



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

Propuesta de sistema de costos por órdenes de pedido para la empresa “Panificadora San Juan”, de la ciudad de Casma - 2021

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:  
Contador Público

**AUTORA:**

Rosales Gaspar, Roslyn Carolina (ORCID: 0000-0002-3151-1394)

**ASESORES:**

Dr. Mucha Paitan, Angel Javier (ORCID: 0000-0003-1411-8096)

García Álvarez, Carlos Leopoldo (ORCID: 0000-0003-2525-7737)

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Finanzas

**CHIMBOTE - PERÚ**

2021

## **Dedicatoria**

Dedico esta tesis a todas aquellas personas que dudaron y no creyeron en mí, aquellos que esperaban que fracasara en la culminación de mis estudios, aquellos que me subestimaron por no crearme capaz y a todos aquellos que pensaron que me rendiría en esta lucha

## **Agradecimiento**

Agradezco a Dios por ser el motor principal en mi vida, por acompañarme y permitirme confiarle mis anhelos con la certeza de que estos se materializarán. Les agradezco a mis padres porque desde muy pequeño me enseñaron el significado de perseverar y luchar por nuestros sueños, a mis hermanos porque fueron mis primeros compañeros de vida y quienes me enseñaron desde el momento que nació lo esencial que es un equipo.

## Índice de contenidos

Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Índice de contenidos.....	iv
Índice de tablas.....	v
Índice de figuras .....	vi
Resumen.....	vii
Abstract.....	viii
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. MARCO TEÓRICO .....	4
III. METODOLOGÍA .....	11
3.1. Tipo y diseño de investigación.....	11
3.3. Población, muestra, muestreo, unidad de análisis .....	12
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos .....	13
3.5. Procedimientos .....	13
3.6. Método de análisis de datos.....	14
3.7. Aspectos éticos.....	14
IV. RESULTADOS .....	15
V. DISCUSIONES .....	46
VI. CONCLUSIONES .....	49
VII. RECOMENDACIONES .....	50
VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	51
ANEXOS.....	60

## Índice de tablas

<b>Tabla 1.</b> <i>Datos generales de la empresa “Panificadora San Juan”</i> .....	15
<b>Tabla 2.</b> <i>Producción Diaria de Panes</i> .....	30
<b>Tabla 3.</b> <i>Costo del Material Directo e Indirecto</i> .....	32
<b>Tabla 4.</b> <i>Distribución de la harina en toda la producción de Pan</i> .....	33
<b>Tabla 5.</b> <i>Material directo – pan labranza</i> .....	34
<b>Tabla 6.</b> <i>Material directo – pan manteca</i> .....	34
<b>Tabla 7.</b> <i>Material directo – pan francés</i> .....	35
<b>Tabla 8.</b> <i>Material directo – pan italiano</i> .....	35
<b>Tabla 9.</b> <i>Distribución de la sal, Azúcar, levadura y mejorador</i> .....	36
<b>Tabla 10.</b> <i>Material indirecto – pan labranza</i> .....	36
<b>Tabla 11.</b> <i>Material indirecto – pan manteca</i> .....	37
<b>Tabla 12.</b> <i>Material indirecto – pan francés</i> .....	37
<b>Tabla 13.</b> <i>Material indirecto – pan italiano</i> .....	37
<b>Tabla 14.</b> <i>Mano de obra directa por tipo de pan (Hora - día)</i> .....	38
<b>Tabla 15.</b> <i>Mano de obra directa por tipo de pan</i> .....	39
<b>Tabla 16.</b> <i>Costo de mano de obra indirecta diaria</i> .....	39
<b>Tabla 17.</b> <i>Servicio de Luz eléctrica (Mensual-Diario)</i> .....	40
<b>Tabla 18.</b> <i>Servicio de Agua (Mensual-Diario)</i> .....	40
<b>Tabla 19.</b> <i>Costos de la Depreciación</i> .....	41
<b>Tabla 20.</b> <i>Resumen de los costos indirectos</i> .....	42
<b>Tabla 21.</b> <i>Distribución de los costos indirectos de fabricación</i> .....	42
<b>Tabla 22.</b> <i>Costo de producción del pan Labranza</i> .....	43
<b>Tabla 23.</b> <i>Costo de producción del pan Manteca</i> .....	43
<b>Tabla 24.</b> <i>Costo de producción del pan francés</i> .....	44
<b>Tabla 25.</b> <i>Costo de producción del pan italiano</i> .....	44

## Índice de figuras

<b>Figura 1.</b> <i>Diseño de investigación</i> .....	11
<b>Figura 2.</b> <i>Flujograma del proceso de la elaboración de panes</i> .....	16
<b>Figura 3.</b> <i>Ficha de observación 1</i> .....	17
<b>Figura 4.</b> <i>Ficha de observación 2</i> .....	19
<b>Figura 5.</b> <i>Ficha de observación 3</i> .....	21
<b>Figura 6.</b> <i>Ficha de observación 4</i> .....	23
<b>Figura 7.</b> <i>Producción por tipo de pan</i> .....	31

## Resumen

El presente trabajo tuvo como objetivo general; evaluar los costos de la empresa panificadora “San Juan”, de Casma, 2021.

El tipo de investigación es descriptiva y el diseño de investigación es no experimental. Por otra parte, la población estuvo conformada por toda la documentación relacionada a costos de producción y el personal operativo tanto como el gerente de la panificadora “San Juan”, desde el inicio de funcionamiento hasta la actualidad y para la muestra se solicitó los documentos de costos y del personal. Las técnicas e instrumentos utilizados fueron la observación y la entrevista, con su ficha de observación y su ficha de entrevista respectivamente.

Se pudo concluir que la panificadora “San Juan”, no realiza un costeo de producción adecuado, lo que no le permite tener un costo real de cada producto, ya que al momento de determinar los costos no consideran la mano de obra ni tampoco algunos costos indirectos de fabricación (servicios básicos, depreciación, etc.), motivo por el cual, se elaboró una propuesta de costo de producción para que este le permita determinar correctamente el margen de ganancia, que le ayudará a calcular e identificar correctamente la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

**Palabra Clave:** Sistema de costeo, costos, costos por órdenes, producción.

## **Abstract**

The present work had as general objective; evaluate the costs of the bakery company "San Juan", from Casma, 2021.

The type of research is descriptive and the research design is non-experimental. On the other hand, the population was made up of all the documentation related to production costs and the operating personnel as well as the manager of the bakery "San Juan", from the beginning of operation to the present and for the sample the documents of costs and personnel. The techniques and instruments used were observation and interview, with their observation file and their interview file, respectively.

It was concluded that the bakery "San Juan" does not carry out an adequate production costing, which does not allow it to have a real cost of each product, since when determining the costs they do not consider labor or some costs indirect manufacturing (basic services, depreciation, etc.), which is why a production cost proposal was prepared so that it allows you to correctly determine the profit margin, which will help you correctly calculate and identify the raw material, labor and manufacturing overhead.

**Keywords:** Costing system, costs, costs for orders, production



## I. INTRODUCCIÓN

En el mercado global existe un nuevo nivel de competencia, es decir los países en vías de desarrollo ofertan una mano de obra más barata por lo muchas veces el precio manda sobre el producto (Azevedo y Sholihab, 2015). Es allí donde el uso de la información de naturaleza contable es un valioso recurso para las empresas y los negocios, para posibilitar prácticas de administración de datos recurrentes para la toma de decisiones (Bachtiar y Desty, 2014, p.353; Marin, 2012, p.78), ya que, en la determinación de los costos, los sistemas tradicionales trabajan bien con sistemas sencillos de producción, intensivos en costos directos y con una baja incidencia de los costos indirectos (Alvear et al., 2013). pero el mayor reto se da en el diseño de estrategias para mejorar el costo-beneficio de las actividades de servicio y atención al cliente, para lo cual es indispensable un análisis más sólido y profundo (Mejira, et al., 2015).

Bajo esta perspectiva, la información contable, tiene un rol fundamental en la empresa ya que permite alinear los procesos y las áreas de trabajo buscando optimizar el manejo de recursos aminorar costos (Carpio, 2019; Casanova, 2021.p.303). Según Al-ahdal y Alsamhi (2016), la decisión de establecer precios impacta directamente en el flujo de ingresos futuros; el precio y el volumen son componentes de la ecuación de ingresos, y el centrarse en uno puede afectar al otro. Dewa et al. (2015), considera que en las empresas que manejan procesos secuenciales se torna elemental la confiabilidad y la capacidad de respuesta en la entrega de los pedidos, repercutiendo así en el desempeño competitivo. Por ejemplo, al analizar las pequeñas y medianas panaderías chilenas se encontró que desconocen realmente los procesos que le dan valor a su producto final y la cantidad de costos directos e indirectos del proceso productivo (Torres et al., 2017).

En el plano nacional, el sector panadero tiene problemas grandes, no solo la situación Covid 19 ha afectado a dicho sector, también tiene mucho que ver la situación política, tal es el caso que existe una tendencia al alza del precio del pan por la subida del dólar, pero también otros factores que lo generarían sería el alza en el consumo de electricidad, de los servicios, alquileres y mano de obra

(Redacción Gestión, 2021), por lo que lógicamente es fundamental llevar un adecuado control de cada costo optimizando los recursos.

Finalmente, a nivel local, según Novoa et al. (2016), se encontró que las empresas no cuentan con un completo y adecuado sistema de costeo, originando un escenario de desconocimiento y vulnerabilidad en cuanto a cuantificar exactamente su nivel de costos. Tal es el caso de la empresa panificadora San Juan, tiene como fuente indispensable para su generación de ingresos y su reducción de sus costos conocer cuánto cuesta producir una oferta o poder brindar un servicio para asegurar el establecimiento de precios. Pero, este mismo negocio carece de un sistema de costeo eficiente que le ayude a obtener información exacta y confiable sobre los costos que derivan de su producción. Esto actualmente ha imposibilitado a la empresa poder gestionar y controlar sus costos ya sea con la materia prima, mano de obra directa o los costos indirectos de fabricación. Otro de los problemas que se evidencia en la empresa Panificadora San Juan., son los costos elevados de los recursos utilizados en la producción mensual, esto se debe a la inexistencia de un sistema de costos por órdenes de producción, generando que no se lleve un registro de la lista de los productos ofrecidos, la lista de insumos que se utilizan para la fabricación de los diferentes moldes de pan que se comercializan, asimismo, no se tiene un registro de la compra de insumos, registro de ventas, registro de costos variables, registro de costos fijos, lo que ocasiona que en muchas veces, los costos que desembolsa la propietaria de la empresa no tiene un seguimiento de destino, tal es así que los costos mensuales en insumos están alrededor de S/. 2500.00, mensual, mano de obra S/. 4560.00, los costos indirectos borden los S/. 2120.00, pero sin tener un registro detallado de cada actividad contable que se realiza para la producción.

Es por ello que, en directo interés de mejorar y restablecer los ingresos de la empresa, se la deberá situar en una posición plena de conocimiento sobre cuánto cuesta producir o vender un producto o servicio que realice, ya que conocer los costos es un compromiso que permite la óptima gestión empresarial. Ante esto, la formulación del problema es: ¿Cómo se viene asignando los costos en la empresa Panificadora San Juan, Casma 2021?

Según Hernández et al. (2018), toda investigación debe de tener un justificante. Tal es el caso de la justificación práctica, que se sustenta debido que se abordó el tema del costeo que existe en la empresa Panificadora San Juan, con la intención de brindarles soluciones prácticas encontrados en los costos de producción que actualmente no se controlaban en la organización. Según su valor teórico, se justificó por qué se utilizó rigurosamente el método científico, para obtener datos metódicos, racionales y verificables, generando así un sistema de costos por órdenes de pedidos. Además, se buscó obtener nuevos conocimientos teóricos como la contabilidad de costos y se expandir los conocimientos que se recolectaron. Se considero metodológicamente ya que se elaboraron fichas de observación y de entrevista para poder captar datos que sirvieron a la investigación, siguiendo un conjunto ordenado de pasos y procesos para lograr brindar conclusiones y recomendaciones finales.

Como objetivo general se estableció, evaluar los costos de la empresa panificadora. Como objetivos específicos se planteó; analizar los elementos que intervienen en los costos de producción en la empresa panificadora, describir los elementos de los costos utilizados en la empresa panificadora y por último proponer un sistema de costos por órdenes de pedido para la empresa panificadora.

Respecto a la hipótesis, existen ciertos estudios que no requieren de ella (Hernández et al., 2018), tal es el caso de esta investigación que solo tiene una variable descriptiva, motivo por el cual no requiere de hipótesis alguna.

## II. MARCO TEÓRICO

Para la información de trabajos desarrollados en el mismo campo de estudio se recolectaron antecedentes que brinden un soporte para la ampliación del campo de investigación, para ello se citan antecedentes del ámbito internacional, en donde tienen a:

Rios et al. (2014), realizó una investigación en base a pequeñas y medianas empresas, donde obtuvieron que pocas empresas usan el costeo ABC, más aún hay empresas que no utilizan ningún sistema de costeo, lo que implica una gran necesidad de brindar el conocimiento acerca de las metodologías de costeo que puedan ser usadas en las empresas mexicanas.

Torres et al. (2017), analizaron tres productos de una empresa panadera de la ciudad de Chillán en Chile, arrojando como resultado que al usar el sistema de costeo ABC obtiene datos más reales y específicos a comparación de un sistema tradicional.

A continuación, se detallan los antecedentes a nivel nacional, en los cuales se tiene a Fernández (2018), en su desarrollo de tesis titulado “Sistema de costos por órdenes de pedido para establecer precios de venta en la microempresa bar restaurant cristal, en el distrito de Ferreñafe”, tuvo como principales resultados que el costo fijo diario fue S/ 70.27, la cantidad producida fue 100 unidades, el costo del personal por día fue S/. 47.14, y el personal de manera individual tienen un costo de S/ 0.47 y el costo indirecto por día fue S/ 23.13. El estudio destaca que este nuevo sistema de costos de pedido logra aumentar los índices de rentabilidad en las organizaciones.

Paredes (2017), en su tesis titulada “Diseño de sistema de costos por órdenes de servicio de pilado de arroz para mejorar la rentabilidad de la empresa Piladora San Jorge”, tuvo como principales resultados que todos los costos involucrados para la fabricación es así que se puede asumir que la gerencia deduce un costo de producción de S/. 69,671.21; además, el establecimiento de nuevo método demostró que existe una ligera disminución de costos en S/. 66,887.54. diferencia

la cual es de S/. 2,783.67. El estudio destaca que la implementación de este tipo de sistema, permite obtener una mayor utilidad respecto al proceso de producción.

López (2017), busco proponer un sistema de costeo por órdenes en la “Panadería Bembis”. Como resultados se identificó que no maneja ningún sistema de costeo ni de control, por obvias razones era un problema identificar costos y su clasificación, como la mano de obra donde no se consideraban algunos beneficios sociales ni horas extras del trabajador. Los servicios básicos no son asignados por hora/máquina, tampoco existe un diagrama de procesos, por lo que se planteó un sistema de costos basados en ordenes de producción.

Robles (2015), analizo a la empresa Ottone SAC, donde se concluyó que los precios de venta que maneja la empresa no manejaban de manera correcta su costeo por lo que vendía a un precio que no terminaba por cubrir su costo generado en la producción.

Los costos son inversiones directas e indirectas que se deben asumir para la concepción de una oferta comercial, ya sea un producto o servicio (Samon, 2018); en otras palabras, la información sobre costos representa un instrumento indispensable para el planeamiento, el monitoreo y la toma de decisiones certeras dentro de las compañías, constituyéndose como elemento básico y vital en la administración y evaluación interna de las organizaciones (Becerra et al., 2013; Gallegos et al., 2015; Zanievich et al, 2013). Además, el mantener una gestión de costes, contribuye a la descripción general del desarrollo de un producto; y representa una adecuada administración del conocimiento, debido a que es equivalente a descifrar el trabajo sistemático de una empresa de forma inteligente (Voltolini et al. 2018).

