



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

Evaluación de Costos y su Incidencia en la Rentabilidad de
la Panadería La Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Contador Público

AUTORES:

Briceño Zavaleta, Pierr Alexander (orcid.org/0000-0003-3937-5806)

Rosas Carrion, Kelbin Jhonattan (orcid.org/0000-0002-2675-6960)

ASESORES:

Dr. Sevilla Gamarra, Marco Antonio (orcid.org/0000-0002-7350-3982)

Dr. Gonzales Baca, Mayer Wanderlay (orcid.org/0000-0002-4450-1937)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Finanzas

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:

Desarrollo económico, empleo y emprendimiento

**TRUJILLO – PERÚ
2023**

DEDICATORIA

Primeramente, a Dios por darme la salud y sabiduría en este proyecto y a cada uno de nuestros familiares que fueron el bastón de nuestros pasos día a día. Por otro lado, a mi querida madre, a quien le debo mi existencia, la cual me acompañó en este largo y duro camino en cada noche desvelada. A mi padre por sus enseñanzas y enseñarme el significado de la perseverancia. Y por último a mis hermanos por su gran apoyo para servirles de ejemplo de formación integral y motivarlo en la construcción de su futuro.

Los autores.

AGRADECIMIENTO

A la universidad Cesar Vallejo y todo el equipo humano de la Facultad de Ciencias Empresariales, por haber sido parte de mi formación; por la transmisión de sus conocimientos y experiencias, mostrándome además de ello valores, gran parte además de docentes entre otros cargos, amigos.

Al Dr. Marco Antonio Sevilla Gamarra y al Dr. Mayer Wanderlay Gonzales Baca, por su tiempo y dedicación al ejecutar este trabajo de investigación, por la motivación y cada consejo recibido en cada asesoría; por mostrar su apoyo y compromiso en la orientación temática de la elaboración del trabajo.

Los autores.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CARÁTULA	
DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
ÍNDICE DE CONTENIDOS	iv
ÍNDICE DE TABLAS	v
ÍNDICE DE GRÁFICOS Y FIGURAS	vii
RESUMEN	viii
ABSTRACT	ix
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. MARCO TEÓRICO	4
III. METODOLOGÍA.....	14
3.1. Tipo y diseño de investigación	14
3.2. Variables y operacionalización.....	14
3.3. Población (criterios de selección), muestra, muestreo, unidad de análisis.....	15
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	16
3.5. Procedimientos	17
3.6. Método de análisis de datos	17
3.7. Aspectos éticos.....	17
IV. RESULTADOS	19
V. DISCUSIÓN.....	57
VI. CONCLUSIONES.....	61
VII. RECOMENDACIONES	62
REFERENCIAS.....	63
ANEXOS	70

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: <i>Producción diaria</i>	19
Tabla 2: <i>Materia prima directa costo diario</i>	20
Tabla 3: <i>Mano de obra directa diaria</i>	22
Tabla 4: <i>Mano de obra directa distribuida por tipo de pan</i>	23
Tabla 5: <i>Materia prima indirecta diaria</i>	24
Tabla 6: <i>Consumo de energía eléctrica diaria</i>	25
Tabla 7: <i>Consumo de agua potable diario</i>	25
Tabla 8: <i>Alquiler diario</i>	26
Tabla 9: <i>Costo unitario diario</i>	27
Tabla 10: <i>Materia prima directa diaria</i>	28
Tabla 11: <i>Planilla (mano de obra diaria)</i>	31
Tabla 12: <i>Mano de obra directa distribución por producto</i>	32
Tabla 13: <i>Materia prima directa diaria</i>	33
Tabla 14: <i>Depreciación</i>	34
Tabla 15: <i>Energía eléctrica diaria consumo</i>	35
Tabla 16: <i>Agua potable consumo diario</i>	36
Tabla 17: <i>Alquiler diario</i>	36
Tabla 18: <i>Costo unitario diario</i>	37
Tabla 19: <i>Comparación de los costos de producción de los panes Especiales según empresa y según costo real</i>	38
Tabla 20: <i>Comparación de los costos de producción de los panes gourmet según empresa y según costo real</i>	39
Tabla 21: <i>Costos de producción del pan Yema comparación según empresa y según costo real</i>	40
Tabla 22: <i>Costos de producción del pan Francés comparación según empresa y según costo real</i>	40
Tabla 23: <i>Costos de producción del pan Ciabatta comparación según empresa y según costo real</i>	41
Tabla 24: <i>Costos de producción del pan Croissant comparación según empresa y según costo real</i>	42

Tabla 25: <i>Costos de producción del pan Hamburguesa comparación según empresa y según costo real</i>	43
Tabla 26: <i>Costos de producción total comparación según empresa y según costo real</i>	44
Tabla 27: <i>Comparación de ganancia de la empresa según su costo de producción</i>	45
Tabla 28: <i>Rentabilidad según empresa</i>	46
Tabla 29: <i>Rentabilidad según costo real</i>	47
Tabla 30: <i>Balance general de la empresa</i>	48
Tabla 31: <i>Estado de resultados de la empresa</i>	49
Tabla 32: <i>Margen de utilidad bruta</i>	50
Tabla 33: <i>Margen operacional</i>	50
Tabla 34: <i>Margen de utilidad neta</i>	51
Tabla 35: <i>Rentabilidad económica (ROI)</i>	51
Tabla 36: <i>Rentabilidad financiera</i>	52
Tabla 37: <i>Incidencia de los costos en la rentabilidad</i>	53

ÍNDICE DE GRÁFICOS Y FIGURAS

Figura 1: <i>Comparación de costos de producción</i>	54
Figura 2: <i>Comparación de ganancia por tipo de pan</i>	55
Figura 3: <i>Comparación de rentabilidad</i>	56

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tuvo como objetivo general: Determinar la evaluación de costos y su incidencia en la rentabilidad de la panadería la Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022. Y como objetivos específicos: Analizar la asignación de los costos de producción, Determinar los costos reales, Identificar los costos de producción y Evaluar la rentabilidad de la panadería la Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022. El tipo de investigación utilizada fue la aplicada, cuantitativa, con un diseño no experimental transversal, como población fueron todos los documentos que permitieron determinar el costeo de sus productos y la rentabilidad. El instrumento que se utilizó es el análisis documental, por lo tanto, la investigación realizada determina que, al aplicar un costeo más profundo y detallado, tiene incidencia en la rentabilidad de la empresa, porque al aplicar un costeo real se tiene un costo de producción de S/ 980.14, y una rentabilidad de 18%, con una diferencia en el costo de producción de S/ 212.14, y una diferencia en la rentabilidad del 33%. Además, se tiene una rentabilidad negativa en dos tipos de panes en los gourmets con una rentabilidad de -13% y el pan de yema con -22%.

Palabras Clave: Costo, Rentabilidad, Producción.

ABSTRACT

The present research work had as a general objective: To determine the evaluation of costs and its incidence in the profitability of the bakery Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022. And as specific objectives: Analyze the allocation of production costs, Determine the real costs, Identify production costs and Evaluate the profitability of the Florencia E.I.R.L. bakery, Cajabamba, 2022. The type of research used was applied, quantitative, with a non-experimental cross-sectional design, as a population were all the documents that allowed determining the costing of its products and profitability. The instrument that was used is the documentary analysis, therefore, the investigation carried out determines that, when applying a deeper and more detailed costing, it has an impact on the profitability of the company, because when applying a real costing there is a production cost of S/ 980.14, and a profitability of 18%, with a difference in the cost of production of S/ 212.14, and a difference in profitability of 33%. In addition, there is a negative return on two types of bread in gourmets with a return of -13% and yolk bread with -22%.

Keywords: Cost, Profitability, Production.

I. INTRODUCCIÓN

Con el pasar de los años, la industrialización ha aumentado provocando un aceleramiento en la producción, por lo tanto, se tiene que analizar con más detenimiento los costos incurridos que se generan al momento de elaborar un producto (Cabrera, 2018).

Hoy por hoy para las empresas es de mucha importancia conocer cuánto les está costando elaborar sus productos o servicios, con la finalidad de colocar los mejores precios que les permita competir en el mercado, y así obtener mejores beneficios. Así mismo existen muchas empresas que no realizan costeos, por lo cual no se sabe si están obteniendo utilidades o pérdidas.

Es de mucha importancia que los dueños de las empresas tengan un conocimiento en la clasificación de sus costos, por consiguiente, se pondrá en práctica la información obtenida y así tener un control adecuado de sus costos para poder tomar las mejores decisiones (Casanova et al, 2021). Normalmente los gerentes o encargados de las empresas que están en crecimiento, no cuentan con la adecuada preparación en este tema tan importante como la clasificación de sus costos, quitándole su debida importancia. Por tal motivo muchas empresas panificadoras caen en la quiebra.

Según Mejía (2020) nos menciona que un control adecuado de los costos, es un factor importante para la empresa porque permite tomar las mejores decisiones para obtener un producto de buena calidad, gastando lo menos posible, ofreciendo precios más accesibles para los clientes, permitiéndoles competir de la mejor manera y así adquirir una mayor rentabilidad.

En el contexto mundial Balaji y Aguilar (2019) comentan que las empresas se están percatando de la importancia de un control de costos, donde se saca el mayor provecho para poder competir en el mercado y alcanzar un alto nivel en ahorro de costos que brinde una mayor rentabilidad, donde se aplicó una encuesta a 167 expertos en costos dando como resultado, en Latam el 77% de empresas no cumplen con su objetivo de un buen control de costos y así poder reducirlos, en los estados unidos un 87% de empresas fracasan en la reducción de costos y un 81% el resto del mundo.

En las panaderías se está adquiriendo nuevas tecnologías para el proceso de

elaboración de sus productos generando un ahorro en sus costos (Araujo y Hernández, 2017). En el sector panificador sus productos son sometidos a una transformación y en ese proceso ha generado un costo, el cual se debe conocer, pero en la mayoría de veces se hace omisión a eso, llevando un costeo empírico, sin ningún control adecuado afectando al desarrollo de la panadería.

La empresa La Florencia E.I.R.L. está ubicada en la provincia de Cajabamba, Departamento de Cajamarca, tiene como actividad la elaboración de diferentes tipos de panes. Desde el comienzo de sus actividades la empresa la Florencia E.I.R.L. no cuenta con ningún tipo de costeo, y no se sabe cuánto les está costando realmente elaborar sus productos, debido a que solo se lleva un control con la experiencia que cuenta el panadero, por tal razón no se toma en cuenta a los costos directos, la mano de obra y la asignación de los CIF. Generando una incertidumbre si se está obteniendo utilidades o pérdidas.

Con base a lo anterior el problema general de la presente investigación es: ¿De qué manera incide la evaluación de costos en la rentabilidad de la panadería La Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022?

Se justifica según conveniencia por que la presente investigación sirve para mostrar al dueño de la empresa cuanto le está costando elaborar sus productos y si está obteniendo rentabilidad o no, y también se busca una incidencia entre los costos y la rentabilidad debido que ambos factores son muy importantes para el crecimiento de la empresa y con los resultados, se podrá solucionar las fallas que afectan los costos. También se comprenderá el verdadero problema que es el elemento de estudio y las causas que lo están provocando. También, la investigación se justifica por relevancia social porque será de beneficio para el dueño de la empresa, donde se mostrarán sus costos reales, y por consiguiente su rentabilidad que ha obtenido, también será de beneficio para los investigadores que estén interesados en el costeo de una panadería, del mismo modo este trabajo de investigación será de beneficio para la universidad y para los estudiantes. Así mismo, este trabajo se justifica por implicaciones prácticas porque al evaluar los costos, permitirá solucionar el problema que tiene la empresa y se orientara de manera efectiva de cómo llevar un control adecuado de costos con el fin de incrementar la rentabilidad. Se justifica desde una perspectiva de valor teórico por que aportara conocimientos sobre las variables

costos y rentabilidad, con el objetivo principal, el cual es determinar el grado de incidencia entre las variables estudiadas, lo que llevó al desarrollo de elementos teóricos específicos que se interrelacionan, así como su contribución a la mejora de la rentabilidad de la empresa investigada. Finalmente se justifica según la utilidad metodológica se utilizó instrumentos de recolección de datos el cual fueron sometidos a un proceso de confiabilidad y validez, también dicha investigación proporcionara información sobre la evaluación de costos y su incidencia en la rentabilidad, el cual serán reflejados en los resultados obtenidos, los cuales pueden ser de ayuda para otros investigadores.

La investigación tiene como objetivo general: Determinar la evaluación de costos y su incidencia en la rentabilidad de la panadería la Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022. Y como objetivos específicos: Analizar la asignación de los costos de producción de la panadería la Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022; Determinar los costos reales de la panadería la Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022; Identificar los costos de producción de la panadería la Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022 y Evaluar la rentabilidad de la panadería la Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022.

La investigación tiene como hipótesis: H_i : La evaluación de costos incide positivamente en la rentabilidad de la panadería la Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022 y como hipótesis H_o : La evaluación de costos no incide positivamente en la rentabilidad de la panadería la Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022.

II. MARCO TEÓRICO

Cando y Moreno (2022) en su tesis titulada Los costos de producción y la rentabilidad en microempresas del sector panificador de la ciudad de Ambato-Ecuador. Se desarrolla con un enfoque mixto, lo que requiere un enfoque tanto cuantitativo como cualitativo, así mismo el tipo de investigación es correlacional. La población es de carácter documental y 12 microempresas de la ciudad de Ambato, En conclusión, para la elaboración del pan tapado en la materia prima se tiene un costo promedio de \$ 0,09, en el pan empanada \$ 0,10, por consiguiente, en la mano de obra costo el pan tapado \$ 0,0085 y en el pan empanada \$ 0,008, en los costos indirectos el pan tapado costo \$ 0,0078 y la empanada es de \$ 0,0045, por tal razón las rentabilidades de las microempresas cuentan con una rentabilidad entre el 15 y 20%. Aporte propio las microempresas mediante el costeo saben cuánto es el valor de su materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación, permitiéndoles ver cuánto es su rentabilidad.

Leiva et al (2019) en su artículo de investigación titulada costos de producción y su incidencia en el margen bruto en la empresa Inducalidad S.A. Ecuador. Es una investigación tipo aplicada, con un diseño no experimenta, donde se utilizó un enfoque cuantitativo. En conclusión, la empresa basa su análisis de costos en la transformación de su producto, donde no se manejan de manera eficiente los recursos, permitiendo una repercusión en el costo de la producción y en la rentabilidad, también se detectó un bajo nivel en el control interno de los costos y gastos que tiene la empresa. Aporte propio, si la empresa lleva un adecuado control de costos le permitirá saber cuánto le está costando elaborar sus productos y así tomar las mejores decisiones para obtener mayor rentabilidad.

Macias y Estefano (2022) en su artículo de investigación titulado Los costos de producción y la incidencia en la rentabilidad de las industrias en Guayaquil. El diseño de investigación utilizada fue mixto, con un enfoque cuantitativo, siendo la población las empresas industriales de la ciudad. así mismo fue correlacional descriptiva. En conclusión, las empresas no llevan un manejo de costos, utilizando solo un registro de compras y ventas, por consiguiente, se lleva un control de costos mediante el conocimiento de los encargados, perjudicando a

la realización de una correcta elaboración de proyección de utilidades y así mismo no saber cuánto es la utilidad real. Aporte propio, al llevar un control de costos empírico solo con el conocimiento de la experiencia, no es de ayuda en nada, porque no se tiene idea de cuánto cuesta la elaboración de un producto, por lo tanto, se debe tener un buen control de costos.

Gutiérrez et al (2019) en su artículo de investigación titulada incidencia en la implementación de costos por procesos para la determinación de costos unitarios en la panadería Blanca Nubia Nicaragua. El diseño de la investigación es no experimental, también el estudio es de enfoque cuantitativo, se recolectaron los datos mediante un análisis documental. En conclusión, mediante la implementación del costeo se logró determinar con eficiencia los costos unitarios con relación a los costos incurridos en la producción, así mismo se logró determinar cuáles son sus costos reales en comparación a las estimaciones que hacía la dueña mediante sus anotaciones, y con la investigación realizada se dará a conocer cuál es la utilidad real de la empresa. Aporte propio, llevar un coste, es de gran ayuda para las empresas por que permite saber cuánto es el costo unitario de cada producto.

Cabrera (2018) en su artículo de investigación titulada costos en la producción de bienes y servicios en Colombia. El diseño de la investigación es no experimental, también el estudio es de enfoque cuantitativo, y se ha utilizado el tipo de investigación de análisis documental, donde concluyen que los costos de producción son de gran importancia para las empresas, así mismo permite evaluar los recursos que se utilizaran, cuantificarlos y tener un control para tomar las decisiones más acertadas permitiendo ser a la empresa competitiva con respecto a sus competidores. Aporte propio, las empresas a menudo están en competencia por lo cual saber cuánto es el costo real de un producto, ayudara a tomar las mejores decisiones.

