



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Análisis del costo en la Empresa “Panadería El Padrino”, periodo 2018 – Nuevo Chimbote

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

CONTADOR PÚBLICO

AUTOR:

MORE TORRES, Manuel Antoni (ORCID: 0000-0001-8463-1843)

ASESOR METODOLÓGICO:

DR. MUCHA PAITAN, Ángel Javier (ORCID: 0000-0003-1411-8096)

ASESOR TEMÁTICO:

Dr. RAMIREZ GARCIA, Jaime Roberto (ORCID: 0000-0002-7795-7471)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

FINANZAS

CHIMBOTE – PERÚ

2019

Dedicatoria

A DIOS

Por ser el inspirador y darme la fuerza necesaria para continuar en este proceso de obtener uno de los anhelos más deseados en mi vida.

A mis PADRES

Por su apoyo incondicional, amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, gracias a sus enseñanzas y valores he logrado llegar hasta aquí. Es un gran orgullo y privilegio de tener unos padres como ustedes, son los mejores.

A mis HERMANOS

Por siempre estar presentes en todo momento, gracias por brindarme su gran apoyo moral a lo largo de esta etapa.

A mis MAESTROS

Por su gran motivación, apoyo y paciencia para la culminación de nuestros estudios profesionales y para la elaboración de esta tesis; al DR. Ángel Mucha Paitán por su apoyo en la metodología de la investigación ofrecido en este trabajo; al DR. Jaime Ramírez García quien a lo largo de este tiempo me ha orientado con sus capacidades y conocimientos en el desarrollo de mi tesis.

Finalmente, a todas las personas y maestros que me han apoyado y han hecho que el trabajo se realice con éxito en especial a aquellos que me abrieron las puertas y compartieron sus conocimientos.

Agradecimiento

Gracias a Dios por bendecirme con la vida, por guiarme, ser el apoyo y fortaleza en aquellos momentos de dificultad y de debilidad, por darme a unos padres increíbles, a mi madre Flor Torres y a mi padre Víctor More en quienes confío y confían en mí, ellos son mi guía y motivación, por ellos es todo esto, gracias por siempre apoyarme en todo y por ser mi mejor ejemplo, en especial a mis hermanos Ronald, Iker y Daniel por compartir buenos y malos momentos, gracias por motivarme siempre a seguir adelante, y a mi familia en general por ser el pilar más grande y fuerte del que siempre podré sostenerme, porque después de este logro mío también es de cada uno de ustedes, por apoyarme durante todos estos años, por esto y muchas cosas más siempre estaré agradecida con ustedes.

A mi Asesor Metodológico Dr. Ángel Mucha Paitán, quien siempre estuvo ahí para despejar mis dudas y así poder realizar con eficiencia la presente tesis.

Agradecer a mi Asesor Temático Dr. Jaime Ramírez García quien, con sus conocimientos, experiencia, paciencia y su motivación por enseñar me guío en el desarrollo de la investigación.

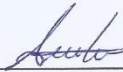
Página del jurado

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Yo, More Torres Manuel Antoni con DNI N° 71533032, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Contabilidad, 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.

Chimbote, 11 de Diciembre del 2019



More Torres Manuel Antoni

DNI N° 71414835

Índice

Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Página del jurado.....	iv
Declaratoria de autenticidad.....	v
Índice	vi
RESUMEN	vii
ABSTRACT	viii
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MÉTODO	15
2.1 Tipo y diseño de la investigación	16
2.2 Operacionalización de la variable	17
2.3 Población, muestra y muestreo.....	18
2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad	19
2.5 Procedimiento	20
2.6 Método de análisis de datos	20
2.7 Aspectos éticos.....	20
III. RESULTADOS	21
IV. DISCUSIÓN	46
V. CONCLUSIONES.....	49
VI. RECOMENDACIONES	51
VII.PROPUESTA	53
REFERENCIAS	66
ANEXOS	73

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo general determinar los costos para la empresa “Panadería El Padrino” 2018 y como objetivos específicos, se plantearon lo siguiente : Identificar y analizar la estructura de los costos, aplicar un sistema de costos por órdenes y comparar los costos de producción con el sistema de costos por órdenes en la Empresa “Panadería El Padrino”, como técnicas e instrumentos de recolección de datos tenemos; la técnica de entrevista con el instrumento guía de entrevista y la técnica de la observación con la ficha de observación, que nos ayudó a un análisis más profundo de los costos que intervienen en la empresa y la realidad de ella. La población corresponde a todos los costos asignados empíricamente desde su inicio de actividades de la empresa, de la cual se seleccionó como muestra los costos asignados empíricamente en un día normal de producción del año 2018. De acuerdo al tipo de estudio es descriptiva y el diseño es descriptiva con variable propositiva donde no se manipula la variable, solo se analiza.

Finalmente se concluye, que la empresa no cuenta con un costeo adecuado, se evaluó la estructura de los costos de producción de la empresa, siendo el principal problema su incorrecta identificación, debido a que no cuentan con un sistema de costos, y en el supuesto de implementarla se va a poder tener un mejor cálculo de la mano de obra, ya que los trabajadores no se encontraban en planilla.

Palabras Claves: Costos, Sistema de Coste por Ordenes, Hoja de costos, Propuesta.

ABSTRACT

The present investigation had as a general objective to determine the costs for the company “Panadería El Padrino” and as the specific objectives, they were raised as follows: Identify, analyze the cost structure, apply a cost system by orders and compare the costs of production with the system of costs by orders in the Company “Bakery El Padrino”, as techniques and data collection instruments we have the interview technique with the interview guide instrument and the observation technique with the observation sheet that helped us to a deeper analysis of the costs involved in the company and the reality of it. The population corresponds to all the empirically assigned costs since its inception of the company's activities, from which the empirically assigned costs were selected as a sample in a normal production di fi ce of the year 2018. According to the type of study it is descriptive and the design It is descriptive with a propositive variable where the variable is not manipulated, only analyzed.

Finally, it concludes with the drafting of the conclusions, which in the company do not have an adequate cost structure, finally the structure of the production costs of the company was evaluated, the main problem being its incorrect identification due to not having a cost system, so that by having a cost system we will be able to have a better calculation of the workforce since the workers will be on payroll.

Keywords: Costs, Cost System by orders, Costs sheet, Proposal.

I. INTRODUCCIÓN

En la realidad problemática, se aprecia que, los últimos años se han originado grandes sucesos en el ámbito empresarial, las cuales han tenido que lidiar con la incertidumbre del entorno, aumento en el precio de los insumos, clientes más exigentes y una competitividad de mercado. Para contrarrestar dichos cambios se ha hecho indispensable contar con sistemas que generen una mayor información, detallada, verídica y oportuna, sobre todo en cuanto al manejo de costos. (Chang et al, 2016)

De tal forma, bajo los argumentos señalados, es oportuno realizar una investigación sobre la determinación de costos en una empresa.

Es así que, a nivel internacional, los autores Garzón y Quimbita (2014) indican:

En Argentina, se muestra a la empresa panadería y pastelería llamada “La Catedral”, se hayo que a la empresa no tiene establecido un sistema de costos, lo cual no le permite identificar los precios unitarios del pan. La empresa no sabe cuánto de utilidad genera por consiguiente no les permite saber cuál es si situación económica (p.12)

Según Guaman (2013) dan a conocer que:

En Ecuador, la empresa no cuenta con un sistema de costos, no se identifican cuantos elementos intervienen en cada producto, no permitiéndoles saber cuánto cuesta cada tipo de pan. (p.15)

Por consiguiente, a nivel nacional, tenemos los siguientes autores que nos describirán los problemas que ocurrieron en sus trabajos de investigación, según los autores Casiano y Nieves (2017), nos indica:

La empresa panadería y pastelería Donil SRL, no se tiene identificado cada uno de los elementos del costo, a su vez esta empresa no distribuye equitativamente los elementos para cada tipo de producto por ende no se conoce la situación económica del negocio. (p.15-16)

En Chiclayo la panadería “Tres Ositos E.I.R.L.” no cuenta no:

Sistemas que le permitan controlar la producción, controlar la calidad por lo que no tiene la capacidad de producir más. Tienen problemas con el inventariado del producto final, los cuales le generan costos adicionales por almacén. (Lujan 2012, párr.5)

A nivel local

En Nuevo Chimbote la Panadería El Padrino, ubicada en Villa del Mar en Nuevo Chimbote cuentan con los siguientes problemas de costos:

No se realizan con las medidas exactas, pérdidas de insumos, no se conocen los costos de la elaboración del producto, inadecuado control de las compras para el día y no tienen identificado el producto que les genera mayor utilidad.

Así mismo, para los **trabajos previos**, se indago en las bibliotecas de diversas universidades de nuestra localidad, así como bibliotecas virtuales y búsqueda en internet. Se tomaron como referencia todos aquellos trabajos de investigación que se relacionen con nuestro objetivo de estudio. De modo que a **nivel internacional** según el autor Nivel (2014) , en su tesis titulada “Determinación del Costo de Producción de pan en la Panadería “La Colmena”, realizado en Ecuador. Llego a la siguiente conclusión:

Se determinó el Costo de Producción del pan que vende la Panadería y Pastelería “La Colmena”, a través del sistema de costos por procesos de producción.

Se procesó la información obtenida de la documentación de soporte de las transacciones diarias, elaborando registros auxiliares propios de la contabilidad de costos, tales como: Hojas de Costos, Roles de Pago, Planillas de Trabajadores, Tarjetas Reloj, Tarjetas de Tiempo, Kardex, Ordenes de Requisición y Ordenes de producción.

Se elaboró registros y auxiliares necesarios para el control contable.

Se valoró los inventarios de materias primas y productos terminados a través del método primeros en entrar primeros en salir.

De acuerdo con el autor De Freitas (2013), en su tesis denominada “Gestión de Costos en las Empresas del Sector Panadero del Municipio Maracaibo del Estado Zulia”, elaborada en la Universidad de Zulia, Maracaibo, llego a las consecuentes terminaciones:

Realizado el análisis e interpretación de los resultados mediante los datos adquiridos a través de la encuesta, referidas a la variable gestión de costos en las empresas del sector panadero, se puede determinar una serie de conclusiones, las cuales se presentan a continuación. En cuanto al sistema de costeo utilizado por las empresas, se observa que manejan el método de costeo absorbente y sus costos son determinados con anterioridad al período, por lo que se consideran predeterminados

y estimados. El sistema de acumulación de costos utilizado es por operaciones, ya que su proceso productivo es una combinación del costeo por órdenes de trabajo y el costeo por procesos. En relación a la estructura de costos, la misma se analizó mediante tres sub dimensiones: políticas de costos, costos directos y costos indirectos. Observándose que las empresas encuestadas utilizan el método directo de asignación de costos indirectos de fabricación, el cálculo de la tasa de aplicación de sus costos indirectos se establece sobre los costos de materiales directos y realizan el cálculo de la diferencia entre el costo real de sus productos al final del período y el costo estimado. También se observó que las empresas llevan su estructura de costos actualizada, es revisada mensualmente y el precio de sus productos está basado en información conforme a la misma, para poder cumplir con la Ley de costos y precios justos. Finalmente, se formularon estrategias para el control de los costos en las empresas panaderas para que, en combinación con las actuales les permitan incrementar su nivel de competitividad en el mercado y desarrollar su potencial de crecimiento.

También se investigó a **nivel nacional** diversos trabajos de investigación en donde encontramos que para Tuasa (2013), en su tesis: “Diseño de un Sistema de Costos por Producción y su Influencia para la fijación de precios en la Empresa Panadería Andina E.I.R.L”, desarrollada en Arequipa se tuvieron las siguientes conclusiones:

La determinación de los costos de producción de pan realizada, permitió un mejor desenvolvimiento en cada proceso productivo, ya que, gracias a este procedimiento se determinó los costos reales que intervienen en este proceso.

Se elaboró los inventarios de materia prima, maquinaria, muebles y enseres de panadería que ayudaron a conocer la realidad financiera de la empresa, ya que, no se sabía el total de activos fijos con los que cuenta la misma y la importancia que este tenía en la determinación de los costos.

Se realizó el Presupuesto de Costos Indirectos de Fabricación, en el cual se ve reflejado los costos indirectos de producción, en donde se - Se aplicó la Tasa Predeterminada de acuerdo a la formula por lotes de producción, ya que cada proceso fue realizado por el sistema de lotes, que es como se maneja esta clase de producción.

Se realizó la Hoja de Costos como parte importante y final del proceso productivo, ya que en esta se registra el consumo de los tres elementos del costo y en donde se determina el costo unitario y real de cada producto elaborado.

De acuerdo con los siguientes autores Vargas y Puelles (2017), en su tesis “Evaluación del Sistema de Costos Estándar y su Incidencia en la Rentabilidad de la Panadería Chachita de la ciudad de Rioja”, elaborada en la Universidad Nacional de Tarapoto, presentaron la siguiente conclusión:

Los procedimientos ejecutados respecto a la obtención del costo de la Materia Prima para ser asignada al producto específico, no son adecuados y carecen de carácter y procedimiento teórico y técnico, desvirtuando el costo real unitario, y no tienen presupuestos de insumos actualizado en la producción.

