



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Las mermas y la rentabilidad en la Panificadora Torres S.A.C.,
Lurigancho-Chosica 2023

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Contador Público

AUTORES:

Martel Caycho, Joseph Anthony (orcid.org/0000-0002-8160-1443)

Robles Huamani, Adrian Alejandro (orcid.org/0000-0002-7944-6982)

ASESOR:

Mg. Vizcarra Quiñones, Alberto Miguel (orcid.org/0000-0001-8463-3443)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Finanzas

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:

Desarrollo económico, empleo y emprendimiento

LIMA - PERÚ

2024



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, VIZCARRA QUIÑONES ALBERTO MIGUEL, docente de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES de la escuela profesional de CONTABILIDAD de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - LIMA ATE, asesor de Tesis titulada: "Las mermas y la rentabilidad en la Panificadora Torres S.A.C., Lurigancho-Chosica 2023", cuyos autores son ROBLES HUAMANI ADRIAN ALEJANDRO, MARTEL CAYCHO JOSEPH ANTHONY, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 9.00%, 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.

LIMA, 02 de Julio del 2024

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
VIZCARRA QUIÑONES ALBERTO MIGUEL DNI: 09330150 ORCID: 0000-0001-8463-3443	Firmado electrónicamente por: AVISCARRAQ el 02- 07-2024 09:26:37

Código documento Trilce: TRI - 0787515



Declaratoria de Originalidad de los Autores

Nosotros, ROBLES HUAMANI ADRIAN ALEJANDRO, MARTEL CAYCHO JOSEPH ANTHONY estudiantes de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES de la escuela profesional de CONTABILIDAD de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - LIMA ATE, declaramos bajo juramento que todos los datos e información que acompañan la Tesis titulada: "Las mermas y la rentabilidad en la Panificadora Torres S.A.C., Lurigancho-Chosica 2023", es de nuestra autoría, por lo tanto, declaramos que la Tesis:

1. No ha sido plagiada ni total, ni parcialmente.
2. Hemos mencionado todas las fuentes empleadas, identificando correctamente toda cita textual o de paráfrasis proveniente de otras fuentes.
3. No ha sido publicada, ni presentada anteriormente para la obtención de otro grado académico o título profesional.
4. Los datos presentados en los resultados no han sido falseados, ni duplicados, ni copiados.

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

Nombres y Apellidos	Firma
JOSEPH ANTHONY MARTEL CAYCHO DNI: 70262893 ORCID: 0000-0002-8160-1443	Firmado electrónicamente por: JMARTELCA el 02-07-2024 23:16:50
ADRIAN ALEJANDRO ROBLES HUAMANI DNI: 77340680 ORCID: 0000-0002-7944-6982	Firmado electrónicamente por: AROBLESHUA el 02-07-2024 09:28:29

Código documento Trilce: TRI - 0787516

Dedicatoria

Con afecto y agradecimiento a nuestras familias por su constante apoyo, y a nuestros profesores por su orientación esencial. Agradecemos a todos los que colaboraron en este proyecto; su confianza y respaldo nos motivaron a enfrentar los retos y cumplir nuestros objetivos.

Agradecimiento

Damos gracias a Dios por su dirección y fortaleza, y a nuestras familias por su amor y respaldo constante. A nuestros amigos y compañeros, por su inspiración y compañía durante este recorrido académico. Su fe y confianza en nosotros nos han ayudado a superar los desafíos y alcanzar este logro.

Índice de contenidos

Carátula	i
Declaratoria de autenticidad del asesor	ii
Declaratoria de originalidad de los autores	iii
Dedicatoria	iv
Agradecimiento	v
Índice de contenidos	vi
Índice de tablas	vii
Resumen.....	viii
Abstract	ix
I. INTRODUCCIÓN	1
II. METODOLOGÍA	9
III. RESULTADOS	14
IV. DISCUSIÓN	21
V. CONCLUSIONES	25
VI. RECOMENDACIONES	26
REFERENCIAS	27
ANEXOS.....	1

Índice de tablas

Tabla 1 Estructura de la merma normal por pérdida de peso	15
Tabla 2 Estructura de la merma normal por pérdida por evaporación	16
Tabla 3 Estructura de la merma anormal por mal fabricacion	16
Tabla 4 Estructura de anormal por Sobrantes	17
Tabla 5 Total de la merma normal & anormal - 2023	18
Tabla 6 Costo indirecto Estado de resultados - 2023.....	19
Tabla 7 Rentabilidad margen de utilidad y comparación.....	20

Resumen

La tesis aborda el impacto de las mermas en la rentabilidad de la Panificadora Torres S.A.C. en Lurigancho-Chosica, Perú 2023. La metodología que se empleó en la investigación es básica, se utilizó un diseño no experimental que se aplicó de manera transversal, con un enfoque cuantitativo y se utilizó la recolección y el análisis de datos. La técnica que se empleó fue el análisis documental y el instrumento fue la ficha documental. La población de la investigación fue el registro de mermas del sistema Torres correspondiente al año 2023 y documentos financieros de la panificadora Torres 2023, teniendo como muestra la plantilla de las mermas de la empresa Torres del 2023 y estado financiero de la panificadora Torres 2023. Se concluyó que las mermas si inciden de manera significativa en la rentabilidad de la panificadora Torres SAC en Lurigancho-Chosica 2023.

Palabras clave: Mermas, Rentabilidad, Panificadora

Abstract

The research addresses the impact of waste on the profitability of Panificadora Torres S.A.C. in Lurigancho-Chosica, Peru, in 2023. The methodology used in the research is basic, employing a non-experimental design applied in a cross-sectional manner, with a quantitative approach that involved data collection and analysis. The technique employed was document analysis, and the instrument used was the document sheet. The research population consisted of the waste records from the Torres system for the year 2023 and the financial documents of Panificadora Torres for 2023, with the sample comprising the waste records of the Torres company for 2023 and the financial statements of Panificadora Torres for 2023. It was concluded that waste significantly impacts the profitability of Panificadora Torres S.A.C. in Lurigancho-Chosica in 2023.

Keywords: Wastage, Profitability, Bakery

I. INTRODUCCIÓN

Las panificadoras industriales enfrentan desafíos significativos en la elaboración y repartición de productos elaborados de harina, como el pan, galletas, tortas y pasteles. Uno de los desafíos más grandes consiste en manejar las pérdidas o desperdicios de mercancía durante los procesos de las producciones y distribuciones. Estas pérdidas afectan negativamente la rentabilidad de las empresas, ya que enfatizan los costos de producción, además reducen la ganancia neta, es por ello que disminuye su competitividad en el mercado. Cruz y Vásquez (2021) resaltan que las mermas pueden surgir por diversas razones, incluyendo la calidad deficiente de las materias primas, almacenamiento inadecuado, exceso de inventario, falta de control en la recepción de mercancías y problemas de manejo de temperatura, entre otros aspectos. Estas causas pueden generar diferencias entre las existencias reales y teóricas, lo que se conoce como merma de producto. Además, también pueden resultar en desperdicios de equipos debido a fallas o paradas de maquinaria (Acosta y Pando, 2022).

Según la FAO, en el Caribe y América se pierden anualmente 220 mill. de toneladas de productos de alimento, es así, que representa el 12% de la cantidad productiva. Esto afecta a la industria alimentaria, que debe usar mejor sus recursos para ser más eficiente y rentable. El desperdicio tiene varias causas, como la demanda fluctuante, las faltas de coordinaciones en la cadena de abastecimiento y los criterios estéticos elevados de los consumidores y comerciantes. Para las empresas alimentarias, es clave disminuir el desperdicio para mejorar su competitividad y su compromiso tanto en lo social como ambientalmente. En el sector de la panificación, la rentabilidad depende de varios factores, como el desperdicio y la merma por fallas de gestión y complicaciones en las cadenas y seguimiento de suministros, el incremento de los valores de los productos, igualmente para las materias primas, la mano de obra, puesto que una alta competencia en el mercado y la dificultad para planificar la producción según la demanda. El desperdicio se refiere a los productos que no tienen la calidad requerida o que son rechazados por los clientes, muchos de estos productos se almacenan y luego se desechan, lo que

implica costos y pérdidas para la empresa. Por eso, es importante hacer estudios para medir las pérdidas y la rentabilidad en las panaderías.

Fao describe que la empresa del sector alimenticio sufre o son afectados gravemente en su rentabilidad debido a los desperdicios o mermas debido a ciertas equivocaciones provocadas en la gestión y en la producción, lo cuál puede variar los resultados e indicadores de la rentabilidad, en base a esto, nace la vigilancia o control de las mermas dónde se especificará y analizará las causas y se describe qué o cómo afecta la rentabilidad. Las empresas como las panificadoras, o en otros términos las empresas de industrias alimentarias, necesariamente debe tener análisis de todos sus movimientos en la producción y tener descriptivamente sus controles, sin olvidar la mejoría de gestión.