Cabe resaltar que un sistema de costeo se encarga de facilitar en parte la identificación de aquellas actividades y materiales resultantes que forman los costos, ya que solo la información requerida está disponible en un sistema de información predeterminado (Gamerov y Mattsson, 2016, p.2; Millan y Sanchez, 2014, p.143). Los sistemas de costeo son subsistemas de la contabilidad general, los cuales manipulan los detalles referentes al costo total de fabricación (Morillo, 2002). Se sostiene que, las teorías sobre cómo han de asignarse los costos se

originaron durante mucho tiempo en la industria, en especial la manufacturera; con la sofisticación en tecnologías y la información disponible, hay expertos que aseveran que las prácticas convencionales de asignación de costos ya no tienen ninguna incidencia. Lo cual se debe a que la fabricación de un producto es cada vez más enfocada al consumidor, y apegado a las condiciones de los nuevos sistemas de producción (Ramadan et al., 2016, p.969). Por lo tanto, la optimización de todo un sistema de costos es necesaria y casi vital para controlar el flujo de trabajo y el manejo de materiales, y por supuesto propiciar un escenario más favorable a nivel comercial para toda empresa, sobre todo para la planificación y control (Castro, 2010, p.18; Cuevas et al., 2004, p.49), para con ello lograr obtener cierta flexibilidad entre volumen, costo y utilidad (Gómez, 2012). Además Gavelán, (2015), entiende que un sistema de contabilidad de costos está directamente asociado con la actividad que hace una empresa y como tal, se origina la necesidad de posicionar un modelo, en donde no solo se incorporen elementos que compongan el costo, sino a su vez que se establezca cómo introducir los costos reales y aquellos predeterminados, nombrando así un sistema de costos por órdenes de trabajo.

La medición de costos de ofertas de mercado, según Şuteu et al. (2016), se puede lograr utilizando diferentes métodos de agrupación y asignación de costos, enfoques que conducen a resultados variados con un favorable impacto en la rentabilidad de las empresas. Todo sistema de identificación y acumulación de costos, es crucial para la evaluación integral de la dirección de los esfuerzos de una organización para adquirir beneficios (Jesús, 2021). Existen varios sistemas basados en costos, uno de ellos, es el sistema de costos por órdenes, es un colectivo de procesos y procedimientos evaluativos que se implementan para obtener valor de un producto, creando un resultado ajustado en los costos de producción. Para Averkamp (2019) el costeo por orden de trabajo o el costeo del trabajo es un sistema para asignar y acumular los costes de fabricación de una unidad de producción individual. El sistema de costeo en relación a las órdenes de trabajo se utiliza cuando los diversos artículos producidos son lo suficientemente diferentes entre sí y cada uno tiene un costo significativo.

Ahora, según Malca y Ocaña, (2015), a pesar de tal reconocimiento y necesaria inclinación hacia el estudio de costos por órdenes, se reconoció que aún subyacen en las empresas irregularidades al no contar con un óptimo sistema de costeo que facilite el establecimiento veraz y preciso de todos los costos en los que se termina incurriendo en la creación de un producto o en el abastecimiento de un servicio; quedando sin ventaja para provocar una alta rentabilidad que haga que las empresas se desarrollen y crezcan. Es por ello que conocer los costos de manera muy minuciosa permite la reducción de dichos costos (Battisti, 2017).

Chacón y Galia, (2016), menciona que la naturaleza de la contabilidad de costos se encuentra en el análisis y la determinación acumulada de los costos por órdenes; este método específico desarrolla la acumulación, la medición y la designación de costos de forma separada a todo objeto de costo, el mismo que podría ser una sola unidad o varias unidades de un producto diferenciado, al que se le concede la denominación de orden de trabajo. Según Triyono et al. (2017), es el método de cálculo de costos por orden de trabajo o por órdenes, es una forma de analizar y calcular los costos de producción cuando se recaudan para un pedido en concreto y, el costo de producción por unidad de producto elaborado para cumplir con el respectivo pedido se determina dividiendo el total de todos los costos de producción del pedido por la unidad de cantidad de producto en el pedido en cuestión. Por ende, es posible deducir que la aplicación de dicha metodología de evaluación de costos permite a las empresas establecer precios y costos de producción basados en el costo por órdenes con mucha más exactitud o precisión, así también, como registrar los costos generales mensuales. Entonces la contabilidad de costos juega un papel crucial para reclasificar los costos generando una fuente de información técnica y científica que ayude en la toma de decisiones de la empresa (Arellano, 2017).

una gestión adecuada de los costos requiere que se actúe sobre las actividades que los originaron (Da Costa, 2012). Es por ello que el costo de un producto/servicio está compuesto por costos directos (como el material y la mano de obra) y de costos indirectos. Los costos directos tienen la particularidad de que pueden asignarse a los productos de forma clara, mientras que para los costos indirectos se requieren criterios o tasas de distribución.

Gómez citado en Rojas et al. (2016), que para calcular el costo de producción de cada producto que se elabora, mediante el registro adecuado de los tres elementos fundamentales de costo que son, materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

La materia prima, elemento representativo del costo, para Piñero et al. (2018) es el insumo que se obtiene por parte de terceros, generalmente del ambiente del socio estratégico comercial directo permitiendo el abastecimiento seguro (p.42). Este componente es transformado por una empresa en un producto objeto de comercio, integrado además por los materiales auxiliares que tienen participación en el proceso productivo, incentivando la transformación. En la contabilidad se destaca que la materia prima tiene una relevancia significativa en el flujo de materiales (Kovanda y Weinzettel, 2013, p.75).

Respecto a la mano de obra, los costos unitarios referidos a los trabajadores que no influyen directamente en la fabricación, son establecidos en esencia por tres factores; el proceso que se emplea para fabricar el producto, el diseño del producto o unidad, y el grado de productividad del trabajador que posibilita las operaciones. Los trabajadores que procesan los diversos materiales de forma manual y con el soporte de máquinas, se les denomina como trabajo productivo o directo (Kiran, 2019, p.207; Mital et al., 2015, p.109). Siendo posible, argumentar que la mano de obra directa equivale al esfuerzo físico que ejerce el capital humano en la producción, que sin su entera intervención no sería posible la actividad de manufactura.

El tercer componente del costo se refiere a los costos indirectos de fabricación, los que a su vez están compuestos por los tipos de costos que no fueron considerados seleccionados como los demás elementos, en otras palabras, no son partícipes directos de la producción en cada etapa del proceso ni en la oferta final, sino más bien funcionan como auxiliares del proceso. Boehmke et al. (2016), establecen que, para gestionar los costos indirectos, las empresas han de entender cuál es el comportamiento de dichos costos en vinculación con los cambios en los recursos y actividades operativas (p.310). Según Gutiérrez y Duque (2014), para verificar como se forman los costos fuera de la producción se utilizan dos tipos de medición enfocados en las unidades producidas y la materia prima (p.841).



Ahora en representación de todo un compuesto de métodos, procedimientos y técnicas, que permitan establecer los costos de manera óptima y el manejo general de las actividades manufactureras, existen los métodos de costeo. Según Labro (2019), los sistemas de costeo no se desarrollan en el vacío, sino que están diseñados para cumplir un propósito. Para tener una decisión significativa sobre las diversas demandas de información de costos (p.267). Ante la existencia de un sistema de costeo, se posiciona el enfoque hacia los costos, de manera que se identifica el impacto interno y externo resultantes de evaluar el rendimiento de un objeto, bien u actividad empresarial (Jasinski et al., 2015, p.1125).

Eydman (2017), indica que el costeo es la base para que la empresa genere beneficios y utilidades. El costo de producir un producto o entregar un servicio también tiene un impacto directo en el precio que la organización fijará por su esfuerzo de producción de ingresos. Identificar el costo no es un proceso sencillo. Se deben tener en cuenta varios componentes, como materiales, mano de obra y costos generales para determinar correctamente el desembolso real de hacer negocios. Los diferentes modelos comerciales requieren diferentes enfoques en la determinación de costos. La determinación de costos en pedidos de trabajo es una forma de evaluar los costos y generalmente se realiza para productos o servicios realizados en función de la solicitud del cliente y producen un solo producto o trabajo único (p.2).

Este sistema permite que una empresa disfrute de una demanda de pedidos específicos, promoviendo un seguimiento a toda la fase productiva desde el primer proceso hasta el producto final; ya que, según Akintoye et al. (2015) una infraestructura deficiente genera mayores costos y compromete la calidad del producto, lo que explica la importante desventaja competitiva de la mayoría de las empresas (p.122).

Ante ello, se concluye que este tipo de sistema es idóneo para una empresa que difieren en los requerimientos de insumos y de conversión por cada bien fabricado; siendo bienes que se crean según las necesidades de los usuarios, hace que el precio para los consumidores se relacione con el costo estimado. En tanto para Etale y Bingila (2016), existe un importante efecto de la gestión de costos representada por el costo de los materiales, el costo del proceso de fabricación y el

costo de los productos terminados sobre la rentabilidad (p.455). Lo cual se contrasta, según Oyedokun et al. (2019) al definir que el control de desembolsos cambia positivamente de manera significativa en la rentabilidad de las empresas manufactureras (p.33).

### III. METODOLOGÍA

#### 3.1. Tipo y diseño de investigación

El tipo de estudio para la presente investigación fue descriptivo y aplicado, según Hernández et al. (2018), definen al tipo de estudio como aplicada debido a que este tipo estudio se enfoca en propósitos prácticos, el cual se encarga de investigar, actuar o transformar los agentes que acontecen en el sector de la realidad.

El diseño de investigación para el presente trabajo fue de un diseño no experimental, descriptiva propositiva, ya que tuvo como fin hacer una propuesta de sistema de costeo.

#### Figura 1

*Diseño de investigación*

M-----→O-----→P

Dónde:

M: Empresa Panificadora San Juan.

O: Costos

P: Sistema de costos por órdenes de pedido

#### 3.2. Variables y operacionalización

**Variable 01:** Sistema de costos

Definición conceptual: Los sistemas de costeo son subsistemas de la contabilidad general, los cuales manipulan los detalles referentes al costo total de fabricación (Morillo, 2002).

Definición operacional: El sistema de costos es una variable de naturaleza cuantitativa, medible que permite ubicar el precio de costo real de producción

considerando minuciosamente todos los elementos que intervine en el proceso. Sus dimensiones e indicadores son:

- Materia prima: Material directo, material indirecto
- Mano de obra: Mano de obra directa, mano de obra indirecta
- Costos indirectos de fabricación: Servicios, depreciación

Escala de medición: De razón.

### **3.3. Población, muestra, muestreo, unidad de análisis**

Encontramos a Hernández et al. (2018), definen a la población como la totalidad de los agentes, objetos, cosas, sistemas, procesos, sucesos, etc., a los cuales se pretende aplicar la investigación. Esta investigación tomo dos tipos de población, una documental compuesta por la información general sobre los costos y los reportes de costos de la empresa Panificadora San Juan; y otra, que la representa el personal administrativo y operativo.

Los criterios de inclusión para la presente investigación se centraron en la información relacionada a los costos de la empresa Panificadora San Juan, la cual fue representativa en el periodo de estudio durante la etapa de investigación. Por otro lado, en base a la segunda población los criterios estarán relacionados a las personas que trabajan en la empresa en el periodo que se realizó la investigación.

Respecto a los criterios de exclusión de la investigación, se excluyeron cualquier otro tipo de documento o información no relacionado a las características de costos de la Panificadora San Juan, o información fuera del periodo de la investigación. Por otro lado, en base a la segunda población los criterios estarán relacionados a las personas que no trabajen en la empresa en el periodo que se realizó la investigación.

#### **Muestra**

Encontramos a Hernández et al. (2018), definen a la muestra como un fragmento representativo de la población, para lo cual se tiene las mismas características esenciales de la población, generando una generalización de los elementos

tomados en la muestra a la población. Para el presente trabajo se va a tomar como muestra la información de costos del 2021 de la empresa panificadora, al representante legal, al maestro panadero y a un ayudante.

### **Muestreo**

Según Hernández et al. (2018), definen al muestreo como la selección de los elementos que fueron sometidos a tratamientos. Esta investigación se utilizó el muestreo no probabilístico por conveniencia, debido a que los elementos seleccionados fueron elegidos de acuerdo a la necesidad del investigador.

### **Unidad de análisis**

Lo encontrado con respecto a la unidad de análisis fueron los documentos relacionados con los costos; de la empresa Panificadora San Juan.

### **3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos**

Según Hernández et al. (2018), definieron a la técnica como el conjunto de reglas y procedimientos que direccionan las actividades, que se van a ejecutar en el tratamiento de la investigación. La técnica utilizada fue la entrevista y la observación que sirvieron para obtener información relacionada con el costeo que se desarrolla en la empresa Panificadora San Juan. La revisión documental, la cual recolecto información directa del proceso productivo y de los reportes de costos que se incurren en la empresa. Del mismo modo los instrumentos utilizados fueron las respectivas guías de observación y guías de entrevista que permitieron acercarse a la realidad de la empresa para poder describirla.

### **3.5. Procedimientos**

El procedimiento que se implanto en la investigación se desarrolló a partir de la elaboración de los instrumentos de recaudación de datos adaptados según la variable. Por consiguiente, ante la información que se obtuvo fue evaluada y descrita para realizar resultados específicos. Y así, en síntesis, poder determinar conclusiones significativas que comprobaron lo planteado en calidad de pregunta y objetivos de investigación.

### **3.6. Método de análisis de datos**

Para el método de análisis de datos, se estableció según el enfoque cuantitativo del estudio, por lo que se aplicó la estadística descriptiva.

### **3.7. Aspectos éticos**

De acuerdo a la clase de unidad de análisis propuesta en la investigación, se contó con la entera autorización de la empresa sujeta a estudio para poder obtener información real, válida y confiable. Los profesionales a quienes, se les aplico entrevistas, no fueron coaccionados, sino que en pleno uso de sus facultades accedieron a resolver el instrumento. Por supuesto, se enfatizó el integral anonimato de todo dato e información suministrada. La investigadora fue responsable y se comprometió en no cometer actos fraudulentos o plagiar deliberadamente. Adjunto a ello, se buscó por juicio de experto la validación de los instrumentos.

## IV. RESULTADOS

**Tabla 1**

*Datos generales de la empresa “Panificadora San Juan”*

<b>NOMBRE DE LA EMPRESA: PANIFICADORA SAN JUAN</b>	
Numero de RUC:	10321298775
Inicio de actividades	15/07/2019
Régimen tributario:	Nuevo régimen único simplificado
Actividades económicas:	Elaboración de productos de panadería
Domicilio fiscal:	Av. Luis Ormeño mz j lt 13, Casma

Elaboración propia

### **Reseña histórica**

La presente investigación se ha realizado en la empresa “Panificadora San Juan” constituida como persona natural con negocio en el año 2019 por el gerente general Sr. Francisco Solano Rodríguez Ramírez, cómo un negocio familiar.

La panadería ha ido ganando espacio entre sus competidores por la gran calidad del producto y servicio que brinda a sus consumidores. Asimismo, se encuentra ubicado en la Av. Luis Ormeño Mz J, Lt 13, Casma, la cual hace que la empresa pueda ser identificada fácilmente. Los productos que ofrecen son todo tipo de variedades de panes.

**Visión:** La empresa “Panificadora San Juan” tiene como visión: ser para el año 2022 una empresa líder, competitiva e innovadora en el rubro de panadería, ofreciendo sus productos con lo más altos estándares de calidad que satisfagan las expectativas de nuestros consumidores en el distrito de Casma.

**Misión:** la empresa “Panificadora San Juan “, tiene como misión ser una empresa comprometidos con la calidad en la elaboración y comercialización de sus productos de panadería y pastelería satisfaciendo los gustos de los clientes.