La empresa ejecuta procedimientos para la determinación del costo de Mano de Obra Directa inadecuados; no muestran la correcta asignación de los mismos al producto. La forma proporcional del pago mensual al día laborable no es adecuada, la asignación de la misma carga del costo a dos o más productos en el día laborable genera la duplicidad y altera el costo determinado.

La evaluación de los procedimientos ejecutados por la Panadería Chachita en cuanto a la determinación de los Costos Indirectos de Fabricación no muestra la correcta asignación al producto; no existe una base sólida que demuestre la asignación de proporción equivalente a todos los productos de la misma carga de costo de este componente muy especial, al momento de atribuirle a un producto. El procedimiento muestra duplicidad de costos en cuanto a la mano de obra indirecta y por consiguiente altera el cálculo del costo unitario.

Finalmente, a nivel local tenemos a Lopez (2017) en su tesis titulada Análisis de los Costos y Propuesta de un Sistema de Costo por Órdenes para la empresa de Panadería Bembis, Nuevo Chimbote – 2017 realizada en la Universidad Cesar Vallejo, llegando a las siguientes conclusiones.

Se describió respecto a la estructura de los costos de un día normal de producción del año 2017; a través del uso de instrumentos se determinó que la empresa no tiene identificado su estructura de costos; es decir, no identifica los tres elementos del costo (material directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación).

Se analizó como se está llevando los costos en la producción del pan en el cual se pudo detectar la falta de conocimiento sobre el cálculo adecuado del material directo, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, debido a que se están obviando la planilla, horas extras, cantidades de insumos, horas maquinas, entre otros.

Teorías relacionadas al tema el contenido del presente estudio se basa en costos, para ello es necesario entender algunos conceptos básicos sobre que contabilidad de costos, costos, sus elementos, tipos de sistemas de costeo para una empresa.

Latorre (2016) define la Contabilidad de costos

Una fuente de información esencial para la toma de decisiones ya que permite a las empresas en las empresas mantener los niveles adecuados de materiales; facilita la asignación y el control de responsabilidades; ayuda a reducir materiales de deshecho, mano de obra y costos indirectos de fabricación; contribuye a disminuir costos y aumentar la productividad de los recursos; posibilita la gestión de alternativas en función de sustituir materiales, transformar el diseño y optimar los procesos productivos.(p.515)

Ringelstein (2018) afirma que la contabilidad de costos es:

“Un enfoque alternativo diseñado para superar esta anomalía y Proporcionar una representación más precisa de la distribución de los gastos generales a los productos.” (párr.4)

Según Hague (2001) afirma que la contabilidad de costos:

“Es típicamente una función de la administración; por lo tanto, el proceso de recopilación de datos en el campo debe ser la responsabilidad del capataz.” (párr.3)

Para Navaro et al (2017) define a la contabilidad de costos como:

Cualquier procedimiento contable diseñado para calcular lo que 'cuesta hacer algo', cuyo objetivo es reclasificar los costos de contabilidad financiera y construir una base de información financiera para apoyar un adecuado proceso de toma de decisiones. (párr.8)

Según Morillo (2001) la contabilidad de costos tiene como objetivo:

“Reclasificar información económica sobre los costos para crear un bien y también con el fin de tomar buenas decisiones de inversión.” (p.5)

Según Latorre (2016) costo es:

“Todo consumo o egreso que interviene en el área de producción, que agrega valor al servicio o producto final y que luego pasa a ser sujeto de ingresos”. (p.519)

Abril et al (2017) define al costo como:

“ Las inversiones que se destinan a la realización de un producto (este producto puede ser un bien o un servicio), que se tiene para la venta en el giro ordinario del negocio de la empresa”.(p.543)

Segun Levihn (2016) costo es:

“Valor monetario o capacidad para generar un bien o servicios que a futuro traerá ingreso” (párr.12)

Según Zhao y Li (2018) costo es:

“Precio que incurre más la capacidad del fabricante para producir e múltiples productos.” (párr.5)

Segun Bello et al (1997) costo es:

El “valor” de generar bienes o servicios. Es el costo que incurre para generar ganancias a largo plazo. Cuando se utilizan estos beneficios los costos se convierten en gastos. Un gasto se define como un costo que ha emanado un beneficio y que ha fallecido. Es el costo que incurre en toda la tarea que es asumida y realizada por la empresa. (párr.11)

Para Raineri et al (2015) los costos:

“Son todos los componentes involucrados en la actividad que solo ocurren si hay producción.” (párr.13)

Por su parte Calleja (2013) afirma que:

“Son las erogaciones, hechas o por hacer, hasta que un bien o servicio esté listo para la finalidad que la que se destina” (p.7)

Altahona (2009) considera que los objetivos del costo son los siguientes:

Comprende la cantidad a invertir para la elaboración del bien o asistencias del servicio. Establece bases para asignar los precios de venta, el margen de rentabilidad y utilidad real. Controla los costos de fabricación, dado que estos tienen la posibilidad presenciar variantes debido a componentes internos que perjudican el procedimiento y de factores externos, permitiendo determinar el origen de la alteración para la toma de correcciones de la situación. Comparar los costos reales con los costos presupuestados para lograr el control de todos los procedimientos (p.3)

Álvarez et al (2017) afirma que el objetivo de los costos:

Consiste en agrupar los costos para la fabricación de un bien o un servicio las cuales puedan satisfacer las necesidades de las personas y vender nuestros productos a bajo precio. (p.48)

Para Morillo (2001) los costos tienen como objetivo:

“Disminuir los elementos del costo fijados por la empresa.” (p.41)

Según Alvarez et al (2017) los costos son importante porque:

Ayuda a usar los de recursos de manera eficaz y eficiente. Eficaz significa lograr la producción de los medios o servicios sean aceptados por la sociedad; un empleo eficiente implica que se use el recurso adecuado. (p.48)

Gonzales (2018) define al costo fijo como:

“Los costos fijos son los que no cambian con respecto al volumen del negocio”. (párr.7)

Según Putri et al (2019) costo variable es:

Los costos variables en el estudio incluyen los costos salariales de los empleados, sin procesar costos de material, costos de transporte, costos de empaque y otros costos. (párr.19)

Zhou y Zhou (2019) define al costo variable:

“Se refiere a un elemento de costo que cambia con un cambio en el volumen de negocios dentro de una cierta escala.” (párr.12)

Según Arellano et al (2016) afirman que materia prima:

Son los principales que se transforman en bienes terminados mediante la manipulación, de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, el consumo y uso del insumo guardan relación proporcional con la cantidad de unidades producidas. La materia prima tiene que estar correctamente identificable y medible, para que se pueda establecer tanto el costo final de producto como su estructura. No siempre es fácil distinguir entre materiales directos e indirectos. A pesar que algunos materiales se pueden usar directamente en el proceso de fabricación o en los servicios prestados, aún se considerarían indirectos porque su valor monetario en el proceso no es significativo o no se pueden rastrear adecuadamente en el mismo. (p.40)

Según Ortiz et al (2017) materia prima Directa es:

Aquella que se encuentra sujeta a transformación, se puede identificar y cuantificar en los productos terminados. (p.645)

Según Arellano et al (2016) afirman que materia prima directa es:

“La parte integral del bien en la elaboración, se pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, pesar, medir, contar, se asocian fácilmente.” (p.40)

Según Arellano et al (2016) afirman que materia prima indirecta es:

“Las que forman parte de la elaboración de un producto, pero tienen una relevancia relativa frente a los directos, en cantidad o en su costo, no se puede determinar

exactamente en la producción del bien, pertenece a los costos indirectos de fabricación.” (p.40)

Según Arellano et al (2016) afirman que mano de obra:

El esfuerzo físico o mental por parte del empleado que participa de manera directa o indirecta en la transformación del bien y contribuye en el proceso productivo. Cabe decir que es la fuerza laboral que interviene en la producción, administración, y que parte a ventas. La contratación del personal involucra una serie de desembolsos de carácter económico como sueldo, seguridad social, cargas prestacionales y aportes parafiscales, que son cuantificados y llevados al producto como costo de mano de obra. (p.41)

Según Liu et al (2019) mano de obra es:

“Es la capacitación de los trabajadores mediante la cual el proceso de producción es más fácil de controlar y las técnicas de producción.” (párr.5)

Según Ortiz et al (2017) afirman que mano de obra es:

“Es la actividad que realiza los trabajadores relacionados con la elaboración de los productos o la prestación del servicio.” (p.645)

Según Arellano et al (2016) afirman que mano de obra directa:

“Personal involucrado en la producción de un bien, lo cual tiene un costo importante en la elaboración (sueldo)”. (p.41)

Según Arellano et al (2016) afirman mano de obra indirecta:

Es aquella que tiene un costo significativo en el momento de la producción del producto que no participa en la transformación del producto, pero son necesarios para la producción. (p.41)

Según Ortiz et al (2017) costos indirectos de fabricación:

Son los que se usan para complementar la producción o la prestación del servicio, pero que no se puede identificar con el producto final. (p.645)

Según Arellano et al (2016) afirman que los costos indirectos de fabricación:

Son todos aquellos costos que se acumulan de los materiales indirectos, mano de obra indirecta, que no son fácilmente identificables de forma directa con el mismo (p.41)

Según Chacon y Galia (2016) sistema de costo es:

La acumulación de costos y el cálculo de los importes monetarios de los elementos del costo (materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de producción) basado en datos reales; y, por último, la asignación de costos, que consiste en determinar el costo de las unidades producidas. (p.9)

Segun Smith (2008) Sistema de contabilidad de costos es:

Una herramienta está diseñada para estimar detalles y crear propuestas en un formato amigable para el empleador e incorpora un asistente que lo ayude acumular, controlar y asignar los costos. (párr.12)

Selivanoff (2018) define al sistema de costos como:

“Es el que proporciona el nivel adecuado de resultados. para apoyar las decisiones que la gerencia pretende tomar con los datos de costos”. (párr.1)

Según Ortiz et al (2017) los sistemas de costos son:

“Procedimientos, técnicas e informes que se usan para establecer un control y determinar el costo unitario de producción.” (p.645)

Sajid et al (2018) afirma que el Sistema de costos es importante porque:

“Permite a los diseñadores (incluso con poco o ningún conocimiento) para hacer estimaciones precisas de costos para el nuevo diseño características y explorar materiales alternativos” (párr.24)

Según Alnesafi (2018) Sistema de costos es importante:

Permite controlar los costos y tomar decisiones importantes de precios de productos, establecer presupuestos y reducción de costos, especialmente al tomar varias decisiones como el precio del bien o servicio. (párr.6)

Según Cooper y Slagmulder (1999) sistema de costos depende de:

Gran medida de asignación de costos indirectos, para mejoras operacionales tales estimaciones son sin valor. Por ejemplo, para medir adecuadamente mejora del consumo de electricidad, debe medir el consumo real de cada máquina por producto. (párr.11)

Acerca de los sistemas de costeos, Laporta (2016) plantea que:

Los administradores de las empresas requieren información acerca los costos por dos motivos: primeramente, por razones internas a la entidad, con miras a un proyecto y control de sus actividades, como guía en relación a la evolución de las tácticas de precios y de producto, como forma de considerar la administración de un departamento, etc. Y por las razones internas: por causas fiscales y legales, información para las entidades financieras, para los socios (p.56).

Chang et al (2016) sostienen que sistema de costos por órdenes:

Es la determinación de costos por lotes., en el cual se utiliza la hoja de costos por órdenes de trabajos en el cual se hace un resumen del trabajo y otras especificaciones e informaciones descriptivas, tal como aparecen en la orden de producción. (p.11)

Según Ortiz et al (2017) sostiene que costos por ordenes:

Es un sistema que se aplica a empresas que cuentas con órdenes específicas de tipos de productos, en el cual se va identificar los elementos del costo primo que le corresponde a cada unidad en cada orden. (p.645)

Chacon y Galia (2016) afirman que el sistema de costos por órdenes:

Es el seguimiento adecuado de a cada uno de los elementos de costo, desde que se adquieren la materia prima hasta el desarrollo de los procesos de transformación, por lo cual este sistema consiste en la acumulación de los costos para todas las unidades. (p.10)

Chacon y Galia (2016) manifiestan que el sistema de costos por órdenes es importante porque:

Este da seguimiento a los costos de producción y, en particular, hacer la identificación de los costos de los materiales directos con cada lote. Las órdenes de producción definen los trabajos a realizar, por eso con ellas arrancan las corridas de producción. Cada orden de trabajo permite la compilación y rastreo de los costos de las diferentes líneas de productos. Por su parte, los materiales directos que son únicos para cada lote se asocian con la orden de trabajo apropiada a partir de los formatos de requisiciones de materiales, que permiten identificar la clase, cantidad y precios de los materiales directos y el número de las órdenes específicas a las cuales van a ser asignados. Estos formatos son la fuente para transferir el costo de los materiales directos a la hoja de costos por órdenes de trabajo. (p.15)

Para Hoyos (2017) la herramienta principal para este sistema es la hoja de costos dado que se resume los tres elementos del costo de producción específicamente para cada orden, pero también que se debe tener en cuenta para este sistema:

En la hoja de costos se registran los requerimientos de materiales y se identifica la cantidad de órdenes de producción. Para tener un control en la mano de obra se usa la tarjeta de tiempo. Mientras que para distribuir de los costos indirectos de fabricación se hacen requerimientos, del mismo modo para el material indirecto. La tasa de asignación del CIF por lo general su cálculo es en base a las horas hombre, por la utilización de las tarjetas de tiempo que hacen más fácil determinarlo” (p.75).