El sector de supermercados Retail en Latinoamérica enfrenta una gran problemática con las pérdidas de productos perecederos, especialmente la sección de comida, pues globalmente, hay cierta cantidad de pérdidas en lo que respecta a los alimentos que podrían alimentar a muchas personas. Esto ocurre en distintas etapas sobre la cadena alimenticia, desde que se producen hasta que se venden. Este problema no solo tiene implicaciones económicas para los supermercados, sino que también contribuye al desperdicio de recursos naturales y al impacto ambiental negativo. Además, afecta la sostenibilidad de la industria alimentaria y la seguridad alimentaria de la población, especialmente en regiones donde la disponibilidad de alimentos es un desafío constante. Abordar estas pérdidas requiere la implementación de estrategias integrales en todas las etapas de la cadena de suministro, incluyendo medidas para mejorar la planificación de la producción, optimizar las prácticas de almacenamiento y distribución, así como educar a los consumidores sobre la importancia de reducir el desperdicio de alimentos y fomentar el consumo responsable.

Es fundamental que tanto los supermercados como los actores involucrados en la cadena alimentaria trabajen en conjunto para encontrar soluciones innovadoras y sostenibles que ayuden a mitigar este problema y promuevan una gestión más eficiente de los recursos alimentarios disponibles. Fernández (2019) explica que los alimentos se reducen en su volumen, peso,

cantidad y calidad por diferentes causas, y que muchas veces no se pueden recuperar. Además, los productos se desperdician por ingenuas y erradas decisiones o acciones de los comerciantes cómo también consumidores.

Las mermas impactan negativamente en la utilidad neta de la empresa, reflejándose en su estado financiero y en indicadores de rentabilidad (Acosta y Pando, 2022). Es vital para estas panificadoras establecer procedimientos que identifiquen las fuentes de mermas y aplicar técnicas como el flujograma de proceso, observación, entrevistas y análisis para controlarlas y reducirlas.

Iakovlieva (2021). El análisis ha revelado los motivos detrás del exceso de residuos y pérdidas en la producción panadera. Estos factores que inciden en la pérdida de productos de panadería se pueden categorizar en diversas áreas: aquellos derivados de fallos en los mecanismos durante el proceso de producción (debido a errores o averías de la maquinaria) y causas aleatorias (errores humanos). Problemas tecnológicos, como la mala calidad y el incumplimiento de los estándares de calidad para los productos finales, así como daños mecánicos y residuos de producción (como el exceso de harina), el embalaje dañado, el peso insuficiente, el mal estado del pan y los productos de panadería (forma, color, estructura, tamaño del paquete incorrecto) también fueron observados por las grandes panaderías. Los desperdicios debido a formas ineficientes de procesar el pan, cambios en la formulación en la línea de producción y daños durante el transporte fueron insignificantes, según los encuestados de panaderías.

Esta investigación incorpora diversas perspectivas mediante proyectos finalizados, cada uno con sus respectivas variables. Estas investigaciones son fundamentales como antecedentes para el trabajo actual. se comenzará exponiendo los antecedentes nacionales relevantes para nuestra investigación.

En primer lugar, Acosta y Pando (2022) se enfocaron en el procedimiento de la empresa Fruver y su relación con las mermas y la rentabilidad. Realizaron una investigación aplicada y no experimental, utilizando un diseño descriptivo que involucró técnicas como el flujograma de proceso, observación y entrevistas. Descubrieron que las mermas durante el proceso comercial tenían un impacto

negativo en la empresa, reduciendo el resultado de ejercicio y reflejándose financieramente sus estados y lo rentable que puede llegar a ser, según las ratios.

Asimismo, Rúa (2022) investigó la conexión entre el control de existencias y la rentabilidad en la empresa Reyes. En esta investigación de enfoque correlacional y metodología cuantitativa transversal no experimental, se mencionaba que la rentabilidad disminuyó debido a la ausencia de análisis en los costos y gastos.

Por último, Aquino y Mamani (2022) tuvo como propósito mostrar, sobre los desperdicios, mermas más la relevancia financiera que se relacionan con la renta (impuestos) que recae sobre las empresas (avícolas). Dicho escudriñamiento investigativo se escoró en el enfoque mixto, su diseño(no-experimental) de tipo correlacional. Su muestra está representada por diez organizaciones en relación a las avícolas dónde cada una fue partícipe en la correspondencia a la encuestadora. Donde resaltaba que las pérdidas (enlazadas en lo productivo) conecta de una forma con la imagen y resultado financieramente de la organización y que por ello hay cambios que no es convergente con las estimaciones o proyecciones finales.

Para comenzar, Gómez (2020) se propuso desarrollar una forma o método para direccionar las mercancías en las tiendas Justo y Bueno en Colombia, sin olvidar, los aspectos que anexan en las pérdidas/mermas. Este estudio no-experimental se centró en dos tiendas mediante el análisis de inventarios mediante un diagrama. Se identificaron errores logísticos que representaban cierto porcentaje de margen de error, donde las mermas influyen con un porcentaje que equivalen a las pérdidas, impactando negativamente en los ingresos. Esto condujo a la implementación del modelo en las tiendas.

Por otra parte, Murillo y Vasconez (2019) buscaron evaluar el impacto de la reducción de mermas en los costos de ventas en Mi Supermercado, Ecuador. Con un enfoque cualitativo, se examinó la información financiera y contable mediante observación y entrevistas a 20 empleados. Se encontró una gestión

ineficiente de la información financiera, lo que llevaba a registrar manualmente las mermas, especialmente en el ingreso de las carnes a procesar.

Asimismo, Febre y Orellana (2019) se enfocaron en estudiar la producción de pérdidas-mermas e implacablemente en los resultados financieros en Ferro Steel en Ecuador. respecto al área de materia prima. Se identificó una escasez sobre los controles y directrices para el tratamiento mejorables de las pérdidas-mermas, lo que afectaba y conectaba a la contabilidad y la gestión financiera de la empresa.

Finalmente, Clop (2022) tuvo como objetivo estimar financieramente la renta respecta a la construcción de una estación de servicio en Argentina. Esta investigación no experimental se centró en el personal involucrado en el proyecto y realizó un análisis de costos y beneficios. Se determinó una tasa de retorno del proyecto que superaba la tasa de descuento y demostrando su seguimiento y los resultados rentables.

Para realizar el estudio se han adjuntado distintas fuentes de información en relación al tema, del cual están incluidas diferentes puntos de vista de las variables, cómo también, las dimensiones, más los indicadores.

Se ha derogado la definición de mermas que incluía daños físicos por motivos relacionados con la naturaleza o procedimiento de producción, según la modificación del Regla de la Ley del Impuestos sobre las Rentas, artículo 21, inciso c).

Diversos expertos han definido las mermas desde distintas perspectivas. Bruzzi (2019) las considera como las pérdidas que suceden a través de las distribuciones y las ventas en el sector mercantil minoritario. Fernandez (2019) las describe como la reducción permanente del volumen, cantidad o peso de las existencias respecto a aspectos anexados con los insumos o procesos de producción. Montenegro (2017) las define como la disminución o reducciones física del volumen, pérdida de peso o inventario durante el procedimiento de producción, indicando desgaste en el producto durante la negociación. Zuta (2021) menciona las mermas normales como pérdidas cuantitativas asociadas a actividades y propiedades del producto o procesos de producción regulares.

Por otro lado, se diferencia la merma anormal, según Solo Contabilidad (2019), como una pérdida de valor ocasionada por accidentes fortuitos. Según, Donoso (2019). La pérdida por evaporación sería la reducción en la cantidad de un líquido debido a su conversión en vapor.

Las mermas anormales representan una disminución de valor ocasionada por eventos fortuitos e imprevistos. Según Valdiviezo (2018), estas pérdidas atípicas se generan a partir de excedentes de recursos, ya sea por fallos o errores en las maquinarias, así como por situaciones inusuales donde se descartan materiales durante el proceso de producción. Estas anomalías, al ser identificadas y comprendidas, son fundamentales para implementar estrategias que minimicen su impacto y promuevan una gestión más eficiente de los recursos en el ámbito productivo.

También, Valdiviezo (2018) La presencia de productos sobrantes puede ser el resultado de diversas causas, como fallos técnicos, errores en la cadena de suministro, variabilidad incontrolada en el proceso de fabricación, entre otros.

La Rentabilidad, es el indicador en el cual muestra los niveles de ingresos que realiza una empresa, con ello la empresa determinará las formas de direccionar financieramente la empresa.

De acuerdo con Vladislav (2020) señala que los empresarios o dueños es el punto que señala si se obtiene un buen aumento de ingresos (rentablemente), no solo para los propietarios si no para los desarrolladores de la empresa.

Así como Izabela (2020) alude que la rentabilidad es una de las formas de expresar la eficiencia económica que resume los esfuerzos realizados para obtener los resultados esperados. Las tasas de rentabilidad miden los resultados obtenidos en relación con la actividad de las empresas (rentabilidad comercial) con medios económicos (rentabilidad económica) o financieros (rentabilidad financiera).

Según Fernandez (2013) señala que la rentabilidad es importante ya que tienen relación con el análisis contable con una amplia línea de literatura sobre gestión estratégica relacionada con la medición y cuantificación de la importancia

relativa de los efectos específicos de la industria y de la empresa sobre el desempeño de la empresa.