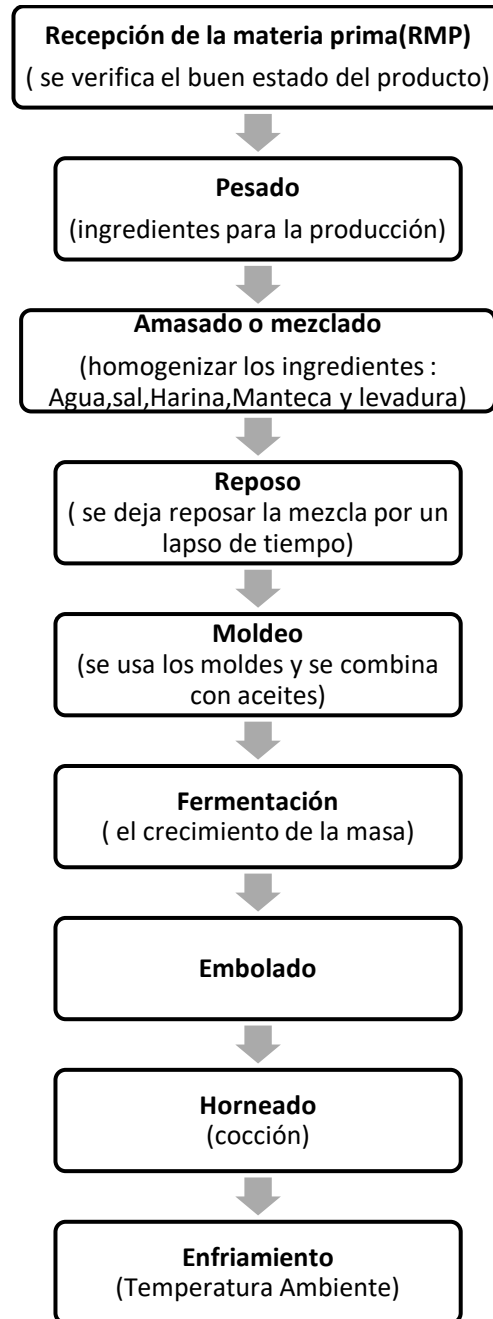
**Valores:** Los valores de la empresa son:

- Responsabilidad
- Compromiso
- Respeto
- Humildad

- Perseverancia
- Trabajo en Equipo

**Figura 2**

*Flujograma del proceso de la elaboración de panes*



. Elaboración propia



### Figura 3

#### Ficha de observación 1

FICHA DE OBSERVACION 1				
MATERIA PRIMA				
EMPRESA: PANIFICADORA SAN JUAN				
FECHA: _____ DURACIÓN : _____				
OBSERVADA POR: _____				
CODIGO	PUNTOS OBSERVABLES	SI	NO	OBSERVACIÓN
1	Las materias primas están sometidas a transformaciones en la elaboración de los panes	X		
2	Cuentan con un control en las entradas y salidas de las materias primas del almacén		X	La empresa no cuenta con un control al detalle de las materias primas en sus entradas y salidas del almacén
3	Cuentan con un sistema de órdenes de producción para el control de las materias primas		X	No cuentan con órdenes de producción para el control de las materias primas.
4	La empresa cuenta con un sistema de órdenes de compra, para llevar el control de las materias primas		X	No cuentan con un sistema de órdenes de compra, para el control de las materias primas.
5	Se cuenta con la cantidad adecuada de materias primas para la producción	X		
6	La empresa verifica que las materias primas se encuentren en buenas condiciones para la elaboración de los panes	X		

#### Análisis de la ficha de observación 1

C1: Las materias primas sufren una serie de transformaciones para la elaboración de los panes.

C2: La panificadora San Juan, no cuenta con un control de las entradas y salidas de las materias primas del almacén.

C3: La panificadora San Juan, no cuenta con un sistema de órdenes de producción para el control de las materias primas.

C4: La panificadora San Juan, no cuenta con un sistema de órdenes de compra para el control de las materias primas.

C5: La panificadora San Juan, si cuenta con las cantidades adecuadas de materias primas para la elaboración de sus productos.

C6: La panificadora San Juan, verifica que las materias primas se encuentren en buenas condiciones para su uso en la elaboración de sus panes.

.

#### Figura 4

##### Ficha de observación 2

FICHA DE OBSERVACION 2				
INSUMOS				
EMPRESA: PANIFICADORA SAN JUAN				
FECHA: _____ DURACIÓN: _____				
OBSERVADA POR: _____				
CODIGO	PUNTOS OBSERVABLES	SI	NO	OBSERVACIÓN
1	Los insumos intervienen en el proceso de la elaboración de los panes	X		
2	Tienen un control de los insumos en las entradas y salidas del almacén		X	La panificadora no cuenta con un control de los insumos en las entradas y salidas del almacén.
3	La panificadora cuenta con un sistema de órdenes de producción para llevar un control de los insumos		X	No cuenta con órdenes de producción para el control de los insumos.
4	La panificadora cuenta con un sistema de órdenes de compra para llevar el control de los insumos		X	La empresa no tiene un sistema de órdenes de compra, por lo tanto, no lleva el control de los insumos.
5	La panificadora cuenta con las cantidades adecuadas en insumos para la elaboración de los panes	X		
6	La panificadora verifica que los insumos se encuentren en buenas condiciones para la elaboración de los panes	X		

## **Análisis de la ficha de observación 2**

C1: La panificadora San Juan, tiene muchos insumos que intervienen en el proceso producción para la elaboración de los panes.

C2: La panificadora San Juan, no tiene un control de las entradas y salidas de los insumos del almacén.

C3: La panificadora San Juan, no cuenta con un sistema de órdenes de producción para el control de los insumos.

C4: La panificadora San Juan, no cuenta con un sistema de órdenes de compra para la verificación al detalle de los insumos.

C5: La panificadora San Juan, cuenta con cantidades adecuadas de insumos para el proceso de la elaboración de los panes.

C6: La panificadora San Juan, verifica que los insumos se encuentren en buenas condiciones para su uso en la elaboración de los panes.

## Figura 5

### Ficha de observación 3

FICHA DE OBSERVACION 3				
MANO DE OBRA DIRECTA				
EMPRESA: PANIFICADORA SAN JUAN				
FECHA: _____ DURACIÓN: _____				
OBSERVADA POR: _____				
CODIGO	PUNTOS OBSERVABLES	SI	NO	OBSERVACIÓN
1	Se cuenta con un registro de control de las entradas y salidas de los trabajadores	X		
2	Los trabajadores de producción se encuentran en planilla		X	Los trabajadores de producción no se encuentran en planilla
3	Los trabajadores de la empresa realizan horas extras	X		
4	Los trabajadores de producción cuentan con equipos de protección personal (EPP)		X	Los trabajadores de producción no cuentan con equipos de protección
5	La panadería cuenta con un supervisor de producción		X	La panadería no cuenta con un supervisor de producción
6	Se capacita a los trabajadores de manera periódica		X	Se observa que no hay una capacitación al personal de la panificadora
7	La panadería cumple con los pagos a sus trabajadores en el tiempo acordado	X		
8	Los trabajadores cuentan con seguro SCTR		X	Los trabajadores no cuentan con seguro SCTR

### **Análisis de la ficha de observación 3**

C1: La panificadora San Juan, cuenta con un control de ingresos y salidas de los trabajadores.

C2: Los trabajadores de la panificadora San Juan no se encuentran en planilla

C3: Los trabajadores de la panificadora, si realizan horas extras.

C4: Los trabajadores de producción, no cuenta con equipos de protección personal.

C5: La panificadora San Juan, no cuentan con un supervisor de producción.

C6: La panificadora San Juan, no capacita al personal en forma periódica, ni constante.

C7: La panificadora San Juan, si cumple con los pagos según fecha acordada.

C8: Los trabajadores de la panificadora San Juan, no cuentan con seguro SCTR

**Figura 6***Ficha de observación 4*

FICHA DE OBSERVACION 4 COSTOS INDIRECTOS				
EMPRESA: PANIFICADORA SAN JUAN FECHA: _____ DURACIÓN: _____ OBSERVADA POR: _____				
CODIGO	PUNTOS OBSERVABLES	SI	NO	OBSERVACIÓN
1	La panadería considera los costos indirectos dentro del costo elaboración de los panes		X	No, la empresa solo determina el costo de los panes en base de los materias primas y mano de obra
2	La panadería identifica los costos indirectos a utilizar en la elaboración de los panes		X	La panadería no ve la importancia de los costos indirectos para la determinación del costo de los panes
3	La panadería considera el costo de depreciación de equipos en la elaboración de los panes.		X	La panadería, no considera el cálculo del desgaste de los equipos en la elaboración de los panes
4	La panadería considera el consumo de la energía eléctrica como parte de los costos indirectos de fabricación		X	La panadería utiliza la energía eléctrica, pero no la incluye como cargo indirecto en la elaboración de los panes
5	La panadería alquila el local para producción y venta de los productos (panes)	X		La panadería alquila el local
6	La panadería cuenta con los equipos adecuados para la elaboración de sus productos.	X		

#### **Análisis de la guía de observación 4**

C1: La panificadora San Juan, no considera los costos indirectos de fabricación dentro del costo de los panes.

C2: La panificadora San Juan, no identifica con exactitud los costos indirectos para determinar el costo de los panes.

C3: La panadería, no considera el cálculo del costo de la depreciación de equipos utilizados en la elaboración de los panes

C4: La panadería, considera el consumo de energía eléctrica, pero no la incluye como costo indirecto en la fabricación de los panes.

C5: El local de la empresa no es propio, es alquilado.

C6: La panadería si cuenta con equipos adecuados para la elaboración de sus productos



## **Análisis de entrevista 1**

También se elaboró como instrumento de medición, una entrevista para precisar los elementos y costos de producción que intervienen en la fabricación de los panes. a continuación, se detalla la entrevista al representante legal de la panificadora San Juan.

### **1. ¿Conoce usted que ingredientes intervienen en la elaboración de los productos?**

Pregunta: representante legal

Respuesta: Los ingredientes que intervinieron en la elaboración de los panes son los siguientes: la harina, manteca, azúcar, levadura, aceite, etc. Asimismo, los ingredientes cumplen con estándares de calidad, con el fin de obtener un buen producto terminado, satisfaciendo adecuadamente la necesidad de los consumidores.

Análisis de la pregunta n°1

De acuerdo al análisis de la pregunta, aquí conocemos los ingredientes que intervinieron en la elaboración de los panes, tales como: la harina, los huevos, aceite, sal, agua, levadura, mantequilla, etc. Asimismo, Esto ayudara a identificar las materias primas e insumos que intervinieron en el proceso.

### **2. ¿La panificadora cuenta con un sistema de inventario o un kardex que permita controlar los ingresos y salidas de los ingredientes del almacén?**

Pregunta: representante legal

Respuesta: En este preciso momento, no contamos con un sistema de inventarios o un kardex que nos permita el control de los ingresos y salidas del almacén, pero en el futuro estamos pensando implementarlo en el negocio en un sistema computarizado.

Análisis de la pregunta n°2

En el análisis de la pregunta. La empresa actualmente no cuenta con un sistema que permita controlar las entradas y salidas de los ingredientes del almacén.

**3. ¿La panadería cuenta con un sistema adecuado para el control de sus ventas o compras?**

Pregunta: representante legal

Respuesta: Actualmente, no utilizan ningún sistema para el control, tanto de ventas como en compras. Esto nos causa un problema en el manejo de cuanto se gana o se pierde en las ventas o compras del día.

Análisis de la pregunta n°3

Con lo expuesto, la panadería no realiza un adecuado manejo con respecto a las compras y ventas; por lo tanto, no tienen un sistema que ayude a facilitar el control de ellas (ventas y compras).

**4. ¿La panadería cuenta con el personal idóneo para la elaboración de los panes?**

Pregunta: representante legal

Respuesta: si, la panadería contrata personal experimentado para la elaboración de los panes más no se prioriza la capacitación periódica.

Análisis de la pregunta n°4

En el análisis, la panificadora cuenta con el personal experimentado y capacitado en la producción de los panes.

**5. ¿El personal dedicado a la producción cuenta con equipos de protección personal(EPP) para la elaboración de los panes?**

Pregunta: representante legal

Respuesta: No, el personal dedicado a la elaboración de panes no cuenta con equipos de protección personal.

Análisis de la pregunta n°5

En el análisis de la pregunta, aquí se encuentra que el personal laboral dedicado a la elaboración de los panes, no cuenta con equipos de protección personal y por lo tanto están expuestos a cualquier tipo de accidente que pueda ocurrir en su centro de trabajo.

**6. ¿El personal de producción cuenta con los equipos adecuados de maquinarias que faciliten la elaboración de los panes?**

Pregunta: representante legal

Respuesta: si, el personal cuenta con los recursos necesarios para la elaboración de los panes. Es decir, se utiliza equipos adecuados de maquinarias para dicho proceso.

Análisis de la pregunta n°6

De acuerdo al análisis de la pregunta, aquí, la panadería San Juan cuenta con equipos adecuados de maquinarias para la elaboración de panes como por ejemplo el horno que utiliza un sistema tecnificado que le permite graduar la temperatura y cronometrar el tiempo de cocción del pan.

## **Análisis de entrevista 2**

También se elaboró como instrumento de medición, una entrevista para precisar los elementos y costos de producción que intervienen en la fabricación de los panes. a continuación, se detalla la entrevista al maestro panadero y los ayudantes de producción de la panificadora San Juan.

**1. ¿Tiene conocimientos usted de los ingredientes que intervienen en la elaboración de los panes?**

Pregunta: maestro panadero

Respuesta: los ingredientes que intervienen en la elaboración de los panes son la harina, los huevos, manteca, levadura, etc. Por la cual la utilización de estos ingredientes ayudara en la elaboración de los panes.

Pregunta: ayudantes de producción

Respuesta: los ayudantes de producción concuerdan que los ingredientes son los siguientes: la harina, manteca, azúcar, levadura, aceite, etc.

Análisis de la pregunta n°1

En el análisis de la pregunta, aquí determinamos los ingredientes que intervinieron en la elaboración de los panes, tales como: la harina, los huevos, aceite, sal, agua, levadura, mantequilla, etc. Esta información dará a conocer que materias primas e insumos intervienen en el proceso de producción.

**2. ¿Cuentan con las cantidades necesarias de ingredientes para la producción diaria de pan?**

Pregunta: maestro panadero

Respuesta: Si, contamos con la cantidad necesaria para la producción.

Pregunta: ayudantes de producción

Respuesta: si contamos con la cantidad necesaria para la producción de los diferentes tipos de panes.

Análisis de la pregunta n°2

En el análisis de la pregunta. La empresa abastece de la cantidad necesaria para la elaboración de los panes. Asimismo, también se observa en las respuestas de los trabajadores que utilizan todos los ingredientes para la producción de los diversos tipos de panes.

**3. ¿Cuentan ustedes con seguros de trabajo y beneficios sociales de ley?**

Pregunta: maestro panadero

Respuesta: No, no contamos con los seguros y ni beneficios sociales, pero si contamos con incentivos en fechas especiales.

Pregunta: ayudantes de producción

Respuesta: no contamos con seguros ni con los beneficios.

Análisis de la pregunta n°3

De acuerdo al análisis de la pregunta, los trabajadores de la panadería San Juan no cuentan con los beneficios sociales de acuerdo a ley por parte de su empleador por tanto ellos no se encuentran en planilla.

**4. ¿Sabe usted la cantidad de unidades que debe producir diariamente por cada tipo de pan? ¿sí o no?**

Pregunta: maestro panadero

Respuesta: si, contamos con una producción establecida.

Pregunta: ayudantes de producción

Respuesta: si, conocemos la producción diaria de panes.

Análisis de la pregunta n°4

En el análisis, el personal conoce la cantidad diaria de todos los tipos de panes ya que ellos tienen experiencia y saben determinar las cantidades empíricamente para cada tipo de pan.

**5. ¿Cuentan con equipos de protección personal para afrontar cualquier tipo de accidente en el área producción?**

Pregunta: maestro panadero

Respuesta: No contamos con equipos de protección personal para cualquier tipo de accidente que pueda ocurrir en el proceso de producción.

Pregunta: ayudantes de producción

Respuesta: Desconocen sobre los equipos de protección personal

Análisis de la pregunta n°5

En el análisis de la pregunta, Aquí se encuentra que el personal laboral dedicado a la producción no cuenta con equipos de protección personal y por lo tanto están expuestos a cualquier tipo de accidente que pueda ocurrir en su centro de trabajo.

**6. ¿Cuentan con los equipos adecuados de maquinarias que faciliten o ayuden en la elaboración de los panes?**

Pregunta: maestro panadero

Respuesta: Si, contamos con los equipos necesarios para la producción de los panes tales como: hornos, amasadores, boleadoras, mezcladores, etc.