Para la formulación del problema se planteó la siguiente pregunta: ¿De qué manera se determinan los costos en la Empresa “Panadería El Padrino”, Nuevo Chimbote, 2018?

Para la justificación del estudio se ha considerado tres aspectos fundamentales, la primera es justificación teórica: tuvo como finalidad dar conocer conceptos acerca de la variable costos, recolectar datos y dar a conocer resultados. La segunda la justificación práctica: permitió saber la situación actual de la empresa en cuanto a costos y así aplicar un sistema como solución al problema en la empresa “Panadería El padrino”. Y la última justificación metodológica: Se elaboró dos instrumentos que son la técnica de entrevista y observación, las cuales sirvieron para recolectar de datos, que serán adecuadas a la Empresa.

Se tiene el objetivo general, en el cual se planteó lo siguiente: Determinar los costos para la empresa “Panadería El Padrino”, Nuevo Chimbote, 2018 y los objetivos específicos, se plantearon de la siguiente manera: Identificar, analizar la estructura de los costos, aplicar un sistema de costos por órdenes y comparar los costos de producción con el sistema de costos por órdenes en la Empresa “Panadería El Padrino”, Nuevo Chimbote-2018.

La presente tesis no cuenta con hipótesis.

Según Hernández, Fernández y Baptista (2010) afirma que no todos los trabajos de investigación contienen hipótesis, solo los trabajos correlacionales plantean hipótesis porque intentan dar a conocer un hecho. (p.122)

II. MÉTODO

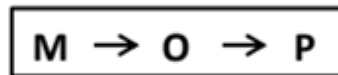
2.1 Tipo y diseño de la investigación

2.1.1. Tipo de Investigación

Es descriptiva, porque esta tesis describió cómo se comportan los diferentes eventos, aspectos o fenómenos a estudiar. (Hernández, Fernández y Baptista, 2010).

2.1.2. Diseño de Investigación

El diseño es el descriptivo-propositivo, según Hernández, Fernández y Baptista (2010) nos dice como deberían ser las cosas para que puedan lograr las metas. A partir de este estudio descriptivo se pudo identificar el problema y se planteó un sistema de costo por órdenes.



M: Empresa Panadería El Padrino

O: Costos

P: Aplicación de un sistema de costos

2.2 Operacionalización de la variable

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN
COSTOS	Es la inversión de que se ha hecho para realizar bienes o brindar servicios, con la esperanza de obtener un beneficio económico en el futuro a través de su venta. (Cuevas 2010,p14)	Costo de la fabricación de un bien o la prestación de un servicio.	Elementos del costo: - Materiales directo - Mano de obra directa -CIF	Nominal

2.3 Población, muestra y muestreo

Población

La población está conformada por los costos asignados empíricamente por la Empresa Panadería El Padrino, desde el inicio de sus actividades hasta la actualidad.

Muestra

La muestra está conformada por los costos asignados empíricamente por la Empresa Panadería El Padrino en un día normal de producción del año 2018.

Muestreo

Se utilizó el muestreo no pro balístico o intencional, donde el investigador ha dirigido la muestra de estudio por ciertos criterios de conveniencia.

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

En el presente trabajo de investigación se empleó las siguientes técnicas e instrumentos:

TÉCNICA	INSTRUMENTO
<p>OBSERVACIÓN</p> <p>Es el registro confiable de comportamientos y situaciones observables, a través de un conjunto de categorías y subcategorías. (Hernández, Fernández y Baptista 2010, p.260).</p>	<p>Ficha de Observación</p> <p>Mediante este instrumento se observó cómo es la producción de la Empresa Panadería El Padrino. Lo cual nos sirvió para identificar las distintas situaciones y comportamientos observados.</p>
<p>ENTREVISTA</p> <p>Es un proceso de comunicación que se realiza normalmente entre dos personas; en este proceso el entrevistador obtiene información del entrevistado de forma directa. (Hernández, Fernández y Baptista 2010, p.239)</p>	<p>Guía de Entrevista</p> <p>Instrumento que sirvió para recolectar información, mediante una serie de Ítem acerca de cómo se asignan los elementos del costo en la Empresa Panadería El Padrino la que se le aplicó al maestro panadero quien realiza los productos; para su posterior evaluación de los resultados obtenidos.</p>

Validez y confiabilidad

Para la validez se utilizó el juicio de experto, que consiste en 03 personas conocedores del tema, quienes revisaron el instrumento de ficha de observación y guía de instrumento.

2.5 Procedimiento

Se elaboraron y se validaron los siguientes instrumentos: ficha de observación y guía de entrevista, se aplicaron a la muestra de estudio, luego se recolectaron, analizaron y se interpretaron los datos recolectados.

2.6 Método de análisis de datos

Para la presente tesis se utilizó la estadística descriptiva, la cual mostrará la información empírica obtenida a través de: cuadros, porcentajes, gráficos, que contienen los resultados de la investigación.

2.7 Aspectos éticos

La tesis tuvo la debida confidencialidad; debido a los datos fidedignos sobre la información proporcionada por la empresa, sin sufrir alteraciones ni manipulaciones de datos que pueden beneficiar al investigador y a la profesión contable. Por otro lado, también se ha respetado el derecho intelectual de los autores, sin cometer plagios de otras investigaciones, es decir; se respetó la autoría de las citas.

III. RESULTADOS

3.1 DATOS GENERALES DE LA EMPRESA CONSTRUCTORA SUAREZ E.I.R.L.

NOMBRE DE LA EMPRESA:	PANADERÍA EL PADRINO
NUMERO DE RUC:	10454683345
ACTIVIDADES ECONOMICAS:	PRODUCCIÓN Y VENTA DE PANES
DOMICILIO FISCAL:	VILLA DEL MAR MZ F LT 4 – NUEVO CHIMBOTE

RESEÑA HISTÓRICA

La presente investigación se ha realizado en la empresa PANADERIA EL PADRINO, constituida como persona natural en el año 2018 por el gerente, como un negocio familiar.

La panadería ha ido ganando espacio ante sus competidores por la gran calidad del producto y servicio que se les ofrece a los consumidores. Así mismo cabe mencionar que se encuentra ubicado en Villa del Mar, la cual hace que la empresa pueda ser identificada fácilmente. Los productos que ofrece son todo tipo de panes.

VISIÓN

La empresa PANADERIA EL PADRINO posee como visión: Ser para el año 2022 una empresa líder en el rubro de Panadería, ofreciendo una variedad de presentaciones de productos con los más altos estándares de calidad, que satisfagan las expectativas de nuestros clientes.

MISIÓN

La misión de la empresa PANADERÍA EL PADRINO es: Somos una empresa que elabora y comercializa productos de panadería, con estándares de calidad y con la tradición del sabor artesanal. Comprometidos con el medio ambiente.

VALORES

- Respeto
- Compromiso
- Trabajo en equipo
- Responsabilidad
- Servicial

ANÁLISIS DEL COSTO EN LA EMPRESA PANADERÍA EL PADRINO

Para el análisis de costo, el maestro panadero de la empresa coopero con información fundamental para la estructura de los costos, mediante los instrumentos aplicados (Ficha de Observación y Ficha de Entrevista). Cabe recalcar que cuenta con hoja de costos, es decir no lleva contabilidad de costos.

Por consiguiente, se ha elaborado un listado de los productos que ofrece la empresa, los cuales servirán para desarrollar el análisis de los costos de producción diaria.

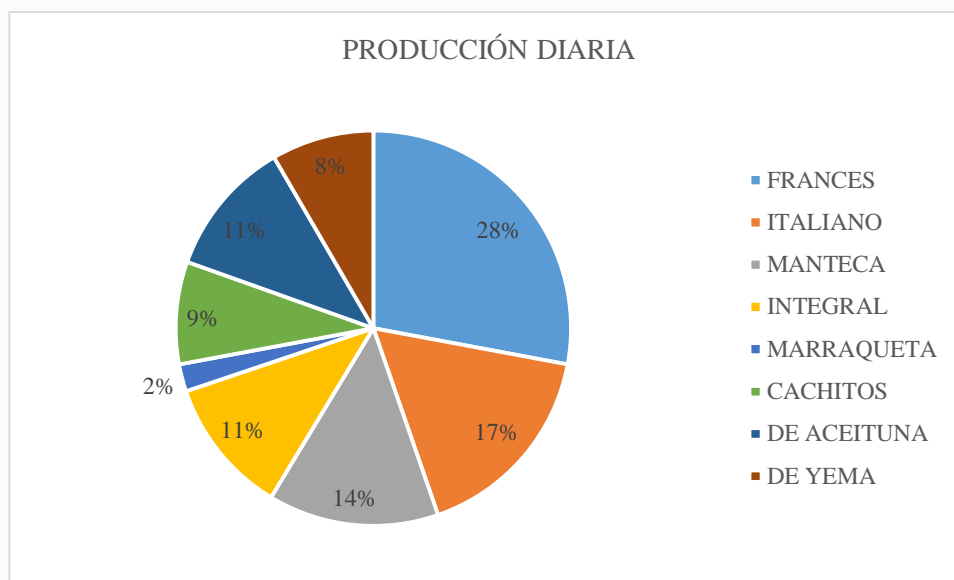
CUADRO N° 01
PRODUCCIÓN DIARIA
PANADERIA EL PADRINO

N°	PANES	UNIDADES	%	PRECIO	TOTAL S/.
1	FRANCES	500	28%	0.125	62.50
2	ITALIANO	300	17%	0.125	37.50
3	MANTECA	250	14%	0.125	31.25
4	INTEGRAL	200	11%	0.130	26.00
5	MARRAQUETA	40	2%	0.500	20.00
6	CACHITOS	150	8%	0.125	18.75
7	DE ACEITUNA	200	11%	0.200	40.00
8	DE YEMA	150	8%	0.130	19.50
	TOTAL	1790	100%		255.50

Fuente: Elaborado con datos obtenidos por la empresa.

Su producción diaria es de 1790 unidades entre las variedades de panes. Se realizó el cuadro con la finalidad de evaluar cuanto representa el volumen de la producción de términos monetarios y porcentuales.

GRÁFICO N° 01



Fuente: Elaborado con datos obtenidos de la empresa.

Como se observa en Grafico N° 01, la panadería produce 10 variedades de panes diariamente. Lo cual, el pan francés cuenta con el mayor porcentaje de producción diaria del 28%. Además, observamos los panes de: Italiano, Manteca, Integral, de Aceituna y Yema con porcentajes elevados a comparación con los demás panes; contando con 17%, 14%, 11%, 11% y 8% respectivamente. Esto quiere decir que son los 6 panes más producidos diariamente por la empresa.

Elementos del costo

A continuación, se detalla los tres elementos del costo (Material Directo, Mano de Obra Directa y Costos Indirectos de Fabricación) con la finalidad de evaluar cada uno de los mismos en la empresa.

PRIMER ELEMENTO DEL COSTO:

Materia Prima

La materia prima es la harina de trigo, los insumos son el huevo, la sal, el azúcar, la levadura y la esencia. A continuación, se presenta en detalle los materiales que intervienen en el proceso de producción (pan) de la empresa.

CUADRO N° 02
COSTO DE MATERIAL DIRECTO E INDIRECTO

COSTO DE MATERIALES DE LA PRODUCCION DIARIA						
PRODUCCION TOTAL	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL	
MATERIAL DIRECTO						
1790	HARINA DE TRIGO	20	Kg	2.2	44	
	HUEVOS	10	Unidades	0.4	4	
	MATERIAL INDIRECTO					
	AZUCAR	1	Kg	2.4	2.4	
	LEVADURA	0.5	Kg	6.5	3.25	
	SAL	0.15	Kg	0.9	0.135	
	MEJORADOR	0.2	Kg	5.8	1.16	
TOTAL DE COSTOS CONJUNTOS DE MATERIALES					54.945	
COSTO DE MATERIAL DIRECTO ADICIONAL DE LA PRODUCCION DIARIA						
TIPO DE PAN	INGREDIENTES ADICIONALES	PRODUCC X PAN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	TOTAL
FRANCES	(NO SE AGREGA)	500	0	0	0	0
ITALIANO	ACEITE	300	0.15	LITRO	6.5	0.975
	AJONJOLI		0.15	Kg	18	2.7
MANTECA	MANTECA	250	0.45	Kg	4.5	2.025
INTEGRAL	H.INTEGRAL	200	0.8	Kg	4.8	3.84
MARRAQUETA	MANTECA	40	0.1	Kg	4.5	0.45
CACHITOS	MANTECA	150	0.35	Kg	4.5	1.575
DE ACEITUNA	ACEITUNA	200	0.5	Kg	6.2	3.1
DE YEMA	AJONJOLI	150	0.1	Kg	18	1.8
		1790				
TOTAL DE COSTOS ADICIONALES DE MATERIALES					16.465	
TOTAL COSTO DE MATERIALES					71.410	

EMPRESA PANADERIA EL PADRINO

Fuente: Elaborado con los datos obtenidos de la empresa.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 02

Como se puede observar en el Cuadro N°02, el material para la producción es de s/.54.95. Luego observamos que se tiene un costo adicional de materiales de s/. 16.47. Es decir, que la empresa incurre en s/. 71.41 en costo de material de producción diaria.