También Acosta (2023) nos dice la alimentación es un requerimiento fundamental; los compradores la obtienen aun cuando sus precios se incrementan. Asimismo, se ven afectados por factores derivados de las normas comerciales, las redes de distribución y, en mayor medida, por los impactos del cambio climático y sus eventos extremos.

En correspondencia McClure (2021) comenta que para determinar los activos totales, se toma el promedio de los valores iniciales y finales de los activos en ese mismo período.

En conformidad con Vrata (2021) destaca la importancia de un desempeño económico y financiero favorable para el crecimiento sostenible y la supervivencia a largo plazo de las empresas. Se utilizan ocho indicadores de desempeño económico y financiero para evaluar la sostenibilidad del crecimiento empresarial.

Según Reschiwatie (2020) explica que la liquidez es un índice que evalúa la forma que tiene una organización en realizar sus deudas u obligación en mínimo plazo, puesto que un resultado líquido expresa su se tiene la disponibilidad de cancelar la deuda en mínimo tiempo, lo que tiende a disminuir la deuda total. Esto, a su vez, puede desmesurar el mínimo el marco de capital de la organización, mostrando cómo la liquidez impacta en la configuración financiera general. Conforme Nazir (2021) hace mención que los administradores establecen su ratio de endeudamiento objetivo para compensar los beneficios y el costo de endeudarse, es decir, ventajas fiscales y costos de quiebra. La financiación mediante deuda puede proporcionar un escudo fiscal para las ganancias con alto riesgo financiero y exposición a la quiebra.

Por consecuencia, la investigación enfoca como problema principal: ¿Cómo las mermas inciden en la rentabilidad de la Panificadora Torres S.A.C? del distrito Lurigancho-Chosica 2023? de esta interrogante se emanan los específicos i) ¿Cómo las mermas inciden en los costos de la Panificadora Torres

S.A.C de distrito Lurigancho-Chosica 2023? ii) ¿De qué manera las mermas inciden en la utilidad de la Panificadora Torres S.A.C. en 2023?

El propósito teórico fue ampliar los conocimientos existentes sobre las pérdidas y la rentabilidad de las industrias de panificación, de los datos obtenidos en la variable como aporte sobre las formas de las mismas. Su justificación teórica se basó en el estudio de cómo las mermas impactan en la rentabilidad de la Panificadora Torres S.A.C del distrito Lurigancho-Chosica 2023. Como objetivo principal-general: Determinar cómo las mermas inciden en la rentabilidad de la panificadora torres S.A.C del distrito de Lurigancho-Chosica 2023. Los objetivos específicos son: i) Describir como las mermas inciden en los costos de la Panificadora Torres S.A.C de distrito Lurigancho-Chosica 2023. ii) Describir de qué manera las mermas inciden en la utilidad de la Panificadora Torres S.A.C de distrito Lurigancho-Chosica 2023.

Finalmente, la hipótesis general es que las mermas sí inciden en la rentabilidad de la Panificadora Torres S.A.C del distrito Lurigancho-Chosica 2023. De la misma manera son las hipótesis específicas: i) Las mermas si inciden en los costos de la Panificadora Torres S.A.C de distrito Lurigancho-Chosica 2023. ii) Las mermas si inciden en la utilidad de la Panificadora Torres S.A.C de distrito Lurigancho-Chosica 2023.

II. METODOLOGÍA

Se determinó que el nivel de investigación será cuantitativo, según Hernández y Mendoza (2018), se caracteriza por ser un proceso sistemático y riguroso que sigue los pasos de la investigación científica, planteando y contrastando proposiciones o hipótesis en un orden secuencial. Así mismo Ortega (2018) señala que el enfoque cuantitativo implica el análisis numérico de la información, principalmente dentro del ámbito estadístico. El enfoque también de Sánchez (2019) complementa esta idea al explicar que el enfoque cuantitativo se centra en elementos que pueden ser medidos y analizados mediante técnicas estadísticas.

Esta investigación va ser de tipo básica; según Álvarez (2020) menciona que el propósito de la investigación es obtener un saber nuevo de forma ordenada, sin otro fin que ampliar el conocimiento de una realidad específica. Acerca de eso Esteban (2018) se llama así ya que están genuinamente interesados en alcanzar una meta específica, su motivación es la curiosidad y sienten una gran alegría al descubrir nuevos conocimientos, al igual que las personas. El tipo básico de investigación es la referencia a la búsqueda fundamental de entendimiento sin tener que realizar una aplicación práctica.

Esta investigación para poder ejecutarla estará sujeta al diseño no experimental; según Sampieri (2018) el diseño no experimental se debe a que el investigador del proyecto no realizó variaciones ni manipuló la variable durante el desarrollo de la investigación.

Por consiguiente, Hernández y Mendoza (2018) nos indica que es parte del diseño no experimental cuando esta no interviene en una variable, dedicando el investigador a observar sin manipularla; además, agrega que el diseño transversal precisa un momento único de realizar el estudio. Por otro lado, Sampieri (2018) menciona que el diseño transversal son los que acumulan información, todo en un solo tiempo.

El objetivo del diseño no experimental es recolectar y examinar datos que aporten un significado en la dirección del estudio que estamos realizando y conseguir construir en base a la que se apoye o discuta lo estudiado.

Variables/Categorías. La investigación presenta dos variables, del cual como primera variable es mermas con sus dimensiones de merma normal y

merma anormal, la segunda variable es la rentabilidad teniendo como dimensiones la rentabilidad financiera y rentabilidad económica. La operacionalización de las variables se muestra en el Anexo 1.

Variable 1: Mermas

- Definición conceptual: Indican que la merma se refiere a una reducción física en la cantidad, peso o volumen de un producto real, causada por factores de producción o naturales, y se expresa en términos porcentuales. Gonzales (2018)

- Definición operacional: Ciclo que reduce la pérdida de la empresa por la merma.

Variable 2: Rentabilidad

- Definición conceptual: La rentabilidad es de interés para los propietarios de la empresa y los inversores como indicador del aumento del valor empresarial y la generación de ingresos, para los administradores de la empresa en términos del desarrollo de las empresas. Vladislav (2020)

- Definición operacional: Resultados financieros del periodo

Población y muestra. Según Sánchez (2020) la población se refiere al conjunto de elementos que tienen características comunes y que son de interés para el investigador.

De acuerdo a Hernández y Mendoza (2018) tiene que ver con el grupo de personas o situaciones que comparten ciertas propiedades.

La población es el conjunto total o completo de elementos que tienen una propiedad específica que quieres investigar.

- Criterios de inclusión: Archivos que contengan información directamente relacionada con las mermas y la rentabilidad de la panificadora Torres S.A.C.

- Criterios de exclusión: Documentos que no estén relacionados con las mermas o la rentabilidad de la panificadora Torres S.A.C.

La muestra de la investigación comprenderá de 1 plantilla de las mermas de sistema Torres del 2023 y el estado financiero de la panificadora Torres 2023, esto debido que se va analizar las mermas y la rentabilidad de la panificadora

Torres del periodo de un año. Abreu (2022) explica que la muestra es un proceso crucial para obtener datos significativos, destacando la importancia de elegir cuidadosamente tanto las muestras como los métodos de recopilación de información. En este contexto, Hernández y Mendoza (2018) definen la muestra como una parte seleccionada de la población que sirve para representarla.

Técnicas e instrumentos de recolección de datos. Como técnica usada fue análisis documental y según Corona (2023) sustenta que el análisis documental es un proceso que depende del contexto, del tipo de documento, del propósito y del nivel de profundidad del análisis.

Además, García (2019). comenta que es un procedimiento que abarca las configuraciones mentales de las personas, tanto de aquellos que examinan textos para terceros como de los destinatarios finales de dichos textos analizados.

También Vera (2022). Define que el análisis documental es un documento que explica el concepto, los objetivos y las etapas, así como las ventajas y limitaciones de este método.

El análisis documental es una herramienta importante ya que proporciona un enfoque sistemático para buscar y entender la información contenida en documentos.

El instrumento utilizado fue la ficha de análisis documental y según García (2018) describe la ficha como un instrumento que permite recoger y analizar la información de una manera sistemática y ordenada. Además, Sánchez (2020) menciona que el registro de análisis documental nos permite buscar y evaluar las variables de una investigación.

También, González (2019) define la ficha documental como un instrumento que permite registrar y clasificar la información obtenida de diferentes fuentes”

Las fichas facilitan el trabajo de investigación, ya que permiten obtener, ordenar y usar la información importante de forma ordenada y eficaz.

Método de análisis de datos. Para el estudio de análisis se utilizará el método analítico. Para Kelley (2023) Guiado por sus requisitos identificados, es hora de recopilar los datos de sus fuentes. Las fuentes incluyen estudios de casos, encuestas, entrevistas, cuestionarios, observación directa y grupos focales. Asegúrese de organizar los datos recopilados para su análisis.

Además, Belouafa (2017). Es fundamental que los analistas estén familiarizados con los elementos estadísticos básicos. Las estadísticas utilizadas para la interpretación de los datos de validación deben incorporarse al procedimiento estándar de la empresa y especificarse en el protocolo y el informe de validación.