Pregunta: ayudantes de producción

Respuesta: Si, hay los equipos adecuados que facilitan la elaboración de los panes.

Análisis de la pregunta n°6

De acuerdo al análisis de la pregunta aquí la panificadora tiene en su propiedad, los equipos adecuados para la elaboración de los panes, la cual esto facilitara en la elaboración de sus productos.

**7. ¿Cuentan usted con el seguro complementario de trabajo de riesgo(SCTR)?**

Pregunta: maestro panadero

Respuesta: No, no cuento con un seguro de accidentes en el trabajo.

Pregunta: ayudantes de producción

Respuesta: No, no contamos con el seguro y desconocemos acerca del seguro SCTR.

Análisis de la pregunta n°7

De acuerdo al análisis de la pregunta aquí la panificadora san juan, sus trabajadores no cuentan con un seguro contra accidente de trabajo de riesgo, por lo tanto, están propensos a sufrir un accidente en su horario de trabajo.

**Objetivo específico 01:** Analizar los elementos que intervienen en los costos de producción en la empresa Panificadora San Juan, Casma 2021.

Para el análisis de los costos de la panificadora “San Juan”, ubicado en la ciudad de Casma; El representante legal, el maestro panadero y los ayudantes de producción aportaron información sobre los costos en la empresa del caso de estudio; asimismo, los instrumentos usados en la evaluación de esta empresa fueron la ficha de observación y la ficha de entrevista. Teniendo en cuenta, que la panificadora no cuenta con un sistema de costeo ya que ellos mismos elaboran sus costos de acuerdo a sus criterios, usando unos formatos de manera empírica.

Y, por último, para los diferentes tipos de productos que venden la panificadora, se implementara un sistema de costeo que permita conocer eficientemente el total de los costos de su producción diaria.

**Tabla 2**

*Producción Diaria de Panes*

<b>Producto</b>	<b>Unidades</b>	<b>%</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total S/.</b>
<b>Labranza</b>	400	16.67%	0.15	60.00
<b>Manteca</b>	500	20.83%	0.15	75.00
<b>Francés</b>	600	25.00%	0.15	90.00
<b>Italiano</b>	300	12.50%	0.15	45.00

<b>Integral</b>	200	08.33%	0.20	40.00
<b>De Yema</b>	150	06.25%	0.15	22.50
<b>Piso</b>	250	10.42%	0.15	37.50
<b>Total</b>	2400	100.00%		370.00

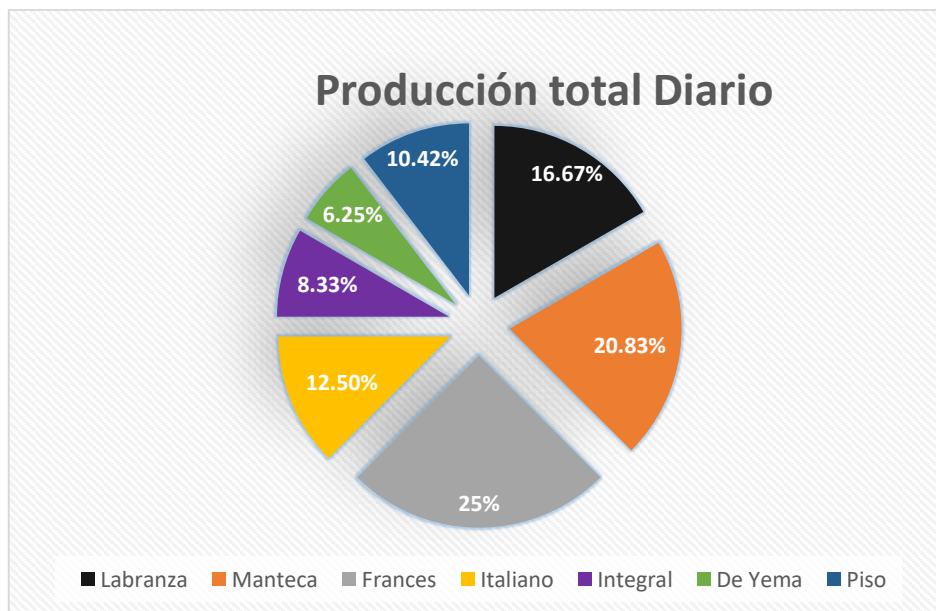
Elaboración propia

### Interpretación

En la tabla 2: nos muestra, que la producción diaria de panes es de 2400 unidades. Asimismo, la información de los precios para cada tipo de pan con sus respectivos porcentajes en la producción total diaria de los productos.

### Figura 7

*Producción por tipo de pan*



Elaboración propia

### Interpretación

Como se observa en el gráfico, la panificadora San Juan produce en mayor cantidad el pan francés y el pan de manteca representando en porcentaje del 25% y 20.83% respectivamente, mientras que la menor producción se da en el pan De Yema representando un 6.25% con respecto a todas las variedades de pan que se elaboran diariamente.

## 1. Primer elemento del costo

### Materia Prima

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

**Tabla 3**

*Costo del Material Directo e Indirecto*

<b>Producción Total</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Total</b>	
<b>Material directo</b>						
	Harina de trigo	30.00	Kg	2.20	66.00	
	Huevos	6.00	kg	2.00	12.00	
<b>Material indirecto</b>						
2400	Azúcar	3.00	Kg	3.00	9.00	
	Levadura	1.25	Kg	2.00	2.5	
	Sal	1.20	Kg	1.00	1.2	
	Mejorador	0.50	Kg	4.50	2.25	
<b>Total de costos de materiales</b>					<b>92.95</b>	
<b>Costo de material adicional de la producción diaria</b>						
<b>Tipo de pan</b>	<b>Ingredientes adicionales</b>	<b>Producc X pan</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Unidad Unitario</b>	<b>Total</b>
Francés	(No se agrega)	600	0	0	0	0.00
Italiano	Aceite	300	0.25	Litro	6.30	1.58
	Ajonjolí		0.25	Kg	20.00	5.00
Manteca	Manteca	500	0.60	Kg	4.50	2.70
Integral	H. Integral	200	1.00	Kg	4.00	4.00
De Yema	Ajonjolí	150	0.15	Kg	20.00	3.00
Labranza	Manteca	400	0.25	Kg	4.50	1.13



Piso	Manteca	250	0.15	Kg	4.50	0.68
		2400				
<b>Total de costos adicionales de materiales</b>						<b>18.08</b>
<b>Total de costos de materiales</b>						<b>111.03</b>

Elaboración propia

### Interpretación

Como se observa en el cuadro N° 02, El costo del material directo e indirecto de producción es de S/. 92.95. asimismo, observamos el costo del material adicional es de S/. 18.08. es decir, que el costo del material Total de producción diaria es de S/. 111.03

A continuación, se identificará los materiales directos e indirectos por cada tipo de pan, pero solo realizaremos con los 4 tipos de panes que tiene mayor demanda.

### Costos de los materiales Directos:

Se determinará el costo de materiales directos por cada tipo de pan que se produce diariamente.

### Tabla 4

*Distribución de la harina en toda la producción de Pan*

N°	Pan	Unidades	Harina (kg)	Huevos (kg)
1	Labranza	400	4.70	1.00
2	Manteca	500	5.40	1.30
3	Francés	600	6.20	1.85
4	Italiano	300	4.20	0.75
5	Integral	200	3.20	0.45
6	De Yema	150	2.50	0.25
7	Piso	250	3.80	0.40
	<b>Total</b>	<b>2400</b>	<b>30.00</b>	<b>6.00</b>

Elaboración propia

## Pan Labranza

En este tipo de pan se puede identificar como material directo la harina y los huevos

**Tabla 5**

*Material directo – pan labranza*

<b>Producción Diaria</b>				<b>400</b>
<b>Material Directo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad De Medida</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Harina	4.70	Kg	S/.2.20	S/.10.34
Huevos	1.00	kg	S/. 2.00	S/. 2.00
Manteca	0.25	kg	S/. 4.50	S/. 1.20
<b>Costo total de material directo</b>				<b>S/. 13.47</b>

Elaboración propia

## Pan Manteca

En este tipo de pan se puede identificar como material directo la harina y los huevos

**Tabla 6**

*Material directo – pan manteca*

<b>Producción Diaria</b>				<b>500</b>
<b>Material Directo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Harina	5.40	Kg	S/.2.20	S/.11.88
Huevos	1.30	Kg	S/ 2.00	S/ 2.60
Manteca	0.60	Kg	S/. 4.50	S/ 2.70
<b>Costo total de material directo</b>				<b>S/. 17.18</b>

Elaboración propia

## Pan Francés

En este tipo de pan se puede identificar como material directo la harina y los huevos

**Tabla 7***Material directo – pan francés*

<b>Producción Diaria</b>				<b>600</b>
<b>Material Directo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Costo Unidad</b>	<b>Costo Total</b>
Harina	6.20	Kg	S/. 2.20	S/. 13.64
Huevos	1.85	Kg	S/. 2.00	S/. 3.70
<b>Costo total de material directo</b>				<b>S/ 17.34</b>

. Elaboración propia

**Pan Italiano**

En este tipo de pan se puede identificar como material directo la harina y los huevos

**Tabla 8***Material directo – pan italiano*

<b>Producción Diaria</b>				<b>300</b>
<b>Material Directo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Costo Unidad</b>	<b>Costo Total</b>
Harina	4.20	Kg	S/. 2.20	S/. 9.24
Huevos	0.75	Kg	S/. 2.00	S/.1.50
Ajonjolí	0.25	Kg	S/. 20.00	S/. 5.00
Aceite	0.250	Litro	S/. 6.30	S/. 1.575
<b>Costo total de material directo</b>				<b>S/.17.32</b>

Elaboración propia

**Costo de los Materiales Indirectos:**

Se determinará el costo de materiales por cada tipo de pan que se produce diariamente.

**Tabla 9***Distribución de la sal, Azúcar, levadura y mejorador*

N°	Pan	Unid	Sal (kg)	Azúcar (kg)	Levadura (kg)	Mejor ador (kg)
1	Labranza	400	0.20	0.50	0.21	0.08
2	Manteca	500	0.25	0.63	0.26	0.10
3	Francés	600	0.30	0.75	0.31	0.13
4	Italiano	300	0.15	0.38	0.16	0.06
5	Integral	200	0.10	0.25	0.10	0.04
6	De Yema	150	0.08	0.19	0.08	0.03
7	Piso	250	0.13	0.31	0.13	0.05
	<b>Total</b>	<b>2400</b>	<b>1.20</b>	<b>3.01</b>	<b>1.25</b>	<b>0.49</b>

Elaboración propia

**Pan Labranza:**

En este tipo de pan se puede identificar como material indirecto lo siguientes:

**Tabla 10***Material indirecto – pan labranza*

Material	Cantidad	Unidad de medida	Costo unitario	Costo total
Sal	0.20	Kg	S/. 1.00	S/. 0.20
Huevos	1.00	Kg	S/. 2.00	S/. 2.00
Levadura	0.21	kg	S/. 2.00	S/. 0.42
Mejorador	0.08	Kg	S/. 4.5	S/. 0.36
<b>Costo total de material indirecto</b>				<b>S/. 2.48</b>

Elaboración propia

**Pan Manteca:**

En este tipo de pan se puede identificar como material indirecto lo siguientes:

**Tabla 11***Material indirecto – pan manteca*

<b>Material</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
Sal	0.25	Kg	S/. 1.00	S/. 0.25
Azúcar	0.63	kg	S/. 3.00	S/. 1.89
Levadura	0.26	kg	S/. 2.00	S/. 0.52
Mejorador	0.10	Kg	S/. 4.5	S/. 0.45
<b>Costo total de material indirecto</b>				<b>S/. 3.11</b>

Elaboración propia

**Pan francés:**

En este tipo de pan se puede identificar como material indirecto lo siguientes:

**Tabla 12***Material indirecto – pan francés*

<b>Material</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
Sal	0.30	Kg	S/. 1.00	S/. 0.30
Azúcar	0.75	kg	S/. 3.00	S/. 2.25
Levadura	0.31	kg	S/. 2.00	S/. 0.62
Mejorador	0.13	Kg	S/. 4.50	S/. 0.59
<b>Costo total de material indirecto</b>				<b>S/. 3.76</b>

Elaboración propia

**Pan Italiano:**

En este tipo de pan se puede identificar como material indirecto lo siguientes:

**Tabla 13***Material indirecto – pan italiano*

<b>Material</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
Sal	0.15	Kg	S/. 1.00	S/. 0.15
Azúcar	0.38	kg	S/. 3.00	S/. 1.14
Levadura	0.16	kg	S/. 2.00	S/. 0.32
Mejorador	0.06	Kg	S/. 4.5	S/. 0.27

<b>Costo total de material indirecto</b>	<b>S/. 1.88</b>
--	-----------------

Elaboración propia

## 2. Segundo elemento del costo

### Mano de obra

Es el recurso humano que intervendrá en el proceso de la elaboración de los panes, la cual está conformado por el maestro panadero y ayudantes de producción; y se detalla en el siguiente cuadro los costos de producción de la mano de obra directa de la panificadora.

**Tabla 14**

*Mano de obra directa por tipo de pan (Hora - día)*

<b>Cargo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Remuneración</b>	<b>Costo x día(8hr)</b>	<b>Costo x hora(1hrs)</b>
Maestro panadero	1	S/. 1200.00	S/. 40	S/. 5.00
Ayudante de Producción	1	S/ 930.00	S/. 31	S/. 3.87
Ayudante de Producción	1	S/ 930.00	S/. 31	S/. 3.87
<b>Total</b>		<b>S/. 3060.00</b>	<b>S/. 102.00</b>	<b>S/. 12.74</b>

Elaboración propia

### Interpretación

La panificadora San Juan cuenta con un personal conformado por 3 trabajadores para el proceso de producción de panes: un maestro panadero y 2 ayudantes de producción, quienes reciben una remuneración mensual de 1200 y 930 soles respectivamente. Siendo su costo diario de 40 y 31 soles; la cual sirve como base para poder distribuir el costo de mano de obra directa por producto.

**Tabla 15***Mano de obra directa por tipo de pan*

<b>N°</b>	<b>Pan</b>	<b>Unidades</b>	<b>% Estimado</b>	<b>M.O.D x Tipo de Pan</b>
1	Labranza	400	16.67%	S/. 17.00
2	Manteca	500	20.83%	S/. 21.25
3	Francés	600	25.00%	S/. 25.50
4	Italiano	300	12.50%	S/. 12.75
5	Integral	200	8.33%	S/. 8.50
6	De Yema	150	6.25%	S/. 6.38
7	Piso	250	10.42%	S/. 10.63
<b>TOTAL</b>		<b>2400</b>	<b>100%</b>	<b>S/. 102.00</b>

Elaboración propia

**Interpretación**

Se observa en el cuadro 15, la mano de obra directa por cada tipo de pan es S/. 102.00; siendo más específico para el tipo de pan labranza su costo es de S/ 17.00, para el pan de manteca es de S/ 21.25, para el pan francés es de S/. 25.50, para el pan italiano es de S/. 12.75. siendo ellos los panes más demandados en la empresa.

**Tercer elemento del costo****Cargos indirectos de fabricación**

Para hallar los costos indirectos de fabricación se toma los diferentes criterios representados en el siguiente cuadro, tales como:

**Tabla 16***Costo de mano de obra indirecta diaria*

<b>N°</b>	<b>Mano obra Indirecta</b>	<b>Mant. Mensual</b>	<b>Costo Diario</b>
1	Técnico Hornero.	S/. 125.00	S/ 4.17
<b>Total</b>		<b>S/. 125.00</b>	<b>S/ 4.17</b>

Elaboración propia

### Interpretación

En el cuadro 16, Observamos que la empresa incurre en mantenimiento mensual S/.125.00 por el horno, la cual es utilizado en la producción de los panes. Y para calcular el costo diario en mantenimiento se ha considerado 30 días; por la cual resulta S/ 4.17 diariamente. Aquí la mano de obra indirecta es el técnico encargado en el mantenimiento.