A continuación, se identificaron los materiales directos e indirectos por cada tipo de pan, pero solo lo realizaremos con los 6 panes que tienen mayor demanda. (Producción).

Costo de la Materiales Directos:

CUADRO N° 03

Distribución de la harina y el huevo en toda la producción de pan

N°	PAN	UNIDADES	HARINA	HUEVOS
1	FRANCES	500	5.59	1.22
2	ITALIANO	300	3.35	0.73
3	MANTECA	250	2.79	0.61
4	INTEGRAL	200	2.23	0.49
5	MARRAQUETA	40	0.45	0.10
6	CACHITOS	150	1.68	0.37
7	DE ACEITUNA	200	2.23	0.49
8	DE YEMA	150	1.68	6
	TOTAL	1790	20 KG	10 UNID

Fuente: Elaborado por el investigador.

Pan Francés: Se identifican como material directo la harina y huevos.

CUADRO N° 04

PAN FRANCÉS				
MATERIAL DIRECTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	5.59	KG	2.2	12.29
HUEVOS	1.22	KG	0.4	0.49
COSTO MATERIAL DIRECTO				12.78

Fuente: Elaborado por el Investigador

Pan italiano: Se identifican como material directo la harina, huevos, aceite y ajonjolí.

CUADRO N° 05

PAN ITALIANO				
MATERIAL DIRECTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	3.35	KG	2.2	7.37
HUEVOS	0.73	KG	0.4	0.29
ACEITE	0.15	LITRO	6.5	0.98
AJONJOLI	0.15	KG	18	2.7
COSTO MATERIAL DIRECTO				11.34

FUENTE: Elaborado por el investigador:

Pan Manteca: Se identifican como material directo la harina, los huevos y manteca.

CUADRO N° 06

MANTECA				
MATERIAL DIRECTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	2.79	KG	2.2	6.15
HUEVOS	0.61	KG	0.4	0.24
MANTECA	0.45	KG	4.5	2.025
COSTO MATERIAL DIRECTO				8.41

Fuente: Elaborado por el investigador

Pan Integral: Se identifican como material directo la harina, el huevo y la H. Integral.

CUADRO

N° 07

INTEGRAL				
MATERIAL DIRECTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	2.23	KG	2.2	4.92
HUEVO	0.49	KG	0.4	0.20
H.INTEGRAL	0.8	KG	4.8	3.84
COSTO MATERIAL DIRECTO				8.95

Fuente: Elaborado por el investigador

Pan Cachito: Se identifican como material directo la harina, huevo y manteca.

CUADRO

N° 08

CACHITOS				
MATERIAL DIRECTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	1.68	KG	2.2	3.69
HUEVO	0.37	KG	0.4	0.15
MANTECA	0.35	KG	4.5	1.575
COSTO MATERIAL DIRECTO				5.41

Fuente: Elaborado por el investigador.

Pan aceituna: Se identifican como material directo la harina, huevo y la aceituna.

CUADRO N° 09

DE ACEITUNA				
MATERIAL DIRECTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	2.23	KG	2.2	4.92
HUEVO	0.49	KG	4.5	2.20
ACEITUNA	0.5	KG	6.2	6.7
COSTO MATERIAL DIRECTO				13.81

Fuente: Elaborado por el investigador.

Costo de la Materiales Indirectos: Distribución de la sal, azúcar, levadura y mejorador.

CUADRO N° 10

N°	PANES	UNIDADES	SAL	AZUCAR	LEVADURA	MEJORADOR
1	FRANCES	500	0.042	0.279	0.140	0.056
2	ITALIANO	300	0.025	0.168	0.084	0.034
3	MANTECA	250	0.021	0.140	0.070	0.028
4	INTEGRAL	200	0.017	0.112	0.056	0.022
5	MARRAQUETA	40	0.003	0.022	0.011	0.004
6	CACHITOS	150	0.013	0.084	0.042	0.017
7	DE ACEITUNA	200	0.017	0.112	0.056	0.022
8	DE YEMA	150	0.013	0.084	0.042	0.017
	TOTAL	1790	0.15 KG	1 KG	0.5 KG	0.2 KG

Fuente: Elaborado por el investigador.

Pan Francés: En este tipo de pan se puede identificar como material indirecto los siguientes:

CUADRO N° 11

PAN FRANCES				
MATERIAL	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
SAL	0.042	KG	0.9	0.04
AZUCAR	0.279	KG	2.4	0.67
LEVADURA	0.140	KG	6.5	0.91
MEJORADOR	0.056	KG	5.8	0.32
COSTO TOTAL DE MATERIAL INDIRECTO				1.94

Fuente: Elaborado por el investigador.

Pan Italiano: En este tipo de pan se puede identificar como material indirecto los siguientes:

CUADRO N° 12

PAN ITALIANO				
MATERIAL	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
SAL	0.025	KG	0.9	0.02
AZUCAR	0.168	KG	2.4	0.40
LEVADURA	0.084	KG	6.5	0.54
MEJORADOR	0.034	KG	5.8	0.19
COSTO TOTAL DE MATERIAL INDIRECTO				1.16

Fuente: Elaborado por el investigador.

Pan Manteca: En este tipo de pan se puede identificar como material indirecto los siguientes:

CUADRO N° 13

PAN MANTECA				
MATERIAL	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
SAL	0.021	KG	0.9	0.02
AZUCAR	0.140	KG	2.4	0.34
LEVADURA	0.070	KG	6.5	0.45
MEJORADOR	0.028	KG	5.8	0.16
COSTO TOTAL DE MATERIAL INDIRECTO				0.97

Fuente: Elaborado por el investigador.

Pan Integral: En este tipo de pan se puede identificar como material indirecto los siguientes:

CUADRO N° 14

PAN INTEGRAL				
MATERIAL	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
SAL	0.017	KG	0.9	0.02
AZUCAR	0.112	KG	2.4	0.27
LEVADURA	0.056	KG	6.5	0.36
MEJORADOR	0.022	KG	5.8	0.13
COSTO TOTAL DE MATERIAL INDIRECTO				0.78

Fuente: Elaborado por el investigador.

Pan Cachito: En este tipo de pan se puede identificar como material indirecto los siguientes:

CUADRO N° 15

PAN CACHITO				
MATERIAL	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
SAL	0.013	KG	0.9	0.01
AZUCAR	0.084	KG	2.4	0.20
LEVADURA	0.042	KG	6.5	0.27
MEJORADOR	0.017	KG	5.8	0.10
COSTO TOTAL DE MATERIAL INDIRECTO				0.58

Fuente: Elaborado por el investigador.

Pan Aceituna: En este tipo de pan se puede identificar como material indirecto los siguientes:

CUADRO N° 16

PAN ACEITUNA				
MATERIAL	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
SAL	0.017	KG	0.9	0.02
AZUCAR	0.112	KG	2.4	0.27
LEVADURA	0.056	KG	6.5	0.36
MEJORADOR	0.017	KG	5.8	0.10
COSTO TOTAL DE MATERIAL INDIRECTO				0.74

Fuente: Elaborado por el investigador.

SEGUNDO ELEMENTO DEL COSTO:

Mano De Obra

La mano de obra está representada por el recurso humano que labora en la empresa, el cual está dividido de acuerdo a la función que realiza; a continuación, se detalla la mano de obra directa que se va asignar al costo de producción.

CUADRO N° 17

PANADERIA EL PADRINO

MANO DE OBRA DE PRODUCCION DIARIA		
N°	CARGO	REMUNERACION
1	MAESTRO PANADERO	S/40.00
2	AYUDANTE 1	S/25.00
3	AYUDANTE 2	S/25.00
	TOTAL	S/90.00

Fuente: Elaborado con los datos obtenidos por la empresa.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 17

Como se observa en el cuadro N° 17 la panadería El Padrino cuenta con 3 trabajadores para la producción del pan: Un maestro panadero y 2 ayudantes. Estos reciben una remuneración diaria de 40 y 25 soles respectivamente.

CUADRO N° 18

MANO DE OBRA DIRECTA POR TIPO DE PAN

PANADERIA EL PADRINO

PANES	UNIDADES	%	M.O.D x TIPO DE PAN
FRANCES	500	27.93%	S/25.14
ITALIANO	300	16.76%	S/15.08
MANTECA	250	13.97%	S/12.57
INTEGRAL	200	11.17%	S/10.06
MARRAQUETA	40	2.23%	S/2.01
CACHITOS	150	8.38%	S/7.54
DE ACEITUNA	200	11.17%	S/10.06
DE YEMA	150	8.38%	S/7.54
TOTAL	1790	100%	S/90.00

Fuente: Elaborado con los datos obtenidos de la empresa.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 18

Se puede observar en cuadro N° 18 la mano de obra directa para el tipo de pan francés es de S/25.14, del pan italiano es S/15.08, del pan de manteca es S/12.57, del pan integral es S/10.06, de cachitos S/7.54 y del pan de aceituna S/10.06.

CUADRO N° 19

COSTO DE MANO DE OBRA INDIRECTA DIARIA

PANADERIA EL PADRINO

MAQUINARIAS	COSTO MENSUAL	COSTO DIARIO
2 HORNOS	230	8.85
TOTAL	230	8.85

Fuente: Elaborado con los datos obtenidos de la empresa.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 19

En el cuadro N°19 observamos que la empresa incurre en mantenimiento mensual s/. 230.00, por los 2 hornos que son utilizados en la producción de los panes. Y para hallar el costo diario en mantenimiento se ha considerado 30 días. El cual nos resulta s/. 8.85 diariamente. Cabe resaltar que el técnico en mantenimiento es el que ocupa la Mano de Obra Indirecta en la Panadería El Padrino.

TERCER ELEMENTO DEL COSTO:

Costos Indirectos de Fabricación: Para hallar el (CIF) en la producción diaria del pan se ha tomado diferentes criterios, como:

CUADRO N° 20

SERVICIO DE LUZ ELÉCTRICA

SERVICIO DE LUZ ELECTRICA			
AREAS	SEGÚN ESTIMACION %	COSTO MENSUAL	COSTO DIARIO
VIVIENDA	23%	126.5	4.22
PRODUCCION	65%	357.5	11.92
VENTAS	12%	66	2.2
TOTAL	100%	550	18.33

Fuente: Elaborado con los datos obtenidos de la empresa.

ANÁLISIS DEL CUADRO N°20

Para calcular el servicio de luz eléctrica se han tomado en cuenta 3 áreas: vivienda, producción y ventas. El cual tiene un costo diario de S/.4.22, S/.11.92 y S/.2.20 respectivamente. Para hallar el costo diario se ha considerado 30 días.

CUADRO N°21
SERVICIO DE AGUA
PANADERIA EL PADRINO

SERVICIO DE AGUA			
AREAS	PORCENTAJE QUE REPRESENTA	MENSUAL	DIARIO/30
VIVIENDA	50%	35	1.17
PRODUCCION	35%	24.5	0.82
VENTAS	35%	10.5	0.35
TOTAL	120%	70	2.33

Fuente: Elaborado con los datos de la empresa.

ANÁLISIS DEL CUADRO N°21

Para calcular el costo del servicio de agua se tomaron en cuenta 3 áreas: vivienda, producción y ventas, obteniendo un costo diario de S/.1.17, S/.0.82 Y S/.0.35 respectivamente. Para hallar el costo diario se ha considerado 30 días.

CUADRO N°22
DEPRECIACION DIARIA
PANADERIA EL PADRINO

DEPRECIACIÓN						
MAQUINARIAS	UNIDADES	COSTO DE ADQUISICION	COSTO TOTAL	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION MENSUAL	DEPRECIACION DIARIA
AMASADORA	1	3500	3500	233.33	19.44	0.65
HORNO	2	15000	30000	1500	125	4.17
TOTAL	3	18500	33500	1733.33	144.44	4.81

Fuente: Elaborado con los datos de la empresa.

ANÁLISIS DEL CUADRO N°22

Como se observa en el cuadro N°22 se identifica que intervienen en la producción de los panes: la amasadora y 2 hornos. La vida útil de la amasadora es de 15 años y de cada horno 10 años. Por consiguiente, para hallar la depreciación de las maquinarias u equipos se realizó el método de depreciación de método lineal. Se divide el costo de adquisición entre los años de vida útil para obtener la depreciación anual. Por ende, se observa que el costo de depreciación diaria en la producción es de S/. 4.81. Para hallar el costo mensual se ha considerado los 12 meses del año y para el costo diario se ha considerado 30 días.