Aspectos éticos. La ética vela por el correcto funcionamiento de la moral personal. Según Bærøe. (2022). Los investigadores que persiguen el impacto de su propia investigación normativa se enfrentan no sólo a grados significativos de ambigüedad ética, sino también a cuestiones éticas novedosas que tal vez no puedan abordar o resolver, al menos no directa e inmediatamente.

El estudio realizado refleja fielmente la situación de la empresa examinada, sin ninguna alteración o manipulación de los datos. Se ha mantenido un compromiso con los principios éticos tanto de la institución educativa como de la profesión en cuestión. Además, se ha seguido las directrices de la séptima edición de las normas APA, actualmente en vigor, y se ha hecho una adaptación al manual que la universidad proporcionó para la presentación de trabajos de investigación.

En los capítulos subsiguientes, se ha hecho énfasis en las citas de las fuentes originales de la información presentada, las cuales han sido debidamente recopiladas en la sección de referencias, destacando así la fuente primaria de donde se extrajo la información.

El proyecto se basó en las directrices éticas del vicerrectorado de investigación N°062-2023-VI-UCV, conforme a la guía de elaboración de trabajos

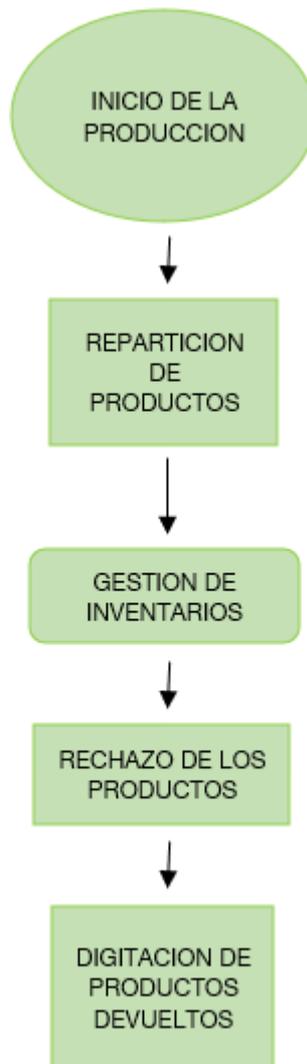
de la Universidad César Vallejo. Además, el trabajo de investigación se desarrolló siguiendo las normativas establecidas para el estilo de redacción APA (7.a edición).

III. RESULTADOS

Para la elaboración de esta investigación, se empleó información crucial relacionada con las mermas y la rentabilidad de la panificadora. Mediante la recopilación y análisis de datos, se identificó el proceso de registro que la empresa maneja, desde la producción del producto hasta el registro de los productos rechazados, como se muestra en la figura 1.

Figura 1

Esquema del proceso de registro de las mermas en la panificadora



3.1. Analizar costos de las mermas en la Panificadora Torres S.A.C

Para examinar la merma normal se determinó expresar en soles, organizándose los datos de acuerdo al instrumento, se presenta el detalle de los costos de ventas incurridos trimestralmente por la empresa al vender productos durante el año 2023, junto con los resultados obtenidos, que se pueden consultar en la tabla 1.

Tabla 1

Estructura de la merma normal por pérdida de peso

Descripción	1er	2do	3er	4to
	trimestre	trimestre	trimestre	trimestre
	Imp. s/	Imp. s/	Imp. s/	Imp. s/
Keke molde naranja	S/.80.00	S/.40.00	S/.232.00	S/.64.00
Keke molde kekini 1kg	S/.136.00	S/.64.00		S/.200.00
Keke molde chocolate	S/.16.00	S/.8.00	S/.120.00	S/.176.00
Paneton Torres 900gr	S/.420.00			
Pan de molde 450gr				S/.52.50
Keke x12 830 gr Torres			S/.110.50	
Turrón 450gr				S/.152.00
Total	S/.652.00	S/.112.00	S/.462.50	S/.644.50

La tabla presenta los costos asociados a la merma normal por la pérdida de peso de diversos productos, subrayando variaciones notables en ciertos casos. Estos costos son una parte inevitable del proceso de producción. De acuerdo con la NIC 2, la merma normal se integra en los costos, lo cual garantiza una representación precisa de los mismos.

Se creó la segunda tabla, en la cual se pueden observar los resultados obtenidos.

Tabla 2

Estructura de la merma normal por pérdida por evaporación

	1er trimestre	2do trimestre	3er trimestre	4to trimestre
Descripción	Imp. s/	Imp. s/	Imp. s/	Imp. s/
Keke Fosh	S/.160.00	S/.24.00		S/.96.00
Donuts x 12	S/.120.00	S/.84.00		S/.246.00
Chocobomba x12	S/.42.00			S/.96.00
Selva negra 800gr	S/.18.00	S/.18.00		S/.126.00
Cachito x12		S/.36.00		S/.108.00
Total	S/.340.00	S/.162.00	S/.0.00	S/.672.00

Del resultado, se identificó los costos de la mermas normales por pérdida de evaporación del cual se visualiza trimestralmente durante el año 2023.

El costo de la merma anormal debido a fallos en la fabricación representa los gastos adicionales ocasionados por la producción de productos defectuosos o no conformes con los estándares establecidos. Estos costos incluyen el retrabajo necesario para corregir los errores, la disposición de los productos defectuosos y cualquier pérdida de materiales o recursos asociados.

Tabla 3

Estructura de la merma anormal por mal fabricacion

	1er trimestre	2do trimestre	3er trimestre	4to trimestre
Descripción	Imp. s/	Imp. s/	Imp. s/	Imp. s/

Keke molde kekini 1kg	S/.160.00			S/.144.00
Cachito x12	S/.42.00	S/.42.00		
Tostada x45	S/.104.50		S/.22.00	S/.192.50
Tostada Integral x40	S/.32.50		S/.39.00	S/.32.50
King kong x 18	S/.30.00	S/.45.00		
Galleta 1kg	S/.24.00			
Pionono x12	S/.30.00			
Keke ingles x12	S/.36.00			
Paneton Torres 900gr	S/.658.00			
Pan de molde 450gr		S/.126.00		
Orejas x 20 Torres		S/.156.00		
Total	S/.1,117.00	S/.369.00	S/.61.00	S/.369.00

Las mermas anormales representan los costos adicionales resultantes de ineficiencias y errores en el proceso de producción, como defectos de fabricación, que no son parte de los costos normales de producción. Según la NIC 2, estos costos no deben formar parte del valor de los inventarios. En su lugar, deben ser reconocidos inmediatamente como gastos en el período en que se incurren.

En línea con el cuarto objetivo, se creó la cuarta tabla, en la cual se pueden observar los resultados obtenidos.

Tabla 4

Estructura de anomalía por Sobrantes

	1er trimestre	2do trimestre	3er trimestre	4to trimestre
Descripción	Imp. s/	Imp. s/	Imp. s/	Imp. s/

Bizcocho x24	S/.52.50	S/.28.00	S/.120.00	S/.63.00
Orejas x 20 Torres	S/.19.50	S/.13.00		S/.39.00
Keke x14 450 gr	S/.30.00			
Paneton Torres 900gr	S/.210.00			
Empanada x12		S/.52.00		
Turrón 450gr		S/.475.00		S/.237.50
Galleta 1kg			S/.60.00	
King kong x 18			S/.45.00	S/.60.00
Alfajor x 18			S/.192.00	
Total	S/.312.00	S/.568.00	S/.417.00	S/.399.50

El resultado revela los costos asociados a las pérdidas anormales provocadas por sobrantes, los cuales se registran de manera trimestral a lo largo del año 2023.

Tabla 5

Total de la merma normal & anormal - 2023

Descripción	Mermas	Costo Total Imp. s/
La pérdida de peso	normal	S/.1,871.00
Pérdida por evaporación	normal	S/.1,174.00
Mal fabricacion	anormal	S/.1,916.00
Sobrantes	anormal	S/.1,696.50
Total		S/.6,657.50

Del resultado obtenido de la tabla 5, se visualiza los importes correspondientes a las mermas normales y anormales en la Panificadora Torres durante el año 2023, la cual proporciona una visión clara de los costos asociados a las diferentes categorías de mermas.

La elaboración de esta tabla, proporciona una visión detallada de cómo los distintos costos y gastos impactan en el estado de resultado de la Panificadora Torres. Específicamente, se enfoca en los costos indirectos que no son directamente atribuibles al costo de ventas, pero que afectan la rentabilidad de la empresa.

Tabla 6

Costo indirecto Estado de resultados - 2023

	2023	%
Ventas Netas	S/.4,820,841	100%
Costo de Ventas	S/.4,069,882	84.4%
Costo + mermas normal	S/.3,045.00	0.06%
Resultado Bruto	S/.754,005	15.6%
Gastos Administrativos	S/.143,629	3.0%
Gastos de Ventas	S/.379,385	7.9%
Otros Gastos (mermas anormal)	S/.3,612.50	0.07%
Resultado de la Operación	S/.227,379	4.7%

En la tabla 6, se observa el gasto total por mermas, del cual se aprecia que tiene un bajo impacto en el estado de resultados.

El análisis del costo indirecto en el estado de resultados permite identificar y evaluar los diferentes componentes que afectan la rentabilidad de la Panificadora Torres. Esta información es esencial para la toma de decisiones estratégicas, optimización de costos y mejora continua de los procesos operativos.

