 50kg S/40:00	S/40.00
Mejorador	1 Kg	S/ 6.4	5kg=S/32.00	S/32.00
Manteca	1Kg	S/5.86	Caja 10 K	S/58.69
Azúcar	1Kg.	S/2.134	1 Saco de50Kg	S/ 106.7
Azúcar granulada	1Kg	S/15.00,	Bolsa de 10Kg	S/ 150.00
Agua	1metro cubico	S/7.05	1m ³	0.75
Anís	1Kg	S35.00	kilo	0.035
Huevos	1 Huevo	0.25	100 huevos	S/25.00
Ajonjolí	1 kg	10.00		
Yema de barnizar	1 yema de barnizar.	S/ 1.00	Bolsa 10.	S/10.00
Levadura	1kg	16.3846	5kg	82.00

Fuente: extraído de documentos de Panadería y Pastelería don Lucho Carmen E.I.R.L.

En la tabla número veintiuno se hace una descripción de los ingredientes que son utilizado en la producción de pan en sus diferentes variedades; se identificó el precio de las mismas; la unidad de medida que se utilizó es gramos o kilogramos; las materias primas usadas para la elaboración del pan son: Harina de pan, manteca, mejorador

agua, ajonjolí, sal, azúcar y levadura; las mismas que entran a un proceso de mezcla, luego el batido, moldeado y cocción a altas temperaturas.

Tabla N° 22: Listado de Materia Primas Utilizadas en la Pastelería de la empresa Panadería y Pastelería Don Lucho Carmen E.I.R.L.

Nombre	Unidad de medida	Costos	Unidad de Costo	Unidad de medida- gramo
Harina Especial	1 Kg	S/1.97	1 saco de 50 Kg 98.50	0.00197
Manjar Blanco-Relleno.	1Kg	S/ 7.60	1Paquete de 5Kg. 38.00	0.0076
Azúcar en Polvo	1Kg	S/8.90	Bolsa de un Kg	0.0089
Fresas.	1 Kg	S/ 8.00	Bolsa de 5 Kg. 40.00	0.008
Polvo de Hornear.	1 Kg	8.90	Bolsa de un 1 Kg 8.90	0.0089
Sal	1 Kg	S/0.80	1Saco de 50 Kg. S/40.00	0.008
Huevos	1 Huevo	S/0.25	1 Cubeta de 30 huevos S/ 12.00	0.25
Canela en Polvo	1Kg	41.20	1Bolsa de 1.81Kg=S/74.59	0.0412
Clavo de Olor.	1Kg	40.50	1Kg 40.50	0.0405
Manzana.	1kg	3.50	10Kg S/35.00	0.0435

Fuente: Extraído de los documentos de panadería y pastelería Don Lucho Carmen E.R.L.I.

La presente tabla número veintidós muestra las materias primas que utiliza panadería y pastelería en la producción de dulces variados, así como los porcentajes para cada

uno de sus insumos; se utiliza como medida el gramo en razón que gran parte de ellos se utilizan en porcentajes menores, haciendo más viable el costeo de los mismos.

Tabla N° 23: Pan Manteca 42kg= 2816 Unidades.

Ingredientes	Cantidad	Total	Precio de costo
Harina Extra	1 Kg=	42 Kg	S/82.74
Grano de Oro.	1,000gramos		
Sal.	1 Gramos.	3.kg	S/ 3.42
Manteca.	1Kg, 1,000gramos	6.3 Kg	S/36.918
Azúcar..	1 Kg= 1,000 gramos	4.6Kg	S/9.8164
Levadura.	1Kg.=1,000	2.60Kg	S/42.6
Agua.	1ml	5.80 ml	00
Horas hombre	8/7 = 1.14 horas		S/42.1120
.CIF			S/9.918
Pago de Essalud			S/3.038
TOTALES			S/230.5624

Fuente: Extraída de los documentos de Panadería y Pastelería Don Lucho Carmen E.I.R.L.

La presente tabla número veintitrés, nos muestra la cantidad de ingredientes necesarios para producir 2,816 panes manteca; se muestra el costo equivalente de la materia prima, las horas hombre utilizadas, así como el valor del costo indirecto de producción, determinando que el costo de la materia prima empleada es S/230.5624.

Tabla N° 24: Producción de Pan francés. 1890

Ingredientes	Cantidad	Total	Precio de materia utilizada
Harina	1Kg	42 Kg	S/82.74
Sal.	0.100Kg	4..2 Kg	3.36
Azúcar	0.200Kg	8.4 Kg	S/17.92
Mejorador.	0.10Kg	4.10 Kg	S/26.24
Manteca.	0.20Kg	8.4 Kg	S/46,7796
Levadura	0.20	8.4Kg	S/46.7796
Agua.	550 ml		
Personal			S/42.1120
8CIF			S/9.918
Essalud			S/3.038
TOTALES			S/278.8872

Fuente: Extraída de los documentos de Panadería y Pastelería Don Lucho Carmen E.I.R.L.

La presente tabla número veinticuatro, nos muestra la cantidad de ingrediente utilizados para producir 1,890 panes francés, así como el precio de estos productos utilizados; el valor del costo directo e indirecto.

Tabla N° 25: Producción de Pan de Hamburguesa -840

Ingredientes	Cantidad por 1 Kg	Total	Precio
Pre mezcla de yema	1,000.00, gramos	63 Kg, harina	S/157.5
Agua.	380ml	15.960 ml	
Levadura.	30gramos	1,260 Kg	S/7.056
Huevos.	2 Huevos	84 Huevos	S/21.00
Ajonjolí	20 gramos (s/10.00Kg)	0.840-	S/8.4
Personal	1Dia	10	S/42.1120
CIF	1 Dia		S/9.918
Essalud			S/ 3.038
TOTALES			S/ 249.024

Fuente: Extraída de los documentos de Panadería y Pastelería Don Lucho Carmen E.I.R.L.

La presente tabla número veinticinco, nos muestra la cantidad de materia prima necesarias para producir 840 panes de hamburguesa, así como el precio de los insumos utilizados.

Tablas N° 26: Producción de Cachitos 900

Harina	1Kg	30 kg	S/59.1
Azúcar granulada	0.200Kg	3Kg	S/26.7
Sal	0.100 Kg	1.5 Kg	S/ 1.2
Manteca	0.150 Kg	2,250Kg	S/13.2052
Huevos	4 Huevos.	60 huevos	S/15.00
Agua			
Anís	0.50 gramos	0.750	S/30.375
Yema para Barrizar	10 unidades	10	S/35
Personal	7		S/42.1120
CIP			S/3.038
Essalud			S/235.6482
TOTALES			

Fuente: Extraída de los documentos de Panadería y Pastelería Don Lucho Carmen E.I.R.L.

La presente tabla número veintiséis, nos muestra la cantidad de materia prima y su costo para producir 900 cachitos. Contabilizando las horas hombre trabajadas, así como el valor de los costos indirectos.

Tabla N° 27: producción de 630, Pionono.

Ingredientes	Cantidad de unidades básicas	Precio unidades básicas	Total cantidad utilizada	Precio por kg .	Total precio de la cantidad utilizada
Premezclado	1,000gramos harina	S/2.50	63, K/g	S/2.50 Kg	S/157.5
Huevos	huevos	S/0.25	168	S/0.25	S/42.00
Agua.	170ml		7.140 litros		
Manjar Blanco.	100gramos	S/0.009046	Kg4.200	S/9.046	S/38.00
azúcar en Polvo.	100 gramos	S/0.009046	Kg 4.200	S/9.046	S/38.00
Personal	7				S/ 42.1120
CIF					S/9.918.
Essalud					S/3.038
TOTALES					S/330,568

Fuente: Extraída de los documentos de Panadería y Pastelería Don Lucho Carmen E.I.R.L.

La tabla número veintisiete muestra la materia prima utilizada en producir 630 piononos, los cuales tiene un precio diferente al pan y tiene materia prima adicional para su procesamiento.