Meléndez y silva (2019) en su tesis titulada Evaluación de los costos y su incidencia en la rentabilidad de la Panadería San José, Nuevo Chimbote - periodo 2019. El tipo de investigación es correlacional, mientras que para el diseño se utilizó el descriptivo correlacional, en la población se tiene a todos los

documentos que permitieron la elaboración de los costos, como instrumento se utilizó el análisis documentario, en conclusión, de acuerdo con los procedimientos realizados por el Gerente General, los costos unitarios de pan italiano, manteca, cachito, yema y francés son: S/. 0.115, S/. 0.112, S/. 0.113, S/. 0.115 y S/. 0.114, respectivamente. Como segunda conclusión el resultado del cálculo del costo real se obtuvieron los siguientes precios: S/. 0.108 por pan italiano, S/. 0.098 por pan Manteca, S/. 0.085 por pan Cachito, S/. 0.086 para pan francés y S/. 0.098 para pan francés. Como tercera conclusión, el costo de producción fue de S/. 1,572.06 en base a cálculos del Gerente General y S/. 1.349,92 según los cálculos de los investigadores. Como cuarta conclusión, al comparar la rentabilidad se obtuvo un margen bruto del 22%. Aporte propio, es de suma importancia conocer cuánto es el costo unitario de los productos para poder fijar precios, así mismo se tiene que saber cuánto es el costo real incurrido en el proceso de fabricación para saber cuál es la rentabilidad obtenida.

Soto (2021) En su artículo de investigación titulada propuesta de un sistema de costos y su incidencia en la rentabilidad de Industriel Wash S.A.C. La investigación fue de tipo cuantitativa, con un análisis descriptivo, las técnicas que se emplearon en la investigación fueron el análisis documental y la entrevista. Concluyendo, la empresa no tiene un buen sistema de costos ya definida que brinde una información más exacta sobre los costos que se han incurrido, por lo tanto, se desconoce cuánto es su utilidad real, y mediante los datos obtenidos en los resultados se ha logrado obtener un resultado positivo al saber cuánto están obteniendo en utilidades. Aporte propio, si no se tiene ningún conocimiento en costos, es muy difícil saber cuál es la utilidad real que ha generado la empresa.

Aguirre et al (2020) en su artículo de investigación titulada la rentabilidad como herramienta en la toma de decisiones: en una empresa industrial. La investigación tiene un diseño no experimental transversal, la metodología que se utilizó es la descriptiva, se aplicó el análisis documental en los estados financieros de los años 2012 hasta el 2019. En conclusión, durante los periodos estudiados, su rendimiento patrimonial fue de 9.39% en promedio de los periodos. por otro lado, el rendimiento sobre los activos tuvo un promedio entre

los periodos de 6.25%, hasta el año 2015 el ROE y el ROA estuvo en un constante crecimiento, pero en los periodos del año 2016 en adelante todo fue todo lo contrario y se tuvo una abismal caída. Aporte propio la empresa por un periodo de tiempo su control en costos fue buena, así mismo su rentabilidad estaba en continuo crecimiento, pero las malas decisiones han hecho que estén en constante decrecimiento.

Casanova et al (2020) en su artículo de investigación titulada Gestión y los costos de producción, balances y perspectivas. La metodología de la presente investigación es descriptiva con un análisis documental, en conclusión, el fin que busca toda empresa es la obtención de utilidades, esto mediante un control de costos así mismo al llevar un costeo adecuado mediante un sistema, se obtiene una información confiable, así mismo los costos están afectados por la gestión que se hace por los encargados, finalmente el tener un cálculo exacto en costos es muy importante, brindando una mejor competitividad y genera estrategias para llevar un mejor control de costos. Aporte propio para que los dueños de una empresa tomen las mejores decisiones es necesario que cuenten con la información confiable.

Coronado (2019) en su artículo de investigación titulada modelo de costos para mejorar su rentabilidad en las mypes de la industria en Lambayeque. En la presente investigación se ha utilizado para la recolección de datos las encuestas y el análisis documental. Concluyendo que se propone hacer un modelo de costo de acuerdo a la estructura que maneja la empresa en su producción. Donde se realizó un análisis de inventarios en cada uno de los procesos que se tiene para la elaboración de un producto. Aporte propio, es necesario que las empresas industriales adecuen los costos de acuerdo a su rama de producción, mediante el modelo que sea más beneficioso.

Casiano y Nieves (2017) en su tesis titulada Incidencia de los costos de producción en la rentabilidad de la panadería y pastelería DONIL SRL, Moche, 2017. En la metodología tiene un enfoque cuantitativo con un diseño transaccional, correlacional/causal. La población está compuesta por los documentos, como los costos de la producción y los estados financieros,

Finalmente, los hallazgos de la investigación describen los problemas de la empresa, principalmente porque sus costos de producción, que incluyen materias primas, mano de obra y costos indirectos, no están estructurados. Para desarrollar la presente investigación se utilizó información recabada de la realidad de la empresa, así como determinar el margen de utilidad de cada producto. Se han revisado los documentos existentes y la investigación actual busca determinar un control de costo de producción adecuado, que ayudaría a aumentar la rentabilidad y tomar decisiones acertadas.

Alayo et al (2022) en su artículo de investigación titulada los costos y su incidencia en la rentabilidad en la empresa Mepco S.A.C. Trujillo. La presente investigación es de tipo aplicada-cuantitativa con un diseño no experimental, la población es de 14 trabajadores de la empresa, se recolecto la información mediante una guía de entrevista y un análisis documental, en conclusión, la empresa mediante 3 ratios analizo la rentabilidad, el cual ha permitido ver cuál es la solvencia que cuenta la empresa, permitiendo saber si pude cumplir con sus obligaciones, así mismo saber si se está obteniendo rentabilidad o no. Finalmente se ha determinado que los costos no han influido de una manera significativa en la rentabilidad. Aporte propio, la empresa tiene que saber cuál es su solvencia para poder cubrir sus obligaciones, esto se sabe mediante la ayuda de las ratios, que también permite ver la utilidad generada por la empresa.

Herrera y Sevilla (2021) en su tesis titulada Costos de producción y su efecto en la rentabilidad en una empresa agrícola de Trujillo, 2016-2020, se consideró un diseño no experimental, longitudinal, descriptivo y cuantitativo. Se utilizó un análisis de documentos y una entrevista con el director administrativo de la empresa para examinar cada variable a lo largo del período de tiempo de la empresa de estudio de 2016 a 2020. Se concluye, la empresa agrícola sus costos de producción fueron más altos, alcanzando como resultado los costos de MO al 52% y las MP al 26%. Por la situación sanitaria, dando como resultado la rentabilidad de la empresa, donde la tasa de crecimiento de los ingresos, en 2020 alcanzó el 9%, por lo tanto, los costos de producción sí impactaron positivamente en la rentabilidad de la empresa como resultado de menores costos y mayores ingresos.

Bases teóricas

Costos

Son los egresos de dinero que se realizaron en los procesos de fabricación de un producto o servicio (Rincón et al, 2019). Para elaborar un producto se incurre en diferentes costos, los cuales se han estado acumulando en la clase de inventarios, viéndose reflejados en los productos en proceso.

Así mismo según León (2018) los costos se encargan de evaluar y medir la producción con la finalidad de cumplir el estándar de calidad. Hoy es un desafío para las empresas asegurar un control en su producción, lo que se traduce en buenos resultados económicos y en la satisfacción de las necesidades de la sociedad. Sin embargo, ahora hay una falta de aplicación de procedimientos contables que, cuando están respaldados por métodos avanzados, benefician la sostenibilidad de las empresas. Para lograr este objetivo, y asegurar su alto potencial de transformación económica y social, la empresa debe trabajar con diligencia en los aspectos de competitividad, entre ellos la calidad y el coste.

Los costos de producción son los gastos que incurre una empresa para obtener un producto terminado, en donde se encuentra la materia prima, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, también es muy utilizado con fines de rentabilidad y toma de decisiones (Melean y Torres, 2021).

Costo directo

Según arias et al (2020) los costos directos son aquellos que se identifican con facilidad y se asigna de una manera directa en la elaboración de un producto o en la prestación de un servicio, donde se encuentra la mano de obra directa y la materia prima directa.

Materia prima Directa

Casanova et al (2020) menciona en su artículo que los costos directos son aquellos materiales que participan de manera directa en la fabricación de un producto y no se tiene ningún problema en su asignación debido a que participan de manera directa. Así mismo la materia prima pasa un debido proceso para obtener un producto terminado.

Mano de obra directa

Ramos et al (2020) menciona que es un elemento del costo y está representada por los trabajadores que transforman la materia prima para convertirlo en un producto final, y se hace referencia a los gastos realizados al personal, que participan de manera directa en la elaboración del producto. Así mismo la mano de obra directa es el esfuerzo mental y físico que se ha necesitado para la elaboración del producto donde el costo se genera dentro del área de producción (Chuquilin et al, 2018).

Los costos indirectos

Según cruzado (2020) los costos indirectos son aquellos que participan en el proceso de producción para obtener un producto terminado, pero no se pueden asignar a un producto en general, por lo tanto, se tiene que aplicar una tasa de asignación. Los costos indirectos se clasifican en, materia prima directa, materia prima indirecta y otros gastos indirectos de fabricación.

Materia prima indirecta

Vallejo y Jaramillo (2018) menciona que son todos los insumos sujetos a la transformación, donde son muy difíciles de cuantificar con seguridad en los productos terminados y se tiene que asignar (Pag.9).

Mano de obra indirecta

Caminos y Santillán (2023) la mano de obra indirecta es aquella que está involucrada en la elaboración del producto, pero no directamente y se incluye en los CIF (Pag.18). Por lo tanto, incluye todos los beneficios y servicios proporcionados por los empleados que están indirectamente involucrados en la producción y transformación del producto, tales como trabajadores administrativos, trabajadores de mantenimiento y supervisores. Otros gastos generales son aquellos que no se clasifican como materiales indirectos o mano de obra indirecta (Laje et al, 2019).

Otros gastos de fabricación

Ruiz (2020) mencionan en su artículo de investigación que estos gastos indirectos no se pueden incluir directamente en la elaboración de los

productos, pero los cuales apoyan en el proceso de la fabricación del producto. Por ejemplo, la luz, agua, alquileres.

Rentabilidad

Para Ríos (2018) la rentabilidad viene a ser el beneficio de una inversión realizada, por lo tanto, es la relación que tiene la utilidad generada sobre la inversión realizada. Así mismo bajo la rentabilidad se hace un análisis financiero permitiendo tener una valoración de una empresa respecto a la capacidad que cuenta para generar beneficios con el fin de financiar sus operaciones. Por lo tanto, se tendrá una perspectiva de cómo está la empresa, permitiendo a los gerentes o directivos tomar las mejores decisiones para el beneficio de la empresa y no lo contrario.

La rentabilidad económica es un indicador financiero que mide la capacidad que cuenta todos los activos de la empresa para obtener beneficios, por lo tanto, la rentabilidad económica nos da a conocer el beneficio que se ha obtenido por la inversión de cada euro, también a la rentabilidad económica se le conoce como ROI (Zambrano et al, 2021). Es de mucha importancia conocer la rentabilidad que cuenta un proyecto para poder tomar las decisiones adecuadas permitiendo conocer la eficiencia que tiene la gestión.

Ratios de rentabilidad

Según Gaytan (2022) los ratios de rentabilidad son indicadores tanto financieros como económicos que tienen la finalidad de ver si la empresa está siendo rentable o no, del mismo modo se busca ver si la empresa cuenta con la capacidad de generar beneficios para cubrir los costos y pagar a sus accionistas. Los ratios de rentabilidad tienen una función muy importante porque miden si se tiene una rentabilidad o no, y ayuda a tener una noción con respecto al manejo eficiente de la empresa.

Margen de utilidad bruta

Sánchez (2018) El margen bruto determinará cuál es el porcentaje de la utilidad bruta que se ha generado por cada sol vendido, también es la porción que disminuye cada unidad dineraria de las ventas luego de ser deducidos los gastos y costos para el desarrollo del producto. En este

caso, la relación existente entre el beneficio ya bruto de las ventas obtenidas y los costos de ventas, muestra el resultado del margen bruto, determinado el beneficio bruto obtenido de las ventas en porcentaje, con relación con el costo de ventas, así mismo mediante el margen de la utilidad bruta muestra cuanto es la rentabilidad de las ventas en comparación con el costo de tus ventas, así como, la capacidad que se tiene para cubrir los gastos de operación y generar las utilidades antes de pagar los impuestos.

$$MB = \frac{\text{Ventas} - \text{Costos de ventas}}{\text{Ventas}}$$

Margen Operacional

Parraga et al (2021) menciona que el margen operacional es un instrumento financiero de la rentabilidad, el cual nos indica si la empresa obtiene lucro o no. Se encuentra después de deducir los costos de venta, los gastos operativos de las ventas, se puede calcular el porcentaje de utilidad operativa. Porque este indicador refleja el estado actual del negocio, determinando si es realmente rentable o no, independientemente de cómo se haya financiado y sin tener en cuenta las distintas fuentes de ingresos generadas por las operaciones de la compañía. Alternativamente, la utilidad operativa está influenciada no solo por los gastos operativos, también por los gastos operativos, es decir, los gastos administrativos y de ventas (Belloso, 2019).

$$MO = \frac{\text{Utilidad operacional}}{\text{ventas}} \times 100$$

Rentabilidad económica

Para Villasmil et al (2020) son las ganancias que ha obtenido una empresa por las inversiones que ha realizado, el cual es obtenido mediante un porcentaje. También este indicador demuestra la capacidad de las actividades para generar utilidades con la misma actividad comercial de la empresa, ya sea de bienes o servicios, La rentabilidad económica se mide

por un ratio que se define calculando o valorando la capacidad de las actividades empresariales en relación con su financiación, lo que se explica por el hecho de ser un indicador crítico para evaluar la eficacia de la gestión, midiendo el proceso de las actividades empresariales y su comportamiento en relación con su financiación, y determina si el negocio es económicamente rentable.

$$ROI = \frac{\text{Beneficios antes de impuestos}}{\text{Activo Total}} \times 100$$

Rentabilidad Financiera

La rentabilidad financiera mide cual es el beneficio económico que generan las empresas con el dinero invertido de los accionistas, así mismo son las ganancias obtenidas por la entidad ya sea por recursos propios o por las inversiones que se han realizado, del mismo modo este indicador financiero mide la capacidad que cuenta la entidad para pagar a sus inversionistas según su inversión realizada (Jay 2021).

$$ROE = \frac{\text{Beneficio Neto}}{\text{Fondos propios}} \times 100$$

Margen de utilidad neta

Es el beneficio que obtiene la entidad después de los gastos que se ha tenido en el periodo y los impuestos pagados (Rocha et al, 2017). Así mismo forma parte del grupo de indicadores de rentabilidad, es el efecto de fraccionar la utilidad neta entre el número total de las ventas netas, obtenido como resultado el margen de utilidad neta. De esto, del resultado obtenido se puede inferir, se basa con la relación entre cuántas ventas netas se convirtieron a utilidad neta. En otras palabras, por cada sol recibido bajo la modalidad de ventas netas, un cierto número de unidades dinerarias fueron convertidas en utilidad neta.

$$MU = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Ventas}}$$

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación.

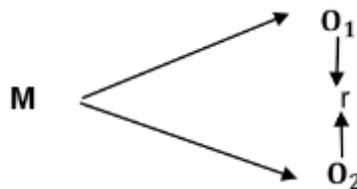
3.1.1 Tipo de investigación

La investigación es aplicada, según Alvarado et al (2022) por que la investigación se encuentra orientada a dar solución a un problema, adquiriendo nuevos conocimientos para poder realizar su aplicación (Pág.38).

La presente investigación es cuantitativa, porque se recolectarán los datos con la finalidad de probar la hipótesis, con métodos matemáticos, análisis estadísticos, con el propósito de establecer pasos del comportamiento y comprobar las teorías (Sánchez, 2019).

3.1.2 Diseño de investigación

El diseño de investigación es no experimental, transversal; como resultado, no se manipulan variables, ni se asignan sujetos al azar; en cambio, las observaciones de los sujetos se realizan en una sola instancia. Adicionalmente, se planteó el diseño transversal porque la información fue recolectada en un solo momento, con el objetivo de establecer las variables y analizar la influencia en un solo periodo de tiempo. Según Guevara et al (2021) en la investigación no experimental el investigador no manipula las variables, así mismo en el enfoque transversal la variable es medida por única vez, para realizar el análisis de la información y se miden sus características de un grupo de unidades en un tiempo específico.



3.2. Variables y operacionalización

Variable independiente

Los costos: Son los egresos de dinero que se realizaron en los procesos de fabricación de un producto o servicio (Rincón et al, 2019).

- **Definición conceptual:** Son los egresos de dinero que se realizaron en los procesos de fabricación de un producto o servicio (Rincon et al, 2019).

- **Definición operacional:** En la presente investigación se utilizó la técnica del análisis documental y como instrumento la estructura de costos, estados financieros y ratios.
- **Dimensiones:** Costo directo, Costo indirecto.
- **Indicadores:** Materia prima directa, Mano de obra directa, Materia prima indirecta, Mano de obra indirecta, Otros gastos de fabricación.
- **Escala de medición:** Razón.

Variable dependiente

Rentabilidad: La rentabilidad viene a ser el beneficio de una inversión realizada, por lo tanto, es la relación que tiene la utilidad generada sobre la inversión realizada (Ríos, 2018).

- **Definición conceptual:** La rentabilidad viene a ser el beneficio de una inversión realizada, por lo tanto, es la relación que tiene la utilidad generada sobre la inversión realizada (Ríos, 2018).
- **Definición operacional:** En la presente investigación se utilizó la técnica del análisis documental y como instrumento la estructura de estados financieros y ratios.
- **Dimensiones:** Ratios de rentabilidad.
- **Indicadores:** Margen de utilidad bruta, Margen operacional, Rentabilidad económica, Rentabilidad financiera, Margen de utilidad neta.
- **Escala de medición:** Razón.

