



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

“Análisis del costo de producción y su influencia en la fijación de precios de la panadería
Compaser Chimbote-2019”

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

AUTORES:

Acuña Cueva, Roslin Oriana (ORCID: 0000-0001-5374-7771)

Rosas Ávilas, Luis Aldair (ORCID: 0000-0003-4593-0204)

ASESOR METODOLÓGICO:

Dr. Mucha Paitán, Ángel Javier (ORCID: 0000-0003-1411-8096)

ASESOR TEMÁTICO:

Dr. Ramirez García, Jaime Roberto (ORCID: 0000-0002-7795-7471)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

FINANZAS

CHIMBOTE - PERÚ

2019

Dedicatoria

Esta tesis se lo dedico a Dios por haberme dado las fuerzas para lograr todos mis objetivos propuestos académicamente.

Con gran orgullo a mi madre Luisa Ávila Cruz y a mi padre Pedro Rosas Toribio, por ser mis dos grandes apoyos incondicionales y ser mis modelos en la perseverancia diaria de la vida.

A mis hermanos por brindarme la alegría diaria y por ser mi motivación para seguir adelante.

A mis amigos por estar presente en esta etapa, por su compañía y por todos los consejos brindados hacia mi persona.

Este trabajo lo dedico a Dios como mi primicia de amor y de agradecimiento por ayudarme a obtener este gran logro de mi vida.

A mis padres, Silio Acuña y Karina Cueva, a mi abuela Esperanza Cerna por todo su amor, su apoyo y su aliento a seguir adelante y no rendirme.

A todos mis familiares, amigos y a mi futuro esposo que me apoyaron por medio de su oración y compañía.

Agradecimiento

En primer lugar agradecer a Dios por haberme permitido llegar y culminar mi etapa universitaria.

A mi madre por siempre brindarme su apoyo incondicional en todo momento, a mi padre por enseñarme que lo que se propone en la vida se consigue a base de dedicación.

Al profesor Dr. Ángel Mucha, y Dr. Jaime Ramírez por sus consejos y por apoyarme en la culminación de mi tesis.

A mi Jefe de trabajo C.P.C.C. Freddy Armas Monzón por haberme brindado con la información para el desarrollo de mi tesis.

Agradezco a Dios por su ayuda en toda mi carrera universitaria brindándome la sabiduría e inteligencia necesaria.

A mis padres y mi tía por apoyarme económicamente. A mi abuela por su amor incondicional y no dejarme rendir a pesar de las dificultades que se presentó en este periodo.

A mis docentes que me brindaron sus conocimientos adquiridos, sus consejos y a las empresas que me brindaron su apoyo en sus centros laborales.

Página del jurado

Declaratoria de autenticidad

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Yo, Acuña Cueva Roslin Oriana y mi compañero Rosas Avila Luis Aldair con DNI N°76075647y N°76000392, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Cesar Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Contabilidad, así mismo, declaramos también bajo juramento que todos los datos e información que se presenta en la presente tesis son auténticos y veraces.

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

Chimbote, 25 de Noviembre del 2019

Acuña Cueva Roslin O.

DNI: 76075647

Rosas Ávila Luis A.

DNI: 76000392

Índice

Carátula	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Página del jurado	iv
Declaratoria de autenticidad	v
Índice	vi
RESUMEN	vii
ABSTRACT	viii
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MÉTODO	12
2.1. Tipo y Diseño de investigación:	13
2.2. Operacionalización de las Variables	14
2.3. Población, Muestra y Muestreo:	15
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad:	15
2.5. Procedimiento	15
2.6. Métodos de análisis de datos	16
2.7. Aspectos Éticos	16
III. RESULTADOS	17
IV. DISCUSIÓN	29
V. CONCLUSIONES	32
VI. RECOMENDACIONES	34
REFERENCIAS	36

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo general determinar la influencia del costo de producción en la fijación de precios de la panadería COMPASER Chimbote – 2019, se han establecido objetivos específicos: Describir la estructura de los costos, analizar la estructura de los costos, analizar la fijación de precios, determinar la estructura de los costos de producción y analizar la influencia del costo de producción en la fijación de precios de la Panadería COMPASER, Chimbote- segundo trimestre 2019, como técnica e instrumentos de recolección de datos tenemos la técnica de entrevista con el instrumento guía de entrevista y el análisis documental como instrumento la guía de análisis documental que sirvieron como sustento para desarrollar el objetivo general. La población corresponde a todos los costos y gastos reflejados en los estados financieros desde el año 2018 periodo donde inicio sus actividades hasta la actualidad en la cual se seleccionó como muestra analizar los costos y gastos del segundo trimestre del año 2019, reflejados en el estado de resultados de la empresa. De acuerdo al tipo de estudio es descriptiva y el diseño es correlacional buscando la influencia de las dos variables.

Se puede concluir que la panadería COMPASER, no cuenta con una adecuada estructura de costos, por ello, no asigna correctamente los elementos del costo como la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, produciendo una falsa utilidad.

Palabras Clave: Costos, Costo de producción, Fijación de precios.

ABSTRACT

The objective of this research was to determine the influence of the production cost on the pricing of the COMPASER Chimbote bakery - 2019, specific objectives have been established: Describe the cost structure, analyze the cost structure, analyze the fixation of prices, determine the structure of production costs and analyze the influence of the cost of production on the pricing of Bakery COMPASER, Chimbote- second quarter 2019, as a technique and data collection instruments we have the technique of interviewing the Interview guide instrument and documentary analysis as the document analysis guide instrument that served as sustenance to develop the overall objective. The population corresponds to all the costs and expenses reflected in the financial statements from the year 2018 period where it began its activities until the present time in which it was selected as a sample to analyze the costs and expenses of the second quarter of the year 2019, reflected in the statement of company results. According to the type of study it is descriptive and the design is correlational looking for the influence of the two variables.

It can be concluded that the COMPASER bakery does not have an adequate cost structure, therefore, it does not correctly allocate cost elements such as direct labor and indirect manufacturing costs, producing a false utility.

Keywords: Costs, Production Cost, Pricing

I. INTRODUCCIÓN

Hoy en día en el ámbito de los negocios los costos son una base realmente fundamental para que una organización pueda ser rentable y se pueda mantener a lo largo del tiempo.

Tener información sobre los costos de producción o servicios en la actualidad es una herramienta esencial que ayuda a las organizaciones a tomar decisiones con el fin mejorar continuamente. Los costos tienen un importante rol en las organizaciones, cuanto más precisos sean, las decisiones a tomar serán de mayor calidad, y se conseguirán objetivos satisfactorios.

A continuación se menciona casos que se presentan a nivel mundial, nacional y local sobre empresas u organizaciones que atraviesan problemas similares relacionados a sus costos.

En el país de Argentina, nos menciona Garzón y Quimbita (2014) que la empresa Panadera y Pastelera “La Catedral”:

Carece de un sistema de costos, la cual no permite reconocer de manera clara y precisa los costos de producción en la que incurre la microempresa a la hora de producir, eso también se ve reflejado en la determinación de precios de ventas unitarios de sus productos, puesto que la información utilizada no ha sido la más real y detallada posible. Por tal razón, este es el principal problema que afecta en la determinación del precio de venta y consecuentemente a su rentabilidad, y a la vez no garantiza tener un registro adecuado de la producción para establecer resultados al fin de cada periodo contable, facilitando la toma de decisiones (p.12)

En el país de Cuba según Fuentes, Chaviano y Dueñas (2014) presentan el caso de la Panadería-Dulcería Doña Neli de Cienfuegos:

La cual requiere de información eficiente, veraz y completa que pueda brindar diferentes soluciones estratégicas sobre las operaciones que realiza la empresa en base al costo de producción, también menciona la inexistencia de la planificación de su producción, como la diversidad de productos, calidad, cantidades, etc. De esta manera, el problema que presenta la empresa no le permite alcanzar la maximización de su producción, por ello, se ve sumergida en problemas internos de costos, que la perjudican económicamente y que ponen en riesgo su permanencia en el mercado. (párr.2)

En Nicaragua, la Cooperativa El Zaguán de doña Milagros no maneja un control de producción semanal, sino mensual realizado por los mismos operarios, lo cual demuestra que la empresa no cuenta con un sistema de costo, o no los aplica correctamente y corre el riesgo de obtener pérdidas. Además, la cooperativa no determina sus costos reales de producción debido a que no brindan un precio exacto a los materiales y asignan algunos costos indirectos como gastos, obstaculizando que se pueda conocer el costo de producción (Talavera, 2018)

Remache (2018) afirma que la empresa Incoreg Cía. Ltda., está presentando una serie de dificultades que afectan a sus actividades diarias, a causa de la inadecuada información de los costos de producción, la falta de control en el inventario de las materias primas, la inadecuada identificación de los costos indirectos puesto que, los confunden con los gastos personales y la inexistencia de un sistema de costos provoca que exista una incorrecta fijación de precios, basándose en la competencia.

Según Daly (2017) y Mendoza (2017) nos menciona que en el Perú la industria panadera y pastelera bordea los 63 millones de dólares anualmente, pero en los últimos años se ha ido disminuyendo el consumo de estos productos. Ante esta problemática presentada a las micros y pequeñas empresas, estas se vieron en la necesidad de implementar herramientas de gestión que pueda optimizar el uso de sus recursos, y sobre todo la implementación y/o innovar sus sistemas de costeo que les permitirá generar un mayor nivel de rentabilidad.