Tablas N° 28: Producción de Keke. 315

Ingredientes	Cantidad	Total	Precio materia utilizada
Premezclado	1 kg	21 Kg	S/52,5
Huevos	4 huevos	84 huevos	S/21.00
Agua	150 ml	3.150 litros	
Personal	7		S42.1120
CIF			S/9.918
Essalud			S/3,038
TOTALES			S/128.5681

Fuente: Extraída de los documentos de Panadería y Pastelería Don Lucho Carmen E.I.R.L.

La tabla número veintiocho muestra la materia prima y su costo, utilizado en producir 315 Keke, los cuales tiene un precio diferente al pan y tiene materia prima adicional para su procesamiento.

Tabla N° 29: Producción de Torta de Chocolate.378

Ingrediente	Cantidad	Total	Precio Unitario	
premezclado de torta experta	1Kg	21 Kg	S/2.5	S/52.5
Huevo	6 huevos	126 huevos	0.25	S/31.25
Aceite	200 ml	4.200 litros	7.15 litro	S/30.00
Agua	470 ml	9.80 litros		
Personal	7 trabajadores		S/4.254125	S42.1120
CIF			S/1.494564	S/9.918
Essalud				S/3.038
TOTALES				S/171.818

Fuente: Extraída de los documentos de Panadería y Pastelería Don Lucho Carmen E.I.R.L.

La tabla número veintinueve muestra la materia prima y su costo de producción para elaborar 378 porciones de dulces- Torta de chocolate, los cuales tiene un precio diferente al pan y tiene materia prima adicional para su procesamiento.

Tabla N° 30: Producción de Pan de la empresa Panadería y Pastelería Don Lucho Carmen E.I.R.L.

Variedad	Cantidad producida diaria-por unidades	Cantidad mensual Producida	Precio por Unidad costo	Precio por unidad venta	Venta diaria de productos	Venta mensual	Utilidad Por unidad	Costo de materia prima.
Pan manteca	2,816	84,480	0.081	S/0.20	S/563.2	S/16,896.00	0.119	S/230.5624
Pan francés	1,890	56,700	0.146	S/0.25	S/472.5	S/14,175	0.104	S/278.8872
Pan hamburguesa	840	25,200	0.20	0.50	S/420.0	S/12,600.00	0,30	S/249.024
Cachitos	1200	36,000	0.05	0.20	S/240.00	S/7,200.00	0.15	S/235.6482
Piononos	630	18,900	0.70	1.00	S/630.00	S/18,900.00	0.30	S/330.568
Kekes	315	9450	0.50	1.00	S/315.0	S/9450.00	0.50	S/128.5681
Torta de chocolate	378	11,340	0.4	1.00	S/378.0	S/11,340.00	0.6	S/171.818
TOTAL	8069	242,070			S/2,993.2	S/87,726.00		S/1,625.818

Fuente: Extraída de los documentos de Panadería y Pastelería Don Lucho Carmen E.I.R.L.

La tabla número treinta es la más importante del presente proceso, se presenta el costo de la materia primas la misma que varía según el tipo de pan y dulces que se producen, siendo su costo por unidad S/0.081 hasta S/0.7, así como su precio de venta de cada unidad, su margen de ganancia bruta la cantidad producida en forma diaria y

mensual de todas las variedades caracterizando de esta manera el costeo por órdenes de producción.

Descripción del proceso para la elaboración de pan.

Que viene hacer todos los productos o ingredientes utilizados para producir el pan y los dulces en sus diversas variedades, siendo que su producto básico es la harina de pan, y demás ingredientes como, la manteca, levadura, mejorador, sal, el azúcar y ajonjolí; para los dulces también tiene la harina de pan como producto básico, además aceite, huevos, anís, manjar blanco, azúcar en polvo y azúcar granulada.

La empresa materia de la investigación, realiza el abastecimiento de las materias primas cada 15 días, las mismas son descargada en el almacén de la empresa, contabilizadas y registradas en un libro contable, por el trabajador encargado y ubicadas en sus espacios destinados para tal fin; el proceso que se sigue es el siguiente:

1. Almacén: El administrador genera ordenes de requisición de materia prima para la producción de las variedades de pan y dulces que se producirán en el día, siendo que dichos documentos son entregados un día antes al encargado de almacén, quien realiza el pesado de los materiales conforme a la orden de los lotes y entregados al área de producción, para dar inicio al proceso de producción.
2. La mezcla: Luego el personal de producción recibe el material, los acondiciona en las bandejas y se inicia la mezcla de la harina, con agua y otros ingredientes (amasado y moldeado), luego se mezcla la levadura, y se va agregando el resto de ingredientes y esto depende al tipo de pan que se va producir, el proceso de amasado se da con las batidoras hasta que la mezcla llegue a un punto de homogeneidad.

3. Fermentación: Luego del amasado se deja reposar por un lapso de 15 minutos el cual el almidón se transforma en glucosa por la acción de las bacterias presentes en la levadura, y dará otra forma al hacerla que crezca.
4. Boleado: Se introduce la masa a la divisora para bolear la masa, cortar y redondear en trozos pequeños de maza cruda conforme al producto que se elaborara, esto ahorra tiempo.
5. Reposado: Luego se deja reposar por un lapso de 10 minutos.
6. Formado: Aquí el personal, da forma al producto requerido, el cual ya está pesado, luego lo introduce en unas láminas o bandejas que ingresaran al horno
7. Horneado: El personal alternándose en su trabajo introduce el pan en unas bandejas y las pone en una parrilla y las lleva al horno listas para su cocción. Luego de ingresado al horno se someten a altas temperaturas que alcanzan los 200° grados centígrados; luego del cual salen del horno a su proceso de enfriamiento en otro ambiente acondicionado para tal fin, listos para ser comercializados o ser entregados a los requirentes.

Tabla N° 31: Costo de Salario del Personal por Mes de la empresa Panadería y Pastelería Don Lucho Carmen E.I.R.L.

Cargo	Horas de trabajo	Salario Mensual	Costo por 1hora de trabajo.	Costo de horas extras	Essalud-a	Pago de ONP
Maestro Panadero	8 horas	S/1250.00	S/6.5104	S/8.8114	S/112.5	S/162.5
OperarioN° 1	8 horas	S/960.00	S/ 5.00	S/6.75	S/ 86.4	S/124.8
Operario N°2	8 horas	S/960.00	S/5.00	S/6.75	S/86.4	S/124.8
Ayudante N°1	8 horas	S/940.00	S/ 4.90	S/6.65	S/84.6	S/122.2
Ayudante N°2	8 horas	S/940.00	S/4.90	S/6.65	S/84.6	S/122.2
Ayudante N°3	8 horas	S/940.00	S/4.90	S/6.65	S 84.6	S/122.2
Almacenero,	8 horas	S/1,100.00	S/ 5.73	S/7.74	S/99.00	S/143.00
TOTALES		S/7,090.00	S/36.9404	S/50.001	S/638.1	S921.7.

Fuente: Extraída de los documentos de Panadería y Pastelería Don Lucho Carmen E.I.R.L.

La tabla número treinta y uno describe los salarios de los 7 trabajadores encargados de la producción de la empresa panadería y pastelería don Lucho Carmen, siendo el salario del maestro panadero de S/1250.00, mensual, de S/960.00 el de los operarios, S/940.00 el de cada ayudante de panadería y de S/1,100.00 del almacenero, siendo que el pago de las horas extras se realiza incrementándole el 35%, a cada hora de trabajo.

Tabla N° 32: Costos Indirectos de Producción de la empresa Panadería y Pastelería Don Lucho Carmen E.I.R.L.

