



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

**DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES
PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DE LA PANADERÍA
"SAN MARTIN", CHOTA - 2017**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE
CONTADOR PÚBLICO**

AUTOR

Bach. GUEVARA VASQUEZ JAIME HERNAN

ASESOR:

Mg. FARFAN AYALA MARIO IGNACIO

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

COSTOS Y FINANZAS

CHICLAYO – PERÚ

2018

ACTA DE SUSTENTACIÓN

En la ciudad de Chiclayo, siendo las 12:50 horas del día 19 de diciembre del 2018, de acuerdo a lo dispuesto por la Resolución de Dirección Académica N° 3219, de fecha 19 de diciembre del 2018 se procedió a dar inicio al acto protocolar de sustentación de la tesis titulada: "Diseño de un programa de costeo basado en actividades para incrementar la rentabilidad de la Parroquia San Martín, Chota. 2017".

presentado por la Bachiller: Guevara Vasquez, Jaime Adrian, con la finalidad de obtener el Título de Contador Público, ante el jurado evaluador conformado por los profesionales siguientes:

PRESIDENTE : Mgtr. Farfán Ayala, Mario Ignacio
SECRETARIO (A) : Mgtr. García Vera, Waldemar Ramón
VOCAL : Mgtr. Ferre López, Diego Isidro

Concluida la sustentación y absueltas las preguntas efectuadas por los miembros del jurado se resuelve:

Aprobado por unanimidad

Siendo las 13:25 del mismo día, se dio por concluido el acto de sustentación, procediendo a la firma de los miembros del jurado evaluador en señal de conformidad.

Chiclayo, 19 de diciembre del 2018

[Firma]
Mgtr. Farfán Ayala, Mario I.
Presidente

[Firma]
Mgtr. García Vera, Waldemar
Secretario (a)

[Firma]
Mgtr. Ferre López, Diego I.
Vocal

DEDICATORIA

El presente trabajo representa un esfuerzo por superarme tanto en mi vida profesional como en la personal, se lo dedico a Dios que me da fortaleza espiritual en los momentos difíciles.

A mis familiares, quienes han tenido la paciencia de comprenderme mi motivo de querer ser mejor cada día, a entender que no hay nada imposible en la vida y que solo hay que sacrificarse para lograr las metas que nos planteamos. Demostrando que cada obstáculo representa una oportunidad para llegar al éxito.

Finalmente, a mis compañeros porque ha existido la oportunidad de compartir los conocimientos obtenidos en la universidad.

Jaime Hernán

AGRADECIMIENTO

Gracias a Dios por ser mi guía y fortaleza diaria, por darme la capacidad de vencer retos y dificultades.

De la misma manera a la Universidad, a sus Autoridades y Docentes quienes me enriquecieron de sus conocimientos.

También un agradecimiento a mi familia por brindarme su apoyo incondicional.

Mi agradecimiento especial para mí asesor de Tesis por ser un gran catedrático y guía en el transcurso de esta tesis.

El Autor

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Yo Guevara Vásquez Jaime Hernán identificada con DNI N°40915822, alumno de la Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela Académico Profesional de Contabilidad, autor de la tesis titulada: Diseño de un sistema de costeo basado en actividades para incrementar la rentabilidad de la panadería "San Martín" – Chota, año 2017; a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, declaro bajo juramento que:

El presente trabajo de investigación, tema de la tesis presentada para la obtención del Título de contador público es original, siendo resultado de mi trabajo personal, el cual no he copiado de otro trabajo de investigación, ni utilizado ideas, fórmulas, ni citas completas; así como ilustraciones diversas, sacadas de cualquier tesis, obra, artículo, memoria, etc., (en versión digital o impresa). Caso contrario, menciono de forma clara y exacta su origen o autor, tanto en el cuerpo del texto, figuras, cuadros, tablas u otros que tengan derechos de autor.

Declaro que el trabajo de investigación que pongo en consideración para evaluación no ha sido presentado anteriormente para obtener algún grado académico o título, ni ha sido publicado en sitio alguno.

Así mismo, declaro también bajo juramento que todos los datos e información que se presenta en la presente tesis son auténticos y veraces.

En tal sentido asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad César Vallejo

Chiclayo 22 de enero del 2019



JAIME HERNAN GUEVARA VASQUEZ

DNI:40915822

PRESENTACIÓN

Señores Miembros del Jurado:

Dando cumplimiento a las normas establecidas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo pongo a vuestra consideración el Informe de Investigación titulado: “Diseño de un sistema de costeo basado en actividades para incrementar la rentabilidad de la panadería "San Martín" – Chota, año 2017”, elaborado con la finalidad de optar el Título de Contador Público.

El presente informe de investigación detalla el proceso investigativo realizado, su contenido está estructurado en los siguientes capítulos:

En el Capítulo I, titulado Introducción, se presenta la realidad problemática de manera deductiva, describiendo los ámbitos internacional, nacional y local; aquí se registran los antecedentes de estudio o trabajos previos, se aborda teóricamente las variables en base a las fuentes consultadas, se presenta la formulación del problema, se justifica la investigación; últimamente, se señala la hipótesis, y los objetivos que guiaron el estudio.

El Capítulo II, llamado Método, en el cual se precisa el marco metodológico indicando el diseño de investigación, la población y muestra, las técnicas e instrumentos de recolección utilizados para caracterizar las variables, así como los criterios éticos.

Capítulo III, titulado Resultados, donde se incluye la presentación en tablas y figuras, se realiza la descripción e interpretación de los resultados obtenidos, y el procesamiento de la información.

Capítulo IV, denominado Discusión, en el que se debate los resultados obtenidos en relación a los objetivos formulados, los trabajos previos y el marco teórico utilizado.

Capítulo V, titulado Conclusiones, este capítulo se presenta las ideas principales a las que se llegó al concluir la investigación.

Capítulo VI, denominado Recomendaciones, donde se alcanzan algunas solicitudes referidas a los resultados conseguidos. Por último, se presentan las Referencias según normas APA.

ÍNDICE

ACTA DE SUSTENTACION DE TESIS.....	ii
DEDICATORIA.....	iii
AGRADECIMIENTO.....	iv
DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD.....	v
PRESENTACION.....	vi
ÍNDICE.....	viii
RESUMEN.....	ix
ABSTRACT.....	xi
I. INTRODUCCIÓN.....	13
1.1. Realidad Problemática.....	13
1.2. Trabajos Previos.....	17
1.3. Teorías Relacionadas.....	21
1.3.1. Costeo basado en actividades.....	21
1.3.2. Rentabilidad.....	31
1.4. Formulación del problema.....	37
1.5. Justificación del estudio.....	37
1.6. Hipótesis.....	38
1.7. Objetivos.....	38
II. MÉTODO.....	41
2.1. Diseño de la investigación.....	41
2.2. Variables y Operacionalización.....	42
2.2.1. Variables.....	42
2.2.2. Operacionalización.....	43
2.3. Población y muestra.....	44
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.....	44
2.5. Métodos de análisis de datos.....	45
2.6. Aspectos éticos.....	45
III. RESULTADOS.....	47
IV. DISCUSIÓN.....	80
V. CONCLUSIONES.....	100
VI. RECOMENDACIONES.....	102
REFERENCIAS.....	103
ANEXOS.....	106
ACTA DE APROBACION DE TESIS.....	132
AUTORIZACION DE PUBLICACION DE TESIS.....	133

RESUMEN

El objetivo general del estudio fue diseñar un sistema de costeo basado en actividades para incrementar la rentabilidad de la panadería San Martín - Chota, 2017. La formulación del problema fue: ¿De qué manera el diseño de un sistema de costeo basado en actividades permite incrementar la rentabilidad de la panadería San Martín - Chota, 2017? La metodología se basó en un diseño no experimental, de tipo descriptivo, propositivo, la técnica de recolección de datos fue una entrevista y el análisis documental, se utilizó el método analítico y deductivo-inductivo para el análisis de la información.

Los resultados evidenciaron que, en relación a los cuatro productos de mayor rotación, existe pérdida en los 4, respecto al pan de yema, existe una pérdida de – S/0.07, en cuanto al pan de sal, existe una pérdida de –S/0.05, respecto al bizcocho de dulce, existe una pérdida de –S/0.13. y por último respecto a la cemita de dulce, existe una pérdida de –S/0.08.

Se concluye que la propuesta de un diseño de costeo ABC, para la panadería San Martín – Chota, es necesario, pues luego del análisis de costos, aplicando el sistema de costeo en la empresa se logrará redefinir la determinación de los precios influyendo en el incremento de la rentabilidad, considerando los precios de S/0.20 por unidad para el pan de yema y el pan de sal, para el bizcocho de dulce S/0.30 y para la cemita de dulce S/0.30.

Palabras clave: costeo basado en actividades, rentabilidad.

ABSTRACT

The general objective of the study was to design a costing system based on activities to increase the profitability of the San Martin - Chota bakery, 2017. The formulation of the problem was: How can the design of an activity-based costing system increase the profitability of the bakery San Martin - Chota, 2017? The methodology was based on a non-experimental, descriptive, proactive design, the technique of data collection was an interview and the documentary analysis, the analytical and deductive-inductive method was used for the analysis of the information.

The results showed that, in relation to the four products with the highest turnover, there is a loss in the 4, with respect to yolk bread, there is a loss of $-S / 0.07$, as for the salt bread, there is a loss of $-S / 0.05$, regarding the sweet sponge cake, there is a loss of $-S / 0.13$. and finally with respect to the sweet sprig, there is a loss of $-S / 0.08$.

It is concluded that the proposal of an ABC costing design, for the bakery San Martin - Chota, is necessary, because after the cost analysis, applying the costing system in the company, it will be possible to redefine the determination of the prices, influencing the increase of the profitability, considering the prices of $S / 0.20$ per unit for the yolk bread and the salt bread, for the sweet biscuit $S / 0.30$ and for the sweet ceramics $S / 0.30$.

Keywords: Costing based on activities, profitability.

CAPITULO I
INTRODUCCIÓN

I. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad Problemática

Los cambios en el mundo empresarial, se ha disparado por la competencia global y las innovaciones tecnológicas, el nuevo entorno exige una información más precisa sobre los costos y la forma de proceder mediante las actividades, recursos, procesos etc. Actualmente, las organizaciones están en constante crecimiento teniendo oportunidades de mejora, haciéndolas más competitivas ante el mercado, es por ello que necesitan realizar operaciones oportunas como obtener costos reales que sean detallados y así potencializar su rentabilidad contribuyendo al crecimiento.

A nivel Internacional

La apertura de nuevos mercados y la internacionalización de la economía están imponiendo condiciones totalmente desconocidas. La preocupación surge cuando los empresarios comprueban que nada está bajo su control. Si el mercado era anteriormente un mercado de vendedores, se puede asegurar que ahora estamos ante un mercado de compradores; un mercado donde son los clientes quienes imponen las condiciones para comprar. (Fanjul, 2015)

En este sentido, si los nuevos enfoques del mercado son los que van a fijar el precio, este será lo menos discrecional en la fórmula de la rentabilidad, a los empresarios solamente le quedan, los costos como elemento de control. Aquellas entidades que no se anticipen a realizar los cambios que requiere un ambiente de competencia no van a lograr sobrevivir.

En España, en los últimos años se viene observando en las empresas españolas un creciente grado de implantación del Sistema de Costes y de Gestión basado en las actividades, respecto al volumen de producto o de prestación de servicios destaca que las empresas que han decidido aplicar un sistema de costeo por actividades mantienen unos grandes volúmenes de producción, según la asociación española de contabilidad y administración de empresas (AECA) este sistema lo utiliza el 46,15% ascendiendo a un 31,90% aproximadamente las pequeñas y medianas empresas. (Castelló, 2017)

Un caso de éxito se presenta en la empresa panadera Berlys en España, la cual durante periodos anteriores presentaba un decrecimiento en su índice de rentabilidad, generado por el incremento de sus costos y por su bajo margen de utilidad, sin embargo, logró superar su época de crisis gracias a la implementación de una estructura de costos ABC que generaron un mejor manejo de los costos, percibiendo el incremento en el corto plazo del 15% de rendimiento sobre las ventas. (Castelló, 2017)

En Mexico, un caso de éxito de la implementación de costeo por actividades para incrementar la rentabilidad es la empresa Cadbury – Grupo Peñafiel, una compañía que controla diversas marcas del sector bebidas y panaderías, la cual en su modelo de negocio incluyó el costeo por actividades logró reducir el tiempo y costos de sus procesos, actualmente, el proceso se lleva a cabo en dos días, una mejora significativa en comparación con los 15 días que se necesitaban antes de la implantación y los costos se optimizaron en un 68%, estos resultados demuestran la efectividad del costeo por actividades para incrementar la rentabilidad. (Castro, 2017)

En Ecuador, el sistema de costeo basado en actividades es utilizado por una gran variedad de mypes, las cuales han logrado medir los resultados positivos que genera la implementación de este sistema, como la empresa Maresa la cual presentaba deficiencias en el manejo de sus costos en las unidades de fabricación y además su índice de rentabilidad había caído en un 31% respecto al año anterior, sin embargo el uso del sistema de costeo basado en actividades le permitió aumentar su rentabilidad, incrementando el margen de utilidad y manteniendo los precios de venta. (Arellano, 2017)

En Argentina, la empresa panadera Qualita presentaba deficiencias en el manejo de tiempo y costos en su proceso productivo, lo que generaba que la rentabilidad percibida no sea la adecuada para lograr su sostenibilidad en el mercado a pesar de su gran extensión de marcas en diversos países, sin embargo esta situación mejoró gracias a la implementación de un sistema de costeo basado en actividades incrementando el margen de utilidad por precio de venta en un 15%

sin influir en el precio final, lo que generó un notorio incremento de la rentabilidad. (Rodríguez, 2017 p.2)

En este sentido, se observa a nivel internacional que el costeo basado en actividades, surge ante la falla de los sistemas tradicionales de costeo en distribuir correctamente los productos, los gastos y costos indirectos. Con lo cual el resultado final es el incremento de la rentabilidad.

A nivel Nacional

En el Perú la industria de la panadería y pastelería bordea los 63 millones de dolares anuales, a pesar que durante los últimos años se ha desaselerado el consumo de estos insumos, las diversas mypes han implementado herramientas de gestión que optimice el uso de sus recursos, sobre todo sistemas de costeo que generen un mayor nivel de rentabilidad. (Daly, 2017)

En la actualidad la venta de panes artesanales representa el 70% de un mercado valorado en alrededor de US\$63 millones. El 30% restante se divide en partes iguales entre el producto envasado y la oferta de supermercados, por ello es imprescindible que las mypes conozcan a cabalidad los costos y gastos que incurren en cada una de las actividades presentes en su proceso productivo, afirmó Alejandro Daly, presidente del Comité de Molinos de la Sociedad Nacional de Industrias. (Daly, 2017)

En este sentido, el sistema de costeo basado en actividades asigna costos a las actividades basándose en cómo éstas usan los recursos y asigna costos a los objetos de costos de acuerdo a cómo éstos hacen uso de las actividades, esto genera una mayor optimización de los recursos incrementado la rentabilidad.

En Lima, los panaderos en los últimos tres años han vivido tiempos complicados debido a la desaceleración del consumo y la forma de revertir esta situación pasa, por diversificar el negocio, innovar en la oferta de productos, romper los esquemas de trabajo tradicionales, implementar sistemas de costos y capacitar al personal tanto en labores técnicas como administrativas. El gerente de la empresa Aspan asevero que su rentabilidad incrementó en un 58.6% respecto al año anterior gracias a la implementación de un sistema de costeo por

actividades, pero para ello fue necesario capacitar a su personal y mantener un control periódico de los procesos. (Mendoza, 2017)

En Arequipa, la empresa panadera La Canasta surge bajo la temática de una panadería boutique caracterizada por los procesos innovadores y diferentes a los tradicionales en la elaboración de panes, ofrece cerca de 30 variedades de pan y para ello dentro de su planificación el principal factor es definir con exactitud los costos que incurre cada actividad en el proceso productivo por cada uno de sus productos, el sistema de costos basado en actividades fue el primer punto a desarrollar dentro de la planificación, gracias a este sistema la empresa ha logrado incrementar su rentabilidad año tras año y aumentar su cuota en el mercado. (Ezequiel, 2017)

A nivel Local

Desde hace tiempo las empresas enfrentan un significativo nivel de competencia, clientes altamente exigentes, menor duración del ciclo de vida de los productos, alto nivel de integración industrial, plataformas comunes de producción o prestación de servicios, múltiples líneas de productos y canales de distribución, entre otros. Ello, en definitiva, se traduce en un alto nivel de complejidad de las operaciones comerciales, a las cuales los sistemas tradicionales de costos no han sido capaces de apoyar adecuadamente.

Actualmente la Panadería San Martín de Chota debido a la ardua competencia del sector, ha tenido pérdidas durante los últimos periodos, generando una reducción significativa de su nivel de rentabilidad. Adicionalmente tiene un manejo del control de sus operaciones de manera empírica, y tiene una notable deficiencia en cuanto al cálculo y asignación de los costos, pues no cuenta con un sistema adecuado que le permita identificar la rentabilidad de cada producto que realizan. Esto conlleva que la Panadería San Martín de Chota tenga una incertidumbre en cuanto a su rentabilidad, desconociendo así el resultado económico por cada producto producido, esto produce una mala toma de decisiones, por las proyecciones que se realicen y la inadecuada estimación de los costos, pues no cuentan con información pertinente que ayude a determinar los costos reales y su margen de utilidad.

Si la situación persiste en el corto y largo plazo, la rentabilidad seguirá teniendo una tendencia negativa por ello surge, la necesidad de diseñar un sistema de costeo basado en actividades para la Panadería San Martín de Chota con el fin de incrementar su nivel de rentabilidad, permitiendo con este centro de costos la toma de decisiones mejorando la gestión de la gracias a la información detallada de los costos directos, indirectos y totales.

1.2. Trabajos Previos

A nivel Internacional

Verdesoto (2015), Ecuador. En su tesis titulada: *Análisis de costos por actividades Costeo ABC para el área de empaque secundario de un operador logístico en la ciudad de Quito*, consigno como objeto de esta investigación se centra en la implementación de un sistema de costos ABC (Activity Based Costing) es un mecanismo de acondicionamiento, en un operador Logístico en la ciudad de Quito. En consecuencia del objetivo, es importante conocer la metodología y guías a seguir para la implementación del sistema de costos, hacer la ejecución de las actividades con el fin de acondicionar mejor los productos, tiempos de desarrollo de las acciones, definir y distribuir los distintos costo según a las actividades realizadas durante el procedimiento para así poder tener mayor margen de utilidad por todos los procedimientos llevados a cabo dentro del área.

La investigación concluye que el sistema contable utilizado por la entidad demuestra que existe rentabilidad por los servicios de acondicionamiento, pero, el sistema ABC arroja que hay pérdidas en la formación y preparación de combos ya que para estos mecanismos no se realizó un análisis previo para el precio de venta. Mediante el sistema ABC no solo podemos conocer la parte cuantitativa, sino que reconocer los recursos que cuenta y usado como herramienta para medir el rendimiento de los colaboradores de forma cualitativa, por lo que se hace interesante para fijar las remuneraciones según al esfuerzo que realizan, así favoreciendo un cambio en los comportamientos y actitudes de los trabajadores..

Freitas (2014), Venezuela. En su tesis titulada: *Gestión de costos en las empresas del sector panadero del municipio Maracabío del estado Zulia*, este estudio analiza el proceso de costos en las entidades del sector panadero de la

municipalidad del estado de Zulia y diseña estrategias para mejorar el control de los costos lo que genera a los administradores y directivos tomar decisiones adecuadas. Por lo que se realizo un estudio de tipo descriptiva, con un diseño de campo no experimental de corte transeccional.

Los resultados obtenidos aseveran que las entidades del sector usan un flujo de procedimientos por capacidades y lotes de producción a un corto tiempo (plazo), porque se realiza según la demanda de los clientes. Así mismo se encontró que el sistema de acumulación utilizados en los procesos de costos no cuenta con un sistema adecuado basado en las actividades que genera mejorar los sistemas tradicionales. Por lo que las empresas del rubro confirman contar con estructuras de los costos actualizados y estas reguladas para la fijación de los precios de los productos. Finalmente, se hallo que las entidades no realizan informes de costo detallados para la buena toma de decisiones.

Vinza (2013), Ecuador. En su tesis titulada: Propuesta para la aplicación del método de costeo por actividades en la empresa Graficas Olmedo, lo que se tiene como objetivo es hacer el ABC de los costos para los ejecutivos, administradores, gerentes y altos directivos, informacion para mejorar la vision y mision de los costos, rentabilidad y propoceso de planeacion lo que genera la adecuada toma de decisiones con el fin de mejoarar el desempeño financiero, operacional y estrategico de la entidad. Por lo que el negocio o empresa lleve un proceso exitoso.

La implantación mas adecuada son los que se ejecutan primero a un punto de vista a través del modelo piloto del nivel elevado. Lo que generar resultados óptimos con velocidad, y ver en los trabajadores como apoyar en la decisión por tomar. También ayudara a identificar las áreas con problemas del cuidado, donde todo ello es excelente. El presente estudio realizado, fue con el fin de otorgar una herramienta competitiva a la pequeña y mediana Industria Ecuatoriana y con ello llegar a la ejecución.

A nivel Nacional

Paz (2016), Chiclayo. En su tesis: Propuesta de mejora del proceso productivo de la Panadería el Progreso E.I.R.L. para el incremento de la rentabilidad y producción, se hizo en relación de la ejecución productiva del pan labranza en la panadería El Progreso E.I.R.L, de Chiclayo. Lo que hoy esta viviendo una demanda insatisfecha, su proceso de producción no cuenta con una metodología adecuada de trabajo además de una incorrecta distribución. Este análisis consiste en evaluar la situación que atraviesa la empresa, identificando los principales problemas del proceso de producción, que disminuyen la eficiencia del desarrollo de las actividades, con el fin de analizar y proponer un plan de mejora. Mediante un tipo de estudio de trabajo, establecer tiempos y estructuras de procesos.

Los resultados demostraron un cuello de botella la etapa de formulación con un tiempo de 77 minutos, se realiza de manera artesanal. Con un tiempo de oseo de 27 minutos y un 31.56% de actividades improductivas, además se detectó una inadecuada distribución de la planta, generando demoras en el proceso de producción. Por lo que se propuso una mejora en la distribución de la planta, con el fin de mejorar todas las dificultades respecto a la producción. Y la capacidad utilizada aumento en un 56.75%. pudiendo incrementar un 2250 de panes y una capacidad utilizada en los tiempos de la ejecución. De esta manera se concluye que la evaluación financiera nos indica que la TIR de 51.20 % y el VAN es de S/6 0202,47, con un coeficiente de 1.04 permitiendo que la propuesta sea rentable, con un periodo de recuperación de un año y once meses, teniendo un incremento en la producción de 18 000 panes en el día, produciendo 30 000 panes al día con una eficacia de 81.11 %.

Taca (2016), Puno. En su tesis titulada: Costos de Producción y Rentabilidad del C.I.S. Panadería y Confitería de la UNA, se realizó la investigación mediante la influencia de los costos de producción sobre la materia prima, mano de obra y los gastos de la producción para la determinación de la rentabilidad y su incidencia estimada en los periodos de 2011 y 2012. Por lo que se propone un adecuado sistema de costos que incrementara la rentabilidad del CIS. Panadería y confitería De La Una de Puno. Se pudo demostrar mediante la determinación de los costos

en la elaboracion de productos para el año 2011. El pan integran por unidad tiene un precio de 0.19, el cachito de matequilla tiene un costo unitario de 0.55, pan de yema un costo unitario de 0.59 y el paneton en bolsa cuesta 14.30 en el año 2012. El Pan Integral tiene un costo unitario de 0.26, cachito de mantequilla un costo unitario de 0.52, pan yema 0.52 y el paneton un 14.20, con lo que se busca es establecer la rentabilidad.

Con respecto a la rentabilidad obtenida de los periodos 2011-2012, el pan integran aumente en un 5% a diferencia del siguiente periodo fue -30%, el cachito de mantequilla arrojó un promedio de -10% respecto al periodo siguiente fue -4%, el pan de yema tuvo un promedio de -18%. Finalmente el paneton en bolsa tuvo un 10.63% y su variacion fue de 11.25%.

Robles (2015), Chimbote. En su tesis titulada: Análisis de los costos y propuesta de un sistema de costeo ABC para la empresa de panadería y pastelería productos Ottone SAC, consigno como objeto de estudio analizar los costos e implementar una propuesta de un Sistema de Costeo ABC para la panaderia y pasteleria Productos Ottone SAC, Chimbote-2015. Considerando como objetivos especificos, describir la forma de los costos, analizar la estructura de los costos y Elaborar una propuesta de sistema de Costos Basados en Actividades (ABC) dentro de la empresa Productos Ottone. La tecnica que uso para la recoleccion de datos fue la ficha de observacion que nos ayudo a definir y evaluar el analisis documental donde se obtuvo las hojas de costos con las que cuentan la empresa.

Mediante un tipo de investigacion descriptiva de corte transversal, lo que ayudo a concer y analizar la estructura de los costos, facilitando identificar los costos unitarios de tres productos: Keke, Pan y Aviador. La poblacion es representada por los costos entregados por la empresa hasta hoy en dia y la muestra es los costos definidos en el primer turno del dia en el año 2015 de la panaderia Productos Ottone, cuya muestra es estilo no probabilistica, teniendo criterios de cercania y acceso en la empresa.

De esta manera se concluye dandole importancia que los colaboradores a cargo de los costos tienen que tener una capacidad y conocimiento adecuado para no cometer yerros que repercuten en el futuro causando problemas. Los precios

de venta que hoy en día aplica la panadería Productos Ottone se encuentran por debajo de los resultados obtenidos, por lo que se puede decir que la empresa tiene un incorrecto análisis de costo tradicional.