La microempresa San Salvador, según Sandoval (2018), en los últimos periodos ha sufrido deficiencias en su proceso productivo debido a la falta de control en el inventario de sus materias primas y productos terminados, y el inadecuado control de los elementos del costo durante la producción. Además, la fijación del precio de venta de sus productos es basado a la competencia perjudicando la definición de la utilidad de sus ventas.

El principal problema de la panadería “COMPASER” ubicada en la ciudad de Chimbote, es la falta de un sistema de costeo eficiente que le ayude a obtener información más precisa y oportuna sobre los costos que incurren en la producción.

Al obtener dicho sistema de costeo eficiente ayudará a la empresa potenciar su rentabilidad, determinar el precio de venta de sus productos también contribuirá con el crecimiento y obtención de sus objetivos planteados como organización.

También se revisaron trabajos de investigación previos sobre el tema en tesis y en artículos indexados a nivel internacional, nacional y local, la cual se escogieron algunos, como.

Ulfe (2016) en su investigación llegó a la conclusión que:

Al analizar la situación de la empresa y antes de aplicar el sistema de costeo por órdenes, la empresa no tenía conocimiento del costo de producción real de sus productos, puesto que existen inconsistencias en relación a la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, cometiendo el error de asignarlos como gastos. Al establecer dicho sistema se controla a detalle los tres elementos básicos del costo de un producto, los gastos administrativos y de ventas, teniéndolo como base para poder fijar sus precios en base al método del costo total.

En Perú, en la ciudad de Iquitos, según Goñaz y Zevallos (2016) en su tesis llegó a la conclusión que:

Al descubrir las diferencias entre los datos presentados por la empresa y los detectados en el sistema de costos por procesos, se determina que es más beneficioso para la panadería trabajar con el sistema de costos por procesos debido a que se acopla con las características de su producción brindando información de los costos totales y unitarios por cada proceso, y a la vez brinda mejor información para la toma de decisiones y teniendo un control eficiente de sus recursos, reduciendo costos, incrementando sus ingresos y utilidades.

Según Herrera (2017) concluye que la empresa Casa de la Miel no contaba con datos exactos sobre las utilidades obtenidas en el proceso productivo, y que el precio de venta se establecía tomando como referencia el valor del mercado. Pero al implementar el sistema de acumulación de costos provocó un efecto positivo, facilitando la obtención del costo real de producción, el cual se incrementó al tomar en cuenta los tres elementos del costo más todos los gastos que se incurrió al momento de producir. Además, se obtuvo con más exactitud las utilidades del periodo del proceso productivo y se logró determinar el precio de venta de los productos.

Diaz (2015) en su artículo concluye que los productores de panela en el país de Colombia:

Realizaban sus costos de forma empírica creyendo que al restar los recursos invertidos en la fabricación de sus productos a los ingresos obtenidos, ya estaban

obteniendo una ganancia. Pero al aplicar el sistema de costos por procesos, observaron que no estaban incluyendo algunos procesos y reflejó las cantidades producidas permitiendo obtener el costo unitario real de la producción panelera y fijar sus precios de venta, siendo herramienta para competir en el mercado.

Martínez et.al (2019) en su artículo donde describe un estudio sobre las diferencias de cultivar berenjenas en dos regiones de Colombia, concluye que:

Es más beneficioso producir berenjenas en el departamento de Sucre que en el departamento de Córdoba, debido a que el costo de mano de obra es el 75% del total de los costos, lo que hace que el costo total sea más bajo para esta región que la de Córdoba. Para este autor, una mayor participación de la mano de obra, afectará de forma positiva en los costos de producción.

Medina (2016) en su artículo concluye que al aplicar el sistema de costo de producción para la fabricación de néctares resulta favorable, debido a que se calculó el costo unitario de producción, determinando un precio de venta que compite favorablemente con productos similares en el mercado, obteniendo una rentabilidad que supera el 40%.

Barral (2018) concluye en su investigación que el Paradero Don Gabriel al poseer un diseño de sistema de costos que ayude a la fijación de precios se posiciona en el mercado como uno de los más competitivo, puesto que se basa en valores más reales para poder tomar decisiones sobre la elaboración de los productos que ofrece, evitando la asignación de precios de forma empírica y mejorando la gestión administrativa de la empresa. Asimismo, se determinó mediante las fichas de costos un precio unitario de cada plato inferior al precio unitario determinado de forma empírica por el paradero Don Gabriel.

En la ciudad de Chimbote, Robles (2015) en su investigación concluye que la empresa usa un sistema de costeo tradicional basándose en la experiencia del responsable de producción, poniendo en incertidumbre el funcionamiento de la entidad, y al realizar el análisis de costos unitarios de los productos para determinar el precio resultó que la empresa está teniendo pérdidas, ya que los precios de venta está por debajo del análisis realizado.

En Nuevo Chimbote, Avalos (2017) concluye en su tesis que al realizar el análisis de costos diarios en su producción, se determinó que la panadería está generando mayores costos que utilidad, debido a que algunas variedades de panes generan pérdidas por no asignar

correctamente los costos. Para ello, le sería más adecuado llevar un sistema de costos por órdenes específicas para mejorar la eficiencia y control de sus costos.

Según Arredondo (2015) y Bariska, Pasztory y Koloszar (2019) considera a la contabilidad de costos como un elemento primordial para la administración en sus actividades de planeación, control y formulación de estrategias que proporcionan herramientas útiles para el adecuado funcionamiento del proceso administrativo, centrándose en las necesidades de gestión, analizando los recursos y capacidades de la empresa, y los conecta con el desempeño económico.

Coincidiendo con Sajid, Wasim, Hussain y Jahanzaib (2018) y Nikitina, Litovskaya y Ponomareva (2018) manifiestan que juega un papel importante en la etapa de la planeación, puesto que la contabilidad de costos se encarga de hacer proyecciones o estimaciones antes de la implementación final mediante presupuestos. Determinando costos futuros relacionados a los materiales, salarios y gastos de fabricación que estén involucrados en la fabricación de un producto. Estas proyecciones se utilizan para fijar precios u optimizar utilidades teniendo en cuenta algunos factores externos. Además, ayuda en la toma de decisiones con respecto a incrementar o disminuir la capacidad productiva de la empresa.

Por otra parte, Zeballos (2013) y Seramim y Rojo (2016) manifiesta que la contabilidad de costos es una parte especializada de la contabilidad general en una empresa industrial y la considera como procedimiento contable diseñado para calcular lo que cuesta producir algo con una planificación y control de las actividades productivas, requiriendo de un monitoreo constante de los costos fijos, variables y los gastos generales y así, determinar el costo de producción.

Polo (2013) indica que el objetivo de la contabilidad de costos es que “Toda empresa debe conocer y reportar de forma detallada cuánto cuesta producir un artículo o prestar un servicio, clasificándolos de forma correcta para lograr obtener ventaja frente a su competencia”.

Gavilanes (2018) afirman que el costo de producción es “toda valoración económica de los tres elementos efectuado en el área de producción para fabricar un producto final, cumpliendo con el objetivo de la empresa generar un beneficio económico futuro”.

Según Zeballos (2013) afirma que el proceso productivo empieza y culmina con un producto terminado en cuyo activo están considerados los elementos del costo relacionados con la materia prima, mano de obra directa y costos indirectos.

La materia prima es lo que se puede identificar con cada unidad de producto terminado; también puede ser fácil de cuantificar en unidades físicas y valorizar en unidades monetarias.

La mano de obra directa está representada por el trabajo humano que se ejerce en la elaboración del producto o el uso de recursos tecnológicos que se relaciona directamente con el producto terminado.

El costo indirecto de fabricación está compuesto por todos aquellos materiales, mano de obra que no intervienen directamente con la transformación de la materia prima. (p.222-223)

Optimizar la asignación de los recursos que se utiliza para fabricar un producto ayuda a aumentar la producción y por consecuencia, mejorar los ingresos y rendimientos netos. Por ello, los medianos y pequeños comerciantes, hoy en día necesitan evolucionar para mantenerse al día en la ola de nuevas tecnologías para seguir siendo competitivos. (White, Simon y Jackiw, 2019)

En el mercado muchas industrias creen que todos los métodos de costos son iguales y válidos. Por ello, muchos ejecutivos cometen el error de elegir el método que, a simple vista, determina el costo más bajo pero una comparación del resultado de los diferentes métodos de costeo demuestran muchas diferencias. El método óptimo es el que proporciona información adecuada que apoye a la gerencia en su toma de decisiones. (Selivanoff, 2018)

Según la forma de producir, Polo (2013) afirma que se divide en costos por órdenes específicas, utilizadas en aquellas empresas que operan sobre pedidos especiales de clientes acumulando costos por cada orden de pedido; y en costos por procesos continuos, utilizados en aquellas empresas que producen en serie y en forma continua acumulando costos por departamentos y las existencias de productos terminados en un inventario. (p.20)

Según Raineri Sttivari y Gameiro (2015) se divide por su variabilidad en costos fijos, aquellos en los que incurre la empresa durante un período, exista o no producción, como: la depreciación, arrendamientos, mantenimiento, salarios de la administración de la planta, etc.

Y en costos variables, aquellos que aumentan o disminuyen en una forma directamente proporcional al volumen de producción.

Para Frigo y Williams (2019), Ringelstein (2018) y Pascarella et al. (2019) el método de costeo basado en actividades, identifica los conductores para asignar costos a actividades y por último, asignar costos a los objetos de costo. Es decir, el costeo ABC asume que las actividades consumen recursos y los productos consumen ocupaciones. Teniendo como finalidad asignar los gastos generales a los productos fabricados.