CIP	Diaria	Mensual	Anual
Personal que realiza trabajo indirecto	S/16.66	S/500.00	S/6,000.00
Fluido eléctrico.	S/33.33	S/1,000.00	S/12,000.00
Alquiler de local	S/100.00	S/3,000.00	S/36,000
Agua y Alcantarillado	S/ 6.66	S/ 200.00	S/2,400.00
Teléfono	S/3.33	S/100.00	S/1,200.00
Depreciación.			
2 Hornos industriales-	S/5.555	S/166.66	S2,000.00
2 Amasadoras.	S/1.30	S/38.88	S/466.66
2 Divisora.	S/1.30	S/38.888	S/466.66
6 Bandejas.	S/0.116	S/3.48	S/41.666.
3 Mesas de Aluminio.	S/0.3224	S/9.722	S/116.665
1 Balanza	S/0.648	S/19.44	S/233.33
totales	S/ 68.8914	S/ 2077.062	S/58,923.661

Fuente: Extraída de los documentos de Panadería y Pastelería Don Lucho Carmen E.I.R.L.

La tabla número treinta y dos muestra los costos indirectos que incurre la empresa en el procesamiento para la elaboración de pan y dulces variados; para determinar el costo de cada uno de ellos dividimos el costo total del pago de cada servicio entre 30 días y nos arroja el costo diario, luego los sumamos todos los conceptos, incluyendo el 10% de la depreciación aplicada a la maquinaria y equipo y nos arroja el costo diario de los costos indirectos de producción.

Tabla N° 33. Depreciación de Maquinaria de la empresa Panadería y Pastelería Don Lucho Carmen E.I.R.L.

Maquinaria	Unidades	Costo de adquisición	Costo Total	Depreciación Anual	Depreciación Mensual	Depreciación diaria
Horno Industrial	2	S/20,000.00	40,000.00	2,000	166.66	5.555
Amasadora	2	S/3,500.00	7,000.00	466.66	38.888	1.30
Divisora	2	S/3,500.00	7,000.00	466.66	38.888	1.30
Balanza	1	S/3,500	3,500.00	233.33	19.44	0.648
Bandejas	6	S/83,33	500.00	41.666	3.48	0.116
Mesas	4	S/437	1,750.00	116.665	9.722	0.3224
Totales	17	S/31,020.33	S/59,750.00.5	S/3,324.981	S/297.54	S/9.918

Fuente: Extraída de los documentos de Panadería y Pastelería Don Lucho Carmen E.I.R.L.

Esta Tabla número treinta y tres, muestra por separado la depreciación de la maquinaria y equipo, su costo y su depreciación diaria, mensual y anual.

Tabla N° 34: Precio de costo de la materia prima por día y ventas del día

Producción diaria en unides	Precio materia prima	Precio de mano obra	Costos indirectos de producción	Precio de venta	Utilidad bruta
Pan manteca 2816-unidades	S/230.5624	S/35,56	S/25.00	S/0.1666	S/469.15
Pan francés 1890	S/278.8872	S/35.56	S/25.00	S/0.1666	S/314.5
Pan hamburguesa 840-unidades	S/249.024	S/35.56	S/25.00	S/0.40	S/336.00
Cachitos 1200	S/235.6482	S/35.56	S/25.00	S/0.16	S/200.00
Piononos 630	S/330.568	S/35,56	S/25.00	S/0.70	S/441.00
Kekes 315	S/128.5681	S/35.56	S/25.00	S/0.70	S/220.5
Torta de chocolate 378	S/171.818	S/35.56	S/25.00	S/0.70	S/264.6
TOTAL	S/1,625,818	248.92	S/175.00		S/2245.15

Fuente: Extraída de los documentos de Panadería y Pastelería Don Lucho Carmen E.I.R.L.

Esta Tabla número treinta y cuatro, muestra el costo de la producción diaria por cada producto así como el precio de venta y la utilidad bruta para la empresa, pues recuérdese que hay 3 trabajadores de la empresa que no trabajan en el proceso productivo, sin embargo, si participan en las ventas, por lo que al realizar el costo neto de las utilidades se debe realizar los descuentos respectivos incluyendo otros gastos.

Proceso de costeo de la materia prima producida. Para realizar el costeo, este se hace en función del material requerido, para el pan manteca, primero se valoriza el precio de las materias primas utilizadas. En este caso para producir 2816, unidades de pan manteca, se requieren 42kg de harina siendo su precio S/ 2.50 el kilo, por lo que multiplicamos $42\text{kg} \times 2.50$, es igual a S/106.25 soles, lleva 3kilos de sal a S/0.80 Kg, equivale S/2.40 soles, se utiliza 6.3kg de azúcar, siendo su precio S/2.134, multiplicado por 4.6 kg, son 9.8164; levadura se utiliza 2.60kg, x 16.3846, que nos da S/ 42.60; trabajaron siete personas en un tiempo de 1.14 horas hombre, lo cual equivale a S/42,1120 soles. En la cual realizamos la siguiente operación dividimos el sueldo total de los siete trabajadores que es de S/7090.00, entre las 192 horas trabajadas ala mes saliendo la hora a S/ 36.94040, la misma que multiplicamos por las horas empleadas para producir las unidades de pan manteca que fue de 1.14horas hombre la cual arrojo la suma de 42.1120; luego valorizamos la maquinaria, equipo, le hicimos el 10% de la depreciación e incluimos el valor de los servicios como fluido eléctrico, agua en el porcentaje del dia y sumamos todos estos conceptos, lo cual arrojo el costo de la materia prima producida para elaborar el pan manteca que equivale a S227.5254. En lo relacionado con las demás variedades se realiza el mismo procedimiento de costeo lo único que varía so los porcentajes de materia prima y los ingredientes para cada producto.

Relacionados con la mano de obra.

De los documentos mostrados por el gerente de la empresa panadería y pastelería don lucho Carmen se tiene que en la misma laboran siete personas, en dos turnos, un maestro panadero dos operarios, tres ayudantes de panadería, , un almacenero; se

puede verificar que la mayoría del personal son del mismo entorno familiar a excepción del maestro panadero y el almacenero, los mismos que perciben sus salarios; El maestro panadero tiene un salario de S/ 1250.00, mensuales por las 8 horas de trabajo, cada operario percibe un salario de S/960.00, mensuales, los dos ayudantes perciben S/ 940.00, mensuales cada uno de ellos y el almacenero tiene un salario de S/ 1100.00, mensuales y la suma de la planilla de mano de obra directa es S/ 7,090.00, soles mensuales que incluyen los descuentos de ley que se realizan por los aportes a Essalud y al sistema nacional de pensiones; se tiene que esta empresa ya tiene ocho años en el mercado y la antigüedad del personal es relativa, desde los tres años hasta los ocho años de trabajo; quienes cumplen su trabajo con responsabilidad.

Relacionados con los costos indirectos de producción.

Están conformados por maquinaria y equipo para la producción de pan y dulces, el gasto que se realiza en energía eléctrica, agua, servicios de teléfono y pagos de alquiler de local. Para el caso de la empresa panadería y pastelería don Lucho Carmen se tiene que el gasto diario y mensual es de la siguiente manera, para el pago del personal indirecto el pago es de S/16.66, diario y mensual de S/ 1,000.00, para el gasto en fluido eléctrico es de S/33.33 soles diarios, y el pago de agua potable y alcantarillado es de S/6.66 diario y S/200.00 mensuales, en cuanto al teléfono se paga S/100.00 mensuales; se tiene 2 hornos industriales con una depreciación de S/166.66 mensual, 2 amasadoras con una depreciación mensual de S 38.88; 2 divisoras con una depreciación mensual de S/38.88, mensual, asimismo se tiene 6 bandejas con una depreciación de S/3.48, y 3mesas de aluminio con una depreciación de S/9.722 mensual siendo que por este

concepto de depreciación se incluye dentro de costos indirectos de producción del pan y dulces, la suma de S/ 2,077.062, soles mensuales.

.5.1.3. Resultados respecto al objetivo específico 3.

Cuadro 3:

Resultado respecto del objetivos 3.