**Tabla 17**

*Servicio de Luz eléctrica (Mensual-Diario)*

<b>Áreas de la empresa</b>	<b>Según Estimación %</b>	<b>Costo Mensual</b>	<b>Costo Diario</b>
Área Administrativa	10 %	S/. 40.00	S/. 1.33
Área de Ventas	20%	S/. 80.00	S/. 2.67
Área de Producción	70%	S/. 280.00	S/. 9.33
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>S/. 400.00</b>	<b>S/. 13.33</b>

Elaboración propia

### Interpretación

En el cuadro 17, para calcular el servicio de luz eléctrica se han tomado en cuenta las 3 áreas de la empresa, tales como: el área administrativa, área de ventas y el área de producción .la cual su costo diario respectivo para cada área es S/ 1.33, S/. 2.67 y S/. 9.33. siendo así su costo total diario de S/. 13.33.

**Tabla 18**

*Servicio de Agua (Mensual-Diario)*

<b>Áreas de la panificadora</b>	<b>Según Estimación %</b>	<b>Costo Mensual</b>	<b>Costo Diario</b>
Área Administrativa	10 %	S/. 8.00	S/. 0.27
Área de Ventas	25 %	S/. 20.00	S/. 0.67



Área de Producción	65 %	S/. 52.00	S/. 1.73
<b>Total</b>		<b>S/ 80.00</b>	<b>S/. 2.67</b>

Elaboración propia

### Interpretación

En la tabla 18, para calcular el costo del servicio de agua se han tomado en cuenta las 3 áreas de la empresa, tales como: el área administrativa, área de ventas y el área de producción .la cual su costo diario respectivo para cada área es S/ 0.27, S/. 0.67 y S/. 1.73. siendo así su costo total diario de S/. 2.67 y para hallar el costo diario se han tomado en cuenta 30 días.

**Tabla 19**

### *Costos de la Depreciación*

Activos	Unid.	Costo de Adquis.	Costo total	Depreciac. Anual	Depreciac Mensual	Depreciac Diaria
Horno	1	S/. 5000	S/.5000	S/ 1000	S/. 83.33	S/. 2.78
Amasadoras	2	S/ 2300	S/.4600	S/. 460	S/. 38.33	S/. 1.28
Rebanadora	1	S/. 4000	S/.4000	S/. 400	S/. 33.33	S/. 1.11
Divisores	1	S/. 2000	S/.2000	S/. 200	S/. 16.67	S/. 0.56
<b>Total</b>	<b>3</b>	<b>S/.13300</b>	<b>S/.15600</b>	<b>S/. 2060</b>	<b>S/.171.67</b>	<b>S/. 5.72</b>

Elaboración propia

### Interpretación

En el cuadro 19, se identifica las maquinarias y equipos que intervendrán en la elaboración de los panes. Siendo la vida útil del horno de 5 años y de la amasadora, rebanadora y divisores de 10 años. por consiguiente, para el cálculo de la depreciación de las maquinarias y equipos, se realizó el método de la depreciación de método lineal. Por último, el costo de la depreciación diaria en la producción es de S/. 5.72

**Tabla 20***Resumen de los costos indirectos*

DETALLE	COSTO
	TOTAL Diario
Material indirecto	S/. 11.23
Mano de Obra Indirecta	S/ 4.17
Luz eléctrica	S/. 13.33
Servicio de Agua	S/ 2.67
Depreciación	S/ 5.72
<b>Total</b>	<b>S/. 37.11</b>

Elaboración propia

**Interpretación**

Se observa, el resumen en los costos indirectos de fabricación que se incurre en la producción diaria, teniendo en cuenta los materiales indirectos, mano de obra indirecta, el servicio eléctrico, el servicio del agua, la depreciación de los equipos y maquinarias. Con un costo de S/. 11.23, S/. 4.17, S/. 13.33, S/. 2.67, S/. 5.72 respectivamente. Resultando un costo diario total de S/. 37.11 en los costos indirectos de fabricación.

**Tabla 21***Distribución de los costos indirectos de fabricación*

N°	Pan	Unidades	C.I.F x Tipo de Pan
1	Labranza	400	S/. 6.19
2	Manteca	500	S/. 7.73
3	Francés	600	S/. 9.28
4	Italiano	300	S/. 4.64
5	Integral	200	S/. 3.09
6	De Yema	150	S/. 2.32
7	Piso	250	S/. 3.87
	<b>Total</b>	<b>2400</b>	<b>S/. 37.11</b>

Elaboración propia

A continuación, se presenta los 4 tipos de panes con mayor porcentaje en la producción diaria, los cuales muestran sus 3 elementos para cada tipo de pan.

**Tabla 22**

*Costo de producción del pan Labranza*

<b>N°</b>	<b>Pan</b>	<b>Costo diario</b>	<b>% Elementos del costo</b>
1	Material Directo	S/ 13.47	36.74%
2	Mano de Obra Directa	S/ 17.00	46.38%
3	CIF	S/. 6.19	16.88%
	<b>Total</b>	<b>S/. 36.09</b>	<b>100.00%</b>

Elaboración propia

#### Interpretación

Se observa los 3 elementos del costo que intervienen en la producción de 400 u. de pan labranza. La cual se detalla a continuación: costos de material directo es de S/. 13.47 la cual representa 36.74% del total de la producción diaria, la mano de obra directa es de S/17.00 que representa el 46.38% del total de la producción diaria y los CIF es de S/ 6.19 que representa el 16.88% del total de la producción diaria.

**Tabla 23**

*Costo de producción del pan Manteca*

<b>N°</b>	<b>Pan</b>	<b>Costo diario</b>	<b>% Elementos del costo</b>
1	Material Directo	S/ 17.18	37.22%
2	Mano de Obra Directa	S/. 21.25	46.03%
3	CIF	S/. 7.73	16.75%
	<b>Total</b>	<b>S/46.16</b>	<b>100.00%</b>

Elaboración propia

#### Interpretación

Observamos los 3 elementos del costo que intervienen en la producción de 500 u. de pan de Manteca. La cual se detalla a continuación: costos de material directo es de S/. 17.18 la cual representa 37.22 % del total de la producción diaria, la mano

de obra directa es de S/. 21.25 que representa el 46.03% del total de la producción diaria y los CIF es de S/ 7.73 que representa el 16.75% del total de la producción diaria.

**Tabla 24**

*Costo de producción del pan francés*

<b>N°</b>	<b>Pan</b>	<b>Costo diario</b>	<b>% Elementos del costo</b>
1	Material Directo	S/ 17.34	33.27%
2	Mano de Obra Directa	S/. 25.50	48.93%
3	CIF	S/ 9.28	17.80%
	<b>Total</b>	<b>S/ 52.12</b>	<b>100.00%</b>

Elaboración propia

#### Interpretación

En la tabla 24, los 3 elementos del costo que intervienen en la producción de 600 u. de pan francés. La cual se detalla a continuación: costos de material directo es de S/. 17.34 la cual representa 33.27 % del total de la producción diaria, la mano de obra directa es de S/. 25.50 que representa el 48.93 % del total de la producción diaria y los CIF es de S/ 9.28 que representa el 17.80 % del total de la producción diaria.

**Tabla 25**

*Costo de producción del pan italiano*

<b>N°</b>	<b>Pan</b>	<b>Costo diario</b>	<b>% Elementos del costo</b>
1	Material Directo	S/. 17.32	49.89%
2	Mano de Obra Directa	S/. 12.75	36.74%
3	CIF	S/. 4.64	13.37%
	<b>Total</b>	<b>S/ 34.70</b>	<b>100.00%</b>

Elaboración propia

#### Interpretación

En la tabla 25, Se observa los 3 elementos del costo que intervienen en la producción de 300 u. de pan italiano. La cual se detalla a continuación: costos de

material directo es de S/. 17.32 la cual representa 49.89 % del total de la producción diaria, la mano de obra directa es de S/. 12.75 que representa el 36.74 % del total de la producción diaria y los CIF es de S/ 4.64 que representa el 13.37 % del total de la producción diaria.

## V. DISCUSIONES

En este presente trabajo de investigación tuvo como objetivo evaluar los costos que se vienen presentando en la panificadora San Juan – Casma, además, de los instrumentos utilizados para la recolección de información, tales como las guías de observación y las guías de entrevista; en donde, se determinó las deficiencias o dificultades que presenta el negocio al evaluar sus costos.

Por tal motivo, se procederá a discutir los resultados obtenidos durante la investigación:

De las guías de entrevistas 1 y 2 , en los ítems 1 y 2, tomadas tanto para el gerente como para los trabajadores del área de producción respectivamente, se identificó que la panificadora San Juan de Casma , no lleva un control al detalle de los ingredientes (materias primas e insumos) para la elaboración de sus productos; además que, no diferencian el material directo de los indirectos, así como también los adicionales; por lo tanto, la empresa desconoce sus costos de producción, y cuanto le cuesta producir diariamente los diferentes tipos de panes que vende. Por el contrario, López (2017), nos indica que la empresa de su caso de estudio, acerca de las materias primas es aquel que sufre transformaciones para la elaboración de un producto terminado, mediante la intervención de la mano de obra y también de los costos indirectos de fabricación; de esta manera que, tiene que estar correctamente identificable y medible, para que se pueda establecer el costo final del producto. De lo mencionado el autor identifica las materias primas e insumos la cual intervendrán en el proceso de producción conjuntamente con la mano de obra y CIF.

Asimismo, de la guía de entrevista 2, tomada a los trabajadores, en los ítems 3, 5 y 7, se identificó que los trabajadores no se encuentran en planilla, por lo tanto no tienen seguros ni beneficios sociales, y también, a estos problemas, se le suma que los trabajadores no cuentan con un seguro complementario de trabajo de riesgo, ni equipos de protección personal contra accidentes que se puedan presentar en su área de trabajo, de esta manera, conlleva o involucra una serie de contingencias

laborables por parte de la empresa o una serie de sanciones por parte de organismos administración gubernamental (ministerio de trabajo, Sunafil, Sunat) de darse el caso. De igual modo, el autor Paredes (2017), afirma que, la contratación de los colaboradores involucra una serie de desembolsos de dinero, para brindar beneficios y seguros de ley, además de equipos de protección en su centro de trabajo. Por lo tanto, de lo investigado este resultado es un gasto necesario para la empresa para evitar futuras multas y sanciones por parte organismos gubernamentales.

Por otro lado, en la ficha de observación 4, en los ítems 3,4 y 6, se identificó los costos indirectos de fabricación tales como los servicios básicos (Luz eléctrica, Agua), mano de obra indirecta, depreciación de los equipos y maquinarias que no se están calculando correctamente, y esto origina una mala clasificación de sus costos en el área de producción. De manera similar, Robles (2015), afirma que, la empresa del caso en estudio, no manejaba de manera correcta sus costos, es decir, que el costo que se vendía sus productos no cubre sus costos de producción (no incluía los CIF).

Por otro lado, se describe que, los elementos de los costos de producción hay un mayor costeo sobre la elaboración del producto, es decir, se está realizando el costeo en base de la experiencia de los colaboradores o de manera empírica. Asimismo, de manera similar Fernández (2018), afirma que, su investigación de la empresa estudiada realizaba su costeo de manera empírica conllevando así un mayor costeo en las materias primas, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

Con todo lo mencionado, al analizar los elementos que intervienen en los costos de producción para la empresa, se propone un adecuado sistema de costos por órdenes de producción en la panificadora San Juan de Casma para determinar eficientemente los costos de producción en la elaboración de los panes y también pueda llevar un adecuado control administrativo para poder solucionar todas las deficiencias y dificultades que se presentan. Esto concuerda, con los autores López (2017) y Paredes (2017) que proponen un sistema de costeo por órdenes porque

sería beneficioso para la empresa y poder manejar eficientemente sus costos de producción en la elaboración de sus productos.



## VI. CONCLUSIONES

- Al realizar la evaluación de los costos en la panificadora San Juan, se concluyó que la empresa no tiene identificado las estructuras de sus costos para la elaboración de sus diferentes tipos de panes, es decir, no identifica el material directo, mano de obra directa ni costos indirectos de fabricación.
- Se realizó un análisis de los elementos que intervinieron en los costos de producción para la elaboración de los panes y se detectó deficiencias en el manejo de los costos de producción. Es decir, no identificaban ni separaban correctamente sus costos, como la mano de obra directa, de tal manera que sus trabajadores no se encuentran en planilla, y a la vez, no cuentan con beneficios sociales, ni seguro complementario de riesgo contra cualquier accidente que pueda ocurrir en su centro de trabajo.
- De los resultados obtenidos, se encontró que la panificadora San Juan tiene problemas en el control preciso de los ingredientes respectivos en la entrada y salida del almacén, en los colaboradores que no se encuentran registrados en la planilla, y respecto a los costos indirectos, estos no son bien correctamente calculados, por lo tanto, se concluye que, los elementos de costos de producción utilizados en la empresa para la elaboración de los panes, son las materias primas, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.
- Se planteó, a la panificadora San Juan, un sistema adecuado de costeo para llevar un control eficiente de sus costos de producción como son: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, y de esta manera, poder identificar más fácil cada orden de producción (ver anexo).

## VII. RECOMENDACIONES

- Se recomienda al gerente de la panificadora, implementar un sistema de costeo por órdenes de pedidos con el fin de tener un control eficiente de sus costos de producción diaria.
- Se sugiere al gerente de la panificadora, se acoja al régimen Remype para poder gozar de los beneficios que este régimen que brinda.
- Se recomienda al gerente, invertir en equipos de protección personal para sus trabajadores, evitando o reduciendo así los daños de un posible accidente en el centro de trabajo, no solo por el bien de los trabajadores sino también de la empresa en su imagen y posibles penalidades.
- También, se recomienda al gerente, implementar un sistema de inventario, el cual le permita controlar los movimientos de ingresos y salidas de los mercancías e insumos en la empresa.

## VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Akintoye, I., Onakoya, A., Amos, B. y Ifayemi, M. (2015). Infrastructural decay on Sub Saharan Evidence from the Nigerian manufacturing sector. *International Journal: Economics and Financial*, vol. 1(8), 113-122. <https://ideas.repec.org/a/arp/ijefrr/2015p113-122.html>
- Al, R., Zakaria, M., Razzak, A. y Al, F. (2017). Impact of profitability ratio on gross working capital of Jordanian industrial sector. *ResearchGate*, 15(2), 420-428. [https://www.researchgate.net/publication/323079807\\_The\\_impact\\_of\\_profitability\\_ratio\\_on\\_gross\\_working\\_capital\\_of\\_Jordanian\\_industrial\\_sector](https://www.researchgate.net/publication/323079807_The_impact_of_profitability_ratio_on_gross_working_capital_of_Jordanian_industrial_sector)
- Alvear V., S., Canteros G, J., Jara M, J., y Rodríguez C., P. (2013). Costeo basado en actividades: una metodología de gestión en tratamientos intensivos. *Revista médica de Chile*, 141(11), 1371-1381. <https://dx.doi.org/10.4067/S0034-98872013001100002>
- Al-ahdal, W. y Alsamhi, M. (2016). Role of cost accounting system in pricing decision making in industrial companies of Taiz City, Yemen. *ResearchGate*, 3(7), 70-78. [https://www.researchgate.net/publication/314246062\\_The\\_Role\\_of\\_Cost\\_Accounting\\_System\\_in\\_the\\_Pricing\\_Decision-Making\\_in\\_Industrial\\_Companies\\_of\\_Taiz\\_City\\_Yemen#pf8](https://www.researchgate.net/publication/314246062_The_Role_of_Cost_Accounting_System_in_the_Pricing_Decision-Making_in_Industrial_Companies_of_Taiz_City_Yemen#pf8)
- Amirthalingam, N. y Balasundaram, N. (2013). Determinants of profitability Case study of listed manufacturing companies of Sri Lanka. *ResearchGate*, 1(1), 1-6. [https://www.researchgate.net/publication/236876727\\_Determinants\\_of\\_profitability\\_A\\_case\\_study\\_of\\_listed\\_manufacturing\\_companies\\_in\\_Sri\\_Lanka](https://www.researchgate.net/publication/236876727_Determinants_of_profitability_A_case_study_of_listed_manufacturing_companies_in_Sri_Lanka)
- Arredondo, M. (2015). *Contabilidad y los Análisis de Costos*. Grupo Editorial Patria.
- Azevedo, A. y Sholihab, M. (2015). Innovative costing system framework in industrial product-service system environment. *Procedia Manufacturing*, 4, 224 – 230. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2351978915011518?via%3Dihub>

- Averkamp, H. (2019). *What is job order costing?* Estados Unidos: Accounting Coach. Recuperado de <https://www.accountingcoach.com/blog/what-is-job-order-costing#:~:text=Definition%20of%20Job%20Order%20Costing,each%20has%20a%20significant%20cost.>
- Battisti Telles, L., Messias Bittencourt, J. V. y Rocha Pitta, C. S. (2017). Herramientas y sistema de costos aplicados a la gestión de la calidad en el agronegocio. *Interciencia*, 42(5),301-306. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=33952810006>
- Becerra, K., Reyes, R., Gómez, E., Pérez, G. y Pérez, D. (2013). Determinación y el análisis en los costos de extracción de plasma en un banco de sangre de Cienfuegos. Cuba. *Revista Científica Visión de Futuro*, 17(1), 65-80. <https://www.redalyc.org/pdf/3579/357935480003.pdf>
- Boehmke, B., Johnson, A., White, E., Weir, J. y Gallagher, M. (2016). The influence of operational resources and your activities on indirect personnel costs Multilevel modeling approach. *The Engineering Economist*, 61(4), 289-312. <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/0013791X.2016.1155247>
- Bravo, S. (2016). *Indicadores de rentabilidad económica y financiera*. Perú. Instituto de Regulación y Finanzas. <https://fri.com.pe/esan-capacitaciones/ebook/indicadores-de-rentabilidad-economica-y-financiera#page/1>
- Caisaguano, V. y Zapata, K. (2017). *Método de costos por órdenes de producción y su incidencia en la rentabilidad en la empresa Santa María en Limache, dedicada en el cultivo de brócoli, cantón Latacunga, provincia en Cotopaxi*. [Tesis de pregrado, Universidad Técnica Cotopaxi], Latacunga, Ecuador. Recuperado de <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/3757>
- Carpio Valencia, F. E. (2019). Standard costs to optimize the profitability of handmade producers of cheese: PROLAC AYMARA case. *DYNA*, 86(210), 262-269. <https://doi.org/10.15446/dyna.v86n210.77995>
- Carrasco S. (2012). Metodología de la investigación científica. *Peru: San marcos*. [https://www.academia.edu/26909781/Metodologia\\_de\\_La\\_Investigacion\\_Cientifica\\_Carrasco\\_Diaz\\_1\\_](https://www.academia.edu/26909781/Metodologia_de_La_Investigacion_Cientifica_Carrasco_Diaz_1_)

- Casanova Villalba, C. I., Núñez Liberio, R. V., Navarrete Zambrano, C. M., Proaño González, E. A. (2021). Gestión y costos de producción: Balances y perspectivas. *Revista de Ciencias Sociales*, 17(1),302-314. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28065533025>
- Castro A., Juan J. (2010). Sistemas de costeo y objeto de costo producto en supermercados. *Actualidad Contable Faces*, 13(21),17-33. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=25718409003>
- Chacón P. y Galia B. (2016), Costeo de operaciones aplicación para determinación de precios justos de la industria del plástico. *Actualidad Contable Faces*, 19(32), 5-39. <https://www.redalyc.org/pdf/257/25744733002.pdf>
- Cuevas Villegas, C. F., Chávez, G., Castillo, J. A., Caicedo, N. M., Solarte, W. F. (2004). Costeo ABC. ¿Por qué y cómo implantarlo? *Estudios Gerenciales*, (92), 47-103. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=21209203>
- Da Costa Marques, M. (2012). Contribución del modelo ABC en la toma de decisiones: el caso universidades. *Cuadernos de Contabilidad*, 13(33), 527-543. [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0123-14722012000200010&lng=en&tlng=es](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0123-14722012000200010&lng=en&tlng=es).
- Dewa, T., Mhlanga, S., Masiyazi, L. y Museka, D. (2015). Design of finite capacity scheduling system for bakery operations - Flow Shop Environment. *International Journal of Innovative Research in Science*, 2(11), 6631-6640. [https://www.researchgate.net/publication/267631566\\_Design\\_of\\_a\\_Finite\\_Capacity\\_Scheduling\\_System\\_for\\_Bakery\\_operations\\_Flow\\_shop\\_environment](https://www.researchgate.net/publication/267631566_Design_of_a_Finite_Capacity_Scheduling_System_for_Bakery_operations_Flow_shop_environment)
- Etale, L., y Bingila, P. (2016). The effect in inventory cost management on profitability: a study of listed brewery companies of Nigeria. *International Journal of Economics, Commerce and Management*, 4(6), 446-455. <http://ijecm.co.uk/wp-content/uploads/2016/06/4624.pdf>
- Eydman, M. (2017). Comparison of job order and process costing. *ResearchGate*, 1(1), 1-10. [https://www.researchgate.net/publication/337012785\\_Comparison\\_of\\_Job\\_Order\\_and\\_Process\\_Costing](https://www.researchgate.net/publication/337012785_Comparison_of_Job_Order_and_Process_Costing)
- Fernández, T. (2019). *Sistema de costos por órdenes en pedido para establecer precio de venta en la microempresa Bar Restaurant Cristal, del distrito de*

- Ferreñafe* 2016. [Tesis de pregrado, Universidad Señor de Sipán].  
<http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/uss/5142/Fern%c3%a1ndez%20Temoche%20Oscar%20Arturo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Fernández Temoche, O. A. (2018). *Análisis de costos y propuesta de un sistema de costos por órdenes para la empresa panadería Bembis, Nuevo Chimbote - 2017*. [Tesis de licenciatura, Universidad Cesar Vallejo].  
[https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/12357/lopez\\_af.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/12357/lopez_af.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Gamerov, J. y Mattsson, P. (2016). *The impact of information of cost accounting. The problems when identifying cost drivers*. [Tesis de postgrado, Universidad de Örebro].  
<https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:1076143/FULLTEXT01.pdf>
- Gallegos Muñoz, Cecilia, Medina Giacomozzi, Alex, & Leyton Pavez, Carolina. (2015). Guía metodológica para determinar día cama mediante costeo ABC. *Revista Médica de Risaralda*, 21(2), 43-48.  
[http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0122-06672015000200009&lng=en&tlng=es](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0122-06672015000200009&lng=en&tlng=es).
- Gavelán, J. (2015). Sistema en costos en mypes industriales y servicios en condiciones de la desorganización. *Revista de la Facultad de Ciencias Contables*, 22(41), 121-134.  
<https://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/quipu/article/download/10077/8818/>
- Gómez Niño, Ofelia. (2012). Costo, volumen, precio y utilidad: dinámica del desempeño financiero industria confecciones infantiles. *Cuadernos de Administración (Universidad del Valle)*, 28(47), 54-66.  
[http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0120-46452012000100005&lng=en&tlng=es](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-46452012000100005&lng=en&tlng=es).
- Guillen, C. y Infanzón, L. (2018). *El sistema en costeo por órdenes y el impacto en la situación financiera de las empresas de servicios de arquitectura de Lima, año 2018*. [Tesis de pregrado, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas].  
[https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/625862/guillen\\_gc.pdf?sequence=3&isAllowed=y](https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/625862/guillen_gc.pdf?sequence=3&isAllowed=y)

- Gutiérrez, B. y Duque, M. (2014). Costos indirectos de fabricación y propuesta para su tratamiento ante el cambio normativo que enfrenta Colombia. *Scielo*, 15(39), 831-852.  
<http://www.scielo.org.co/pdf/cuco/v15nspe39/v15nspe39a07.pdf>
- Gutiérrez, F. (2015). *Implementación los sistemas de costos por órdenes de producción para mejorar la rentabilidad en la empresa Consorcio D&E S.A.C Trujillo – Perú*. [Tesis de pregrado, Universidad Privada del Norte].  
<https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/7987>
- Guzmán, B. y Neira, J. (2013). Implementación de sistemas de costos por órdenes de producción en la base estándar en laboratorio farmacéutico WEIRS S.A. de la ciudad de Guayaquil en el periodo 2013. [Tesis de pregrado, Universidad laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil].  
<http://repositorio.ulvr.edu.ec/bitstream/44000/304/1/T-ULVR-0291.pdf>
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2018). *Metodología de la investigación*. México: McGraw-Hill/Interamericana Editores.
- Horton, M. (2019). *Difference between profitability and profit*. México: Investopedia. Recuperado de <https://www.investopedia.com/ask/answers/012715/what-difference-between-profitability-and-profit.asp>
- Jasinski, D., Meredith, J. y Kirwan, K. (2015). A comprehensive review in full cost accounting methods and their applicability of automotive industry. *Journal of Cleaner Production*, 108(1), 1123-1139.  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652615007696>
- Jesús de Leo, G. (2021). Estudio de costos en el sector de cuidados especiales del hospital Dr. José Penna de Bahía Blanca. *Costos y gestión*, (100), 144-160.  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7855695>
- Khuan, T. y Martek, I. (2017). Profitability in Large Commercial Construction Companies in Australia. *ResearchGate*, vol. 1(1), 1-10.  
[https://www.researchgate.net/publication/320786303\\_Profitability\\_of\\_Large\\_Commercial\\_Construction\\_Companies\\_in\\_Australia](https://www.researchgate.net/publication/320786303_Profitability_of_Large_Commercial_Construction_Companies_in_Australia)
- Kiran, D. (2019). Cost of production. *Production Planning and Control*, 1(1), 207-221.  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128183649000159>
- Kovanda, J. y Weinzettel, J. (2013). The importance of raw material equivalents of economy-wide material flow accounting and its policy dimension.

- Environmental Science & Policy*, 29(1), 71-80.  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1462901113000063>
- Labro, E. (2019). *Costing Systems*. ResearchGate, 13(3), 267-404.  
[https://www.researchgate.net/publication/331024975\\_Costing\\_Systems](https://www.researchgate.net/publication/331024975_Costing_Systems)
- Malca, H. y Ocaña, J. (2015). Diseño de un sistema en los costos por órdenes específicas de trabajo en Empresa Ternos Junior S. R. Ltda., para mejorar su rentabilidad-2014. *Revista Horizonte Empresarial*, 2(2), 1-17.  
<http://revistas.uss.edu.pe/index.php/EMP/article/download/215/231/>
- Manglik, M. y Goyal, A. (2016). The Research paper operating margin ratio (a comparative study in the selected public and private sector companies). *ResearchGate*, 5(5), 133-134.  
[https://www.researchgate.net/publication/324684987\\_Research\\_Paper\\_Operating\\_Margin\\_Ratio\\_A\\_Comparative\\_Study\\_of\\_Selected\\_Public\\_and\\_Private\\_Sector\\_Companies](https://www.researchgate.net/publication/324684987_Research_Paper_Operating_Margin_Ratio_A_Comparative_Study_of_Selected_Public_and_Private_Sector_Companies)
- Marín Aristizábal, C., Ramírez Reyes, G. S., y Muñoz Piedrahita, J. A. (2012). Sistema de costeo ABC para empresas del sector eléctrico que actúen como operadores de red. *Scientia Et Technica*, 17(52),78-83.  
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=84925149013>
- Medina, E. y Silva, J. (2017). *La implementación en un sistema de costos por órdenes de producción y la incidencia en la rentabilidad de la empresa negocios industriales Bethel S.A.C. –Lima – 2016*. [Tesis de pregrado, Universidad Peruana de las Américas].  
<https://core.ac.uk/download/pdf/250158965.pdf>
- Mejía Argueta, C., Higueta Salazar, C., y Hidalgo Carvajal, D. (2015). Metodología para la oferta de servicio diferenciado por medio del análisis de costo de servir. *Estudios Gerenciales*, 31(137), 441-454. [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0123-59232015000400010&lang=es](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0123-59232015000400010&lang=es)
- Millán Solarte, J. C., y Sánchez Mayorga, X. (2014). Modelo matricial para la asignación del costo utilizando activity basing cost. *Entramado*, 10(2),144-155. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=265433711010>



- Mital, A., Desai, A., Subramanian, A. y Mital, A. (2015). Consideration and selection of materials. *Product Development*, 1(1), junio, 109-132. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780127999456000053>
- Miralles, M, Miralles, J. y Oliveria, C. (2017). The role of liquidity in asset pricing in the special case of the Portuguese Stock Market. *Journal of Economics, Finance and Administrative Science*, 22(43), 191-206. <http://www.scielo.org.pe/pdf/jefas/v22n43/a05v22n43.pdf>
- Morillo Moreno, M. (2002). Diseño de Sistemas de Costeo: Fundamentos Teóricos. *Actualidad Contable Faces*, 5(5), 7-22. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=25700507>
- Novoa, S., Gutiérrez, E. y Bermúdez, O. (2016). Propuesta del sistema de costos por órdenes específicas para mejorar rentabilidad de conservas de caballa en la empresa OLDIM S.A. *Repositorio Universidad César Vallejo*, 1(1), 1-16. <http://revistas.uss.edu.pe/index.php/ING/article/download/726/631/>
- Oyedokun, G., Tomomewo, A. y Ajao, O. (2019). Cost control and profitability in the selected manufacturing companies in Nigeria. *ResearchGate*, 2(1), 14-33. [https://www.researchgate.net/publication/333561267\\_COST\\_CONTROL\\_AND\\_PROFITABILITY\\_OF\\_SELECTED\\_MANUFACTURING\\_COMPANIES\\_IN\\_NIGERIA](https://www.researchgate.net/publication/333561267_COST_CONTROL_AND_PROFITABILITY_OF_SELECTED_MANUFACTURING_COMPANIES_IN_NIGERIA)
- Paredes, W. (2017). *Diseño de sistema de costos de órdenes de servicio de pilado de arroz para sincerar la rentabilidad de la empresa Piladora San Jorge S.A.C, San Hilarión – 2016*. [Tesis de pregrado, Universidad César Vallejo]. [http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/23588/paredes\\_vw.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/23588/paredes_vw.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Petrit, H. y Beke, K. (2019). Analysis of Financial Statements. *ResearchGate*, 2(2), 17-27. [https://www.researchgate.net/publication/333880039\\_Analysis\\_of\\_Financial\\_Statements](https://www.researchgate.net/publication/333880039_Analysis_of_Financial_Statements)
- Piñero, P., Cazcarro, I., Arto, I., Mäenpää, I., Juutinen, A. y Pongrácza, E. (2018). Accounting for raw material embodied in the imports by multi-regional input-output modelling and life cycle assessment, using Finland as a study case. *Ecological Economics*, 152(1), 40-50. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0921800916313210>

- Ramadan, M., Al-Maimani, H. y Noche, B. (2016). RFID enabled smart in real time manufacturing cost tracking system. *The International Journal of Advanced Manufacturing Technology*, 89(1), 969-985. <https://link.springer.com/article/10.1007/s00170-016-9131-1>
- Rios Manrique, M., Muñoz Colomina, C. y Rodríguez Vilariño, L. (2014). Is the activity based costing system a viable instrument for small and medium enterprises? The case of Mexico. *Estudios gerenciales*, 30, 220-232. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S012359231400093X?via%3Dihub>
- Robles Chávez, P. V. (2015). *Análisis de los costos y propuesta de un sistema de costeo ABC para la empresa de panadería y pastelería productos Ottone SAC, Chimbote – 2015*. [Tesis de licenciatura, Universidad Cesar Vallejo]. [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/144/robles\\_chp.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/144/robles_chp.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Rojas Ruiz, E. S., MOLINA DE PAREDES, O. R., y CHACÓN PARRA, G. B. (2016). Un sistema de acumulación de costos para las empresas del sector agroindustrial frigorífico. *Revista Facultad de Ciencias Económicas: Investigación y Reflexión*, 24(2), 111-132. [http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0121-68052016000200007&script=sci\\_abstract&tIng=es](http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0121-68052016000200007&script=sci_abstract&tIng=es)
- Romero, N. (2017). *Diseño de estrategias en la mejora de la rentabilidad de la empresa Produarroz S.A.* [Tesis de pregrado, Universidad de Guayaquil]. <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/16462/1/TESIS%20FINAL%2012%20DE%20FEBRERO.pdf>
- Samón Cruz, J., y Cautín Legrá, L., Mustelier Ramos, L. C., y Caraballo Fernández, L. (2018). Necesidad de estudios sobre costos en la Universidad de Ciencias Médicas Guantánamo. *Revista Información Científica*, 97(1), 76-85. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=551759182010>
- Şuteu, M., Meşter, L., Bugnar, N., Andreescu, N. y Petrica, D. (2016). The impact in the costing methods on profitability of enterprises operating in the embroidery industry. *Refereed Research*, 26(3), 239-243. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/221168>

- Torres Navarro, Carlos, & Salete Waltrick, Maria, & Delgado Vizcarra, Constanza (2017). Costeo de productos en la industria panadera utilizando el método ABC. *Interciencia*, 42(10), 646-652. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=33953313004>
- Triyono, D., Setiawan, A. y Eigha, S. (2017). The fabrication of main cost application production in the job order costing method at Tape Company in Sidoarjo. *International Journal of Scientific Engineering and Research*, 6(4), 100-104. [http://repository.petra.ac.id/17822/1/Publikasi1\\_04021\\_3949.pdf](http://repository.petra.ac.id/17822/1/Publikasi1_04021_3949.pdf)
- Viñanzaca, J. (2015). *Propuesta de implementación de sistema en los costos por órdenes de producción en la procesadora de arroz ecuador S.A.* [Tesis de pregrado, Universidad Católica de Santiago de Guayaquil]. <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/5448>
- Voltolini, R., Vasconcelos, K., Borsato, M. y Peruzzini, M. (2018). Research and analysis of opportunities in product development cost estimation. *ResearchGate*, 1(1), 381-389. [https://www.researchgate.net/publication/327393961\\_Research\\_and\\_Analysis\\_of\\_Opportunities\\_in\\_Product\\_Development\\_Cost\\_Estimation](https://www.researchgate.net/publication/327393961_Research_and_Analysis_of_Opportunities_in_Product_Development_Cost_Estimation)
- Windmark, C. y Andersson, C. (2018). Cost assessment of production system: A method targeting a product's aggregated value stream costs. *ScienceDirect*, 25(1), 231-238. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2351978918305973>
- Yanchaliquín, E. (2017). *Sistema de costos de procesos para medir la rentabilidad de la empresa Todo en Fibra del Cantón Tisaleo.* [Tesis de pregrado, Universidad Regional Autónoma de Los Andes UNIANDES]. <http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/uss/6380/Salda%C3%B1a%20Troncos%20Jany%20Karina.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Zanievicz, M., Beuren, I. M., Santos, P., y Kloepfel, N. Ro. (2013). Métodos de Custeio: uma meta-análise dos artigos apresentados no Congresso Brasileiro de Custos no período de 1994 a 2010. *Revista Brasileira de Gestão de Negócios*, 15(49), 601-616. <https://doi.org/10.7819/rbgn.v15i49.1062>

## **ANEXOS**

### **Anexo 1**

#### **Propuesta de sistema de costos por órdenes**

##### **1. Título**

Propuesta de sistema de costos por órdenes de pedido para la empresa “Panificadora San Juan”, de la ciudad de Casma - 2021

##### **2. Definición**

El sistema de costos por órdenes de pedido es también conocido como costos por órdenes específicas; En este sistema de costos por órdenes se centra en la fabricación de uno o más productos según las especificaciones del cliente. Donde sus elementos de costos (materias primas, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) se encuentran identificados en una orden de producción o lote específico. Asimismo, este sistema refleja los costos incurridos en la producción en una hoja de costos para cada orden, la cual determinara el resultado de los costos unitarios respecto las unidades producidas en la orden y los costos totales.

##### **3. Fundamentación**

El sistema de costo por órdenes de pedido se fundamenta por, Vallejos y Chilibingua (2017), sustentan que es la producción de un lote de productos iguales y tienen su inicio, en una orden de producción; es decir, que un pedido de un producto puede ocasionar muchas ordenes de producción, por lo tanto, estos costos se acumulan por cada orden pero en forma separada. (p. 61)

Otros autores como, Eras et al. (2016), afirmaron , que el sistema de costeo por órdenes de pedido generalmente trabaja por ordenes especificas de los clientes, ademas que en este sistema los costos de los productos aumentan por trabajos específicos y es posible paralizar el trabajo en cualquier momento, sin que esto pueda afectar el proceso de producción.

#### 4. Desarrollo de la propuesta

Para el desarrollo de la propuesta del sistema de costos por órdenes de pedido, se trabajará con los 4 productos más demandados en la producción, tal como se puede visualizar en la siguiente tabla, debido que estos productos representan el mayor porcentaje de la producción diaria.

**Tabla 26**

*Producción diaria panificadora "San Juan"*

<b>Producto</b>	<b>Unidades</b>	<b>%</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total S/.</b>
Labranza	400	16.67%	0.15	60.00
Manteca	500	20.83%	0.15	75.00
Francés	600	25.00%	0.15	90.00
Italiano	300	12.50%	0.15	45.00
Integral	200	8.33%	0.20	40.00
De Yema	150	6.25%	0.15	22.50
Piso	250	10.42%	0.15	37.50
<b>Total</b>	<b>2400</b>	<b>100%</b>		<b>370.00</b>

Elaboración propia

A continuación, se realizará los pasos a seguir del sistema propuesto.


#### **Emisión de órdenes de producción**

En esta etapa, se realizan las órdenes de producción, las cuales serán entregadas al Maestro panadero.

## Figura 8

Orden de producción de pan labranza

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°		001
Lote	<u>011-PL</u>	
Producto	<u>Pan Labranza</u>	
Fecha	<u>26_05_2021</u>	
Lugar	<u>Av. Fray Martin</u>	
Cantidad	<u>400 unidades</u>	
Especificaciones del Producto :		<u>pan común largo</u>
<i>ubicanos av. Luis Ormeño M: j Lt 13 - Casma</i>		




Panificadora San Juan

Elaboración propia

## Figura 9

Orden de producción de pan manteca

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°		002
Lote	<u>012-PM</u>	
Producto	<u>Pan Manteca</u>	
Fecha	<u>26_05_2021</u>	
Lugar	<u>Av. Fray Martin</u>	
Cantidad	<u>500 unidades</u>	
Especificaciones del Producto :		<u>pan de manteca redondo</u>
<i>ubicanos av. Luis Ormeño M: j Lt 13 - Casma</i>		




Panificadora San Juan

Elaboración propia

**Figura 10**


*Orden de producción de pan francés*

<b>ORDEN DE PRODUCCIÓN N°</b> <u>003</u>		 <b>Panificadora San Juan</b>
<b>Lote</b>	<u>013-PF</u>	
<b>Producto</b>	<u>Pan Francés</u>	
<b>Fecha</b>	<u>26_05_2021</u>	
<b>Lugar</b>	<u>Av. Fray Martin</u>	
<b>Cantidad</b>	<u>600 unidades</u>	
<b>Especificaciones del Producto :</b> <u>pan común</u>		
<b>ubicanos av. Luis Ormeño Mz j Lt 13 - Casma</b>		

Elaboración propia

**Figura 11**

*Orden de producción de pan italiano*

<b>ORDEN DE PRODUCCIÓN N°</b> <u>004</u>		 <b>Panificadora San Juan</b>
<b>Lote</b>	<u>014-PI</u>	
<b>Producto</b>	<u>Pan Italiano</u>	
<b>Fecha</b>	<u>26_05_2021</u>	
<b>Lugar</b>	<u>Av. Fray Martin</u>	
<b>Cantidad</b>	<u>300 unidades</u>	
<b>Especificaciones del Producto :</b> <u>pan común</u>		
<b>ubicanos av. Luis Ormeño Mz j Lt 13 - Casma</b>		

Elaboración propia


## Requisición de Materiales

En esta etapa, el maestro panadero emitirá las requisiciones al ayudante de producción, necesarios para la producción diaria. Y éste, entregara los materiales requeridos al maestro panadero para cada orden de producción.

En la requisición contendrá todos los ingredientes para la producción diaria de los 4 panes seleccionados

### Figura 12

#### Requisición de materiales

REQUISICIÓN DE MATERIALES N° <u>001</u>						
PARA :		ORDEN DE PRODUCCIÓN N° <u>001-004</u>				
						
						<b>PANIFICADORA SAN JUAN</b>
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN			UNITARIOS	TOTAL
20.50	kg	Harina			S/. 2.20	S/. 45.10
4.90	kg	Huevos			S/. 2.00	S/. 9.80
0.85	kg	Manteca			S/.4.50	S/. 3.83
0.25	kg	Ajonjoli			S/.20.00	S/. 5.00
0.25	L	Aceite			S/.6.30	S/. 1.58
0.90	kg	sal			S/.1.00	S/. 0.90
2.26	kg	azucar			S/.3.00	S/. 6.78
0.94	kg	levadura			S/.2.00	S/. 1.88
0.37	kg	mejorador			S/.4.50	S/. 1.67
<b>TOTAL</b>						<b>S/. 76.53</b>

ubicanos av. Luis Ormeño Mz j Lt 13 - Casma

Elaboración propia



## La mano de obra

### Figura 13

#### Control de asistencias

PANIFICADORA SAN JUAN							
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIO DEL PERSONAL							
AÑO <u>2021</u>							
DIA <u>26</u>		MES <u>MAYO</u>					
N°	CODIGO	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	HORA DE INGRESO	FIRMA	HORA DE SALIDA	FIRMA
1	MP	ALEJANDRO FERNANDEZ HERRERA	MAESTRO PANADERO	07:00 a. m.		4:00 p.m	
2	AP	MIGUEL ANGEL SAAVEDRA PINEDO	AYUDANTE DE PRODUCCION	07:00 a. m.		4:00 p.m	
3	AP	JORGE ALEJANDRO LUJAN GARCIA	AYUDANTE DE PRODUCCION	07:00 a. m.		4:00 p.m	



Elaboración propia

**Figura 14**

*Planillas de remuneraciones*

PANIFICADORA SAN JUAN									
PLANILLAS DE REMUNERACIONES -MOD									
ORDEN	CARGO	REMUNERACIONES		TOTAL REM. BRUTA	AFP Integra (12.9%)	TOTAL REM. NETA	SCTR (1.23%)	ES SALUD (9%)	TOTAL APORTE
		REM. MENSUAL	ASIG. FAM						
1	MAESTRO PANADERO	S/1,200.00	S/93.00	S/1,293.00	S/166.80	S/1,126.20	S/15.90	S/116.37	S/1,293.00
2	AYUDANTE DE PRODUCCION	S/930.00	S/93.00	S/1,023.00	S/131.97	S/891.03	S/12.58	S/92.07	S/1,023.00
3	AYUDANTE DE PRODUCCION	S/930.00	S/93.00	S/1,023.00	S/131.97	S/891.03	S/12.58	S/92.07	S/1,023.00
	<b>TOTAL</b>	<b>S/3,060.00</b>	<b>S/279.00</b>	<b>S/3,339.00</b>	<b>S/430.73</b>	<b>S/2,908.27</b>	<b>S/41.07</b>	<b>S/300.51</b>	<b>S/3,339.00</b>

Elaboración propia

A continuación, se presentará los costos de producción para los 4 tipos de panes seleccionados.

## Hojas de costos

La hoja de costeo por órdenes nos permitió conocer los costos de los ingredientes utilizados, la remuneración de la mano de obra utilizada y los costos indirectos de fabricación para cada orden de producción.

### Figura 15


#### Hoja de costos de pan labranza

HOJAS DE COSTOS - PRODUCCIÓN DIARIA								
		PANIFICADORA SAN JUAN						
<b>HOJAS DE COSTOS N° 001</b>								
PRODUCCIÓN :		400		COSTOS PRODUCCION TOTAL :		S/. 36.65		
TIPO DE PAN :		Labranza		FECHA :		31/05/2021		
				COSTO UNITARIO :		S/. 0.09		
MATERIAL DIRECTO			MANO DE OBRA		COSTOS INDIRECTOS(CIF)		RESUMEN	
FECHA	DETALLE	IMPORTE	M.O.D x TIPO DE PAN	IMPORTE	C.I.F x TIPO DE PAN	IMPORTE	CONCEPTO	IMPORTE
31/05/2021	HARINA	S/. 10.34	Labranza	S/. 17.00	Labranza	S/. 6.19	Material Directo	S/. 13.47
	HUEVOS	S/. 2.00					M.O.D	S/. 17.00
	MANTECA	S/. 1.13					C.I.F	S/. 6.19
	<b>TOTAL</b>	S/. 13.47		S/. 17.00		S/. 6.19		S/. 36.65

Elaboración propia

**Figura 16**


*Hoja de costos de pan manteca*

HOJAS DE COSTOS - PRODUCCIÓN DIARIA									
							PANIFICADORA SAN JUAN		
<b>HOJAS DE COSTOS N° 002</b>									
PRODUCCIÓN : 500			FECHA 31/05/2021			COSTOS PRODUCCION TOTAL : S/. 46.16			
TIPO DE PAN : Manteca						COSTO UNITARIO : S/. 0.09			
MATERIAL DIRECTO			MANO DE OBRA		COSTOS INDIRECTOS(CIF)		RESUMEN		
FECHA	DETALLE	IMPORTE	M.O.D x TIPO DE PAN	IMPORTE	C.I.F x TIPO DE PAN	IMPORTE	CONCEPTO	IMPORTE	
31/05/2021	HARINA	S/. 11.88	Manteca	S/. 21.25	Manteca	S/. 7.73	Material Directo	S/. 17.18	
	HUEVOS	S/. 2.60					M.O.D	S/. 21.25	
	MANTECA	S/. 2.70					C.I.F	S/. 7.73	
	<b>TOTAL</b>	S/. 17.18		S/. 21.25		S/. 7.73		S/. 46.16	

Elaboración propia

**Figura 17**


*Hoja de costos de pan francés*

HOJAS DE COSTOS - PRODUCCIÓN DIARIA									
							PANIFICADORA SAN JUAN		
<b>HOJAS DE COSTOS N° 003</b>									
PRODUCCIÓN : 600			FECHA 31/05/2021			COSTOS PRODUCCION TOTAL : S/. 52.12			
TIPO DE PAN : Frances						COSTO UNITARIO : S/. 0.09			
MATERIAL DIRECTO			MANO DE OBRA		COSTOS INDIRECTOS(CIF)		RESUMEN		
FECHA	DETALLE	IMPORTE	M.O.D x TIPO DE PAN	IMPORTE	C.I.F x TIPO DE PAN	IMPORTE	CONCEPTO	IMPORTE	
31/05/2021	HARINA	S/. 13.64	Frances	S/. 25.50	Frances	S/. 9.28	Material Directo	S/. 17.34	
	HUEVOS	S/. 3.70					M.O.D	S/. 25.50	
							C.I.F	S/. 9.28	
	<b>TOTAL</b>	S/. 17.34		S/. 25.50		S/. 9.28		S/. 52.12	

Elaboración propia

**Figura 18**

*Hoja de costos de pan italiano*

HOJAS DE COSTOS - PRODUCCIÓN DIARIA									
							PANIFICADORA SAN JUAN		
<b>HOJAS DE COSTOS N° 004</b>									
PRODUCCIÓN: 300			FECHA: 31/05/2021			COSTOS PRODUCCION TOTAL: S/. 34.70			
TIPO DE PAN: Italiano						COSTO UNITARIO: S/. 0.12			
MATERIAL DIRECTO			MANO DE OBRA		COSTOS INDIRECTOS(CIF)		RESUMEN		
FECHA	DETALLE	IMPORTE	M.O.D x TIPO DE PAN	IMPORTE	C.I.F x TIPO DE PAN	IMPORTE	CONCEPTO	IMPORTE	
31/05/2021	HARINA	S/. 9.24	Italiano	S/. 12.75	Italiano	S/. 4.64	Material Directo	S/. 17.32	
	HUEVOS	S/. 1.50					M.O.D	S/. 12.75	
	AJONJOLI	S/. 5.00					C.I.F	S/. 4.64	
	ACEITE	S/. 1.58							
<b>TOTAL</b>		S/. 17.32		S/. 12.75		S/. 4.64		S/. 34.70	

Elaboración propia

## 5. Importancia

La importancia de implementar un sistema de costeo por órdenes de pedido, es que, este sistema ayuda a la empresa para tener una estructura adecuada de sus costos, además del detalle del costo de producción para cada tipo de pan; permitiéndole a la empresa, tomar una mejor decisión acerca del precio del producto. Por lo tanto, este sistema de costeo, facilito identificar eficientemente los productos más rentables y ayudar a cumplir los objetivos de la panificadora San Juan.

**Anexo 1. Operacionalización de variables**

<b>Variables</b>	<b>Definición conceptual</b>	<b>Definición operacional</b>	<b>Dimensiones</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Escala de medición</b>
Sistema de costos (X):	Los sistemas de costeo son subsistemas de la contabilidad general, los cuales manipulan los detalles referentes al costo total de fabricación (Morillo, 2002).	El sistema de costos permite llevar un control adecuado de los costos que se realizan en la producción del pan, es medible por sus dimensiones materia prima, mano de obra, y costos indirectos de fabricación, bajo la escala de razón.	Materia prima	Material directo	Razón
				Material indirecto	
			Mano de obra	Mano de obra directa	
				Mano de obra indirecta	
			Costos indirectos de fabricación	Servicios	
				Depreciación	

## Ficha de observación 1

FICHA DE OBSERVACIÓN 1				
MATERIA PRIMA				
EMPRESA: PANIFICADORA SAN JUAN				
FECHA: _____ DURACIÓN: _____				
OBSERVADA POR: _____				
CÓDIGO	PUNTOS OBSERVABLES	SI	NO	OBSERVACIÓN
1	Las materias primas están sometidos a transformaciones en la elaboración de los panes			
2	Cuentan con un control en las entradas y salidas de las materias primas del almacén			
3	Cuentan con un sistema de órdenes de producción para el control de las materias primas			
4	La empresa cuenta con un sistema de órdenes de compra para llevar el control de las materias primas			
5	Cuenta con la cantidad adecuada de materias primas para la producción			
6	La empresa verifica que las materias primas se encuentren en buenas condiciones para la elaboración de los panes			

## Ficha de observación 2

FICHA DE OBSERVACIÓN 2				
INSUMOS				
EMPRESA: PANIFICADORA SAN JUAN				
FECHA: _____ DURACIÓN: _____				
OBSERVADA POR: _____				
CÓDIGO	PUNTOS OBSERVABLES	SI	NO	OBSERVACIÓN
1	Los insumos intervienen en el proceso de la elaboración de los panes			
2	Tienen un control de los insumos en las entradas y salidas del almacén			
3	La panificadora cuenta con un sistema de órdenes de producción para llevar un control de los insumos			
4	La panificadora cuenta con un sistema de órdenes de compra para llevar el control de los insumos			
5	La panificadora cuenta con las cantidades adecuadas en insumos para la elaboración de los panes			
6	La panificadora verifica que los insumos se encuentren en buenas condiciones para la elaboración de los panes			



### Ficha de observación 3

FICHA DE OBSERVACIÓN 3				
MANO DE OBRA DIRECTA				
EMPRESA: PANIFICADORA SAN JUAN				
FECHA: _____ DURACIÓN: _____				
OBSERVADA POR: _____				
CÓDIGO	PUNTOS OBSERVABLES	SI	NO	OBSERVACIÓN
1	Cuentan con un registro de control de las entradas y salidas del personal.			
2	El personal laboral se encuentra en planilla			
3	El personal de la empresa realiza horas extras			
4	El personal laboral cuenta con equipos de protección personal(EPP)			
5	La panadería cuenta con un supervisor de producción			
6	Se capacita al personal de manera periódica			
7	La panadería cumple con los pagos a sus trabajadores en el tiempo acordado			

#### Ficha de observación 4

FICHA DE OBSERVACIÓN 4				
COSTOS INDIRECTOS				
EMPRESA: PANIFICADORA SAN JUAN				
FECHA: _____ DURACIÓN: _____				
OBSERVADA POR: _____				
CÓDIGO	PUNTOS OBSERVABLES	SI	NO	OBSERVACIÓN
1	La panadería considera los costos indirectos en el costo de la producción de los panes			
2	La panadería identifica los costos indirectos para la utilización en la elaboración de los panes			
3	La panadería considera el costo de la depreciación de los equipos en la elaboración de los panes.			
4	La panadería considera el consumo de la energía eléctrica que está incluido en los costos indirectos de fabricación			
5	La panadería alquila el local para producción y posterior venta de los productos (panes)			
6	La panadería cuenta con los equipos adecuados para la elaboración de sus productos.			

## **Guía de entrevista 1**

1. ¿Conoce usted que ingredientes intervienen en la elaboración de los productos?
2. ¿La panificadora cuenta con un sistema de inventario o un kardex que permita controlar los ingresos y salidas de los ingredientes del almacén?
3. ¿La panadería cuenta con un sistema adecuado para el control de sus ventas o compras?
4. ¿La panadería cuenta con el personal idóneo para la elaboración de los panes?
5. ¿El personal dedicado a la producción cuenta con equipos de protección personal para la elaboración de los panes?
6. ¿El personal de producción cuenta con los equipos adecuados de maquinarias que faciliten o ayuden en la elaboración de los panes?

.

## **Guía de entrevista 2**

1. ¿Tiene conocimientos usted de los ingredientes que intervienen en la elaboración de los panes?
2. ¿Cuentan con las cantidades necesarias de ingredientes para la producción diaria de pan?
3. ¿Cuentan ustedes con seguros de trabajo y beneficios sociales de ley?
4. ¿Sabe usted la cantidad de unidades que debe producir diariamente por cada tipo de pan? ¿sí o no?
5. ¿Cuentan con equipos de protección personal para afrontar cualquier tipo de accidente en el área producción?
6. ¿Cuentan con los equipos adecuados de maquinarias que faciliten o ayuden en la elaboración de los panes?
7. ¿Cuenta usted con el seguro complementario de trabajo de riesgo (SCTR)?

## 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.

**A= Excelente / B= Bueno / C= Mejorar / D= Eliminar / E= Cambiar**

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

PREGUNTAS 1		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Ítem	A	B	C	D	E	
1	¿Las materias primas están sometidos a transformaciones en la elaboración de los panes?		X				
2	¿Cuentan con un control en las entradas y salidas de las materias primas del almacén?	X					
3	¿Cuentan con un sistema de órdenes de producción para el control de las materias primas?	X					
4	¿La empresa cuenta con un sistema de órdenes de compra para llevar el control de las materias primas?	X					
5	¿Cuenta con la cantidad adecuada de materias primas para la producción?	X					

6	¿La empresa verifica que las materias primas se encuentren ¿En buenas condiciones para la elaboración de los panes?	X					
---	--	---	--	--	--	--	--

PREGUNTAS 2		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Ítem	A	B	C	D	E	
1	¿Los insumos intervienen en el proceso de la elaboración de los panes?	X					
2	¿Tienen un control de los insumos en las entradas y salidas del almacén?	X					
3	¿La panificadora cuenta con un sistema de órdenes de producción para llevar un control de los insumos?	X					
4	¿La panificadora cuenta con un sistema de órdenes de compra para llevar el control de los insumos?	X					
5	¿La panificadora cuenta con las cantidades adecuadas en insumos para la elaboración de los panes?	X					
6	¿La panificadora verifica que los insumos se encuentren en buenas condiciones para la elaboración de los panes?	X					

PREGUNTAS 3		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Ítem	A	B	C	D	E	
1	¿Cuentan con un registro de control de las entradas y salidas del personal?	X					

2	¿El personal laboral se encuentra en planilla?	X					
3	¿El personal de la empresa realiza horas extras?	X					
4	¿El personal laboral cuenta con equipos de protección personal (EPP)?	X					
5	¿La panadería cuenta con un supervisor de producción?	X					
6	¿Se capacita al personal de manera periódica?	X					
7	¿La panadería cumple con los pagos a sus trabajadores en el tiempo acordado?	X					

PREGUNTAS 4		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Ítem	A	B	C	D	E	
1	¿La panadería considera los costos indirectos en el costo de la producción de los panes?	X					
2	¿La panadería identifica los costos indirectos para la utilización en la elaboración de los panes?	X					
3	¿La panadería considera el costo de la depreciación de los equipos en la elaboración de los panes?	X					
4	¿La panadería considera el consumo de la energía eléctrica que está incluido en los costos indirectos de fabricación?	X					
5	¿La panadería alquila el local para producción y posterior venta de los productos (panes)?	X					

6	¿La panadería cuenta con los equipos adecuados para la elaboración de sus productos?	X					
---	--	---	--	--	--	--	--

Evaluado por:

**Nombre y Apellidos: JULIO ENRIQUE PACHECO TORRES**

**D.N.I.: 32983259**

**Firma:**





## CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, **JULIO ENRIQUE PACHECO TORRES**, titular del DNI. N.º 32983259, de profesión **Contador Público**, ejerciendo actualmente como **Socio Administrador**, en la Institución **ESTUDIO PACHECO & GAVIDIA S.Civil R.L.**

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 PANIFICADORA SAN JUAN de Francisco Solano Rodríguez Ramírez.

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

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

En Chimbote, a los 15\_días del mes de junio del 2021



---

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.

**A= Excelente / B= Bueno / C= Mejorar / D= Eliminar / E= Cambiar**

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

PREGUNTAS 1		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Item	A	B	C	D	E	
1	¿Las materias primas están sometidos a transformaciones en la elaboración de los panes?		X				
2	¿Cuentan con un control de inventarios de entradas y salidas de las materias primas del almacén?		X				
3	¿Cómo realiza usted el control de ingredientes?		X				
4	¿La empresa cuenta con un sistema de órdenes de compra para llevar el control de las materias primas?		X				
5	¿Cuenta con la cantidad adecuada de materias primas		X				

	para la producción diaria de los panes?						
6	¿La empresa verifica que las materias primas se encuentren en buenas condiciones para la elaboración de los panes?		X				

PREGUNTAS 2		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Item	A	B	C	D	E	
1	¿Los insumos intervienen en el proceso de la elaboración de los panes?		X				
2	¿Tienen un control de los insumos en las entradas y salidas del almacén?		X				
3	¿La panificadora cuenta con un sistema de órdenes de producción para llevar un control de los insumos ?		X				
4	¿La panificadora cuenta con un sistema de órdenes de compra para llevar el control de los insumos?		X				
5	¿Cómo realiza usted el control de insumos?		X				
6	¿La panificadora verifica que los insumos se encuentren en buenas condiciones para la elaboración de los panes?		X				

PREGUNTAS 3		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Item	A	B	C	D	E	
1	¿Cuentan con un registro de control de las entradas y salidas del personal?		X				

2	¿El personal laboral se encuentra en planilla?		X				
3	¿El personal de la empresa realiza horas extras?		X				
4	¿El personal laboral cuenta con equipos de protección personal (EPP)?		X				
5	¿La panadería cuenta con un supervisor de producción?		X				
6	¿Se capacita al personal de manera periódica?		X				
7	¿La panadería cumple con los pagos a sus trabajadores en el tiempo acordado?		X				
<b>PREGUNTAS 4</b>		<b>ALTERNATIVAS</b>					<b>OBSERVACIONES</b>
<b>Nº</b>	<b>Item</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	
1	¿La panadería considera los costos indirectos en el costo de la producción de los panes?		X				
2	¿La panadería identifica los costos indirectos para la utilización en la elaboración de los panes?		X				
3	¿La panadería considera el costo de la depreciación de los equipos en la elaboración de los panes?		X				
4	¿La panadería considera el consumo de la energía eléctrica que está incluido en los costos indirectos de fabricación?		X				
5	¿La panadería alquila el local para producción y posterior venta de los productos (panes)?		X				
6	¿La panadería cuenta con los equipos adecuados para la elaboración de sus productos?		X				

**Evaluado por:** Docente de Contabilidad

**Nombre y Apellidos:** Carlos Leopoldo García Álvarez

**D.N.I.:** 19082454

**Firma:**

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Carlos García', with a large, stylized flourish extending to the right.

## CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Carlos Leopoldo García Álvarez, titular del DNI. N° 19082454, de profesión Contador Pública Colegiado, ejerciendo actualmente como Docente de Control Interno Gerencial, en la Institución Universidad Cesar 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 Empresa "Panificadora San Juan".

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

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

En Chimbote, a los 03 días del mes de mayo del 2021



Firma

Mg. Carlos Leopoldo García Álvarez

## 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.

**A= Excelente / B= Bueno / C= Mejorar / D= Eliminar / E= Cambiar**

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

PREGUNTAS 1		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Item	A	B	C	D	E	
1	¿Las materias primas están sometidos a transformaciones en la elaboración de los panes?		X				
2	¿Cuentan con un control de inventarios de entradas y salidas de las materias primas del almacén?		X				
3	¿Cómo realiza usted el control de ingredientes?		X				
4	¿La empresa cuenta con un sistema de órdenes de compra para llevar el control de las materias primas?		X				
5	¿Cuenta con la cantidad adecuada de materias primas		X				

	para la producción diaria de los panes?						
6	¿La empresa verifica que las materias primas se encuentren en buenas condiciones para la elaboración de los panes?		X				

PREGUNTAS 2		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Item	A	B	C	D	E	
1	¿Los insumos intervienen en el proceso de la elaboración de los panes?		X				
2	¿Tienen un control de los insumos en las entradas y salidas del almacén?		X				
3	¿La panificadora cuenta con un sistema de órdenes de producción para llevar un control de los insumos ?		X				
4	¿La panificadora cuenta con un sistema de órdenes de compra para llevar el control de los insumos?		X				
5	¿Cómo realiza usted el control de insumos?		X				
6	¿La panificadora verifica que los insumos se encuentren en buenas condiciones para la elaboración de los panes?		X				

PREGUNTAS 3		ALTERNATIVAS					OBSERVACIONES
Nº	Item	A	B	C	D	E	
1	¿Cuentan con un registro de control de las entradas y salidas del personal?		X				



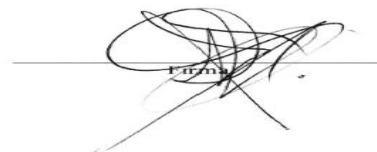
2	¿El personal laboral se encuentra en planilla?		X				
3	¿El personal de la empresa realiza horas extras?		X				
4	¿El personal laboral cuenta con equipos de protección personal (EPP)?		X				
5	¿La panadería cuenta con un supervisor de producción?		X				
6	¿Se capacita al personal de manera periódica?		X				
7	¿La panadería cumple con los pagos a sus trabajadores en el tiempo acordado?		X				
<b>PREGUNTAS 4</b>		<b>ALTERNATIVAS</b>					<b>OBSERVACIONES</b>
<b>Nº</b>	<b>Item</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	
1	¿La panadería considera los costos indirectos en el costo de la producción de los panes?		X				
2	¿La panadería identifica los costos indirectos para la utilización en la elaboración de los panes?		X				
3	¿La panadería considera el costo de la depreciación de los equipos en la elaboración de los panes?		X				
4	¿La panadería considera el consumo de la energía eléctrica que está incluido en los costos indirectos de fabricación?		X				
5	¿La panadería alquila el local para producción y posterior venta de los productos (panes)?		X				
6	¿La panadería cuenta con los equipos adecuados para la elaboración de sus productos?		X				

**Evaluado por:** Docente de Contabilidad

**Nombre y Apellidos:** Manuel Fernando Astete Durand

**D.N.I.:** 19082454

**Firma:**

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and lines, positioned above a horizontal line. The signature is somewhat abstract and difficult to decipher.

## CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

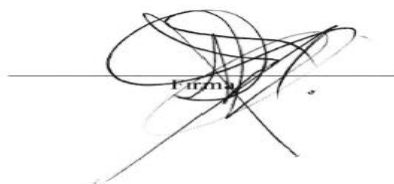
Yo, Manuel Fernando Astete Durand, titular del DNI. N° 18137985, de profesión Contador Pública Colegiado, ejerciendo actualmente como Docente, en la Institución Universidad Cesar Vallejo.

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 Empresa "Panificadora San Juan".

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

	<b>DEFICIENTE</b>	<b>ACEPTABLE</b>	<b>BUENO</b>	<b>EXCELENTE</b>
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 mayo del 2021



Firma

Mg. Manuel Fernando Astete Durand