CUADRO N° 23

CIF

PANADERIA EL PADRINO

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN DIARIA DE LA PANADERIA EL PADRINO	
MATERIAL INDIRECTO	6.95
MANO DE OBRA INDIRECTA	8.85
LUZ ELECTRICA	11.92
SERVICIO DE AGUA	0.82
DEPRECIACION DE MAQUINARIA	4.81
TOTAL	33.35

Fuente: Elaborado con los datos obtenidos de la empresa.

En el cuadro N° 23 se observa los costos indirectos de fabricación que se incurre en la producción del pan diariamente en forma resumen. Teniendo en cuenta los siguientes aspectos: El material indirecto, la mano de obra indirecta, la luz eléctrica, servicio de agua potable, la depreciación. Con un costo de: S/. 6.95, S/. 8.85, S/11.92, S/. 0.82 S/4.81, respectivamente. Resultando un costo diario de CIF en la producción de pan S/. 32.35.

DISTRIBUCION DE CIF

CUADRO N°24

PANES	UNIDADES	CIF
FRANCES	500	9.32
ITALIANO	300	5.59
MANTECA	250	4.66
INTEGRAL	200	3.73
MARRAQUETA	40	0.75
CACHITOS	150	2.79
DE ACEITUNA	200	3.73
DE YEMA	150	2.79
TOTAL	1790	33.35

Fuente: Elaborado por el investigador.

A continuación, se presenta los seis panes con mayor porcentaje de producción diaria (véase en el cuadro N°01), los cuales muestran detalladamente sus tres elementos de cada producto.

CUADRO N° 25

COSTO DE PRODUCCIÓN DEL PAN FRANCES

CONCEPTO	COSTO DIARIO	ELEMENTO DEL COSTO %
MATERIAL DIRECTO	12.78	27%
MANO DE OBRA	25.14	53%
CIF	9.32	20%
TOTAL	47.24	100%

Fuente: Elaborado por el investigador.

ANÁLISIS DEL CUADRO N°25

En el Cuadro N°22, observamos los tres elementos del costo que intervienen en la producción de pan Francés, como se detalla: Costo de material directo de S/12.78 que representa el 27% del total de producción diaria, costo de la Mano de Obra Directa de S/25.14 que representa el 53 % de total de producción diaria, y el CIF de S/9.32 que representa el 20% del total de producción diaria. Su costo unitario es de S/.0.094.

CUADRO N° 26

COSTO DE PRODUCCIÓN DEL PAN ITALIANO

CONCEPTO	COSTO DIARIO	ELEMENTO DEL COSTO %
MATERIAL DIRECTO	11.34	35%
MANO DE OBRA	15.08	47%
CIF	5.59	18%
TOTAL	32.01	100%

Fuente: Elaborado por el investigador.

ANÁLISIS DEL CUADRO N°26

En el Cuadro N°23, observamos los tres elementos del costo que intervienen en la producción de pan Italiano, como se detalla: Costo de material directo de S/11.34 que representa el 35% del total de producción diaria, costo de la Mano de Obra Directa de S/15.08 que representa el 47% de total de producción diaria, y el CIF de S/5.59 que representa el 18% del total de producción diaria. Su costo unitario es de S/.0.107.

CUADRO N° 27

COSTO DE PRODUCCIÓN DEL PAN MANTECA

CONCEPTO	COSTO DIARIO	ELEMENTO DEL COSTO %
MATERIAL DIRECTO	8.41	33%
MANO DE OBRA	12.57	57%
CIF	4.66	18%
TOTAL	25.64	100%

Fuente: Elaborado por el investigador.

ANÁLISIS DEL CUADRO N°27

En el Cuadro N°24, observamos los tres elementos del costo que intervienen en la producción de pan de manteca, como se detalla: Costo de material directo de S/8.41 que representa el 33% del total de producción diaria, costo de la Mano de Obra Directa de S/12.57 que representa el 57% de total de producción diaria, y el CIF de S/4.66 que representa el 17% del total de producción diaria. Su costo unitario es de S/. 0.103

CUADRO N°28

COSTO DE PRODUCCIÓN DEL PAN INTEGRAL

CONCEPTO	COSTO DIARIO	ELEMENTO DEL COSTO %
MATERIAL DIRECTO	8.95	39%
MANO DE OBRA	10.06	44%
CIF	3.73	17%
TOTAL	22.74	100%

Fuente: Elaborado por el investigador

ANÁLISIS DEL CUADRO N°28

En el Cuadro N°25, observamos los tres elementos del costo que intervienen en la producción de pan Integral, como se detalla: Costo de material directo de S/8.95 que representa el 39% del total de producción diaria, costo de la Mano de Obra Directa de S/10.06 que representa el 44% de total de producción diaria, y el CIF de S/3.73 que representa el 17% del total de producción diaria. Su costo unitario es de S/.0.114.

CUADRO N° 29

COSTO DE PRODUCCIÓN DEL PAN CACHITO

CONCEPTO	COSTO DIARIO	ELEMENTO DEL COSTO %
MATERIAL DIRECTO	5.41	34%
MANO DE OBRA	7.54	48%
CIF	2.80	18%
TOTAL	15.75	100%

Fuente: Elaborado por el investigador

ANÁLISIS DEL CUADRO N°29

En el Cuadro N°26, observamos los tres elementos del costo que intervienen en la producción de pan cachito, como se detalla: Costo de material directo de S/5.41 que representa el 34% del total de producción diaria, costo de la Mano de Obra Directa de S/7.54 que representa el 48% de total de producción diaria, y el CIF de S/2.80 que representa el 18% del total de producción diaria. Su costo unitario es de S/. 0.105.

CUADRO N° 30

COSTO DE PRODUCCIÓN DEL PAN ACEITUNA

CONCEPTO	COSTO DIARIO	ELEMENTO DEL COSTO %
MATERIAL DIRECTO	13.81	50%
MANO DE OBRA	10.06	36%
CIF	3.73	14%
TOTAL	27.60	100%

Fuente: Elaborado por el investigador.

ANÁLISIS DEL CUADRO N°30

En el Cuadro N°27, observamos los tres elementos del costo que intervienen en la producción de pan de aceituna, como se detalla: Costo de material directo de S/13.81 que representa el 50% del total de producción diaria, costo de la Mano de Obra Directa de S/10.06 que representa el 36% de total de producción diaria, y el CIF de S/3.73 que representa el 14% del total de producción diaria. Su costo unitario es de S/.0.138.

RESULTADO DE LA ENTREVISTA

INSTRUMENTOS

Objetivo: Determinar los costos en la empresa PANADERIA EL PADRINO

Cargo: Encargado de la producción de panes.

N°	PREGUNTAS	RESPUESTA	ANÁLISIS
	1. ¿Cómo realiza usted el control de ingredientes?	Solo se apunta cuanto de que ingredientes se compra y se tiene ese día.	La respuesta muestra que el productor no tiene un control adecuado de sus ingredientes.
	2. ¿Cómo se distribuye los ingredientes para cada producto?	Yo sé cuántos ingredientes van en cada tipo de pan.	La respuesta muestra que sabe que ingrediente lleva su producto pero que no tiene un registro de que ingredientes van en tal producto.
	3. ¿Cómo se distribuye el costo de la mano de obra para cada producto?	No, de manera general.	La respuesta muestra que al trabajador se le paga el día, y no se le paga por lo que ha producido.
	4. ¿Cómo realiza el control de la mano de obra?	Se controla la hora de entrada y salida del trabajador.	La respuesta muestra que se lleva una asistencia, un control de ingreso y salida de los trabajadores.
	5. ¿El personal de encuentra en planilla?	No, se le paga diario.	Los trabajadores no se encuentran en planilla.
	6. ¿Que considera en el pago de los trabajadores?	Las horas del día, horas extras y feriados.	La respuesta nos muestra que el dueño cumple con sus pagos de acuerdos a las horas pactadas, más horas extras y también se le paga por trabajar los feriados.
	7. ¿Cómo distribuye los costos indirectos en sus productos?	Se realiza de manera general.	La respuesta da a entender que los costos no son diferenciados.

	8. ¿Cómo determina cuanto producir?	Sabemos cuánto vendemos diario.	La respuesta muestra que el maestro panadero ya sabe cuánto producir diariamente.
	9. ¿Cómo determinan el precio de cada producto?	Del total que no ha costado producir incrementamos un margen.	La respuesta revela que el panadero agrega un margen a lo que le costó producir.
	10. ¿La empresa aplica algún sistema de costos de acuerdo a las actividades que realiza? ¿Cuáles han sido las razones de no implementarlas?	No, porque no cuento con asesoría.	La respuesta nos muestra de que el panadero no tiene conocimiento sobre sistemas de costos.
	11. ¿Considera usted importante implementar un Sistema de Costeo por Ordenes en la panadería?	Claro porque me ayudara a llevar un control de mis costos.	La respuesta muestra un gran favorecimiento el implementar un sistema de costos por órdenes para la empresa.

RESULTADO DE LA FICHA DE OBSERVACIÓN

ITEM	CRITERIOS	SI	NO	OBSERVACION
1	Existe un manual de organización y funciones.	x		
2	Existe una persona encargada de los costos en su empresa.		x	No cuentas con un personal de costos.
3	Se abastece con el personal en su producción.	x		
4	Cuenta con un flujo grama de procesos de producción.		x	No cuentas con un flujo grama de procesos.
5	El proceso de compra de encuentra documentado.	x		
6	Existe algún sistema que le permita llevar control de sus costos.		x	No cuentas con ningún sistema de costos.
7	Las cantidades a producir por día se encuentran establecidas.	x		
8	Existen almacenes.	x		
			x	No controlan las

9	Las existencias se controlan mediante un KARDEX.			existencias con un Kardex.
10	Se cuenta con instalaciones propias para la producción.	x		

Análisis de la Ficha de Observación:

Ítem N° 02.- No cuentas con un personal de costos debido a que no tienen conocimiento de que existe profesionales que vean el tema de costos en las empresas.

Ítem N° 04.- No cuentas con un flujo grama de procesos debido a que el maestro panadero y los ayudantes ya tiene el conocimiento acerca de cómo llevar la producción.

Ítem N°06.-No cuentas con ningún sistema de costos ya que nunca recibieron información acerca de la implementación de un sistema de costos.

Ítem N°09.-No controlan sus existencias porque ellos ya saben cuántos producen y saben cuánto es lo que deben tener y a la vez vender.

IV. DISCUSIÓN

El presente trabajo titulado Análisis del costo en la Empresa “Panadería El Padrino” periodo 2018 – Nuevo Chimbote, se desarrolló y aplico la entrevista y la ficha de observación, de las cuales se procederá a discutir los principales problemas de los resultados obtenidos.

De la guía de entrevista, en los Ítems 01,02 y 07, se identificó que no se lleva un control adecuado de los insumos para la elaboración de cada producto, además no se diferencian los insumos directos de los indirectos, de igual modo Arellano et al (2016) nos indica que:

Materia prima son los principales que se transforman en bienes terminados mediante la manipulación, de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, el consumo y uso del insumo guardan relación proporcional con la cantidad de unidades producidas. La materia prima tiene que estar correctamente identificable y medible, para que se pueda establecer tanto el costo final de producto como su estructura.

No siempre es fácil distinguir entre materiales directas e indirectas. A pesar que algunos materiales se pueden usar directamente en el proceso de fabricación o en los servicios prestados, aún se considerarían indirectos porque su valor monetario en el proceso no es significativo o no se pueden rastrear adecuadamente en el mismo.

En la guía de entrevista, en los Ítems 05 y 06, se comprobó que a los trabajadores se les paga por día y que no se encuentran registrados en planilla, de igual modo Arellano et al (2016) indica que:

La contratación del personal involucra una serie de desembolsos de carácter económico como sueldo, seguridad social, cargas prestacionales y aportes parafiscales, que son cuantificados y llevados al producto como costo de mano de obra.

En la ficha de observación, en el Ítems 2, se corrobora que en la Empresa Panadería El Padrino no aplica ningún sistema de costeo debido a la falta de conocimiento, frente a eso Chacon y Galia (2016) sustentan que:

El objetivo de un sistema de costos es la acumulación de costos y el cálculo de los importes monetarios de los elementos del costo (materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de producción) basado en datos reales; y, por último, la asignación de costos, que consiste en determinar el costo de las unidades producidas.

Según Ortiz et al (2017) indica que:

Un sistema de Costos es un conjunto de procedimientos, técnicas e informes que se usan para establecer un control y determinar el costo unitario de producción.