AUTORES	RESULTADOS.
---------	-------------

ELEMENTOS DE COMPARACIÓN	RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO 1	RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO 2	RESULTADOS
MATERIA PRIMA	<p>Martinez (2009) “El primer elementos del costo, se puede definir como los elementos básicos adquiridos a nivel nacional o internacional para uso en el proceso de producción de un bien o prestación de un servicio y que requieren procesamiento adicional”.</p> <p>Pabón (2010). La materia prima es el material sobre los Cuáles se realiza la transformación, se identifica plenamente con el producto elaborado. Es el componente principal del producto; la característica del material directo consiste en que su costo es significativo y se puede cuantificar en términos unitarios. En el caso específico de la industria panadera es la harina en sus diferentes calidades</p>	<p>Las empresas panadería y pastelería don Lucho Carmen, empresa individual de responsabilidad limitada, si conocen el costeo de la materia prima utilizada para la producción de pan y dulces, como parte de la estructura del costo, la que es incluida en la valorización del costeo por lotes o pedidos, conforme a las tablas 22 y siguientes que obran ut-supra, siendo que los productos utilizados son harina de pan, sal, mejorador, manteca, azúcar entre otros.</p> <p>Se realiza un costeo de la materia prima por cada variedad de pan producido, considerando los ingredientes que se utilizan para producirlo.</p>	SI COINCIDEN
MANO DE OBRA	<p>Cuicar (2009) así mismo nos dice que, “Hay dos documentos fuente para la mano de obra en un</p>	<p>La empresa cuenta con adecuado manejo de del pago de las planillas del personal de, se trabaja a</p>	

	<p>sistema de costeo por órdenes de trabajo Este procedimiento provee mecánicamente el registro del total de horas trabajadas cada día por cada empleado y suministra, de esta forma, una fuente confiable para el cálculo y el registro de la nómina. La suma del costo de la mano de obra y las horas empleadas en las diversas órdenes de trabajo, debe ser igual al costo total de la mano de obra y al total de horas de mano de obra para el periodo.”</p> <p>Pabón (2010). El control de la mano de obra se hace mediante un reloj lector de huella digital, que se timbra a la entrada y salida de la jornada laboral diaria, para al final de mes sacar un informe de las horas normales y de las horas extras y suplementarias respectivas de cada operario y con esta información se realiza el rol de pagos respectivo</p>	<p>través de un sistema de costeo por órdenes de producción, hay un control de la entrada y salida del personal que cumple sus ocho horas de trabajo.</p> <p>Al momento de costear la materia prima preelaborada se incluye la mano de obra utilizada en función a horas hombre para producirlo y su costo de la misma.</p>	<p>SI COINCIDEN</p>
<p>COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN.</p>	<p>Cuicar, O. (2009). Hay un documento fuente para el cálculo de los costos indirectos de fabricación en un sistema de costeo de órdenes de trabajo: “la hoja de costos indirectos de fabricación por departamento”. La distribución de los costos indirectos de fabricación de las ordenes de trabajo, se hará con base en una “tasa predeterminada” de los costos indirectos de fabricación. Estas tasas se expresan un término de las horas de mano de obra directa, Bolívares de materiales directos, horas-maquina, etc. Cuando los costos indirectos de fabricación no se acumulan a nivel de toda la fábrica para su distribución de los diversos</p>	<p>Se realiza el cálculo de los costos indirectos, pero en el rubro de costos directos en general, no coincidiendo en el extremo del autor en el sentido que, este debe realizarse por separado en una hoja de trabajo sin embargo se encontró que la empresa materia de nuestro estudio si realiza la depreciación de la maquinaria y equipo, y es parte de la valorización del costo, que sumado con el de la materia prima y mano de obra constituyen el precio del costo de producción de la producción de la empresa materia de la presente investigación.</p>	<p>SI COINCIDEN</p>

	<p>departamentos, cada departamento por lo general tendrá una tasa diferente.</p> <p>Pabón (2010). <i>Los costos indirectos de fabricación es el tercer elemento del costo, se integran varios conceptos que implican desembolsos del efectivo, amortizaciones, depreciaciones y devengados. Para la elaboración de la hoja de costos es imprescindible el prorrateo de los costos indirectos, la misma que consiste en determinar una alícuota, tasa factor o valor hora de los costos indirectos. Para la industria del pan, se considera recomendable la determinación del valor hora.</i></p>	<p>Se valoriza el de los conceptos que intervienen en los costos indirecto, fluido eléctrico que se utiliza para el funcionamiento de la maquinaria utilizada, el pago de arrendamiento del local donde realiza sus actividades la empresa, así como la depreciación de la maquinaria y equipo, tal como obra en las tablas n° 32 y 33.</p>	
--	---	---	--

5.2. Análisis de resultados.

Respecto al objetivo específico 1:

López (2017), determinó que los costos de producción de las micro y pequeña empresa del sector industrial del Perú, están determinados por materiales, mano de obra costos directos de fabricación, costos indirectos y gastos. Que la empresa ha identificado a cabalidad su estructura de costos, cuenta con un medio de control idóneo de los mismos, pues estos se registran en un libro de ingresos y salidas, también hay registro de caja y comprobantes de pago para contabilizar las ventas; se encontraron problemas al momento de realizar el análisis de sus costos y poder clasificarlos, ya que la mano de obra indirecta, horas extras del trabajador y con respecto a los servicios básicos como la luz eléctrica no son asignados en su respectivo rubro; también las horas maquinas (López, 2017). Segura (2018), indica, que el sistema de costeo de la panadería está basado en la cantidad estimada que se adquiere para la producción diaria, es decir ellos calculan costos de materia prima, más mano de obra, más gastos incurridos diarios.

Por lo que se puede establecer que las micro y pequeñas empresas del sector industrial del Perú, al establecer sus costos en la producción de productos de panificación, costean los componentes de la producción materia prima mano de obra y costos indirectos de fabricación, los cuales se suman y dan el valor de su producción.

Respecto al objetivo específico 2:

Elemento materia prima.

Las empresas panadería y pastelería don Lucho Carmen, empresa individual de responsabilidad limitada, si realiza el costeo de la materia prima utilizada para la producción de pan y dulces, como parte de la estructura del costo, la que es incluida en la valorización del costeo por lotes o pedidos, conforme a las tablas n° 22 y siguientes que obran ut-supra, siendo que los productos utilizados son harina de pan, sal, mejorador, manteca, azúcar entre otros y realiza un costeo de la materia prima de acuerdo a la variedad de pan producido, considerando los ingredientes que se utilizan para producirlo

Conforme al instrumento utilizado se encontró que la empresa cuenta con medidas exactas para el pesado de las materias primas utilizadas en el proceso de producción, que de los documentos cotejados mostrados por el propietario se tiene que la empresa utiliza una balanza electrónica marca Patricks de 60kg de pesaje; verificándose el pesaje luego de la descarga de los insumos en el almacén, acondicionándose en un lugar preestablecido para cada producto, el mismo que es pesado en la balanza electrónica de acuerdo a las órdenes de producción programadas para el día; asimismo se tiene que para la adquisición de la mercadería realizan sus pedidos a diversos proveedores en forma quincenal. En relación a los componentes de costo, estos están conformados por materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción los que son valorados en forma conjunta y dan como resultado el costo de la producción de la materia prima para producir pan y dulces.

Al respecto Martínez (2009) expresa: “El primer elemento del costo, se puede definir como los elementos básicos adquiridos a nivel nacional o internacional para uso en el proceso de producción de un bien o prestación de un servicio y que requieren procesamiento adicional”. “Se clasifican en materiales o materia prima directa o indirecta según se puedan asociar con razonable exactitud dentro del producto elaborado o servicio prestado. Los materiales directos forman parte sustantiva de los productos, determinan la calidad y presentación de los mismos en el mercado, tienen un valor económico significativo, son de fácil medición y control dentro del proceso productivo, se pueden asignar con razonable exactitud a una Orden de Producción”.