3.1. Análisis de resultados de las mermas en la Panificadora Torres S.A.C

Por último se realizó esta comparación de la rentabilidad del margen de

utilidad que tiene como objetivo evaluar el desempeño financiero de la Panificadora Torres al comparar la utilidad neta anterior con la nueva utilidad neta del año 2023. Este análisis es fundamental para entender cómo han variado las ganancias netas y qué factores han influido en dicha variación.

Tabla 7

Rentabilidad margen de utilidad y comparación

	2023	%
Utilidad Neta anterior	S/.134,304	2.8%
Nueva Utilidad Neta	S/.127,647	2.6%
Diferencia		0.14%

De acuerdo a la tabla 7 se puede apreciar una ligera variación, esta reducción aunque no es drástica, indica una leve disminución en la rentabilidad neta de la empresa.

IV. DISCUSIÓN

Los hallazgos de esta investigación han permitido validar la hipótesis planteada: las mermas si inciden en la rentabilidad de la panificadora torres S.A.C del distrito de Lurigancho-Chosica 2023. Los resultados obtenidos demuestran que las mermas, tanto normales como anormales, influyen directamente en los costos operativos y por ende, en la rentabilidad de la empresa. La adecuada gestión de estas mermas es crucial para mejorar la eficiencia y maximizar las utilidades.

Como objetivo general determinar cómo las mermas inciden en la rentabilidad de la panificadora torres S.A.C, lográndose mediante el cumplimiento de cada objetivo específico establecido.

Con respecto al objetivo sobre describir cómo las mermas inciden en los costos de Panificadora Torres S.A.C, la información presentada confirma que las mermas, tanto normales como anormales, tienen un impacto significativo en los costos operativos de Panificadora Torres S.A.C. La merma normal, que incluye pérdidas por peso y evaporación esperadas durante el proceso de producción, representa un costo previsible pero necesario dentro de la operación.

La información presentada confirma que las mermas, tanto normales como anormales, tienen un impacto significativo en la rentabilidad de Panificadora Torres S.A.C. La merma normal, que incluye pérdidas por peso y evaporación esperadas durante el proceso de producción, representa un costo previsible pero necesario dentro de la operación. Por otro lado, la merma anormal, causada por errores de fabricación o productos rechazados por calidad, genera costos adicionales y afecta negativamente la rentabilidad al incrementar los gastos operativos. Este análisis subraya la importancia de gestionar eficazmente ambos tipos de mermas para mantener los costos bajo control y asegurar la rentabilidad de la empresa.

En relación con el objetivo de describir cómo las mermas inciden en los costos de Panificadora Torres S.A.C, la información presentada confirma que las mermas, tanto normales como anormales, tienen un impacto significativo en los costos operativos de la empresa. La merma normal, que incluye pérdidas por peso y evaporación esperadas durante el proceso de producción, representa un

costo previsible pero necesario dentro de la operación (Martínez, 2021). Por otro lado, la merma anormal, causada por errores de fabricación o productos rechazados por calidad, genera costos adicionales y afecta negativamente la rentabilidad al incrementar los gastos operativos (Ramírez, 2018).

Este análisis subraya la importancia de gestionar eficazmente las mermas para reducir costos innecesarios y optimizar los recursos disponibles (Fernández y Rodríguez, 2022). La implementación de controles más estrictos y la capacitación del personal pueden ser estrategias efectivas para minimizar las mermas anormales, mejorando así la eficiencia operativa y aumentando la rentabilidad de la empresa (Pérez, 2020).

En relación con el objetivo de describir cómo las mermas inciden en los costos de Panificadora Torres S.A.C, la información presentada confirma que las mermas, tanto normales como anormales, tienen un impacto significativo en los costos operativos de la empresa. La merma normal, que incluye pérdidas por peso y evaporación esperadas durante el proceso de producción, representa un costo previsible pero necesario dentro de la operación (Martínez, 2021). Según Pérez y González (2022), la merma normal es inherente a los procesos de producción y puede ser gestionada mediante técnicas de optimización y control de calidad.

Por otro lado, la merma anormal, causada por errores de fabricación o productos rechazados por calidad, genera costos adicionales y afecta negativamente la rentabilidad al incrementar los gastos operativos (Ramírez, 2018). Según Fernández y Rodríguez (2022), la gestión de las mermas anormales requiere una revisión constante de los procesos de producción y la implementación de mejoras continuas.

En cuanto al objetivo de analizar el impacto económico de las mermas en la rentabilidad, estudios previos han demostrado que una adecuada gestión de mermas puede resultar en una mejora significativa en la rentabilidad de las empresas. López y Martínez (2021) señalan que la reducción de mermas anormales no solo disminuye los costos operativos, sino que también puede mejorar la calidad del producto final, generando mayor satisfacción en los clientes y aumentando las ventas.

Este análisis subraya la importancia de gestionar eficazmente las mermas para reducir costos innecesarios y optimizar los recursos disponibles (Fernández

y Rodríguez, 2022). La implementación de controles más estrictos y la capacitación del personal pueden ser estrategias efectivas para minimizar las mermas anormales, mejorando así la eficiencia operativa y aumentando la rentabilidad de la empresa (Pérez, 2020). Además, la adopción de tecnologías de monitoreo y control puede ayudar a las empresas a identificar y reducir las fuentes de mermas (Gómez y Sánchez, 2023).

Finalmente se presentan los importes correspondientes a las mermas normales y anormales durante el año 2023. Las mermas normales, que incluyen la pérdida de peso y la pérdida por evaporación, representan costos inevitables en el proceso productivo. El análisis detallado muestra que la pérdida de peso asciende a S/. 1,871.00 y la pérdida por evaporación a S/. 1,174.00, sumando un total de S/. 3,045.00. Estos costos, aunque esperados, pueden ser gestionados y minimizados mediante la implementación de mejoras en los procesos productivos y el uso de tecnologías más avanzadas. La optimización de los procesos y el uso de controles más rigurosos pueden ayudar a reducir estas mermas y, en consecuencia, mejorar la rentabilidad de la empresa. Las mermas anormales no se capitalizan en el costo de producción, estos costos deben ser reconocidos como un gasto. Esto se debe a que las mermas anormales representan pérdidas inusuales e inesperadas que no forman parte del proceso normal de producción y, por lo tanto, no deben inflar el valor de los inventarios. Las mermas normales son una parte inevitable del proceso de producción y, según la NIC 2, se deben incluir en el costo de los productos vendidos. Esto significa que afectan el costo de los productos fabricados.

El análisis de las mermas anormales, como la mala fabricación y los sobrantes, suman un total de S/. 3,612.50, según se detalla en la misma tabla. Estas mermas son indicativas de ineficiencias en la cadena de producción y requieren atención inmediata para minimizar su impacto en los costos operativos. La mala fabricación, con un costo de S/. 1,916.00, y los sobrantes, con un costo de S/. 1,696.50, representan áreas donde se pueden implementar mejoras significativas. Abordar estos problemas mediante la capacitación del personal, el mantenimiento preventivo de los equipos y la selección cuidadosa de los proveedores puede reducir estos costos y mejorar la rentabilidad general de la empresa. Los costos Indirectos y su Impacto en la rentabilidad proporciona una visión detallada de los costos indirectos y su impacto en el estado de resultados.

Con ventas netas de S/. 4,820,84 y un costo de ventas de S/. 4,069,88, el resultado bruto asciende a S/. 750,960, lo que representa el 15.6% de las ventas netas. Este margen bruto es esencial para cubrir los gastos administrativos y de ventas, así como para generar una utilidad operativa. Los gastos administrativos y de ventas representan el 10.9% de las ventas netas, lo que indica una gestión de costos relativamente eficiente. Sin embargo, los gastos por mermas, aunque solo representan el 0.14% de las ventas netas, tienen un impacto directo en el resultado de la operación, que es de S/. 221,289, o el 4.6% de las ventas netas. La comparación de la Rentabilidad del Margen de Utilidad compara la rentabilidad del margen de utilidad entre dos periodos, mostrando una disminución de 0.14% en la utilidad neta, pasando de S/. 134,304 (2.8%) a S/. 127,647 (2.6%). Esta ligera disminución en la rentabilidad puede atribuirse a varios factores, incluidos los costos de mermas y otros gastos operativos.

Esta comparación es crucial para entender cómo han evolucionado las finanzas de la panificadora y para identificar áreas de mejora. La disminución en la utilidad neta, aunque pequeña, sugiere que se deben implementar estrategias para controlar mejor las mermas y otros costos indirectos. La eficiencia operativa y la gestión de recursos son esenciales para revertir esta tendencia y mejorar la rentabilidad.