A nivel Local

Terrones (2016). En su tesis titulada “Factores que influyen negativamente en la rentabilidad de la mype panadería Miraflores de Otuzco – Cajamarca”, el objeto principal de esta investigación fue determinar qué factores influyen en la rentabilidad de la empresa en estudio. Mediante un tipo de investigación de diseño no experimental, la técnica usada para la recolección de datos fue mediante el análisis de los costos.

Los resultados obtenidos muestran que la situación económica, financiera y producción de la Mype panadería de Miraflores, negocio que se dedica a la panadería artesanal, se encuentra en una situación de crecimiento, respecto al aspecto económico y financiero demuestra que existe liquidez y solvencia, pero el proceso de producción no es bueno, porque no se alcanza el nivel de producción y ventas planteados. En conclusión, le hace falta un control sobre los recursos económicos y financieros, causa un impacto negativo sobre el rendimiento de la inversión de la Mype panadería Miraflores, lo que le dificulta la gestión de manera eficiente y eficaz de sus activos, que fomente más ventas y repercute en la rentabilidad futura.

1.3. Teorías Relacionadas

1.3.1. Costeo basado en actividades

Definición

“El sistema de costos es quien define el proceso administrativo y contable para definir los datos que permiten estimar el costo de actividades de procesos, productos y servicios.” (Rincón, 2016 p.65)

Es una agrupación de procesos, técnicos, registros e informes organizados en base a lo que indica la partida doble y otros principios técnicos, que su mayor

objetivo es la estimación de costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles realizadas. (Arnal, 2014)

Por lo que el sistema de costos en un principio se creó con el fin de acumular los costos que se realizó durante cada etapa o proceso de fabricación y en cuanto a la evaluación de los inventarios el costo de ventas, lo mismo ocurre para la proporción de la información relevante para el control, planeamiento y sobre todo la toma de decisiones. Así mismo se va crear un costeo para los productos terminados y en proceso. Sin embargo, aparecen nuevos sistemas que sirven de ayuda para cubrir lo que se viene mencionando, también contribuyen con una mejor gestión de costos.

Clasificación

Rincón (2016) afirma que los costos se clasifican en:

Según a la naturaleza del proceso de fabricación

- a) Sistema de costos por ordenes: son la acumulación de los costos de la producción según especificaciones del cliente.
- b) Sistemas de costos por procesos: son las acumulaciones de los costos en sus diferentes procesos productivos.

De acuerdo a la fecha y método del cálculo.

Sistema de costos históricos: son la acumulación de los costos reales ya sean pasado o incurridos, puede suceder con cada una de las ordenes de trabajo según sus fases.

Sistemas de costos predeterminados: son costos que funcionan con otros ya calculados con anticipación al proceso de fabricación, sirven para compararse con los costos reales en las que se han incurrido para determinar el nivel de producción y tomar medidas adecuadas.

b.1) sistema de costos estimados: son los costos estimados por la empresa respecto a una producción durante un determinado periodo de tiempo. Por lo general se acoge al costo promedio real de los periodos pasados, con el fin de mostrar los cambios económicos eficientes y que son preliminares ante el futuro. (Rincón, 2016)

b.2) sistema de costos estandar: son las cantidades que la empresa prevee o cree que debe costar realizar un producto durante un periodo de tiempo determinado, sobre bases con certeza, condiciones economicas y otros factores. (Rincón, 2016)

De acuerdo al cálculo de los inventarios.

- a) Sistema de costos por absorción: este considera y acumula todos los costos de producción, tanto fijos como variables, considerados como parte del valor de los productos elaborados, bajo la premisa que todos los costos son necesarios para fabricar un producto.
- b) Sistema de costos directo o variable: considera y acumula sólo los costos variables como parte de los costos de los productos elaborados, por cuanto los costos fijos sólo representan la capacidad para producir y vender independientemente a su fabricación.

De acuerdo a la filosofía del costo.

- a) Sistema de costos basados en actividades (ABC): este sistema se encarga de enlazar los costos indirectos con las actividades en que incurre la entidad. Las actividades se proponen en base a los costos indirectos que son mostrados como directos a las actividades desde el momento de la traslacion de los productos (objeto de costos), la cantidad de actividades serán consumidas por los costos. Por lo que cabe decir que el costo total esta conformado por costos directos y costos cercanos a ciertas operaciones que son tomadas en cuenta para añadir al valor de productos. (Rincón, 2016)
- b) Sistemas de costos objetivo: es un sistema que inicia su proceso del precio meta y un nivel de utilidad esperado, que determinan los costos en que una empresa debe caer para poder ofrecer un producto, costo meta (costo meta= precio meta- utilidad deseada).

- c) Sistema de costos basado en ventas: lo que busca es evitar los errores e inequidades entre las áreas, lo que ayuda a la aceptación del modelo. Más allá de facilitar el proceso de medición, transforma y mejora la cultura en las organizaciones, con el fin de orientarlas a una cultura de ventas. . (Rincón, 2016)

Definición sistema de costos por actividades

La filosofía de costeo basado en actividades es confiable y contribuye como algo novedoso, productos o servicios (objetos de costo) no consume recursos sino actividades. La propuesta metodológica fue inicio para hallar las respuestas a la distribución de los costos indirectos así mismo sirvió para desarrollar lo que ahora conocemos como administración basada en operaciones. (Rocafort & Ferrer, 2014)

El sistema de costos basado en actividades es considerada, una metodología que mide costos y el desempeño de actividades, recursos y el objeto del costo. Los recursos se asignan primero a las actividades; después, los costos de las actividades se asignan a los objetos de costos según su uso. Por lo tanto, el costo del producto estará dado por la suma de los costos de todas las actividades necesarias para producir el bien o servicio, sin poner atención en la función que lo localiza. (Rocafort & Ferrer, 2014)

Es un proceso que pretende una relación adecuada de los costos indirectos de producción y gastos administrativos de un producto, servicio o operación específica, a través de la identificación de las actividades o procesos de apoyo, se tomara en cuenta la asignación driver y en consecuencia su medición razonable según los objetivos y unidades de costo. (Rocafort & Ferrer, 2014)

La idea básica del ABC, parte de un análisis profundo de la causalidad del costo (relación causa/ efecto), ya que establece que el producto no es el causante del costo, como tradicionalmente se creía. Para ABC, lo que genera costos en la organización, es el desarrollo de Actividades que se deban desarrollar para producirlo. En ABC, los centros de costos (que en el paradigma tradicional de los Sistemas de Costos, solo acumulaban los costos incurridos y/o asignados a

dichos centros de costos), pierden interés como portadores de costos y cambio, y lo adquieren como conjunto de recursos humanos y materiales, capaces de desarrollar actividades. (Rocafort & Ferrer, 2014)

Objetivo del sistema de costos por actividades

El objeto del ABC es medir y establecer los precios según los recursos usados en las operaciones mas no la distribución de costos comunes entre productos. El ABC trata de identificar las actividades y operaciones prestadas por los recursos organizativos de apoyo. Siguiendo los gastos derivados de los recursos apoyándose hasta las operaciones, finalizando se tiene el costo total de cada una de las operaciones prestadas . (Blas, 2014)

Beneficios

Rocafort y Ferrer (2014) menciona que los beneficios del costeo por actividades son:

- a) Facilita el costeo justo por línea de producción, particularmente donde son significativos los costos generales no relacionados con el volumen.
- b) Analiza otros objetos del costo además de los productos.
- c) Indica inequívocamente los costos variables a largo plazo de los productos.
- d) Produce medidas financieras y no financieras que sirvan para la gestión de costos y para evaluación del rendimiento operacional.
- e) Ayuda a la identificación y comportamiento de costos y esta forma tiene el potencial para mejorar la estimación de costos.

Limitaciones.

Rocafort y Ferrer (2014) afirma que las limitaciones del costeo por actividades son:

- a) No se conocen consecuencias en cuanto al comportamiento humano y organizacional.

La información obtenida es histórica.

- b) La selección de cost-drivers y costos comunes a varias actividades no se encuentran satisfactoriamente resueltos.
- c) El ABC no es un sistema de finalidad genérica cuyos outputs son adecuados sin juicios cualitativos.

En las áreas de control y medida, sus implicaciones todavía son inciertas.

Inductores (Drivers)

Definición de inductor, considerado como evento, circunstancia o condición que genera que suceda algo. Por ejemplo el inductor de costos, se considera como factor, que causa o hace que varíe el costo. El inductor es lo que genera los costos. Afecta a los costos, es un representante de capacidad y habilidad. (Blas, 2014)

Clasificación de los inductores

Rincón (2016) define que los inductores pueden ser clasificados: por recursos, actividades y de costos:

Inductores de recurso: mida la cantidad de recursos que fueron consumidos por una actividad, también se le puede considerar como inductor de recurso, como base de asignación, que asigna recursos a los centros donde las actividades serán llevadas a cabo. Se tiene que tener un inductor para cada recurso.

Inductores de actividades: se le conceptualiza como una medida de intensidad y frecuencia según las demandas existentes en cada operación por objeto de costos (o por otras actividades). Es utilizado con el fin de asignar costos. También se debe implementar inductor para cada actividad que se realizara.

Inductores de costo: es la base de la actividad, que define la manera de que un producto u servicio tenga objeto de costo, usa recursos indirectos de una entidad. Se enlaza casualmente que busca entre actividad y costo. El trabajo de identificar las operaciones, va de la mano con las necesidades de implementar los inductores.

Por lo que se define que cualquier cambio en el inductor de costo, creara variaciones en el costo final que tenga relación al objeto de costo. Para (Sharman, 1998), respecto a los inductores de costo, considera que: ocasionan que la

actividad sea realizada ineficientemente por razones más allá del control de la gerencia funcional. Los inductores de costo (contrario a inductores de actividades) influyen causalmente en el costo de la actividad, en términos de dinero. Ellos ocasionan cierto grado de desperdicio o ineficiencia en el costo de una actividad. (Rincón, 2016)

Etapas del diseño de costos por actividades

Etapa 1. Conocimiento preliminar de la estructura de costos.

Cuando se tiene contacto por primera vez con una entidad o departamento de una compañía, lo primero que se tiene que hacer es identificar la estructura de costos. En la primera etapa se aplica el estudio a priori, porque sino se hace este proceso podemos causar perdidas de recursos lo cual genera problemas para la empresa (el tiempo es uno de los principales) en escudriñar acciones irrelevantes con poca trascendencia. (Rocafort & Ferrer, 2014)

Lo cual permitira valorar la exactitud en la empresa en las estimaciones posteriores. Al finalizar se tiene que analizar la relevancia de los costos, dejando de lado costos o acciones intrascendentes, esta actividad se intensifica con el uso y aplicación de Activity Based Costing, ya que se trata de un sistema en el que se analizan detenidamente los parámetros indirectos de los centros de costos, y en el afán de acumular todos los costos que conforman una actividad, se puede fácilmente caer en el error de querer detectar algunos que sin duda son muy poco importantes. (Rocafort & Ferrer, 2014)

Etapa 2. Análisis de los procesos.

Las distintas entidades realizan diferentes estructuras de procesos, para implantar objetivos de si mismas, que sirve para cubrir y abastecer las materias primas, hacia las areas productivas, con el fin de comercializar productos terminados, etc. Actividades enlasadas con secuencia entre si, son las que crean los procesos. Los procesos engloba las actividades y operaciones interrelacionas con la finalidad de cumplir los objetivos, por lo que se obtendra como solucion el producto inicialmente deseado, y otros productos secundarios y el crap del sistema. (Rocafort & Ferrer, 2014)

Etapa 3. Análisis de las actividades.

Rocafort y Ferrer (2014) afirman que el análisis de las actividades es lo más importante en el sistema ABC, ya que éstas describen lo que hace la empresa, en que se invierte el tiempo y los distintos inputs. Las actividades dentro de una empresa son infinitas, puesto que se pueden descomponer en tareas y éstas en sus mínimas unidades de movimiento. Una gran cantidad de actividades significa mayores puntos de control, mayor necesidad de análisis de información, etc. Lo que conlleva a la formación de un cuadro de situación de las posibilidades de cada compañía. Para determinar si las actividades son prescindibles o se puede mejorar es importante realizar tres preguntas, a nosotros mismo o a terceros involucrados, estas son:

Para qué: una actividad en la que no podamos encontrar respuesta a esta pregunta, será porque seguramente no agrega casi ningún valor, entonces se justifica que continúe siendo realizada.

En qué momento y dónde: en algunas oportunidades, se observa que una determinada actividad debe ser realizada, pero si se complementa en otra etapa del proceso, en otro físico los resultados pueden ser mejores en calidad, tiempo o costo.

Quién y cómo: cuál es la persona que la realiza, con qué conocimientos cuenta, y cuál es la metodología empleada para realizar.

Etapa 4. Agrupamiento de las actividades.

Rocafort y Ferrer (2014) define que la cuarta etapa tiene la finalidad de simplificar cantidades o detalles, que aun quedan abiertos con etapas anteriores, todo ello porque se necesita obtener un resultado y análisis más profundo y adecuado. Por lo que facilitara el control que repercutira en la toma de decisiones, también existen criterios para la ejecución de esta etapa como son:

En muchas ocasiones se ejecutan actividades parecidas en los centros de costos que no son económicamente importante de manera independiente lo que conviene es analizarlas en conjunto.

Muchas veces se cree que dos o más actividades, tendrán un costo unido Cost Driver, a pesar de trabajar consecutivamente con el fin de ser distribuidas

entre los objetos de costos. Si su importancia actual tiene un nivel bajo y su análisis en forma independiente no agrega ninguna información notable para la toma de decisiones, son candidatas a ser agrupadas.

La union de las actividades en una situacion dificil, porque se tiene que conocer la realidad de la entidad, esta es la forma de la etapa mencionada, ademas se tendra que proyectar y preveer el crecimiento en los meses siguientes.

Etapa 5. Determinación de los cost drivers o inductores de recursos.

Rocafort y Ferrer (2014) nos dice, que esta etapa tiene como finalidad encontrar la metodología adecuada para hacer el traslado de los costos de las actividades definidas en etapas anteriores. Se considerara actividades de apoyo para la ejecución de otras. Así mismo existiran centros de costos que sirvan de apoyo total para otros centros de costos, dentro de esto se diferenciara dos recursos distintos:

Recursos humanos: se observara el tiempo que le dedican los trabajadores de los centros de costos a cada una de las actividades que se viene realizando. Es necesario conocer la dedicación y esfuerzo que le dedican a las actividades que tienen un alto riesgo de recursos humanos, pero las dificultades se hallaran en actividades no rutinarias o habituales cuanto mas alto sea mayor sera la dedicación. Para ello Bendersky E. señala dos técnicas que pueden ser útiles para revelar la información necesaria para asignar los costos de recursos humanos a las actividades:

Que los empleados llenen planillas donde deberá estar identificada la dedicación a cada una de las actividades.

Estar presente y ser parte de ellos al momento de la realización de las actividades y poder conocer de manera mas eficiente y cierta.

Recursos no humanos: las asignaciones de los costos es mas facil y sencilla, porque existe mayores posibilidades de medición. Se toma en cuenta dos tipos de bases temporales:

Base temporal simple: horas máquina, su medición puede ser realizada mediante un simple reloj.

Base temporal combinada: KW/h. La potencia de una maquina multiplicada por el tiempo de funcionamiento.

Etapa 6. Determinación de los objetos de costos.

Los objetos del costo son productos, servicios o departamentos para el cual deseamos medir, acumular y asignar los costos. Esta etapa parece ser sencilla en la implementación de un sistema ABC, puesto que toda empresa conoce los productos que elabora y comercializa, y de los cuales desea conocer sus costos. (Rocafort & Ferrer, 2014)

Mayormente las empresas desean acumular costos en productos que no salen a la venta o desean conocer los costos de elaborar determinada información en forma rutinaria y exigida por las reglamentaciones vigentes. Mucho de los costos de las actividades se asignaran a más de un objeto de costo, por lo que al hacer la sumatoria lineal de costos de todos los objetos de costo, no dará necesariamente un dato relevante y pueden darse confusiones. (Rocafort & Ferrer, 2014)

Etapa 7. Determinación de cost drivers de actividades

Rocafort y Ferrer (2014) que cada actividad tiene que tener su propio cost driver para poder tener objeto de costos, al definir cada cost driver existirá un sistema de medición y control independientes. La consistencia de cada cost driver, debe ser utilizada para la determinación de metodologías para con el fin de distribuir actividades entre los productos siempre en cuando el indicador sea igualmente valioso como los objetos de costo. Los cost driver se distribuyen en función a la cantidad de las partes o piezas. También hay tipos de cost driver, está el simple de actividades y cost driver complejos de actividades y se encuentran divididos según:

Cost driver simples de actividades:

Cost Drivers de Operaciones: el número de las operaciones y transacciones llevadas a cabo en cada objeto de costo, considerado como indicador de los mismos costos empleados.

Cost Drivers de Tiempo: importante será el tiempo de duración de cada una de las actividades para la aplicación de los costos.

Cost Driver de Intensidad: La realización de determinadas actividades requiere muchas veces de condiciones o habilidades especiales por parte del operados de la misma.

Cost driver complejos de actividades: en varias ocasiones las actividades no son totalmente de acuerdo según la identificación de un cost driver simple, por lo que será necesario realizar combinación entre estos.

1.3.2. Rentabilidad

Definición

Segura (2014), menciona que, “ La rentabilidad es cuando un entidad obtiene un suficiente resultado o beneficio final, o sea, cuando sus ingresos hayan superado a los costos y gastos mayores, la diferencia existente entre ellos es considerada aceptable” (p.124).

Es también la capacidad de que las empresas generen utilidades, la rentabilidad hace referencia a tener más ganancias que pérdidas en el área de los negocios determinados, Provenientes de una inversión o actividad económica. (Eslava, 2016)

Roldán (2013), nos dice, que la rentabilidad es una acción que se emplea al momento de realizar la acción económica en las que están sumergidos unos medios, materiales, humanos y financieros con la finalidad de generar más resultados y beneficios económicos. (p.54)

La relación entre la cifra de beneficios y el capital invertido para crear esos beneficios es una de las medidas más válidas y ampliamente utilizadas. Para aumentar la rentabilidad se puede: Aumentar el margen, vender más caro, potenciar la venta de los productos con más margen o reducir costos, aumento de rotación: vender más ó reducir el activo y aumentar el apalancamiento: aumentar la deuda para que la división entre el activo y los capitales propios sea mayor. (Rodríguez & Hernández, 2013)

Análisis de la rentabilidad

Según menciona Eslava (2016) la rentabilidad es analizable cuando se le considera dos enfoques como es solvencia y estructura financiera:

El análisis de solvencia, es conocida como la capacidad que tiene la empresa para poder satisfacer las obligaciones financieras, (devolución de principal y gastos financieros), consecuencia del endeudamiento, a su vencimiento. (Eslava, 2016)

La estructura de la entidad sera analizada con la finalidad de comprobar su manera de tener un desarrollo adecuado de si misma. Es decir, las trabas economicas que tiene o existe en toda actividad empresarial son la rentabilidad y la seguridad, la rentabilidad es la retribucion al riesgo y con objetivos contrapuestos, asi mismo la inversion mas segura no suele coincidir con la mas rentable. Sin embargo es necesario pensar que el de la solvencia de una empresa esta intimamente enlazado al de rentabilidad, en el sentido de que la rentabilidad es un condicionante decisivo de la solvencia, pues la obtención de rentabilidad es un requisito necesario para la continuidad de la empresa. (Eslava, 2016)

Consideraciones para constituir indicadores de rentabilidad

Rodríguez y Hernández (2013) afirman que en su expresión analítica, la rentabilidad contable va a venir expresada como cociente entre un concepto de resultados y un concepto de capital invertido para obtener ese resultado. A este respecto es necesario tener en cuenta una serie de cuestiones en la formulación y medición de la rentabilidad para así poder elaborar un ratio o indicador de rentabilidad con significado.

En la determinación de la cantidad de los recursos invertidos habrá de considerarse el promedio del periodo, pues mientras el resultado es una variable flujo, se calcula mediante un periodo, la base de comprobación, constituida por la inversión, es una variable stock que solo informa de la inversión existente en un momento concreto del tiempo. Por ello, para aumentar la representatividad de los recursos invertidos, es necesario considerar el promedio del periodo. Por otra parte, también es necesario definir el periodo de tiempo al que se refiere la medición de la rentabilidad (normalmente el ejercicio contables. (Rodríguez & Hernández, 2013)

Las magnitudes, cuyo cociente es el indicador de rentabilidad han de ser susceptibles de expresarse en forma monetaria. Debe existir, en la medida de lo posible, una relación causal entre los recursos o inversión considerados como denominador y el excedente o resultado al que han de ser enfrentados. (Rodríguez & Hernández, 2013)

Niveles de análisis de la rentabilidad empresarial

Lamattina (2014) menciona que de cualquier manera se puede atender las definiciones de resultado e inversión, se puede determinar un indicador de rentabilidad, se puede conocer haciendo el estudio de la rentabilidad en una entidad, y se puede hacer a través de dos niveles, en función al tipo de resultado o inversión que este considerado con si mismo:

En primer lugar esta el análisis conocido como rentabilidad económica o del activo, la cual tiene relación de la definición de un concepto de resultado conocido o esperado, antes de los intereses, en un total de su capital económico que son usados sin considerar la financiación u origen de los mismos por lo que representa, desde una perspectiva económica, el rendimiento de la inversión de la empresa. (Lamattina, 2014)

Y un segundo nivel, la rentabilidad financiera, en el que se enfrenta un concepto de resultado conocido o previsto, después de intereses, con los fondos propios de la empresa, y que representa el rendimiento que corresponde a los mismos. (Lamattina, 2014)

El apalancamiento financiero es la relación existente entre ambos tipos de rentabilidad, esa será su definición, que bajo al supuesto de una estructura financiera donde hay capitales ajenos, este se mostrará como un aplicador de la rentabilidad financiera en relación a la económica, si y solo si esta última mencionada sea mayor al costo medio de la deuda también actúa de manera contraria como reductor. (Lamattina, 2014)

La Rentabilidad Económica.

La rentabilidad económica o de la inversión es una medida, referida a un determinado periodo de tiempo, del rendimiento de los activos de una empresa con independencia de la financiación de los mismos. De aquí que, según la opinión

más extendida, la rentabilidad económica sea considerada como una medida de la capacidad de los activos de una empresa para generar valor con independencia de cómo han sido financiados, lo que permite la comparación de la rentabilidad entre empresas sin que la diferencia en las distintas estructuras financieras, puesta de manifiesto en el pago de intereses, afecte al valor de la rentabilidad. (Eslava, 2016)

$$\text{Rentabilidad económica (R. e.)} = \frac{\text{Beneficio económico}}{\text{Activo total}}$$

La rentabilidad económica se erige así en indicador básico para juzgar la eficiencia en la gestión empresarial, pues es precisamente el comportamiento de los activos, con independencia de su financiación, el que determina con carácter general que una empresa sea o no rentable en términos económicos. Además, el no tener en cuenta la forma en que han sido financiados los activos permitirá determinar si una empresa no rentable lo es por problemas en el desarrollo de su actividad económica o por una deficiente política de financiación. (Eslava, 2016)

Rentabilidad Financiera

La rentabilidad financiera o de los fondos propios, denominada en la literatura anglosajona return on equity (ROE), es una medida, referida a un determinado periodo de tiempo, del rendimiento obtenido por esos capitales propios, 40 generalmente con independencia de la distribución del resultado. (Eslava, 2016)

La rentabilidad financiera puede considerarse así una medida de rentabilidad más cercana a los accionistas o propietarios que la rentabilidad económica, y de ahí que teóricamente, y según la opinión más extendida, sea el indicador de rentabilidad que los directivos buscan maximizar en interés de los propietarios. Además, una rentabilidad financiera insuficiente supone una limitación por dos vías en el acceso a nuevos fondos propios. Primero, porque ese bajo nivel de rentabilidad financiera es indicativo de los fondos generados internamente por la empresa; y segundo, porque puede restringir la financiación externa. (Eslava, 2016)

$$\text{Rentabilidad financiera (ROE)} = \frac{\text{Beneficio neto}}{\text{Patrimonio}}$$

En este sentido, la rentabilidad financiera debería estar en consonancia con lo que el inversor puede obtener en el mercado más una prima de riesgo como accionista.

Formas para medir y mejorar la rentabilidad

Lamattina (2014) menciona que las organizaciones tienen tres caminos para mejorar su rentabilidad:

Procurar un estricto control de los gastos: implica tener en cuenta que las empresas viven de lo que producen, no de lo que ahorran. Esta alternativa permite optimizar los ingresos.

Mejorar los márgenes por producto: requiere la sensibilidad para medir de manera constante lo que ocurre en el mercado. Esta es la alternativa ideal, pero no hay que olvidar que la competitividad actual hace que las posibilidades para mejorar los márgenes sean cada vez menores.

Aumentar la frecuencia de ventas (Generación de Flujo de Dinero o Aumento de la Rotación): significa vender más, en el mismo tiempo, con la misma estructura y la misma inversión. Este es el camino que toman hoy las organizaciones, las que, además, ponen mucha atención en el control efectivo de los gastos.

Características de un negocio rentable:

Roldán (2013) menciona que antes de empezar, es necesario aclarar que no existen fórmulas “matemáticas”, por llamarlas de alguna forma, que determinen si un negocio es rentable o no de forma segura. Al tiempo de hacer negocios, todos sabemos que existe una cuota de riesgo, la cual es inherente a todo empresario experimentado o joven. Sin embargo, no siempre es suficiente con nuestras apreciaciones y siempre es conveniente asesorarnos antes de emprender un negocio que pueda demandarnos mucho tiempo y dinero.