Por lo que se puede concluir que en relación a las materias primas la empresa utiliza balanzas electrónicas para el pesado de las materias primas en la elaboración de pan; luego que salen del almacén son llevados al ambiente de producción donde se inicia el proceso de las mezclas de los materiales básicos, para dar origen a la masa de pan y luego de su ingreso al horno donde se realiza la cocción, sale un producto terminado listo para su comercialización.

Segura (2018). Determino que el sistema de costeo de la panadería está basado en la cantidad estimada que se adquiere para la producción diaria, es decir ellos calculan costos de materia prima, más mano de obra, más gastos incurridos diarios. Urdy (2019). Manifiesta que los sistemas de costeo constituyen un híbrido y tienen los siguientes componentes: Costos directos, integrados por materia prima y mano de obra directa; costos indirectos, compuestos por gastos de fabricación y mano de obra indirecta; tras la realización del costeo se observó que en algunos productos presentan pérdida y se plantearon nuevos precios, por lo que se puede determinar que la empresa si aplica el sistema de costeo para fijar sus precios.

Para realizar el costeo, en panadería y pastelería don Lucho Carmen, esta operación se hace en función del material requerido; para el pan manteca, primero se valoriza el precio de las materias primas utilizadas. En este caso para producir 2816, unidades de pan manteca, se requieren 42kg de harina valorizada en S/106.25 soles, lleva 3kilos de sal, equivale S/2.40 soles, se utiliza 6.3kg de azúcar, siendo su precio S/2.134, multiplicado por 4.6 kg, son 9.8164; levadura se utiliza 2.60kg, x 16.3846, que nos da S/ 42.60; trabajaron siete personas en un tiempo de 1.14 horas hombre, lo cual equivale a S/42,1120 soles, arrojando un total de S/7090.00, entre las 192 horas trabajadas al mes saliendo la hora a S/ 36.94040, la misma que multiplicamos por las horas empleadas para producir las unidades de pan manteca que fue de 1.14horas hombre la cual arrojo la suma de 42.1120; luego valorizamos la maquinaria, equipo, le hicimos el 10% de la depreciación e incluimos el valor de los servicios como fluido eléctrico, agua en el porcentaje del día y sumamos todos estos conceptos, lo cual arrojo el costo de la materia prima producida para elaborar el pan manteca que equivale a S/227.5254. En lo relacionado con las demás variedades se realiza el mismo procedimiento de costeo lo único que varía son los porcentajes de materia prima.

Se puede concluir, que, en relación a la estructura de los costos específicamente materia prima, se tiene que los ingredientes son costeados para encontrar el valor de lo producido, y para fijar el valor de venta del producto terminado. El que tiene que haber un margen de ganancia razonable para que siga el normal funcionamiento de la empresa y sea competitiva en el mercado.

Elemento Mano de Obra.

Al constatar con los documentos de la empresa Panadería y Pastelería don Lucho Carmen se encontrado que en la misma laboran siete personas en el proceso de

producción del pan en dos turnos, un maestro panadero dos operarios, tres ayudantes de panadería, un almacenero; se puede verificar que la mayoría del personal son del mismo entorno familiar a excepción del maestro. Para el proceso de valorización de la mano de obra se tiene que son siete trabajadores que intervienen en la producción: el maestro panadero, con un salario de S/1250.00, mensuales, 2 operarios con un sueldo de S/ 960.00, 3 ayudantes de panadero con un ingreso mensual de S/940.00, y un almacenero con un salario de S/1100.00; en relación a las horas extras estas se pagan con sobrepago del 35% sobre el valor normal del costo cancelado por cada hora de trabajo; la planilla mensual es de S/7090.00, la misma que es incluida en el costo de producción.

Para valorizar los costos indirectos, se suman todos los conceptos que son necesarios para la producción del pan, pagos que se realizan en forma mensual, como es el fluido eléctrico, sin la cual los hornos y maquinaria no funcionarían; se tiene un promedio de consumo S/1,000.00; en agua potable y alcantarillado se paga S/200.00, teléfono para los pedidos S/100.00, pago de alquiler del inmueble S/3,000.00 mensual, y se realiza la depreciación de la maquinaria lo cual se suma a los costos indirectos de producción. Siendo los costos indirectos mensuales S/69.426, al momento de aplicar a nuestra producción diaria dividimos S/69.426, entre los siete productos, por lo que a cada producto se le aplica S/9.918. conforme a las tablas que obran en la presente investigación.

Cuicar (2009) *“Considerada como el costo total del recurso humano involucrado en la producción del bien o prestación del servicio. Si el personal se involucra de manera directa con la producción del bien o prestación del servicio es considerada Mano de Obra Directa, y en su costo se tienen en cuenta la totalidad de las erogaciones que se*

relacionen directamente con el bien o servicio. Si el personal apoya el departamento de producción, ayudan a la elaboración del producto, pero no de manera directa se considera Mano de Obra indirecta y de igual forma en su costo se tienen en cuenta la totalidad de las erogaciones por este concepto.” (Cuicar O. , 2009)

Martínez (2009) Nos señala que “ *El segundo elemento del costo es la mano de obra, La Nómina comprende todos los pagos laborales y beneficios que recibe el trabajador del área de producción. A partir de esta y con el formato de Tarjeta de tiempo donde el trabajador describe las actividades ejecutadas por él cada día, se identifica la Mano de Obra Directa e Indirecta. El costo de la Mano de Obra directa se registra en la Hoja de costos para acumular los costos correspondientes a la orden de producción.*

Por lo que se puede concluir que la empresa si incluye en su valorización de los costos de producción la mano de obra directa, que está compuesta por diez trabajadores, que laboran en dos turnos, además que la empresa cumple con los pagos de ley, y se realizan los aportes a Essalud y a la ONP.

Elemento costos indirectos de producción.

Del análisis de los documentos facilitados por el propietario, así como de los Ítem del instrumento aplicado se tiene que los costos indirectos de producción son valorizados pero su registro se realiza en un solo cuaderno sin distinguirse como costos indirectos, sino como un gasto, sin embargo si se incluye la depreciación de la maquinaria y equipo; es decir se tiene que todos los gastos incurridos en los costos indirectos(datos), se plasman como costo directos, se puede observar que dentro de los costos indirectos se mide el costo del fluido eléctrico, pago de consumo de agua potable y uso de teléfono que son costos necesarios para el normal funcionamiento de la empresa, asimismo en este rubro se encuentra la depreciación de la maquinaria y

equipo instalado que forma parte del costo, pues con su uso estos se deprecian e incluso tienen el riesgo malograrse y dejar de funcionar, por lo que las empresas deben realizar la depreciación conforme a las normas internacionales de contabilidad para no tener pérdidas o que se ponga en riesgo de normal funcionamiento de la organización. El porcentaje de depreciación aplicado para maquinaria y equipo es el 10 %, siendo que la empresa cuenta con una inversión de maquinaria y equipo con costo de adquisición de S/59,750.05, la misma que viene funcionando con normalidad.

Para valorizar los costos indirectos, se encontró que en la empresa suman todos los conceptos que son necesarios para la producción del pan, pagos que se realizan en forma mensual, como es el fluido eléctrico, sin la cual los hornos y maquinaria no funcionarían; siendo que se cancela S/1,000.00, que es el promedio utilizado, se cancela agua potable y alcantarillado, S/200.00, teléfono para los pedidos S/100.00, pago de alquiler del inmueble por S/3,000.00 mensual, y se realiza la depreciación de la maquinaria lo cual se suma a los costos indirectos de producción. Siendo los costos indirectos mensuales S/69.426, al momento de aplicar a nuestra producción diaria dividimos S/69.426, entre los siete productos, siendo que por cada producto se le aplica S/9.918, a cada producto que se va producido, conforme a las tablas que obran en la presente investigación.