V. CONCLUSIONES

- Las mermas, tanto normales como anormales, inciden significativamente en la rentabilidad de la Panificadora Torres S.A.C. Al incrementar los costos de producción y registrar pérdidas adicionales debido a las mermas, reducen el margen de ganancia neta de la empresa. ya que contribuyen a la disminución de la rentabilidad de la panificadora.
- Las mermas inciden directamente en la rentabilidad de la Panificadora Torres S.A.C. Al registrar las mermas normales y anormales como gastos, se reduce el margen de utilidad de la empresa. La inclusión de estos gastos en el estado de resultados disminuye las ganancias netas, afectando la rentabilidad general. Esto subraya la importancia de gestionar y minimizar las mermas para mejorar la eficiencia y la rentabilidad de la operación.
- Al analizar el porcentaje de gastos por mermas en relación con los costos totales, se observa que estos representan una parte considerable del gasto operativo de la Panificadora Torres S.A.C. Con un total de S/.6,657.50 Aunque el gasto de mermas representa sólo el 0.14% del total de los costos, es importante porque cualquier reducción en este porcentaje puede traducirse en un aumento significativo en la rentabilidad., es crucial que la empresa implemente estrategias de control de calidad y eficiencia productiva para reducir estos costos.

VI. RECOMENDACIONES

Se sugiere la implementación de un sistema de gestión de mermas que permita un monitoreo continuo y detallado de las pérdidas a lo largo de todo el proceso de producción. Este sistema debe abarcar la identificación de las causas de las mermas, la cuantificación de estas, y la implementación de acciones correctivas y preventivas. La adopción de tecnologías avanzadas, como sensores y software de gestión de producción, puede mejorar notablemente la precisión y eficiencia en el control de mermas, ayudando así a minimizar las pérdidas y maximizar la rentabilidad.

Es recomendable desarrollar programas de capacitación enfocados en las mejores prácticas de producción, el manejo adecuado de materiales y el mantenimiento preventivo de equipos. Un personal bien entrenado puede identificar y resolver problemas de manera más eficiente, reduciendo la incidencia de mermas anormales. Además, fomentar una cultura de calidad y eficiencia dentro de la empresa puede motivar al personal a trabajar de manera más proactiva y consciente, contribuyendo así a la reducción de mermas.

Se aconseja realizar una revisión exhaustiva y continua de los procesos de producción, implementando mejoras que eliminen ineficiencias y desperdicios. La adopción de metodologías de mejora continua, como el Kaizen, puede ser muy beneficiosa. Además, establecer controles de calidad más estrictos en cada etapa del proceso de producción ayudará a identificar y corregir defectos antes de que resulten en mermas anormales. La inversión en maquinaria moderna y tecnologías de automatización también puede contribuir a la reducción de mermas al aumentar la precisión y consistencia en la producción.

REFERENCIAS

- Abreu, R., et al. (2022). Aspectos relacionados con la toma de muestra en la detección de SARS-CoV-2 en Villa Clara. *Acta Médica del Centro*, 16(4), 738-746. <http://scielo.sld.cu/pdf/amdc/v16n4/2709-7927-amdc-16-04-738.pdf>
- Acosta(2023). El Aumento del Costo de los Alimentos: Una Mirada Hacia Los Próximos Años. *Revista Obela*. <https://www.obela.org/analisis/el-costo-de-los-alimentos>
- Acosta, D. y Pando, K. (2022). *Estudio de las mermas en el proceso de comercialización de frutas y verduras, para medir su impacto en la rentabilidad de la empresa Fruver SAC*. [Tesis de pregrado, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo]. Repositorio Institucional USAT. <https://tesis.usat.edu.pe/handle/20.500.12423/5290>
- Aguirre, C., Barona, C., & Dávila, G. (2020). La rentabilidad como herramienta para la toma de decisiones: análisis empírico en una empresa industrial. *Revista de la Universidad Peruana Unión*, 1-15.
- Álvarez, A. (2020). *Clasificación de las investigaciones*. [Tesis de pregrado, Universidad de Lima]. Repositorio Institucional Universidad de Lima. <https://repositorio.ulima.edu.pe/handle/20.500.12724/10818>
- Anouk, A. (18 de mayo de 2022). Profitability Analysis Guide. *Obtenido de Blog datarails*: [https://www.datarails.com/profitability-analysisguide/#:~:text=What%20Profitability%20Analysis%3F,Enterprise%20Resource%20Planning%20\(ERP\).](https://www.datarails.com/profitability-analysisguide/#:~:text=What%20Profitability%20Analysis%3F,Enterprise%20Resource%20Planning%20(ERP).)
- Aquiño, L., & Mamani, D. (2022). *Mermas y Desmedros y su Incidencia en los Estados Financieros y en el Impuesto a la Renta en las Empresas del Sector Avícola de Lima, año 2017*. [Tesis de pregrado, Universidad Cesar Vallejo]. Repositorio Institucional UCV. chromeextension://efaidnbnmnibpcjpcglclefindmkaj/https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/625697/Aquino_PL.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Barreto, N. (2020). ANÁLISIS FINANCIERO: Factor sustancial para la toma de decisiones en una empresa del sector comercial. *Revista Científica*

Universidad y Sociedad, 12(3), 129-134.

Belouafa, S. (2017). Statistical tools and approaches to validate analytical methods: methodology and practical examples. *Metrology. Revista de EDP Sciences*, 8(9),. journal.org/articles/ijmqe/full_html/2017/01/ijmqe160046/ijmqe160046.html.

Bærøe, K., et al. (2022) Persiguiendo el impacto en la investigación: hacia un enfoque ético. *Revista Científica biomedcentral* 12(3), 129-134. <https://bmcmethics.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12910-022-00754-3#citeas>.

Bruzzi, M. (2019). La merma en el mercado del retail. *Obtenido de Foro de Seguridad* <http://www.forodeseguridad.com/artic/discipl/4116.htm>

Clop, M. (2019). *Análisis de rentabilidad de una estación de servicio en Mendoza, Argentina*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Cuyo Argentina]. Repositorio Institucional UNCA. chromeextension://efaidnbnmnnibpcajpcglclefindmkaj/https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/16159/clop-fce.pdf

Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad. (marzo de 2018). El Marco Conceptual para la Información Financiera. *Obtenido de Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad – NIC*. <chromeextension://efaidnbnmnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/cr/Documents/audit/documentos/niif-2019/EI%20Marco%20Conceptual%20para%20la%20Informaci%C3%B3n%20Financiera.pdf>

Corona, J. I. M. (2023). Guía para la revisión y el análisis documental propuesta desde el enfoque investigativo. *Revista Dialnet*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8851658>

Cruz, A., & Vásquez, K. (2021). *Control de mermas y su incidencia en la rentabilidad económica de la empresa “Corporación Chrimimepa SRL” del distrito de Villa María del Triunfo, Lima, 2018*. [Tesis de pregrado, Universidad Autónoma del Perú]. Repositorio Institucional UAP.

<https://repositorio.autonoma.edu.pe/handle/20.500.13067/1090>

- Dewi, H. (2016). A research paper questionnaire based on library research. *Paradigma: Jurnal Kajian Budaya*, 6(1), 5.. <https://scholarhub.ui.ac.id/cgi/viewcontent.cgi?article=1134&context=paradigma>
- Donoso, A. (2019, 21 de septiembre). Mermas. *Revista Economipedia*. <https://economipedia.com/definiciones/merma.html>
- Dorota W. (2022). ¿Puede la adherencia a estándares morales y comportamientos éticos ayudar a mantener un sentido de propósito en la vida? *Revista de Journal.*, 12(3), 129-134. <https://journals.plos.org/plosone/article/authors?id=10.1371/journal.pone.0273221>
- Esteban, N. (2018). Tipos de investigación. *UNISD-Institucional*. https://alicia.concytec.gob.pe/vufind/Record/UNIS_5b55a9811d9ab27b8e45c193546b0187/Details.
- Ehsanul H. (2022). Un comentario sobre la importancia de la ética en la investigación científica. *Revista de Científica escientific publishers*, 12(3), 129-134. <https://escientificpublishers.com/importance-of-ethics-in-scientific-research-JAA-04-0037>.
- Fernández, J., & Rodríguez, P. (2022). *Gestión de mermas en la producción industrial*. Editorial Productividad.
- Fernandez, V. A. (30 de Abril de 2019). Una merma siempre esta vinculada a las perdidas y disminución. *Obtenido en Blog PUCP*. <http://blog.pucp.edu.pe/blog/contribuyente/2019/04/30/una-merma-siempre-estavinculada-a-las-perdidas-y-disminucion/>
- Febre C.P. y Orellana A.L. (2020). Tratamiento contable de las mermas en la empresa Ferro Steel S.A. y su impacto en los estados financieros. *Revista de Científic Dialnet*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8509130>
- Gómez, L., & Sánchez, M. (2023). *Tecnologías de monitoreo y control en la industria alimentaria*. Ediciones Avanzadas.
- González, A. (2020). Impacto de las mermas en los costos operativos. *Revista de Economía y Empresa*, 15(3), 123-135.