Armesto et al. (2015) y Borges et al. (2019) afirman que el precio es “el valor monetario de un bien o servicio que está directamente relacionado con el esfuerzo y el periodo que se necesitó para producir o brindar el producto, establecido durante una transacción entre agentes económicos (productores, distribuidores y consumidores)”.

Los objetivos del precio son posicionarse en el mercado, obtener una rentabilidad satisfactoria, ser estable en el mercado, dar a conocer el producto o servicio que la empresa brinda y defenderse contra la competencia. Las decisiones del precio influyen de manera positiva y/o negativa sobre los ingresos, demanda y rentabilidad de una empresa (Jane, Sasaki y Wang, 2019)

Gonzaga (2018) señala que la fijación de precios es” una decisión primordial que toma la empresa con relación al producto o servicio que brinda. Además, es la carta de presentación ante los consumidores generando un impacto de forma directa a las utilidades y a los clientes”.

Para fijar los precios de venta, existen diferentes estrategias que se tiene que tener en cuenta y es importante evaluar la relación que existe entre ellos para conocer cómo se enlazan e influyen al momento de determinar un margen de ganancia sobre el valor de venta de un producto o servicio (Abril, 2017).

Al respecto Chávez (2018) y Zhou y Zhou (2019) mencionan que para fijar precios se debe tener en cuenta diferentes factores como:

Basarse en el costo, siendo el método más sencillo, pues consta de sumar un aumento al costo del producto. Además (Liu, Guan y Wang (2019) indica que la reducción de costos, también juega un papel importante en la reducción de precios.

Basarse en el valor, que define el precio en base a lo que el consumidor estima o considera sobre el valor del producto y no el costo.

Basada en la competencia que consiste en determinar el precio de venta al producto o servicio conforme a los precios que establece la competencia, sin considerar como base el costo o la demanda.

Basada en la incorporación de un nuevo producto o servicio al mercado, es la fase más compleja que puede atravesar una empresa, puesto que debe realizar un arduo estudio del cómo poder posicionar su producto o servicio frente a su competencia directa respecto a calidad y precio que puedan presentar (p.33)

Según Cuellar (2016) define al valor de venta como “la cantidad monetaria que se le fija a un producto o servicio dentro del mercado, dependiendo de las diferentes necesidades de los clientes, es decir, es en esencia el importe monetario que tu comprador está dispuesto a pagar”.

La página web Economía Simple (2016), manifiesta que el margen de utilidad es “la diferencia entre el precio de venta y los costos fijos y variables que incurrieron dentro del proceso de producción, comercialización y en el sostenimiento de la empresa, asimismo el margen de utilidad será valioso en la planificación del negocio”. (párr.1)

Según Kokemuller (2018), nos expresa que existen tres tipos de margen de utilidad. La primera, es el margen de Utilidad Bruta que se obtiene dividiendo las ganancias brutas entre las ventas. El cálculo de las ganancias brutas es esencial en el estado financiero de la compañía. (párr.2)

La segunda es el margen de Utilidad de Operación que se obtiene el margen de utilidad en operación al dividir el ingreso operativo entre las ventas. Esto refleja qué tan eficazmente la compañía puede originar ganancias de sus operaciones corporativas primarias (párr.3)

Por último, el margen de Utilidad Neta que se obtiene al dividir el ingreso neto después de impuestos entre las ventas. El margen de utilidad neto es una proporción de utilidades esencial que muestra qué tan eficazmente la compañía puede transformar ventas en ganancias netas. (párr.4)

Para realizar el cálculo de los costos totales de un producto se incluye los costos de producción y también los gastos generales. (Yong, Ahn, Jung y Park, 2015)

Según Medina (2011), nos expresa que los gastos operativos son los desembolsos de dinero que realiza una entidad económica u organización con el fin de poder mantener sus actividades diarias, además no suelen estar relacionadas directamente con la producción. Además, se dividen en gastos administrativos y de ventas.

Los gastos administrativos abarcan todo lo concerniente a la parte administrativa, que no se vincula de manera directa con el área de fabricación, como son los salarios a la parte administrativa (Gerente, secretarias, etc.), honorarios contables y jurídicos, compra materiales de oficina y alquiler de oficinas administrativas (párr.4)

Los gastos de venta están comprendidos por todos los gastos que realiza la entidad económica para poder comercializar sus productos en los diferentes mercados, como son las comisiones a los vendedores, publicidad, salario a los vendedores, alquiler de almacén y puntos de venta (párr.3)

Al conocer la problemática actual de la empresa y para el cumplir con los objetivos se plantea lo siguiente: ¿Existe influencia del costo de producción en la fijación de precios en la panadería COMPASER – Chimbote, 2019?

Se justifica de manera teórica porque según sus variables, Costos de Producción y la fijación de Precios, se logró precisar los conocimientos sobre conceptos, características, clasificación, elementos, importancia entre otras categorías para cada una de las variables mencionadas.

La presente investigación se justifica metodológicamente porque se elaboró como instrumento la guía de entrevista y un análisis documental que sirvió para recoger información de las variables.

La investigación tuvo como propósito analizar cómo se está asignando los costos de producción en la panadería “COMPASER”, y además, de conocer cómo influyen los costos de producción en la fijación de precios de venta en los diferentes productos que la empresa produce ya que posee una variedad en panes y pasteles.

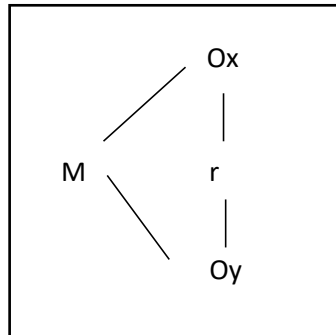
La hipótesis central de la investigación es: sí existe influencia del costo de producción en la fijación de precio en la Panadería COMPASER- Chimbote, 2019. Por otro lado, la hipótesis nula es: no existe influencia del costo de producción en la fijación de precio en la Panadería COMPASER- Chimbote, 2019.

El objetivo general de la investigación es determinar la influencia del costo de producción en la fijación de precios de la panadería COMPASER Chimbote – 2019 y como objetivos específicos, describir la estructura de los costos, analizar la estructura de los costos, analizar la fijación de precios, determinar la estructura de los costos de producción y analizar la influencia del costo de producción en la fijación de precios de la Panadería COMPASER, Chimbote- segundo trimestre 2019.

II. MÉTODO

2.1. Tipo y Diseño de investigación:

Esta investigación es de tipo Descriptivo y diseño Correlacional



Leyenda:

M: Panadería COMPASER

Ox: Costo de Producción

Oy: Fijación de Precio

r: Influencia

2.2.Operacionalización de las Variables

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN
Costo de Producción	Pérez y Merino (2017) afirman que el costo de producción “está formado por todas las inversiones que una empresa debe realizar para seguir en funcionamiento y producir aquello que comercializa”. (párr.3)	El costo de producción es todo desembolso realizado por la empresa para producir un bien o brindar un servicio.	Costo, cantidad y control de la Materia Prima	razón
			Costo, cantidad y control de la Mano de Obra Directa	
			Costo, cantidad y control del Costo Indirectos de Fabricación	
Fijación de Precios	Según Gonzaga (2018) señala que la fijación de precios es “ una decisión primordial que toma la empresa con relación al producto o servicio que brinda”	La fijación de precios es la asignación monetaria que determina el empresario al producto fabricado o al servicio brindado.	Valor de Venta	razón
			Margen de Utilidad	

2.3. Población, Muestra y Muestreo:

- **Población:** Está conformado por todos los costos y gastos reflejados en los estados financieros asignados por la Panadería “COMPASER” desde el año 2018 periodo donde inicio sus actividades hasta la actualidad.
- **Muestra:** Está conformado por todos los costos y gastos asignados en la Panadería COMPASER realizados en el segundo trimestre del año 2019, reflejados en el estado de resultados de la empresa.

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

TÉCNICA	INSTRUMENTO
<p>ANÁLISIS DOCUMENTAL</p> <p>Es una técnica de investigación que se centra en el análisis y síntesis de los datos registrados en los documentos. (Peña y Pirela,2007,pág.59)</p>	<p>Guía de análisis documental</p> <p>Se revisó la información recopilada, como toda documentación relacionada a los costos y gastos realizados en el periodo y sobre los precios de ventas fijados a los productos.</p>
<p>ENTREVISTA</p> <p>Es una técnica de investigación cuyo objetivo es obtener información de forma oral y personalizada de aspectos objetivos y subjetivos. (Galán,2009)</p>	<p>Guía de Entrevista</p> <p>Instrumento que se utilizó para recoger información por medio de preguntas sobre el tratamiento que le dan a los costos y precios de los productos.</p>

Validez y Confiabilidad

Para la validez de nuestro instrumento de investigación se utilizó el juicio de expertos, que consiste en tres personas conocedoras del tema quienes revisaron el instrumento; guía de entrevista.

2.5. Procedimiento

Para recolectar la información necesaria por medio del instrumento con el fin de desarrollar los objetivos de esta investigación, se realizaron los siguientes procedimientos:

- Elaboración del instrumento (Guía de entrevista con 11 preguntas)
- Validación de la entrevista por 3 docentes expertos en el tema.
- Aplicación de los instrumentos a la muestra
- Se recolectó la información producto de la aplicación de os instrumentos

2.6. Métodos de análisis de datos

Para el presente trabajo de Investigación se utilizó dos tipos:

Estadística descriptiva

Se utilizó la estadística descriptiva, para obtener resultados de: porcentajes, representados en cuadros y gráficos.