De la guía de entrevista, en el Ítems 10 y 11; las cuales están relacionadas con el uso del sistema de costos por órdenes en la Empresa Panadería El Padrino, donde las respuestas mostraron un desconocimiento en cuanto a la aplicación, pero con aceptación indicando que la aplicación sería lo más adecuado, pues le ayudaría a conocer los costos reales para fijar precios. Tuasa (2013), en su tesis: “Diseño de un Sistema de Costos por Producción y su Influencia para la fijación de precios en la Empresa Panadería Andina E.I.R.L”, desarrollada en Arequipa se tuvieron las siguientes conclusiones:

La Determinación de los costos de producción de pan realizada, permitió un mejor desenvolvimiento en cada proceso productivo, ya que, gracias a este procedimiento se determinó los costos reales que intervienen en este proceso.

Se elaboró los inventarios de materia prima, maquinaria, muebles y enseres de panadería que ayudaron a conocer la realidad financiera de la empresa, ya que, no se sabía el total de activos fijos con los que cuenta la misma y la importancia que este tenía en la determinación de los costos.

Nivelo (2014) , en su tesis titulada “Determinación del Costo de Producción de pan en la Panadería “La Colmena”, realizado en Ecuador. Llego a la siguiente conclusión:

Se procesó la información obtenida de la documentación de soporte de las transacciones diarias, elaborando registros auxiliares propios de la contabilidad de costos, tales como: Hojas de Costos, Roles de Pago, Planillas de Trabajadores, Tarjetas Reloj, Tarjetas de Tiempo, Kardex, Ordenes de Requisición y Ordenes de producción.

V. CONCLUSIONES

Tras la presentación de los resultados del trabajo de investigación, se llega a las siguientes conclusiones:

- Al realizar el análisis de los costos de la Panadería El Padrino se determina que la empresa no tiene identificado sus estructuras de costos en la elaboración de sus tipos de pan, lo que quiere decir que no identifica material directo, mano de obra y costos indirectos de fabricación.
- Según la evaluación de costos, en cuanto a la mano de obra se comprobó que en la empresa se realiza el cálculo del pago diario a sus trabajadores sin tener en cuenta sus beneficios laborales debido a que no se encuentran en planilla. También se puede afirmar falta de conocimiento en cuanto al cálculo de mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.
- Se observó que la empresa requiere de un sistema de costeo para que de esa manera sea posible estructurar correctamente sus costos, por ello se planteó y elaboró una propuesta de un Sistema de Costeo por órdenes específica para la Empresa Panadería El Padrino mediante el uso de formatos que ayudara a un control adecuado de los componentes del costo, y así permitir identificarlas con facilidad en cada orden de producción del día.
- En el cuadro comparativo según el coste de la empresa y el sistema de costos por órdenes se comprobó que existe una variación en el costo total de cada tipo de pan, dicha diferencia se da en el elemento mano de obra directa debido a que en el sistema de costos por órdenes los trabajadores se encuentran en planilla.

VI. RECOMENDACIONES

Después de las conclusiones que se llegaron con la investigación, se sugiere las siguientes recomendaciones:

- Se recomienda al dueño de la Panadería El Padrino incluir e identificar cada uno de los elementos del costo de producción de cada orden, material directo, el costo de la mano de obra y de los costos indirectos de fabricación, y sea de conocimiento por el personal de producción para que así puedan tener claro los costos en que se incurre la elaboración del pan.
- Se recomienda al dueño de la Panadería El Padrino, implementar el uso de la planilla e incorporar a sus trabajadores en ella, para evitar multas tributarias y administrativas, además que reflejara el costo real de la mano de obra.
- Se recomienda al dueño de la Panadería El Padrino implementar un Sistema de Costeo por órdenes con el fin de poder identificar el costo de las órdenes del día, permitiendo tomar decisiones para la fijación de sus precios, además de ayudar a mantener un control adecuado de los elementos del costo.

VII. PROPUESTA

PROPUESTA DE UN MÉTODO DE COSTEO POR ÓRDENES

7.1. Definición

El sistema de costeo por órdenes específicas radica en la fabricación de un lote de productos iguales, donde la acumulación de los elementos del costo (materia prima o insumos, mano de obra directa y los CIF) se encuentran identificada en una orden de producción, servicio o lote específica. Con este sistema se comienza a producir a partir de una orden de producción, y los costos incurridos durante la producción son reflejados en una hoja de costos para cada orden. Para liquidar la hoja de costos, solo se necesita determinar el costo total, el cual será dividido entre las unidades producidas en la orden y se tendrá como resultado el costo unitario.

7.2. Fundamento

El sistema de costos propuesto para la empresa se basa en la teoría de los siguientes autores:

Según Cuevas (2010) nos sustenta sobre el coste por órdenes específica lo siguiente:

El costeo por órdenes de trabajo se usa en aquellas situaciones de producción en las que muchos productos, diferentes trabajos u órdenes de producción se efectúan en cada período.. Estas organizaciones requieren un sistema de costeo en el cual los costos pueden asignarse por separado y de manera independiente de acuerdo con cada orden, o por grupos de productos y con costos unitarios distintos determinados para cada ítem separado (p.100).

Mientras Calleja (2013) afirman que:

Este sistema de costeo por órdenes cada producto que se fabrica es de acuerdo con las especificaciones del cliente, para que funcione apropiadamente, se debe identificar físicamente cada orden y separar sus costos relacionados en diferentes formatos o documentos que faciliten el cálculo tanto en producción como en contabilidad. (p.162)

7.3. Desarrollo de la propuesta

La propuesta del presente trabajo será un sistema de costos por órdenes, y para ello se debe tener a la mano los tipos de costos con los que se trabajará, la manera con la que se las registrará contablemente y las hojas de costos y órdenes de trabajo que utilizaremos. Al hablar de los elementos del costo, hablamos de la materia prima, la mano de obra directa, la mano de obra indirecta, los costos indirectos, sean estos reales o actuales y las horas máquina. Primero daremos a conocer el proceso general que intervienen en la producción del pan, junto al flujograma propuesto a la empresa Panadería El Padrino.

Para el desarrollo de la propuesta se tendrá en cuenta los 6 productos que tienen mayor participación diaria, como se puede ver en el cuadro N° 01 debido a que representan un gran % de producción al día.

CUADRO N° 01
PRODUCCIÓN DIARIA
PANADERIA EL PADRINO

N°	PANES	UNIDADES	%	PRECIO	TOTAL S/.
1	FRANCES	500	28%	0.125	62.50
2	ITALIANO	300	17%	0.125	37.50
3	MANTECA	250	14%	0.125	31.25
4	INTEGRAL	200	11%	0.130	26.00
5	MARRAQUETA	40	2%	0.500	20.00
6	CACHITOS	150	8%	0.125	18.75
7	DE ACEITUNA	200	11%	0.200	40.00
8	DE YEMA	150	8%	0.130	19.50
	TOTAL	1790	100%		255.50

Fuente: Elaborado con datos obtenidos por la empresa.

A continuación, se procederá a realizar los pasos a seguir según el sistema propuesto.

Emisión de Órdenes de Producción

En esta etapa se realiza las órdenes de producción y será entregado a la persona encargada de la producción (jefe de producción).

<u>ÓRDEN DE PRODUCCIÓN - PANADERÍA EL PADRINO</u>	
N° Orden de Producción	001
Lugar y fecha:	01 de noviembre del 2018
Producto:	PAN FRANCES
Cantidad:	500
Observaciones:	Para la venta del día



Fuente: Elaborado por el investigador

<u>ÓRDEN DE PRODUCCIÓN - PANADERÍA EL PADRINO</u>	
N° Orden de Producción	002
Lugar y fecha:	01 de noviembre del 2018
Producto:	PAN ITALIANO
Cantidad:	300
Observaciones:	Para la venta del día



Fuente: Elaborado por el investigador

ÓRDEN DE PRODUCCIÓN - PANADERÍA EL PADRINO



N° Orden de Producción _____ 003 _____

Lugar y fecha: _____ 01 de noviembre del 2018 _____

Producto: _____ PAN MANTECA _____

Cantidad: _____ 250 _____

Observaciones: _____ Para la venta del día _____

Fuente: Elaborado por el investigador

ÓRDEN DE PRODUCCIÓN - PANADERÍA EL PADRINO



N° Orden de Producción _____ 004 _____

Lugar y fecha: _____ 01 de noviembre del 2018 _____

Producto: _____ PAN INTEGRAL _____

Cantidad: _____ 200 _____

Observaciones: _____ Para la venta del día _____

Fuente: Elaborado por el investigador

ÓRDEN DE PRODUCCIÓN - PANADERÍA EL PADRINO



N° Orden de Producción _____ 005 _____

Lugar y fecha: _____ 01 de noviembre del 2018 _____

Producto: _____ PAN CACHITO _____

Cantidad: _____ 150 _____

Observaciones: _____ Para la venta del día _____

Fuente: Elaborado por el investigador

ÓRDEN DE PRODUCCIÓN - PANADERÍA EL PADRINO



N° Orden de Producción _____ 06 _____

Lugar y fecha: _____ 01 de noviembre del 2018 _____

Producto: _____ PAN CON ACEITUNA _____

Cantidad: _____ 200 _____

Observaciones: _____ Para la venta del día _____

Fuente: Elaborado por el investigador

Requisición de materiales

El jefe de producción es la persona encargada de emitir las requisiciones de materiales necesarios con los cuales se empezará el trabajo diario normal o proceso productivo. El encargado del almacén envía los materiales requeridos para que inmediatamente, el jefe de producción designe tales materiales a cada orden de producción.

El documento de requisición contendrá todos los materiales u insumos para la producción diaria de los 6 panes seleccionados.

REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 001



PARA: Orden de producción N° 01, 02, 03, 04, 05 Y 06

RESPONSABLE: Jefe de producción

FECHA: 01 de noviembre del 2018

CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	COSTOS	
			UNITARIOS	TOTAL
20	Kg	HARINA DE TRIGO	2.2	44
0.15	Kg	SAL	0.9	0.14
1	Kg	AZUCAR	2.4	2.4
0.5	Kg	LEVADURA	6.5	3.25
10	Unidades	HUEVOS	0.4	4
0.2	Kg	MEJORADOR	5.8	1.16
0.15	LITRO	ACEITE	6.5	0.975
0.25	Kg	AJONJOLI	18	4.5
0.9	Kg	MANTECA	4.5	4.05
0.8	Kg	H.INTEGRAL	4.8	3.84
0.5	Kg	ACEITUNA	6.2	3.1
				71.41

Fuente: Elaborado por el investigador

CONTROL DE REMUNERACIONES

PLANILLA DE PAGO DE REMUNERACIONES




TRABAJADORES DEL AREA DE PRODUCCION

N°	OCUPACIÓN	INGRESOS DEL TRABAJADOR		TOTAL REMUNERACIÓN BRUTA	ONP	REMUNERACION NETA	ESSALUD	TOTAL DE PLANILLA
		REMUNERACION MENSUAL	ASIG.FAMILIAR 10%					
1	MAESTRO PANADERO	1000	93	1093	142.09	950.91	98.37	1191.37
2	AYUDANTE 1	930		930	120.9	809.1	83.7	1013.7
3	AYUDANTE 2	930		930	120.9	809.1	83.7	1013.7
TOTAL		2860	93	2953	383.89	2569.11	265.77	3218.77
							DIA	107.292

PANES	UNIDADES	%	M.O.D x TIPO DE PAN
FRANCES	500	27.93%	S/29.97
ITALIANO	300	16.76%	S/17.98
MANTECA	250	13.97%	S/14.98
INTEGRAL	200	11.17%	S/11.99
MARRAQUETA	40	2.23%	S/2.40
CACHITOS	150	8.38%	S/8.99
DE ACEITUNA	200	11.17%	S/11.99
DE YEMA	150	8.38%	S/8.99
TOTAL	1790	100%	S/107.29

A continuación se presenta la hoja resumen de los costos indirectos de fabricación en la producción del pan.

RESUMEN DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN DIARIA DE LA PANADERIA EL PADRINO	
MATERIAL INDIRECTO	6.95
MANO DE OBRA INDIRECTA	8.85
LUZ ELECTRICA	11.92
SERVICIO DE AGUA	0.82
DEPRECIACION DE MAQUINARIA	4.81
TOTAL	33.35

Fuente: Elaborado por el investigador

HOJA DE COSTOS:

La hoja de costos por órdenes va a permitir que la empresa pueda conocer los costos de los materiales directos utilizados, la remuneración pagada por concepto de mano de obra directa empleada y los costos indirectos de fabricación para cada orden de producción .Es decir, conocerá cuanto le cuesta producir cada unidad de pan.