- González, L., et al. (2018). Evaluación preliminar y actualización de las mermas productivas para mejorar la rentabilidad del Instituto Finlay de Vacunas. *Vaccimonitor. Revista Científica Business* 27(2). http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1025-028X2018000200001
- Gorichanaz, T., Latham, K. y Wood, E. (2018). Lifeworld as “unit of analysis”. *Journal of Documentation*, 74(4), 880-893. <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/JD-12-2017-0174/full/html>
- Hernández, R., Hernández, J. y Mendoza, C. (2018). La muestra en la investigación cualitativa: principios básicos y algunas controversias. *Ciência & Saúde Coletiva*, 23(6), 1893-1902. <https://virtual.cuautitlan.unam.mx/rudics/?p=2612>
- Hernández, R., & Torres, C. (2023). Capacitación continua y mejoras tecnológicas en la producción. *Innovación Industrial*, 10(2), 67-80.
- Iakovlieva, M. (2021). Desperdicio de alimentos en panaderías: cantidades, causas y tratamiento. Departamento de Ciencias Moleculares <https://www.readkong.com/page/food-waste-in-bakeries-quantities-causes-and-treatment-5976389>
- López, M., & Martínez, P. (2021). Estrategias para la reducción de mermas en la producción. *Revista de Gestión Empresarial*, 18(4), 145-160.
- López, M. (2019). Mermas y eficiencia en la industria alimentaria. *Journal of Food Production*, 22(1), 89-102.
- Macas, E. (2018). El análisis documental: una revisión conceptual y metodológica. *Revista Interamericana de Bibliotecología*, 41(1), 3-16
- Montenegro, M. (2017). *Mermas y desmedros y su relación con los resultados económicos de las empresas agroindustriales de la provincia de San Martín, 2016*. [Tesis de pregrado, Universidad Peruana Unión]. Repositorio Institucional UPU. https://repositorio.upeu.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12840/694/Marcos_Tesis_bachiller_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Kelley K. (2023). What is Data Analysis?: Process, Types, Methods, and Techniques. *Revista Simplilearn*. <https://www.simplilearn.com/data->

analysis-methods-process-types-article.

Ortega, A. O. (2018). Enfoques de investigación. *Métodos para el diseño urbano–Arquitectónico*, 1. https://www.researchgate.net/profile/Alfredo-OteroOrtega/publication/326905435_ENFOQUES_DE_INVESTIGACION/links/5b6b7f9992851ca650526dfd/ENFOQUES-DE-INVESTIGACION.pdf

Osvaldo, H. G. (2020). Aproximación a los distintos tipos de muestreo no probabilístico que existen. *Revista de Scielo.*, 12(3), 129-134. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&id=S0864-21252021000300002

Redacción Surtidores. (2022). Migración de Premium a Súper: ¿Cómo impacta en la rentabilidad de las Estaciones de Servicio la merma en ventas?, *Obtenido de Redacción Surtidores* <https://surtidores.com.ar/migracion-de-premium-a-super-como-impacta-en-la-rentabilidad-de-las-estaciones-de-servicio-la-merma-en-ventas/>

Rua, D. (marzo de 2022). *Control de inventario y rentabilidad en colaboradores de la Empresa Papelera Reyes SAC, Callao, 2022*. [Tesis de pregrado, Universidad Peruana De Las Américas]. Repositorio Institucional UPA. [extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/http://repositorio.ulasamericas.edu.pe/bitstream/handle/upa/2085/TESotzIS%20-DANI%20%20JAKI%20%20RUA%20%20SOTO%20%20DE%20%20FLORES.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.ulasamericas.edu.pe/bitstream/handle/upa/2085/TESotzIS%20-DANI%20%20JAKI%20%20RUA%20%20SOTO%20%20DE%20%20FLORES.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Hernández-Sampieri, R. & Mendoza, C (2018). Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta. *Revista RUDICS*. <https://virtual.cuautitlan.unam.mx/rudics/?p=2612>

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. http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2223-25162019000100008

Solo Contabilidad. (2019). Solo Contabilidad. Obtenido de Solo Contabilidad. *Revista de Ciencias*. <https://www.solocontabilidad.com/costos-por->

procesos/mermas/

- Valdiviezo, J (2018). *Tratamiento Contable Y Tributario de las Mermas y Desmedros Sobrantes y Faltantes*. Lima: Instituto Pacifico S.A.C- 2018. [Tesis de pregrado, Universidad Peruana De Las Américas]. Repositorio Institucional UPA. <https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/revistalidera/article/view/23594/22564>.
- Vera, T. (2022). Etapas del análisis de la información documental. *Revista de redalyc*. <https://www.redalyc.org/journal/1790/179072898004/>
- Vladislav, S. et al. (2020). Companies profitability under Economic Instability: Evidence from the Manufacturing Industry in Russia. *Journal of Economic Structures*, 9(1) doi:<http://dx.doi.org/10.1186/s40008-020-0184-9>
- Zuta, P. (2017). Tratamiento Contable y Tributario de las Mermas y Desmedros. *Revista de Lidera* 18(1). <https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/revistalidera/article/view/23594>

ANEXOS

Anexo 1A. Matriz de operacionalización de Variables

LAS MERMAS Y LA RENTABILIDAD EN LA PANIFICADORA TORRES S.A.C DE DISTRITO DE LURIGANCHO-CHOSICA 2023					
VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIÓN	INDICADORES	ESCALA
VARIABLE INDEPENDIENTE : Las mermas	González, L., Gutiérrez, Y., & otros (2018) indican que la merma consiste en la pérdida física en cuanto a cantidad, peso o volumen de la existencia real de un producto debido a una serie de causas de tipo productivas o naturales, las cuales se ven reflejadas de manera porcentual.	Está referido a las pérdidas que sufre la empresa debido a una serie de factores naturales o productivos, mismos que generan una disminución en las existencias de los productos que se comercializa	Merma normal	La pérdida de peso	Escala de razón
				La pérdida por evaporación	
			Merma anormal	Productos mal fabricados por fallas técnicas	
				Productos sobrantes después de la fabricación	
VARIABLE DEPENDIENTE: Rentabilidad	Vladislav(2020) la rentabilidad es de interés para los propietarios de la empresa y los inversores como indicador del aumento del valor empresarial y la generación de ingresos, para los administradores de la empresa en términos del desarrollo de las empresas.	La rentabilidad se refiere a la capacidad de la empresa para generar ganancias en relación con sus ingresos, costos y gastos.	Costos	Costos de ventas	Escala de razón
				Costos indirectos	
			Utilidad	Margen de Utilidad	
				Utilidad Neta	

Anexo 1B. Matriz de Consistencia

TÍTULO: LAS MERMAS Y LA RENTABILIDAD EN LA PANIFICADORA TORRES S.A.C DE DISTRITO DE LURIGANCHO-CHOSICA 2023					
PROBLEMA	HIPÓTESIS	OBJETIVOS	VARIABLES	METODOLOGÍA	POBLACIÓN
¿Cómo las mermas inciden en la rentabilidad de la Panificadora Torres S.A.C del distrito Lurigancho-Chosica 2023?	Las mermas si inciden en la rentabilidad de la panificadora torres S.A.C de distrito de Lurigancho-Chosica 2023	<p>General: Determinar cómo las mermas inciden en la rentabilidad de la panificadora torres S.A.C del distrito de Lurigancho-Chosica 2023.</p>	Variable independiente : Las mermas	<p>Tipo de investigación: Básica</p> <p>Enfoque: Cuantitativa</p> <p>Diseño: No experimental</p> <p>Técnica: Análisis documental</p> <p>Instrumento: Ficha de registro documental</p>	<p>Población: Registros de mermas del sistema Torres correspondiente al año 2023 y documentos financieros de la panificadora Torres 2023</p> <p>Muestra: -1 plantilla de las mermas de la empresa Torres del 2023. -Estado financiero de la panificadora Torres 2023</p>
		<p>Específicos:</p> <p>1.- Describir cómo las mermas inciden en los costos de la Panificadora Torres S.A.C de distrito Lurigancho-Chosica 2023.</p> <p>2.- Describir de qué manera las mermas inciden en la utilidad de la Panificadora Torres S.A.C de distrito Lurigancho-Chosica 2023.</p>	Variable dependiente: La rentabilidad		

Anexo 2. Instrumentos de recolección de datos.