3.3. Población (criterios de selección), muestra, muestreo, unidad de análisis.

3.3.1 Población

La población son todos los documentos que permitan determinar el costeo de sus productos y la rentabilidad.

El conjunto de todos los sujetos que permite obtener información (es decir, cosas, personas, registros, información, de documentos, negocios, situaciones, etc.) bajo investigación se denomina población. El conjunto de sujetos o cosas que comparten una o más propiedades, ocupan un espacio

o territorio y cambian a través del tiempo se denomina población (Mohamed et al, 2023, pag.72).

- **Criterio de inclusión:** Los documentos que serán de ayuda para elaborar el costeo y la rentabilidad de la panadería.
- **Criterio de exclusión:** Documentos que no estén relacionados con el costo del producto y la rentabilidad de la panadería.

3.3.2 Muestra

La muestra es igual a la población, todo documento que permita determinar los costos y la rentabilidad. Según Otzen y Manterola (2021) mencionan que toda investigación debe contar con una muestra, representando el número específico de individuos, documentos, o todo participante que permitan lograr los objetivos planteados desde un principio.

3.3.3 Muestreo

En la presente investigación el muestreo es igual a la muestra.

3.3.4 Unidad de análisis

Todos los documentos que permitan realizar el costeo y por consiguiente determinar la rentabilidad.

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Se utilizó la técnica documentaria para la recolección de datos, según Useche et al. (2019) es la investigación minuciosa de textos y documentos de un tema en particular. Esta técnica se utiliza para elegir y extraer información sobre la variable desde varios puntos de vista, lo que permite obtener una comprensión más profunda del tema y la variable en términos de integración, corroboración y crítica (pág. 48).

Como instrumento se utilizó el análisis documental, porque se ha seleccionado las ideas de una manera práctica y útil de un documento, con el propósito de obtener la información de manera adecuada y así identificar los puntos más relevantes de los documentos.

3.5. Procedimientos

Primeramente, se solicitó el consentimiento de la empresa la panadería la Florencia E.I.R.L mediante el dueño, para poder aplicar el instrumento del análisis documental, dirigido a la empresa, y así poder extraer la información que permitirá el desarrollo del proyecto de investigación. El cual será analizado mediante programa de Excel. Se recopilaron los datos mediante los documentos solicitados, los cuales se interpretaron y analizaron de manera minuciosa para evitar cualquier error, para obtener los resultados, el cual es contrastado con las hipótesis con los resultados que se han logrado obtener, y finalmente se elaboró el informe final.

3.6. Método de análisis de datos

Para poder cumplir con la investigación se ha realizado mediante la recopilación de datos, los cuales fueron a través de los instrumentos de la investigación de las dos variables estudiadas. En este caso se utilizó diferentes métodos, así como también programas como Excel, en donde se recopilará toda la información necesaria para realizar el costeo de la empresa, así mismo en ese programa también se calculará las ratios para ver el grado de rentabilidad, también se utilizó Excel para contrastar las hipótesis, permitiendo obtener las conclusiones en general.

3.7. Aspectos éticos

Esta investigación está realizada como menciona la resolución RCUN°062-2023-VI-UCV, guía de elaboración de trabajos en concordancia con la ley universitaria N° 30220. Además, se recogió todos los datos sobre los costos provenientes de la panadería que le permite elaborar sus productos, los datos encontrados han sido analizados para lograr los objetivos, la información que se ha recolectado, se elaboró mediante cuadros, estos fueron analizados si fueron elaborados correctamente, el cual es de beneficio para la empresa, en donde se ha respetado la autoría de las citas y toda la información brindada por la empresa, se ha mantenido en confidencialidad.

Así mismo este trabajo de investigación no ha perjudicado en ningún momento al dueño, ni a los trabajadores de la empresa, al contrario, se dio a conocer cuánto les cuesta en realidad la elaboración de sus productos,

mostrando datos reales y verídicos.

Según la resolución de consejo universitario de la universidad cesar vallejo, menciona que se debe aplicar en la investigación principios de ética, como la autonomía, en donde la entidad investigada tiene la total libertad de decidir su colaboración para ser investigada, así mismo puede decidir si desea retirarse de la investigación en el momento que lo desee. La Equidad busca el bienestar de los participantes que están investigados; la Objetividad e imparcialidad, ahí se deben cumplir con los requisitos de preparación establecidos por la investigación, que garantiza una correcta elaboración de la investigación para luego ser publicada; el cuidado de medio ambiente y biodiversidad, en la investigación debe cumplir un rol muy importante para el cuidado del medio ambiente, donde se promueva el respeto al ecosistema y los seres vivos; la justicia donde los participantes de la investigación deben tener un trato adecuado, sin excluir a nadie con el objetivo de mejorar el desarrollo de la investigación; la Independencia es un principio en donde la investigación tiene la total libertad de desarrollarse, ya sea en interés religiosos, políticos, económicos; la responsabilidad, las consecuencias lo asumen los investigadores, de los resultados obtenidos y publicados; la transparencia donde la investigación ha sido publicada por lo cual es posible replicar su metodología utilizada y este sea verificado para su validez. Esta resolución también menciona el Respeto de la propiedad intelectual, donde se busca la originalidad de la investigación, evitando toda copia de otros autores que han realizado investigaciones similares, así mismo para evitar el plagio se debe citar de manera correcta, por último, la universidad brinda una guía para el desarrollo correcto de la investigación.

IV.RESULTADOS

O.E. N° 1: Analizar la asignación de los costos de producción de la panadería la Florencia E.I.R.L.

La panadería la Florencia maneja sus costos de manera empírica, mediante la experiencia del maestro panadero siendo el dueño de la empresa, el cual lo llevan mediante un costeo básico en el programa Excel, por lo tanto, en este primer objetivo se analizará cómo se está controlando la estructura de sus costos.

Tabla 1:

Producción diaria

TIPOS DE PAN	PANES POR		TOTAL		PRECIO	TOTAL
	LATAS	LATA	PANES			
Panes Especiales	54	24	1296	S/	0.33	S/ 432.00
Panes Gourmet	20	24	480	S/	0.33	S/ 160.00
Pan Yema	12	24	288	S/	0.33	S/ 96.00
Pan Francés	18	24	432	S/	0.33	S/ 144.00
Pan Ciabatta	12	21	252	S/	0.33	S/ 84.00
Pan Croissant	10	24	240	S/	0.50	S/ 120.00
Pan Hamburguesa	10	15	150	S/	0.80	S/ 120.00
PRODUCCIÓN DIARIA	136	156	3138			S/ 1,156.00

Nota. Datos obtenidos de la empresa.

Interpretación: La panadería la Florencia mide su producción diaria a base de latas en donde cada lata contiene 24 panes a excepción de los panes Ciabatta y Hamburguesa, conteniendo 21 y 15 correspondientemente. se puede observar en la tabla N° 1 que en los panes Especiales se producen 54 latas diarias dando 1296 panes producidos dejando una entrada de S/.432, También se producen 480 panes diarios de panes Gourmet, vendiéndose S/.160, del mismo modo se elaboran 288 panes de tipo Yema, obteniéndose S/.96, así mismo del pan Francés se producen 432 unidades diarias, con ventas de S/.144, por otro lado para el pan Ciabatta se producen 252 panes diarios, con ingresos de S/.84, también se producen 240 panes de tipo Croissant dejando S/.120 de ingresos, así mismo con un precio diferente se elaboran 150 panes diarios de

Hamburguesa, dejando S/.120 de ingresos. Finalmente, a nivel general se producen 136 latas, dejando 3138 unidades producidas al día con una ganancia de S/.1156.

Tabla 2:

Materia prima directa costo diario

PANES ESPECIALES				
INSUMOS	UND. MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	
Harina	Kg.	25	S/	65.00
Azúcar	Kg.	2.5	S/	6.50
Sal	Gr.	300	S/	0.30
Mejorador	Gr.	70	S/	0.90
Levadura	Gr.	250	S/	4.69
Manteca	Caja	0.6	S/	50.00
TOTAL			S/	127.39
PANES GOURMET				
Harina	Kg.	10	S/	26.00
Azúcar	Kg.	1.2	S/	3.24
Sal	Gr.	150	S/	0.15
Mejorador	Gr.	70	S/	0.63
Levadura	Gr.	210	S/	3.95
Margarina	Kg.	2	S/	17.60
TOTAL			S/	51.57
PAN YEMA				
Harina	Kg.	11	S/	27.30
Azúcar	Kg.	0.95	S/	2.70
Sal	Gr.	150	S/	0.15
Mejorador	Gr.	70	S/	0.63
Levadura	Gr.	170	S/	3.20
Manteca	Caja	0.22	S/	8.80
TOTAL			S/	42.78

PAN FRANCÉS

Harina	Kg.	12	S/	31.20
Sal	Gr.	190	S/	0.19
Levadura	Gr.	100	S/	1.90
Manteca	Caja	0.1	S/	3.80
TOTAL			S/	37.09

PAN CIABATTA

Harina	Kg.	6	S/	13.86
Sal	Gr.	100	S/	0.10
Levadura	Gr.	100	S/	1.88
Mejorador	Gr.	60	S/	0.54
TOTAL			S/	16.38

PAN CROISANTT

Harina Pastelera	Kg.	2	S/	9.60
Azúcar Blanca	Kg.	0.5	S/	1.58
Sal	Gr.	60	S/	0.06
Margarina Hojaldre	Kg.	2.2	S/	19.05
Crema de Avellanas	Kg.	0.5	S/	6.60
Levadura	Gr.	0.75	S/	1.50
TOTAL			S/	38.39

PAN HAMBURGUESA

Harina Pastelera	Kg.	4	S/	19.02
Azúcar Blanca	Kg.	0.66	S/	3.16
Sal	Gr.	100	S/	0.10
Mejorador	Gr.	40	S/	0.36
Leche en Polvo	Kg.	0.5	S/	3.45
Levadura	Gr.	100	S/	2.15
Manteca	Caja	0.16	S/	6.16
TOTAL			S/	34.40

Nota. Datos obtenidos de empresa y elaborado por autores.

Interpretación: Se aprecia en el cuadro N° 2, cuanto es el costo diario de materia prima directa de cada tipo de pan, donde se observa la cantidad utilizada mediante su unidad de medida, así mismo el costo diario de los panes Especiales es de S/. 127.39, el costo diario de los panes gourmet es de S/. 51.57, Del pan Yema su costo diario viene a ser S/. 42.78, para elaborar el pan Francés se gasta S/. 37.09, también el pan Ciabatta tiene un costo de S/.16.38 el pan croissant tiene un costo diario de S/. 38.39 soles y por último para la elaboración del pan Hamburguesa se tiene un costo diario de S/.34.40.

Tabla 3:

Mano de obra directa diaria

CARGO	SUELDO DIARIO		ALIMENTACIÓN		TOTAL
Maestro Panadero	S/	90.00	S/	12.00	S/ 102.00
Ayudante	S/	80.00	S/	12.00	S/ 92.00
TOTAL	S/	170.00	S/	24.00	S/ 194.00

Nota. Datos obtenidos de empresa y elaborado por autores.

Interpretación: Se aprecia en el cuadro N° 2 cuanto es el salario diario de los trabajadores, el maestro panadero y ayudante. Por lo tanto, el maestro panadero su sueldo diario es de S/. 90 y su alimentación es de S/. 12, siendo un costo total diario de S/. 102 soles, del mismo modo para el ayudante se tiene un salario diario de S/. 80 y como alimentación diaria de S/. 12, dando un total de S/. 92 en total de costo diario.

Tabla 4:*Mano de obra directa distribuida por tipo de pan*

TIPOS DE PAN	LATAS	PANES POR LATA	TOTAL PANES	%	COSTO
Panes Especiales	54	24	1296	41.30%	S/ 80.12
Panes Gourmet	20	24	480	15.30%	S/ 29.67
Pan Yema	12	24	288	9.18%	S/ 17.80
Pan Francés	18	24	432	13.77%	S/ 26.71
Pan Ciabatta	12	21	252	8.03%	S/ 15.58
Pan Croissant	10	24	240	7.65%	S/ 14.84
Pan Hamburguesa	10	15	150	4.78%	S/ 9.27
PRODUCCIÓN DIARIA	136	156	3138	100.00%	S/ 194.00

Nota. Datos obtenidos de empresa y elaborado por autores.

Interpretación: Se aprecia en la tabla N° 4 la mano de obra directa diaria del maestro panadero y su ayudante, pero distribuida en cada producto, por lo tanto, en los panes Especiales el costo de mano de obra es de S/. 80.12, también se tiene un costo de S/.29.67 en el pan Gourmet, para el pan Yema en mano de obra se tiene un costo de S/.17.80, El pan Francés también tiene un costo diario en mano de obra de S/.26.71, del mismo modo en el pan Ciabatta se tiene un costo de S/.13.33, también se tiene un costo de S/.14.84 de mano de obra en el pan Croissant, finalmente para elaborar el pan Hamburguesa se tiene un costo diario de S/.13.33.

Tabla 5:*Materia prima indirecta diaria*

PANES ESPECIALES				
INSUMOS	UND. MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	
Ajonjolí	Gr.	100	S/	1.60
Linaza	Gr.	100	S/	0.80
Chía	Gr.	50	S/	1.25
Cebolla	Kg.	0.2	S/	0.60
Queso	Kg.	0.3	S/	5.70
Mantequilla	Kg.	0.2	S/	3.40
TOTAL			S/	13.35
PANES GOURMET				
Chocolate	Bolsa	0.15	S/	3.40
Queso	Kg.	0.25	S/	4.75
Jamón	Kg.	0.25	S/	4.25
Ají	Kg.	0.3	S/	0.44
Cebolla	Kg.	0.16	S/	0.50
Perejil	Montón	1	S/	0.50
Manjar	Bolsa	1	S/	27.00
Aceituna	Kg.	0.5	S/	2.50
TOTAL			S/	43.34
PAN CIABATTA				
Aceite	Lt.	0.1	S/	1.98
GENERAL				
Petróleo	Balde	1	S/	80.00
TOTAL CIF			S/	138.67

Nota. Datos obtenidos de empresa y elaborado por autores.

Interpretación: Se observa en la tabla el costo de materia prima indirecta, donde solo unos cuantos tipos de pan tienen la materia prima indirecta, por lo tanto, los panes Especiales tienen un costo diario de S/. 13.35, así mismo se tiene un costo diario de S/. 43 en los panes de tipo Gourmet, también para el pan Ciabatta se

tiene solo como materia prima indirecta un costo de S/. 1.98, por el lado general, para la elaboración de todos los tipos de panes se tiene el consumo de petróleo para el horno el cual tiene un costo diario de S/. 80, finalmente se tiene una materia prima indirecta total de S/. 138.67.

Tabla 6:

Consumo de energía eléctrica diaria

ÁREA	MENSUAL	%	COSTO DIARIO	
Producción	S/ 161.00	70	S/	5.37
Ventas	S/ 69.00	30	S/	2.30
TOTAL	S/ 230.00	100	S/	7.67

Nota. Datos obtenidos de empresa y elaborado por autores.

Interpretación: La tabla muestra el consumo de energía eléctrica tanto mensualmente como diariamente, que está dividida en el área de producción y ventas, pero para el costeo solo se utiliza el área de producción, por lo tanto, el costo de energía eléctrica es de S/. 350 mensualmente y S/. 11.67 es el costo diario de energía eléctrica.

Tabla 7:

Consumo de agua potable diario

ÁREA	MENSUAL	%	COSTO DIARIO	
Producción	S/ 9.00	75	S/	0.30
Ventas	S/ 3.00	25	S/	0.10
TOTAL	S/ 12.00	100	S/	0.40

Nota. Datos obtenidos de empresa y elaborado por autores.

Interpretación: Se observa en la tabla la cantidad de agua consumida por área, tanto mensual como diaria, pero para llevar un costo de los productos elaborados es necesario solo el área de producción, donde se tiene un costo mensual de S/. 9 por consumo de agua, por lo tanto, el consumo diario de agua potable sería solo S/. 0.30.

Tabla 8:

Alquiler diario

ÁREA		MENSUAL	%		COSTO DIARIO
Producción	S/	2,450.00	70	S/	81.67
Ventas	S/	1,050.00	30	S/	35.00
TOTAL	S/	3,500.00	100	S/	116.67

Nota. Datos obtenidos de empresa y elaborado por autores.

Interpretación: Se aprecia en la tabla el alquiler que paga la empresa tanto mensual como diaria, para el costeo se necesita el alquiler del área de producción, en donde se hace un pago mensual de S/. 2450, del mismo modo se tiene un pago diario de S/. 81.67.

Tabla 9:
Costo unitario diario

DESCRIPCIÓN	PANES ESPECIALES	PANES GOURMET	PAN YEMA	PAN FRANCÉS	PAN CIABATTA	PAN CROISSANT	PAN HAMBURGUESA	TOTAL
Materia directa	S/ 127.39	S/ 51.57	S/ 42.78	S/ 37.09	S/ 16.38	S/ 38.39	S/ 34.40	S/ 348.00
Mano de obra								
directa	S/ 80.12	S/ 29.67	S/ 17.80	S/ 26.71	S/ 15.58	S/ 14.84	S/ 9.27	S/ 194.00
Costo primo	S/ 207.51	S/ 81.24	S/ 60.58	S/ 63.80	S/ 31.96	S/ 53.23	S/ 43.67	S/ 542.00
CIF	S/ 86.53	S/ 33.88	S/ 25.26	S/ 26.60	S/ 13.33	S/ 22.19	S/ 18.21	S/ 226.00
Costo de								
producción	S/ 294.04	S/ 115.12	S/ 85.85	S/ 90.40	S/ 45.29	S/ 75.42	S/ 61.88	S/ 768.00
Unidades								
producidas	1296	480	288	432	252	240	150	3138
Costo unitario	S/ 0.23	S/ 0.24	S/ 0.30	S/ 0.21	S/ 0.18	S/ 0.31	S/ 0.41	S/ 0.24

Nota. Elaborado por autores.

