



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**  
**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

Diseño de una estructura de costos de producción para determinar el precio de venta de los productos de la panadería y pastelería Ferniely Chiclayo 2018

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:**  
Contador público

**AUTORA:**

Bach. Córdova Fernández, Carla Mariana (ORCID: 0000-0001-7540-6353)

**ASESOR:**

MSc.Zuloeta Salazar, José Félix (ORCID: 0000-0002-5437-8557)

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Costos

**CHICLAYO – PERÚ**

**2020**

## **Dedicatoria**

*A Dios, quien me dio la esperanza, la fortaleza, la salud y la sabiduría necesaria para terminar este trabajo de investigación.*

*A mis padres, Lucy Fernández Pasco y Josué Mario Córdova Chávez que me brindan su apoyo económico y son la motivación para cumplir mis metas.*

*A mi hermana Christina Córdova Fernández, por sus consejos brindados para poder culminar con éxito mi carrera profesional.*

**CARLA MARIANA**

## **Agradecimiento**

*A mi asesor por la guía y orientación prestada, por su asesoría y paciencia en colaborar y aportar sus conocimientos propios para poder realizar nuestro trabajo de investigación.*

*A mi docente Félix Zuloeta, un profesional esmerado y entregado a su trabajo, virtudes que han permitido el buen desarrollo de este trabajo de investigación*

**La autora**

## Página del jurado

### ACTA DE SUSTENTACIÓN N° 029-2020-EPC

En el distrito de Pimentel, siendo las 12:00 pm horas del día viernes 28 de agosto de 2020, de acuerdo a lo dispuesto por la Resolución de Carrera Profesional N° 374, de fecha jueves 27 de agosto de 2020, se procedió a dar inicio al acto protocolar de sustentación de la tesis titulada: **“Diseño de una estructura de costos de producción para determinar el precio de venta de los productos de la Panadería y Pastelería Ferniely Chiclayo 2018”**, presentado por la bachiller: **CÓRDOVA FERNÁNDEZ CARLA MARIANA** con la finalidad de obtener el título profesional de Contador Público, ante el jurado evaluador conformado por los profesionales siguientes:

PRESIDENTE : Mg. Rita de Jesús Toro López

SECRETARIO (A) : Mg. Hugo Yván Collantes Palomino

VOCAL : Mg. Jorge Augusto Sosa Salés

Concluida la sustentación y absueltas las preguntas efectuadas por los miembros del Jurado se resuelve: **APROBAR POR MAYORÍA**, siendo las 12:50 pm del mismo día, se dio por concluido el acto de sustentación, procediendo a la firma de los miembros del jurado evaluador en señal de conformidad.

Chiclayo, 28 de agosto de 2020

---

Mg. Rita de Jesús Toro López  
Presidente

---

Mg. Hugo Yván Collantes Palomino  
Secretario (a)

---

Mg. Jorge Augusto Sosa Salés  
Vocal

## Declaratoria de autenticidad

Yo, Carla Mariana Córdova Fernández con DNI N° 73804011, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Titulados de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Contabilidad. Declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y auténtica.

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 la información aportada por el cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad César Vallejo.

Pimentel, 26 de Noviembre del 2018



---

Bach. Córdova Fernández, Carla Mariana  
DNI: 73804011

## Índice

Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento .....	iii
Página del jurado .....	iv
Declaratoria de autenticidad.....	v
Índice .....	vi
Índice de tablas .....	vii
Índice de figuras .....	viii
RESUMEN .....	ix
ABSTRACT .....	x
I. INTRODUCCIÓN .....	11
II. MÉTODO .....	31
2.1 Tipo y diseño de investigación .....	31
2.2 Operacionalización de variables .....	32
2.3 Población, muestra y muestreo .....	35
2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.....	35
2.5 Procedimientos .....	36
2.6. Métodos de análisis de datos .....	36
2.7. Aspectos éticos .....	37
III. RESULTADOS .....	39
IV. DISCUSIÓN .....	59
V. CONCLUSIONES .....	62
VI. RECOMENDACIONES.....	63
REFERENCIAS .....	64
ANEXOS.....	67