Estadística inferencial

Se utilizó la estadística inferencial (R de Pearson), que sirvió para determinar la influencia de las variables, Costos de Producción y Fijación de Precios.

Fórmula R de Pearson

$$r = \frac{\sum XY - \frac{\sum X \sum Y}{N}}{\sqrt{\left(\sum X^2 - \frac{(\sum X)^2}{N}\right)} \sqrt{\left(\sum Y^2 - \frac{(\sum Y)^2}{N}\right)}}$$

2.7. Aspectos Éticos

La presente investigación contiene datos fidedignos sobre la información proporcionada por la empresa, sin sufrir alteraciones ni manipulaciones de datos que pueden beneficiar al investigador y a la profesión contable.

Los entrevistados fueron tratados con mucho respeto para no verse comprometida su participación.

Se respetó la autoría de las citas en la teoría relacionada al tema.

III. RESULTADOS

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA COMPASER



RAZÓN SOCIAL:	PANADERIA COMPASER "SOLIDARIPAN"
RUC:	20604304882
INICIO ACTIVIDADES:	01/03/2018
ACTIVIDAD ECONÓMICA:	Actividades de otras asociaciones NC.P.
DOMICILIO FISCAL:	Pueblo joven – La Victoria Mz 15 - Chimbote
REPRESENTANTE LEGAL:	VILLAR REYES JORGE LUIS

CUADRO N° 1: Costo de Materia Prima

Fuente: Datos obtenidos de la empresa.

MATERIA PRIMA	MILHOJAS	AVIADOR	BOTIJAS	PAÑUELOS	EMSPANADA DE POLLO
MIXO		11.25			
HARINA	11.48	4.92	2.46	2.46	6.56
AZUCAR RUBIA	1.72	4.30	1.72	2.58	0.69
SAL	0.10		0.36	0.18	0.08
MANTECA	2.91		3.45	3.45	9.71
MANJAR	22.90		10.74	10.74	
AZUCAR IMPALPABLE	6.00				
COLORANTES					0.14
POLLO					34.00
CEBOLLA					3.00
ESENCIA VAINILLA		0.42			0.28
POLVO DE HORNEAR		2.05			
HUEVOS		22.88	1.83	1.83	0.92
TOTAL MATERIA PRIMA	45.11	45.82	20.56	21.24	55.38
UNIDADES	336	288	180	144	180
COSTO UNITARIO DE MATERIA PRIMA	0.13	0.16	0.11	0.15	0.31

Como se puede observar en el cuadro N°1, la empresa utiliza una variedad de materia prima e insumos para la elaboración de sus productos que tienen mayor acogida en el mercado y que vendrían a ser un su mayoría los dulces, como: las milhojas, los aviadores, las botijas, los pañuelos y las empanadas de pollo.

CUADRO N°2: Costo de Mano de Obra Directa

MANO DE OBRA	MILHOJAS	AVIADOR	BOTIJAS	PAÑUELOS	EMPANADA DE POLLO
PANADERO	19.85	17.01	10.63	8.51	10.63
GRATIFICACIONES	3.61	3.09	1.93	1.55	1.93
VACACIONES	1.65	1.42	0.89	0.71	0.89
CTS	1.65	1.42	0.89	0.71	0.89
SEGURO	1.79	1.53	0.96	0.77	0.96
AYUDANTE	11.84	10.15	6.34	5.08	6.34
TOTAL MANO DE OBRA	40.39	34.62	21.64	17.31	21.64
UNIDADES	336	288	180	144	180
COSTO UNITARIO DE MANO DE OBRA	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12

Fuente: Datos obtenidos de la empresa.

Como se puede observar en el cuadro N°2, la empresa incurre en una variedad de costos de mano de obra directa, de acuerdo a cada función que se realiza, a continuación se detalla cada aspecto sobre la remuneración y beneficios del panadero y el ayudante.

CUADRO N°3: Costos Indirectos de Fabricación

COSTOS INDIRECTOS	MILHOJAS	AVIADOR	BOTIJAS	PAÑUELOS	EMPANADA DE POLLO
GAS	3.03	2.60	1.63	1.30	1.63
LUZ	2.37	2.03	1.27	1.02	1.27
TRANSPORTE	1.03	0.88	0.55	0.44	0.55
COSTOS INDIRECTOS	6.43	5.51	3.44	2.76	3.44
UNIDADES	336	288	180	144	180
COSTO INDIRECTO UNITARIO	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02

Fuente: Datos obtenidos de la empresa.

Como se puede apreciar en el cuadro N°3, la panadería COMPASER considera como costos indirectos el gas, la energía eléctrica y el transporte.

CUADRO N°4: Costo de Producción

RESUMEN DE LA PRODUCCIÓN DIARIA					
ITEM	MILHOJAS	AVIADOR	BOTIJAS	PAÑUELOS	EMPANADA DE POLLO
M.P	0.13	0.16	0.11	0.15	0.31
M.O	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12
G.I	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02
COSTO TOTAL POR UNIDAD	0.25	0.28	0.23	0.27	0.43

Fuente: Datos obtenidos de la empresa.

- En el cuadro N°4, se detalla el resumen de los costos en los que ha incurrido la empresa al momento de producir sus productos que mayor demanda tienen en el mercado, dichos costos se detallan de manera unitaria.
- Los costos del material directo pueden llegar a ser menores a los actuales, por lo que la empresa debe seguir en busca de un mejor proveedor con el mejor precio sin descuidar la calidad de la materia prima.
- En la mano de obra directa los beneficios a pagar son muy elevados, debido a que la empresa no presenta una buena estructura tributaria, ya que los beneficios a pagar son realizados como gran empresa y no como lo que realmente son por el momento una pequeña empresa.
- Se puede apreciar también que la empresa no considera la depreciación de sus máquinas (hornos) como parte del su costo.
- Se identifica también que la empresa no considera los gastos administrativos y los gastos de ventas en lo que incurre la empresa.

CUADRO N°5: Precio de los productos más demandados

RESUMEN DEL COSTO PRODUCCIÓN / PRECIO VENTA					
ITEM	MILHOJAS	AVIADOR	BOTIJAS	PAÑUELOS	EMPANADA DE POLLO
M.P	0.13	0.16	0.11	0.15	0.31
M.O	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12
G.I	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02
COSTO TOTAL UNITARIO	0.27	0.30	0.25	0.29	0.45
VARIACION DE UTILIDAD (30 %)					
PRECIO VENTA UNITARIO	0.50	0.50	0.50	0.50	0.70
UTILIDAD (S/.)	0.23	0.20	0.25	0.21	0.25
UTILIDAD (%)	45%	40%	49%	43%	36%
VARIACION DE UTILIDAD	15%	10%	19%	13%	6%

Fuente: Datos obtenidos de la empresa.

- En el cuadro N° 5, se puede apreciar el costo de producción y el precio venta unitario de los cinco productos que tienen más demanda.
- De acuerdo a lo mostrado por la empresa, esta busca un margen de utilidad del 30% por unidad vendida de acuerdo a sus políticas de venta. Y a la vez, fija el precio a sus productos en relación al valor del mercado (competencia) para ser aceptado por sus clientes.
- Hasta ahora la empresa ha obtenido un margen de utilidad favorable, teniendo una variación superior de 15%, 10%, 19%, 13%, 6% respectivamente a los productos mostrados.

CUADRO N°6: Razones de la Fijación de Precios

LA FIJACIÓN DE PRECIOS/ VENTA DIRECTA
1. La empresa determina sus precios de acuerdo a los costos en los que incurre a la hora de elaborar sus productos, por lo que no pueden ser mayores al precio de venta.
2. La empresa fija sus precios tomando en cuenta a la competencia que existe en el mercado, puesto que todos buscan posicionarse en el mercado por la calidad de su producto o por el precio más accesible a los consumidores.
3. La empresa tiene en cuenta sus políticas de venta, las cuales establecen que se debe obtener un 30% de utilidad por la venta de cada docena de sus productos.

Fuente: Datos obtenidos de la empresa.

CUADRO N° 7: Costo de Producción Real

RESUMEN DE COSTO PRODUCCIÓN REAL					
ITEM	MILHOJAS	AVIADOR	BOTIJAS	PAÑUELOS	EMPANADA DE POLLO
M.P	0.13	0.18	0.13	0.16	0.38
M.O	0.11	0.11	0.11	0.11	0.11
G.I	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03
COSTO PRODUCCION UNITARIO	0.28	0.32	0.27	0.31	0.52
GASTO ADMINISTRATIVOS	0.05	0.05	0.28	0.35	0.28
GASTOS VENTAS	0.07	0.07	0.19	0.23	0.19
COSTO TOTAL UNITARIO	0.40	0.44	0.74	0.88	0.99
VARIACION DE UTILIDAD (30 %)					
PRECIO VENTA DIRECTA	0.50	0.50	0.50	0.50	0.70
UTILIDAD (S/.)	0.10	0.06	-0.24	-0.38	-0.29
UTILIDAD (%)	21%	12%	-48%	-77%	-41%
VARIACION DE UTILIDAD	-9%	-18%	-78%	-107%	-71%

Fuente: Realizado por los investigadores

- En el cuadro N° 7, denominado costo de producción real se puede apreciar que los costos totales unitarios de las botijas, las empanadas de pollo y de los pañuelos son mayores a los presentados anteriormente, esto debido a que la empresa no consideraba parte de sus costos a la depreciación como también los gastos administrativos y gastos de ventas. Debido a esto sus costos aumentaron y por ende su supuesta utilidad fue afectada negativamente.
- Se puede apreciar también que los costos de producción son superiores a los precios de venta de las botijas, las empanadas de pollo y de los pañuelos fijados por la empresa y es por ello, que en vez de obtener un beneficio o utilidad, esta se ve sumergida en una constante pérdida del -48%, -77%, -41% respectivamente a cada producto mostrado anteriormente.