Tasa de asignación costos indirectos de fabricación (CIF):

Tasa de asignación	CIF	226.00	41.70%
	<u>Costo primo</u>	542.00	

Interpretación: Se aprecia en la tabla N° 8 la estructura de costos para obtener el costo unitario de cada tipo de pan, donde los panes especiales tienen un costo de producción de S/ 294.04 con un costo unitario de S/ 0.23 por cada pan, del mismo modo los panes gourmet tienen un costo de producción de S/ 115.12 con un costo unitario de S/ 0.24, así mismo el pan yema tiene un costo de producción de S/ 85.85, con un costo unitario de S/ 0.30, también el pan francés tiene un costo de producción de S/ 90.40, con un costo unitario de S/ 0.21, para el pan Ciabatta se tiene un costo de producción de S/ 45.29, resultando un costo unitario de S/ 0.18, también el costo de producción del pan croissant es de S/ 75.42, con un costo unitario de S/ 0.31 finalmente para el pan hamburguesa se tiene un costo de producción de S/ 61.88, con un costo unitario de S/ 0.41 por cada pan producido.

O.E. N° 2: Determinar los costos reales de la panadería la Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022

Tabla 10:

Materia prima directa diaria

PANES ESPECIALES				
INSUMOS	UND. MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	SIN IGV
Harina	Kg.	25	S/ 65.00	S/ 65.00
Azúcar	Kg.	2.5	S/ 6.50	S/ 5.51
Sal	Gr.	300	S/ 0.30	S/ 0.25
Mejorador	Gr.	70	S/ 0.90	S/ 0.76
Levadura	Gr.	250	S/ 4.69	S/ 3.97
Manteca	Caja	0.6	S/ 50.00	S/ 42.37
TOTAL			S/ 127.39	S/ 117.87
PANES GOURMET				
Harina	Kg.	10	S/ 26.00	S/ 26.00
Azúcar	Kg.	1.2	S/ 3.24	S/ 2.75
Sal	Gr.	150	S/ 0.15	S/ 0.13
Mejorador	Gr.	70	S/ 0.63	S/ 0.53

Levadura	Gr.	210	S/	3.95	S/	3.35
Margarina	Kg.	2	S/	17.60	S/	14.92
TOTAL			S/	51.57	S/	47.67
PAN YEMA						
Harina	Kg.	11	S/	27.30	S/	27.30
Azúcar	Kg.	0.95	S/	2.70	S/	2.29
Sal	Gr.	150	S/	0.15	S/	0.13
Mejorador	Gr.	70	S/	0.63	S/	0.53
Levadura	Gr.	170	S/	3.20	S/	2.71
Manteca	Caja	0.22	S/	8.80	S/	7.46
TOTAL			S/	42.78	S/	40.42
PAN FRANCÉS						
Harina	Kg.	12	S/	31.20	S/	26.44
Sal	Gr.	190	S/	0.19	S/	0.16
Levadura	Gr.	100	S/	1.90	S/	1.61
Manteca	Caja	0.1	S/	3.80	S/	3.22
TOTAL			S/	37.09	S/	31.43
PAN CIABATTA						
Harina	Kg.	6	S/	13.86	S/	13.86
Sal	Gr.	100	S/	0.10	S/	0.08
Levadura	Gr.	100	S/	1.88	S/	1.59
Mejorador	Gr.	60	S/	0.54	S/	0.46
TOTAL			S/	16.38	S/	16.00
PAN CROISANTT						
Harina Pastelera	Kg.	2	S/	9.60	S/	9.60
Azúcar Blanca	Kg.	0.5	S/	1.58	S/	1.34
Sal	Gr.	60	S/	0.06	S/	0.05
Margarina Hojaldre	Kg.	2.2	S/	19.05	S/	16.14
Crema de Avellanas	Kg.	0.5	S/	6.60	S/	5.59
Levadura	Gr.	0.75	S/	1.50	S/	1.27
TOTAL			S/	38.39	S/	34.00

PAN HAMBURGUESA

Harina Pastelera	Kg.	4	S/ 19.02	S/ 19.02
Azúcar Blanca	Kg.	0.66	S/ 3.16	S/ 2.68
Sal	Gr.	100	S/ 0.10	S/ 0.08
Mejorador	Gr.	40	S/ 0.36	S/ 0.31
Leche en Polvo	Kg.	0.5	S/ 3.45	S/ 2.92
Levadura	Gr.	100	S/ 2.15	S/ 1.82
Manteca	Caja	0.16	S/ 6.16	S/ 5.22
TOTAL			S/ 34.40	S/ 32.05

Nota. Datos obtenidos de empresa y elaborado por autores.

Interpretación: En la tabla se observa el costo de materia prima dividido por los tipos de pan que elabora la empresa, donde se ha excluido al IGV del cálculo porque este no representa un costo y se utiliza como crédito fiscal. Por tal razón se tiene un costo de materia prima diaria para los panes Especiales de S/.117.87, también se tiene un costo diario de S/.47.67 para los panes Gourmet, así mismo para el pan Yema se tiene un costo de S/. 40.42, del mismo modo el pan Francés tiene un costo de S/.31.43, para el pan Ciabatta se tiene un costo de S/.16, también el pan Croissant tiene un costo de S/.34 y finalmente para el pan Hamburguesa se tiene un costo de materia prima directa diaria de S/.32.05.

Tabla 11:
Planilla (mano de obra diaria)

CARGO	REMUN. BÁSICA MENSUAL	ASIG. FAMILIAR	TOTAL REMUN. BRUTA	ONP	TOTAL DSCTO.	REMUN. NETA	ESSALUD	TOTAL	COSTO DIARIO	ALIMEN. DIARIA	TOTAL COSTO DIARIO
Panadero	S/ 2,700.00	NO	S/ 2,700.00	S/ 351.00	S/ 351.00	S/ 2,349.00	S/ 243.00	S/ 2,592.00	S/ 86.40	S/ 12.00	S/ 98.40
Ayudante Panadero	S/ 2,400.00	NO	S/ 2,400.00	S/ 312.00	S/ 312.00	S/ 2,088.00	S/ 243.00	S/ 2,331.00	S/ 77.70	S/ 12.00	S/ 89.70
TOTAL	S/ 5,100.00		S/ 5,100.00	S/ 663.00	S/ 663.00	S/ 4,437.00	S/ 486.00	S/ 4,923.00	S/ 164.10	S/ 24.00	S/ 188.10

Nota. Datos obtenidos de empresa y elaborado por autores.

Interpretación: Se observa en la tabla N°11 la planilla mensual que tiene la empresa, en donde al maestro panadero tiene una remuneración mínima vital de S/.2700, del mismo modo el ayudante tiene una remuneración mínima vital de S/.2400, así mismo al aplicar los descuentos de ONP de los dos trabajadores, se obtuvo una remuneración neta de S/.2349 para el maestro panadero y para el ayudante fue S/.2331, también la empresa incurre en un gasto de EsSalud de S/.164.10 para ambos trabajadores. Por consiguiente, se tiene un costo diario para el maestro padero de S/. 98.40, y su alimentación cuesta S/.12 al día, dando un costo total diario de S/.98.40, finalmente para el ayudante de panadero se tiene un costo diario de S/.2400, con un costo de alimentación al día de S/.12, sumando un costo total diario de S/. 89.70.

Tabla 12:*Mano de obra directa distribución por producto*

PANES ESPECIALES			PANES GOURMET		
CARGO	TIEMPO UTILIZADO	SUELDO	CARGO	TIEMPO UTILIZADO	SUELDO
Maestro panadero	2h	S/ 24.60	Maestro panadero	2h	S/ 24.60
Ayudante	2h	S/ 22.43	Ayudante	2h	S/ 22.43
Total		S/ 47.03	Total		S/ 47.03
PAN CROISANTT			PAN HAMBURGUESA		
Maestro panadero	1h	S/ 12.30	Maestro panadero	40 min	S/ 8.20
Ayudante	1h	S/ 11.21	Ayudante	40min	S/ 7.47
Total		S/ 23.51	Total		S/ 15.67
PAN CIABATTA			PAN FRANCÉS		
Maestro panadero	40 min	S/ 8.20	Maestro panadero	40 min	S/ 8.20
Ayudante	40min	S/ 7.47	Ayudante	40min	S/ 7.47
Total		S/ 15.67	Total		S/ 15.67
PAN YEMA					
Maestro panadero	1h	S/ 12.30			
Ayudante	1h	S/ 11.21			
Total		S/ 23.51			

Nota. Datos obtenidos de empresa y elaborado por autores

Interpretación: Se aprecia en la tabla N° 12 la mano de obra directa diaria distribuida por los diferentes tipos de pan que elabora la empresa a lo largo del día, por el maestro panadero y su ayudante, por lo tanto, en los panes Especiales el costo de mano de obra es de S/. 47.03, también se tiene un costo de S/.23.51 de mano de obra en el pan Croissant, del mismo modo en el pan Ciabatta se tiene un costo de S/.15.67, para el pan Yema en mano de obra se tiene un costo de S/.23.51, también se tiene un costo de S/.47.03 en el pan Gourmet, así mismo para elaborar el pan Hamburguesa se tiene un costo diario de S/.15.67 y finalmente el pan Francés también tiene un costo diario en mano de obra de S/.15.67.

Tabla 13:*Materia prima directa diaria*

PANES ESPECIALES							
INSUMOS	UND. MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	SIN	IGV		
Ajonjolí	Gr.	100	S/ 1.60	S/	1.36		
Linaza	Gr.	100	S/ 0.80	S/	0.68		
Chía	Gr.	50	S/ 1.25	S/	1.06		
Cebolla	Kg.	0.2	S/ 0.60	S/	0.60		
Queso	Kg.	0.3	S/ 5.70	S/	4.83		
Mantequilla	Kg.	0.2	S/ 3.40	S/	2.88		
TOTAL			S/ 13.35	S/	11.41		
PANES GOURMET							
Chocolate	Bolsa	0.15	S/ 3.40	S/	2.88		
Queso	Kg.	0.25	S/ 4.75	S/	4.03		
Jamón	Kg.	0.25	S/ 4.25	S/	3.60		
Ají	Kg.	0.3	S/ 0.44	S/	0.37		
Cebolla	Kg.	0.16	S/ 0.50	S/	0.50		
Perejil	Montón	1	S/ 0.50	S/	0.42		
Manjar	Bolsa	1	S/ 27.00	S/	22.88		
Aceituna	Kg.	0.5	S/ 2.50	S/	2.50		
TOTAL			S/ 43.34	S/	37.19		
PAN CIABATTA							
Aceite	Lt.	0.1	S/ 1.98	S/	1.68		
GENERAL							
Petróleo	Balde	1	S/ 80.00	S/	67.80		
TOTAL, CIF			S/ 138.67	S/	118.07		

Nota. Datos obtenidos de empresa y elaborado por autores.

Interpretación: Se aprecia en el cuadro los costos indirectos, en donde se observa su tipo de media y cantidad que ha sido utilizada, también se sacó el IGV porque este no incurre en costo debido a que se usa como crédito fiscal, por lo tanto, los panes Especiales tienen un costo indirecto de fabricación de S/.11.41, los panes Gourmet tienen un costo indirecto de S/. 37.19. Finalmente sumando los costos del petróleo y aceite se tiene un costo total de S/. 118.07.

Tabla 14:*Depreciación*

DESCRIPCIÓN		COSTO DE ADQUISICIÓN	TASA ANUAL	DEPRECIACIÓN	TASA MENSUAL	DEPRECIACIÓN	TASA DIARIA	DEPRECIACIÓN
CANT.	ACTIVO							
1	Horno	S/ 30,000.00	20%	S/ 6,000.00	1.67%	S/ 500.00	0.67%	S/ 200.00
1	Amasadora	S/ 6,500.00	10%	S/ 650.00	0.83%	S/ 54.17	0.33%	S/ 21.67
5	Coches Para Horno	S/ 900.00	10%	S/ 90.00	0.83%	S/ 7.50	0.33%	S/ 3.00
1	Mesa de Trabajo de Acero Inoxidable	S/ 6,500.00	10%	S/ 650.00	0.83%	S/ 54.17	0.33%	S/ 21.67
1	Batidora	S/ 3,600.00	10%	S/ 360.00	0.83%	S/ 30.00	0.33%	S/ 12.00
1	Divisora	S/ 1,800.00	10%	S/ 180.00	0.83%	S/ 15.00	0.33%	S/ 6.00
90	Latas Para Coche	S/ 1,170.00	10%	S/ 117.00	0.83%	S/ 9.75	0.33%	S/ 3.90
1	Vitrina	S/ 5,500.00	10%	S/ 550.00	0.83%	S/ 45.83	0.33%	S/ 18.33
		S/ 55,970.00		S/ 8,047.00		S/ 716.42		S/ 268.23

Nota. Datos obtenidos de empresa y elaborado por autores.

Interpretación: La tabla muestra la depreciación de los activos que cuenta la empresa, este cálculo se realizó mediante los porcentajes expuestos por Sunat en el reglamento de la ley del impuesto a la renta en el art. 22, en donde el horno tiene una depreciación en el periodo anual de S/ 6,000.00, y con una depreciación diaria de S/ 200.00, la Amasadora se deprecia anualmente con un monto de S/ 650.00 y diariamente con S/ 21.67, así mismo los coches para horno se deprecian en un período anual con S/ 900.00, y su depreciación diaria fue S/.3.00 , también la mesa de trabajo de acero inoxidable se depreció en el año con S/ 650.00 y con una depreciación diaria de S/ 21.67, la depreciación anual de la batidora fue de S/ 360.00 y diariamente con S/ 12.00, para la divisora se tuvo una depreciación anual de S/ 180.00 y la diaria fue de S/ 6.00, también las latas para coche se deprecian anualmente con un monto de S/ 117.00 y diariamente con S/ 3.90, por consiguiente la vitrina se deprecia anualmente con S/ 550.00, finalmente se tuvo una depreciación total de todos los activos anualmente con un monto de S/ 8,047.00 y con una depreciación diaria de S/ 268.23.

Tabla 15:

Energía eléctrica diaria consumo

ARTÍCULO	KWh	TIEMPO DE USO AL DÍA	KWh CONSUMIDAS	COSTO POR KWh	COSTO
Horno	3	1:30 h	4.5	S/ 0.69	S/ 3.11
Amasadora	1	1:30 h	1.5	S/ 0.69	S/ 1.04
Batidora	0.3	1h	0.3	S/ 0.69	S/ 0.21
					S/ 4.35

Nota. Elaborado por autores.

Interpretación: El cuadro presente nos muestra el consumo real de energía eléctrica de los artículos que cuenta la empresa, por lo tanto se calculó mediante los KWh, donde su costo de KWh fue obtenida del recibo de luz que permitió hacer sus respectivos cálculos, por lo antes mencionado se tiene un costo diario

de energía eléctrica para el horno de S/ 3.11, para la amasadora se tiene un costo diario de energía eléctrica de S/ 1.04, la batidora tiene un costo diario de S/ 0.21, finalmente se tiene un costo de energía eléctrica diaria total de S/ 4.35.

Tabla 16:

Agua potable consumo diario

ÁREA	MENSUAL	%	COSTO DIARIO
Producción	S/ 9.00	75	S/ 0.30
Ventas	S/ 3.00	25	S/ 0.10
TOTAL	S/ 12.00	100	S/ 0.40

Nota. Datos obtenidos de empresa y elaborado por autores

Interpretación: La tabla nos muestra el consumo de agua potable diaria que realiza la empresa donde se dividió un porcentaje para el área de producción y otro porcentaje para el área de ventas, pero para el costeo se toma el área de producción, así mismo su costo mensual fue de S/ 9.00 y su costo diario fue de S/ 0.30.

Tabla 17:

Alquiler diario

ÁREA	MENSUAL	%	COSTO DIARIO
Producción	S/ 2,450.00	70	S/ 81.67
Ventas	S/ 1,050.00	30	S/ 35.00
TOTAL	S/ 3,500.00	100	S/ 116.67

Nota. Datos obtenidos de empresa y elaborado por autores.

Interpretación: La tabla N° 17 muestra el alquiler que paga la empresa tanto mensual como diaria y está dividida entre las áreas de ventas y producción, pero para el costeo se utiliza el área de producción donde se paga un alquiler diario de S/ 81.67.