Retorno de la Inversión (ROI)

El ROI es una cifra que determina el porcentaje de dinero o beneficio al cumplimiento de determinada cantidad de tiempo que debemos haber establecido

antes. Se calcula de manera muy simple: dividiendo el total de nuestro beneficio (ganancias) por el total de nuestros costos (inversiones). El ROI es una cifra interesante al momento de hacer comparaciones con otros negocios. En el caso de no saber exactamente cuánto dinero es una cifra que podemos considerar rentable y no tener asesores a quienes consultar, podemos averiguar la cifra ROI de otros negocios que conocemos y sí consideramos rentables. De esta manera, hacemos una comparación basada en el ejemplo y no en complejos cálculos. Por último, cabe destacar que un negocio rentable es un negocio que presenta un ROI alto. (Roldán, 2013)

Difusión acertada

Vivimos en un mundo de marcas, las cuales se encuentran en una guerra, literalmente, por llamar la atención unas sobre otras para destacar en los sectores del público a los que apuntan. Un negocio no es rentable sin un plan de estrategias de marketing adecuado. Afortunadamente, existen muchos canales por los cuales es posible difundir un negocio, sus productos y servicios. Para Torres (2002) Si el negocio es nuevo, se recomienda comenzar por plataformas económicas, generalmente en medios digitales, los cuales permiten medir y evaluar constantemente el desarrollo de las campañas propuestas. En estos casos, podemos aprender rápidamente de nuestros usuarios, corregir las campañas e ir “afinándolas correctamente nos acercará a potenciales clientes y/o consumidores, nos hará más poderosos como marca, nos permitirá hacernos conocidos en el ambiente en el que trabajamos pudiendo generar interesantes redes de negocios y asociaciones y, más importante, nos aporta la posibilidad de expandir nuestro alcance.” cada vez más para lograr el máximo de sus resultados. Un plan de difusión. (Roldán, 2013)

Pasión

Por último, y no por ello menos importante, destacamos la característica Pasión. A medida que transcurre la historia, podemos ir tomando nuevas conclusiones acerca de lo que aprendemos. Un factor común de la gran mayoría de las grandes empresas y más exitosos negocios que conocemos es, sin duda alguna, la pasión de trabajar en ellos. Muchos negocios comienzan sólo con una visión y las ganas desesperadas de convertir sus ideas en negocios que

funcionen, cueste lo que cueste, sin detenerse en frente a obstáculo ninguno.
(Roldán, 2013)

Rentabilidad de mercado

Al determinar la rentabilidad de un producto esta no dara a conocer la escala de saber si la empresa estara cumpliendo con sus objetivos con el fin que ha sido creada, obtener utilidades para sus accionistas. Tambien representa las estrategias, planes y operaciones usadas por la gerencia de mercado, lo que esta siendo correcto y asi ya no realizar los ajustes innecesarios que podran corregir el problema. (Rodriguez & Hernández, 2013)

Hoy en dia se vive en un mundo glabalizado y muy competente, por las que las empresas tienen que ser rentables para poder mantenerse. Un ejemplo es el caso de American International Group (AIG), es la empresa de seguros mas grandes del mundo y por ende una de las que genera mas rentabilidad.pero el hecho de no ser flexibles por la busca de resultados le ha generados problemas como perder en el mercado frente a sus competidores mas astutos. La finalidad de (AIG) esta definida otra vez hacia ser mas competitiva con la finalidad de poder lograr sus objetivos y obtener las utilidades esperadas por todos ellos. Y asi poder crear un balanc entre la rentabilidaad y la eficiencia. En muchas ocasiones empresas mas grandes con potencia mundial han caido en su fuerza por no considerar y conocer con certeza el concepto y significado de rentabilidad y productividad. (Rodriguez & Hernández, 2013)

1.4. Formulación del problema

¿De que manera el diseño de un sistema de costeo basado en actividades permite incrementar la rentabilidad de la panadería San Martin - Chota, 2017?

1.5. Justificación del estudio

La presente investigación es relevante, pues mediante la información recolectada nos ayudará a conocer los costos reales del proceso de producción de los productos que vende la panadería San Martin y asi conocer cual ha sido su incidencia en la rentabilidad generada durante el periodo 2017.

Tiene relevancia social porque el sistema de costeo basado en actividades permite que la panadería San Martín tenga información oportuna y necesaria para establecer sus costos permitiendo determinar la rentabilidad real percibida en cada periodo, lo que generará un incremento en el margen de utilidad en beneficio de la panadería, y la percepción de un precio justo por el cliente.

Tiene implicancia práctica porque el sistema de costeo basado en actividades se puede considerar como una herramienta para las empresas panaderas, pues manejando un buen sistema de costos les permitirá tener una información minuciosa además de un control oportuno de cada producto, que conlleva a una buena toma de decisiones y el incremento de la rentabilidad. Además el presente estudio propone un diseño de costeo basado en actividades para la panadería San Martín que puede servir como modelo para futuras investigaciones con situaciones similares a la estudiada.

Tiene valor teórico, porque el presente estudio de la formulación del costeo basado en actividades es aplicado en las bases teóricas aprendidas y estudiadas, esto contribuye como herramienta fundamental para poder discriminar cada elemento del costo, brindando algunas recomendaciones para la formulación de este sistema como algunas sugerencias que servirán para el desarrollo y mejora de la empresa.

1.6. Hipótesis

El diseño de un sistema de costeo basado en actividades incrementará la rentabilidad de la panadería San Martín - Chota, 2017.

1.7. Objetivos

1.7.1. Objetivo general

Diseñar un sistema de costeo basado en actividades para incrementar la rentabilidad de la panadería San Martín - Chota, 2017

1.7.2. Objetivos específicos

a) Analizar el costeo actual de la panadería San Martín – Chota.

- b) Determinar si existe perdida o ganancia respecto al costo unitario de los productos de mayor rotación y su precio de venta en la panadería San Martin – Chota.
- c) Evaluar la rentabilidad de la panadería San Martin - Chota
- d) Realizar un diseño de un sistema de costeo basado en actividades para incrementar la rentabilidad de la panadería San Martin – Chota.

CAPITULO II

MÉTODOS

II. MÉTODO

2.1. Diseño de la investigación

2.1.1. Tipo de investigación

Descriptivo - Analítico

Hernández, Fernández y Baptista (2014), afirman que un estudio de tipo descriptivo es el tipo de investigación concluyente que tiene como objetivo principal la descripción de algo, generalmente las características o funciones del problema en cuestión. Y es analítico porque luego de la descripción de las variables se realiza un análisis de las causas que generan la problemática en el escenario evaluado, en relación a las variables

La presente investigación fue de tipo descriptivo-analítico porque las variables costo basado en actividades y rentabilidad, fueron descritas y evaluadas según su condición en la empresa panadería San Martín, es decir, no se generó ningún tipo de manipulación ni se pretendió medir la relación entre las mismas.

2.1.2. Diseño de la investigación

No experimental-Transversal

Hernández, Fernández y Baptista (2014), afirman que un diseño no experimental es aquel donde no se realiza la manipulación deliberada de las variables, es decir, es una investigación donde no se hace variar las variables de manera intencional, lo que se hace es observar los fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos.

Así mismo, Hernández, Fernández y Baptista (2014), afirman que es transversal porque la información se recolecta en un solo momento, en un tiempo único, su propósito es describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado.

La investigación es de un diseño no experimental – transversal. En este sentido, en el estudio se analizó los aspectos relacionados a las variables estudiadas sin que la información que se obtuvo se manipule, sino que se mostró tal y como se desarrolló. Además, es transversal puesto que la información se recolectó en un momento dado.

Según el tipo de investigación, el diseño de investigación es el siguiente:



Dónde:

M = Muestra de estudio

O = Información a recoger

P = Sistema de costeo basado en actividades

2.2. Variables y Operacionalización

2.2.1. Variables

Tabla 1

Variables

Variables	Definición conceptual	Definición operacional
Variable Independiente: Costeo basado en actividades	Este sistema relaciona los costos indirectos con las actividades que se realizan en la empresa. Las actividades se plantean de tal forma que los costos indirectos aparecen como directos a las actividades, desde donde se les traslada a los productos (objeto de costos), según la cantidad de actividades consumidas por cada objeto de costos. (Rincón, 2016)	Representa el conjunto de lineamientos y procedimientos, así como técnicas que son utilizadas por la panadería San Martin para establecer sus costos en cada proceso de producción, su objetivo es determinar los costos unitarios de producción y el control de las operaciones de la panadería San Martin.
Variable dependiente: Rentabilidad	Segura (2014), manifiesta que “La rentabilidad se da cuando una empresa genera suficiente utilidad o beneficio, es decir, cuando sus ingresos son mayores que sus gastos, y la diferencia entre ellos es considerada como aceptable” (p.124).	Representa el beneficio económico que obtuvo la panadería San Martin en un determinado periodo producto de su actividad económica, se da cuando los ingresos resultan ser superiores a los gastos y la diferencia entre estos es considerada aceptable.

Fuente: Elaboración propia

2.2.2. Operacionalización

Tabla 2
Operacionalización de variables

Variables	Dimensiones	Indicadores	<u>Técnica e instrumento</u>
Variable Independiente: Sistema de costeo basado en actividades	Procesos productivos	Numero de procesos productivos	Técnica: entrevista
	Actividades planificadas	Número de actividades	Instrumento: guia de entrevista
	Costos indirectos	Porcentaje de costos indirectos de fabricación	Técnica: análisis documental
	Mano de obra	Numero de obras	Instrumento: hoja de registro
	Materia prima	Cantidad de materia prima	
Variable dependiente: Rentabilidad	Rentabilidad sobre la Inversión	Utilidad Neta/Activo Total	
	Rentabilidad sobre Patrimonio	Utilidad Neta/Patrimonio	
	Utilidad Activo	Utilidad antes Impuesto/Activo	Técnica: análisis documental
	Utilidad Ventas	Utilidad antes Impuesto/Ventas	Instrumento: hoja de registro
	Margen Utilidad Bruta	$Ventas - Costo Ventas / Ventas$	
	Margen Utilidad Neta	Utilidad Neta/Ventas Netas	

Fuente: Elaboración propia

2.3. Población y muestra

La población estuvo conformada por el gerente general de la empresa panadería San Martín, quien facilitó los registros de producción para determinar los costos de los productos de mayor rotación, además respondió una entrevista para conocer la situación actual de costos en la empresa.

La muestra la conformo el total de la población, es decir, el gerente de la empresa, por lo cual, se considera una muestra no probabilística.

2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

Técnicas

Entrevista: la cual se aplicó al Gerente General de la empresa.

Análisis documental: son operaciones direccionadas a representar un documento, en el cual se tomó en cuenta la información que contenga, así de esa manera se pudo analizar los datos del documento para su interpretación. Nos permitió recolectar información teórica-científica para la redacción del marco teórico. Así mismo permitió evaluar los costos inmersos en el proceso productivo de la empresa.

Instrumentos

Para la recolección de información de la presente investigación se utilizó.

Guía de entrevista: consistió en un conjunto de preguntas abiertas aplicadas al Gerente General de la empresa.

Hoja de registro: permitió registrar de forma detallada los ratios de rentabilidad y los estados financieros de los últimos años para su evaluación y tendencia de crecimiento.

Validez y confiabilidad

La validación y confiabilidad se realizó a través del juicio de expertos, los cuales dieron sus sugerencias y correcciones al cuestionario estructurado. Se consideró el juicio de expertos a 1 metodólogo, 1 especialista y 1 estadístico.

2.5. Métodos de análisis de datos

Para el desarrollo de la investigación se consideró los siguientes métodos:

Método Analítico: permitió analizar detalladamente los datos e información relacionada con la investigación obtenido de la aplicación de los instrumentos.

Método Sintético: permitió integrar los componentes dispersos de las variables para estudiarlos en su totalidad.

2.6. Aspectos éticos

Como criterios éticos se consideró al consentimiento informado, puesto que los participantes del estudio autorizaron la realización de la presente investigación, mostrando conformidad con el desarrollo del estudio.

También se ha considerado la confidencialidad, ya que se protegió la identidad de las personas informantes para su seguridad y protección.

Además se ha considerado la observación participante, la cual consistió en actuar con prudencia por la ética profesional por lo que se asume la responsabilidad de los resultados obtenidos producto del acopio de datos en la investigación.

CAPITULO III

RESULTADOS

III. RESULTADOS

Para responder a los objetivos trazados en la presente investigación se procedió a realizar el análisis documental a los reportes del área de producción de la empresa, encontrando que la estructura de costos de la empresa actualmente se basa en hojas de costos que el mismo jefe de producción elabora de acuerdo a sus criterios, estos documentos están conformados por gastos directos e indirectos y a través de los cuales se establecen los precios de venta. En base a la recolección documentaria de la panadería San Martín – Chota, a continuación, se muestra la forma actual del costeo de los productos de alta rotación:

La producción en la empresa panadería San Martín, se realiza en dos turnos durante el día, resultando en una producción al día de 7040 unidades, 2156 unidades de pan de yema, 2112 pan de sal, 1386 unidades de bizcocho de dulce y 1386 unidades de cemita de dulce.

Tabla 3

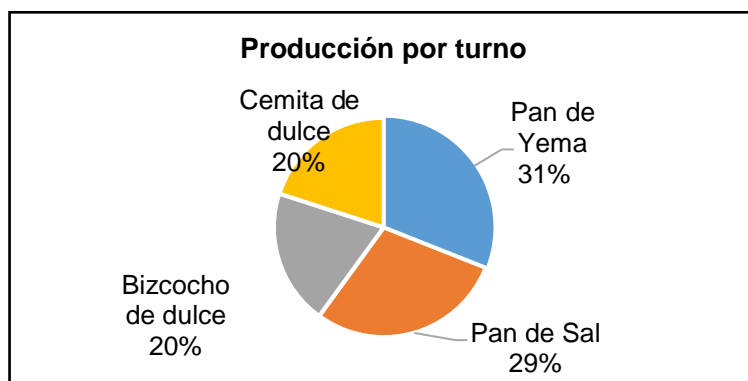
Producción por turno

PRODUCCIÓN TURNO DÍA				
PRODUCTO	UNIDADES	%	PRECIO UNITARIO	TOTAL S/
Pan de Yema	2156	31%	S/0.12	S/258.72
Pan de Sal	2112	29%	S/0.12	S/253.44
Bizcocho de dulce	1386	20%	S/0.25	S/346.50
Cemita de dulce	1386	20%	S/0.25	S/346.50
TOTAL	7040	100%	S/0.74	S/1,205.16

Fuente: Elaboración propia

Figura N°1

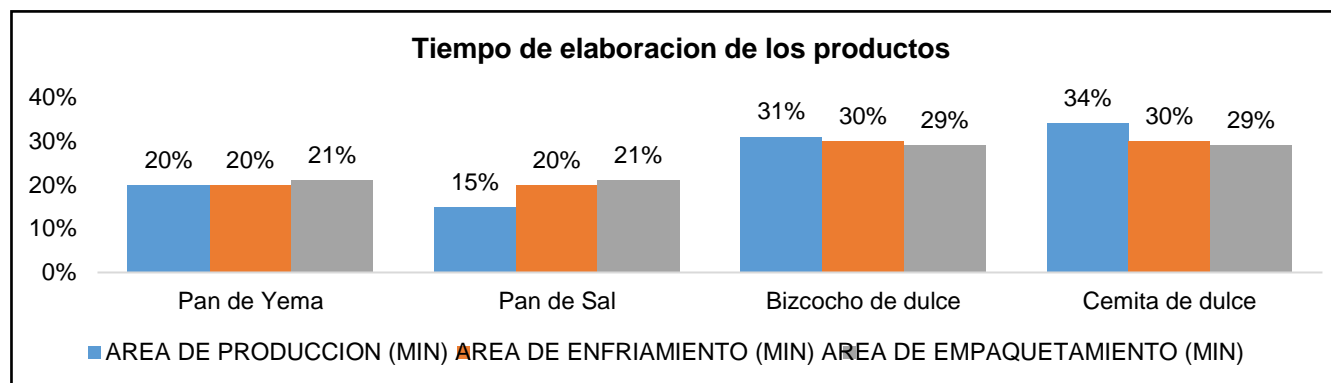
Producción por turno



Fuente: Elaboración propia

Tabla 4*Tiempo de elaboración de los productos*

TIEMPO DE ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS							
PRODUCTOS	UNIDADES	ÁREA DE PRODUCCIÓN (MIN)	%	ÁREA DE ENFRIAMIENTO (MIN)	%	ÁREA DE EMPAQUETAMIENTO (MIN)	%
Pan de Yema	2156	120	20%	40	20%	15	21%
Pan de Sal	2112	90	15%	40	20%	15	21%
Bizcocho de dulce	1386	180	31%	60	30%	20	29%
Cemita de dulce	1386	200	34%	60	30%	20	29%
TOTAL	7040	590	100%	200	100%	70	100%

*Fuente: Elaboración propia***Figura N°2***Tiempo de elaboración de los productos, representación en porcentajes**Fuente: Elaboración propia*

3.1. PRIMER ELEMENTO DEL COSTO: MATERIAL DIRECTO

Tabla 5

Material directo del pan de yema

MATERIAL DIRECTO DEL PAN DE YEMA				
MATERIAL DIRECTO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
MATERIA PRIMA				
Harina refinada Nicolini	35	kg	S/2.14	S/74.90
Huevos frescos	30	Unid	S/0.50	S/15.00
MATERIA AUXILIAR				
Manteca vegetal famosa	10	kg	S/5.40	S/54.00
Azúcar rubia Tuman	4	kg	S/2.00	S/8.00
SUBMINISTROS				
Sal marina	500	gr	S/1.00	S/1.00
Levadura red star	180	gr	S/0.05	S/9.00
TOTAL				S/161.90
COSTO UNITARIO				S/0.08

Fuente: Elaboración propia

Tabla 6*Material directo del pan de sal*

MATERIAL DIRECTO DEL PAN DE SAL				
MATERIAL DIRECTO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
MATERIA PRIMA				
Harina refinada Nicolini	50	kg	S/1.92	S/96.00
MATERIA AUXILIAR				
Manteca vegetal famosa	10	kg	S/5.40	S/54.00
Azúcar rubia Tuman	3	kg	S/2.00	S/6.00
SUBMINISTROS				
Sal marina	750	gr	S/1.00	S/1.00
Levadura red star	70	gr	S/0.14	S/9.80
TOTAL				S/166.80
COSTO UNITARIO				S/0.08

Fuente: Elaboración propia

Tabla 7*Material directo del bizcocho de dulce*

MATERIAL DIRECTO BIZCOCHO DE DULCE				
MATERIAL DIRECTO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
MATERIA PRIMA				
Harina refinada Nicolini	75	kg	S/1.92	S/144.00
MATERIA AUXILIAR				
Manteca vegetal famosa	10	kg	S/5.40	S/54.00
Azúcar rubia Tuman	25	kg	S/2.00	S/50.00
Levadura red star	80	gr	S/0.13	S/10.40
TOTAL				S/258.40
COSTO UNITARIO				S/0.19

Fuente: Elaboración propia**Tabla 8***Material directo cemita de dulce*

MATERIAL DIRECTO CEMITA DE DULCE				
MATERIAL DIRECTO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
MATERIA PRIMA				
Harina refinada Nicolimi	60	kg	S/1.92	S/115.20
Harina de trigo sin preparar	15	kg	S/1.33	S/19.95
MATERIA AUXILIAR				
Azúcar rubia Tuman	25	kg	S/2.00	S/50.00
Levadura red star	250	gr	S/0.10	S/25.00
TOTAL				S/210.15
COSTO UNITARIO				S/0.15

Fuente: Elaboración propia

Tabla 9

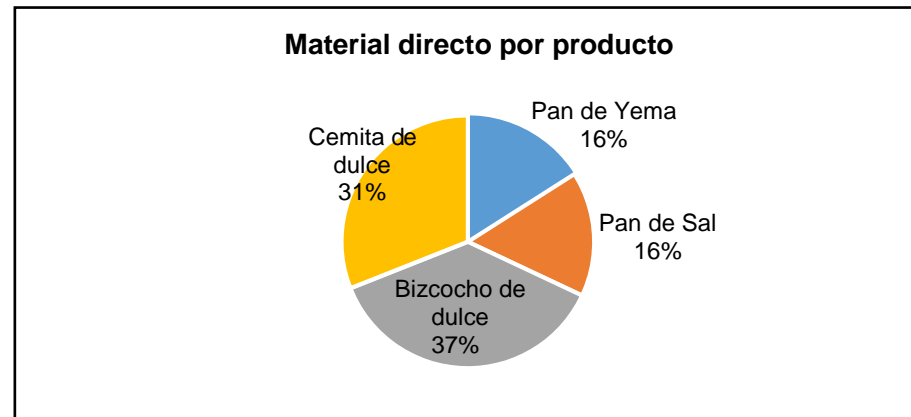
Material directo por producto

MATERIAL DIRECTO POR PRODUCTO		
PRODUCTO	COSTO UNITARIO	REPRE. EN %
Pan de Yema	S/0.08	16%
Pan de Sal	S/0.08	16%
Bizcocho de dulce	S/0.19	37%
Cemita de dulce	S/0.15	31%
TOTAL	S/0.49	100%

Fuente: Elaboración propia

Figura N°3

Representación en porcentaje del costo unitario por producto de material directo



Fuente: Elaboración propia

3.2. SEGUNDO ELEMENTO DEL COSTO: MANO DE OBRA DIRECTA

Tabla 10

Mano de obra total directa a diario

MANO DE OBRA TOTAL DIRECTA A DIARIO								
ÁREA	CARGO	SALARIO	ALIMENTACIÓN	TOTAL SALARIO	MOD asignado al pan de yema	MOD asignado al pan de sal	MOD asignado al bizcocho de dulce	MOD asignado a la cemita de dulce
Producción	Maestro	S/35.00	S/10.00	S/45.00	S/9.15	S/6.86	S/13.95	S/15.25
	Ayudante	S/30.00	S/10.00	S/40.00	S/8.14	S/1.24	S/12.40	S/13.56
Enfriamiento	Maestro	S/35.00	S/10.00	S/45.00	S/9.00	S/1.80	S/13.50	S/13.50
	Ayudante	S/30.00	S/10.00	S/40.00	S/8.00	S/1.60	S/12.00	S/12.00
Empaque	Maestro	S/35.00	S/10.00	S/45.00	S/9.45	S/2.03	S/13.05	S/12.86
	Ayudante	S/30.00	S/10.00	S/40.00	S/8.40	S/1.80	S/11.60	S/11.43
TOTAL					S/52.14	S/15.33	S/76.50	S/78.60

Fuente: Elaboración propia

Tabla 11*Mano de obra directa por producto*

MANO DE OBRA DIRECTA POR PRODUCTO					
ÁREAS		PAN DE YEMA	PAN DE SAL	BIZCOCHO DE DULCE	CEMITA DE DULCE
		2156	2112	1386	1386
PRODUCCIÓN	Maestro	S/0.0042	S/0.0033	S/0.0101	S/0.0110
	Ayudante	S/0.0038	S/0.0006	S/0.0089	S/0.0098
ENFRIAMIENTO	Maestro	S/0.0042	S/0.0009	S/0.0097	S/0.0097
	Ayudante	S/0.0037	S/0.0008	S/0.0087	S/0.0087
EMPAQUE	Maestro	S/0.0044	S/0.0010	S/0.0094	S/0.0093
	Ayudante	S/0.00	S/0.0009	S/0.0084	S/0.0082
TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA POR PRODUCTO		S/0.0242	S/0.0073	S/0.0552	S/0.0567

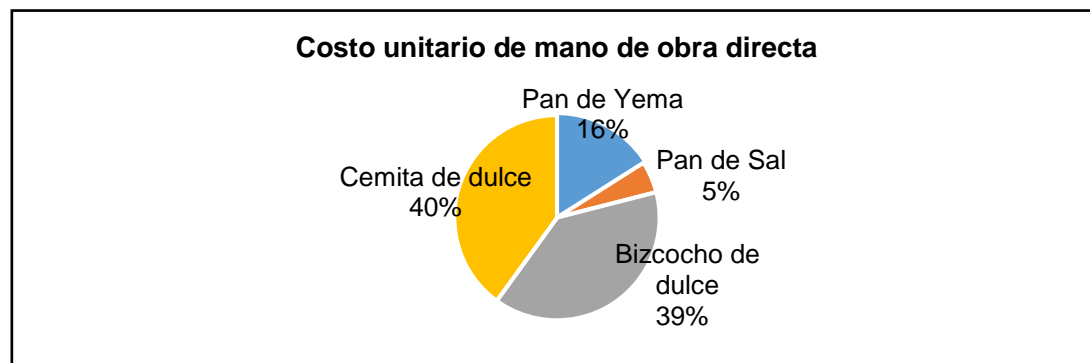
*Fuente: Elaboración propia***Tabla 12***Costo unitario de mano de obra directa*

COSTO UNITARIO DE MANO DE OBRA DIRECTA		
PRODUCTO	COSTO UNITARIO	REP. EN %
Pan de Yema	S/0.0242	16%
Pan de Sal	S/0.0073	5%
Bizcocho de dulce	S/0.0552	39%
Cemita de dulce	S/0.0567	40%
TOTAL	S/0.1433	100%

Fuente: Elaboración propia

Figura N°4

Representación en porcentaje del costo unitario de mano de obra directa por producto



Fuente: Elaboración propia

3.3. TERCER ELEMENTO DEL COSTO: COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Tabla 13

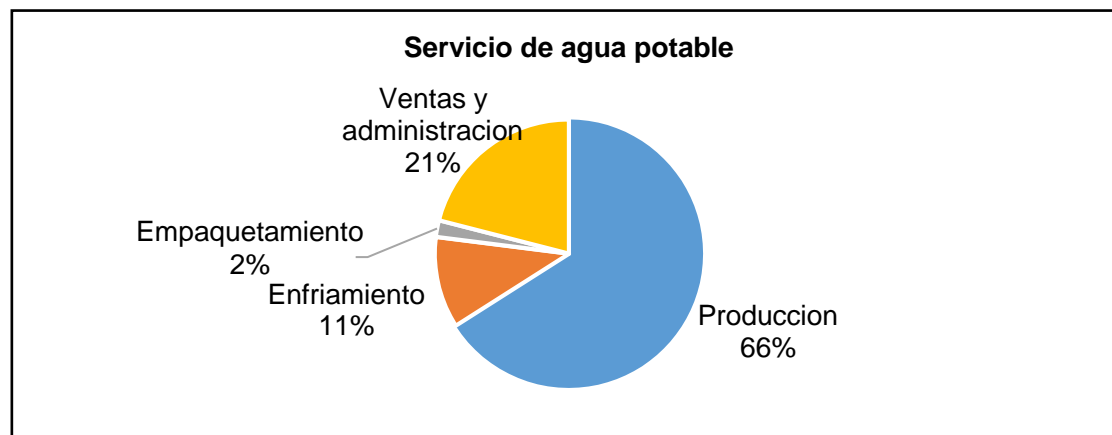
Servicio de agua potable

SERVICIO DE AGUA POTABLE							
ÁREAS	SEGÚN CRITERIO %	MENSUAL	DIARIO(26 Días)	PAN DE YEMA	PAN DE SAL	BIZCOCHO DE DULCE	CEMITA DE DULCE
Producción	66%	S/62.40	S/2.40	S/0.15	S/0.75	S/0.75	S/0.75
Enfriamiento	11%	S/10.40	S/0.40	S/0.10	S/0.10	S/0.10	S/0.10
Empaquetamiento	2%	S/1.04	S/0.04	S/0.01	S/0.01	S/0.01	S/0.01
Total CIF				S/0.26	S/0.86	S/0.86	S/0.86
Ventas y adm.	21%	S/20.00	S/0.77	S/0.77	S/0.77	S/0.77	S/0.77
TOTAL	100%	S/93.84	S/3.60	S/0.90	S/0.90	S/0.90	S/0.90

Fuente: Elaboración propia

Figura N°5

Representación en porcentaje del criterio para la asignación de costos en función al servicio de agua según las áreas definidas.