ENTREVISTA

Ítems	Entrevistado 1	Entrevistado 2	Análisis
1. ¿La empresa emplea una hoja de costos por cada tipo de pan?	Sí	Sí	Los entrevistados nos confirman que si cuentan con una hoja de costos los panes que tienen más demanda en el mercado.
2. ¿Existe algún control de la materia Prima por parte de la empresa?	Si, se cuenta con una hoja de control de materia prima, donde se evalúan una variedad de aspectos antes de que esta pueda ingresar.	Si, la empresa cuenta con un formato con el que evaluamos la calidad de la Materia prima adquirida.	Los entrevistados nos afirmaron que si existe un control de la materia prima.
3. ¿Cuántas personas laboran en el área de producción de la panadería?	Laboran 6 personas, 3 maestros panaderos y 3 ayudantes.	Laboran 6 personas.	Los entrevistados afirmaron que en el área de producción cuenta con 6 personas, 3 maestros panaderos y 3 ayudantes.
4. ¿Existe algún control de la mano de obra?	Si, constantemente la empresa supervisa si sus colaboradores están realizando sus actividades de	Si, la empresa diariamente supervisa las actividades que realiza su personal.	Los entrevistados nos afirmaron que si existe un constante control de la mano de obra, para ver si es

	manera eficiente y de acuerdo al (MOF)		que estos lo realizan de acuerdo a lo establecido en el (MOF)
5. ¿Todo el personal de la empresa se encuentra en planilla?	No, hasta ahora solo se cuenta con 2 en planilla, mientras que el resto del personal nos emiten sus honorarios.	No, solamente 2 panaderos del área de producción se encuentran en planilla.	Los entrevistados afirman que solamente cuentan con 2 personas en planilla.
6. ¿La empresa distribuye los costos indirectos de forma específica (por producto) o de forma general?	Se distribuyen de manera específica para cada pan.	Se realiza de manera Específica.	Los entrevistados afirman que si se distribuye los costos indirectos de manera específica para cada pan.
7. ¿Qué otros gastos considera para fijar el precio de sus productos?	No	No	Los entrevistados nos afirman que los gastos a considerar en el precio de sus productos son los gastos administrativos y de ventas.

<p>8. ¿Cómo establece la empresa los precios de venta de cada producto?</p>	<p>Los precios se establecen considerando el costo total más un margen de utilidad, que puede variar de acuerdo a mercado.</p>	<p>La empresa establece sus precios considerando sus costos y el precio de mercado.</p>	<p>Los entrevistados nos afirman, que establecen el precio de venta considerando sus costos más el margen de utilidad, de acuerdo al mercado.</p>
<p>9. ¿Cómo se determina el margen de utilidad por cada tipo de pan?</p>	<p>Lo determinamos mediante la diferencia entre nuestro precio venta y el costo en el que incurrimos al producir nuestro producto.</p>	<p>Lo determinamos restando el precio venta y el costo de producción de los panes.</p>	<p>Las respuestas de los entrevistados muestran que la empresa determina su utilidad en la diferencia que obtienen del precio de venta y sus costos de producción.</p>
<p>10. ¿La empresa aplica algún sistema de costos de acuerdo a las actividades que realiza? Y de no existir ¿Cuáles han sido las razones para no implementarlas?</p>	<p>Actualmente solo se cuenta con costeo tradicional, esto se debe a que hasta ahora no contamos con un especialista en el área.</p>	<p>Se cuenta con un sistema de costeo tradicional que no permite analizar de manera correcta los costos en los que la empresa incurre a la hora de producir sus productos.</p>	<p>Los entrevistados nos afirman que si cuentan con un sistema de costeo, pero que este es aplicado de manera tradicional y que no les permite tener un costeo detallado, para poder así</p>

			determinar en qué situación se encuentra realmente la empresa.
11. ¿Ha variado los precios establecidos para cada pan durante estos tres últimos meses?	Si, debido a que los costos de la materia prima no son los mismos cada mes.	Si, tanto por el costo de la materia prima como los precios que la competencia establece, a veces debemos bajarlos para que nuestro producto pueda ser aceptado por el público.	Los entrevistados nos afirmaron que los precios si han variado en estos 3 últimos meses, debido al costo variable de la materia prima y los precios competitivos de su competencia.

CONTRASTACIÓN DE LA HIPÓTESIS

En la presente investigación se tiene la siguiente hipótesis central:

Hc = Existe influencia del costo de producción en la fijación de precio en la panadería COMPASER, Chimbote 2019.

Aplicando la R-Pearson en el programa SPSS-24 se obtuvo lo siguiente:

Correlaciones

		COSTOS	PRECIO
COSTOS	Correlación de Pearson	1	,522
	Sig. (bilateral)		,367
	N	5	5
PRECIO	Correlación de Pearson	,522	1
	Sig. (bilateral)	,367	
	N	5	5

Habiendo obtenido la puntuación de 0.522, la cual refleja que existe una mediana influencia del costo de producción en la fijación de precios.

IV.DISCUSIÓN

En el presente trabajo de investigación titulado Análisis del costo de producción y su influencia en la fijación de precios de la panadería “Compaser”-Chimbote 2019.

Después de haberse aplicado el análisis documental y la guía de entrevista, se han hallado diversos problemas las cuales serán materia de discusión:

En relación con la primera variable, se analizó la información recolectada en el cuadro N°2 y en la respuesta del ítem 5 de la entrevista, donde se determinó que la panadería Compaser al realizar sus costeos de manera empírica tiene problemas en determinar el costo de la mano de obra, puesto que, asigna a sus trabajadores beneficios sociales completos como una empresa del régimen general; con respecto a los costos indirectos de fabricación (CIF) se determinó en el cuadro N°3, que la panadería no incluye la depreciación de sus máquinas utilizadas para la fabricación de sus productos, por el concepto de que estas máquinas (Hornos industriales) son donaciones del exterior y por ende no se sabe su valor exacto.

Asimismo Ulfe (2016) en su investigación, indica que antes de aplicar el sistema de costeo por órdenes, la empresa no tenía conocimiento del costo de producción real de sus productos, puesto que existen inconsistencias en relación a la mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

De acuerdo al análisis de la guía de entrevista (Tabla N° 1) ítem N° 7, en relación con los gastos administrativos y gastos de ventas, los entrevistados afirmaron que no incluyen ningún gasto de los mencionados debido a su desconocimiento en la materia, generando inexactitud en los costos totales reflejados en la empresa, puesto que los costos de producción más los gastos nos darán como resultado del costo total de los productos. Asimismo Herrera (2017) concluye que la empresa Casa de la Miel no contaba con datos exactos sobre las utilidades obtenidas en el proceso productivo, pero al implementar el sistema de acumulación de costos provocó un efecto positivo, facilitando la obtención del costo real de producción, el cual se incrementó al tomar en cuenta los tres elementos del costo más todos los gastos que se incurrió al momento de producir.

En relación con la segunda variable, Fijación de precios, la panadería COMPASER establecía los precios de sus productos tomando en cuenta al

precio del mercado según el Cuadro N°6 y al ítem N° 8 de la guía de entrevista. Además, también desean obtener utilidades de 30% por la venta de sus productos (Cuadro N°5); coincidiendo con Herrera (2017), quien manifiesta que la empresa Casa de la Miel no contaba con datos exactos sobre las utilidades obtenidas en el proceso productivo, y que el precio de venta se establecía tomando como referencia el valor del mercado.

Para finalizar, al asignar correctamente los elementos del costo en el proceso productivo de la panadería más los gastos en los que incurre, produjo una diferencia en el costo real unitario de los productos (cuadro N°7), también se pudo apreciar pérdidas como resultado; concordando con Robles (2015) en su investigación concluye que la empresa usa un sistema de costeo tradicional basándose en la experiencia del responsable de producción, poniendo en incertidumbre el funcionamiento de la entidad, y al realizar el análisis de costos unitarios de los productos para determinar el precio resultó que la empresa está teniendo pérdidas, ya que los precios de venta está por debajo del análisis realizado.

Asimismo Ávalos (2017) concluye en su tesis, que al realizar el análisis de costos diarios en su producción, se determinó que la panadería Adela está generando mayores costos que utilidad, debido a que algunas variedades de panes generan pérdidas por no asignar correctamente los costos.

V. CONCLUSIONES

- El costo de producción de la panadería COMPASER está estructurada por los tres elementos del costo. Los principales materiales para los dulces son: harina, azúcar rubia, manteca, manjar y huevos. La mano de obra directa está conformado por las remuneraciones y todos los beneficios sociales de sus trabajadores. Y el costo indirecto está formado por el gas, energía eléctrica y transporte.
- Al analizar la estructura de los costos, se halló en la mano de obra directa, los beneficios sociales son muy elevados, debido a que la panadería realiza el pago de los beneficios no como una pequeña empresa. Además, la panadería en el costo indirecto no considera la depreciación de sus máquinas (hornos industriales) como parte de su costo de producción. Por último, la empresa no considera los gastos administrativos y los gastos de ventas, por ende, la panadería no puede determinar de forma exacta el costo total de sus productos.
- Al analizar la fijación de precios, la panadería determina los precios de sus productos teniendo en cuenta al costo de producción, a la utilidad meta del 30% por unidad y por último, al valor del mercado.
- Al determinar el costo de producción real de la panadería, se aprecia que los costos totales unitarios son mayores a los determinados por la empresa, puesto que no se consideraban la depreciación de sus máquinas ni los gastos administrativos ni gastos de ventas, existiendo una diferencia en los costos totales obtenidos determinando pérdida en las botijas, las empanadas de pollo y los pañuelos.
- De acuerdo al análisis estadístico inferencial se comprueba la hipótesis: “Si existe influencia del costo de producción en la fijación de precio en la panadería COMPASER, Chimbote 2019”, puesto que, según el método R de Pearson se obtuvo una mediana relación entre las variables con una puntuación de 0.522.