Tabla 18:*Costo unitario diario*

DESCRIPCIÓN	PANES ESPECIALES	PANES GOURMET	PAN YEMA	PAN FRANCÉS	PAN CIABATTA	PAN CROISSANT	PAN HAMBURGUESA	TOTAL
Materia directa	S/ 117.87	S/ 47.67	S/ 40.42	S/ 31.43	S/ 16.00	S/ 34.00	S/ 32.05	S/ 319.44
Mano de obra directa	S/ 47.03	S/ 47.03	S/ 23.51	S/ 15.67	S/ 15.67	S/ 23.51	S/ 15.67	S/ 188.09
Costo primo	S/ 164.90	S/ 94.70	S/ 63.93	S/ 47.10	S/ 31.67	S/ 57.51	S/ 47.72	S/ 507.53
CIF	S/ 153.56	S/ 88.18	S/ 59.53	S/ 43.86	S/ 29.49	S/ 53.55	S/ 44.44	S/ 472.61
Costo de producción	S/ 318.46	S/ 182.88	S/ 123.46	S/ 90.96	S/ 61.15	S/ 111.06	S/ 92.16	S/ 980.14
Unidades producidas	1296	480	288	432	252	240	150	3138
Costo unitario	S/ 0.25	S/ 0.38	S/ 0.43	S/ 0.21	S/ 0.24	S/ 0.46	S/ 0.61	S/ 0.31

Nota. Elaborado por autores.**Tasa de asignación costos indirectos de fabricación (CIF):**

Tasa de asignación	CIF	S/ 472.61	93.12%
	<u>Costo primo</u>	S/ 507.53	

Interpretación: Se aprecia en la tabla N° 18 la estructura de costos para obtener el costo unitario de cada tipo de pan, donde los panes Especiales tienen un costo de producción de S/ 318.46 con un costo unitario de S/ 0.25 por cada pan, del mismo modo los panes Gourmet tiene un costo de producción de S/. 182.88 con un costo unitario de S/. 0.38, así mismo el pan yema tiene un costo de producción de S/ 123.46, con un costo unitario de S/ 0.43, también el pan Francés tiene un costo de producción de S/ 90.96 y un costo unitario de S/ 0.21, para el pan Ciabatta se tiene un costo de producción de S/ 61.15, resultando un costo unitario de S/. 0.24, también el costo de producción del pan Croissant es de S/ 111.06, con un costo unitario de S/ 0.46 finalmente para el pan Hamburguesa se tiene un costo de producción de S/ 92.16, con un costo unitario de S/ 0.61 por cada pan producido.

O.E. N° 3: Identificar los costos de producción de la panadería la Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022

Tabla 19:

Comparación de los costos de producción de los panes Especiales según empresa y según costo real

PANES ESPECIALES				
DESCRIPCIÓN	COSTO SEGÚN EMPRESA		COSTO REAL	
Materia directa	S/	127.39	S/	117.87
Mano de obra directa	S/	80.12	S/	47.03
Costo primo	S/	207.51	S/	164.90
CIF	S/	86.53	S/	153.56
Costo de producción	S/	294.04	S/	318.46
Unidades producidas		1296.00		1296.00
Costo unitario	S/	0.23	S/	0.25

Nota. Elaborado por autores.

Interpretación: Se aprecia en la tabla la comparación de los costos de producción según el costo de la empresa y según su costo real identificado, donde se tiene un costo de producción según empresa de S/ 294.04 y según costo real de S/ 318.46, siendo S/ 24.42 más para el costo real. así mismo se tiene un costo unitario de s/ 0.23 según el coste de la empresa, y se tiene un costo unitario de s/ 0.25, según el costo real identificado, siendo s/ 0.02 más para el costo unitario real.

Tabla 20:

Comparación de los costos de producción de los panes Gourmet según empresa y según costo real

PANES GOURMET				
DESCRIPCIÓN	COSTO SEGÚN EMPRESA		COSTO REAL	
Materia directa	S/	51.57	S/	47.67
Mano de obra directa	S/	29.67	S/	47.03
Costo primo	S/	81.24	S/	94.70
CIF	S/	33.88	S/	88.18
Costo de producción	S/	115.12	S/	182.88
Unidades producidas		480.00		480.00
Costo unitario	S/	0.24	S/	0.38

Nota. Elaborado por autores.

Interpretación: La tabla muestra cual es el costo de producción de los panes Gourmet según el costeo de la empresa y según su costo real, en donde se tiene un costo de producción según la empresa de S/ 115.12 y un costo de producción real identificado de S/ 182.88, con una diferencia de S/ 67.76, así mismo se tiene un costo unitario de S/ 0.24 según el costeo de la empresa y S/ 0.38 según el costo real identificado, con S/ 0.14 de diferencia.

Tabla 21:

Costos de producción del pan Yema comparación según empresa y según costo real

PAN YEMA				
DESCRIPCIÓN	COSTO SEGÚN		COSTO REAL	
		EMPRESA		
Materia directa	S/	42.78	S/	40.42
Mano de obra directa	S/	17.80	S/	23.51
Costo primo	S/	60.58	S/	63.93
CIF	S/	25.26	S/	59.53
Costo de producción	S/	85.85	S/	123.46
Unidades producidas		288.00		288.00
Costo unitario	S/	0.30	S/	0.43

Nota. Elaborado por autores.

Interpretación: La tabla N° 21 muestra los costos de producción de la empresa que se han obtenido en el día, donde el costo de producción según la empresa es de S/ 85.85 y según el costo real identificado es de S/ 123.46, con una diferencia de S/ 37.61, así mismo se tiene un costo unitario de S/ 0.30 según la empresa, y un costo unitario real de S/ 0.43, con S/ 0.13 más para el costo real identificado.

Tabla 22:

Costos de producción del pan Francés comparación según empresa y según costo real

PAN FRANCÉS				
DESCRIPCIÓN	COSTO SEGÚN		COSTO REAL	
		EMPRESA		
Materia directa	S/	37.09	S/	31.43
Mano de obra directa	S/	26.71	S/	15.67
Costo primo	S/	63.80	S/	47.10

CIF	S/	26.60	S/	43.86
Costo de producción	S/	90.34	S/	90.96
Unidades producidas		432.00		432.00
Costo unitario	S/	0.21	S/	0.21

Nota. Elaborado por autores.

Interpretación: Se aprecia en la tabla los costos de producción y unitarios, donde en el costeo según empresa se tiene un costo de producción de S/ 90.34 y su costo real es de S/ 90.96, con una diferencia de S/ 0.62, por lo tanto, su costo unitario es de 0.21 según costeo de la empresa y S/ 0.21 según su costo real.

Tabla 23:

Costos de producción del pan Ciabatta comparación según empresa y según costo real

PAN CIABATTA				
DESCRIPCIÓN	COSTO SEGÚN EMPRESA		COSTO REAL	
Materia directa	S/	16.38	S/	16.00
Mano de obra directa	S/	15.58	S/	15.67
Costo primo	S/	31.96	S/	31.67
CIF	S/	13.33	S/	29.49
Costo de producción	S/	45.29	S/	61.15
Unidades producidas		252.00		252.00
Costo unitario	S/	0.18	S/	0.24

Nota. Elaborado por autores.

Interpretación: Se aprecia en la tabla la comparación de los costos de producción según el costo de la empresa y según su costo real identificado, donde se tiene un costo de producción según empresa de S/ 45.29 y según costo real de S/ 61.15, siendo S/ 15.86 más para el costo real. así mismo se tiene un

costo unitario de s/ 0.18 según el coste de la empresa, y se tiene un costo unitario de s/ 0.24 según el costo real identificado, siendo s/ 0.06 más para el costo unitario real.

Tabla 24:

Costos de producción del pan Croissant comparación según empresa y según costo real

PAN CROISSANT				
DESCRIPCIÓN	COSTO SEGÚN EMPRESA		COSTO REAL	
Materia directa	S/	38.39	S/	34.00
Mano de obra directa	S/	14.84	S/	23.51
Costo primo	S/	53.23	S/	57.51
CIF	S/	22.19	S/	53.55
Costo de producción	S/	75.42	S/	111.06
Unidades producidas	S/	240.00	240.00	
Costo unitario	S/	0.31	S/	0.46

Nota. Elaborado por autores.

Interpretación: La tabla muestra cual es el costo de producción de los panes gourmet según el costeo de la empresa y según su costo real, en donde se tiene un costo de producción según la empresa de S/ 75.42 y un costo de producción real identificado de S/ 111.06, con una diferencia de S/ 35.64, así mismo se tiene un costo unitario de S/ 0.31 según el costeo de la empresa y S/ 0.46 según el costo real identificado, con S/ 0.15 de diferencia.

Tabla 25:

Costos de producción del pan Hamburguesa comparación según empresa y según costo real

PAN HAMBURGUESA				
DESCRIPCIÓN	COSTO SEGÚN EMPRESA		COSTO REAL	
Materia directa	S/	34.40	S/	32.05
Mano de obra directa	S/	9.27	S/	15.67
Costo primo	S/	43.67	S/	47.72
CIF	S/	18.21	S/	44.44
Costo de producción	S/	61.88	S/	92.16
Unidades producidas		150.00		150.00
Costo unitario	S/	0.41	S/	0.61

Nota. Elaborado por autores.

Interpretación: Se aprecia en la tabla la comparación de los costos de producción según el costo de la empresa y según su costo real identificado, donde se tiene un costo de producción según empresa de S/ 61.88 y según costo real de S/ 92.16, siendo S/ 30.28 más para el costo real. así mismo se tiene un costo unitario de s/ 0.41 según el coste de la empresa, y se tiene un costo unitario de s/ 0.61 según el costo real identificado, siendo s/ 0.20 más para el costo unitario real.

Tabla 26:

Costos de producción total comparación según empresa y según costo real

COSTEO TOTAL				
DESCRIPCIÓN	COSTO SEGÚN EMPRESA		COSTO REAL	
Materia directa	S/	348.00	S/	319.44
Mano de obra directa	S/	194.00	S/	188.09
Costo primo	S/	542.00	S/	507.53
CIF	S/	226.00	S/	472.61
Costo de producción	S/	768.00	S/	980.14
Unidades producidas		3,138.00		3138.00
Costo unitario	S/	0.24	S/	0.31

Nota. Elaborado por autores.

Interpretación: Se aprecia en la tabla los costos de producción y unitarios, donde en el costeo según empresa se tiene un costo de producción total de S/ 768.00 y su costo real es de S/ 980.14, con una diferencia de S/ 181.73, por lo tanto, su costo unitario es de S/ 0.24 según costeo de la empresa y S/ 0.31 según su costo real, siendo S/ 0.07 más para el costo real.

Tabla 27:*Comparación de ganancia de la empresa según su costo de producción*

TIPOS DE PAN	TOTAL PANES	PRECIO	COSTO SEGÚN EMPRESA			COSTO REAL		
			VENTAS	COSTO	GANANCIA	VENTAS	COSTO	GANANCIA
Panes Especiales	1296	S/ 0.33	S/ 432.00	S/ 294.04	S/ 137.96	S/ 432.00	S/ 318.46	S/ 113.54
Panes Gourmet	480	S/ 0.33	S/ 160.00	S/ 115.12	S/ 44.88	S/ 160.00	S/ 182.88	-S/ 22.88
Pan Yema	288	S/ 0.33	S/ 96.00	S/ 85.85	S/ 10.15	S/ 96.00	S/ 123.46	-S/ 27.46
Pan Francés	432	S/ 0.33	S/ 144.00	S/ 90.40	S/ 53.60	S/ 144.00	S/ 90.96	S/ 53.04
Pan Ciabatta	252	S/ 0.33	S/ 84.00	S/ 45.29	S/ 38.71	S/ 84.00	S/ 61.15	S/ 22.85
Pan Croissant	240	S/ 0.50	S/ 120.00	S/ 75.42	S/ 44.58	S/ 120.00	S/ 111.06	S/ 8.94
Pan Hamburguesa	150	S/ 0.80	S/ 120.00	S/ 61.88	S/ 58.12	S/ 120.00	S/ 92.16	S/ 27.84
PRODUCCIÓN DIARIA	3138		S/ 1,156.00	S/ 768.00	S/ 388.00	S/ 1,156.00	S/ 980.14	S/ 175.86

Nota. Elaborado por autores.

Interpretación: Se aprecia en la tabla la comparación de la ganancia diaria de la empresa según el costeo por empresa y según costeo real, por lo tanto se tiene una ganancia de S/ 137.96 en costeo según la empresa y S/ 113.54 según costeo real para los panes Especiales, también se tiene una ganancia de S/ 44.88 según costo de empresa y una pérdida de S/ 22.88 según costeo real para los panes Gourmet , para el pan Yema se tiene una ganancia de S/ 10.15, según costeo de empresa y una pérdida de S/ 27.46 según costeo real, para el pan Francés se ha obtenido una ganancia diaria de S/ 53.60 según costeo de empresa y una ganancia de S/ 53.04 según costeo real, por otro lado el pan Ciabatta obtuvo una ganancia de S/ 38.71 según costeo empresa y S/ 22.85 según costeo real, el pan Croissant tuvo una ganancia diaria de S/ 44.58 según costeo empresa y S/ 8.94 según su costo real, así mismo el pan Hamburguesa ha obtenido ganancias de 58.12 según costeo empresa y S/ 27.84.

O.E. N° 4: Evaluar la rentabilidad de la panadería la Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022.

Tabla 28:

Rentabilidad según empresa

DESCRIPCIÓN	PANES ESPECIALES		PANES GOURMET		PAN YEMA		PAN FRANCÉS		PAN CIABATTA		PAN CROISSANT		PAN HAMBURGUESA		TOTAL	
Materia directa	S/	127.39	S/	51.57	S/	42.78	S/	37.09	S/	16.38	S/	38.39	S/	34.40	S/	348.00
Mano de obra directa	S/	80.12	S/	29.67	S/	17.80	S/	26.71	S/	15.58	S/	14.84	S/	9.27	S/	194.00
Costo primo	S/	207.51	S/	81.24	S/	60.58	S/	63.80	S/	31.96	S/	53.23	S/	43.67	S/	542.00
CIF	S/	86.53	S/	33.88	S/	25.26	S/	26.60	S/	13.33	S/	22.19	S/	18.21	S/	226.00
Costo de producción	S/	294.04	S/	115.12	S/	85.85	S/	90.40	S/	45.29	S/	75.42	S/	61.88	S/	768.00
Unidades producidas		1296		480		288		432		252		240		150		3138
Costo unitario	S/	0.23	S/	0.24	S/	0.30	S/	0.21	S/	0.18	S/	0.31	S/	0.41	S/	0.24
Precio unitario	S/	0.33	S/	0.33	S/	0.33	S/	0.33	S/	0.33	S/	0.50	S/	0.80	S/	2.97
Ventas	S/	432.00	S/	160.00	S/	96.00	S/	144.00	S/	84.00	S/	120.00	S/	120.00	S/	1,156.00
Utilidad	S/	137.96	S/	44.88	S/	10.15	S/	53.60	S/	38.71	S/	44.58	S/	58.12	S/	388.00
Rentabilidad		47%		39%		12%		59%		85%		59%		94%		51%

Nota. Elaborado por autores.

Tabla 29:

Rentabilidad según costo real

DESCRIPCIÓN	PANES ESPECIALES	PANES GOURMET	PAN YEMA	PAN FRANCÉS	PAN CIABATTA	PAN CROISSANT	PAN HAMBURGUESA	TOTAL
Materia directa	S/ 117.87	S/ 47.67	S/ 40.42	S/ 31.43	S/ 16.00	S/ 34.00	S/ 32.05	S/ 319.44
Mano de obra directa	S/ 47.03	S/ 47.03	S/ 23.51	S/ 15.67	S/ 15.67	S/ 23.51	S/ 15.67	S/ 188.09
Costo primo	S/ 164.90	S/ 94.70	S/ 63.93	S/ 47.10	S/ 31.67	S/ 57.51	S/ 47.72	S/ 507.53
CIF	S/ 153.56	S/ 88.18	S/ 59.53	S/ 43.86	S/ 29.49	S/ 53.55	S/ 44.44	S/ 472.61
Costo de producción	S/ 318.46	S/ 182.88	S/ 123.46	S/ 90.96	S/ 61.15	S/ 111.06	S/ 92.16	S/ 980.14
Unidades producidas	1296	480	288	432	252	240	150	3138
Costo unitario	S/ 0.25	S/ 0.38	S/ 0.43	S/ 0.21	S/ 0.24	S/ 0.46	S/ 0.61	S/ 0.31
Precio unitario	S/ 0.33	S/ 0.33	S/ 0.33	S/ 0.33	S/ 0.33	S/ 0.50	S/ 0.80	S/ 2.97
Ventas	S/ 432.00	S/ 160.00	S/ 96.00	S/ 144.00	S/ 84.00	S/ 120.00	S/ 120.00	S/ 1,156.00
Utilidad	113.54	-22.88	-27.46	53.04	22.85	8.94	27.84	175.86
Rentabilidad	36%	-13%	-22%	58%	37%	8%	30%	18%

Nota. Elaborado por autores.

Interpretación: Las tablas muestran la rentabilidad que tiene la empresa según el costo llevado por sus conocimientos y según el costo real, por lo tanto, se tiene una menor rentabilidad según el coste real en todas sus variedades de panes, donde se aprecia que 2 tipos de pan el Gourmet y la Yema tienen una rentabilidad negativa -13% y -22% respectivamente, y en total se tiene una rentabilidad del 18% según el coste real, mucho menor a lo pensado por la empresa que es el 51%.