Fuente: Elaboración propia

Tabla 14

Costo unitario de servicio de agua potable

COSTO UNITARIO DE SERVICIO DE AGUA POTABLE			
PRODUCTO	CANTIDAD	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
Pan de Yema	2156	S/0.26	S/0.00012
Pan de Sal	2112	S/0.86	S/0.00041
Bizcocho de dulce	1386	S/0.86	S/0.00062
Cemita de dulce	1386	S/0.86	S/0.00062
TOTAL	7040	S/2.84	S/0.00177

Fuente: Elaboración propia

Tabla 15

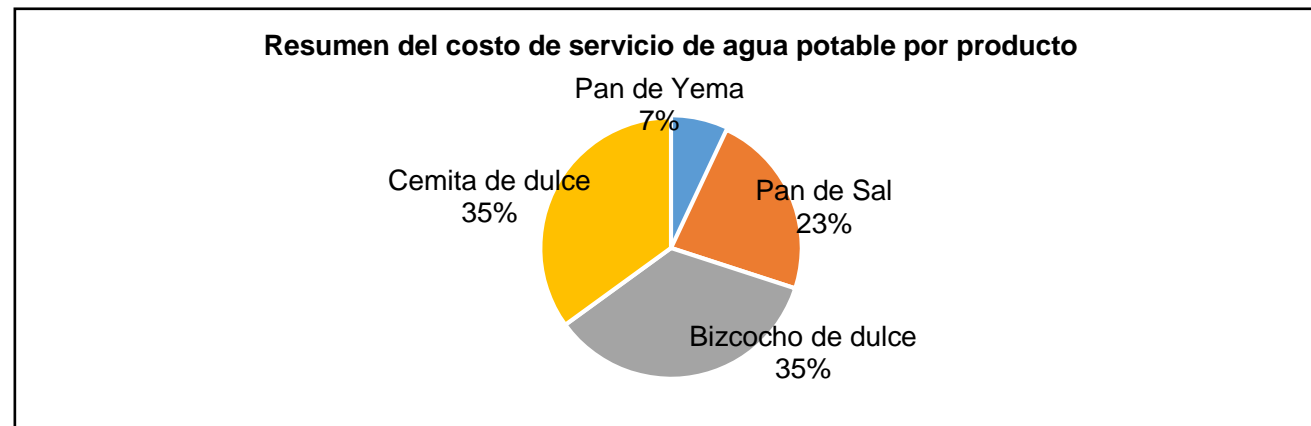
Resumen del costo de servicio de agua potable

RESUMEN DEL COSTO DE SERVICIO DE AGUA POTABLE		
PRODUCTO	COSTO UNITARIO	REP. EN %
Pan de Yema	S/0.00012	7%
Pan de Sal	S/0.00041	23%
Bizcocho de dulce	S/0.00062	35%
Cemita de dulce	S/0.00062	35%
TOTAL	S/0.00177	100%

Fuente: Elaboración propia

Figura N°6

Representación en porcentaje del costo del servicio de agua potable por producto



Fuente: Elaboración propia

Tabla 16

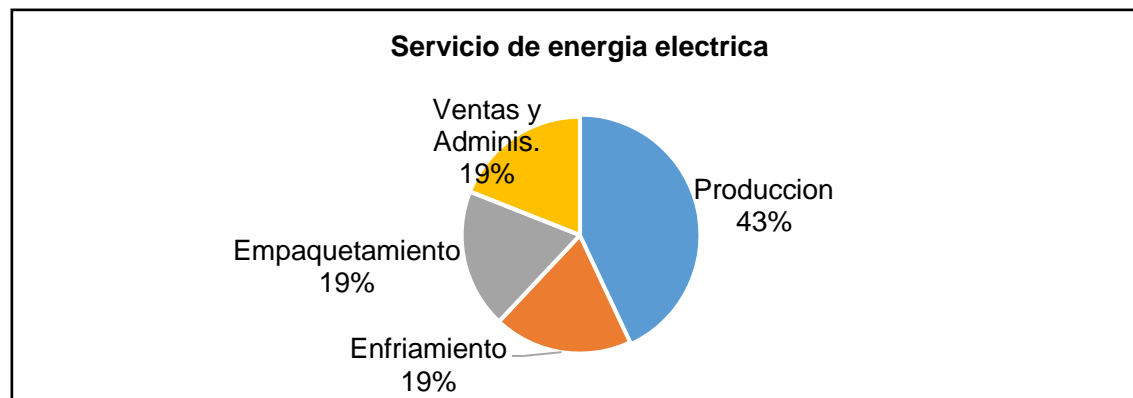
Servicio de energía eléctrica

SERVICIO DE ENERGÍA ELÉCTRICA							
ÁREAS	KW / H	MENSUAL	DIARIO(26 Días)	PAN DE YEMA	PAN DE SAL	BIZCOCHO DE DULCE	CEMITA DE DULCE
Producción	43%	S/114.40	S/4.40	S/1.00	S/1.00	S/1.20	S/1.20
Enfriamiento	19%	S/52.00	S/2.00	S/0.50	S/0.50	S/0.50	S/0.50
Empaquetamiento	19%	S/52.00	S/2.00	S/0.50	S/0.50	S/0.50	S/0.50
Total CIF				S/2.00	S/2.00	S/2.20	S/2.20
Ventas y Adminis.	19%	S/52.00	S/2.00	S/0.50	S/0.50	S/0.50	S/0.50
TOTAL	100%	S/270.40	S/10.40	S/2.50	S/2.50	S/2.70	S/2.70

Fuente: Elaboración propia

Figura N°7

Representación en porcentaje del criterio para la asignación de costos en función al servicio de luz según las áreas definidas.



Fuente: Elaboración propia

Tabla 17*Costo unitario de servicio de energía eléctrica*

COSTO UNITARIO DE SERVICIO DE ENERGÍA ELÉCTRICA			
PRODUCTO	CANTIDAD	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
Pan de Yema	2156	S/2.00	S/0.00093
Pan de Sal	2112	S/2.00	S/0.00095
Bizcocho de dulce	1386	S/2.20	S/0.00159
Cemita de dulce	1386	S/2.20	S/0.00159
TOTAL	7040	S/8.40	S/0.00119

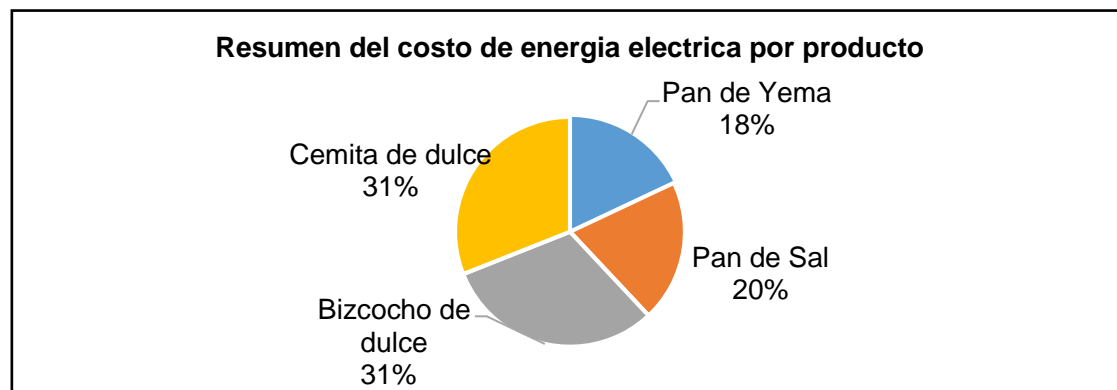
*Fuente: Elaboración propia***Tabla 18***Resumen del costo de energía eléctrica*

RESUMEN DEL COSTO DE ENERGÍA ELÉCTRICA		
PRODUCTO	COSTO UNITARIO	REP. EN %
Pan de Yema	S/0.00093	18%
Pan de Sal	S/0.00095	20%
Bizcocho de dulce	S/0.00159	31%
Cemita de dulce	S/0.00159	31%
TOTAL	S/0.00505	100%

Fuente: Elaboración propia

Figura N°8

Representación en porcentaje del costo del servicio de luz por producto



Fuente: Elaboración propia

Tabla 19

Depreciación de maquinarias

DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIAS											
ÁREA	MAQUINARIAS	CANT	COSTO DE ADQ	COSTO TOTAL	DEPREC. ANUAL	DEPREC. MENSUAL	DEPRE. DIARIA	PAN DE YEMA	PAN DE SAL	BIZCOCHO DE DULCE	CEMITA DE DULCE
PRODUCCIÓN	Amasadora	1	S/2,800.00	S/2,800.00	S/280.00	S/23.33	S/0.78	S/0.16	S/0.12	S/0.24	S/0.26
	Batidoras	2	S/1,200.00	S/2,400.00	S/240.00	S/20.00	S/0.67	S/0.14	S/0.10	S/0.21	S/0.23
	Divisoras	2	S/1,000.00	S/2,000.00	S/200.00	S/16.67	S/0.56	S/0.11	S/0.08	S/0.17	S/0.19
	Hornos nova	1	S/9,800.00	S/9,800.00	S/980.00	S/81.67	S/2.72	S/0.55	S/0.42	S/0.84	S/0.92
ENFRIAMIENTO	Ventilador Industrial	3	S/900.00	S/2,700.00	S/270.00	S/22.50	S/0.75	S/0.20	S/0.15	S/0.23	S/0.23
TOTAL		9	S/15,700.00	S/19,700.00	S/1,970.00	S/164.17	S/5.47	S/1.16	S/0.87	S/1.70	S/1.83

Fuente: Elaboración propia

Tabla 20*Costo unitario de depreciación*

COSTO UNITARIO DE DEPRECIACIÓN			
PRODUCTO	CANTIDAD	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
Pan de Yema	2156	S/1.16	S/0.00054
Pan de Sal	2112	S/0.87	S/0.00041
Bizcocho de dulce	1386	S/1.70	S/0.00122
Cemita de dulce	1386	S/1.83	S/0.00132
TOTAL	7040	S/5.55	S/0.00349

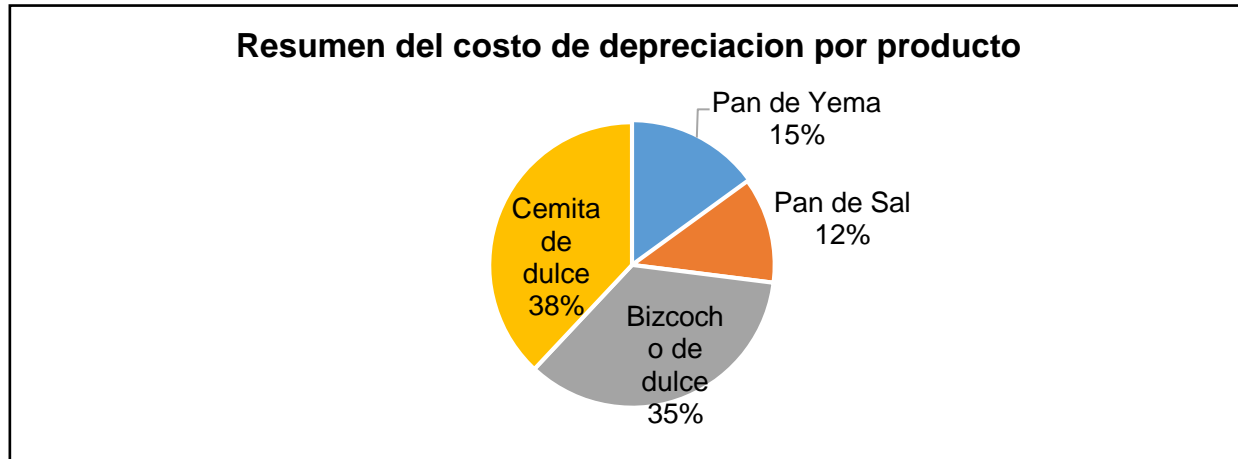
*Fuente: Elaboración propia***Tabla 21***Resumen del costo de depreciación*

RESUMEN DEL COSTO DE DEPRECIACIÓN		
PRODUCTO	COSTO UNITARIO	REP. EN %
Pan de Yema	S/0.00054	15%
Pan de Sal	S/0.00041	12%
Bizcocho de dulce	S/0.00122	35%
Cemita de dulce	S/0.00132	38%
TOTAL	S/0.00349	100%

Fuente: Elaboración propia

Figura N°9

Resumen del costo de depreciación por producto



Fuente: Elaboración propia

Tabla 22

Combustible: gas

COMBUSTIBLE: GAS						
TURNO	MENSUAL	DIARIO	PAN DE YEMA	PAN DE SAL	BIZCOCHO DE DULCE	CEMITA DE DULCE
DÍA	S/247.00	S/9.50	S/2.00	S/2.00	S/3.00	S/2.50

Fuente: Elaboración propia

Tabla 23*Costo unitario del combustible: gas*

COSTO UNITARIO DEL COMBUSTIBLE: GAS			
PRODUCTO	CANTIDAD	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
Pan de Yema	2156	S/2.00	S/0.0009
Pan de Sal	2112	S/2.00	S/0.0009
Bizcocho de dulce	1386	S/3.00	S/0.0022
Cemita de dulce	1386	S/2.50	S/0.0018
TOTAL	7040	S/9.50	S/0.0058

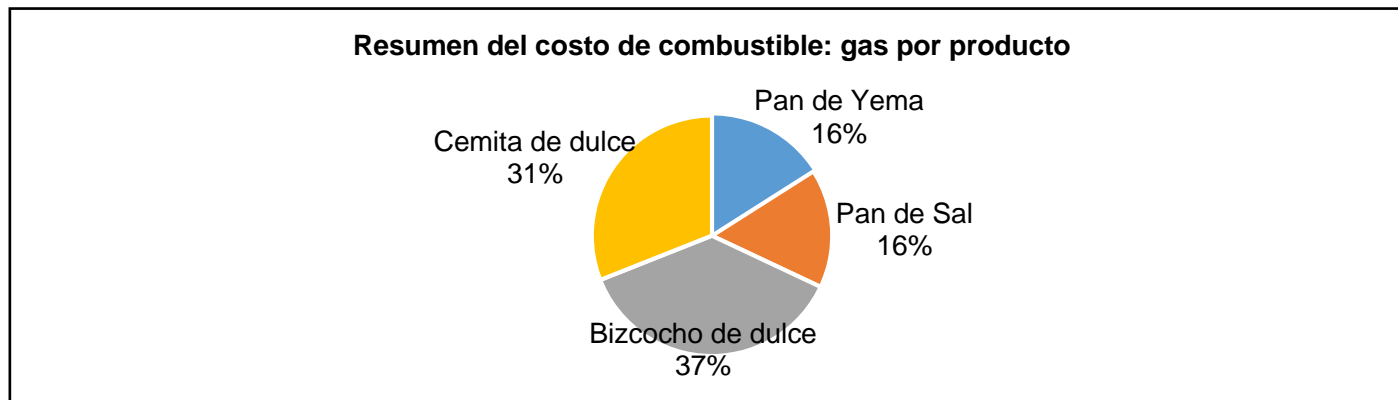
*Fuente: Elaboración propia***Tabla 24***Resumen del costo de combustible: gas*

RESUMEN DEL COSTO DE COMBUSTIBLE: GAS		
PRODUCTO	COSTO UNITARIO	REP. EN %
Pan de Yema	S/0.0009	16%
Pan de Sal	S/0.0009	16%
Bizcocho de dulce	S/0.0022	37%
Cemita de dulce	S/0.0018	31%
TOTAL	S/0.0058	100%

Fuente: Elaboración propia

Figura N°10

Resumen del costo de combustible, gas, por producto



Fuente: Elaboración propia

Tabla 25

Mantenimiento de maquinarias

MANTENIMIENTO DE MAQUINARIAS			
COSTO UNITARIO			
MAQUINARIA	TRIMESTRAL	MENSUAL	DIARIA
Reparación	S/600.00	S/200.00	S/7.69
Piezas	S/500.00	S/166.65	S/6.41
TOTAL	S/1,100.00	S/366.65	S/14.10
COSTO UNITARIO			S/0.00200

Fuente: Elaboración propia

Tabla 26*Material Indirecto (Empaque, bolsas)*

MATERIAL INDIRECTO (Empaque, bolsas)				
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
Pan de Yema	2156	Unidad	S/15.00	S/0.0070
Pan de Sal	2112	Unidad	S/15.00	S/0.0071
Bizcocho de dulce	1386	Unidad	S/5.00	S/0.0036
Cemita de dulce	1386	Unidad	S/5.00	S/0.0036
TOTAL	7040		S/40.00	S/0.0213

*Fuente: Elaboración propia***Tabla 27***Mano de obra indirecta*

MANO DE OBRA INDIRECTA				
ÁREA	CARGO	SALARIO MENSUAL	SALARIO DIARIO	SALARIO POR PRODUCTO
Almacén de materias Primas y/o insumos	Almacenero	S/450.00	S/15.00	S/0.00213
Almacén de Productos Terminados	Almacenero	S/450.00	S/15.00	S/0.00213
Producción en General	Jefe de Producción	S/1,200.00	S/40.00	S/0.00568
	TOTAL			S/0.00994

Fuente: Elaboración propia

Tabla 28*Resumen de los costos indirectos de fabricación*

RESUMEN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
	PAN DE YEMA	PAN DE SAL	BIZCOCHO DE DULCE	CEMITA DE DULCE
Agua Potable	S/0.000121	S/0.000407	S/0.000620	S/0.000620
Energía Eléctrica	S/0.000928	S/0.000947	S/0.001587	S/0.001587
Depreciación	S/0.000538	S/0.000412	S/0.001224	S/0.001317
Combustible: gas	S/0.000928	S/0.000947	S/0.002165	S/0.001804
Mantenimiento	S/0.002003	S/0.002003	S/0.002003	S/0.002003
Material indirecto	S/0.006957	S/0.007102	S/0.003608	S/0.003608
Mano de obra indirecta	S/0.009943	S/0.009943	S/0.009943	S/0.009943
TOTAL CIF	S/0.021418	S/0.021762	S/0.021150	S/0.020883

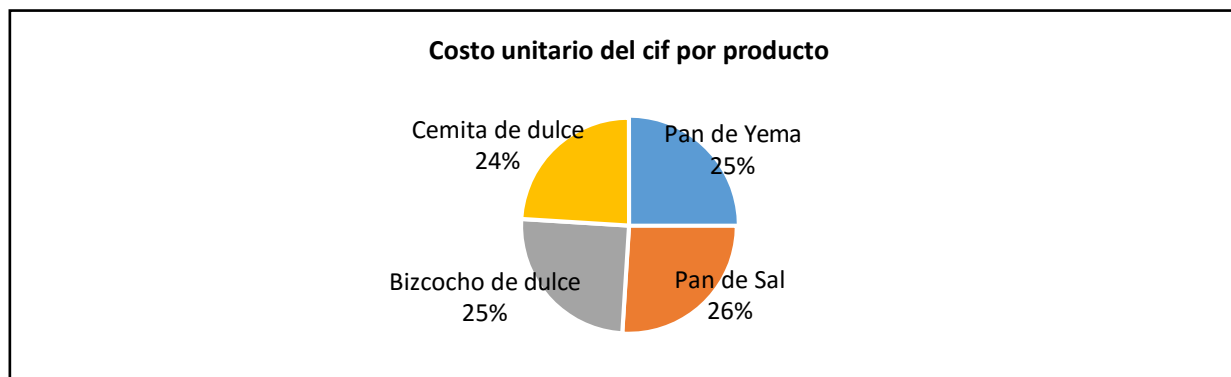
*Fuente: Elaboración propia***Tabla 29***Costo unitario del CIF por producto*

COSTO UNITARIO DEL CIF POR PRODUCTO		
PRODUCTO	COSTO UNITARIO	REP. EN %
Pan de Yema	S/0.021418	25%
Pan de Sal	S/0.021762	26%
Bizcocho de dulce	S/0.021150	25%
Cemita de dulce	S/0.020883	24%
TOTAL	S/0.085212	100%

Fuente: Elaboración propia

Figura N°11

Resumen del costo de unitario CIF por producto



Fuente: Elaboración propia

Tabla 30

Sueldo de personal administrativo y de venta

SUELDO DE PERSONAL ADMINISTRATIVO Y DE VENTA				
ÁREA	CARGO	SALARIO MENSUAL	SALARIO DIARIO	SALARIO POR PRODUCTO
Administrativo	Gerente General	S/1,500.00	S/50.00	S/0.00710
	Contador	S/350.00	S/11.67	S/0.00166
Ventas	Vendedor	S/850.00	S/28.33	S/0.00402
	Cajera	S/850.00	S/28.33	S/0.00402
TOTAL				S/0.01681

Fuente: Elaboración propia

Tabla 31*Resumen del gasto de personal por áreas*

RESUMEN DEL GASTO DE PERSONAL POR ÁREAS		
ÁREA	SALARIO DIARIO	SALARIO POR PRODUCTO
Administrativo	S/61.67	S/0.00876
Ventas	S/56.67	S/0.00805
TOTAL		S/0.01681

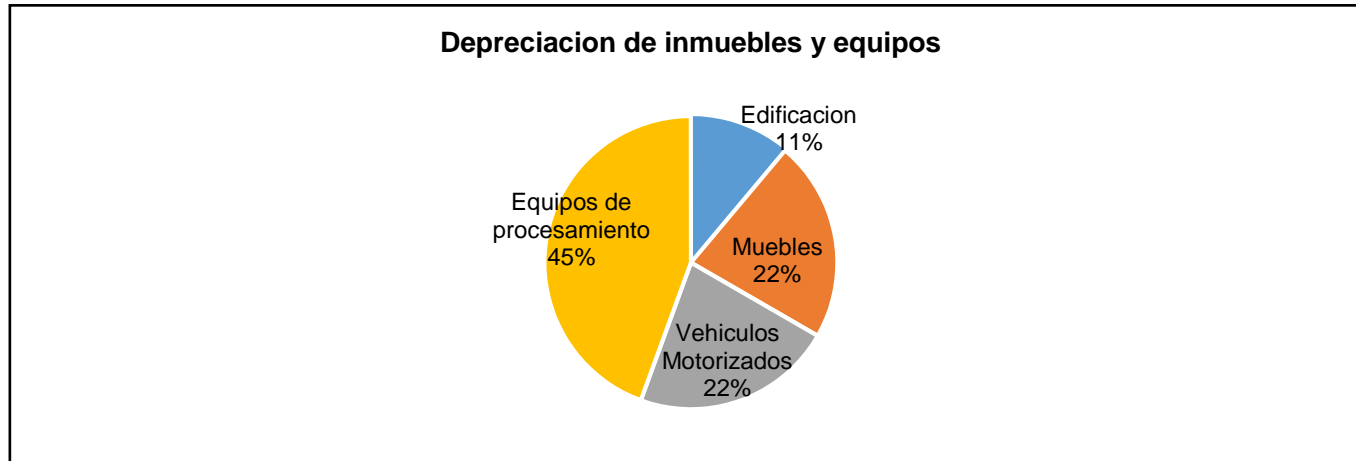
*Fuente: Elaboración propia***Tabla 32***Depreciación de inmuebles y equipos*