HOJA DE COSTOS N° 001

PRODUCCIÓN DE: 500 unidades de pan frances
 Para la venta del día

C.PRODUCCIÓN TOTAL: 52.07
COSTO UNITARIO: 0.104
FECHA DE TERMINO: 01 de noviembre

FECHA DE INICIO: 01 de noviembre 2018

MATERIAL DIRECTO			MANO DE OBRA DIRECTA		CIF		RESUMEN	
FECHA	CONCEPTO	IMPORTE	FECHA	IMPORTE	FECHA	IMPORTE	CONCEPTO	IMPORTE
1-Nov	HARINA	12.29	1-Nov	29.97	1-Nov	9.32	MP	12.78
	HUEVOS	0.49					MO	29.97
							CIF	9.32
		12.78		29.97		9.32		52.07

HOJA DE COSTOS N° 002

PRODUCCIÓN DE: 300 unidades de pan italiano **C.PRODUCCIÓN**
TOTAL: 34.91
COSTO
 Para la venta del día **UNITARIO:** 0.116
FECHA DE TERMINO: 01 de
FECHA DE INICIO: 01 de noviembre 2018 noviembre

MATERIAL DIRECTO			MANO DE OBRA DIRECTA		CIF		RESUMEN	
FECHA	CONCEPTO	IMPORTE	FECHA	IMPORTE	FECHA	IMPORTE	CONCEPTO	IMPORTE
1-Nov	HARINA	7.37	1-Nov	17.98	1-Nov	5.59	MP	11.34
	HUEVOS	0.29					MO	17.98
	ACEITE	0.98					CIF	5.59
	AJONJOLI	2.7						
		11.34		17.98		5.59		34.91

HOJA DE COSTOS N° 003

PRODUCCIÓN DE: 250 unidades de pan de manteca **C.PRODUCCIÓN**
TOTAL: 28.06
COSTO UNITARIO: 0.112
 Para la venta del día **FECHA DE TERMINO:** 01 de
FECHA DE INICIO: 01 de noviembre 2018 noviembre

MATERIAL DIRECTO			MANO DE OBRA DIRECTA		CIF		RESUMEN	
FECHA	CONCEPTO	IMPORTE	FECHA	IMPORTE	FECHA	IMPORTE	CONCEPTO	IMPORTE
1-Nov	HARINA	6.15	1-Nov	S/14.98	1-Nov	4.66	MP	8.415
	HUEVOS	0.24					MO	14.98
	MANTECA	2.025					CIF	4.66
		8.415		14.98		4.66		28.06

HOJA DE COSTOS N° 004

PRODUCCIÓN DE: 200 unidades de pan integral
 Para la venta del día
FECHA DE INICIO: 01 de noviembre 2018

C.PRODUCCIÓN
TOTAL: 24.68
COSTO
UNITARIO: 0.123
FECHA DE TERMINO: 01 de noviembre

MATERIAL DIRECTO			MANO DE OBRA DIRECTA		CIF		RESUMEN	
FECHA	CONCEPTO	IMPORTE	FECHA	IMPORTE	FECHA	IMPORTE	CONCEPTO	IMPORTE
1-Nov	HARINA	4.92	1-Nov	11.99	1-Nov	3.73	MP	8.96
	HUEVOS	0.2					MO	11.99
	H.INTEGRAL	3.84					CIF	3.73
		8.96		11.99		3.73		24.68

HOJA DE COSTOS N° 005

PRODUCCIÓN DE: 150 unidades de pan cachito
 Para la venta del día
FECHA DE INICIO: 01 de noviembre 2018

C.PRODUCCIÓN
TOTAL: 17.205
COSTO
UNITARIO: 0.115
FECHA DE TERMINO: 01 de noviembre

MATERIAL DIRECTO			MANO DE OBRA DIRECTA		CIF		RESUMEN	
FECHA	CONCEPTO	IMPORTE	FECHA	IMPORTE	FECHA	IMPORTE	CONCEPTO	IMPORTE
1-Nov	HARINA	3.69	1-Nov	8.99	1-Nov	2.8	MP	5.415
	HUEVOS	0.15					MO	8.99
	MANTECA	1.575					CIF	
								2.8
		5.415		8.99		2.8		17.205

HOJA DE COSTOS N° 006

PRODUCCIÓN DE: 200 unidades de pan de
aceituna

Para la venta del día

FECHA DE INICIO: 01 de noviembre 2018

C.PRODUCCIÓN

TOTAL:

COSTO UNITARIO:

FECHA DE TERMINO: 01 de

noviembre

29.54

0.148

MATERIAL DIRECTO			MANO DE OBRA DIRECTA		CIF		RESUMEN	
FECHA	CONCEPTO	IMPORTE	FECHA	IMPORTE	FECHA	IMPORTE	CONCEPTO	IMPORTE
1-Nov	HARINA	4.92	1-Nov	11.99	1-Nov	3.73	MP	13.82
	HUEVOS	2.2					MO	11.99
	ACEITUNA	6.7					CIF	3.73
		13.82		11.99		3.73		29.54

PRESENTACION DE CUADRO COMPARATIVO – CAMBIO DE LOS COSTOS TOTALES SEGÚN LOS METODOS DE COSTEO

CUADRO COMPARATIVO SEGÚN COSTEO DE LA EMPRESA Y EL SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES



PAN	UNIDADES	COSTEO DE EMPRESA PANADERIA EL PADRINO		METODO DE SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES	
		C.TOTAL	C.UNITARIO	C.TOTAL	C.UNITARIO
FRANCES	500	47.24	0.094	52.07	0.104
ITALIANO	300	32.01	0.107	34.91	0.116
MANTECA	250	25.64	0.103	28.06	0.112
INTEGRAL	200	22.74	0.114	24.68	0.123
CACHITOS	150	15.75	0.105	17.205	0.115
ACEITUNA	200	27.60	0.138	29.54	0.148

7.4. IMPORTANCIA

El Sistema de costeo por órdenes específicas, es importante porque ayudara a la Empresa Panadería El Padrino a tener una estructura adecuada de sus costos, además de poder identificarla en cada orden de producción, dar a conocer a detalle del costo de producción de cada tipo de pan, permitiéndole tomar decisiones acerca del precio.

REFERENCIAS

- Abril, J., Barrera, H., & Mayorga, M. (2017). Costos de producción y fijación de precios en empresas artesanales. Caso de. 541-553. Recuperado de <file:///C:/Users/ADMIN/Downloads/713-2884-1-PB.pdf>
- Altahona, T. J. (2009). Libro Práctico sobre Contabilidad de Costos. Bucaramanga: Universidad de Investigación y Desarrollo.
- Alnesafi, A. (2018). EXAMINING COST ACCOUNTING SYSTEMS PRACTICES IN COMMERCIAL BANKS: EVIDENCE FROM KUWAIT. *Academy of Accounting and Financial Studies Journal*, 22(4), 1h+. Retrieved from <https://link.gale.com/apps/doc/A566560550/AONE?u=univcv&sid=AONE&xid=8350e796>
- Álvarez, M., Leuvany, E. & Lazo, L. (2017). El sistema de costeo por actividades en las pymes con responsabilidad social empresarial. *Cofin Habana*, 11(2), 46-56. Recuperado en 02 de octubre de 2019, de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S207360612017000200004&lng=es&tlng=es.
- Arellano, O., Quispe, G., Ayaviri, D., & Escobar, F. (2016). *Estudio de la Aplicación del Método de Costos ABC en las Mypes del Ecuador*. *Revista de Investigaciones Altoandinas*, 19(1), 33-46. Recuperado de: <http://www.scielo.org.pe/pdf/ria/v19n1/a04v19n1.pdf>
- Bello, D. C., Dant, S. P., & Lohtia, R. (1997, Spring). Hybrid governance: the role of transaction costs, production costs and strategic considerations. *Journal of Business & Industrial Marketing*, 12(2), 118+. Retrieved from <https://link.gale.com/apps/doc/A20108830/AONE?u=univcv&sid=AONE&xid=f4942c0e>
- Calleja, F. (2013). *Costos* (2. °ed.). México: Pearson.
- Casiano, M. C., & Nieves, J. (2017). *Incideencia de los Costos de Producción en la rentabilidad de la Panaderia y Pasteleria Donil SRL, Moche, 2017*. Universidad

Catolica de Trujillo. Recuperado de http://repositorio.uct.edu.pe:8080/bitstream/123456789/383/1/0376310712_0377110712_T_2018.pdf

Chacón, P. & Galia, R. (2016). *Costeo por operaciones: Aplicación para la determinación de precios justos en la industria del plástico*. *Actualidad Contable Faces*, 19(32), undefined-undefined. [fecha de Consulta 2 de Octubre de 2019]. ISSN: 1316-8533. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=257/25744733002>

Chang, A., Gonzales, N., Lopez, E., & Moreno, M. (2016). *LA IMPORTANCIA DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS*. Instituto Tecnológico de Sonora. Recuperado de <https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/documents/no60/costos.pdf>

Cooper, R., & Slagmulder, R. (1999, June). Intelligent cost system design. *Strategic Finance*, 80(12), 18+. Retrieved from <https://link.gale.com/apps/doc/A55166415/AONE?u=univcv&sid=AONE&xid=d755d276>

Cuevas, C. (2010). *Contabilidad de Costos* (3°. ed.). Colombia: Pearson Educacion

De Freitas, M. (2013). *"Gestión de Costos en las Empresas del Sector Panadero del Municipio Maracaibo del Estado de Zulia"*. Universidad de Zulia. Recuperado de http://tesis.luz.edu.ve/tde_arquivos/119/TDE-2014-11-03T09:07:45Z-5337/Publico/de_freitas_parraga_muriell_virginia.pdf

García, D., Marín, S., & Martínez, F. (2006). *La contabilidad de costos y rentabilidad en la Pyme*. *Contaduría y Administración*, (218), undefined-undefined. [fecha de Consulta 20 de Noviembre de 2019]. ISSN: 0186-1042. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=395/39521803>

Garzón, J., & Quimbita, B. (2010). *Diseño de un Sistema de Costos por Procesos en la Panadería "La Catedral" Ubicada en la provincia de Chaco-Resistencia para el mes de junio del 2010*. Tesis de Grado, Universidad Técnica de Cotopaxi. Recuperado de <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/1454/1/T-UTC-2085.pdf>

- Gonzalez, A. (2018, May-August). Private aircraft, beyond the sticker price. *Latin Trade*, 26(2), 50+. Retrieved from:
<https://link.gale.com/apps/doc/A551167773/IFME?u=univcv&sid=IFME&xid=a8bdd305>
- Guaman, A. (2013). *Diseño de un sistema de costos basado en actividades para la panadería “El Imperio del Pan”* (Tesis para obtener el título de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría), Universidad del Azuay. Recuperado de:
<file:///C:/Users/USER/Downloads/10257.pdf>
- Hague, G. (2001, January). Job-Cost Codes: The Estimator's Report Card. *EC&M Electrical Construction & Maintenance*, 100(1), 40. Retrieved from
<https://link.gale.com/apps/doc/A70655639/PPBE?u=univcv&sid=PPBE&xid=ebdc3d1f>
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, M. (2010). *Metodología de la investigación* (5.ª ed.). Mexico: Mc Graw Hill.
- Hoyos, Á. (2017). *Contabilidad de Costos I. Manual Auto formativo I*. Huancayo: Universidad Continental.
- Laporta, R. (2016). *Costos y Gestión empresarial*. Colombia: Ecoe Ediciones.
- Latorre, F. (2016). Estado del Arte de la Contabilidad de Costos. 513-528. Recuperado de
[file:///C:/Users/ADMIN/Downloads/Dialnet-EstadoDelArteDeLaContabilidadDeCostos-5833423%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/ADMIN/Downloads/Dialnet-EstadoDelArteDeLaContabilidadDeCostos-5833423%20(1).pdf)
- Levihn, F. (2016). On the problem of optimizing through least cost per unit, when costs are negative: Implications for cost curves and the definition of economic efficiency. *Energy*, 1155. Retrieved from
<http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=edsbl&AN=vdc.100059960298.0x000001&lang=es&site=eds-live>

- Liu, G., Guan, Z., & Wang, H. (2019). Dynamic Pricing under Cost Reduction in the Presence of Myopic and Strategic Consumers. *Discrete Dynamics in Nature and Society*, NA. Retrieved from <https://link.gale.com/apps/doc/A603153120/AONE?u=univcv&sid=AONE&xid=d3c943e1>
- Lopez, N. (2017). *Análisis de costos y propuesta de un Sistema de costos por ordenes para la Empresa Panaderia Bembis, Nuevo Chimbote - 2017*. Universidad Cesar Vallejo, Nuevo Chimbote. Recuperado de http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/12357/lopez_af.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Lujan, A. (2012). *Diseño de un Sistema de Gestión de Calidad basado en un enfoque de costos de calidad para la empresa "Panaderia Tres Ositos EIRL"*.
- Morillo, M. (2001). Rentabilidad Financiera y Reducción de Costos. *Actualidad Contable Faces*, 4(4), undefined-undefined. [fecha de Consulta 19 de Noviembre de 2019]. ISSN: 1316-8533. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=257/25700404>
- Navarro, C., Waltrick, M., & Vizcarra, C. (2017, October). PRODUCT COSTING IN THE BREAD INDUSTRY USING THE ABC METHOD/COSTEO DE PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA PANADERA UTILIZANDO EL MÉTODO ABC/CUSTEIO DE PRODUTOS NA INDUSTRIA DE PANIFICACAO UTILIZANDO O METODO ABC. *Interciencia*, 42(10), 646+. Retrieved from <https://link.gale.com/apps/doc/A531977921/IFME?u=univcv&sid=IFME&xid=be76da4a>
- Nivelo, V. (2014). *Determinación del Costo de Producción de pan en la Panaderia "La Colmena", del canton la Troncal, periodo enero del 2014*. Universidad Nacional de Loja. Recuperado de <http://dspace.unl.edu.ec/jspui/handle/123456789/8640>