Tabla 30:

Balance general de la empresa

PANADERÍA LA FLORENCIA EIRL

BALANCE GENERAL

Al 31 de Diciembre del 2022

(Expresado en soles)

ACTIVO			PASIVO Y PATRIMONIO		
ACTIVO CORRIENTE			PASIVO CORRIENTE		
Caja y Bancos	S/	52,500.00	Tributos	S/	2,136.00
Valores Negociables			Cuentas por Pagar Comerciales	S/	14,500.00
Cuentas por Cobrar Comerciales	S/	10,260.00	Cuentas por Pagar a Vinculadas		
Cuentas por Cobrar a Vinculadas			Otras Cuentas por Pagar		
Otras Cuentas por Cobrar			Parte Corriente de las Deudas a Largo Plazo		
Existencias	S/	11,811.00	TOTAL PASIVO CORRIENTE	S/	16,636.00
Gastos Pagados por Anticipado			PASIVO NO CORRIENTE		
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	S/	74,571.00	Deudas a Largo Plazo		
ACTIVO NO CORRIENTE			Cuentas por Pagar a Vinculadas		
Cuentas por Cobrar a Largo Plazo			Ingresos Diferidos		
Cuentas por Cobrar a Vinculadas a Largo Plazo			Impuesto a la Renta y Participaciones Diferidos Pasivo		
Otras Cuentas por Cobrar a Largo Plazo			TOTAL PASIVO NO CORRIENTE		
Inversiones Permanentes			TOTAL PASIVO	S/	16,636.00
Inmuebles, Maquinaria y Equipo (neto de depreciación)	S/	47,923.00	PATRIMONIO NETO		
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	S/	47,923.00	Capital	S/	60,970.00
			Capital Adicional		
			Acciones de Inversión		
			Excedentes de Revaluación		
			Reservas Legales		
			Otras Reservas		
			Resultados Acumulados	S/	44,888.00
			TOTAL PATRIMONIO NETO	S/	105,858.00
TOTAL ACTIVO	S/	122,494.00	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO NETO	S/	122,494.00

Nota. Datos de la empresa.

Tabla 31:

Estado de resultados de la empresa

PANADERÍA LA FLORENCIA E.I.R.L.	
ESTADO DE RESULTADOS	
Al 31 de diciembre del 2022	
(Expresado en soles)	
Ventas Netas (ingresos operacionales)	348034
Otros Ingresos Operacionales	
Total de Ingresos Brutos	348034
Costo de ventas	243272
Utilidad Bruta	104762
Gastos Operacionales	
Gastos de Administración	5085
Gastos de Venta	36006
Utilidad Operativa	63671
Otros Ingresos (gastos)	
Ingresos Financieros	
Gastos Financieros	
Otros Ingresos	
Otros Gastos	
Resultados por Exposición a la Inflación	
Resultados antes de Participaciones	63671
Impuesto a la Renta	18783
Utilidad (Pérdida) Neta del Ejercicio	44888

Nota. Datos de la empresa.

Tabla 32:

Margen de utilidad bruta

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Costo de Ventas	S/ 243,272.00
Ventas	S/ 348,034.00

Nota. Elaborado por autores.

$$MB = \frac{VENTAS - COSTO DE VENTAS}{VENTAS}$$

$$MB = \frac{348034 - 243272}{348034}$$

$$MB = 0.30$$

$$MB = 0.30 * 100 = 30\%$$

Interpretación: La empresa panadería la Florencia E.I.R.L. sus ventas generan el 30% de utilidad bruta, por lo tanto, por cada sol de ventas estas generan S/. 0.30 de utilidad, el margen bruto depende mucho del costo de ventas y la empresa lo ha adquirido mediante sus costos aplicados, por lo tanto, el dueño de la empresa pensaba que tenía un porcentaje de utilidad bruta más alto, pero aplicando la ratio fue todo lo contrario por que se estaba manejando de manera errónea su costeo realizado.

Tabla 33:

Margen operacional

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Utilidad Operacional	S/ 63,671.00
Ventas	S/ 348,034.00

Nota. Elaborado por autor.

$$MO = \frac{UTILIDAD OPERACIONAL}{VENTAS} \times 100$$

$$MO = \frac{63671}{348034} \times 100$$

$$MO = 18.29\%$$

Interpretación: La empresa tiene un margen de utilidad bruta del 18.29%, esto ya descontando el costo de ventas y sus gastos como el de administración y ventas, por lo tanto, por cada sol vendido se tiene una utilidad operacional del 0.18 soles, así mismo el margen operacional depende mucho del buen manejo de costos y también de los gastos realizados.

Tabla 34:

Margen de utilidad neta

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Utilidad Neta	S/ 44,888.00
Ventas	S/ 348,034.00

Nota. Elaborado por autores.

$$MU = \frac{UTILIDAD\ NETA}{VENTAS} \times 100$$

$$MU = \frac{44888}{3483034} \times 100$$

$$MU = 13\%$$

Interpretación: la empresa cuenta con un margen de utilidad neta del 13% luego de descontar el costo de ventas, los gastos y el impuesto pagado, por lo tanto, por cada S/ 1.00 que vende la empresa tiene una utilidad neta de S/ 0.13, por consiguiente, la empresa pensaba tener una mayor rentabilidad según su análisis de costos, pero aplicando su costo real y descontando los gastos e impuesto la realidad es otra.

Tabla 35:

Rentabilidad económica (ROI)

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Beneficio antes de Impuestos	S/ 63,671.00
Activos Totales	S/ 122,494.00

Nota. Elaborado por autores.

$$ROI = \frac{BENEFICIO \text{ ANTES DE IMPUESTOS}}{ACTIVOS \text{ TOTALES}} \times 100$$

$$ROI = \frac{63671}{122494} \times 100$$

$$ROI = 51.98\%$$

Interpretación: La empresa cuenta con una rentabilidad económica del 51.95%, por lo tanto, por cada 1.00 sol que ha invertido la empresa en sus activos estos tienen la capacidad de generar 0.52 soles de beneficios antes de impuestos.

Tabla 36:

Rentabilidad financiera

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Beneficio Neto	S/ 44,888.00
Fondos Propios	S/ 105,858.00

Nota. Elaborado por autores.

$$ROI = \frac{BENEFICIO \text{ NETO}}{FONDOS \text{ PROPIOS}} \times 100$$

$$ROI = \frac{44888}{105858} \times 100$$

$$ROI = 42.40\%$$

Interpretación: según la tabla y la fórmula aplicada se tiene como resultado de rentabilidad financiera para la empresa un porcentaje de 42.40%, por lo tanto, por cada 1.00 sol invertido por el dueño de la empresa está obteniendo un beneficio de 0.42 soles.

Hipótesis:

Hi: La evaluación de costos incide positivamente en la rentabilidad de la panadería la Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022.

Ho: La evaluación de costos no incide positivamente en la rentabilidad de la panadería la Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022.

Tabla 37:

Incidencia de los costos en la rentabilidad.

COSTEO SEGÚN EMPRESA																
DESCRIPCIÓN	PANES ESPECIALES		PAN GOURMET		PAN YEMA	PAN FRANCÉS		PAN CIABATTA		PAN CROISSANT		PAN HAMBURGUESA	TOTAL			
Costo de producción	S/	294.04	S/	115.12	S/	85.85	S/	90.40	S/	45.29	S/	75.42	S/	61.88	S/	768.00
Ventas		432	S/	160.00	S/	96.00	S/	144.00	S/	84.00	S/	120.00	S/	120.00	S/	1,156.00
Utilidad	S/	137.96	S/	44.88	S/	10.15	S/	53.60	S/	38.71	S/	44.58	S/	58.12	S/	388.00
Rentabilidad		47%		39%		12%		59%		85%		59%		94%		51%
COSTEO REAL																
DESCRIPCIÓN	PANES ESPECIALES		PAN GOURMET		PAN YEMA	PAN FRANCÉS		PAN CIABATTA		PAN CROISSANT		PAN HAMBURGUESA	TOTAL			
Costo de producción	S/	318.46	S/	182.88	S/	123.46	S/	90.96	S/	61.15	S/	111.06	S/	92.16	S/	980.14
Ventas	S/	432.00	S/	160.00	S/	96.00	S/	144.00	S/	84.00	S/	120.00	S/	120.00	S/	1,156.00
Utilidad		113.54		-22.88		-27.46		53.04		22.85		8.94		27.84		175.86
Rentabilidad		36%		-13%		-22%		58%		37%		8%		30%		18%

Nota. Elaborado por autores.

Interpretación: La tabla muestra los costos de producción, las ventas y la rentabilidad que tiene cada tipo de pan de acuerdo al costo según la empresa y según el costo real obtenidos, donde se tiene un costo de producción total según costo empresa de S/ 768.00 y una rentabilidad de 51%, pero aplicando el costo real se tiene un costo de producción de S/ 980.14, y una rentabilidad de 18%, con una diferencia en el costo de producción de S/ 212.14, y una diferencia en la rentabilidad del 33%.

Figura 1:

Comparación de costos de producción

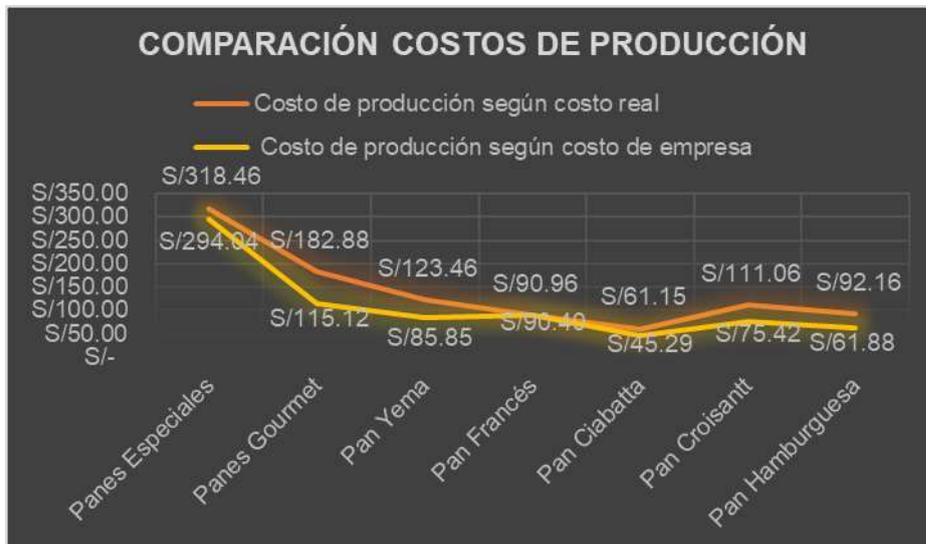


Nota. Elaborado por autores.

Interpretación: Se observa en la figura los costos de producción según costeo de empresa y según costeo real (ver tabla N°9 y N°18). La empresa según su costeo, tenía una perspectiva que su costo de producción por cada tipo de pan era la adecuada, pero fue todo lo contrario al aplicar un costeo real en materia prima, mano de obra directa y los CIF, se tiene un costo de producción más elevada para cada tipo de pan como se aprecia en la gráfica.

Figura 2:

Comparación de ganancia por tipo de pan

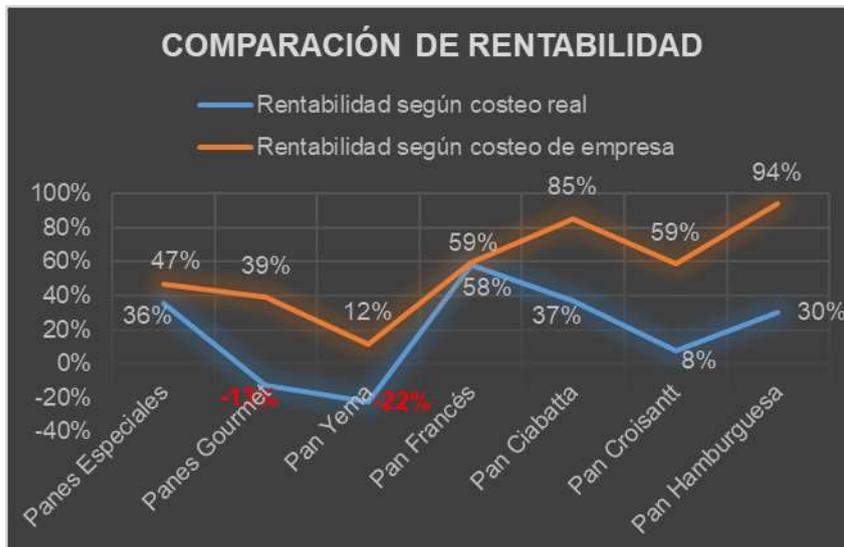


Nota. Elaborado por autores.

Interpretación: Se aprecia en la figura la ganancia que tiene la empresa (ver tabla N°27), por lo tanto, según el costeo de la empresa se tenía una ganancia aceptable como se aprecia en el gráfico, pero al aplicar un costo profundo se obtuvieron datos que reflejan la ganancia real, siendo menor a la esperada por el dueño de la empresa, donde dos tipos de pan están en pérdida.

Figura 3

Comparación de rentabilidad



Nota. Elaborado por autores.

Interpretación: Se aprecia en la gráfica la comparación de la rentabilidad de cada tipo de pan (ver tabla N°28 y N°29). La panadería la Florencia tenía la apreciación que su rentabilidad era elevada de acuerdo al costeo que llevaba el dueño de manera empírica, pero al aplicar un análisis más profundo se encontró una rentabilidad mucho menor para cada tipo de pan, donde 2 tipos de pan están en rojo, como se aprecia en la figura.

Comentario:

Mediante los objetivos desarrollados y con los datos obtenidos en las tablas y las figuras mostradas anteriormente se puede afirmar en la hipótesis planteada, que la evaluación de costos si incide positivamente en la rentabilidad de empresa, porque al tener un costo de producción más alta, la rentabilidad será mucho menor.

V. DISCUSIÓN

Según el objetivo general Determinar la evaluación de costos y su incidencia en la rentabilidad de la panadería la Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022, los resultados encontrados en la tabla N° 37 muestran que los costos inciden en la rentabilidad de la empresa, debido a que se tiene un costo de producción total según costo empresa de S/ 768.00 y una rentabilidad de 51%, pero aplicando el costo real se tiene un costo de producción de S/ 980.14, y una rentabilidad de 18%, con una diferencia en el costo de producción de S/ 212.14, y una diferencia en la rentabilidad del 33%, estos resultado son comparados con Leiva et al (2019) en su artículo de investigación titulada costos de producción y su incidencia en el margen bruto en la empresa Inducalidad S.A. Ecuador. Donde concluye que la empresa basa su análisis de costos en la transformación de su producto, donde no se manejan de manera eficiente los recursos, permitiendo una repercusión en el costo de la producción y en la rentabilidad, también se detectó un bajo nivel en el control interno de los costos y gastos que tiene la empresa, así mismo León (2018) menciona que los costos se encargan de evaluar y medir la producción, Siendo es un desafío para las empresas tener un control en su producción, porque al no llevar un control adecuado afecta de manera directa en la rentabilidad de la empresa. Por lo tanto, el resultado se acepta de acuerdo a lo encontrado por Leiva et al, porque los costos de producción tienen inciden en la rentabilidad de nuestra empresa en estudio.

Los resultados que se han relacionado con el objetivo Analizar la asignación de los costos de producción de la panadería la Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022, los resultados mostrados en la tabla N° 9 muestra el costo de producción que tiene cada tipo de pan y su costo unitario, donde los panes Especiales tienen un costo de producción de S/ 294.04 con un costo unitario de S/ 0.23 por cada pan, del mismo modo los panes Gourmet tiene un costo de producción de S/ 115.12 con un costo unitario de S/ 0.24, así mismo el pan Yema tiene un costo de producción de S/ 85.85, con un costo unitario de S/ 0.30, también el pan Francés tiene un costo de producción de S/ 90.40, con un costo unitario de S/ 0.21, para el pan Ciabatta se tiene un costo de producción de S/ 45.29, resultando un costo

unitario de S/ 0.18, también el costo de producción del pan croissant es de S/ 75.42, con un costo unitario de S/ 0.31 finalmente para el pan hamburguesa se tiene un costo de producción de S/ 61.88, con un costo unitario de S/ 0.41 por cada pan producido estos resultados son comparados con Cando y Moreno (2022) en su tesis titulada Los costos de producción y la rentabilidad en microempresas del sector panificador de la ciudad de Ambato-Ecuador, concluyendo que para la elaboración del pan tapado en la materia prima se tiene un costo promedio unitario para el pan tapado de \$ 0,09, en el pan empanada \$ 0,10, por consiguiente, en la mano de obra unitaria costo el pan tapado \$ 0,0085 y en el pan empanada \$ 0,008, en los costos indirectos unitarios el pan tapado costo \$ 0,0078 y la empanada es de \$ 0,0045. por lo tanto, para Melean y Torres (2021) los costos de producción son los gastos que incurre una empresa en el proceso de transformación para obtener un producto terminado. Por lo tanto, este resultado se asemeja al encontrado por Cando y Moreno, por que muestra la asignación de los costos de producción según lo pensado por la empresa y cuáles han sido los diferentes costos que ha incurrido la empresa para elaborar sus diferentes tipos de pan y también se muestra los costos unitarios de nuestra empresa estudiada.