DEPRECIACIÓN DE INMUEBLES Y EQUIPOS					
ACTIVOS	COSTO DE ADQUISICIÓN S/.	% DE DEPRECIACIÓN	DEPREC. ANUAL S/.	DEPRE. MENSUAL S/.	DEPRE. DIARIA S/.
Edificación	S/450,000.00	5%	S/22,500.00	S/1,875.00	S/62.50
Muebles	S/12,000.00	10%	S/1,200.00	S/100.00	S/3.33
Vehículos Motorizados	S/6,000.00	10%	S/600.00	S/50.00	S/1.67
Equipos de procesamiento	S/20,000.00	20%	S/4,000.00	S/333.33	S/11.11
TOTAL	S/488,000.00		S/28,300.00	S/2,358.33	S/78.61

Fuente: Elaboración propia

Figura N°12

Depreciación de inmuebles y equipos según SUNAT



Fuente: Elaboración propia

Tabla 33

Resumen de gastos adicionales por áreas

RESUMEN DE GASTOS ADICIONALES POR ÁREAS		
ÁREAS	COSTO TOTAL	COSTO POR PRODUCTOS
Administrativas	S/25.00	S/0.00355
Ventas	S/40.00	S/0.00568
TOTAL		S/0.00923

Fuente: Elaboración propia

Tabla 34*Costos y gastos de producción unitario*

COSTOS Y GASTOS DE PRODUCCIÓN UNITARIO				
	PAN DE YEMA	PAN DE SAL	BIZCOCHO DE DULCE	CEMITA DE DULCE
Materiales Directos	0.075	0.079	0.186	0.152
Mano de Obra Directa	0.024	0.007	0.055	0.057
Costos indirectos	0.021	0.022	0.021	0.021
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN	0.121	0.108	0.263	0.229
GASTOS OPERATIVOS				
Gastos Administrativos	0.009	0.009	0.009	0.009
COSTO BRUTO COMERCIAL	0.129	0.117	0.272	0.238
Gasto de ventas	0.008	0.008	0.008	0.008
COSTO DE HACER Y VENDER	0.138	0.125	0.280	0.246
Margen de Utilidad 15%	0.021	0.019	0.042	0.037
VALOR DE VENTA	0.158	0.144	0.322	0.283
IGV (18%)	0.028	0.026	0.058	0.051
PRECIO VENTA	0.187	0.169	0.379	0.334

Fuente: Elaboración propia**Tabla 35***Comparación de los precios de ventas*

COMPARACIÓN DE LOS PRECIOS DE VENTAS				
COMPARACIÓN POR PRODUCTO		S/	DIFERENCIA	
PAN DE YEMA	Precio Tienda	S/0.12	-S/0.07	PERDIDA
	Precio costos	S/0.19		
PAN DE SAL	Precio Tienda	S/0.12	-S/0.05	PERDIDA
	Precio costos	S/0.17		
BIZCOCHO DE DULCE	Precio Tienda	S/0.25	-S/0.13	PERDIDA
	Precio costos	S/0.38		
CEMITA DE DULCE	Precio Tienda	S/0.25	-S/0.08	PERDIDA
	Precio costos	S/0.33		

Fuente: Elaboración propia

Presentación de los EE. FF de la Panadería San Martín – Chota, periodo 2016-2017

Tabla 36

Balance General de la Panadería San Martín – Chota, periodo 2016-2017

Panadería San Martín – Chota						
R.U.C.						
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA						
* SOLES *						
ACTIVO	2016	2017	PASIVO Y PATRIMONIO	2016	2017	
ACTIVO CORRIENTE			PASIVO CORRIENTE			
Efectivo y equivalente de efectivo	15,485.00	11,542.00	Tributos, Part. Y Aport. Al sistema por pagar	7,661.00	5,399.00	
Cuentas por cobrar comerciales	7,520.00	9,423.00	Remuneraciones y Participaciones por pagar	3,259.00	4,122.00	
Otras cuentas por cobrar	0.00	0.00	Cuentas por pagar comerciales	10,235.00	12,555.60	
Existencias	11,254.00	10,022.01	Cuentas por pagar a acc, directores y gerentes	0.00	0.00	
Gastos contratados por anticipados	0.00	0.00	Otras cuentas por pagar	0.00	2,604.00	
Otros activos corrientes	0.00	0.00		-----	-----	
	-----	-----	TOTAL PASIVO CORRIENTE	21,155.00	24,680.60	
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	34,259.00	30,987.01				
			PASIVO NO CORRIENTE	0.00	0.00	
ACTIVO NO CORRIENTE						
			PATRIMONIO NETO			
Inversiones Financieras	0.00	0.00	Capital	50,523.00	49,058.00	
Inmuebles, maquinaria y Equipo	52,895.00	50,452.00	Acciones de inversion	0.00	0.00	
Intangibles	2,981.00	2,503.00	Otras reservas	0.00	0.00	
Otros activos	0.00	0.00	Resultados Acumulados	0.00	0.00	
	-----	-----	Resultado del ejercicio	18,457.00	10,203.41	
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	55,876.00	52,955.00		-----	-----	
			TOTAL PATRIMONIO	68,980.00	59,261.41	
	-----	-----		-----	-----	
TOTAL ACTIVO	90,135.00	83,942.01	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO NETO	90,135.00	83,942.01	

Fuente: EE. FF de la Panadería San Martín – Chota, periodo 2016-2017

Tabla 37

Estado de Resultados de la Panadería San Martín – Chota, periodo 2016-2017

Panadería San Martín – Chota			
R.U.C.			
ESTADO DE GANANCIAS Y PERDIDAS			
* SOLES *			
		2016	2017
INGRESOS OPERACIONALES:			
Ventas Netas (Ingresos Operacionales)		264,502.00	270,222.00
Otros Ingresos Operacionales		0.00	0.00
Total Ingresos Brutos		264,502.00	270,222.00
COSTO DE VENTAS:			
Costo de Ventas (Operacionales)		199,500.00	205,426.00
Otros Costos Operacionales		0.00	0.00
Total Costos Operacionales		199,500.00	205,426.00
UTILIDAD BRUTA		65,002.00	64,796.00
Gastos de Ventas		-30,245.00	-33,248.00
Gastos de Administración		-15,264.00	-16,482.00
Ganancia (Pérdida) por Venta de Activos		0.00	0.00
Otros Ingresos		0.00	0.00
Otros Gastos		0.00	0.00
UTILIDAD OPERATIVA		19,493.00	15,066.00
Ingresos Financieros		0.00	0.00
Gastos Financieros		0.00	0.00
Participación en los Resultados		0.00	0.00
Ganancia (Pérdida) por Inst.Financieros		0.00	0.00
RESULTADO ANTES DE IMPTO RENTA		19,493.00	15,066.00
Participación de los Trabajadores		0.00	0.00
Impuesto a la Renta		-5,458.04	-4,444.47
UTILIDAD (PERDIDA) NETA DE ACT. CONT.		14,034.96	10,621.53
Ingreso (Gasto) Neto de Oper. Discant.		0.00	0.00
UTILIDAD (PERDIDA) DEL EJERCICIO		14,034.96	10,621.53

Fuente: EE. FF de la Panadería San Martín – Chota, periodo 2016-2017

Tabla 38

Rendimiento sobre el patrimonio

	2016	2017
Rendimiento sobre el patrimonio	20.35%	17.92%

Fuente: Estados Financieros del periodo 2016 y 2017 de la empresa panadería San Martín – Chota

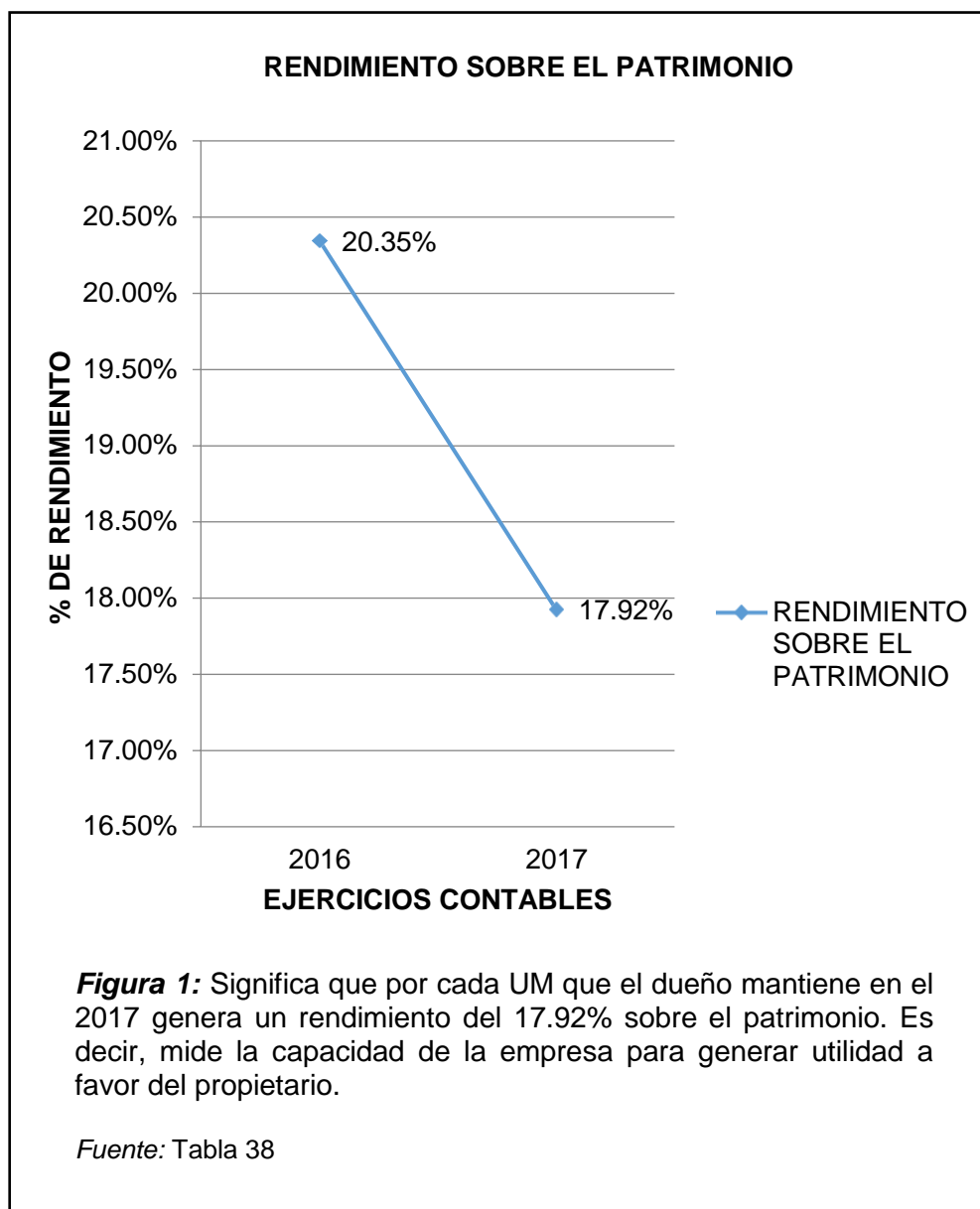


Tabla 39

Rendimiento sobre la inversión

	2016	2017
Rendimiento sobre la inversión	15.57%	12.65%

Fuente: Estados Financieros del periodo 2016 y 2017 de la empresa panadería San Martín – Chota

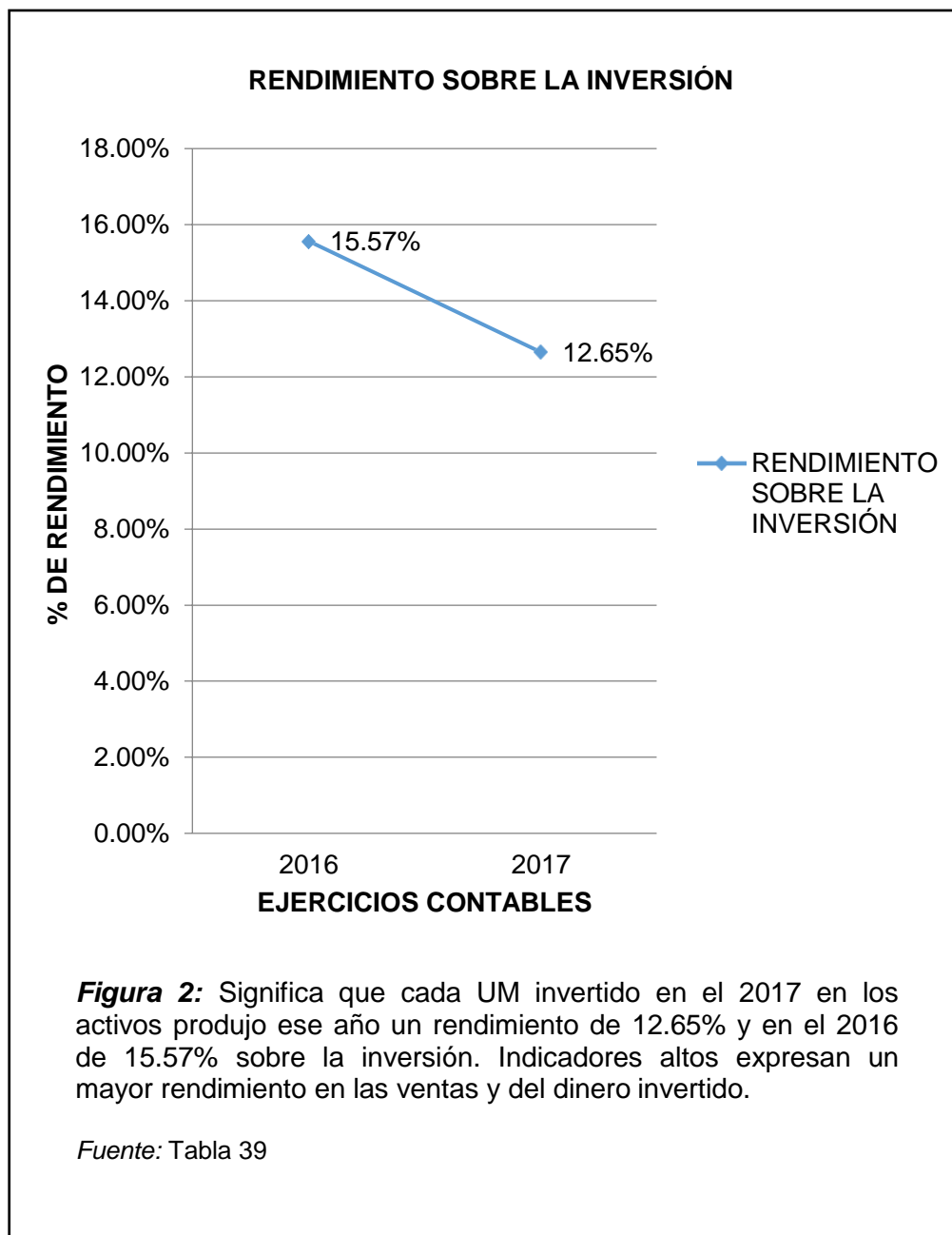


Tabla 40

Utilidad Activo

	2016	2017
Utilidad activo	21.63%	17.95%

Fuente: Estados Financieros del periodo 2016 y 2017 de la empresa panadería San Martín – Chota

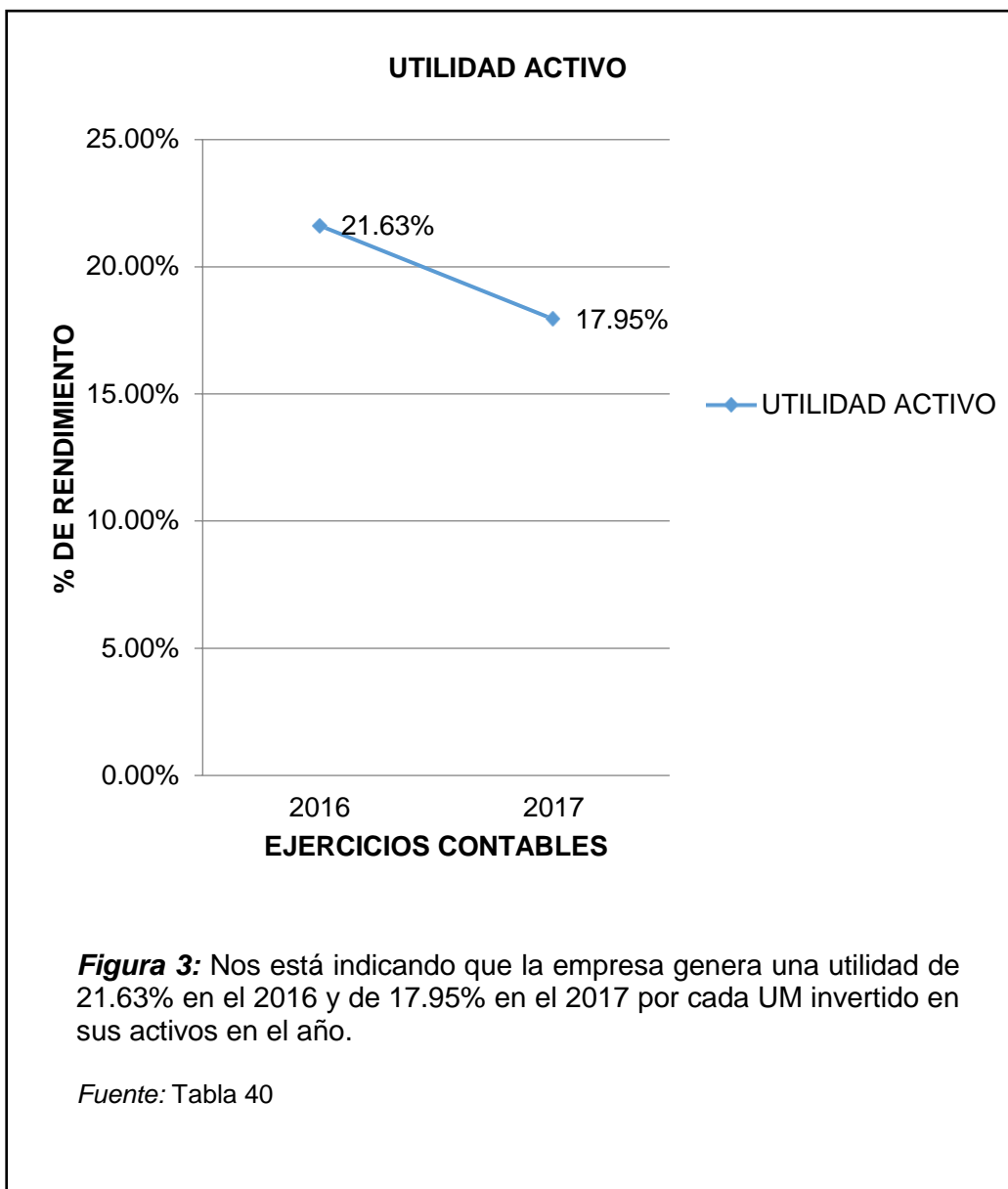


Tabla 41

Utilidad Ventas

	2016	2017
Utilidad ventas	7.37%	5.58%

Fuente: Estados Financieros del periodo 2016 y 2017 de la empresa panadería San Martín – Chota

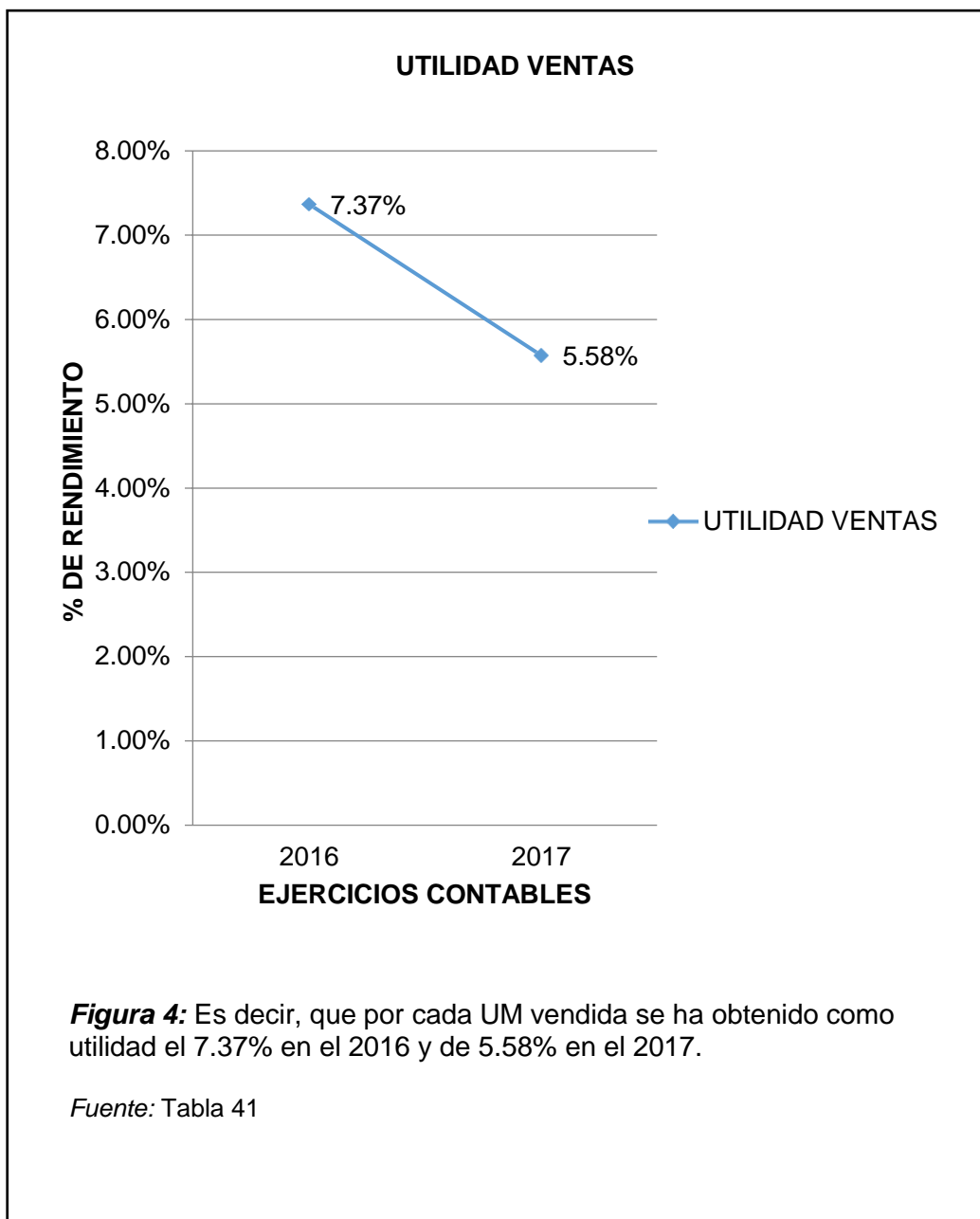


Tabla 42

Margen Bruto

	2016	2017
Margen Bruto	7.37%	5.58%

Fuente: Estados Financieros del periodo 2016 y 2017 de la empresa panadería San Martín – Chota