- Ortiz, A., Barragan, C., Jenny, G., & Hurtado, J. (2017). *Propuesta de caso práctico para la enseñanza de la materia de Costos por Procesos*. 642-664. Recuperado de https://revistapublicando.org/revista/index.php/crv/article/view/730/pdf_530
- Putri, R., Rahardjo, M., & Gravitiani, E. (2019). ECOPRENEURSHIP: PRODUCTION COSTS AND BREAK-EVEN POINT ANALYSIS OF ECOPRENEUR IN SRAGEN, INDONESIA. *Academy of Entrepreneurship Journal*, 25(1), 1j+. Retrieved from <https://link.gale.com/apps/doc/A593548838/AONE?u=univcv&sid=AONE&xid=e2d62d36>
- Raineri, C., Stivari, S., & Gameiro, H. (2015). Lamb production costs: analyses of composition and elasticities analysis of lamb production costs. *Asian - Australasian Journal of Animal Sciences*, 28(8), 1209+. Retrieved from <https://link.gale.com/apps/doc/A421627038/AONE?u=univcv&sid=AONE&xid=da8a02c7>
- Ringelstein, D. (2018). Time-Driven Activity-Based Cost Accounting: A Critical Review. *Journal of New Business Ideas and Trends*, 16(3), 20+. Retrieved from <https://link.gale.com/apps/doc/A581866473/AONE?u=univcv&sid=AONE&xid=8e7da95d>
- Sajid, M., Wasim, A., Hussain, S., & Jahanzaib, M. (2018). Manufacturing feature-based cost estimation of cast parts. *China Foundry*, 15(6), 464+. Retrieved from <https://link.gale.com/apps/doc/A580599365/AONE?u=univcv&sid=AONE&xid=277a1d56>
- Selivanoff, P. (2018, November). selecting the right costing model. *Healthcare Financial Management*, 72(11), 24+. Retrieved from <https://link.gale.com/apps/doc/A563358402/AONE?u=univcv&sid=AONE&xid=5ebe4bc7>
- Smith, S. (2008, March). End-to-end estimation. *Cabling Installation & Maintenance*, 16(3), 48. Retrieved from

<https://link.gale.com/apps/doc/A177671885/PPBE?u=univcv&sid=PPBE&xid=9ed68bcd>

Tuasa J. (2013). *Diseño De Un Sistema De Costos Por Producción Y Su Influencia Para La Fijación De Precios En La Empresa Panadería Andina E.I.R.L.* Recuperado en: <http://tesis.unsm.edu.pe/jspui/bitstream/11458/819/1/Cesar%20Orlando%20Coronel%20Cotrina.pdf>

Vargas , D., & Puelles, G. (2017). *Evaluación del Sistema de Costos Estándar y su Incidencia en la Rentabilidad de la Panadería Chachita de la ciudad de Rioja.* Universidad Nacional de San Martín. Recuperado de <http://repositorio.unsm.edu.pe/handle/UNSM/2508>

Zhao, D., & Li, Z. (2018). The impact of manufacturer's encroachment and nonlinear production cost on retailer's information sharing decisions. *Annals of Operations Research*, 264(1-2), 499+. Retrieved from <https://link.gale.com/apps/doc/A533456511/AONE?u=univcv&sid=AONE&xid=ca90f257>

Zhou, H., & Zhou, S. (2019). Pricing strategy of multi-oligopoly airlines based on service quality. *PLoS ONE*, 14(6), e0216651. Retrieved from <https://link.gale.com/apps/doc/A589464464/AONE?u=univcv&sid=AONE&xid=388623cf>

ANEXOS

ANEXO N° 01: MATRIZ DE CONSISTENCIA

TÍTULO	FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECIFICOS	HIPÓTESIS	TIPO DE INVESTIGACIÓN	DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	POBLACIÓN Y MUESTRA	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
Análisis del costo en la Empresa “Panadería El Padrino”, periodo 2018 – Nuevo Chimbote	¿De qué manera se determinan los costos en la Empresa “Panadería El Padrino”, periodo 2018 – Nuevo Chimbote?.	Determinar los costos para la empresa “Panadería El Padrino”, Nuevo Chimbote, 2018	Identificar, analizar la estructura de los costos, aplicar un sistema de costos por órdenes y comparar los costos de producción con el sistema de costos por órdenes en la Empresa “Panadería El Padrino”, Nuevo Chimbote-2018.	Este trabajos de investigación no contiene hipótesis, solo los trabajos correlacionales plantean hipótesis porque intentan dar a conocer un hecho	Descriptiva.	Descriptiva con variable propositiva.	La población está conformada por los costos asignados empíricamente por la Empresa Panadería El Padrino, desde el inicio de sus actividades hasta la actualidad. La muestra está conformada por los costos asignados empíricamente por la Empresa Panadería El Padrino, realizados en el año 2018.	Guía de Entrevista Ficha de observación.

ANEXO N° 2

(INSTRUMENTO)

GUÍA DE ENTREVISTA PARA LA RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN

Objetivo: Determinar los costos en la empresa PANADERIA EL PADRINO

Cargo: Encargado de la producción de panes.

N°	PREGUNTAS	RESPUESTA	ANÁLISIS
	1. ¿Cómo realiza usted el control de ingredientes?		
	2. ¿Cómo se distribuye los ingredientes para cada producto?		
	3. ¿Cómo se distribuye el costo de la mano de obra para cada producto?		
	4. ¿Cómo realiza el control de la mano de obra?		
	5. ¿El personal de encuentra en planilla?		
	6. ¿Que considera en el pago de los trabajadores?		

	7. ¿Cómo distribuye los costos indirectos en sus productos?		
	8. ¿Cómo determina cuanto producir?		
	9. ¿Cómo determinan el precio de cada producto?		
	10. ¿La empresa aplica algún sistema de costos de acuerdo a las actividades que realiza? ¿Cuáles han sido las razones de no implementarlas?		
	11. ¿Considera usted importante implementar un Sistema de Costeo por Ordenes en la panadería?		

FICHA DE OBSERVACIÓN

ITEM	CRITERIOS	SI	NO	OBSERVACION
1	Existe un manual de organización y funciones.			
2	Existe una persona encargada de los costos en su empresa.			
3	Se abastece con el personal en su producción.			
4	Cuenta con un flujo grama de procesos de producción.			
5	El proceso de compra de encuentra documentado.			
6	Existe algún sistema que le permita llevar control de sus costos.			
7	Las cantidades a producir por día se encuentran establecidas.			
8	Existen almacenes.	X		

9	Las existencias se controlan mediante un KARDEX.			
10	Se cuenta con instalaciones propias para la producción.			

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Mariana Karina Solano Campos, titular
del DNI. N° 1814 0478, de profesión
Contadora, ejerciendo
actualmente como Contadora, en la
Institución Producto Costasol SAC

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (Guía de Entrevista), a los efectos de su aplicación al personal que labora en

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems			/	
Amplitud de contenido			/	
Redacción de los Ítems			/	
Claridad y precisión			/	
Pertinencia			/	

En Chimbote, a los 19 días del mes de Septiembre del
2019

M. Solano C.
Firma

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

E= Excelente / B= Bueno / M= Mejorar / X= Eliminar / C= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Item	a	b	c	d	e	
1	B						
2	B						
3	B						
4	B						
5	B						
6	B						
7	B						
8	B						
9	B						
10	B						
11	B						

Evaluado por:

Nombre y Apellido:

Mariana Karina Solano Campos

D.N.I.: 18140478

Firma: M. Solano C.

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Marianela Karina Solano Campos, titular
del DNI. N° 18140478, de profesión
Contadna, ejerciendo
actualmente como Contadora, en la
Institución Productos Costasol SAC

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (Guía de Observación), a los efectos de su aplicación al personal que labora en _____.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems			✓	
Amplitud de contenido			✓	
Redacción de los Ítems			✓	
Claridad y precisión			✓	
Pertinencia			✓	

En Chimbote, a los 19 días del mes de Setiembre del
2019

M. Solano
Firma

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

E= Excelente / B= Bueno / M= Mejorar / X= Eliminar / C= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Item	a	b	c	d	e	
1	B						
2	B						
3	B						
4	B						
5	B						
6	B						
7	B						
8	B						
9	B						
10	B						

Evaluado por:

Nombre y Apellido:

Marianela Kaurin Solano Campos

D.N.I.: 18140478

Firma: M. Solano

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

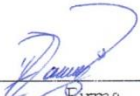
Yo, JAI ME ROBERTO RAMÍREZ GARCÍA, titular del DNI. N° 18033187, de profesión CONTADOR PÚBLICO, ejerciendo actualmente como DOCENTE, en la Institución UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (Guía de Entrevista), a los efectos de su aplicación al personal que labora en

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems			✓	
Amplitud de contenido			✓	
Redacción de los Ítems			✓	
Claridad y precisión			✓	
Pertinencia			✓	

En Chimbote, a los 19 días del mes de SEPTIEMBRE del 2019


Firma

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

E= Excelente / B= Bueno / M= Mejorar / X= Eliminar / C= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Item	a	b	c	d	e	
1	B						
2	B						
3	B						
4	B						
5	B						
6	B						
7	B						
8	B						
9	B						
10	B						
11	B						

Evaluado por:

Nombre y Apellido:

JAI ME ROBERTO RAMÍREZ GARCÍA

D.N.I.: 18033187

Firma: 

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

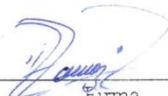
Yo, JAIRO ROBERTO RAMÍREZ GARCÍA, titular del DNI. N° 18053187, de profesión CONTADOR PÚBLICO, ejerciendo actualmente como DOCENTE, en la Institución UNIVERSIDAD CEJAR VALLEJO

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (Guía de Observación), a los efectos de su aplicación al personal que labora en

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems			✓	
Amplitud de contenido			✓	
Redacción de los Ítems			✓	
Claridad y precisión			✓	
Pertinencia			✓	

En Chimbote, a los 19 días del mes de SETIEMBRE del 2019


Firma

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

E= Excelente / B= Bueno / M= Mejorar / X= Eliminar / C= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.


PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Item	a	b	c	d	e	
1	B						
2	B						
3	B						
4	B						
5	B						
6	B						
7	B						
8	B						
9	B						
10	B						

Evaluado por:

Nombre y Apellido:

JAIÑE ROBERTO RAHÍEZ GARCÍA

D.N.I.: 18033187

Firma: 

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

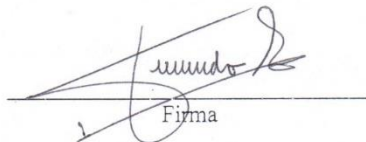
Yo, Luis Fernando Espejo Chacón, titular
del DNI. N° 3 2 9 4 3 8 2 1, de profesión
Contador Público, ejerciendo
actualmente como Docente, en la
Institución Universidad César Valljo

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de
Validación del Instrumento (Guía de Entrevista), a los efectos de su aplicación al
personal que labora en

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las
siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems			X	
Amplitud de contenido			X	
Redacción de los Ítems			X	
Claridad y precisión			X	
Pertinencia			X	

En Chimbote, a los 20 días del mes de Setiembre del
2019


Firma

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada Ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

E= Excelente / B= Bueno / M= Mejorar / X= Eliminar / C= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

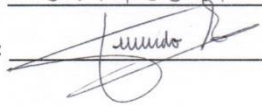
PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Item	a	b	c	d	e	
1	B						
2	B						
3	B						
4	B						
5	B						
6	B						
7	B						
8	B						
9	B						
10	B						

Evaluado por:

Nombre y Apellido:

Luis Gerardo Espejo Chacón

D.N.I.: 32943821

Firma: 

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN


Yo, Luis Gerardo Espejo Chacón, titular
del DNI. N° 3 2 9 4 3 8 2 1, de profesión
Contador Público, ejerciendo
actualmente como Docente, en la
Institución Universidad César Vallejo

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de
Validación del Instrumento (Guía de Observación), a los efectos de su aplicación
al personal que labora en

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las
siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems			X	
Amplitud de contenido			X	
Redacción de los Ítems			X	
Claridad y precisión			X	
Pertinencia			X	

En Chimbote, a los 20 días del mes de Setiembre del
2019


Firma

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

E= Excelente / B= Bueno / M= Mejorar / X= Eliminar / C= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Item	a	b	c	d	e	
1	B						
2	B						
3	B						
4	B						
5	B						
6	B						
7	B						
8	B						
9	B						
10	B						
11	B						

Evaluado por:

Nombre y Apellido:

Luis Gerardo Espejo Chacón

D.N.I.: 3 2 9 4 3 8 2 1

Firma: 