VI. RECOMENDACIONES

- Se recomienda al gerente de la panadería COMPASER ajustar y asignar de forma adecuada los elementos del costo de producción para que se logre la utilidad meta del 30% por unidad vendida y por el contrario no obtenga pérdidas.
- Se recomienda al gerente buscar el asesoramiento de un experto en la rama tributaria-laboral relacionados a los beneficios laborales, para poder asignar de manera correcta los costos de mano de obra directa de acuerdo a la magnitud de la empresa, ya que se ha estado pagando beneficios como una gran empresa, siendo otra la realidad de la empresa.
- Por último, se recomienda al gerente considerar la depreciación de sus máquinas (Hornos industriales y otros); de no tener un valor exacto de estos por ser donados se recomienda que se busque un valor aproximado para poder aplicar la depreciación mensual, asimismo considerar los gastos administrativos y de ventas, porque también están involucrados en el costo total de los productos.

REFERENCIAS

- Abril, J. (2017). Costos de producción y fijación de precios en empresas artesanales. Caso de estudio: DAYANTEX. *Revista Publicando*, 12-13.
- Armesto, A. et al. (2015). *Precio y Costo*. Buenos Aires: Editorial Brujas.
- Arredondo, M. (2015). *Contabilidad y Análisis de Costos* (Primera ed.). Mexico: Grupo Editorial Patria.
- Avalos, S. (2017). *Evaluación de los Costos y propuesta de un Sistema de Costos por Órdenes Específicas para la Panadería Adela en Nepeña, 2017*. Nepeña.
- Bariska, M., Pasztory, Z. y Koloszar, L. (2019). The Efficiency Based Costing Method--Using a Sawmill as Example. *European Research Studies*.
- Barral, O. (2018). *Evaluación de los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas en el paradero don Gabriel*. Ambato: Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Borges, M. et.al. (2019). Factors influencing pharmaceutical pricing - a scoping review of academic literature in health science. *Journal of Pharmaceutical Policy and Practice*.
- Chávez, B. (2018). *"Sistema de costos por órdenes específicas y fijación de precios en empresas de fabricación de rodillos de caucho, distrito de los Olivos, 2017"*. Lima.
- Cuellar, J. (2016). *Diferencias entre precio, valor y costo de un producto*. Obtenido de Portal PQS: <https://www.pqs.pe/economia/precio-valor-costodiferencias>
- Daly, A. (2017). *El 25% de las panaderías ya incluye el servicio de cafetería como parte de su negocio*. Recuperado de El Comercio: <https://elcomercio.pe/economia/negocios/25-panaderias-sumado-servicio-cafeteria-buscando-mejorar-rentabilidad-negocio-426101>.
- Díaz, J. (2015). *Reconocimiento y mejoramiento del costeo en la producción de panela en la vereda de Payandé, Villeta Cundinamarca*. Universidad de la Salle.
- EconomiaSimple*. (2016). Recuperado de Definición de margen de utilidad: <https://www.economiasimple.net/glosario/margen-de-utilidad>
- Frijo, M. y Williams, K. (2019). Management Accounting: Expanding Relevance. *Strategic Finance*.
- Fuentes, D., Chaviano, O. Dueñas, L. (2014). *Cálculo del costo estándar en la Panadería - Dulcería Doña Neli de Cienfuegos*. Recuperado de Eumed.net: <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/cu/2011/ddg.html>
- Galán, M. (2009). *Metodología de la Investigación*. Recuperado de La Entrevista en Investigación: <http://manuelgalan.blogspot.com/2009/05/la-entrevista-en-investigacion.html>
- Garzón, J. y Quimbita, B. (2010). *Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería La Catedral, provincia de Chaco-2010*. Argentina.
- Gavilanes, M. (2018). Los procesos de producción en las industrias alimenticias del sector norte de la ciudad de Guayaquil y su incidencia en los costos de producción. *Universidad Politécnica Salesiana*, 7-30.

- Gonzaga, S. (2018). Estrategias para la fijación de precios de productos de consumo masivo en la Provincia El Oro. *Universidad y Sociedad*, 221-227.
- Goñaz, E. Y Zevallos, W. (2018). *Determinación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad de la empresa Panadería Oriental SRL, de la ciudad de Iquitos, 2016*. Iquitos.
- Herrera, F. (2017). Determinación de los costos de producción de la miel de abeja mediante la aplicación de un sistema de acumulación de costos agropecuarios en la MYPIME Casa de la Miel durante el II semestre del año 2016. *FAREM*, 8-12.
- Jane, W., Sasaki, M. y Wang, J. (2019). The Effects of Pricing Strategies on Team Revenues in the National Hockey League. *Fitness Information Technology Inc.*
- Kokemuller, N. (2018). *¿Qué significa el término margen de utilidad?* . Recuperado de Cuida tu dinero: <https://www.cuidatudinero.com/13071982/beneficio-neto-vs-beneficio-operativo>
- Liu, G., Guan, Z. y Wang, H. (2019). Dynamic Pricing under Cost Reduction in the Presence of Myopic and Strategic Consumers. *Hindawi Limited*.
- Martínez A. et.al. (2019). /Economic Analysis of the Production of Eggplant (*Solanum melongena* L.) in Two Producing Areas of the Colombian Caribbean: Sucre Savannas and Sinu Valley in Cordoba. *Ciencia y Agricultura*, 16.
- Medina, D. (2016). *Costos y rendimientos de producción de tres néctares de manzana variedades Anna, Pensilvania y Winter*. Bogota: Revista de Investigación Agraria y Ambiental.
- Medina, M. (2011). *Análisis de los gastos operativos y su incidencia en la rentabilidad del supermercado SUPERSKANDINAVO CIA. para el segundo semestre del año 2010*. Ecuador.
- Mendoza, M. (2017). *Panaderos están apostando por la diversificación de la oferta y sistemas de costos para revertir el bajo consumo y mejorar la rentabilidad del negocio*. Recuperado de El Comercio: <https://elcomercio.pe/economia/negocios/25-panaderias-sumado-servicio-cafeteria-buscando-mejorar-rentabilidad-negocio-42610>.
- Nikitina, O., Litovskaya, Y. y Ponomareva, O. (2018). DEVELOPMENT OF THE COST MANAGEMENT MECHANISM FOR METAL PRODUCTS MANUFACTURING BASED ON BUDGETING METHOD. *Academy of Strategic Management Journal*.
- Pascarella, G. et al. (2019). Costs of clinical trials with anticancer biological agents in an Oncologic Italian Cancer Center using the activity-based costing methodology. *PLoS ONE*.
- Peña, T. y Pirela, J. (2007). *La complejidad del análisis documental* (16 ed.). Buenos Aires: Instituto de Investigaciones Bibliotecológicas.
- Perez, J. y Merino, M. (2017). *Definición de costo de producción*. Recuperado de Definición: <https://definicion.de/costo-de-produccion/>
- Polo, B. (2013). *Contabilidad de Costos en la Alta Gerencia Teórico-Práctico*. Bogotá: Nueva Legislación LTDA.
- Raineri, C., Stivari, T. y Gameiro, A. (2015). Lamb production costs: analyses of composition and elasticities analysis of lamb production costs. *Asian - Australasian Journal of Animal Sciences*.

- Remache, L. (2018). *Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción en la Empresa INCOREG Cía. Ltda, de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo*. Ecuador: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- Ringelstein, D. (2018). Time-Driven Activity-Based Cost Accounting: A Critical Review. *Australian Business Education Research Association*.
- Robles, P. (2015). *Análisis de los costos y propuesta de un sistema de Costos ABC para la empresa Panadería y Pastelería Productos OTTONE SAC, Chimbote 2015*. Chimbote.
- Rovira, J. (2015). Precios de los medicamentos: cómo se establecen y cuáles son sus sistemas de control. *Salud Colectiva*, 35-48.
- Sajid, M., Wasim, S., Hussain, A. y Jahanzaib, M. (2018). Manufacturing feature-based cost estimation of cast parts. *China Foundry*.
- Sandoval, L. (2018). *Diseño de un sistema de costos por procesos para la Microempresa de lácteos San Salvador, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo*. *Escuela Superior Politécnica de Chimborazo*.
- Selivanoff, P. (2018). Selecting the right costing model. *Healthcare Financial Management Association*.
- Seramim, R. y Rojo, C. (2016). Gestao dos custos de producao da atividade leiteira na agricultura familiar. *Gestao & Tecnologia*.
- Talavera, H. (2017). Incidencia de los costos de producción de artesanías en los resultados financieros de la Cooperativa El Zaguán de doña Milagro, Estelí. *FAREM*, 12-14.
- Ulfe, J. (2016). *Sistema de costos por órdenes y su influencia en la fijación de precios de venta en la empresa Multiservicios Asaqui E.I.R.L., Pacasmayo, 2016*. Trujillo: Universidad Privada del Norte.
- White, L., Simon, T. y Jackiw, J. (2019). DIGITAL MANUFACTURING AND THE CFO: The changes manufacturing companies need to make to thrive in Industry 4.0 extend beyond the factory floor. *Strategic Finance*.
- Yong, H., Ahn, T., Jung, H. y Park, J. (2015). Costing Rule and Cost Behavior in the Korean Defense Industry. *Seoul Journal of Business*.
- Zeballos, E. (2013). *Contabilidad General* (Décima ed.). Arequipa, Perú: Ediciones Erly.
- Zhou, H. y Zhou, S. (2019). Pricing strategy of multi-oligopoly airlines based on service quality. *Public Library of Science*.