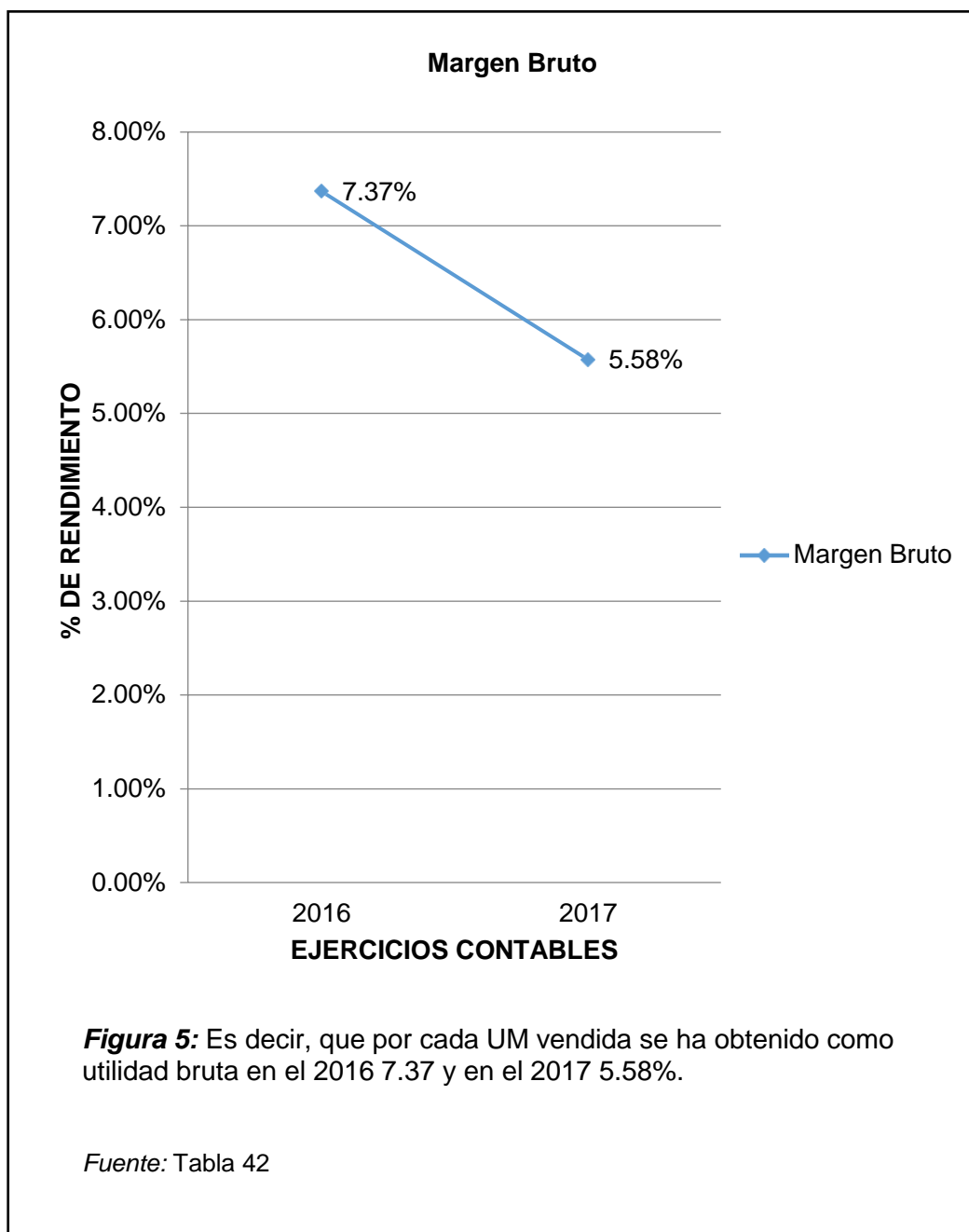
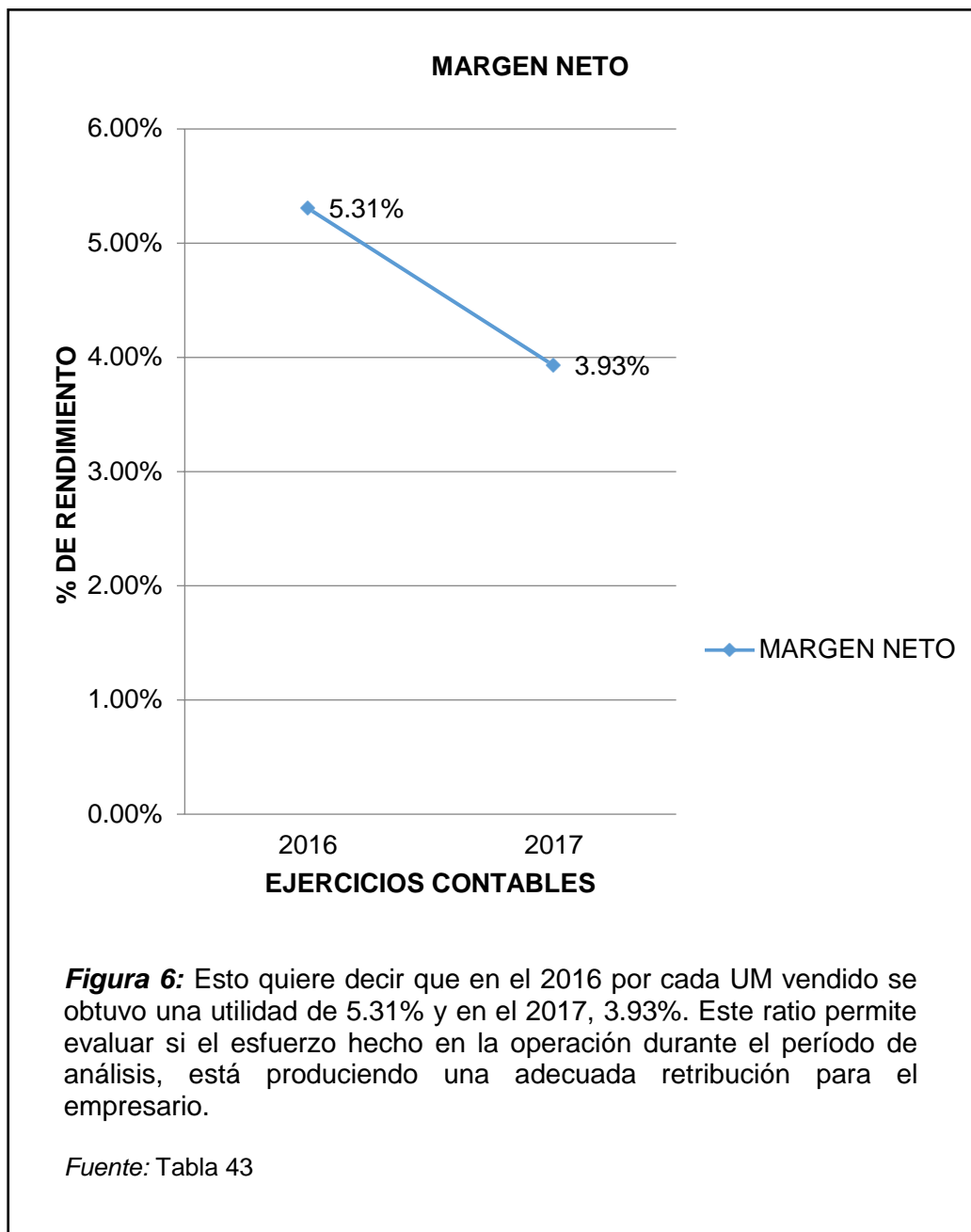


Tabla 43

Margen Neto

	2016	2017
Margen neto	5.31%	3.93%

Fuente: Estados Financieros del periodo 2016 y 2017 de la empresa panadería San Martín – Chota



CAPITULO IV

DISCUSIÓN

IV. DISCUSIÓN

Objetivo 1: Analizar el costeo actual de la panadería San Martín – Chota.

Luego del análisis documental de los costos de la panadería San Martín, en función a los registros del área de producción, se logró determinar la forma actual de costeo en la empresa para los productos de mayor rotación, los cuales son 4: el pan de yema, el pan de sal, el bizcocho de dulce y la cemita de dulce, estos productos se producen al día 2156 unidades, 2112 unidades, 1386 unidades, 1386 unidades respectivamente, y su precio de venta es de S/0.12, S/0.12, S/0.25 y S/0.25 respectivamente (Tabla 3); luego del análisis de los tres elementos del costo, que son materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, se logró determinar que la panadería no maneja un adecuado manejo de los tiempos de elaboración de los productos ni de los costos, en el análisis documental, se determinó que solo se realiza un registro de manera empírica, el tiempo de elaboración de los productos es igual tanto para el pan de yema como para el pan de sal, y el de bizcocho de dulce es igual al de cemita de dulce (Tabla 4), sin embargo existe mano de obra ociosa en la empresa pues cada maestro tiene un ayudante que debería facilitar la preparación de los productos pero al contrario solo retarda el proceso (Tabla 10).

En resumen, luego del análisis del coteo actual de la empresa, se logra evidenciar que su forma actual de costeo es deficiente, pues no existe un registro y control de costos en el área de producción, lo que influye en la inadecuada determinación del precio, estimando un margen de ganancia cero, y un precio que ni siquiera cubre los costos.

Estos resultados se corroboran con Verdesoto (2015), quien menciona en su estudio sobre el análisis de costos ABC, que previo al diseño de un sistema de costos es necesario estudiar el sistema de costeo actual de la empresa, y si se determina que estos costos son de manera empírica influye en la baja rentabilidad, esta situación se presentó en su estudio en la empresa analizada, concluyendo que la falta de una estructura de costos influye de manera negativa en la rentabilidad.

Los resultados se fundamentan en la teoría de Rocafort y Ferrer (2014) quien afirma que al tomar contacto por primera vez con una empresa o con un

departamento o sector de una compañía debemos averiguar cuál es su estructura de costos. Esta primera etapa es un estudio a priori, la cual si no se realiza puede provocar que se pierdan demasiados recursos (el tiempo es uno de los principales) en indagar sobre tareas absolutamente menores e intrascendentes.

Objetivo 2: Determinar si existe pérdida o ganancia respecto al costo unitario de los productos de mayor rotación y su precio de venta en la panadería San Martín – Chota.

Luego de la revisión documentaria y análisis de los costos, tal y como se describen en el capítulo anterior, se logró determinar, respecto al pan de yema, tiene un costo de materia prima de S/0.075, un costo de mano de obra de S/0.024 y un costo indirecto de fabricación de S/0.121, además los gastos administrativos son de S/0.009, gasto de ventas S/0.008, margen de utilidad S/0.021 y el IGV de S/0.028, por tal, el costo unitario del pan de yema es de S/0.187, sin embargo el precio de venta es de S/0.12, es decir, existe una pérdida de –S/0.07.

En cuanto al pan de sal, tiene un costo de materia prima de S/0.079, un costo de mano de obra de S/0.007 y un costo indirecto de fabricación de S/0.022, además los gastos administrativos son de S/0.009, gasto de ventas S/0.008, margen de utilidad S/0.019 y el IGV de S/0.026, por tal, el costo unitario del pan de sal es de S/0.159, sin embargo, el precio de venta es de S/0.12, es decir, existe una pérdida de –S/0.05.

En cuanto al bizcocho de dulce, tiene un costo de materia prima de S/0.185, un costo de mano de obra de S/0.055 y un costo indirecto de fabricación de S/0.021, además los gastos administrativos son de S/0.009, gasto de ventas S/0.008, margen de utilidad S/0.042 y el IGV de S/0.058, por tal, el costo unitario del bizcocho de dulce es de S/0.379, sin embargo, el precio de venta es de S/0.25, es decir, existe una pérdida de –S/0.13.

En relación a la cemita de dulce, tiene un costo de materia prima de S/0.152, un costo de mano de obra de S/0.057 y un costo indirecto de fabricación de S/0.021, además los gastos administrativos son de S/0.009, gasto de ventas S/0.008, margen de utilidad S/0.037 y el IGV de S/0.051, por tal, el costo unitario de la cemita

de dulce es de S/0.334, sin embargo, el precio de venta es de S/0.25, es decir, existe una pérdida de –S/0.08.

En resumen, luego del análisis realizado se logró determinar que los productos de mayor rotación de la empresa, generan pérdidas, pues no cubren los costos unitarios, además a la hora de agregar los gastos de venta y administrativos para la determinación del precio de venta, se estableció que sobre pasa su precio en tienda, generando pérdidas que oscilan entre los 0.10 céntimos y 0.15 céntimos, por producto.

Estos resultados se corroboran con Freitas (2014), quien afirma en su estudio sobre la gestión de costos en una empresa panadera, que en su estudio la perdida por producto producido es mayor a los 0.10 centavos, lo que genera que existan perdidas irrecuperables y a su vez influye de manera negativa en la rentabilidad de la empresa. Por otra parte, se corrobora también con Paz (2016), que realizó un estudio sobre el análisis del proceso productivo en una panadería, determinando como conclusión que, si el precio de venta no cubre siquiera los costos unitarios, la empresa corre el riesgo de un declive, pues no genera las utilidades necesarias para seguir en el mercado.

Así mismo, los resultados se fundamentan en la teoría de Blas (2014) quien afirma al analizar la relevancia económica de los costos, muchas veces se analizan aquellos que son absolutamente intrascendentes; esta situación se agrava o se intensifica al trabajar con software ineficientes, ya que se trata de un sistema en el que se analizan detenidamente los parámetros indirectos de los centros de costos, y en el afán de acumular todos los costos que conforman una actividad, se puede fácilmente caer en el error de querer detectar algunos que sin duda son muy poco importantes.

Objetivo 3: Evaluar la rentabilidad de la panadería San Martín – Chota

Luego de la determinación de los ratios de rentabilidad, se obtuvo que, en relación al rendimiento sobre el patrimonio, por cada UM que el dueño mantiene en el 2017 genera un rendimiento del 17.92% sobre el patrimonio. Es decir, mide la capacidad de la empresa para generar utilidad a favor del propietario (Tabla 36); en

función al rendimiento sobre la inversión, por cada UM invertido en el 2017 en los activos produjo ese año un rendimiento de 12.65% y en el 2016 de 15.57% sobre la inversión. Indicadores altos expresan un mayor rendimiento en las ventas y del dinero invertido (Tabla 37); en cuanto a la utilidad activo, nos está indicando que la empresa genera una utilidad de 21.63% en el 2016 y de 17.95% en el 2017 por cada UM invertido en sus activos en el año (Tabla 38); respecto a la utilidad ventas, por cada UM vendida se ha obtenido como utilidad el 7.37% en el 2016 y de 5.58% en el 2017 (Tabla 39); en función al margen bruto, por cada UM vendida se ha obtenido como utilidad bruta en el 2016 7.37 y en el 2017 5.58% (Tabla 40) y en relación al margen neto, en el 2016 por cada UM vendido se obtuvo una utilidad de 5.31% y en el 2017, 3.93% (Tabla 41).

En resumen, la rentabilidad de la panadería San Martín – Chota, se redujo respecto al año anterior, producto de un mal manejo de los recursos, en relación al rendimiento sobre la inversión, se redujo de 15.57% a 12.65%, respecto a la utilidad activo paso de 21.63 en el 2016 a 17.95 en el 2017, en cuanto a la utilidad neta, en el 2016 fue de 5.31% y en el 2017 de 3.93%.

Estos resultados se corroboran con Terrones (2016), en su estudio sobre factores que influyen negativamente en la rentabilidad, donde menciona que los factores que influyen en la rentabilidad, es el inadecuado manejo de los costos, la falta de un sistema de control interno de costos y gastos, la inadecuada estimación de los precios de venta, y la inadecuada gestión financiera.

Así mismo, estos resultados se fundamentan en la teoría de Rodríguez y Hernández (2013) quienes afirman que, en su expresión analítica, la rentabilidad contable va a venir expresada como cociente entre un concepto de resultados y un concepto de capital invertido para obtener ese resultado. A este respecto es necesario tener en cuenta una serie de cuestiones en la formulación y medición de la rentabilidad para así poder elaborar un ratio o indicador de rentabilidad con significado.

Objetivo 4: Realizar el diseño de un sistema de costeo basado en actividades para incrementar la rentabilidad de la panadería San Martín – Chota.

Luego de realizar el análisis del costeo de los productos de mayor rotación de la empresa panadería San Martín – Chota, se logró determinar que existen pérdidas entre los precios de venta y lo que realmente cuesta producir cada producto, por lo cual resulta evidente la necesidad de proponer un sistema de corteo basado en actividades que permita incrementar la rentabilidad de la panadería San Martín – Chota.

Este resultado se corrobora con Robles (2015), quien realizó un estudio sobre una propuesta de costos ABC, donde afirma que cuando una empresa presenta deficiencias en el manejo de sus costos y la determinación del precio final de venta, es necesario la propuesta e implementación en el corto plazo de un sistema de costeo ABC.

Estos resultados también se fundamentan en la teoría de Rincón (2016) quien afirma que el sistema de costos ABC, se relaciona con los costos indirectos con las actividades que se realizan en la empresa. Las actividades se plantean de tal forma que los costos indirectos aparecen como directos a las actividades, desde donde se les traslada a los productos (objeto de costos), según la cantidad de actividades consumidas por cada objeto de costos. De esta manera, el costo final está conformado por los costos directos y por los costos asociados a ciertas actividades, consideradas como las que añaden valor a los productos.

Diseño de COSTOS ABC

Los costos ABC tienen un planteamiento gerencial el cual está referido a gerenciar las actividades que son las causas de los costos y que se relacionan a través de su consumo con el costo de los productos. Por lo tanto, el Sistema de Costeo ABC es un método de análisis del costo que mide el costo y los resultados del proceso en que se relaciona las actividades y los objetos del costo, teniendo como importancia conocer la generación de los costos para obtener de ellos el máximo aprovechamiento reduciendo los consumos no productivos.

Como las actividades están relacionadas directamente con los productos, con este sistema se logra transformar los costos indirectos en costos directos respecto a las actividades, lo cual hace mucho más perfeccionada la relación costo de los factores con los productos y servicios.

Paso 1: Determinación de las unidades producidas, vendidas y elementos del costo

Tabla 44

Elementos del costo por producto

CONCEPTOS	PAN DE YEMA	PAN DE SAL	BIZCOCHO DE DULCE	CEMITA DE DULCE
Unidades producidas	2156	2112	1386	1386
Costos de materiales directos por unidad	0.075092764	0.078977273	0.186435786	0.151623377
Costo de mano de obra por unidad	0.024182809	0.007258726	0.055194805	0.056709433
CIF S/.	0.021417749	0.021761797	0.02115004	0.020882626
CIF TOTAL				150.3948

Fuente: Elaboración propia

En la tabla se muestra el total de CIF, que asciende a S/150.3948; y este total se distribuye en los tres centros de costo, considerando el tipo de productos que se fabrican en la empresa panadera. Los cuales son: elaboración, distribución y almacén.

Paso 2: Determinar los CIF que han sido incurridos por los tres centros de costo

Los costos indirectos de fabricación son todos los costos de fabricación distintos de los materiales directos y de la mano de obra directa que sabe con exactitud la cantidad consumida por los productos. Estos costos hacen referencia al grupo de costos utilizados para acumular los costos indirectos de fabricación y además son costos que no se pueden asociar o costear con facilidad.

Como se presentó en los resultados, la panadería San Martín, ha incurrido en los siguientes CIF:

1. Agua Potable
2. Energía Eléctrica
3. Depreciación
4. Combustible: gas
5. Mantenimiento
6. Material indirecto
7. Mano de obra indirecta

A continuación, se presentan los CIF por producto producido y por centro de costo:

Tabla 45

CIF por producto producido

RESUMEN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
	PAN DE YEMA	PAN DE SAL	BIZCOCHO DE DULCE	CEMITA DE DULCE
Agua Potable	S/0.000121	S/0.000407	S/0.000620	S/0.000620
Energía Eléctrica	S/0.000928	S/0.000947	S/0.001587	S/0.001587
Depreciación	S/0.000538	S/0.000412	S/0.001224	S/0.001317
Combustible: gas	S/0.000928	S/0.000947	S/0.002165	S/0.001804
Mantenimiento	S/0.002003	S/0.002003	S/0.002003	S/0.002003
Material indirecto	S/0.006957	S/0.007102	S/0.003608	S/0.003608
Mano de obra indirecta	S/0.009943	S/0.009943	S/0.009943	S/0.009943
TOTAL CIF	S/0.021418	S/0.021762	S/0.021150	S/0.020883

Fuente: Elaboración propia

Tabla 46*Centros de costo*

CIF	PAN DE YEMA	PAN DE SAL	BIZCOCHO DE DULCE	CEMITA DE DULCE	Total del centro de costo
Elaboración	S/36.44	S/35.69	S/18.78	S/18.78	S/109.69
Distribución	S/6.32	S/6.23	S/5.78	S/5.28	S/23.60
Almacén	S/3.42	S/3.73	S/4.76	S/4.89	S/16.79
	S/46.18	S/45.65	S/29.31	S/28.94	S/150.39

Fuente: Elaboración propia

Paso 3: Identificar y analizar las actividades, los inductores de costos y los CIF por actividad

Asignación de los recursos utilizados, en cada actividad, considerando los Costos indirectos de Fabricación

Tabla 47*Actividades del centro de costo: Elaboración*

Actividades	Asignación de Recursos (CIF)
Mezclado	Agua Potable
Amasado y Sobado	Mano de obra indirecta
Pesado y cortado	Agua Potable Energía Eléctrica
Boleado y labrado	Agua Potable Energía Eléctrica
Fermentado	Mano de obra indirecta
Horneado	Energía Eléctrica Depreciación Combustible: gas Mantenimiento
Enfriamiento	Mano de obra indirecta

Fuente: Elaboración propia

Tabla 48*Actividades del centro de costo: Almacén*

Actividades	Asignación de Recursos (CIF)
Envasado	Agua Potable
	Energía Eléctrica
	Mano de obra indirecta
Sellado	Agua Potable
	Energía Eléctrica
	Mano de obra indirecta
Distribución	Energía Eléctrica
	Depreciación
	Combustible: gas
	Mantenimiento
	Mano de obra indirecta

Fuente: Elaboración propia**Tabla 49***Actividades del centro de costo: Distribución*

Actividades	Asignación de Recursos (CIF)
Recepción de insumos	Energía Eléctrica
	Mano de obra indirecta
Pesado	Energía Eléctrica
	Depreciación
	Combustible: gas
	Mantenimiento
Formulación	Energía Eléctrica
	Mano de obra indirecta

Fuente: Elaboración propia

Tabla 50*Prorrateo de los CIF*

ACTIVIDADES	%	Recursos
Actividades del centro de costo: Distribución		
Recepción de insumos	7%	Agua Potable
Pesado y Formulación	9%	Energía
Actividades del centro de costo: Elaboración		
Mezclado	14%	Eléctrica
Amasado y Sobado	8%	Depreciación
Pesado y cortado	9%	Combustible:
Boleado y labrado	8%	gas
Fermentado	7%	Mantenimiento
Horneado	22%	Material
Enfriado	6%	indirecto
Actividades del centro de costo: Almacén		
Envasado y sellado	6%	Mano de obra
Distribución	5%	indirecta

Fuente: Elaboración propia**Tabla 51***Prorrateo de los CIF, con costos por actividad*

ACTIVIDADES	CIF S/.	%	N° DE INDUCTORES	COSTO DE LA ACTIVIDAD
Actividades del centro de costo: Distribución				
Recepción de insumos	S/10.02	7%	26.00	0.39
Pesado y Formulación	S/13.58	9%	35.00	0.39
TOTAL	S/23.60			
Actividades del centro de costo: Elaboración				
Mezclado	20.52	14%	15.00	1.37
Amasado y Sobado	11.51	8%	11.00	1.05
Pesado y cortado	13.21	9%	10.00	1.32
Boleado y labrado	12.35	8%	12.00	1.03
Fermentado	10.24	7%	11.00	0.93
Horneado	32.54	22%	20.00	1.63
Enfriado	9.32	6%	10.00	0.93
TOTAL	S/109.69			
Actividades del centro de costo: Almacén				
Envasado y sellado	S/9.00	6%	15.00	0.60
Distribución	S/7.79	5%	24.00	0.32
TOTAL	S/16.79	11%		
TOTAL CIF	S/150.39	100%		

Fuente: Elaboración propia

Tabla 52*Actividades con su respectivo costo e inductor de costo*

ACTIVIDADES	INDUCTORES	CIF S/.
ACTIVIDADES DEL CENTRO DE COSTO: DISTRIBUCIÓN		
Recepción de insumos	Numero de recepciones	S/10.02
Pesado y Formulación	Numero de recipientes para cada tipo de insumos	S/13.58
TOTAL		S/23.60
ACTIVIDADES DEL CENTRO DE COSTO: ELABORACIÓN		
Mezclado	Números de horas maquinas	S/20.52
Amasado y Sobado	Número de horas maquinas	S/11.51
Pesado y cortado	Número de horas maquinas	S/13.21
Boleado y labrado	Número de horas hombres	S/12.35
Fermentado	Número de horas hombres	S/10.24
Horneado	Número de horas maquinas	S/32.54
Enfriado	Número de horas maquinas	S/9.32
TOTAL		S/109.69
ACTIVIDADES DEL CENTRO DE COSTO: ALMACÉN		
Envasado y sellado	Número de horas hombres	S/9.00
Distribución	Numero de envió de clientes	S/7.79
TOTAL		S/16.79
TOTAL CIF		S/150.39

*Fuente: Elaboración propia***Paso 4: Datos de inductores**

En esta etapa se indica en número de indicadores por cada actividad, primero se identifica las horas hombre y horas maquinas que se representa mediante minutos que requiere cada actividad:

Tabla 53*Datos de inductores*

ACTIVIDAD	PAN DE YEMA	PAN DE SAL	BIZCOCHO DE DULCE	CEMITA DE DULCE
MINUTOS				
Mezclado	20	15	60	70
Amasado y Sobado	20	15	30	35
Pesado y cortado	5	5	20	20
Boleado y Labrado	10	5	20	20
Fermentado	10	10	15	15
Horneado	90	75	90	90
Enfriado	10	10	15	20
Envasado y sellado	10	10	10	10

Fuente: Elaboración propia

Paso 5: Volumen y costo de cada actividad

Tabla 54

Costo de cada actividad

ACTIVIDADES	INDUCTORES	TOTAL	PAN DE YEMA	PAN DE SAL	BIZCOCHO DE DULCE	CEMITA DE DULCE
Recepción de insumos	Número de recepciones	26.0000	5.0000	5.0000	8.0000	8.0000
Pesado y Formulación	Número de recipientes para cada tipo de insumo	35.0000	8.0000	9.0000	8.0000	10.0000
Mezclado	Número de horas de maquina	0.1102	0.0093	0.0071	0.0433	0.0505
Amasado y Sobado	Número de horas de maquina	0.0633	0.0093	0.0071	0.0216	0.0253
Pesado y cortado	Número de horas de hombre	0.0335	0.0023	0.0024	0.0144	0.0144
Boleado y Labrado	Número de horas de hombre	0.0359	0.0046	0.0024	0.0144	0.0144
Fermentado	Número de horas de maquina	0.0310	0.0046	0.0047	0.0108	0.0108
Horneado	Número de horas de maquina	0.2071	0.0417	0.0355	0.0649	0.0649
Enfriado	Número de horas de maquina	0.0346	0.0046	0.0047	0.0108	0.0144
Envasado y sellado	Número de horas hombre	0.0238	0.0046	0.0047	0.0072	0.0072
Distribución	Número de envío de clientes	24.0000	7.0000	7.0000	5.0000	5.0000

Fuente: Elaboración propia

Se aplica la formula CIF Total de la actividad entre N° total de inductores de la actividad