## Índice de tablas

Tabla N° 1. Operacionalización de variables.....	34
Tabla N° 2. Operacionalización de la variable independiente.....	35
Tabla N° 3. Operacionalización de la variable dependiente.....	36
Tabla N° 5. Especificaciones de los productos.....	44
Tabla N° 6. Proyección de la producción.....	44
Tabla N° 7. Planilla de trabajadores directos.....	45
Tabla N° 8. Planilla de trabajadores indirectos.....	45
Tabla N° 9. Detalle de pagos.....	46
Tabla N° 10. Depreciación de maquinaria.....	48
Tabla N° 11. Depreciación de equipos de información.....	48
Tabla N° 12. Depreciación de muebles y enseres.....	48
Tabla N° 13. Total, de depreciación de activos fijos.....	49
Tabla N° 14. Costos fijos unitarios.....	49
Tabla N° 15. Detalle de energía eléctrica por kwt.....	50
Tabla N° 16. Detalle de energía eléctrica por trabajadores.....	50
Tabla N° 17. Resumen de costos fijos.....	50
Tabla N° 18. Total, de producción.....	51
Tabla N° 19. Costos de proceso A del pan baguette.....	51
Tabla N° 20. Costos de proceso B del pan baguette.....	52
Tabla N° 21. Costos de proceso C del pan baguette.....	52
Tabla N° 22. Costos de proceso A de la empanada.....	53
Tabla N° 23. Costos de proceso B de la empanada.....	53
Tabla N° 24. Costos del proceso.....	54
Tabla N° 25. Costos del proceso.....	54
Tabla N° 26. Resumen de costos variables.....	55
Tabla N° 27. Incidencia por producto.....	55
Tabla N° 28. Resumen general de elementos del costo.....	56
Tabla N° 29. Determinación del costo unitario por producto.....	56
Tabla N° 30. Costo unitario de producción.....	57
Tabla N° 31. Proyección de ventas anuales.....	57

## Índice de figuras

Figura N° 1. Proceso de producción del pan baguette.....	42
Figura N° 2. Proceso de producción de la empanada.....	43
Figura N° 3. Costo tiempo de mano de obra.....	46
Figura N° 4. Costo tiempo de mano de obra.....	46
Figura N° 5. Resumen de modelo de costos por proceso.....	58



## RESUMEN

La presente tesis tuvo como objetivo general proponer una estructura de costos de producción para determinar el precio de venta de los productos de la panadería y pastelería FERNIELY Chiclayo 2018. El tipo de investigación es descriptivo y explicativo; su diseño no experimental, la muestra está conformada por el propietario, y por los documentos contables para determinar la estructura de costos de la empresa Panadería y Pastelería FERNIELY, en el año 2018, las técnicas empleadas en el presente trabajo han sido la entrevista y el análisis documental, sus instrumentos son guía de entrevista y guía de análisis documental, dichos instrumentos fueron validados por expertos.

Los resultados encontrados de acuerdo con los objetivos demuestran que la empresa no lleva a cabo un sistema de costos, es decir el precio de los productos los define según la competencia y según sus gastos en general, donde esto perjudica económicamente a la empresa.

Se concluye que por medio de la estructura de costos por procesos aplicado a dos productos que produce y comercializa la empresa, se obtuvo resultados favorables, es decir se pudo analizar cada costo y gasto generado en la empresa y detallar los mismos por cada producto, de esta manera la empresa tiene los procesos y costos reales de los productos, los cuales pueden ser usados para la toma de decisiones.

Por eso que se plantea un modelo de costos por procesos para determinar el precio de venta de los productos. Este trabajo va dirigido a la empresa panadería y pastelería FERNIELY con el fin de proponer una estructura de costos de producción para determinar el precio de venta de sus productos.

Finalmente, se recomienda al gerente general de la empresa panadería y pastelería Ferniely que analice de manera frecuente el desempeño laboral de los trabajadores por medio de indicadores de productividad, de tiempo, producción y recursos, de esta manera se podrá incrementar a mayor escala la rentabilidad, al optimizar cada uno de los procesos e incrementando la capacidad productiva.

**Palabras clave:** Costo de producción, precio de venta, estructura de costos, gasto.

## ABSTRACT

The general objective of this thesis was to propose a structure of production costs to determine the sale price of the FERNIELY Chiclayo 2018 bakery and pastry products. The type of research is descriptive and explanatory; its non-experimental design, the sample is made up of the owner, and the accounting documents to determine the cost structure of the company Bakery and Pastry FERNIELY, in 2018, the techniques used in this work have been the interview and the documentary analysis, its instruments are guide of interview and guide of documentary analysis, these instruments were validated by experts.

The results found in accordance with the objectives show that the company does not carry out a cost system, is the price of the products defines them according to the competition and according to their expenses in general, where this economically harms the company.

It is concluded that by means of the process cost structure applied to two products produced and marketed by the company, favorable results were obtained, that is to say, each cost and expense generated in the company was analyzed and detailed for each product, this way the company has the processes and real costs of the products, which can be used for decision making.

That is why a cost-by-process model is proposed to determine the sale price of the products. This work is directed to the bakery and pastry company FERNIELY with the purpose of proposing a structure of production costs to determine the sale price of its products.

Finally, it is recommended to the general manager of the bakery and pastry company Ferniely to analyze frequently the labor performance of the workers by means of indicators of productivity, time, production and resources, in this way it will be possible to increase profitability on a larger scale, by optimizing each of the processes and increasing the productive capacity.

**Keywords:** Cost of production, sale price, cost structure, expense.