Cuicar (2009) *“Hay un documento fuente para el cálculo de los costos indirectos de fabricación en un sistema de costeo de órdenes de trabajo: la hoja de costos indirectos de fabricación por departamento”*. *“La distribución de los costos indirectos de fabricación de las ordenes de trabajo, se hará con base en una “tasa predeterminada de los costos indirectos de fabricación. Estas tasas se expresan un término de las horas de mano de obra directa, Bolívares de materiales directos, horas-*

maquina, etc. Cuando los costos indirectos de fabricación no se acumulan a nivel de toda la fábrica para su distribución de los diversos departamentos, cada departamento por lo general tendrá una tasa diferente.” (Cuicar O. , 2009)

Martínez (Martinez Hernandez , 2009) “Tasa presupuestada. La tasa presupuestada relaciona una variable de producción con la variable de costos indirectos para el periodo que se va a utilizar. La tasa presupuestada es un cociente que se obtiene de dos valores presupuestados, por lo tanto, no será exacta, se espera que sea muy cercana al costo real. Lo importante es que permite hacer una aplicación de los costos indirectos a la producción en la medida que esta se realiza.”

Por lo que se concluye que la empresa al realizar la valorización de sus costos indirectos de producción, no lo realiza por separado, es decir en un formato especial para costos indirectos, sino que estos son registrados y valorados en un mismo documento, con lo que se pone en riesgo que en algún momento no se valore, conforme al rubro de costos indirectos y no se realice la depreciación correspondiente; así mismo se encontró que la maquinaria es moderna , que cuentan con local propio, y que realizan el pago de sus servicios en forma puntual los mismos que son contabilizados en sus costos.

Respecto al objetivo 3

Análisis comparativo:

Conforme a los componentes de la estructura de los costos en la comparación realizada se tiene que ambos coinciden al 100%

Respecto al elemento materia prima

Se encontró que la estructura de los costos: materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción, estos coinciden en un 100%, y se realiza su valorización de todos por lo que su resultado es el valor del costo de la producción, siendo que de los siete productos producidos por la empresa existe una rentabilidad por producto que varía entre el 0.1% y el 0.6%, siendo los dulces los productos más rentables, sin embargo la diferencia estriba en que los dulces se producen en menor proporción; y que entre lo producido y lo vendido existe una rentabilidad de 9%., conforme a los costos de producción, y las ventas realizadas. Martínez (2009) "El primer elemento del costo, se puede definir como los elementos básicos adquiridos a nivel nacional o internacional para uso en el proceso de producción de un bien o prestación de un servicio y que requieren procesamiento adicional".

Respecto al elemento mano de obra.

Según los resultados encontrados del objetivo específico 1 y el objetivo 2, se tienen que coinciden, en razón que la mano de obra es uno de los elementos que se valoran en el costeo, considerándose las remuneraciones mensuales pagadas a los trabajadores que intervienen en el proceso productivo, las mismas que son divididas por las horas trabajadas, saliendo el costo de las horas hombre, la que se incluye en cada lote de la orden producido; que existe un registro de entrada y salida de los trabajadores, así como

un rubro destinado a las horas extras Cuicar (2009) “Hay dos documentos fuente para la mano de obra en un sistema de costeo por órdenes de trabajo Este procedimiento provee mecánicamente el registro del total de horas trabajadas cada día por cada empleado y suministra, de esta forma, una fuente confiable para el cálculo y el registro de la nómina. La suma del costo de la mano de obra y las horas empleadas en las diversas órdenes de trabajo, debe ser igual al costo total de la mano de obra y al total de horas de mano de obra para el periodo.”

Respecto a los costos indirectos.

Cuicar (2009). Expresa en torno a este componente. Hay un documento fuente para el cálculo de los costos indirectos de fabricación en un sistema de costeo de órdenes de trabajo: “la hoja de costos indirectos de fabricación por departamento”. La distribución de los costos indirectos de fabricación de las ordenes de trabajo, se hará con base en una “tasa predeterminada” de los costos indirectos de fabricación. Estas tasas se expresan en término de las horas de mano de obra directa, materiales directos, horas- maquina.

Sobre el tercer elemento de comparación con nuestra empresa don Lucho Carmen empresa individual de responsabilidad limitada; costos o gastos indirectos de fabricación, si hay semejanza; porque los resultados del primero concuerdan con los resultados del segundo, la dificultad que se presenta es en el sentido que no se utiliza un formato separado para individualizar los gastos indirectos de producción, lo que constituye un problema que se debe subsanar; sin embargo si se contabilizan los costos incurridos en este rubro y se suman en el rubro total de la producción.

VI. Conclusiones.

Respecto de objetivo específico 1

6.1. Se concluyó que las empresas del sector Industrial del Perú cuentan con un sistema de Costeo y que utilizan varias formas para determinar su costo siendo uno de ellos, las órdenes de producción para fijar el valor de venta en el mercado, que le permite además analizar los componentes del proceso de producción. Las empresas del sector industrial del Perú, incluyen dentro de la estructura de los costos a la materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción.

Respecto del objetivo específico 2

6.2. Que la empresa materia de la investigación, si ha identificado a cabalidad su estructura de costos siendo sus componentes materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción.

6.3. La compra de las materias primas se realiza cada quince días, la misma que es ingresada al almacén, con la intervención de encargado del mismo, quien la registra en un libro de ingresos y salidas previa verificación del peso y la cantidad de los mismos y los acondiciona en los espacios del almacén. La mano de obra directa, se realiza con el control del ingreso y salida del personal, el cual firma en un libro acondicionado para tal fin, de donde se computan las horas efectivas de trabajo; las horas extras son pagadas con un 35%, de incremento sobre lo que se paga por una hora normal para cada trabajador.

- 6.4. En el área de almacén, se ubica la materia prima, distribuida para cada producto, encontrándose que esta se encuentra desordenada; el trabajador encargado no se abastece para cumplir a cabalidad su trabajo de recepción, registro y distribución de la materia prima conforme a los pedidos del área de producción.
- 6.5. En relación a los costos indirectos de producción en la empresa materia de estudio, se tiene que al realizar el costeo si se incluyen el costo incurrido en el personal indirecto, el pago de los servicios de fluido eléctrico, agua potable, teléfono así como la depreciación de la maquinaria y equipo que es del 10%, los mismos que están debidamente valorizados é incluidos en el costeo de la materia prima.
- 6.6. Que, realizado el costeo, se tiene que existe una inversión diaria en materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción ascendente a S/1625.818 soles.

Respecto al objetivo específico 3

- 6.7. El personal de producción de la empresa don Lucho Carmen empresa individual de responsabilidad limitada, si identifica la materia prima utilizada para la producción de pan y dulces, como parte de la estructura del costo. La que es incluida en la valorización del costeo por lotes o pedidos, conforme a las tablas 22 y siguientes que obran ut-supra, siendo que los productos utilizados son harina de pan, sal, mejorador, manteca, azúcar entre otros.

Que la empresa realiza el costeo de cada componente por separado, luego se suman dando el costo total de la materia prima. Variando está en relación a la cantidad producida de cada variedad de pan y dulces.

- 6.8. La empresa cuenta con adecuado manejo del pago de planillas del personal y se trabaja a través de un sistema de costeo por órdenes de producción; hay un control de la entrada y salida del personal que cumple sus ocho horas de trabajo, así como el registro de las horas extras que realiza el personal. Al momento de costear la materia prima preelaborada se incluye la mano de obra utilizada en función a horas hombre. Asimismo, se tiene que la empresa paga a Essalud el 9%, gasto que es incluido en el costo de producción.
- 6.9. El cálculo de los costos indirectos se realizó, en el rubro de costos directos en general; se encontró que la empresa materia de nuestro estudio, si realizó la depreciación de la maquinaria y equipo, y es parte de la valorización del costo, que sumado con el de la materia prima y mano de obra constituyen el precio del costo de la producción.
- 6.10. Se encontró que los conceptos que intervienen en los costos indirecto son fluido eléctrico que se utiliza para el funcionamiento de la maquinaria utilizada, el pago de arrendamiento del local donde realiza sus actividades la empresa y otros, así como la depreciación de la maquinaria y equipo, en un porcentaje del 10%.