Tabla 55

Costo de cada actividad en función al número de inductores

ACTIVIDADES	CIF S/.	N° DE INDUCTORES	COSTO DE LA ACTIVIDAD	
Actividades del centro de costo: Distribución				
Recepción de insumos	S/10.02	26.00	0.39	Por recipiente
Pesado y Formulación	S/13.58	35.00	0.39	Por recipiente
TOTAL	S/23.60			
Actividades del centro de costo: Elaboración				
Mezclado	20.52	15.00	1.37	Por hora
Amasado y Sobado	11.51	11.00	1.05	Por hora
Pesado y cortado	13.21	10.00	1.32	Por hora
Boleado y labrado	12.35	12.00	1.03	Por hora
Fermentado	10.24	11.00	0.93	Por hora
Horneado	32.54	20.00	1.63	Por hora
Enfriado	9.32	10.00	0.93	Por hora
TOTAL	S/109.69			
Actividades del centro de costo: Almacén				
Envasado y sellado	S/9.00	15.00	0.60	Por envío
Distribución	S/7.79	24.00	0.32	Por envío
TOTAL	S/16.79			
TOTAL CIF	S/150.39			

Fuente: Elaboración propia

Paso 6: Volumen y costo de cada actividad por producto

Tabla 56

Costo de cada actividad por producto: Pan de Yema

COSTO UNITARIO DEL PAN DE YEMA			
RECURSOS	COSTO UNITARIO	UNIDADE S	COSTO TOTAL
	0.07509276		
Materiales Directos	4	2156	161.9
	0.02418280		52.1381355
Mano de obra Directa	9	2156	9
	0.09927557		214.038135
Total, de costos directos	3	2156	6
COSTOS INDIRECTOS			
ACTIVIDAD	MEDIDA ACTIVIDAD	COSTO ATIC.	CIF
Recepción de insumos	10 recipientes	S/0.39	S/3.85
Pesado y Formulación	8 recipientes	S/0.39	S/3.10
Mezclado	15 horas	1.37	S/20.52
Amasado y Sobado	10 horas	1.05	S/10.46
Pesado y cortado	10 horas	1.32	S/13.21
Boleado y Labrado	3 horas	1.03	S/3.09
Fermentado	1 horas	0.93	S/0.93
Horneado	5 horas	1.63	S/8.14
Enfriado	1 horas	0.93	S/0.93
Envasado y sellado	2 horas	0.60	S/1.20
Distribución	3 envíos	0.32	S/0.97
Total, de costos indirectos			S/66.41
Costo total pan de yema			S/280.45
Número de unidades			2156
Costo unit. Producto. Term			S/0.1301

Fuente: Elaboración propia

Tabla 57*Costo de cada actividad por producto: Pan de Sal*

COSTO UNITARIO DEL PAN DE SAL				
RECURSOS	COSTO		COSTO	
	UNITARIO	UNIDADES	TOTAL	
Materiales Directos	0.079	2112	166.848	
Mano de obra Directa	0.007	2112	14.784	
Total, de costos directos	0.086	2112	181.632	
COSTOS INDIRECTOS				
ACTIVIDAD	MEDIDA	COSTO		
	ACTIVIDAD	ATIC.	CIF	
Recepción de insumos	9 recipientes	S/0.39	S/3.47	
Pesado y Formulación	8 recipientes	S/0.39	S/3.10	
Mezclado	12 horas	1.37	S/16.42	
Amasado y Sobado	8 horas	1.05	S/8.37	
Pesado y cortado	10 horas	1.32	S/13.21	
Boleado y Labrado	2 horas	1.03	S/2.06	
Fermentado	1 horas	0.93	S/0.93	
Horneado	3 horas	1.63	S/4.88	
Enfriado	1 horas	0.93	S/0.93	
Envasado y sellado	2 horas	0.60	S/1.20	
Distribución	3 envíos	0.32	S/0.97	
Total, de costos indirectos			S/55.55	
Costo total pan de sal			S/237.18	
Número de unidades			2112	
Costo unit. Producto. Term			S/0.1123	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 58*Costo de cada actividad por producto: bizcocho de dulce*

COSTO UNITARIO DEL BIZCOCHO DE DULCE			
RECURSOS	COSTO		COSTO
	UNITARIO	UNIDADES	TOTAL
Materiales Directos	0.186	1386	257.796
Mano de obra Directa	0.055	1386	76.23
Total, de costos directos	0.241	1386	334.026
COSTOS INDIRECTOS			
ACTIVIDAD	MEDIDA	COSTO	
	ACTIVIDAD	ATIC.	CIF
Recepción de insumos	10 recipientes	S/0.39	S/3.85
Pesado y Formulación	8 recipientes	S/0.39	S/3.10
Mezclado	12 horas	1.37	S/16.42
Amasado y Sobado	8 horas	1.05	S/8.37
Pesado y cortado	11 horas	1.32	S/14.53
Boleado y Labrado	2 horas	1.03	S/2.06
Fermentado	1 horas	0.93	S/0.93
Horneado	5 horas	1.63	S/8.14
Enfriado	2 horas	0.93	S/1.86
Envasado y sellado	2 horas	0.60	S/1.20
Distribución	3 envíos	0.32	S/0.97
Total, de costos indirectos			S/61.44
Costo total bizcocho de dulce			S/395.46
Número de unidades			1386
Costo unit. Producto. Term			S/0.2853

Fuente: Elaboración propia

Tabla 59*Costo de cada actividad por producto: Cemita de dulce*

COSTO UNITARIO DEL CEMITA DE DULCE			
RECURSOS	COSTO		COSTO
	UNITARIO	UNIDADES	TOTAL
Materiales Directos	0.152	1386	210.672
Mano de obra Directa	0.057	1386	79.002
Total de costos directos	0.209	1386	289.674
COSTOS INDIRECTOS			
ACTIVIDAD	MEDIDA	COSTO	
	ACTIVIDAD	ATIC.	CIF
Recepción de insumos	11 recipientes	S/0.39	S/4.27
Pesado y Formulación	8 recipientes	S/0.39	S/3.10
Mezclado	11 horas	1.37	S/15.05
Amasado y Sobado	8 horas	1.05	S/8.37
Pesado y cortado	10 horas	1.32	S/13.21
Boleado y Labrado	2 horas	1.03	S/2.06
Fermentado	1 horas	0.93	S/0.93
Horneado	5 horas	1.63	S/8.14
Enfriado	2 horas	0.93	S/1.86
Envasado y sellado	2 horas	0.60	S/1.20
Distribución	3 envíos	0.32	S/0.97
Total de costos indirectos			S/59.16
Costo total cemita de dulce			S/348.84
Número de unidades			1386
Costo unit. Producto. Term			S/0.2517

Fuente: Elaboración propia

Tabla 60*Comparación de costos*

COMPARACIÓN DE COSTOS					
PRODUCTOS	SISTEMA TRADICIONAL	COSTOS ABC	PRECIOS CONSIDERANDO COSTOS ABC	UTILIDAD O PERDIDA	UTILIDAD O PERDIDA TOTAL
PAN DE YEMA	0.121	0.131	S/0.20	0.069	145.73
PAN DE SAL	0.108	0.112	S/0.20	0.088	189.73
BIZCOCHO DE DULCE	0.263	0.285	S/0.30	0.015	20.79
CEMITA DE DULCE	0.229	0.252	S/0.30	0.048	66.53

Fuente: Elaboración propia

Como se observa en la tabla comparativa, existe ganancia si se considera los nuevos costos por ABC, y se rediseña la política de precios, en función a los cuatro productos de mayor rotación, para el pan de yema a un precio de 0.20 se generaría una ganancia de 0.069, en el pan de sal considerando el precio de 0.20 se generaría una ganancia de 0.88 por unidad, para el bizcocho de dulce, se generaría una ganancia de 0.015 por unidad y para la cemita de dulce a un precio de 0.30 se generaría una ganancia de 0.048 por producto.

CAPITULO V

CONCLUSIONES

V. CONCLUSIONES

El análisis del costeo actual de la panadería San Martín – Chota, considerando los productos de mayor rotación, los cuales son 4: el pan de yema, el pan de sal, el bizcocho de dulce y la cemita de dulce, es deficiente pues se realiza de manera empírica y basado en la experiencia del jefe de producción, con limitaciones ya que no lo realizan de acuerdo a sus criterios, no se controla los costos por producto, sino que se realiza un costeo general, lo que impide llevar un adecuado control del costo unitario y esto influye de manera negativa en la determinación del precio final de venta.

Se determinó que, en relación a los cuatro productos de mayor rotación, existe pérdida en los 4, respecto al pan de yema, el costo unitario es de S/0.187, sin embargo, el precio de venta es de S/0.12, es decir, existe una pérdida de –S/0.07, en cuanto al pan de sal, el costo unitario del pan de sal es de S/0.159, y su precio de venta es de S/0.12, es decir, existe una pérdida de –S/0.05, respecto al bizcocho de dulce, el costo unitario es de S/0.379, y el precio de venta es de S/0.25, es decir, existe una pérdida de –S/0.13. y por último respecto a la cemita de dulce, el costo unitario es de S/0.334, sin embargo, el precio de venta es de S/0.25, es decir, existe una pérdida de –S/0.08.

En la evaluación del nivel de rentabilidad de la panadería San Martín – Chota, se determinó que respecto al 2016 en el 2017 la empresa presentó una baja rentabilidad, en relación al rendimiento sobre la inversión, se redujo de 15.57% a 12.65%, respecto a la utilidad activo paso de 21.63 en el 2016 a 17.95 en el 2017, en cuanto a la utilidad neta, en el 2016 fue de 5.31% y en el 2017 de 3.93%, es decir por cada sol vendido en el 2017 se generó una ganancia de 0.0393 céntimos.

El diseño de costeo ABC, para la panadería San Martín – Chota, es necesario, pues luego del análisis de costos, aplicando el sistema de costeo en la empresa se logrará redefinir la determinación de los precios influyendo en el incremento de la rentabilidad, considerando los precios de S/0.20 por unidad para el pan de yema y el pan de sal, para el bizcocho de dulce S/0.30 y para la cemita de dulce S/0.30.

CAPITULO VI

RECOMENDACIONES

VI. RECOMENDACIONES

A la gerencia general de la panadería San Martín – Chota, considerar el diseño de un formato formal para el registro de los costos y gastos del día, considerando los costos unitarios de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, de cada producto de mayor rotación. Además, se recomienda reducir la mano de obra, pues solo es necesario 3 maestros panaderos y 2 ayudantes, en función al tiempo de producción de cada producto.

A la gerencia general de la panadería San Martín – Chota y al jefe de producción, considerar el análisis realizado de los costos de los productos de mayor rotación para rediseñar las políticas de precios, considerando la nueva estructura propuesta de costos ABC y reduciendo costos innecesarios, además se recomienda considerar capacitar al personal de producción para formar trabajadores competentes que tengan un mayor rendimiento laboral minimizando costos y gastos.

A la gerencia general de la panadería San Martín – Chota, considerar la reducción de los costos de venta y de los gastos, para incrementar la utilidad neta del ejercicio e incrementar la rentabilidad empresarial, además se recomienda, incluir como política de la empresa, que el área contable realiza un informe mensual de los principales indicadores financieros lo que permitirá a la gerencia tomar mejores decisiones enfocadas en el crecimiento empresarial.

A la gerencia general de la panadería San Martín – Chota considerar el COSTEO ABC diseñada en la presente investigación, teniendo en cuenta la reducción de sus costos, pues la estructura muestra el orden y el costo por actividad, y en función a ello, se puede rediseñar las políticas de precios de la empresa con el fin de incrementar la rentabilidad.

REFERENCIAS

- Arellano, C. (2017). *Soluciones a medida para la gestión financiera de su empresa: Corporación Maresa*. . Obtenido de <https://www.myabcm.com/es/casos-de-exitos/software-de-rentabilidad/>
- Carrillo, S., & Damián, K. (2016). *Diseño del sistema de costos basado en actividades para contribuir a la dirección estratégica de la empresa North Ceramoc SAC*. Obtenido de http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/usat/727/1/TL_CarrilloGalanSusy_DamianGutierrezKeren.pdf
- Castelló, E. (2017). *Características de las empresas que utilizan un sistema ABC en España. Una proyección empírica*. Obtenido de http://www.observatorio-iberoamericano.org/RICG/N%C2%BA_1/Emma_Castell%C3%B3_y_Jes%C3%BAs_Lizcano.pdf
- Castro, N. (2017). *Cadbury – Grupo Peñafiel. Soluciones a medida para la gestión financiera de su empresa*. Obtenido de <https://www.myabcm.com/es/casos-de-exitos/analisis-de-rentabilidad/>
- Daly, A. (2017). *El 25% de las panaderías ya incluye el servicio de cafetería como parte de su negocio*. Obtenido de <https://elcomercio.pe/economia/negocios/25-panaderias-sumado-servicio-cafeteria-buscando-mejorar-rentabilidad-negocio-426101>
- Eslava, J. (2016). *La rentabilidad: Análisis de costes y resultados*. Madrid: ESIC Editores.
- Ezequiel, J. (2017). *La Canasta, la primera panadería boutique de la ciudad de Arequipa y la clave de su éxito*. Obtenido de <https://www.lacanastabagueteria.pe/es/nosotros>
- Fanjul, E. (2015). *Políticas de internacionalización de la economía y la empresa: un instrumento para promover el crecimiento y el empleo*. Obtenido de http://www.realinstitutoelcano.org/wps/portal/!ut/p/a1/04_Sj9CPykssy0xPLMnMz0vMAfGjzOKNg318fEKcHX1NTZz9QgKNXI0NDSAAqCASiwl_JwOYA

qL0G-AAjgT1F-

SGhgIARXkYxQ!!/dI5/d5/L0IDU0IKSWdrbUEhIS9JRFJBQUlpQ2dBek15cXc
hLzRKQ2hEb01kdEJnY2huQVZHRUEhL1o3XzNTTExMVENBTTU0Q05U

Freitas, M. (2014). *Gestión de costos en las empresas del sector panadero del municipio Maracabio del estado Zulia*. Obtenido de http://tesis.luz.edu.ve/tde_arquivos/119/TDE-2014-11-03T09:07:45Z-5337/Publico/de_freitas_parraga_muriell_virginia.pdf

Guamán, A. (2014). *Diseño de un sistema de costos basado en actividades para la panadería el Imperio del Pan*. Obtenido de dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/3568/1/10257.pdf

Lamattina, O. (2014). *Análisis de estados financieros* (2da ed.). Buenos Aires: Ediciones Buyyati.

Mendoza, M. (2017). *Panaderos están apostando por la diversificación de la oferta y sistemas de costos para revertir el bajo consumo y mejorar la rentabilidad del negocio*. Obtenido de <https://elcomercio.pe/economia/negocios/25-panaderias-sumado-servicio-cafeteria-buscando-mejorar-rentabilidad-negocio-426101>

Monteza, K. (2015). *Diseño de un sistema de costeo basado en actividades para mejorar la eficiencia de la Empresa de Fabricación Calzado Andino del Perú*. Obtenido de <http://tesis.usat.edu.pe/handle/usat/212>

Paz, K. (2016). *Propuesta de mejora del proceso productivo de la Panadería el Progreso E.I.R.L. para el incremento de la rentabilidad y producción*. Obtenido de <http://renati.sunedu.gob.pe/handle/sunedu/124611>

Robles, P. (2015). *Análisis de los costos y propuesta de un sistema de costeo ABC para la empresa de panadería y pastelería productos Ottone SAC, Chimbote*. Obtenido de <http://renati.sunedu.gob.pe/handle/sunedu/66132>

Rodríguez, V. (2017). *Qualtia Alimentos. Caso de éxito en el uso de sistemas de costos y la rentabilidad*. Obtenido de <https://www.myabcm.com/es/casos-de-exitos/modelo-de-costo-y-rentabilidad/>

- Rodriguez, L., & Hernández, J. (2013). *Análisis de estados financieros*. México D.F: Ediciones Mc Graw Hill.
- Roldán, L. (2013). *10 Pasos para aumentar la rentabilidad*. Madrid: Ediciones Diaz de Santos.
- Taca, L. (2016). *Costos de Produccion y Rentabilidad del C.I.S. Panaderia y Confiteria de la UNA – Puno*. Obtenido de <http://renati.sunedu.gob.pe/handle/sunedu/130678>
- Terrones, I. (2016). *Factores que influyen negativamente en la rentabilidad de la MYPE panadería Miraflores de Otuzco Cajamarca*. Obtenido de <http://renati.sunedu.gob.pe/handle/sunedu/140927>
- Verdesoto, A. (2015). *Análisis de costos por actividades (Costeo ABC) para el área de empaque secundario de un operador logístico en la ciudad de Quito*. Obtenido de <http://repositorio.uasb.edu.ec/handle/10644/4625>
- Vinza, S. (2013). *Propuesta para la aplicación del método de costeo por actividades en la empresa Graficas Olmedo*. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/165/1/T-UCE-0005-20.pdf>

ANEXOS

ANEXO 01: MATRIZ DE CONSISTENCIA

Problema	Objetivos	Hipótesis	Variables	Dimensiones	Indicadores	Técnica e instrumento
¿De qué manera el diseño de un sistema de costeo basado en actividades permite incrementar la rentabilidad de la panadería San Martin - Chota, 2017?	Objetivo general	La implementación del diseño de un sistema de costeo basado en actividades incrementará la rentabilidad de la panadería San Martin - Chota, 2017.	Variable Independiente: Sistema de costeo basado en actividades	Procesos productivos	Numero de procesos productivos	Técnica: entrevista Instrumento: guía de entrevista
	Diseñar un sistema de costeo basado en actividades para incrementar la rentabilidad de la panadería San Martin - Chota, 2017			Actividades planificadas	Número de actividades	
	Objetivos específicos			Costos indirectos	Porcentaje de costos indirectos de fabricación	
	Analizar el costo actual de la panadería SanMartin – Chota.			Mano de obra	Número de obras	
	Determinar el costo unitario de los productos de mayor rotación de la panadería San Martin – Chota.			Materia prima	Cantidad de materia prima	
	Evaluar la rentabilidad de la panadería San Martin - Chota		Variable dependiente: Rentabilidad	Rentabilidad sobre la Inversión	Utilidad Neta/Activo Total	Técnica: análisis documental Instrumento: hoja de registro
	Realizar un diseño de un sistema de costeo basado en actividades para incrementar la rentabilidad de la panadería San Martin – Chota.			Rentabilidad sobre Patrimonio	Utilidad Neta/Patrimonio	
				Utilidad Activo	Utilidad antes Impuesto/Activo	
				Utilidad Ventas	Utilidad antes Impuesto/Ventas	
				Margen Utilidad Bruta	Ventas – Costo Ventas/ Ventas	
				Margen Utilidad Neta	Utilidad Neta/Ventas Netas	

ANEXO 02: ENTREVISTA

GUIA DE ENTREVISTA PARA EL GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA

- 1. ¿Existe un manual de organización y funciones?**
- 2. ¿Existe manual de funciones específicas para cada área?**
- 3. Cuenta con áreas específicas para el proceso de producción**
- 4. Cuenta con flujogramas del proceso de producción.**
- 5. Establecen políticas para la distribución de los costos.**
- 6. Identifican los materiales directos e indirectos en la elaboración de los productos.**
- 7. Cuentan con un sistema el cual se permita llevar un mejor control de sus costos**
- 8. ¿Presenta problemas al establecer sus costos?**
- 9. ¿Existe un control en la compra de los materiales para la producción?**
- 10. ¿Se está monitoreando cada gasto e ingreso de la empresa?**
- 11. ¿Considera que respecto a periodos anteriores la rentabilidad de la empresa se ha incrementado?**

ANEXO 02: ENTREVISTA



GUIA DE ENTREVISTA PARA EL GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA

Nombre: *González Rojas Segundo Santiago*

Fecha: *10.10.6.2018*

1. ¿Existe un manual de organización y funciones?

..... *No contamos con un manual de organización y funciones debido a que se trabaja de una manera empírica.*

2. ¿Existe manual de funciones específicas para cada área?

..... *No existe debido a que no se tiene organizada bien la producción.*

3. ¿Cuenta con áreas específicas para el proceso de producción?

..... *Cuenta con tres áreas específicas las cuales son: Producción, almacén y distribución.*

4. ¿Cuenta con flujogramas del proceso de producción?

..... *No cuenta con estos flujogramas.*

5. ¿Establecen políticas para la distribución de los costos?

..... *No se cuenta con ningún tipo de política específica.*

6. ¿Identifican los materiales directos e indirectos en la elaboración de los productos?

..... *Si, el personal identifica los diferentes materiales que se utilizan en la producción.*

7. ¿Cuentan con un sistema el cual se permita llevar un mejor control de sus costos?

..... *No cuenta con ningún tipo de sistema de control de costos.*

8. ¿Presenta problemas al establecer sus costos?

..... *Si, existe inconvenientes para establecer los costos de producción.*

9. ¿Existe un control en la compra de los materiales para la producción?

..... *Si se cuenta con un control de materiales para la producción.*



10. ¿Se está monitoreando cada gasto e ingreso de la empresa?

Si existe un control de las compras y ventas que se realiza diariamente.

11. ¿Considera que respecto a periodos anteriores la rentabilidad de la empresa se ha incrementado?

Si habido incremento respecto al periodo anterior

Firma

Nombres: SEGUNDO SANTIAGO GONZÁLEZ BASSO

DNI: 27137220

ANEXO 03: VALIDACION DE EXPERTOS



CARTILLA DE VALIDACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS POR JUICIO DE EXPERTOS

NOMBRE DEL JUEZ	ANDY GONZALES VILLENA
PROFESIÓN	CONTADOR PUBLICO
TÍTULO Y GRADO ACADÉMICO	BACHILLER
ESPECIALIDAD	CONTABILIDAD
INSTITUCIÓN EN DONDE LABORA	GRUPO EMPRESARIAL INISA S.A.C.
CARGO	GERENTE GENERAL
TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN	
Diseño de un Sistema de Costeo Basado en Actividades para Incrementar la Rentabilidad de la Panadería San Martín, Chota - 2017.	
NOMBRE DEL TESISISTA	Altamirano Cieza Juan Carlos
INSTRUMENTO EVALUADO	Cuestionario de tesis sobre la tributación.
OBJETIVO DEL INSTRUMENTO	Identificar el nivel del Diseño de un Sistema de Costeo Basado en Actividades para Incrementar la Rentabilidad de la Panadería San Martín, Chota - 2017..
INSTRUCTIVO PARA EL EXPERTO	
EVALÚE CADA UNO DE LOS ÍTEMS DEL INSTRUMENTO RELACIONÁNDOLOS CON LOS INDICADORES Y DIMENSIONES DE LAS VARIABLES.	

* Adjuntar el instrumento y el cuadro de Operacionalización de variables.

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CUANTITATIVA

Por favor marque con una equis (x) la opción que considera debe aplicarse a cada ítem y realice de ser necesaria sus observaciones.

Ítem	Dejar	Modificar	Eliminar	Observaciones
1. La empresa hace uso de ratios financieros sobre la liquidez.	X			—
2. La empresa conoce el índice de su capacidad para satisfacer sus deudas de corto plazo.	X			—
3. La empresa tiene conocimiento sobre la clasificación de los ratios de liquidez.	X			—
4. La empresa tiene conocimiento sobre el índice del valor del ratio de liquidez general o razón corriente durante los últimos tres años.	X			—
5. La empresa tiene conocimiento sobre el índice del valor del ratio de prueba ácida durante los últimos tres años.	X			—
5. La empresa tiene conocimiento sobre el índice del valor del ratio de prueba defensiva durante los últimos tres años.	X			—
6. La empresa tiene conocimiento sobre el índice del valor del ratio de capital de trabajo durante los últimos tres años.	X			—



VALIDACIÓN CRITERIO DE EXPERTO

Estimado (Contador Público Colegiado – Magister – Doctor)

Solicito apoyo de su paciencia y excelencia profesional para que emita juicios sobre el instrumento de la Tesis: "Diseño de un Sistema de Costeo Basado en Actividades para Incrementar la Rentabilidad de la Panadería San Martín, Chota - 2017."

Para alcanzar este objetivo se ha seleccionado como experto en la materia y necesito sus valiosas opiniones. Para ello debe marcar con una (X) en la columna que considere para cada indicador.

I. DATOS DEL EXPERTO

NOMBRE: ANDY GONZALES VILLENA

GRADO ACADÉMICO: BACHILLER

CATEGORÍA DOCENTE: —

TIEMPO DE EXPERIENCIA EN LA DOCENCIA: —

CARGO ACTUAL: GERENTE GENERAL

II. DATOS DEL TESISISTA

NOMBRES: Guevara Vásquez Jaime Hernán

INSTRUMENTO DE VALIDACIÓN: INSTRUMENTO PARA DETERMINAR INSTRUCCIONES

- MA : Muy adecuado
- BA : Bastante adecuado
- A : Adecuado
- PA : Poco adecuado
- NA : No adecuado


Aspectos que deben ser evaluados	MA	BA	A	PA	NA
La redacción empleada es clara, precisa, concisa y debidamente organizada		X			
Los términos utilizados son propios de la investigación científica	X				
Describe en forma clara y precisa la realidad problemática tratada		X			
El problema se ha definido según estándares internacionales de la investigación científica		X			
Existió coherencia entre los objetivos generales con la aplicación en el sistema de costos.	X				
Tienen relación directa con la solución del problema	X				
Las actividades tienen significatividad con respecto a lo establecido en el sistema de costos		X			
Presenta instrumentos apropiados para recolectar datos		X			
Los ítems son propios de la investigación cuantitativa		X			

Proporciona antecedentes relevantes a la investigación, como producto de la revisión de la bibliografía referida al sistema de costos.	X				
Proporciona ítems basados a la solución del problema	X				
El sistema de costos propuesto es coherente, pertinente y trascendente		X			
El sistema de costos propuesto es factible de aplicarse a otras organizaciones o instituciones. A poblaciones homogéneas	X				

Mucho le voy agradecer cualquier observación, sugerencia, propósito o recomendación sobre cualquier de los propuestos. Por favor, refiéralas a continuación:

El instrumento es apto para ser aplicado a la población sujeta de estudio.
--

Validado por el CPC ANDY GONZALES VILLENA
 Especializado: CONTRATACIONES DEL ESTADO
 Categoría Docente: Principal —
 Tiempo de experiencia en Docencia Universitaria: —
 Tiempo de experiencia profesional: DOS AÑOS
 Cargo actual: GERENTE GENERAL


 Firma del Experto
 DNI 44417748



FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

Título de Tesis: DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DE LA PANADERÍA SAN MARTIN, CHOTA - 2017.