FICHA ANALISIS DOCUMENTAL

Sujeto de estudio: Panificadora Torres S.A.C.
Dimensión: Costo de mermas normal
Observadoras: Joseph Anthony Martel Caycho y Adrian Alejar
Fecha: 05/05/2024



PRODUCTOS

Nº	Descripción	Tipo	Cant.	Costo uni.	Total
1	Keke molde naranja		52	S/.8.00	S/.416.00
2	Keke molde kekini 1kg		50	S/.8.00	S/.400.00
3	Keke molde chocolate		40	S/.8.00	S/.320.00
4	Paneton Torres 900gr	La pérdida de peso	30	S/.14.00	S/.420.00
5	Pan de molde 450gr		15	S/.3.50	S/.52.50
6	Keke x12 830 gr Torres		17	S/.6.50	S/.110.50
7	Turron 450gr		16	S/.9.50	S/.152.00
8	Keke Fosh		35	S/.8.00	S/.280.00
9	Donuts x 12		75	S/.6.00	S/.450.00
10	Chocobomba x12	Perdida por evaporacion	23	S/.6.00	S/.138.00
11	Selva negra 800gr		18	S/.9.00	S/.162.00
12	Cachito x12		24	S/.6.00	S/.144.00
Costo Total					S/.3,045.00

FICHA ANALISIS DOCUMENTAL

Sujeto de estudio: Panificadora Torres S.A.C.
Dimensión: Costo de mermas anormal
 Joseph Anthony Martel Caycho y Adrian
Observadoras: Alejandro Robles Huamani
Fecha: 05/05/2024



PRODUCTOS

Nº	Descripción	Tipo	Cant.	Costo uni.	Total
1	Keke molde kekini 1kg		38	S/.8.00	S/.304.00
2	Cachito x12		14	S/.6.00	S/.84.00
3	Tostada x45		58	S/.5.50	S/.319.00
4	Tostada Integral x40		16	S/.6.50	S/.104.00
5	King kong x 18		10	S/.7.50	S/.75.00
6	Galleta 1kg	Mal fabricacion	6	S/.4.00	S/.24.00
7	Pionono x12		5	S/.6.00	S/.30.00
8	Keke ingles x12		6	S/.6.00	S/.36.00
9	Paneton Torres 900gr		47	S/.,14.00	S/,658.00
10	Pan de molde 450gr		36	S/.3.50	S/.126.00
11	Orejas x 20 Torres		24	S/.6.50	S/.156.00
12	Bizcocho x24		41	S/.3.50	S/.143.50
13	Pionono x12		20	S/.6.00	S/.120.00
14	Orejas x 20 Torres		11	S/.6.50	S/.71.50
15	Keke x14 450 gr		5	S/.6.00	S/.30.00
16	Paneton Torres 900gr	Sobrantes	15	S/.,14.00	S/,210.00
17	Empanada x12		8	S/.6.50	S/.52.00
18	Turon 450gr		75	S/.9.50	S/.712.50
19	Galleta 1kg		15	S/.4.00	S/.60.00
20	King kong x 18		14	S/.7.50	S/.105.00
21	Alfajor x 18		24	S/.8.00	S/.192.00
Costo Total					S/.,3,612.50

FICHA ANALISIS DOCUMENTAL

Sujeto de estudio:	Panificadora Torres S.A.C.		
Dimensión:	Rentabilidad-merma normal y anormal		
Observadoras:	Joseph Anthony Martel Caycho y Adrian Alejandro Robles Huamani		
Fecha: 05/05/2024			
		%	
Ventas Netas	S/.4,820,841	100%	
Costo de Ventas	S/.4,069,882	84.4%	
Costo mermas normal	S/.3,045.00	0.06%	
Resultado Bruto	S/.754,005	15.6%	
Gastos Administrativos	S/.143,629	3.0%	
Gastos de Ventas	S/.379,385	7.9%	
Otros Gastos (mermas anormal)	S/.3,612.50	0.07%	
Resultado de la Operación	S/.227,379	4.7%	
Gastos Financieros	S/.61,684	1.3%	
Ingresos Financieros	S/.5,984	0.1%	
Resultado Antes de los Impuestos	S/.171,679	3.6%	
Impuesto a la Renta	S/.37,942	0.8%	
Utilidad Neta	S/.133,737	2.8%	

Anexo 3. Constancia de Autorización

AUTORIZACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN PARA PUBLICAR SU IDENTIDAD EN LOS RESULTADOS DE LAS INVESTIGACIONES

RESOLUCIÓN DE VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN N°066-2023-VI-UCV

Datos Generales

Nombre de la Organización:	RUC:
Panificadora Torres SAC	20505837755
Nombre del Titular o Representante legal:	DNI:
Fortaneto Torres Obispo.	08603636

Consentimiento:

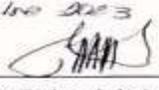
De conformidad con lo establecido en el artículo 8°, literal "c" del Código de Ética en Investigación de la Universidad César Vallejo (RCU Nro. 0470-2022/UCV) (*), autorizo [x], no autorizo [] publicar LA IDENTIDAD DE LA ORGANIZACIÓN, en la cual se lleva a cabo la investigación:



Nombre del Trabajo de Investigación:	
Las mermas y la rentabilidad en la Panificadora Torres S.A.C. distrito de Lurigancho-Chosica 2023	
Nombre del Programa Académico: Administración	
Autor(es):	DNI:
Joseph Anthony Martel Caycho Adrian Alejandro Robles Huamani	70262893 77340680

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: *Lima, 20 de Noviembre 2023*

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

(*) Código de Ética en Investigación de la Universidad César Vallejo-Artículo 8°, literal "c" 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 las tesis, no se deberá incluir la denominación de la organización, ni en el cuerpo de la tesis ni en los anexos, pero si será necesario describir sus características.

Anexo 5. Otras evidencias

Hoja de registro de las mermas

FECHA	MERMAS											
	MERMA NORMAL						MERMA ANORMAL					
	DE PESO	UNIDADES	UNITARIO	EVAPORACION	UNIDADES	UNITARIO	MAL FABRICACION	UNIDADES	UNITARIO	SOBRANTES	UNIDADES	UNITARIO
ENERO	naranja 1 2kg	10	S/. 8.00	Keke Fosh	10	S/. 8.00	1kg	10	S/. 8.00	Bizcocho x24	10	S/. 3.50
	kekini 1kg	8	S/. 8.00	Donuts x 12	20	S/. 6.00	Cachito x12	7	S/. 6.00	Torres	3	S/. 6.50
				x12	5	S/. 6.00	Tostada x45	15	S/. 5.50	gr	5	S/. 6.00
							Tostada Integral x40	5	S/. 6.50			
FEBRERO	chocolate 1	2	S/. 8.00	Keke Fosh	10	S/. 8.00	1kg	10	S/. 8.00	Bizcocho x24	5	S/. 3.50
	kekini 1kg	4	S/. 8.00	x12	2	S/. 6.00	Galleta 1kg	6	S/. 4.00			
							Pionono x12	5	S/. 6.00			
MARZO	kekini 1kg	5	S/. 8.00	800gr	2	S/. 9.00	Tostada x45	4	S/. 5.50	Torres 900gr	15	S/. 14.00
	Torres 900gr	30	S/. 14.00				Keke ingles x12	6	S/. 6.00			
							900gr	47	S/. 14.00			
ABRIL	chocolate 1	1	S/. 8.00	800gr	2	S/. 9.00	Cachito x12	7	S/. 6.00	Bizcocho x24	8	S/. 3.50
	kekini 1kg	2	S/. 8.00	Keke Fosh	3	S/. 8.00	Pan de molde 450gr	10	S/. 3.50	Torres	2	S/. 6.50
	naranja 1 2kg	5	S/. 8.00							x12	8	S/. 6.50
MAYO	kekini 1kg	6	S/. 8.00	Cachito x12	6	S/. 6.00	King kong x 18	6	S/. 7.50			
				Donuts x 12	14	S/. 6.00	Orejas x 20 Torres	12	S/. 6.50			
JUNIO							Orejas x 20 Torres	12	S/. 6.50	Turrón 450gr	50	S/. 9.50
							Pan de molde 450gr	26	S/. 3.50			
JULIO	naranja 1 2kg	10	S/. 8.00				Tostada x45	4	S/. 5.50	Galleta 1kg	15	S/. 4.00
	gr Torres	17	S/. 6.50				Tostada Integral x40	6	S/. 6.50	18	6	S/. 7.50
AGOSTO										Pionono x12	20	S/. 6.00
	chocolate 1	15	S/. 8.00							Alfajor x 18	24	8
SEPTIEMBRE	naranja 1 2kg	19	S/. 8.00									
OCTUBRE	kekini 1kg	25	S/. 8.00	Donuts x 12	16	S/. 6.00				Torres	6	S/. 6.50
	chocolate 1	5	S/. 8.00									
	450gr	15	S/. 3.50									
NOVIEMBRE	chocolate 1	17	S/. 8.00	Keke Fosh	12	S/. 8.00	Tostada Integral x40	5	S/. 6.50	Turrón 450gr	25	S/. 9.50
	naranja 1 2kg	8	S/. 8.00	Cachito x12	18	S/. 6.00				18	8	S/. 7.50
DICIEMBRE	Turrón 450gr	16	S/. 9.50	800gr	14	S/. 9.00	Tostada x45	35	S/. 5.50	Bizcocho x24	18	S/. 3.50
				x12	16	S/. 6.00	1kg	18	S/. 8.00			
				Donuts x 12	25	S/. 6.00						

Estado de resultados

PANIFICADORA TORRES SAC	
R.U.C.: 20505837755	
ESTADO DE RESULTADOS	
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023	
(EXPRESADO EN SOLES)	
VENTAS NETAS	4,820,841
(-) COSTO DE VENTAS	4,069,882
RESULTADO BRUTO	750,960
(-) GASTOS ADMINISTRATIVOS	143,629
(-) GASTOS DE VENTAS	379,385
RESULTADO DE LA OPERACIÓN	227,946
(-) GASTOS FINANCIEROS	61,684
(+) INGRESOS FINANCIEROS	5,984
(+) OTROS INGRESOS DE GESTIÓN	-
RESULTADO ANTES DE LOS IMPUESTOS	172,246
RESULTADO DEL EJERCICIO	172,246
(+) ADICIONES	-
IMPUESTO A LA RENTA	37,942
UTILIDAD NETA	134,304