Aspectos complementarios:

Recomendaciones.

1. Se recomienda al propietario de la Panadería y Pastelería “Don Lucho Carmen, que al realizar el costeo de la producción debe incluir en forma separada cada uno de los componentes del costo de producción.
2. Que se debe contratar una persona especializada en manejo contable y de almacén para optimizar la entrega de los productos en forma rápida y gestionar la materia prima en forma oportuna.
3. Se recomienda utilizar múltiples formatos diferenciados para registrar la materia prima, costos directos y los costos indirectos de fabricación.
4. Se recomienda la creación de una oficina de administración, dotado con todas las herramientas tecnológicas y material contable para mejorar el funcionamiento de la empresa.
5. Se recomienda utilizar kardex en el almacén.
6. Se recomienda realizar un estudio de mercado para verificar cuál de los productos – pan tiene más acogida en el mercado para incluirlo en la lista de producción.

Referencias bibliográficas

- Acuña, C. R. O. & Rosas, A.L. A. (2019). Analisis del costo de producción y su influencia en la fijación d precios de la panadería Compaser. (Tesis de pre grado). Universidad Cesar Vallejo, Chimbote, Perú. Recuperado de <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/4430>
- Apaza, M. (2011). “Gestión financiera empresarial: análisis, modelos y programas en Excel”, Lima-Perú: editora y distribuidora real, S.R.L.
- Aching, G.C. (2005). “Guia rápida –ratios financieros y matemática de la mercadotecnia”. Recuperado de http://perfeccionate.urp.edu.pe/econtinua/FINANZAS/LIBRO_RATIOS%20FINANCIEROS_MAT_DE_LA_MERCADOTECNIA.pd
- Asencio, B., & Toro, C. (2016). Sistema de Costos por Ordenes de Producción y su Incidencia en la Determinación del Costo y Precio en la Construcción Losa de Concreto y Cerco Metálico – Terminal Salaverry, Distrito de Salaverry, año 2016. Trujillo - Perú: Universidad Privada Antenor Orrego.
- Belmont, E. I.
(1http://perfeccionate.urp.edu.pe/econtinua/FINANZAS/LIBRO_RATIOS%20FINANCIEROS_MAT_DE_LA_MERCADOTECNIA.pd8 de Abril de 1979). Observatori de Bioetica i Dret Parc Cientific de Barcelona. Obtenido de Observatori de Bioetica i Dret Parc Cientific de Barcelona:
<http://www.bioeticayderecho.ub.edu/archivos/norm/InformeBelmont.pdf>
- Casiano, M. & Nieves, J. (2017). Tesis. Incidencia de los costos de producción en la rentabilidad de Panadería y Pastelería Donil. S.R.L. Moche- Trujillo-Perú

- Cuicar , O. (2009). Costos Industriales. Obtenido de Costos Industriales:
<https://ebookcentral.proquest.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?docID=3181404&query=Costos%2Bindustriales>
- Cuicar, O. (2009). Costos Industriales. El Cid Editor.
- Do Prado, M., Quelopana Del Valle, A., Campean Ortiz, L., & Reséndiz, E. (2008).
El diseño en la investigación cualitativa. Organización Panamericana de la
Salud.
- Ferro, T.P. (2017). Estructura de costos de producción y fijación de precio en el
mercado interno de la empresa panificadora Panipan del distrito de Santa de
Santa Ana-
http://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/UAC/2002/1/Pamela_Tesis_bachiller_2018.pdf
- Provincia de la Convención-Cusco-Periodo 2017. Recuperado de
- Guerrero, J., & Pelaez, A. (2016). Diseño de un Modelo de Costos por Órdenes de
Producción Aplicable al Gremio de Maestros Panificadores y Afines del
Azuay Sector Específico Panificación. Caso práctico: Panadería Antojitos.
Cuenca - Ecuador: Universidad de Cuenca.
- Hocsman, S., & Babot, M. (2018). La Transición de cazadores - recolectores a
sociedades agropastoriles en antofagasta de la sierra (Puna de Catamarca,
Argentina): Perspectivas desde la Agencia y las Practicas. Chungara, Revista
de Antropología Chilena, 20.

- Laínez, H., & Ortiz, L. (2018). Desarrollo de Modelo de Costos por Ordenes de Producción para Fundación Benéfica Acción Solidaria – FAS. Guayaquil - Ecuador: Universidad de Guayaquil .
- Leal, Q. P. (2019). Diseño de un sistema de costeo para una empresa Panificadora para fijar precio de venta. Caso Unsa-Arequipa-abril- diciembre
- Leal, Q. P.R.(2018). "Diseño para un sistema de costeo de una empresa de panificación para fijar precio de venta" Recuperado de.
<https://bibliotecadigital.univalle.edu.co/bitstream/handle/10893/13485/0522343.pdf?sequence=1>
- López, D. (2015). Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes Específicas para la Toma de Decisiones en una Empresa Metalmecánica Ubicada en el Distrito de Castilla Piura. Piura - Perú: Universidad Nacional de Piura.
- Lopez, F. (2019). Análisis de costos y propuesta de un sistema de costos por órdenes para la empresa Panadería Bembis, nuevo Chimbote- 2017. Nuevo Chimbote - Perú: Universidad Cesar Vallejo.recuperado de.
<http://repositorio.upagu.edu.pe/bitstream/handle/UPAGU/987/TESIS%20ALC%2017.07.2019%20EMPASTAR.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
- Lujan, F. (2009). Contabilidad de Costos. Lima - Peru: Gaceta Juridica.
- Martinez Hernandez , L. A. (2009). Universidad Tecnologica de Pereira . Obtenido de Universidad Tecnologica de Pereira :
file:///C:/Users/USER/Downloads/6581552M386.pdf

- Naranjo, N. A. (2014). Tesis. Diseño de una herramienta de costeo por órdenes de producción para panadería Superinter
- Pabón, B.H. (2010). Fundamentos de costos, Bogota: Alfaomega-Colombiana.
- Rojas, M. (2012). "Libro de análisis y relación financiera de la empresa", Lima-Perú: editora y distribuidora real SRL.
- Rosales, Q. B.M. (2015). "Compilado de análisis é interpretación de los estados financieros". Chimbote-Perú. Edición de la Universidad Los Ángeles de Chimbote. Segunda edición 2015.
- Segura (2018). Diseño de un sistema de costos estandar y su incidencia en la rentabilidad , Panadería Paneros -2016-2017- Pimentel.
- Sinisterra, G. (2014). Contabilida de Costos. Bogota - Colombia: ECOE Ediciones.
- Urday, L. F. E. (2019). Diseño de un sistema de costeo para una empresa de panificación para fijar precios de venta (Tesis de pregrado). Universidad Nacional de San Agustín, Arequipa, Perú. Recuperado de <https://bibliotecadigital.univalle.edu.co/bitstream/handle/10893/13485/0522343.pdf?sequence=1>
- Wu, J. (2018). Contabilidad de Costos. Lima - Peru: Gaceta Juridica.
- Wu, J. (2018). Contabilidad de Costos. Lima - Peru: Gaceta Juridica.

Anexos

Anexo 01: Cronograma de actividades

Tabla N°35: Cronograma de actividades

Fuente: Elaboración propia.