Según el objetivo Determinar los costos reales de la panadería la Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022, donde los panes especiales tienen un costo de producción de S/ 318.46 con un costo unitario de S/ 0.25 por cada pan, del mismo modo los panes Gourmet tiene un costo de producción de S/. 182.88 con un costo unitario de S/. 0.38, así mismo el pan Yema tiene un costo de producción de S/ 123.46, con un costo unitario de S/ 0.43, también el pan francés tiene un costo de producción de S/ 90.96 y un costo unitario de S/ 0.21, para el pan Ciabatta se tiene un costo de producción de S/ 61.15, resultando un costo unitario de S/. 0.24, también el costo de producción del pan croissant es de S/ 111.06, con un costo unitario de S/ 0.46 finalmente para el pan Hamburguesa se tiene un costo de producción de S/ 92.16, con un costo unitario de S/ 0.61 por cada pan producido. este resultado es comparado con Meléndez y silva (2019) en su tesis titulada Evaluación de los costos y su incidencia en la rentabilidad de la Panadería San José, Nuevo Chimbote - periodo 2019, concluyendo el resultado del cálculo del

costo real se obtuvieron los siguientes: S/. 0.108 por pan italiano, S/. 0.098 por pan manteca, S/. 0.085 por pan cachito, S/. 0.086 para pan de yema y S/. 0.098 para pan francés, además Rincón et al (2019) los costos son los egresos de dinero que se realizaron en los procesos de fabricación de un producto o servicio, mediante el costeo se encuentra el costo real que ha incurrido una empresa para elaborar sus diferentes productos. Por lo tanto, el resultado afirma el encontrado por Meléndez y Silva, porque ambas empresas llevaban un costeo empírico según el conocimiento del gerente o dueño, pero al aplicar un costo más profundo a sus tipos de panes, se han logrado obtener los reales que son muy diferentes a los pensados por la empresa.

Según el objetivo Identificar los costos de producción de la panadería la Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022, los resultados encontrados en la tabla 26 muestra los costos de producción según la empresa y los costos reales que se han encontrados mostrando una diferencia en el costo de producción de S/ 181.73, este resultado es comparado con Gutiérrez et al (2019) en su artículo de investigación titulada incidencia en la implementación de costos por procesos para la determinación de costos unitarios en la panadería Blanca Nubia Nicaragua, concluyendo mediante la implementación del costeo se logró determinar con eficiencia los costos unitarios con relación a los costos incurridos en la producción, así mismo se logró determinar cuáles son sus costos reales en comparación a las estimaciones que hacia la dueña mediante sus anotaciones, Así mismo para Melean y Torres (2021) los costos de producción se encuentran sumando la mano materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación, también es muy utilizado con fines de rentabilidad y toma de decisiones. Por lo tanto, el resultado se acepta lo encontrado por Gutiérrez et al, porque ambas empresas pensaban tener un costo de producción aceptable, pero fue todo lo contrario, debido a que se calculado su costo de producción real, el cual era mucho menor a lo estimado por la empresa.

Según el objetivo Evaluar la rentabilidad de la panadería la Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022. Se encontró el resultado en las tablas N°28 hasta la N° 36 donde se ha obtenido la rentabilidad para cada tipo de pan, La panadería la Florencia tenía la apreciación que su rentabilidad era elevada de acuerdo al costeo que llevaba el dueño de manera empírica, pero al aplicar un análisis más profundo se encontró una rentabilidad mucho menor para cada tipo de pan, donde 2 tipos de pan están en rojo, algo preocupante porque están arrojando una rentabilidad negativa -13% para el pan gourmet y -22% para el pan yema, también se midió la rentabilidad aplicando los ratios , este resultado es comparado con Aguirre et al (2020) en su artículo de investigación titulada la rentabilidad como herramienta en la toma de decisiones: en una empresa industrial En conclusión, durante los periodos estudiados, su rendimiento patrimonial fue de 9.39% en promedio de los periodos. por otro lado, el rendimiento sobre los activos tuvo un promedio entre los periodos de 6.25%, hasta el año 2015 el ROE y el ROA estuvo en un constante crecimiento, pero en los periodos del año 2016 en adelante todo fue todo lo contrario y se tuvo una abismal caída además para Ríos la rentabilidad viene a ser el beneficio de una inversión realizada, por lo tanto es la relación que tiene la utilidad generada sobre la inversión realizada, y es un factor muy importante para la rentabilidad, conocer el costo de producción. Por lo tanto, este resultado afirma lo encontrado por Aguirre et al por que la rentabilidad es menor y está en una constante caída, y es muy importante conocer cuánto es la utilidad y rentabilidad de una empresa, porque se sabe cómo está marchando y así se toma las mejores decisiones.

VI. CONCLUSIONES

1. La investigación realizada determina que, al aplicar un costeo más profundo y detallado, tiene incidencia en la rentabilidad de la empresa, porque al aplicar un costeo real se tiene un costo de producción de S/ 980.14, y una rentabilidad de 18%, con una diferencia en el costo de producción de S/ 212.14, y una diferencia en la rentabilidad del 33%.
2. Se realizó la asignación de los costos de producción, donde los panes Especiales tienen un costo de producción de S/ 294.04, del mismo modo los panes gourmet son S/ 115.12, así mismo del pan de Yema es de S/ 85.85, también el pan Francés es de S/ 90.40, para el pan Ciabatta es de S/ 45.29, también del pan Croissant es de S/ 75.42, finalmente para el pan Hamburguesa se tiene un costo de producción de S/ 61.88.
3. Se determinó los costos reales de la empresa donde los panes especiales tienen un costo de producción de S/ 318.46, del mismo modo los panes Gourmet es de S/. 182.88, así mismo el pan de yema es de S/ 123.46, también el pan Francés fue de S/ 90.96, para el pan Ciabatta es de S/ 61.15, también el pan Croissant es de S/ 111.06, finalmente para el pan Hamburguesa se tiene un costo de producción de S/ 92.16.
4. Se identificó los costos de producción según lo pensado por empresa y según su costo real, donde se tiene un costo de producción total según costo empresa de S/ 768.00, pero aplicando el costo real se tiene un costo de producción de S/ 980.14, con una diferencia en el costo de producción de S/ 212.14.
5. Se evaluó la rentabilidad de la empresa teniendo como resultado según empresa una rentabilidad de 51%, pero aplicando el costo real se tiene una rentabilidad de 18%, con una diferencia en la rentabilidad del 33%. Además, se tiene una rentabilidad negativa en dos tipos de panes en los Gourmets con una rentabilidad de -13% y el pan de Yema con -22%.

VII. RECOMENDACIONES

1. Dar una mayor importancia a los costos de producción de sus diferentes tipos de panes, porque le permitirá colocar los precios adecuados y tomar las mejores decisiones que sean beneficiosas para la empresa.
2. Implementar un sistema de costos, que permita obtener los datos reales, en donde esté más detallado la materia prima que se utiliza, su mano de obra y sus costos indirectos de fabricación, debido a que los costos llevados por el propietario de la empresa no eran los adecuados.
3. Contratar a un especialista en el tema de costos que les ayude a tener más comprensión sobre la materia. Así mismo para obtener un mejor control en los inventarios se utilizará los Kardex, para controlar las entradas y salidas de la materia prima.
4. Disminuir los costos de producción de los panes gourmet y de yema, debido a que su precio de venta es menor al costo de producción, afectando en la ganancia, así mismo se debe incrementar el precio de venta de dichos panes. También se sugiere aumentar la producción del pan Francés y del Ciabatta porque sus utilidades y rentabilidad son mayores a los demás panes ofertados.
5. Disminuir los costos de producción e incrementar la rentabilidad se recomienda a la empresa cotizar los insumos utilizados con proveedores de otras ciudades por que los precios son más baratos comparados a los de la ciudad de Cajabamba que son mucho más caros.

REFERENCIAS

- Aguilar, O. y Bajali, S. (2019). *Ahorrar para transformar, un catalizador para la adopción de la disrupción digital*, 5-10.
<https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/cl/Documents/process-and-operations/cl-2019-LATAM-Cost%20Survey.pdf>
- Alayo Paredes, S. M., Miñano Arteaga, L. J., Sevilla Gamarra, M. A., & Arias Pereyra, G. P. (2022). *Los costos laborales y su Incidencia en la Rentabilidad de la Empresa MEPCO S.A.C Provincia Trujillo Año 2021*. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 6(4), 6020-6041.
https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v6i4.3142
- Alvarado, M., Sánchez, O., Holguín, O. (2022) *Metodología de la investigación paso a paso*. Editorial Grupo Compás.
<http://142.93.18.15:8080/jspui/handle/123456789/874>
- Arellano, L. (2018). *Implementación del sistema de costos ABC y su incidencia en la rentabilidad en una empresa Industrial, Lima 2018* (Tesis para optar título profesional, Universidad Privada Norbert Wiener). Repositorio institucional – WIENER.
<https://repositorio.uwiener.edu.pe/xmlui/bitstream/handle/20.500.13053/2064/TITULO%20-%20Lady%20Melody%20del%20Rosario%20Arellano%20Araujo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Arellano, O. y Santillan, F. (2021). *Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad, de la empresa productos alimenticios San Salvador, período 2018*. (Tesis de pregrado, Universidad nacional de Chimborazo). Repositorio Digital UNACH. <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/7984>
- Arias, I., Vallejo, M. & Ibarra, M. (2020). *Los costos de producción industrial en el Ecuador*, *Revista espacios*, 41(7), 8-17.
<https://www.revistaespacios.com/a20v41n07/20410708.html>
- Belloso, L. (2019). *Rentabilidad en las empresas de construcción y montaje*. *IPSA Scientia, Revista científica Multidisciplinaria*, 6(1), 81–99.
<https://doi.org/10.25214/27114406.1055>

- Cabrera De Palacio, M. D., (2018). La contabilidad de costos en la producción de bienes y servicios. Revisión bibliográfica actualizada (2010-2018). *En-Contexto Revista de Investigación en Administración, Contabilidad, Economía y Sociedad*, 6(9), 203-230. <https://www.redalyc.org/journal/5518/551857283010/551857283010.pdf>
- Caminos, W. y Santillán, M. (2023). Contabilidad de costos y comercial para PYMES. Editorial Grupo Compás. <http://142.93.18.15:8080/jspui/handle/123456789/928?mode=full>
- Carhuacho, I. M. & Moreno, R. Y. (2021). Costos en una empresa industrial de Lima, 2020. *Espíritu Emprendedor TES*, 5(1), 1–16. <https://doi.org/10.33970/eetes.v5.n1.2021.212>
- Casanova Villalba, C.I., Núñez Liberio, R.V. & Navarrete Zambrano, C.M. (2020). Gestión y costos de producción: Balances y perspectivas, *Revista de Ciencias Sociales (Ve)*, 27(1), 302-312. <https://www.redalyc.org/journal/280/28065533025/>
- Casanova Villalba, C. I., Núñez Liberio, R. V., Navarrete Zambrano, C. M., & Proaño González, E. A. (2021). Gestión y costos de producción: Balances y perspectivas. *Revista de Ciencias Sociales (Ve)*, XXVII (1), 302-314. <https://www.redalyc.org/journal/280/28065533025/28065533025.pdf>
- Casiano, M. y Nieves, J. (2017). *Incidencia de los costos de producción en la rentabilidad de la panadería y pastelería DONIL SRL, Moche, 2017* (Tesis para obtener título profesional, Universidad católica de Trujillo). Repositorio de DSPACE. <https://docplayer.es/156302609-Universidad-catolica-de-trujillo-benedicto-xvi-facultad-de-ciencias-administrativas-y-economicas-escuela-profesional-de-contabilidad.html>
- Chuquilín Bazán, Y. J., Reyna Aguedita, T. S., & Ugaz Barrantes, C. E. (2019). Costos de producción y rentabilidad de la empresa RUTSBEL dedicada a la Fabricación de Calzado, *El Porvenir* 2016. *YACHAQ*, 1(2), 51–71. <https://doi.org/10.46363/yachaq.v1i2.69>
- Coronado, I.P. (2019). modelo de costos para mejorar su rentabilidad en las mypes de la industria en Lambayeque. *Revista Científica TZHOECOEN*. 11(3), 87-102. <https://revistas.uss.edu.pe/index.php/tzh/article/view/1224/1041>

- Cruzado, V. (2020). *Los costos indirectos fijos incurridos en una producción anormal como gastos deducibles en el impuesto a la renta, en las empresas industriales corporativas del departamento de lima, 2019-2020*. (Tesis de doctorado, Universidad san Martin de Porres). Repositorio académico USMP. <https://repositorio.usmp.edu.pe/handle/20.500.12727/6890>
- Daldo Araujo, V. & Hernández Benítez, R. (2017). Aprendizaje tecnológico, estrategia para impulsar el desarrollo y competitividad del sector de la panificación en La Guajira colombiana. *Revista de investigación interdisciplinar en biodiversidad y desarrollo sostenible, ciencia, tecnología e innovación y procesos productivos industriales*, 4(1). https://dialnet.unirioja.es/buscar/documentos?querry=Dismax.DOCUMENTA_L_TODO=APRENDIZAJE+TECNOL%C3%93GICO%2C+ESTRATEGIA+PARA+IMPULSAR+EL+DESARROLLO+Y+COMPETITIVIDAD+DEL+SECTOR+DE+LA+PANIFICACI%C3%93N+EN+LA+GUAJIRA+COLOMBIANA
- Gálvez, L. (2018). *Sistema de costos por procesos y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Agroinversiones Ogoriz SRL, distrito Ascope – 2018* (Tesis para obtener título profesional, Universidad Nacional de Trujillo). Repositorio institucional – UNITRU. <https://dspace.unitru.edu.pe/handle/UNITRU/15428?show=full>
- Guevara Alban, G., Verdesoto Arguello, A., & Castro Molina, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *RECIMUNDO*, 4(3), 163-173. [doi:10.26820/recimundo/4.\(3\).julio.2020.163-173](https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173)
- Herrera, O. y Sevilla, C. (2021). *Costos de producción y su efecto en la rentabilidad en una empresa agrícola de la ciudad de Trujillo, 2016-2020*. (Tesis para obtener título profesional, Universidad Cesar Vallejo). Repositorio Institucional – UCV. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/80919?show=full>

- INEI. (2018). Características Económicas y Financieras de las Empresas Comerciales.
https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1464/libro.pdf
- Gaytan, j. (2022). Business Analysis and Financial Ratios, 1(46), 101-109.
<https://www.redalyc.org/journal/5718/571871583006/>
- Gutiérrez Fuentes, T. E., Hernández Dávila, K. T. & Toruño Martínez, L. B. (2020). Incidencia en la implementación de costos por procesos para la determinación de costos unitarios en la panadería Blanca Nubia Nicaragua. *FAREM – Estelí*. <https://repositorio.unan.edu.ni/13346/1/20033.pdf>
- Jay surti. (2021). Riesgo y rendimiento, la búsqueda de rentabilidad, 58(2), 48-49.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8024684>
- Leiva Veloz, S. V., Vera Vela G. E. & Duque González, Á. S. (2019, agosto). Los costos de producción y su incidencia en el margen bruto de la empresa INDUCALIDAD S.A. *Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8772462>
- León, R. (2018). La evaluación de los costos de calidad y su generalización en empresas de la Provincia Granma. *Revista INNOVA ITFIP*, 3 (1), 7-13.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7964677>
- Macías Lozano, H. & Estefano Almeida, M. (2022). Los costos de producción y la incidencia en la rentabilidad de las industrias en Guayaquil, *Revista Polo del Conocimiento*, 7(11), 1064-1077.
<https://polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/view/4908>
- Mejía, C. (2020). *Principales fines del costo de producción y su importancia en las empresas*. (Tesis de bachiller, Universidad de la selva peruana). Repositorio institucional de UPS.
<http://repositorio.ups.edu.pe/bitstream/handle/UPS/241/MONOGRAFIA%20-%20CYNTHIA%20MEJIA.pdf>

- Meleán Romero, R., y Torres, F. (2018). Gestión de costos en las cadenas productivas: reflexiones sobre su génesis. *Retos Revista de Ciencias de la Administración y Economía*, 11(21), pp. 131-146. <https://doi.org/10.17163/ret.n21.2021.08>
- Melendez, F. & Silva, A. (2022). *Evaluación de los costos y su incidencia en la rentabilidad de la Panadería San José, Nuevo Chimbote - periodo 2019*. (Tesis para obtener título profesional, Universidad Cesar Vallejo). Repositorio UCV. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/38814>
- Mohamed et al (2023). Metodología de la investigación: Guía para el proyecto de tesis. *Instituto Universitario de Innovación Ciencia y Tecnología Inudi Perú*. <https://editorial.inudi.edu.pe/index.php/editorialinudi/catalog/view/82/124/149>
- Molina Cedeño, K., Molina Cedeño, P. & Laje Montoya, J. (2019). La contabilidad de costos y su relación en el ámbito de aplicación de las entidades manufactureras o industriales. <https://doi.org/10.5281/zenodo.3240566>
- Morante, G. L. (2020). *Propuesta de mejora en gestión logística para reducir costos operacionales de la empresa Nesor Industriales V&V S.A.C. en el año 2020*. (Tesis de licenciatura, Universidad Privada del Norte). Repositorio de la Universidad Privada del Norte. <https://hdl.handle.net/11537/26494>
- Muyulema Allaica, C. A., Muyulema Allaica, J. C., Pucha Medina, P. M. & Ocaña Parra, S. V. (2020). Los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de una empresa avícola integrada del Ecuador: caso de estudio. *Visionario Digital*, 4(1), 43-66. <https://doi.org/10.33262/visionariodigital.v4i1.1089>
- OTZEN, T. & MANTEROLA C. (2017). Técnicas de muestreo sobre una población a estudio. *Int. J. Morphol.*, 35(1):227-232. <https://scielo.conicyt.cl/pdf/ijmorphol/v35n1/art37.pdf>