ANEXOS

MATRIZ DE CONSISTENCIA

Título	Formulación del problema	Objetivo general y específicos	Tipo y diseño de investigación	Técnica e instrumentos	Población y Muestra	Método de análisis de datos
<p>“Análisis del costo de producción y su influencia en la fijación de precios de la panadería Compaser Chimbote-2019”</p>	<p>¿Existe influencia del costo de producción en la fijación de precios en la panadería COMPASER – Chimbote, 2019?</p>	<p>Objetivo General: Determinar la influencia del costo de producción en la fijación de precios de la panadería COMPASER Chimbote – 2019</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Describir la estructura de los costos de la panadería COMPASER Chimbote - 2019 ▪ Analizar la estructura de los costos de la Panadería COMPASER Chimbote-2019. ▪ Analizar la fijación de precios. 	<p>Tipo: Descriptivo Diseño: Correlacional</p>	<p>Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Análisis Documental • Entrevista <p>Instrumentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guía de análisis documental • Guía de Entrevista 	<p>Población: Está conformado por todos los costos y gastos reflejados en los estados financieros asignados por la Panadería “COMPASER” Desde el año 2018 periodo donde inicio sus actividades hasta la actualidad.</p> <p>Muestra: Está conformado por todos los costos</p>	<p>Estadística descriptiva Se utilizó la Estadística descriptiva, para obtener resultados de: porcentajes, representados en cuadros y gráficos. Estadística inferencial Se utilizó la estadística inferencial (R de Pearson), que sirvió para</p>

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Determinar la estructura de los costos de producción y analizar la influencia del costo de producción en la fijación de precios de la Panadería COMPASER, Chimbote- segundo trimestre 2019. 			<p>y gastos asignados en la Panadería COMPASER</p> <p>Realizados en el segundo trimestre del año 2019, reflejados en el estado de resultados de la empresa.</p>	<p>determinar la influencia de las variables, Costos de Producción y Fijación de Precios.</p>
--	--	---	--	--	---	---

INSTRUMENTO GUÍA DE ENTREVISTA

Ítems	Entrevistado 1	Entrevistado 2	Análisis
1. ¿La empresa emplea una hoja de costos por cada tipo de pan?			
2. ¿Existe algún control de la materia Prima por parte de la empresa?			
3. ¿Cuántas personas laboran en el área de producción de la panadería?			
4. ¿Existe algún control de la mano de obra?			
5. ¿Todo el personal de la empresa se encuentra en planilla?			
6. ¿La empresa distribuye los costos indirectos de forma específica (por producto) o de forma general?			
7. ¿Qué otros gastos considera para fijar el precio de sus productos?			
8. ¿Cómo establece la empresa los precios de venta de cada producto?			
9. ¿Cómo se determina el margen de utilidad por cada tipo de pan?			

<p>10. ¿La empresa aplica algún sistema de costos de acuerdo a las actividades que realiza? Y de no existir ¿Cuáles han sido las razones para no implementarlas?</p>			
<p>11. ¿Ha variado los precios establecidos para cada pan durante estos tres últimos meses?</p>			

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, JAIME ROBERTO RAMÍREZ GARCÍA, titular del DNI. N° 18033187, de profesión CONTADOR PÚBLICO, ejerciendo actualmente como DOCENTE, en la Institución UNIVERSIDAD CRÍSTO VALLES.

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

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

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

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


Firma

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

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

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

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

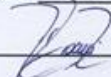
PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Ítem	a	b	c	d	e	
1	B						
2	B						
3	B						
4	B						
5	B						
6	B						
7	B						
8	B						
9	B						
10	B						
11	B						
12	—						
13	—						
14	—						
15	—						
16	—						

Evaluado por:

Nombre y Apellido:

JAI ME ROBERTO RAMÍREZ CARRERA

D.N.I.: 18035182 **Firma:**



JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

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

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

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

PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Ítem	a	b	c	d	e	
1	B						
2	B						
3	B						
4	B						
5	B						
6	B						
7	B						
8	B						
9	B						
10	B						
11	B						
12							
13							
14							
15							
16							

Evaluado por:

Nombre y Apellido:

Marianda Karina Solano Campos

D.N.I.: 18149478 Firma:

M Solano C

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Mauaneta Kauna Sdano Campos, titular del DNI. N° 10140478, de profesión Contadna, ejerciendo actualmente como Contadna, en la Institución Producto Costasol SAC

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

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

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

En Chimbote, a los 23 días del mes de Setiembre del 2019


Firma

JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

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

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

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

PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Ítem	a	b	c	d	e	
1	B						
2	B						
3	B						
4	B						
5	B						
6	B						
7	B						
8	B						
9	B						
10	B						
11	B						
12	-						
13	-						
14	-						
15	-						
16	-						

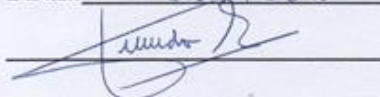
Evaluado por:

Nombre y Apellido:

Luis Fernando Espejo Chacón

D.N.I.: 32943821

Firma:



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

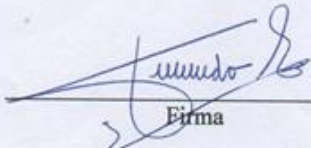
Yo, Luis Fernando Espejo Chacón, titular
del DNI. N° 32943821, de profesión
Contador Público, ejerciendo
actualmente como Docente, en la
Institución Universidad César Vallejo

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

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

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

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


Firma

PRODUCCIÓN DIARIA EN LA PANADERÍA

PRODUCCION DIARIA		
PRODUCTOS	CANTIDAD	%
MILOJAS	336	17.38%
PETIPAN	110	5.69%
EMPANADA POLLO	180	9.31%
BOTIJAS	180	9.31%
PAN FRANCES	100	5.17%
PAN INTEGRAL	120	6.21%
AVIADOR	288	14.90%
ALFAJORES	130	6.73%
TOSTADAS	125	6.47%
CACHITOS	120	6.21%
CARAMANDUGA	100	5.17%
PAÑUELOS	144	7.45%
TOTAL	1933	100.00%

PRODUCTOS ELABORADOS - MATERIA PRIMA

MILOJAS, AVIADOR, PAÑUELOS, BOTIJAS, EMPANADA DE POLLO

MILOJAS RINDE 336 UNIDADES

336

PAÑUELOS RINDE 144 UNIDADES

144

INSUMOS A UTILIZAR	CANTIDAD	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO	C. UNITARIO
HARINA	1	KG	1.62	1.62
SAL	100	GRAMOS	0.10	0.10
AZUCAR	750	GRAMOS	1.76	2.58
MANTECA	750	GRAMOS	0.49	3.45
MANJAR	3	KG	4.58	13.74
HUEVO	6	UNID	0.3	1.80
AGUA	160	ML		
				23.29

AVIADOR RINDE 288 UNIDADES

288

BOTIJAS RINDE 180 UNIDADES

180

INSUMOS A UTILIZAR	CANTIDAD	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO	C. UNITARIO
HARINA	750	GRAMOS	1.62	2.46
SAL	200	GRAMOS	0.10	0.20
AZUCAR	1	KG	1.76	1.72
MANTECA	750	GRAMOS	0.49	3.64
MANJAR	3	KG	4.58	13.74
HUEVO	6	UNID	0.3	1.80
AGUA	160	ML		
				23.56

PRODUCTOS ELABORADOS - MATERIA PRIMA

MILOJAS, AVIADOR, PAÑUELOS, BOTIJAS, EMPANADA DE POLLO

EMPANADA DE POLLO RINDE 180 UNIDADES 180

INSUMOS A UTILIZAR	CANTIDAD	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO	C. UNITARIO
HARINA	4	KG	1.62	6.48
SAL	80	GRAMOS	0.10	0.80
AZUCAR	500	GRAMOS	1.76	0.88
COLORANTE AMARILLO LIM	4	GRAMOS	3.60	14.40
ESENCIA DE VAINILLA	100	ML	7.50	7.50
MANTECA	2	KG	0.49	0.97
POLLO	4	KG	8.50	34.00
CEBOLLA	3	KG	1.00	3.00
AGUA	600	ML		
AJINOMOTO	25	GRAMOS	1.60	0.40
HUEVO PARA BARNIZAR	5	UNIDADES	0.3	1.50
				69.93