ACTIVIDADES	TIEMPO DE DURACIÓN															
	SETIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Socialización del spa/informe final del trabajo de investigación y artículo científico																
Presentación del primer borrador del informe final																
Mejora de la redacción del primer borrador del informe final																
Primer borrador de artículo científico																
Programación de la segunda tutoría grupal/ mejoras a la redacción del informe final y artículo científico																
Revisión y mejora del informe final																
Revisión y mejora del artículo científico																
El DT realiza la metacognición de los componentes del informe final y artículo científico																
Programación de la tercera tutoría grupal/ calificación del informe final, artículo científico y ponencia por el DT.																
Calificación sustentación del informe final, artículo científico y ponencia por el JI																
Calificación y sustentación del informe final y artículo científico por el JI (2da. revisión)																
Publicación de promedios finales.																

Anexo 02: Presupuesto

Tabla N°36: Presupuesto

RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Útiles de oficina				
Hojas	Paquete	1	S/15.00	S/. 15.00
lapiceros	Unidades	12	S/.0.70	S/. 8.40
engrapador	Unidad	1	S/.7.00	S/. 7.00
grapasa	Unidades	5	S/.0.80	S/. 4.00
perforador	Unidad	1	S/.5.50	S/. 5.50
servicios				
Internet (200hrs)	Meses	4	S/.70.00	S/.280.00
Impresiones	Unidades	100	S/.0.40	S/. 40.00
fotocopias	Unidades	100	S/.0.05	S/. 5.00
Movilidad	Unidades	20	S/.2.50	S/. 50.00
USB	Unidad	1	S/.30.00	S/. 30.00
empastado	Unidades	3	S/.15.00	S/. 45.00
Total				S/.489.90

Fuente: Elaboración Propia.



Instrumento de recolección de datos

Facultad de Ciencias Contables, Financieras Y Administrativas

Marca con (x)

Instrumento aplicado en relación al componente materia prima.

1. ¿Existe un control de la materia prima al ingresar y salir el material?
 - a. SI
 - b. NO

2. ¿La empresa Panadería y pastelería don Lucho Carmen utiliza el costeo por órdenes de producción para llevar un control de la materia prima?
 - a. SI
 - b. NO

3. ¿La empresa cuenta con medidas exactas de las materias primas para la elaboración del pan y dulces?
 - a. SI
 - b. NO

4. ¿Cree Ud. que el costo de producción permite analizar los componentes del proceso de producción- material directo, mano de obra directa y costes indirectos de producción?

- a. SI
- b. NO

5. ¿Cree usted que la estructura del costo de producción permite identificar las actividades operativas que participan en la producción del pan?

- a. SI
- B. no

6. ¿Para medir Costos de Producción para la elaboración del pan la empresa incluye materia prima, personal y servicios?

- a. SI
- b. NO

7. ¿En la valoración de los costos de producción que realiza la empresa, se incluyen los costos indirectos de fabricación?

- a. SI
- b. NO

Instrumento aplicado en relación al componente materia prima,

8 ¿El personal operativo realiza su trabajo por turnos en el proceso de producción?

- a. SI
- b. NO

9.- ¿Los trabajadores de la empresa tienen un control de ingreso y salida?

- a. SI
- b. NO

10.- ¿La empresa realiza algún tipo de planeación del control de los costos?

- a- SI
- b.- NO

11. ¿El encargado del almacén, utiliza algún tipo de registro para mantener el control de la mercadería de entrada y salida?

- a. SI
- b. NO

12. ¿La gestión empresarial mide o calcula los costos de producción?

- a. SI
- b. NO

13. ¿La empresa realiza el cálculo del costo del pan de acuerdo con la variedad?

- a. SI
- b. NO

14. ¿La empresa realiza costos de inventarios de los productos terminados?

- a. SI
- b. NO

15. ¿La empresa realiza valorización de los materiales y los plasma en el informe de costos?

- a. SI
- b. NO

Instrumento aplicado en relación al componente costos indirectos de producción.

16. ¿La empresa realiza valorización de mano de obra y costos indirectos y los plasma en el informe?

- a. SI
- b. NO

17. ¿Existe programación del proceso de producción conforme a la demanda del mercado?

a. SI

b. NO

18. ¿La empresa verifica que la materia prima este en óptimas condiciones para la elaboración del pan?

a. SI

b. NO

19. ¿La empresa necesita invertir más capital en los costos de producción?

a. SI

b. NO

20. ¿La empresa realiza su costeo contabilizando el material, mano de obra y costos indirectos de fabricación?

a. SI

b. NO

LIBRO DE INVENTARIOS Y BALANCES- BALANCE GENERAL.

EJERCICIO NOVIEMBRE 219.

APELLIDOS Y NOMBRES, DENOMINACION O RAZON SOCIAL:
PANADERIA Y PASTELERÍA DON LUCHO CARMEN E.I.R.L.

	Ejercicio o periodo		Ejercicio-periodo
ACTIVO		Pasivo y Patrimonio	
Activo corriente			
Efectivo y equivalente de efectivo	S/29.753.00	Pasivo corriente	
Valores negociables		Sobre Giros y Pagarés Bancarios	
Cuentas por cobrar vinculadas		Cuentas por Pagar Comerciales	30,450.00
Otras cuentas por cobrar		Otras Cuentas por Pagar	5,000.00
Existencias	S/3000.00	Parte Corriente de Deudas a Largo Plazo	
Gastos Pagados por anticipos			
Total Activo Corriente		Total Pasivo Corriente	
Activo no Corriente	32,753.00	Pasivo no Corriente	35,450.00
Inversiones permanentes		Deudas largo plazo	10,503.05
Inmueble, Maquinaria y Equipo (neto de depreciación acumulada).	59,750.05	Cuentas por pagar a vinculadas	
Activos Intangibles (neto de amortización acumulada).		Ingresos Diferidos	
		Impuesto a la Renta y Participaciones Diferidos Pasivo.	12,945.54

Impuesto a la Renta y participaciones diferidos de activo			
Otros Activos			
Total Activo no Corriente	59750.05	Total Pasivo no Corriente	23,448.59
		Total Pasivo.	58,859.59
		Contingencias	
		Interés Moratorio	
		Patrimonio Neto	
		Capital	20,000.00
		Capital Adicional	13,643.41
		Otras Reservas	
		Resultados Acumulados	
		Total Patrimonio Neto	
Total Activo	S/92,503.05	Total Pasivo y Patrimonio Neto	S/92,503.05

Fuente: Extraído de los documentos de Panadería y Pastelería Don Lucho Carmen E.I.R.L.

Estado de Ganancias y Pérdidas

(-) Costo de V. Cuentas Operacionales	000000.00
Utilidad bruta	569,886.00
(-) Gastos Administrativos.	21,600.00
(-) Gastos de ventas	510,899.52
Utilidad Operativa	
(-) Gatos Financieros.	
(-) Depreciación.	3,326.904
(+) Otros Ingresos.	
(-) Otros Egresos (Gastos Diversos).	
(+) Ingresos Financieros.	
Utilidad (o Perdida) Neta antes de IR.	34,059.57
(-) Impuesto a la Renta (30%)	
Utilidad o(Perdida) Neta	34,059.57.
..... Firma del Contador. Firma de Representante Legal de la Empresa

Fuente: Extraído de los documentos de Panadería y Pastelería Don Lucho Carmen

E.I.R.L.

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO.

El que suscribe Gerente de la empresa Panadería y Pastelería don "Lucho Carmen E.I.R.L." ubicada en calle Cajamarca N° 412 Bellavista Sullana, con RUC N° 10036090729.

HACE CONSTAR:

Que bajo mi consentimiento el suscrito señor Wilmer Vidal Astudillo estudiante de contabilidad de la Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote, ha aplicado a mi representada el instrumento; Cuestionario con la finalidad de realizar la investigación denominada Caracterización de los costos de las micro y pequeñas empresas del sector industrial del Perú: Caso panadería y Pastelería don Lucho Carmen E.I.R.L. Bellavista- Sullana año 2018.

Se expide el presente documento a solicitud del interesado.

Bellavista, Sullana, 26 de agosto de 2018.



Elva Carmen Martinez.

Representante Legal de empresa

Don Lucho Carmen E.I.R.L.

RUC. N° 10036090729