- Párraga Franco, Silvana Mariela, Pinargote Vázquez, Nancy Fabiola, García Álava, Carmen Marcela, & Zamora Sornoza, Juan Carlos. (2021). Indicadores de gestión financiera en pequeñas y medianas empresas en Iberoamérica: una revisión sistemática. *Dilemas contemporáneos: educación, política y valores*, 8(2), 26. Epub 21 de abril de 2021. <https://doi.org/10.46377/dilemas.v8i.2610>
- Ramos Farroñan, E. V., Huacchillo Pardo, L. A., & Portocarrero Medina, Y. P. (2020). El sistema de costos ABC como estrategia para la toma de decisiones empresarial. *Universidad y Sociedad*, 12(2), 178-183. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202020000200178&lang=es
- Rincón-Soto, Carlos Augusto, Sánchez-Mayorga, Ximena, & Cardona-Restrepo, Lelia Marcela. (2019). Clasificación teórica de los costos. *Revista EAN*, (87), 193-206. <http://www.scielo.org.co/pdf/ean/n87/0120-8160-ean-87-193.pdf>
- Rios, M. (2018). The cost management system influence in the smes' business indicators. *International Journal of Professional Business Review*. 3(1), 17-29. <https://www.redalyc.org/journal/5536/553658821002/>
- Rocha, A., Evangelista, S., Aldo, R. (2017). Performance measurement models and their influence on net fundraising of investment funds. *Revista Contabilidade & Finanças*, 29(78), 435-451. <https://www.redalyc.org/journal/2571/257157799008/>
- Ruiz, D. (2020). Conocimiento en costos y presupuestos, y la gestión de empresarios de las MYPES de fabricación láctea, provincia de Cajamarca, 2010. *Revista ciencia y tecnología*, 16(3), 33-44. <https://revistas.unitru.edu.pe/index.php/PGM/article/view/3008>
- Ruiz, L. (2021). *Evaluación de los costos de servicios y su incidencia en la rentabilidad del Restaurante "Lucecita", Moro – Periodo 2021*. (Tesis para optar título profesional, Universidad Cesar Vallejo). Repositorio Institucional – UCV. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/82428>
- Sanches Cabrera, R. (2018). Departamento de ciencias económicas administrativas y del comercio. *Revista de investigación SIGMA* 5(2), 8-22. <https://journal.espe.edu.ec/ojs/index.php/Sigma/issue/view/263>

- Sánchez Flores, F. A. (2019). Fundamentos epistémicos de la investigación cualitativa y cuantitativa: consensos y disensos. *Revista Digital de Investigación en Docencia Universitaria*, 13(1), 102-122.
<https://dx.doi.org/10.19083/ridu.2019.644>
- Soto Mujica, J. C. H. (2021, 29 de diciembre). Propuesta de sistema de costos e incidencia en la utilidad de la lavandería Industrial Wash S.A.C. *Quipukamayoc*, 29(61),85–94.
<https://doi.org/10.15381/quipu.v29i61.20969>
- Useche, M., Artigas, W., Queipo, B. y Perozo, É. (2019). *Técnicas e instrumentos de recolección de datos cuali-cuantitativos*. Universidad de la Guajira.
<https://repositoryinst.uniguajira.edu.co/handle/uniguajira/467>
- Vallejo, H. & Jaramillo, M. (2017). Costos modalidad de órdenes de producción. *Editorial* UTN.
<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/7077/1/LIBRO%20Costos.pdf>
- Villasmil, M., Reyes, J. & González, C. (2020). Tipos de rentabilidad: consecuencias de una eficiente gestión estratégica de costos en empresas manufactureras del plástico Capítulo 8. pp. 269 -296.
<https://dspace.tdea.edu.co/bitstream/handle/tdea/1074/CAPITULO%208.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Zambrano-Farías, Fernando José, Sánchez-Pacheco, María Estefanía, & Correa-Soto, Sara Rocío. (2021). Análisis de rentabilidad, endeudamiento y liquidez de microempresas en Ecuador. *RETOS. Revista de Ciencias de la Administración y Economía*, 11(22), 235-249.
<https://doi.org/10.17163/ret.n22.2021.03>

ANEXOS

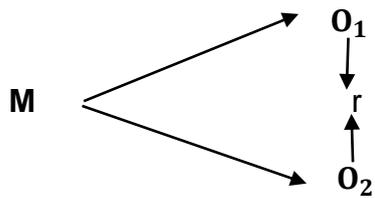
Anexo 1:

Tabla de operacionalización de variables

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN
Costos	Son los egresos de dinero que se realizaron en los procesos de fabricación de un producto o servicio (Rincon et al, 2019).	En la presente investigación se utilizó la técnica del análisis documental y como instrumento: la estructura de costos, estados financieros y ratios.	Costo directo	Materia prima directa	Razón
				Mano de obra directa	
			Costo indirecto	Materia prima indirecta	
				Mano de obra indirecta	
				Otros gastos indirectos de fabricación	
Rentabilidad	La rentabilidad viene a ser el beneficio de una inversión realizada, por lo tanto, es la relación que tiene la utilidad generada sobre la inversión realizada (Ríos, 2018).	En la presente investigación se utilizó la técnica del análisis documental y como instrumento la estructura de costos, estados financieros y ratios.	Ratios de rentabilidad	Margen de utilidad bruta	Razón
				Margen operacional	
				Rentabilidad económica	
				Rentabilidad financiera	
				Margen de utilidad neta	

Anexo 2:

Fórmula para determinar la muestra

**Anexo 3:**

Instrumento de recolección de datos: Estructura de costeo

**HOJA DE COSTOS**

PRODUCTO	PANES ESPECIALES	
UNIDADES PRODUCIDAS		1296
MATERIA PRIMA DIRECTA	S/	117.87
MANO DE OBRA DIRECTA	S/	47.03
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	S/	153.56
COSTO DE PRODUCCIÓN	S/	318.46
COSTO UNITARIO	S/	0.25
VENTAS	S/	432.00
UTILIDAD	S/	113.54
RENTABILIDAD		36%

Nota. Elaborado por autores.



HOJA DE COSTOS

PRODUCTO	PANES GOURMET	
UNIDADES PRODUCIDAS		480
MATERIA PRIMA DIRECTA	S/	47.67
MANO DE OBRA DIRECTA	S/	47.03
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	S/	88.18
COSTO DE PRODUCCIÓN	S/	182.88
COSTO UNITARIO	S/	0.38
VENTAS	S/	160.00
UTILIDAD	-S/	22.88
RENTABILIDAD		-13%

Nota. Elaborado por autores.



HOJA DE COSTOS

PRODUCTO	PAN YEMA	
UNIDADES PRODUCIDAS		288
MATERIA PRIMA DIRECTA	S/	40.42
MANO DE OBRA DIRECTA	S/	23.51
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	S/	59.53
COSTO DE PRODUCCIÓN	S/	123.46
COSTO UNITARIO	S/	0.43
VENTAS	S/	96.00
UTILIDAD	-S/	27.46
RENTABILIDAD		-22%

Nota. Elaborado por autores.



HOJA DE COSTOS

PRODUCTO	PAN FRANCÉS	
UNIDADES PRODUCIDAS		432
MATERIA PRIMA DIRECTA	S/	31.43
MANO DE OBRA DIRECTA	S/	15.67
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	S/	43.86
COSTO DE PRODUCCIÓN	S/	90.96
COSTO UNITARIO	S/	0.21
VENTAS	S/	144.00
UTILIDAD	S/	53.04
RENTABILIDAD		58%

Nota. Elaborado por autores.



HOJA DE COSTOS

PRODUCTO	PAN CIABATTA	
UNIDADES PRODUCIDAS		252
MATERIA PRIMA DIRECTA	S/	16.00
MANO DE OBRA DIRECTA	S/	15.67
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	S/	29.49
COSTO DE PRODUCCIÓN	S/	61.15
COSTO UNITARIO	S/	0.24
VENTAS	S/	84.00
UTILIDAD	S/	22.85
RENTABILIDAD		37%

Nota. Elaborado por autores.



HOJA DE COSTOS

PRODUCTO	PAN HAMBURGUESA	
UNIDADES PRODUCIDAS		150
MATERIA PRIMA DIRECTA	S/	32.05
MANO DE OBRA DIRECTA	S/	15.67
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	S/	44.44
COSTO DE PRODUCCIÓN	S/	92.16
COSTO UNITARIO	S/	0.61
VENTAS	S/	120.00
UTILIDAD	S/	27.84
RENTABILIDAD		30%

Nota. Elaborado por autores.



HOJA DE COSTOS

PRODUCTO	PAN CROISSANT	
UNIDADES PRODUCIDAS		240
MATERIA PRIMA DIRECTA	S/	34.00
MANO DE OBRA DIRECTA	S/	23.51
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	S/	53.55
COSTO DE PRODUCCIÓN	S/	111.06
COSTO UNITARIO	S/	0.46
VENTAS	S/	120.00
UTILIDAD	S/	8.94
RENTABILIDAD		8%

Nota. Elaborado por autores.

Anexo 4:

Instrumento de recolección de datos: Estructura de ratios.

FÓRMULAS DE RATIOS

MARGEN BRUTO $MB = \frac{VENTAS - COSTO DE VENTAS}{VENTAS}$

MARGEN OPERACIONAL $MO = \frac{UTILIDAD OPERACIONAL}{VENTAS} \times 100$

MARGEN DE UTILIDAD NETA $MU = \frac{UTILIDAD NETA}{VENTAS} \times 100$

RENTABILIDAD ECONÓMICA $ROI = \frac{BENEFICIO ANTES DE IMPUESTOS}{ACTIVOS TOTALES} \times 100$

RENTABILIDA FINANCIERA $ROI = \frac{BENEFICIO NETO}{FONDOS PROPIOS} \times 100$

Nota: Elaborado por autores, estas fórmulas se aplicaron para ver cómo está marchando la empresa y ver su rentabilidad.

Documentos para realizar las ratios

"BALANCE GENERAL"

EJERCICIO:

R.U.C.

APELLIDOS Y NOMBRES, DENOMINACION O RAZON SOCIAL:

	EJERCICIO		EJERCICIO
ACTIVO		PASIVO Y PATRIMONIO	
<u>ACTIVO CORRIENTE</u>		<u>PASIVO CORRIENTE</u>	
CAJA Y BANCOS	0.00	SOBRE GIROS Y PAGARES BANCARIOS	
VALORES NEGOCIABLES		CUENTAS POR PAGAR COMERCIALES	0.00
CUENTAS POR COBRAR COMERCIALES	0.00	CUENTAS POR PAGAR A VINCULADAS	
CUENTAS POR COBRAR A VINCULADAS		OTRAS CUENTAS POR PAGAR	0.00
OTRAS CUENTAS POR COBRAR		PARTE CORRIENTE DE LAS DEUDAS A LARGO PLAZO	
EXISTENCIAS	0.00	TOTAL PASIVO CORRIENTE	0.00
GASTOS PAGADOS POR ANTICIPADO			
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	0.00	<u>PASIVO NO CORRIENTE</u>	
		DEUDAS A LARGO PLAZO	
<u>ACTIVO NO CORRIENTE</u>		CUENTAS POR PAGAR A VINCULADAS	
CUENTAS POR COBRAR A LARGO PLAZO		INGRESOS DIFERIDOS	
CUENTAS POR COBRAR A VINCULADAS A LARGO PLAZO		IMPUESTO A LA RENTA Y PARTICIPACIONES DIFERIDAS PASIVO	0.00
OTRAS CUENTAS POR COBRAR A LARGO PLAZO		TOTAL PASIVO NO CORRIENTE	0.00
INVERSIONES PERMANENTES			
INMUEBLE MAQUINARIA Y EQUIPO		TOTAL PASIVO	0.00
(NETO DE DEPRECIACION ACUMULADA)			
ACTIVOS INTANGIBLES(NETO DE AMORTIZACION ACUMULADA)		CONTINGENCIAS	
IMPUESTO A LA RENTA Y PARTICIPACIONES DIFERIDOS ACTIVO		INTERES MINORITARIO	
OTROS ACTIVOS			
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	0.00	PATRIMONIO NETO	
		CAPITAL	0.00
TOTAL ACTIVO	0.00	CAPITAL ADICIONAL	
		RESERVAS LEGALES	
		OTRAS RESERVAS	
		RESULTADOS ACUMULADOS	
		RESULTADO DEL EJERCICIO	0.00
		TOTAL PATRIMONIO NETO	0.00
		TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO NETO	0.00

ESTADO DE RESULTADOS

EJERCICIO:

RUC:

DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL:

DESCRIPCIÓN	IMPORTE
Ventas Netas (ingresos operacionales)	
Otros Ingresos Operacionales	
Total de Ingresos Brutos	
Costo de ventas	
Utilidad Bruta	
Gastos Operacionales	
Gastos de Administración	
Gastos de Venta	
Utilidad Operativa	
Otros Ingresos (gastos)	
Ingresos Financieros	
Gastos Financieros	
Otros Ingresos	
Otros Gastos	
Resultados antes de Participaciones e Impuesto a la Renta	
Participaciones	
Impuesto a la Renta	
Utilidad (Pérdida) Neta del Ejercicio	

Anexo 5.
**AUTORIZACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN PARA PUBLICAR SU IDENTIDAD
EN LOS RESULTADOS DE LAS INVESTIGACIONES**

DIRECTIVA DE INVESTIGACIÓN N° 002-2022-VI-UCV

Datos Generales

Nombre de la Organización:	RUC: 20608157256
Panadería la Florencia E.I.R.L	
Nombre del Titular o Representante legal:	
Nombres y Apellidos Jairo Briceño Rodríguez	DNI: 41857264

Consentimiento:

De conformidad con lo establecido en el artículo 7º, literal “f” del Código de Ética en Investigación de la Universidad César Vallejo (*), autorizo [x], no autorizo [] publicar LA IDENTIDAD DE LA ORGANIZACIÓN, en la cual se lleva a cabo la investigación:

Nombre del Trabajo de Investigación	
Evaluación de costos y su incidencia en la rentabilidad de la panadería La Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022	
Nombre del Programa Académico: Contabilidad	
Autor: Nombres y Apellidos Briceño Zavaleta, Pierr Alexander Rosas Carrión, Kelbin Jhonattan	DNI: 78115918 70392309

En caso de autorizarse, soy consciente que la investigación será alojada en el Repositorio Institucional de la UCV, la misma que será de acceso abierto para los usuarios y podrá ser referenciada en futuras investigaciones, dejando en claro que los derechos de propiedad intelectual corresponden exclusivamente al autor (a) del estudio.

Lugar y Fecha:

Firma y sello: _____
(Titular o Representante legal de la Institución)


Briceño Zavaleta, Pierr Alexander

(*) Código de Ética en Investigación de la Universidad César Vallejo-Artículo 7º, literal “f” **Para difundir o publicar los resultados de un trabajo de investigación es necesario mantener bajo anonimato el nombre de la institución donde se llevó a cabo el estudio, salvo el caso en que haya un acuerdo formal con el gerente o director de la organización, para que se difunda la identidad de la institución. Por ello, tanto en los proyectos de investigación como en los informes o tesis, no se deberá incluir la denominación de la organización, pero sí será necesario describir sus características.**

Anexo 6:
Fotos de maquinaria de la empresa

- **Divisora**



Nota. Maquinaria de la panadería la Florencia.

- **Mesa de trabajo de acero inoxidable**



Nota. Maquinaria de la panadería la Florencia.

- **Amasadora**



Nota. Maquinaria de la panadería la Florencia.

- **Coches para horno**



Nota. Maquinaria de la panadería la Florencia.

- Latas para coche



Nota. Maquinaria de la panadería la Florencia.

- Horno



Nota. Maquinaria de la panadería la Florencia.

Anexo 7:
Taller



Nota. Taller de la panadería la Florencia.

Anexo 8:
Tipos de panes

- **Panes Especiales**



Nota. Pan Caracol de la panadería la Florencia.



Nota. Pan Integral de la panadería la Florencia.



Nota. Pan Tres Semillas de la panadería la Florencia.



- **Panes Gourmet**



Nota. Pan de Pizza y Ajonjolí de la panadería la Florencia.



Nota. Pan de Aceituna de la panadería la Florencia.

- **Pan de Yema**



Nota. Pan de Yema de la panadería la Florencia.

- **Pan Francés**



Nota. Pan Francés de la panadería la Florencia.

- **Pan Ciabatta**



Nota. Pan Ciabattade la panadería la Florencia.

- **Pan Croissant**



Nota. Pan Croissant de la panadería la Florencia.

- **Pan Hamburguesa**



Nota. Pan Hamburguesa de la panadería la Florencia.



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, SEVILLA GAMARRA MARCO ANTONIO, docente de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES de la escuela profesional de CONTABILIDAD de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - TRUJILLO, asesor de Tesis titulada: "Evaluación de Costos y su Incidencia en la Rentabilidad de la Panadería La Florencia E.I.R.L., Cajabamba, 2022", cuyos autores son ROSAS CARRION KELBIN JHONATTAN, BRICEÑO ZAVALITA PIERR ALEXANDER, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 13.00%, verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

He revisado dicho reporte y concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la Tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

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 vigentes de la Universidad César Vallejo.

TRUJILLO, 03 de Julio del 2023

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
SEVILLA GAMARRA MARCO ANTONIO DNI: 17831218 ORCID: 0000-0002-7350-3982	Firmado electrónicamente por: MSEVILLAG el 07- 07-2023 18:19:34

Código documento Trilce: TRI - 0567300