MANO DE OBRA DIRECTA

PLANILLA MENSUAL

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	DNI	SUELDO BASICO	ASIGNACION FAMILIAR	HORARIO NOCTURNO	TOTAL REMUNERACION	ONP	AFP	NETO A PAGAR	NETO A PAGAR MÁS BENEFICIOS	APORTES 9%	GRATIF.	VACAC	CTS
						35%		13.00%	12.91%						
1	DANTE GIRO AGUILAR VIDAL	PANADERO	32975246	1,415.00	93.00		1,508.00		184.88	1,323.12	1,971.56	135.72	261.39	125.67	125.67
2	JAIME RICHARD GIL LEVANO	PANADERO	48172682	1,415.00	93.00	0.00	1,508.00	196.19		1,311.81	1,960.3505	135.82	261.39	125.67	125.67
TOTAL				2,830.00	186.00	0.00	3,016.00	196.19	184.88	2,634.93	3,931.91	271.54	522.77	251.33	251.33

TRABAJADOR	OCUPACIÓN	REMERACION + BENEFICIOS	DIAS LAB.	COST. DIARIO	COSTO. X HORA
DANTE GIRO AGUILAR VIDAL	PANADERO	1,971.56	26	75.83	9.48
JAIME RICHARD GIL LEVANO	PANADERO	1,960.35	26	75.40	9.42
TOTAL		3,931.91		151.23	18.90

HONORARIOS DE PRODUCCIÓN					
TRABAJADOR	OCUPACIÓN	MONTO	DIAS LAB.	COST. DIARIO	COSTO X HORA
ALBA CHINCHAY VILMA	AYUDANTE	900.00	26	34.62	4.33
ELVIS JAVIER PAREJA CHAVEZ	AYUDANTE	900.00	26	34.62	4.33
TOTAL		1,800.00		69.23	8.65

TOTAL MOD DIARIA

220.46

DISTRIBUCIÓN DE MANO DE OBRA DIRECTA

PRODUCCION DIARIA			
PRODUCTOS	CANTIDAD	%	MOD
MILOJAS	336	17.38%	38.32
PETIPAN	110	5.69%	12.55
EMPANADA POLLO	180	9.31%	20.53
BOTIJAS	180	9.31%	20.53
PAN FRANCES	100	5.17%	11.40
PAN INTEGRAL	120	6.21%	13.69
AVIADOR	288	14.90%	32.85
ALFAJORES	130	6.73%	14.83
TOSTADAS	125	6.47%	14.26
CACHITOS	120	6.21%	13.69
CARAMANDUGA	100	5.17%	11.40
PAÑUELOS	144	7.45%	16.42
TOTAL	1933	100.00%	220.46

COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN

DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS PRODUCCIÓN

AÑO	CANT	DESCRIPCIÓN	AREA	Cheque	FECHA DE ADQUISICIÓN	ACTIVO FIJO	%	ABRIL	MES	DIA	HORA
2017	01	COCHES DE LATA	PANADERIA	COMPRA 39106361	14/11/2017	1,000.00	10%	100.00	8.33	0.28	0.01
2017	01	KIT HORNO MAX 1000 A GAS	PANADERIA	DONACION 33305578	10/10/2017	37,378.00	20%	7,475.60	622.97	20.77	0.87
2017	01	AMASADORA SOBADORA 25 KLS C/OLLA MOTOR TRIFASICO 220 V MARCA RAINWOB	PANADERIA	DONACION 33305567	12/10/2017	3,305.08	10%	330.51	27.54	0.92	0.04
2017	01	DIVISORA MANUAL 30 CORTER C/CUCHILLAR EN ACERO INAR COPA ORIGINAL	PANADERIA	DONACION 33305567	13/10/2017	2,118.65	10%	211.87	17.66	0.59	0.02
2017	01	MESA DE ACERO TROX 200 MT	PANADERIA	DONACION 33305567	29/09/2017	2,000.00	10%	200.00	16.67	0.56	0.02
2018	01	MESA DE ACERO TROX	PANADERIA	39105281	07/03/2018	2,100.00	10%	210.00	17.50	0.58	0.02
2018	01	REBANADORA INDUSTRIAL PULLMAN DE 12 MM	PANADERIA	39105259	26/02/2018	8,753.30	10%	875.33	72.94	2.43	0.10
2018	01	BATIDORA PASTELERA	PANADERIA	39105271	08/03/2018	3,050.85	10%	305.08	25.42	0.85	0.04
TOTAL								9,708.39	809.03	26.97	1.12

DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS ADMINISTRATIVO											
2018	02	COMPUTADORA	ADMINISTRACION	COMPRA	15/05/2018	4,000.00	25%	1,000.00	83.33	2.78	0.12
TOTAL								1,000.00	83.33	2.78	0.12

DISTRIBUCIÓN DEL COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN

DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS VENTAS											
2018	01	MINIVAN	VENTAS	COMPRA	07/06/2018	22,350.00	20%	4,470.00	372.50	12.42	0.52
TOTAL								4,470.00	372.50	12.42	0.52

SUMINISTROS MENSUALES					
DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO	MENSUAL	DIARIO
LUZ	PRODUCCION	45%	450.00	202.50	7.79
	ADMINISTRACION	30%		135.00	
	VENTAS	25%		112.50	
GAS	BALON	3	133.00	399.00	15.35
TRANSPORTE	PASAJES	35	3.00	105.00	4.04
LIMPIEZA	DETERGENTES	2	22.00	87.00	3.35
	DESINFECTANTES	5	45.00		
	LAVAVAJILLA	3	20.00		
TOTAL				793.50	30.52

TOTAL DE CIF AL DIA

57.49

PRODUCCION DIARIA			
PRODUCTOS	CANTIDAD	%	CIF
MILOJAS	336	17.38%	9.99
PETIPAN	110	5.69%	3.27
EMPANADA PC	180	9.31%	5.35
BOTIJAS	180	9.31%	5.35
PAN FRANCES	100	5.17%	2.97
PAN INTEGRAL	120	6.21%	3.57
AVIADOR	288	14.90%	8.57
ALFAJORES	130	6.73%	3.87
TOSTADAS	125	6.47%	3.72
CACHITOS	120	6.21%	3.57
CARAMANDUG	100	5.17%	2.97
PAÑUELOS	144	7.45%	4.28
TOTAL	1933	100.00%	57.49

GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE VENTAS

HONORARIOS ADMINISTRATIVOS MES ABRIL					
TRABAJADOR	OCUPACIÓN	MONTO	DÍAS LAB.	GAST. DIARIO	GAST. X HORA
FREDDY ÁRMAS MONZON	CONTADOR	900.00	26.00	34.62	4.33
ASMAT DAZA LUCIA ACELA	ASISTENTE ADMINISTRATIVO	850.00	26.00	32.69	4.09
ATILANO CHAVEZ JESUS ALBERTO	PRACTICANTE	300.00	26.00	11.54	1.44
VILLANUEVA ROBLES GABRIELA ELIZABETH	PRACTICANTE	300.00	26.00	11.54	1.44
TOTAL		2350.00	104.00	90.38	11.30

HONORARIOS VENTAS MES ABRIL					
TRABAJADOR	OCUPACIÓN	MONTO	DÍAS LAB.	GAST. DIARIO	GAST. X HORA
CABALLERO RAFAEL KATTY DEYSI	VENDEDORA	850.00	26	32.69	4.09
CABALLERO RAFAEL KATTY DEYSI	VENDEDORA	850.00	26	32.69	4.09
VILCHEZ CASTRO LARRY SEGUNDO	VENDEDOR/DISTRIBUIDOR	930.00	26	35.77	4.47
TOTAL		2,630.00	78.00	101.15	12.64

GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE VENTAS

CONCEPTOS	IMPORTE MENSUAL	AREA		IMPORTE DIARIO
		ADMINISTRATIVO	VENTAS	
LUZ	247.50	135.00	112.50	9.52
AGUA	15.00		15.00	0.58
COMBUSTIBLE	295.00		295.00	11.35
LUBRICANTES Y OTROS	100.00		100.00	3.85
INTERNET	75.00	75.00		2.88
TELEFONO	60.00	30.00	30.00	2.31
DEPRECIACIÓN DE EQUIPOS	15.19	2.78	12.42	0.58
UTILES DE LIMPIEZA	50.00	30.00	20.00	1.92
PUBLICIDAD	120.00		75.00	4.62
UTILES OFICINA	40.00	30.00	10.00	1.54
TOTAL	1,017.69	302.78	669.92	39.14

	ADMINISTRATIVO	VENTAS
TOTAL GASTO DIARIO	102.03	126.92

PRODUCCION DIARIA				
PRODUCTOS	CANTIDAD	%	ADM.	VENT.
MILOJAS	336	17.38%	17.74	22.06
PETIPAN	110	5.69%	5.81	7.22
EMPANADA PO	180	9.31%	9.50	11.82
BOTIJAS	180	9.31%	9.50	11.82
PAN FRANCES	100	5.17%	5.28	6.57
PAN INTEGRAL	120	6.21%	6.33	7.88
AVIADOR	288	14.90%	15.20	18.91
ALFAJORES	130	6.73%	6.86	8.54
TOSTADAS	125	6.47%	6.60	8.21
CACHITOS	120	6.21%	6.33	7.88
CARAMANDUG	100	5.17%	5.28	6.57
PAÑUELOS	144	7.45%	7.60	9.45
TOTAL	1933	100.00%	102.03	126.92

CONTROL DE MATERIA PRIMA



SOLIDARIPAN
"Una Dulce Ayuda"
PANADERÍA Y PASTELERÍA

HOJA DE COSTOS

FECHA:	
ENCARGADO	
HORA DE INICIO	
HORA DE TERMINO	

RECETA:

#	INGREDIENTES	PESO	PRECIO/KG	TOTAL S/.
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
	PESO TOTAL		UNIDADES	
	COSTO TOTAL		COSTO POR	
	PESO POR UNIDAD		UNIDAD	