Nombre del estudiante: Guevara Vásquez Jaime Hernán.

Experto: ANDY GONZÁLEZ VILLENA

Instrucciones: Determinar si el instrumento de medición, reúne los indicadores mencionados y evaluar si ha sido excelente, muy bueno, bueno, regular o deficiente, colocando un aspa (X) en el casillero correspondiente

N°	Indicadores	Definición	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Deficiente
1	Claridad y precisión	Las preguntas están redactadas en forma clara y precisa, sin ambigüedades		X			
2	Coherencia	Las preguntas guardan relación con la hipótesis, las variables e indicadores del proyecto	X				
3	Validez	Las preguntas han sido redactadas teniendo en cuenta la validez de contenido y criterio.	X				
4	Organización	La estructura es adecuada. Comprende la presentación, agradecimiento, datos demográficos, instrucciones		X			
5	Confiabilidad	El instrumento es confiable porque se ha aplicado el test-retest (píloto)		X			
6	Control de Sesgo	Presenta algunas preguntas distractoras para controlar la contaminación de las respuestas		X			
7	Orden	Las preguntas y reactivos han sido redactadas utilizando técnica de lo general a lo particular.	X				
8	Marco de referencia	Las preguntas han sido redactadas de acuerdo al marco de referencia del encuestado: lenguaje, nivel de información	X				
9	Extensión	El número de preguntas no es excesivo y está en relación a las variables, dimensiones e indicadores del problema		X			
10	Isocuidad	Las preguntas no constituyen riesgo para el encuestado		X			

Observaciones: _____

En consecuencia, el instrumento puede ser aplicado.

Fecha: 16/07/2018


Firma del experto
DNI 44417748

CAPÍTULO II

MÉTODO

2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

2.4.1 Validación y confiabilidad de los instrumentos

La **validación** del instrumento de recolección de datos, fue realizada mediante el uso del juicio de expertos. Los docentes que validaron el cuestionario a través del juicio de expertos, fueron: El Mg. CPCC Mario Ignacio Farfán Ayala, que forma parte de la planilla de docentes de la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad César Vallejo de la ciudad de Chiclayo, y los contadores públicos colegiados son: CPC Andy Gonzales Villena, CPC Gilberto Fernández Rufasto y CPC Edi campos Rojas.

Según Hernández, et al. (2014) sostiene que el juicio de expertos es una opinión sustentada por parte personas calificados en una materia específica que, por su mismo grado de preparación, están facultados para dar evidencia, y emitir juicios y valoraciones. (p.140).

CARTILLA DE VALIDACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS POR JUICIO DE EXPERTOS

NOMBRE DEL JUEZ	EDI CAMPOS ROJAS
PROFESIÓN	CONTADOR PÚBLICO
TÍTULO Y GRADO ACADÉMICO	BACHILLER
ESPECIALIDAD	CONTABILIDAD TRIBUTARIA Y COSTOS
INSTITUCIÓN EN DONDE LABORA	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHOTA
CARGO	DOCENTE

TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN

Diseño de un Sistema de Costeo Basado en Actividades para Incrementar la Rentabilidad de la Panadería San Martín, Chota - 2017.

NOMBRE DEL TESISISTA	Altamirano Cieza Juan Carlos
INSTRUMENTO EVALUADO	Cuestionario de tesis sobre la tributación
OBJETIVO DEL INSTRUMENTO	Identificar el nivel del Diseño de un Sistema de Costeo Basado en Actividades para Incrementar la Rentabilidad de la Panadería San Martín, Chota - 2017..

INSTRUCTIVO PARA EL EXPERTO

EVALÚE CADA UNO DE LOS ÍTEMS DEL INSTRUMENTO RELACIONÁNDOLOS CON LOS INDICADORES Y DIMENSIONES DE LAS VARIABLES.

- * Adjuntar el instrumento y el cuadro de Operacionalización de variables

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CUANTITATIVA

Por favor marque con una equis (x) la opción que considera debe aplicarse a cada ítem y realice de ser necesaria sus observaciones.

Ítem	Dejar	Modificar	Eliminar	Observaciones
1. La empresa hace uso de ratios financieros sobre la liquidez.	X			
2. La empresa conoce el índice de su capacidad para satisfacer sus deudas de corto plazo.	X			
3. La empresa tiene conocimiento sobre la clasificación de los ratios de liquidez.	X			
4. La empresa tiene conocimiento sobre el índice del valor del ratio de liquidez general o razón corriente durante los últimos tres años.	X			
5. La empresa tiene conocimiento sobre el índice del valor del ratio de prueba ácida durante los últimos tres años.	X			
5. La empresa tiene conocimiento sobre el índice del valor del ratio de prueba defensiva durante los últimos tres años.	X			
6. La empresa tiene conocimiento sobre el índice del valor del ratio de capital de trabajo durante los últimos tres años.	X			



VALIDACIÓN CRITERIO DE EXPERTO

Estimado (Contador Público Colegiado – Magister – Doctor)

Solicito apoyo de su paciencia y excelencia profesional para que emita juicios sobre el instrumento de la Tesis: "Diseño de un Sistema de Costeo Basado en Actividades para Incrementar la Rentabilidad de la Panadería San Martín, Chota - 2017."

Para alcanzar este objetivo se ha seleccionado como experto en la materia y necesito sus valiosas opiniones. Para ello debe marcar con una (X) en la columna que considere para cada indicador.

I. DATOS DEL EXPERTO

NOMBRE: EDY CAMPOS ROTAS
 GRADO ACADÉMICO: BACHILLER
 CATEGORÍA DOCENTE: _____
 TIEMPO DE EXPERIENCIA EN LA DOCENCIA: 05 AÑOS
 CARGO ACTUAL: PROFESOR

II. DATOS DEL TESISISTA

NOMBRES: Guevara Vásquez Jaime Hernán

INSTRUMENTO DE VALIDACIÓN: INSTRUMENTO PARA DETERMINAR INSTRUCCIONES

- MA : Muy adecuado
- BA : Bastante adecuado
- A : Adecuado
- PA : Poco adecuado
- NA : No adecuado

Aspectos que deben ser evaluados	MA	BA	A	PA	NA
La redacción empleada es clara, precisa, concisa y debidamente organizada	X				
Los términos utilizados son propios de la investigación científica	X				
Describe en forma clara y precisa la realidad problemática tratada	Y				
El problema se ha definido según estándares internacionales de la investigación científica		Y			
Existió coherencia entre los objetivos generales con la aplicación en el sistema de costos.	X				
Tienen relación directa con la solución del problema		Y			
Las actividades tienen significatividad con respecto a lo establecido en el sistema de costos.		X			
Presenta instrumentos apropiados para recolectar datos		Y			
Los ítems son propios de la investigación cuantitativa	X				

Proporciona antecedentes relevantes a la investigación, como producto de la revisión de la bibliografía referida al sistema de costos.	X				
Proporciona ítems basados a la solución del problema		X			
El sistema de costos propuesto es coherente, pertinente y trascendente		X			
El sistema de costos propuesto es factible de aplicarse a otras organizaciones o instituciones. A poblaciones homogéneas	X				

Mucho le voy agradecer cualquier observación, sugerencia, propósito o recomendación sobre cualquier de los propuestos. Por favor, refiéralas a continuación:

El instrumento es apto para ser aplicado a la población sujeta de estudio.

Validado por el CPC EDY CAMPOS ROJAS

Especializado: CONTABILIDAD TRIBUTARIA Y COSTOS

Categoría Docente: Principal

Tiempo de experiencia en Docencia Universitaria: 0.5 AÑOS

Tiempo de experiencia profesional: 0.8 AÑOS

Cargo actual: DOCENTE



Firma del Experto

DNI 43853350



FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

Título de Tesis: DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DE LA PANADERÍA SAN MARTÍN, CHOTA - 2017.

Nombre del estudiante: Guevara Vásquez Jaime Hernán.

Experto: EDY CAMPES ROSAS

Instrucciones: Determinar si el instrumento de medición, reúne los indicadores mencionados y evaluar si ha sido excelente, muy bueno, bueno, regular o deficiente, colocando un aspa (X) en el casillero correspondiente

N°	Indicadores	Definición	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Deficiente
1	Claridad y precisión	Las preguntas están redactadas en forma clara y precisa, sin ambigüedades	X				
2	Coherencia	Las preguntas guardan relación con la hipótesis, las variables e indicadores del proyecto		X			
3	Validez	Las preguntas han sido redactadas teniendo en cuenta la validez de contenido y criterio.	X				
4	Organización	La estructura es adecuada. Comprende la presentación, agradecimiento, datos demográficos, instrucciones		X			
5	Confiable	El instrumento es confiable porque se ha aplicado el test-retest (pílo)	X				
6	Control de Sesgo	Presenta algunas preguntas distractoras para controlar la contaminación de las respuestas	X				
7	Orden	Las preguntas y reactivos han sido redactadas utilizando técnica de lo general a lo particular.		X			
8	Marco de referencia	Las preguntas han sido redactadas de acuerdo al marco de referencia del encuestado: lenguaje, nivel de información	X				
9	Extensión	El número de preguntas no es excesivo y está en relación a las variables, dimensiones e indicadores del problema		X			
10	Inocuidad	Las preguntas no constituyen riesgo para el encuestado	X				

Observaciones:

En consecuencia, el instrumento puede ser aplicado.

Fecha: 17/07/2018


Firma del experto
DNI 43353850

CAPÍTULO II

MÉTODO

2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

2.4.1 Validación y confiabilidad de los instrumentos

La **validación** del instrumento de recolección de datos, fue realizada mediante el uso del juicio de expertos. Los docentes que validaron el cuestionario a través del juicio de expertos, fueron: El Mg. CPCC Mario Ignacio Farfán Ayala, que forma parte de la planilla de docentes de la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad César Vallejo de la ciudad de Chiclayo, y los contadores públicos colegiados son: CPC Andy Gonzales Villena, CPC Gilberto Fernández Rufasto y CPC Edi campos Rojas.

Según Hernández, et al. (2014) sostiene que el juicio de expertos es una opinión sustentada por parte personas calificados en una materia específica que, por su mismo grado de preparación, están facultados para dar evidencia, y emitir juicios y valoraciones. (p.140).

CARTILLA DE VALIDACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS POR JUICIO DE EXPERTOS

NOMBRE DEL JUEZ	GILBERTO FERNANDEZ RUFAS
PROFESIÓN	CONTADOR PÚBLICO
TÍTULO Y GRADO ACADÉMICO	BACILLER
ESPECIALIDAD	CONTABILIDAD
INSTITUCIÓN EN DONDE LABORA	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL CHOTA
CARGO	GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL

TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN

Diseño de un Sistema de Costeo Basado en Actividades para Incrementar la Rentabilidad de la Panadería San Martín, Chota - 2017.

NOMBRE DEL TESISISTA	Altamirano Cieza Juan Carlos
INSTRUMENTO EVALUADO	Cuestionario de tesis sobre la tributación
OBJETIVO DEL INSTRUMENTO	Identificar el nivel del Diseño de un Sistema de Costeo Basado en Actividades para Incrementar la Rentabilidad de la Panadería San Martín, Chota - 2017..

INSTRUCTIVO PARA EL EXPERTO

EVALÚE CADA UNO DE LOS ÍTEMS DEL INSTRUMENTO RELACIONÁNDOLOS CON LOS INDICADORES Y DIMENSIONES DE LAS VARIABLES.

* Adjuntar el instrumento y el cuadro de Operacionalización de variables

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CUANTITATIVA

Por favor marque con una equis (x) la opción que considera debe aplicarse a cada ítem y realice de ser necesaria sus observaciones.

Ítem	Dejar	Modificar	Eliminar	Observaciones
1. La empresa hace uso de ratios financieros sobre la liquidez.	X			
2. La empresa conoce el índice de su capacidad para satisfacer sus deudas de corto plazo.	X			
3. La empresa tiene conocimiento sobre la clasificación de los ratios de liquidez.	X			
4. La empresa tiene conocimiento sobre el índice del valor del ratio de liquidez general o razón corriente durante los últimos tres años.	X			
5. La empresa tiene conocimiento sobre el índice del valor del ratio de prueba ácida durante los últimos tres años.	X			
5. La empresa tiene conocimiento sobre el índice del valor del ratio de prueba defensiva durante los últimos tres años.	X			
6. La empresa tiene conocimiento sobre el índice del valor del ratio de capital de trabajo durante los últimos tres años.	X			

VALIDACIÓN CRITERIO DE EXPERTO

Estimado (Contador Público Colegiado – Magister – Doctor)

Solicito apoyo de su paciencia y excelencia profesional para que emita juicios sobre el instrumento de la Tesis: "Diseño de un Sistema de Costeo Basado en Actividades para Incrementar la Rentabilidad de la Panadería San Martín, Chota - 2017."

Para alcanzar este objetivo se ha seleccionado como experto en la materia y necesito sus valiosas opiniones. Para ello debe marcar con una (X) en la columna que considere para cada indicador.

I. DATOS DEL EXPERTO

NOMBRE: GILBERTO FERNANDEZ RUPASTO

GRADO ACADÉMICO: MAESTRÍA

CATEGORÍA DOCENTE: -

TIEMPO DE EXPERIENCIA EN LA DOCENCIA: -

CARGO ACTUAL: GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL

II. DATOS DEL TESISISTA

NOMBRES: Guevara Vásquez Jaime Hernán

INSTRUMENTO DE VALIDACIÓN: INSTRUMENTO PARA DETERMINAR INSTRUCCIONES

MA : Muy adecuado
 BA : Bastante adecuado
 A : Adecuado
 PA : Poco adecuado
 NA : No adecuado

Aspectos que deben ser evaluados	MA	BA	A	PA	NA
La redacción empleada es clara, precisa, concisa y debidamente organizada	X				
Los términos utilizados son propios de la investigación científica	X				
Describe en forma clara y precisa la realidad problemática tratada		X			
El problema se ha definido según estándares internacionales de la investigación científica		X			
Existió coherencia entre los objetivos generales con la aplicación en el sistema de costos.	X				
Tienen relación directa con la solución del problema	X				
Las actividades tienen significatividad con respecto a lo establecido en el sistema de costos		X			
Presenta instrumentos apropiados para recolectar datos		X			
Los ítems son propios de la investigación cuantitativa		X			

Proporciona antecedentes relevantes a la investigación, como producto de la revisión de la bibliografía referida al sistema de costos.		X			
Proporciona ítems basados a la solución del problema		X			
El sistema de costos propuesto es coherente, pertinente y trascendente	X				
El sistema de costos propuesto es factible de aplicarse a otras organizaciones o instituciones. A poblaciones homogéneas	X				

Mucho le voy agradecer cualquier observación, sugerencia, propósito o recomendación sobre cualquier de los propuestos. Por favor, refiéralas a continuación:

El instrumento es apto para ser aplicado a la población sujeta de estudio.
--

Validado por el CPC GILBERTO FERNANDEZ RUFASO

Especializado: CONTADOR

Categoría Docente: Principal

Tiempo de experiencia en Docencia Universitaria:.....

Tiempo de experiencia profesional: AÑO Y MEDIO

Cargo actual: GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL


 Firma del Experto
 DNI 41861492

FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

Título de Tesis: DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DE LA PANADERÍA SAN MARTIN, CHOTA - 2017.

Nombre del estudiante: Guevara Vásquez Jaime Hernán.

Experto: GILBERTO FERNANDEZ RUFASO


Instrucciones: Determinar si el instrumento de medición, reúne los indicadores mencionados y evaluar si ha sido excelente, muy bueno, bueno, regular o deficiente, colocando un aspa (X) en el casillero correspondiente

N°	Indicadores	Definición	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Deficiente
1	Claridad y precisión	Las preguntas están redactadas en forma clara y precisa, sin ambigüedades		X			
2	Coherencia	Las preguntas guardan relación con la hipótesis, las variables e indicadores del proyecto		X			
3	Validez	Las preguntas han sido redactadas teniendo en cuenta la validez de contenido y criterio.	X				
4	Organización	La estructura es adecuada. Comprende la presentación, agradecimiento, datos demográficos, instrucciones	X				
5	Confiabilidad	El instrumento es confiable porque se ha aplicado el test-retest (piloto)		X			
6	Control de Sesgo	Presenta algunas preguntas distractoras para controlar la contaminación de las respuestas		X			
7	Orden	Las preguntas y reactivos han sido redactadas utilizando técnica de lo general a lo particular.		X			
8	Marco de referencia	Las preguntas han sido redactadas de acuerdo al marco de referencia del encuestado: lenguaje, nivel de información	X				
9	Extensión	El número de preguntas no es excesivo y está en relación a las variables, dimensiones e indicadores del problema	X				
10	Inocuidad	Las preguntas no constituyen riesgo para el encuestado		X			

Observaciones: _____

En consecuencia, el instrumento puede ser aplicado.

Fecha: 16/07/2018


 Firma del experto
 DNI 41807192

CAPÍTULO II

MÉTODO

2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

2.4.1 Validación y confiabilidad de los instrumentos

La **validación** del instrumento de recolección de datos, fue realizada mediante el uso del juicio de expertos. Los docentes que validaron el cuestionario a través del juicio de expertos, fueron: El Mg. CPCC Mario Ignacio Farfán Ayala, que forma parte de la planilla de docentes de la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad César Vallejo de la ciudad de Chiclayo, y los contadores públicos colegiados son: CPC Andy Gonzales Villena, CPC Gilberto Fernández Rufasto y CPC Edi campos Rojas.

Según Hernández, et al. (2014) sostiene que el juicio de expertos es una opinión sustentada por parte personas calificados en una materia específica que, por su mismo grado de preparación, están facultados para dar evidencia, y emitir juicios y valoraciones. (p.140).

ANEXO 04: HOJA DE COSTOS

PAN DE YEMA			
PRODUCCIÓN:			
GASTOS DIRECTOS			
CONCEPTO	KG	C.U	C.T
PESO TOTAL			
GASTOS INDIRECTOS			
Costo Unitario del Producto (Unidad)			
Mano de Obra de Producción			
Combustible			
Depreciación			
Gastos administrativos			
Consumo (agua, luz)			
Suma insumos directos e indirectos			
Comisión			
Precio			
Impuesto			
Precio de venta			

PAN DE SAL			
PRODUCCIÓN:			
GASTOS DIRECTOS			
CONCEPTO	KG	C.U	C.T
PESO TOTAL			
GASTOS INDIRECTOS			
Costo Unitario del Producto (Unidad)			
Mano de Obra de Producción			
Combustible			
Depreciación			
Gastos administrativos			
Consumo (agua, luz)			
Suma insumos directos e indirectos			
Comisión			
Precio			
Impuesto			
Precio de venta			

BIZCOCHO DE DULCE			
PRODUCCIÓN:			
GASTOS DIRECTOS			
CONCEPTO	KG	C.U	C.T
PESO TOTAL			
GASTOS INDIRECTOS			
Costo Unitario del Producto (Unidad)			
Mano de Obra de Producción			
Combustible			
Depreciación			
Gastos administrativos			
Consumo (agua, luz)			
Suma insumos directos e indirectos			
Comisión			
Precio			
Impuesto			
Precio de venta			

ANEXO 5: ESTADOS FINANCIEROS

Panadería San Martín – Chota

R.U.C.

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA

* SOLES *

ACTIVO	2016	2017	PASIVO Y PATRIMONIO	2016	2017
ACTIVO CORRIENTE			PASIVO CORRIENTE		
Efectivo y equivalente de efectivo	15,485.00	11,542.00	Tributos, Part. Y Aport. Al sistema por pagar	7,661.00	5,399.00
Cuentas por cobrar comerciales	7,520.00	9,423.00	Remuneraciones y Participaciones por pagar	3,259.00	4,122.00
Otras cuentas por cobrar	0.00	0.00	Cuentas por pagar comerciales	10,235.00	12,555.60
Existencias	11,254.00	10,022.01	Cuentas por pagar a acc, directores y gerentes	0.00	0.00
Gastos contratados por anticipados	0.00	0.00	Otras cuentas por pagar	0.00	2,604.00
Otros activos corrientes	0.00	0.00			
	<u> </u>	<u> </u>	TOTAL PASIVO CORRIENTE	21,155.00	24,680.60
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	34,259.00	30,987.01	PASIVO NO CORRIENTE	0.00	0.00
ACTIVO NO CORRIENTE			PATRIMONIO NETO		
Inversiones Financieras	0.00	0.00	Capital	50,523.00	49,058.00
Inmuebles, maquinaria y Equipo	52,895.00	50,452.00	Acciones de inversion	0.00	0.00
Intangibles	2,981.00	2,503.00	Otras reservas	0.00	0.00
Otros activos	0.00	0.00	Resultados Acumulados	0.00	0.00
	<u> </u>	<u> </u>	Resultado del ejercicio	18,457.00	10,203.41
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	55,876.00	52,955.00	TOTAL PATRIMONIO	68,980.00	59,261.41
	<u> </u>	<u> </u>	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO NETO	90,135.00	83,942.01
TOTAL ACTIVO	90,135.00	83,942.01			

Panadería San Martín – Chota		
R.U.C.		
ESTADO DE GANANCIAS Y PERDIDAS		
* SOLES *		
	2016	2017
INGRESOS OPERACIONALES:		
Ventas Netas (Ingresos Operacionales)	264,502.00	270,222.00
Otros Ingresos Operacionales	0.00	0.00
Total Ingresos Brutos	264,502.00	270,222.00
COSTO DE VENTAS:		
Costo de Ventas (Operacionales)	199,500.00	205,426.00
Otros Costos Operacionales	0.00	0.00
Total Costos Operacionales	199,500.00	205,426.00
UTILIDAD BRUTA	65,002.00	64,796.00
Gastos de Ventas	-30,245.00	-33,248.00
Gastos de Administración	-15,264.00	-16,482.00
Ganancia (Pérdida) por Venta de Activos	0.00	0.00
Otros Ingresos	0.00	0.00
Otros Gastos	0.00	0.00
UTILIDAD OPERATIVA	19,493.00	15,066.00
Ingresos Financieros	0.00	0.00
Gastos Financieros	0.00	0.00
Participación en los Resultados	0.00	0.00
Ganancia (Pérdida) por Inst. Financieros	0.00	0.00
RESULTADO ANTES DE IMPTO RENTA	19,493.00	15,066.00
Participación de los Trabajadores	0.00	0.00
Impuesto a la Renta	-5,458.04	-4,444.47
UTILIDAD (PERDIDA) NETA DE ACT. CONT.	14,034.96	10,621.53
Ingreso (Gasto) Neto de Oper. Discont.	0.00	0.00
UTILIDAD (PERDIDA) DEL EJERCICIO	14,034.96	10,621.53

ACTA DE APROBACIÓN DE ORIGINALIDAD DE TESIS

Yo, Jaime Laramie Castañeda Gonzales, Docente del curso de Desarrollo del Proyecto de Investigación, y revisor del trabajo académico (Tesis) titulado:

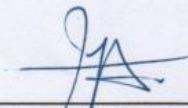
DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTEO BASADA EN ACTIVIDADES PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DE LA PANADERÍA SAN MARTÍN, CHOTA - 2017.

Del Bachiller de la Escuela Profesional de Contabilidad:

GUEVARA VÁSQUEZ JAIME HERNAN

Que el citado trabajo académico tiene un índice de similitud 23 %, verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, grado de coincidencias irrelevantes que convierte el trabajo en aceptable y no constituye plagio, en tanto cumple con todas las normas del uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

Chiclayo, 3 de agosto del 2018



Mg. Jaime Laramie Castañeda Gonzales
Docente



**AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE
TESIS EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL
UCV**

Código : F08-PP-PR-02,02
Versión : 07
Fecha : 31-03-2017
Página : 1 de 1

Yo Jaime Hernán Guevara Vásquez, identificado con DNI N° 40915822 egresado de la Escuela Académico Profesional de Contabilidad, de la Universidad César Vallejo, autorizo (), No autorizo () la divulgación y comunicación pública de mi trabajo de investigación titulado: Diseño de un Sistema de Costeo Basada en Actividades para Incrementar la Rentabilidad de la Panadería San Martín, Chota - 2017; en el Repositorio Institucional de la UCV (<http://repositorio.ucv.edu.pe/>), según lo estipulado en el Decreto Legislativo 822, Ley sobre Derecho de Autor, Art. 23 y Art. 33.

Fundamentación en caso de no autorización:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



FIRMA

DNI: 40915822

FECHA: 19 de diciembre del 2018

Elaboró	Dirección de Investigación	Revisó	Representante de la Dirección / Vicerrectorado de Investigación y Calidad	Aprobó	Rectorado
---------	----------------------------	--------	---	--------	-----------



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

AUTORIZACIÓN DE LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

CONSTE POR EL PRESENTE EL VISTO BUENO QUE OTORGA EL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN DE

EP DE CONTABILIDAD

A LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN QUE PRESENTA:

GUEVARA VASQUEZ JAIME HERNAN

INFORME TÍTULADO:

ESTRATEGIAS DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA PARA MEJORAR EL
ÁREA DE LOGÍSTICA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN-
2017

PARA OBTENER EL TÍTULO O GRADO DE:

CONTADOR PÚBLICO

SUSTENTADO EN FECHA: 19/12/2019

NOTA O MENCIÓN: DIECISEIS (16)



FIRMA DEL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN