



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

INFORME DE INVESTIGACIÓN

Evaluación de los costos de servicio en la Empresa “Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C.”, Chimbote – 2020

AUTORAS:

Cabrejos Castillo, Kiara Mariel (orcid.org/0000-0002-5282-6811)

Malca Ramirez, Stefany Miluska (orcid.org/0000-0002-5900-5047)

ASESOR:

Dr. Mucha Paitan, Angel Javier (orcid.org/0000-0003-1411-8096)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Finanzas

CHIMBOTE - PERÚ

2020

Dedicatoria

A Dios por darnos vida y salud, para poder llegar hasta este momento, por guiarnos en el buen camino y por darnos fuerzas para afrontar las adversidades que se presentaron en el transcurso de nuestra vida.

A nuestros padres quienes nos han formado con valores para llegar a ser las personas que somos ahora y por todo el esfuerzo que ellos realizaron para poder brindarnos una educación de calidad, para convertirnos así en buenos profesionales.

Agradecemos a nuestros maestros, por las enseñanzas brindadas a lo largo de estos años de estudio, ya que nos han transmitido todos sus conocimientos profesionales y nos han apoyado para poder llegar hasta este momento tan importante de nuestras vidas.

Agradecimiento

Ante todo, agradecemos a Dios, por darnos fortaleza y conocimiento, por estar cada día con nosotras, apoyándonos en cada momento difícil que se nos presentó en el transcurso de nuestra vida universitaria, y también permitirnos crecer de manera personal y profesional.

A nuestros padres y familiares por su apoyo incondicional, por la confianza que tuvieron en nosotras, por darnos motivación y esfuerzo todos estos años, por brindarnos la oportunidad de poder desarrollarnos profesionalmente.

A nuestro asesor el Dr. Angel Javier Mucha Paitan y a la Dra. Karina Solano Campos por brindarnos sus conocimientos y orientarnos en el desarrollo de la presente investigación con mucha paciencia y dedicación.

Y al personal de la empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C, por brindarnos la información necesaria para la realización de nuestra tesis.

Índice de contenidos

| | |
|---|-----------|
| Dedicatoria | ii |
| Agradecimiento | iii |
| Índice de contenidos | iv |
| Índice de tablas | v |
| Resumen..... | vi |
| Abstract | vii |
| I. INTRODUCCIÓN | 1 |
| II. MARCO TEÓRICO | 4 |
| III. METODOLOGÍA | 11 |
| 3.1 Tipo y diseño de investigación..... | 12 |
| 3.2 Variables y operacionalización:..... | 12 |
| 3.3 Población, muestra y muestreo | 13 |
| 3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos:..... | 13 |
| 3.5 Procedimientos | 14 |
| 3.6 Método de análisis de datos | 14 |
| 3.7 Aspectos éticos | 14 |
| IV. RESULTADOS..... | 16 |
| V. DISCUSIÓN | 20 |
| VI. CONCLUSIONES | 23 |
| VII. RECOMENDACIONES | 25 |
| VIII.PROPUESTA..... | 27 |
| REFERENCIAS | 30 |
| ANEXOS..... | 34 |

Índice de tablas

| | | |
|-----------------|--|----|
| Tabla 1 | Mano de obra directa e indirecta..... | 17 |
| Tabla 2 | Costos Indirectos de fabricación | 18 |
| Tabla 3 | Determinación del costo total | 19 |
| Tabla 4 | Reporte de producción - Crudo | 45 |
| Tabla 5 | Reporte de producción - Cocido..... | 46 |
| Tabla 6 | Mano de obra directa e indirecta..... | 47 |
| Tabla 7 | Costos indirectos de fabricación | 48 |
| Tabla 8 | Determinación del costo total | 49 |
| Tabla 9 | Orden de producción | 59 |
| Tabla 10 | Formato - Mano de obra | 60 |
| Tabla 11 | Formato - Costos indirectos de fabricación | 63 |
| Tabla 12 | Formato - Costo del servicio | 64 |
| Tabla 13 | Comparación del método tradicional y sistema de costos por órdenes | 65 |
| Tabla 14 | Orden de producción | 66 |
| Tabla 15 | Formato - Mano de obra | 67 |
| Tabla 16 | Formato - Costos indirectos de fabricación | 70 |
| Tabla 17 | Formato - Costo del servicio | 71 |
| Tabla 18 | Comparación del método tradicional y sistema de costos por órdenes | 72 |

Resumen

El presente trabajo de investigación tuvo como objetivo principal desarrollar la evaluación de los costos de servicio en la empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C, Chimbote – 2020, y como objetivos específicos: identificar como se asignan los costos de servicio, analizar los costos de servicio y plantear una propuesta de sistema de costeo.

Esta investigación fue de tipo descriptivo – propositivo y de diseño no experimental, la población estuvo conformada por los costos de la empresa desde que empezó a operar hasta la actualidad y la muestra fueron los costos del servicio de las dos líneas de producción del periodo 2020 de dicha empresa, como instrumentos para la recolección de datos se emplearon la guía de entrevista y la guía de análisis documental, donde se obtuvo como resultados que la empresa realiza un costeo tradicional, no tiene un adecuado control de los costos indirectos de fabricación, ni distribuye correctamente la mano de obra, además de que no cuenta con un área de contabilidad de costos.

En conclusión, esta empresa no conoce el costo real del servicio que ofrece, tampoco cuenta con formatos adecuados para ayudar a mejorar la organización, ni clasifican correctamente su mano de obra y costos de indirectos de fabricación.

Palabras clave: Costo, Costo de servicio, Sistema de costos por órdenes específicas.

Abstract

The main objective of this research work was to develop the evaluation of service costs in the Corporación de Alimentos Marítimo SAC company, Chimbote - 2020, and as specific objectives: to identify how service costs are assigned, analyze service costs and pose a costing system proposal.

This research was of the type descriptive-purposeful, and of non-experimental design, the population was made up of the costs of the company since they started operating until today, and the sample was the service costs of the two production lines of the period 2020 of said company, as instruments for the data collection was used the interview guide and the document analysis guide, where it was obtained as results that the company makes a traditional cost, does not have adequate control of the manufacturing indirect costs, nor correct distribution of workforce, in addition that it does not have an area of cost accounting.

In conclusion, this company does not know the real cost of the service to be provided, nor does it have adequate formats to help improve the organization, nor does it correctly classify the workforce and manufacturing indirect costs.

Keywords: Cost, Service cost, Cost system for specific orders

I. INTRODUCCIÓN

Alrededor del mundo, muchas empresas suelen tener problemas con reconocer sus costos, ya sea en la prestación de un servicio o por la elaboración de un producto, esto debido a que no toman en cuenta los costos en los que estos incurren, ya que no tienen conocimiento de sus ingresos y gastos reales, lo cual después se reflejará en la rentabilidad del negocio.

A nivel internacional, el autor Lavayen (2015), señaló que la empresa Camaronera Arcaris S.A, no contaba con un sistema que le permitiera controlar los costos de su proceso productivo, simplemente analizaban sus costos de manera empírica sumando los costos totales del año y dividiéndolo en las unidades que se vendieron, de esa manera obtienen un costo para cada tipo de camarón, ello no le ayuda a conocer exactamente en qué proceso generó utilidad u obtuvo pérdida, además, esta empresa no clasificaba adecuadamente la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación que intervienen en la producción.

A nivel nacional, el autor Cruz (2014), señaló que las empresas pesqueras no tienen implementado un sistema que ayude a evaluar y gestionar los costos que incurren en los procesos productivos de la harina de pescado como es el caso de Clajoma Seafood E.I.R.L, que es una empresa pesquera que no tiene implementado un sistema de costeo que le permita analizar claramente sus costos de producción, así como también no cuenta con formatos para mantener un correcto control de los costos por lo cual existe incertidumbre en que si los costos son del todo reales para tomar buenas decisiones.

A nivel local, la empresa Corporación de Alimentos Marítimo SAC, ubicada en la ciudad de Chimbote Jr. Huancavelica N°1191 P.J. Florida Baja-Ancash-Santa-Chimbote, es una maquiladora que tiene como principal actividad elaborar conservas de pescado, moluscos y crustáceos, brinda sus servicios a diferentes usuarios quienes establecen las características que debe poseer el producto que se va a elaborar. Esta empresa maneja sus costos de manera tradicional mediante una hoja de cálculo (Excel), por lo cual no identifica claramente los costos que incurren en la producción, tampoco tiene un control de las órdenes de pedido, no posee un adecuado registro de los suministros, ni de los colaboradores de cada área.

De lo anteriormente planteado se formula la siguiente interrogante: ¿Cómo se asignan los costos de servicio en la empresa Corporación de Alimentos Marítimo SAC, Chimbote-2020?

La justificación de este trabajo de investigación en el aspecto teórico se basó principalmente en definiciones acerca de los costos de servicio, clasificación y elementos, además se desarrollaron conceptos acerca de los sistemas de costos, los cuales son: por órdenes específicas, procesos y el ABC, en lo que respecta a la justificación práctica, es relevante ya que busca evaluar los costos del servicio dentro de la empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C, analizando la problemática que se presenta dentro de ésta y proponiendo un sistema de costos que se pueda acoplar a la actividad que realiza, finalmente con relación a la justificación metodológica en ésta investigación se utilizó la guía de entrevista y guía de análisis documental, las cuales fueron aplicadas al jefe de planta y al administrador, se espera que este trabajo sirva de apoyo para futuras investigaciones.

El objetivo principal de esta investigación, es desarrollar la evaluación de los costos de servicio en la empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C, Chimbote – 2020, los objetivos específicos son: identificar como se asignan los costos de servicio, analizar los costos de servicio y plantear una propuesta de sistema de costeo.

Según Hernández, Fernández, y Baptista (2014), algunas de las investigaciones cuantitativas no presentan hipótesis. Aquellas donde sí se formula hipótesis son las que presentan un alcance correlacional o explicativo, y en el caso de las descriptivas siempre y cuando se quiera pronosticar un hecho o una cifra.

II. MARCO TEÓRICO

En cuanto a los trabajos previos realizados a nivel internacional en el país de Colombia se encontró que el autor Obando (2016), al realizar un estudio en la Compañía Pesquera del Mar S.A.S, llegó a lo siguiente; que la empresa se basaba en supuestos tiempos de producción teniendo en cuenta la elaboración de productos similares, lo cual generaba que sus costos no sean confiables, por ello el autor señaló que para una adecuada estructura de costos es importante realizar un análisis de los tiempos de cada proceso productivo, y al implementarse la estructura de costos de entrega se esperó obtener mejoras en la producción obteniendo rentabilidad, reducción de costos y una buena toma de decisiones.

En el país del Ecuador, los autores Cruz y Bajaña (2015) señalaron que la empresa Pesquera Centromar S.A, no cuenta con un manual de costeo el cual no le permite manejar sus costos adecuadamente, por ende no estima de manera correcta la materia prima así como tampoco emplea un proceso de órdenes de fabricación, lo cual no permite establecer cuánto cuesta cada producto y así ocasione que la producción se realice de manera desordenada y de ese modo se incrementen los productos terminados.

Respecto a los trabajos previos nacionales, Fernández (2017) concluyó que al implementar un sistema de costeo operativo se puede brindar información oportuna y relevante que permitirá una mejor toma de decisiones sobre cada elemento del costo que incurre en la fabricación de los distintos productos que ofrece la empresa Vlacar SAC, además permitió que sus procesos productivos sean más eficientes, reduciendo sus costos sin alterar la calidad de sus productos.

El autor Jacinto (2015), concluyó que la implementación del sistema de costos por procesos en la empresa pesquera Jais S.A.C, ayudará a que ésta incremente su rentabilidad y pueda controlar los costos que incurren en la producción.

Como trabajos previos a nivel local se consideró a Novoa (2017), quien concluyó que Oldim S.A, dicha empresa no contaba con la implementación de un sistema de costos para la elaboración de conservas de filete de caballa ya que los manejaba de manera tradicional, por ende, su precio, margen de utilidad y rentabilidad no eran reales ni precisos. Al implementarse un sistema por órdenes específicas se pudo

evidenciar la diferencia que existía entre la rentabilidad que se obtuvo por medio de un costeo tradicional con un sistema de costos implementado.

Lo establecido por García (2017), al evaluar los costos en la empresa Pesquera Flores S.A.C. señaló que carecen de control en los costos que se asignan a la producción, todo esto se debe a que no existen procedimientos formales que ayuden a identificar claramente los costos, como también la documentación y análisis al iniciar la producción, por ello el autor propuso poner en práctica un sistema de costos por procesos debido a que es la que más se adapta a la actividad de la empresa.

Para el desarrollo de la teoría relacionada al tema de la investigación se consideró como única variable a los costos de servicio, que según Choy (2012) es aquel donde se toma en cuenta al personal, insumos y los recursos que se necesitaran para poder ofrecer el servicio. (p.11)

Por otro lado, Bohórquez (2015), según lo establecido en el párrafo 19 de la NIC 2, nos dice que, si un prestador de servicio cuenta con existencias, se las tiene que estimar por el costo que representa su producción, estos costos están conformados por los costos del personal que están relacionados directamente con el servicio a brindar.

La clasificación de los costos del servicio son: costos directos e indirectos, costos fijos y variables, gastos operacionales y de servicios.

Profundizando en cada clasificación de los costos del servicio se pasará a definir cada uno de estos; citando a Alvear, Canteros, Jara, y Rodríguez (2013) señalan que los costos directos son aquellos elementos consumidos en la prestación del servicio, y los indirectos son aquellos que incorporan el consumo de elementos de producción que no se calculan directamente sino por distribución, por otro lado Arellano, Gabith Quispe, y Escobar (2017) nos indican que los costos directos se pueden cuantificar e identificar en las áreas específicas y plantean que los costos indirectos son los que no se cuantifican e identifican claramente con las áreas específicas.

Novák y Popesko (2014) clasifican a los costos en relación a su consumo, definiendo como los más importantes al recurso humano, materiales, depreciación,

servicios externos y costos financieros, asimismo indican que los costos más aprovechados son la clasificación en general, siendo estos los costos directos e indirectos, definiendo a los directos como aquellos que se confieren concretamente y únicamente recocidos en el producto final, y en el caso de los gastos generales (CIF) no.

Osadchy y Akhmetshin (2015), señalan que los costos indirectos son los que no se reconocen fácilmente en una producción, son conocidos también como gastos generales.

Según Pamplona, Fiirst, Silva, y Zonatto (2016), señala que se diferencian a los costos por su comportamiento, siendo estos: costos fijos y variables, en relación a la variabilidad del nivel de actividad, considerando a los costos fijos independientes respecto al nivel de actividad y a los costos variables cambiantes con relación a la actividad de las entidades.

Para Morillo (2003), “Los costos variables están directamente relacionados y varían de acuerdo al volumen de la producción, los costos fijos son todos aquellos que se mantienen firmes sin tener en cuenta el volumen de la producción.” (p.42)

Arellano, Gabith, Dante, y Escobar (2017) expresan que los gastos operacionales son los que se generan en cada servicio, aquellos que asume las empresas con la finalidad de obtener un beneficio. (p.41)

Carpio (2019), establece que los costos de producción cada vez son más competitivos, ya que buscan producir a bajo costo manteniendo su calidad; la diferencia de los ingresos y el costo de producción indican el beneficio bruto de los productores. En el caso de las empresas maquiladoras, estas consideran a la mano de obra y los costos indirectos de fabricación como los únicos costos del servicio.

Respecto a los elementos del costo de servicio, Torres y Lopez (2012) plantearon que son aquellos recursos que se asignan de manera directa o indirecta en la prestación de algún servicio, entre ellos tenemos a la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación. (p.35)

Arellano, Gabith, Dante, y Escobar (2017), nos dice que la materia prima son aquellos elementos que intervienen en la prestación de servicios o fabricacion de

productos, que se someten a diversas transformaciones dando origen a nuevos productos. Estos se clasifican en materia prima directa: los cuales son cuantificables y fáciles de identificar en el producto final, y la materia prima indirecta: que son aquellos materiales que forman parte de proceso de producción pero que no se identifican ni cuantifican fácilmente en el producto terminado, por lo tanto este último conforma los costos indirectos de fabricación.(p.42)

Roy, Souchoroukov y Shehab (2011), señalan que la mano de obra directa abarca dos grupos, siendo estos las unidades de tiempo usado, el cual es tiempo que dura una producción y el costo de una unidad de tiempo, el cual se basa en la tasa de trabajo directo, beneficios sociales, y pago de horas extras.

Gómez (2011), Arias, Portilla, y Fernández (2010), definen a la mano de obra; como el recurso humano que ejecuta los procesos de la prestación del servicio del cual se deriva sueldos, salarios, aportes, seguridad social, entre otros los cuales son destinados como costos de mano de obra, y señalan que los costos indirectos de fabricación son costos no categorizados y que no son fáciles de cuantificar e identificar en la prestación de servicios, entre ellos se encuentra a los servicios básicos, arriendos, impuestos, depreciación de maquinarias, amortización de programas de computadoras, útiles de oficina, sueldos de los supervisores entre otros.

Las empresas usan modelos teóricos (lineal, porcentaje constante sobre el valor residual, etc.) para estimar la depreciación de un activo o maquinarias, esto debido a que al pasar el tiempo y por medio del uso el activo va perdiendo su valor, por lo cual se debe tener en cuenta el valor de vida útil de dicho activo. (Natividad y Fenollosa, 2010)

Cardoso, Sunders, Figueiredo, y Monteiro (2020), establecen que las reservas de gestión y contingencia deben considerarse como costos indirectos, ya que estas reservas son usadas para cubrir los costos necesarios para responder a posibles riesgos que pueden ocurrir en el transcurso de la producción.

Los costos directos se identifican y cuantifican fácilmente debido a la relación directa que posee con los recursos que se necesitan para efectuar la producción.

Y los costos indirectos son más difíciles de controlar debido a que son generales, pero se pueden agregar en el presupuesto total de la producción.

Por otro lado, con relación a la fijación de precios Deonir, Milan, Evandro, y Fabiano (2017), indican que existe un método para la fijación de precios que se basa principalmente en los costos, siendo esta una estrategia común en la empresa para poder establecer precios y así tener un mejor juicio financiera, esto conlleva adicionar a los costos un margen de beneficio.

Basándonos en los sistemas de costos, según Castro (2010), señala que los más resaltantes son: sistema de costos por procesos, por órdenes específicas, y el ABC. Para Roztocky (2010), el propósito de un sistema de costos es principalmente controlar los costos y medir la rentabilidad de una empresa.

De acuerdo con Latorre (2016), Rodríguez, Chávez, Rodríguez, y Chirinos (2007), mencionan que un sistema de costos por procesos se emplea en aquellas empresas donde su producción es constante y repetitiva, también plantean que cuando varios procesos se desarrollan en una misma área es conveniente determinar el costo que le corresponde a cada área.

Para Almeida (2017), un sistema de costos ABC, se basa principalmente en bienes utilizados en un determinado grupo de procesos, el cual tiene una serie de actividades que se efectúan para elaborar un producto o prestar un servicio. Dentro de este sistema se considera que las actividades emplean los recursos necesarios para elaborar un producto o prestar un servicio, en una primera fase los recursos se consignan a las actividades, mientras que en la segunda fase las actividades se consignan a los productos.

Ríos, Muñoz, y Rodríguez (2014) indican que este sistema se encarga de asignar los costos relacionándolos principalmente con el producto o el servicio. Noreen (1991) define al sistema ABC como los costos que incurren en los productos que se realizan en las distintas actividades de una empresa como por ejemplo monitoreo de maquinaria, horas hombre, órdenes de compra, entre otros. (p.160)

Por otro lado, el sistema de costos ABC definido por Silva, Bertollo, y Silva (2017), son aquellos que brindan información relevante para la buena toma de decisiones, también se basan en el consumo de actividades dando información precisa para

calcular los costos del servicio. (p.397) Y para Jericó y Castilho (2010) el sistema de costeo ABC es empleado por las empresas para analizar las distintas formas de consumo que se identifican directamente en las actividades más importantes. (p.735)

Latorre (2016), establece que un sistema de costos por órdenes específicas es usado por las empresas de servicio que producen distintas cantidades de productos de acuerdo a órdenes o pedidos. (p.521), según Morillo (2002) nos dice son aquellos que trabajan de acuerdo a órdenes o características que el cliente especifique para la prestación de servicios o la elaboración de productos.

Asimismo, Pineda (2008), hace referencia que el sistema de costos por órdenes o pedidos es empleado por empresas industriales, donde la producción se basa en las instrucciones que los clientes establecen. Chacón y Galia (2016), nos plantean que este sistema es usado para darle seguimiento a los costos de producción, y poder identificar los costos directos que intervienen en cada lote.

Hoy en día, es muy importante para el consumidor saber que los productos que adquiere sean de calidad, por ende, prestan una atención especial al impacto ya sea negativo o positivo que estos generan. Los productos alimenticios no deben causar peligro alguno en la salud del ser humano, y tienen que asegurar su calidad, no deben ser adulterados, ni falsificados. (Chen, 2017)

Las empresas que elaboran alimentos deben implementar el plan HACCP, ya que ayuda a prevenir posibles riesgos de contaminación, estas empresas necesitan llevar un control sobre sus procesos productivos, desde el ingreso de la materia prima hasta el despacho de los productos, para así poder garantizar la inocuidad de los productos. (Kelly, Jorge, y José, 2012)

III. METODOLOGÍA

3.1 Tipo y diseño de investigación

Tipo de investigación: Es de tipo descriptivo, ya que, de acuerdo con Hernández, Fernández, y Baptista (2014), se considera la definición y especifica las características importantes que se analizaron.

Diseño de investigación: Conforme con Hernández, Fernández, y Baptista (2014), el trabajo realizado es de diseño no experimental. (p.128). Es de tipo transeccional o transversal porque el tiempo en que se recopiló la información es en un único momento y el esquema corresponde al descriptivo propositivo.

M-O-P

Donde:

M = Corporación de Alimentos Marítimo SAC

O = Costo de servicio

P = Sistema de costos por órdenes específicas

3.2 Variables y operacionalización:

Costo de servicio

Definición conceptual: Según Choy (2012) en los costos del servicio, se toma en cuenta al personal, insumos y los recursos que se necesitaran para poder ofrecer el servicio.

Definición operacional: Los costos de servicio son todos aquellos que incurren en la prestación de un servicio, siendo estos: el recurso humano y los costos indirectos de fabricación.

Indicadores: Para la mano de obra son; cantidad y control de horas hombre, y de los costos indirectos de fabricación son: control de costos indirectos, depreciación, sueldo de supervisores, suministros y servicios básicos.

Escala de medición: Nominal

3.3 Población, muestra y muestreo

Población: Los costos de la empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C. desde que empezó a operar hasta la actualidad.

- **Criterios de inclusión:** Costos de la mano de obra y costos indirectos de fabricación del servicio a ofrecer.
- **Criterios de exclusión:** Los costos de materia primas, ya que no le corresponden a la empresa y los gastos de servicio, debido a que no forman parte del costo.

Muestra: Los costos del servicio de las dos líneas de producción del periodo 2020, de la empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C.

Muestreo: Se empleó el muestreo no probabilístico, debido a que se usaron ciertos criterios como la accesibilidad, cercanía y conveniencia.

Unidad de análisis: Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C.

3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos:

| TÉCNICA | INSTRUMENTO |
|---|---|
| <p data-bbox="325 1263 711 1296" style="text-align: center;">ANÁLISIS DOCUMENTAL</p> <p data-bbox="240 1323 799 1686">Dulzaides y Molina (2004), señalan que “es una forma de indagación donde se presentan documentos de forma uniforme y sistemática, para así simplificar su recuperación, contiene: presentación general, clasificación, y confección de reseñas”.</p> | <p data-bbox="842 1263 1374 1296" style="text-align: center;">GUÍA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL</p> <p data-bbox="826 1323 1390 1518">Se recolectó información relevante sobre los costos de servicio de la empresa, para así obtener una guía de documentación más sintetizada.</p> |

| ENTREVISTA | GUÍA DE ENTREVISTA |
|--|---|
| Troncoso y Amaya (2017), establecen que “es una herramienta que permite la recopilar datos, consigue información del sujeto de estudio a través de la interacción oral”. | Se aplicó al jefe de planta y al administrador de la empresa para extraer los datos mediante un conjunto de preguntas relacionadas al tema. |

Validez y Confiabilidad: Para la validación de la guía de entrevista y la guía de análisis documental se tomó en cuenta el juicio de 2 expertos conocedores del tema.

3.5 Procedimientos

- Elaboración de los instrumentos (entrevista y guía de análisis documental) para la recolección de datos.
- Se alcanzó el instrumento (entrevista y guía de análisis documental) para la validación a través del juicio de expertos.
- Se aplicaron los instrumentos para la recolección de datos.
- Se recogió la información y se plasmó en tablas.
- Se analizó e interpretó toda la información recolectada a través de los instrumentos.
- A partir de la interpretación se llegó a las conclusiones y recomendaciones del tema de investigación planteado.

3.6 Método de análisis de datos

Se empleó el método de análisis descriptivo para la obtención de la información de la variable que fueron analizados en tablas utilizando cifras y porcentajes.

3.7 Aspectos éticos

Este trabajo de investigación se citó correctamente, respetando la originalidad del autor, para de ese modo evitar inconvenientes con relación al plagio, por otro lado, este trabajo no afecta la susceptibilidad de las personas quienes

brindaron la información, ni al público en general al cual está dirigido. La información que fue proporcionada por la empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C, es confidencial y solo fue utilizada con el fin de desarrollar el presente trabajo, estos contienen datos reales y verídicos, sin alteración alguna de la información, por lo cual se puede indicar que son confiables y benefician al investigador y la profesión contable. Por último, el proceso de la investigación no afectó de ninguna manera al medio ambiente.

IV. RESULTADOS

Objetivo específico N° 01: Identificar como se asignan los costos de servicio en la empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C, Chimbote – 2020

- Línea crudo – Entero de Anchoqueta en salsa de tomate tinapon, caja por 48 unid

Tabla 1

Mano de obra directa e indirecta

| MANO DE OBRA DIRECTA E INDIRECTA | | | | | | |
|---|---------------------------|-----------------|-------------|---------------------|-----------------------|--------------------|
| Área | Cargo | N° trabajadores | N° de horas | Costo por hora (S/) | Sueldo / Salario (S/) | Costo (S/) |
| Producción | Jefe de producción | 1 | 8 | 10.42 | 2500 | S/ 166.67 |
| | Almaceneros | 11 | 88 | 4.38 | 1050 | S/ 770.00 |
| | Almacenero de insumos | 1 | 8 | 6.25 | 1500 | S/ 100.00 |
| | Almacenero de P.T. | 1 | 8 | 5.00 | 1200 | S/ 80.00 |
| | Control de calidad | 11 | 88 | 4.38 | 1050 | S/ 770.00 |
| | Prueba de cierre | 1 | 8 | 5.00 | 1200 | S/ 80.00 |
| | Jornaleros | 32 | 256 | 4.38 | 1050 | S/ 2,240.00 |
| Administrativa | Administrador | 1 | 8 | 25.00 | 6000 | S/ 400.00 |
| | Contador (externo) | 1 | 8 | 4.17 | 1000 | S/ 66.67 |
| | Asistente contable | 1 | 8 | 6.25 | 1500 | S/ 100.00 |
| Mantenimiento | Mantenimiento | 7 | 56 | 4.38 | 1050 | S/ 490.00 |
| | Calderista | 1 | 8 | 5.00 | 1200 | S/ 80.00 |
| | Operario de máq.cerradora | 1 | 8 | 6.25 | 1500 | S/ 100.00 |
| | Capataz | 1 | 8 | 5.25 | 1260 | S/ 84.00 |
| | Marmitero | 2 | 16 | 5.00 | 1200 | S/ 160.00 |
| | Controladora | 1 | 8 | 4.38 | 1050 | S/ 70.00 |
| | Maquinista | 1 | 8 | 13.75 | 3300 | S/ 220.00 |
| | Soldador | 1 | 8 | 5.00 | 1200 | S/ 80.00 |
| | Mecánico | 1 | 8 | 7.5 | 1800 | S/ 120.00 |
| | Electricista | 1 | 8 | 5.00 | 1200 | S/ 80.00 |
| | Operario de autoclave | 1 | 8 | 5.00 | 1200 | S/ 80.00 |
| Otros | Vigilancia | 1 | 8 | 4.17 | 1000 | S/ 66.67 |
| | Limpieza | 4 | 32 | 4.38 | 1050 | S/ 280.00 |
| Total | | | | | | S/ 6,684.00 |

| COSTO POR DESTAJO | | | | |
|--------------------------|------------------|---------------------|-------------------------|--------------------|
| Área | Actividad | Tarifa (S/) | Cajas producidas | Costo (S/) |
| Producción | Corte | 0.4 | 696.09 | S/ 278.44 |
| | Envasado | 0.8 | 696.09 | S/ 556.87 |
| | Etiquetado | 0.4 | 696.09 | S/ 278.44 |
| | Empaque | 0.4 | 696.09 | S/ 278.44 |
| Total | | | | S/ 1,392.18 |

Fuente: La empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C.

En la tabla N° 01 se muestran los costos de mano de obra directa e indirecta en el servicio de elaboración de entero de Anchoveta en salsa de tomate tinapon - caja por 48 unidades, el cual tuvo una duración de 2 días, dando un costo total de mano de obra de s/. 6 684.00 y un costo por destajo de s/. 1 392.18 por la elaboración de 696.09 cajas de este producto.

Tabla 2

Costos Indirectos de fabricación

| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | TARIFA (S/) | UNIDAD | COSTO (S/) |
|---|---------------------|--------------------|--------------------|
| Energía Eléctrica | 10183.20 | Soles/mes | S/ 678.88 |
| Agua | 512.80 | Soles/mes | S/ 34.19 |
| Teléfono e internet | 159.90 | Soles/mes | S/ 10.66 |
| Mantenimiento | 0.70 | 696.09 cajas prod. | S/ 487.26 |
| Artículos de limpieza | 350 | Soles/Mes | S/ 23.33 |
| Gas | 1.50 | 696.09 cajas prod. | S/ 1,044.14 |
| TOTAL | | | S/ 2,278.46 |

Fuente: La empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C.

En la tabla N° 02 se muestra en detalle los costos indirectos de fabricación de la empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C con relación a la producción de entero de Anchoveta en salsa de tomate tinapon, caja por 48 unids, donde el total de sus CIF equivale a s/. 2,278.46.

Tabla 3*Determinación del costo total*

| DETERMINACIÓN DEL COSTO TOTAL | |
|--------------------------------------|---|
| Conceptos | Entero de anchoveta en salsa de tomate 1/2 Lb x 48 |
| Costo de la mano de obra | S/ 8,076.18 |
| Costos indirectos de fabricación | S/ 2,278.46 |
| Costo Total | S/ 10,354.64 |

Fuente: La empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C.

Resultados del costeo tradicional:

- Costo por caja producida = S/ 14.88
- Precio de venta para entero de anchoveta es S/ 16, no incluye IGV
- Total de ventas = S/ 11,137.44
- Utilidad por cada caja producida = S/ 1.12
- Rentabilidad:
 - R. Absoluta = S/ 782.80
 - R. Relativa = 7.56%

V. DISCUSIÓN

Con relación al presente trabajo, al haber realizado un análisis del costeo tradicional con el que cuenta la empresa, y aplicando los instrumentos de recolección de datos, se encontraron ciertos problemas que serán discutidos a continuación:

Respecto a la información que se obtuvo de la empresa y de acuerdo a los resultados analizados de la guía de entrevista, se observó que la empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C, realiza un costeo tradicional y global, lo cual es perjudicial para ésta, ya que no le permite obtener un costo real del servicio a ofrecer, y de acuerdo con Fernández (2017) y Jacinto (2015), nos indican que la implementación de un sistema de costos que se adapte a la necesidad de la empresa permitirá obtener una información que ayude a la buena toma de decisiones, mejorando así su rentabilidad, el autor Novoa (2017) también nos expresa que el poner en marcha un sistema por órdenes, el cual sería el más adecuado por la actividad de esta empresa, permitirá evidenciar la variación del costo, y la diferencia en la rentabilidad al realizar un costeo tradicional y un costo por órdenes o pedidos.

Con relación al costeo tradicional, donde se ha plasmado la información real de la empresa, y al analizar los instrumentos de recolección de datos, se obtuvo evidencia de que existen problemas relacionados a la mano de obra como: no identifican claramente la mano de obra directa e indirecta, dificultad para identificar el costo de la mano de obra variable y un deficiente control de las horas hombre, y conforme a lo establecido por el autor García (2017), un sistema de costos, permitirá que se pueda reconocer claramente los costos directos, indirectos, fijos y variables, donde Morillo (2003), plantea que los costos variables son los que varían y se relacionan directamente con el volumen de la producción y los costos fijos son los que no varían ni se relacionan directamente con la producción, según Roy, Souchoroukov, y Shehab (2011) la mano de obra directa abarca dos grupos; las unidades de tiempo usado y el costo de unidad de tiempo.

A través de la información proporcionada por la empresa y mediante la guía de análisis documental, se observó que no se identifican ni distribuyen correctamente los costos indirectos de fabricación; tales como la mano de obra indirecta, artículos de limpieza, depreciación y servicios básicos, lo cual no permite obtener el costo

real de los costos indirectos de fabricación, a lo que los autores Gómez (2011) y Arias, Portilla, y Fernández (2010), expresan que los costos indirectos de fabricación son aquellos que no son fáciles de identificar y cuantificar en la prestación del servicio, pero por otro lado, Roztocki (2010), afirma que mediante la implementación de un sistema de costos acorde a la actividad de la empresa permitirá controlar los costos, identificarlos y clasificarlos correctamente.

Con relación a las preguntas N° 2, 3 y 15 de la entrevista aplicada al administrador y jefe de planta, se identificó un problema relevante, indican que manejan sus costos de servicio de forma tradicional y no cuentan con un área de contabilidad de costos, ya que esta empresa une los costos del servicio y los gastos operativos para así obtener su costo total, ello también no ayuda a que la empresa tenga mejor manejo y control de sus costos de servicio, relacionado esto con lo que especifican Novoa (2017), Cruz y Bajaña (2015), el llevar los costos de producción de manera tradicional afecta la rentabilidad de la empresa ya que no se puede fijar correctamente los precios y un adecuado margen de utilidad, por otro lado Fernández (2017), afirma que un sistema de costeo operativo permite tomar buenas decisiones con respecto a los elementos que conforman el costo, ayuda a reducir los costos de producción y a que los procesos productivos sean mejor.

Conforme a la información obtenida en la guía de análisis documental, se observó que esta empresa no cuenta con órdenes de producción ya que simplemente realiza un reporte diario al finalizar el día donde especifican los productos que se realizaron y los materiales que se usaron, pero ello no ayuda a tener un control adecuado de que servicios tiene que realizar al iniciar el día, que productos son los que tienen que elaborar, para que cliente será realizado el servicio y cuando se tendrá que entregar la producción, García (2017) nos indica que si una empresa no cuenta con procedimientos formales, documentos y análisis al iniciar una producción no podrá tener un control más adecuado de los costos y todo lo que conlleva, además indicó que es necesario la implementación un sistema de costeo.

VI. CONCLUSIONES

Con relación a la investigación que se realizó en la empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C, se concluyó lo siguiente:

- Los costos de servicio en la empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C, se asignan en base a la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, pero ello lo manejan mediante un costeo tradicional y global. La mano de obra directa e indirecta no tiene una correcta distribución, ya que para poder conocer su costo suman todos los costos del personal, incluido el personal administrativo, y con relación a los costos indirectos de fabricación, no los clasifican adecuadamente ni tienen un manejo adecuado de estos, por ende esta empresa no conoce el costo real de su servicio.
- Al analizar los costos del servicio en esta empresa se concluye que, no se tiene un adecuado control de estos, debido a que manejan un costeo tradicional el cual no le permite conocer el costo real del servicio para la elaboración de conservas de pescado en sus dos líneas de producción, tampoco cuentan con formatos adecuados para ayudar a mejorar la organización, así como tampoco establecen ni clasifican correctamente el recurso humano y sus costos indirectos de fabricación, trayendo como consecuencia que no se pueda determinar el costo real del servicio.
- Se propone un sistema de costos por órdenes específicas, puesto que es el más adecuado para este tipo de empresas, ya que esta se dedica a brindar los servicios de elaboración de conservas de pescado a diferentes usuarios, los cuales especifican las características exactas que debe contener el producto a elaborar, este sistema ayudará a que exista un mejor control de los elementos del costo, para así conocer el costo real del servicio y poder establecer un precio, lo cual generaría un mayor margen de utilidad.

VII. RECOMENDACIONES

A raíz de las conclusiones que se obtuvieron en la presente investigación se recomendó lo siguiente:

- Se recomienda al gerente general de la empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C, que implemente procedimientos y documentos formales, para que así la empresa pueda tener un mejor control y organización con relación al servicio de elaboración de conservas de pescado, de esa manera obtendrá una información más precisa de cada proceso productivo de las conservas y podrá brindarles dicha información a sus clientes, ganando así la confianza de éstos.
- Por otro lado, se propone al gerente general, implementar un sistema de costos por órdenes específicas para el cálculo del costo del servicio a brindar, ya que esta empresa se basa principalmente en órdenes de pedido, y por ello este sistema ayuda a conocer el costo real de cada producción, permitiendo identificar y clasificar adecuadamente cada costo incurrido.
- Al gerente general se recomienda que implemente un área de contabilidad de costos, ya que por la actividad de la empresa es indispensable que se realicen los cálculos adecuados, así como también la correcta determinación de la depreciación de las maquinarias, y poder clasificar apropiadamente los costos de mano de obra y los costos indirectos de fabricación.
- Al jefe de planta, se recomienda que identifique claramente los costos fijos y variables, como también los costos directos e indirectos para cada pedido a elaborar, asimismo que se designe a un encargado para el control de la entrada y salida del personal de planta, esto ayudará a que haya un mejor control para el proceso productivo de las conservas.

VIII. PROPUESTA

8.1 Definición

Un sistema de costos por órdenes específicas o por órdenes de producción, permite que una empresa de servicios pueda tener un adecuado control y manejo de los costos en los que incurre la prestación de un servicio, ya que esta permite acumular los costos por cada servicio que se presta a los diversos clientes, siendo estos los cuales establecen las características que debe poseer cada servicio que se va a prestar.

La empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C, tiene como principal actividad brindar el servicio de elaboración de conservas de pescado a diversos usuarios, teniendo como únicos costos las manos de obra y los costos indirectos de fabricación, al brindar este servicio se basa principalmente en las especificaciones que les establecen sus clientes, ya que ellos traen sus materia prima y sus suministros para la elaboración de sus conservas, por ello la implementación de un sistema de costos por órdenes específicas sería de vital importancia en esta empresa, ya que este sistema agrupa los costos de cada servicio prestado, así como también ayuda que exista un mejor control y manejo de los costos, permitiendo así conocer el costo real del servicio.

8.2 Fundamento

Pineda (2008), menciona que el sistema de costos por órdenes o pedidos es empleado por empresas industriales donde la producción se basa en las instrucciones que los clientes establecen. Chacón y Galia (2016), nos plantean que este sistema es usado para darle seguimiento a los costos de producción, y poder identificar los costos directos que intervienen en cada lote.

Latorre (2016) señala que el sistema de costos por órdenes específicas es usado por las empresas de servicio que producen distintas cantidades de productos de acuerdo a órdenes o pedidos. (p.521), según Morillo (2002) nos dice son aquellos que trabajan de acuerdo a órdenes o características que el cliente especifique para la elaboración de un producto o la prestación de un servicio.

8.3 Desarrollo de la propuesta

Esta propuesta está dirigida al gerente general de la empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C, para que pueda evaluar la posibilidad de implementar este sistema de costos por órdenes específicas en la empresa. A continuación, se presenta diversos formatos que representan como sería la implementación de un sistema de costos por órdenes específicas.

8.4 Importancia

Un sistema de costos por órdenes específicas es importante para este tipo de empresas que brindan los servicios de elaboración de conservas, ya que les ayuda a agrupar cada uno de los costos por cada tipo de producción que realizan a sus clientes, así como también permite que la empresa pueda tener un mejor control de sus costos de servicio, y de esa manera podrá distribuir adecuadamente estos, para así conocer el costo real y la rentabilidad de la empresa.

REFERENCIAS

- Almeida, C. (28-30 de June de 2017). The implementation of an activity based costing (ABC) system in a manufacturing company. (T. A. B.V., Ed.) *ScienceDirect*, 932-939. Obtenido de <https://n9.cl/i0f1>
- Alvear, S., Canteros, J., Jara, J., & Rodríguez, P. (Noviembre de 2013). Costeo basado en actividades: una metodología de gestión en tratamientos intensivos. *Revista Médica de Chile*, 141(11). Obtenido de <https://n9.cl/algg>
- Arellano, O., Gabith, Q., Dante, A., & Escobar, F. (Marzo de 2017). Estudio de la aplicación del método de costeo ABC en las Mypes del Ecuador. *Revista de Investigaciones Altoandinas*, 19(1). Obtenido de <http://www.scielo.org.pe/pdf/ria/v19n1/a04v19n1.pdf>
- Arias, L., Portilla, L., & Fernández, S. (Agosto de 2010). La distribución de costos indirectos de fabricación, factor clave al costear productos. *Scientia Et Technica*(45), 79-84. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=84917249014>
- Bohórquez, N. (Septiembre de 2015). Implementación de norma internacional de inventarios en Colombia. *Innovar*, 25(57), 79-92. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/818/81839197006.pdf>
- Cardoso, B., Sunders, W., Figueiredo, A., & Monteiro, M. (2020). Main challenges in the identification and measurement of indirect costs in projects: a multiple case study. *Gestão y Produção*. Obtenido de <https://url2.cl/kl6Bj>
- Carpio, E. (July - September de 2019). Standard costs to optimize the profitability of handmade producers of cheese: Prolac Aymara case. *Dyna*, 86(210). Obtenido de <https://url2.cl/IEuHW>
- Castro, J. (Julio-Diciembre de 2010). Sistemas de costeo y objeto de costo producto en supermercados. *Actualidad Contable Faces*(21), 17-33. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=25718409003>
- Chacón, P., & Galia, B. (Enero - Junio de 2016). Costeo por operaciones: aplicación para la determinación de precios justos en la industria del plástico. *Actualidad Contable Faces*, 19(32), 5 - 39. Obtenido de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/257/25744733002/html/index.html>
- Chen, Y. (31 de January de 2017). A decision-making model for deterring food vendors from selling harmless low-quality foods as high-quality foods to consumers. *Hindawi*. Obtenido de <http://downloads.hindawi.com/journals/jfq/2017/7807292.pdf>
- Choy, E. (2012). El dilema de los costos en las empresas de servicios. *Quipukamayoc*, 20(37), 7-12. Obtenido de <https://n9.cl/utml>

- Cruz, E., & Bajaña, L. (2015). *“Impacto del sistema de costo en la empresa pesquera Centromar S.A. y su incidencia en la liquidez y rentabilidad durante los períodos contables 2012 – 2014.”*. Guayaquil. Obtenido de <https://n9.cl/qw9v>
- Cruz, J. (2014). *Determinación del costo de producción de harina de pescado en la empresa pesquera Clajoma Seafood E.I.R.L.* Piura. Obtenido de <https://n9.cl/jdlwn>
- Deonir, T., Milan, G., Evandro, S., & Fabiano, L. (2017). Pricing strategies and levels and their impact on corporate profitability. *Scielo*, 120-133. Obtenido de <https://url2.cl/Fct8T>
- Dulzaides, M., & Molina, A. (Marzo-Abril de 2004). Análisis documental y de información: dos componentes de un mismo proceso. *Scielo*, 12(2). Obtenido de <https://url2.cl/2F29Z>
- Fernández, E. (2017). *“Diseño de un sistema de costos para la toma de decisiones en la planta de conservas de la empresa pesquera Vlacar S.A.C.”*. Trujillo. Obtenido de <https://n9.cl/ndzv>
- García, Y. (2017). *Evaluación de los costos y propuesta de un sistema de costos por procesos en la empresa pesquera Flores S.A.C. en el distrito de Nuevo Chimbote 2017*. Chimbote. Obtenido de <https://n9.cl/vokq>
- Gómez, O. (Enero-Junio de 2011). Los costos y procesos de producción, opción estratégica de productividad y competitividad en la industria de confecciones infantiles de Bucaramanga. *Revista Escuela de Administración de Negocios(70)*, 167-180. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/ean/n70/n70a14.pdf>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). *Metodología de la investigación* (6ta ed.). México: McGRAW-HILL.
- Jacinto, S. (2015). *Propuesta de implementación de un sistema de costos por proceso en la empresa pesquera Jais S.A.C., para mejorar su rentabilidad - 2014*. Pimentel. Obtenido de <http://repositorio.uss.edu.pe/handle/uss/924>
- Jericó, M., & Castilho, V. (Septiembre de 2010). Cost management: the implementation of the activity based costing method in central sterilizing services. *Revista da Escola de Enfermagem da USP*, 735. Obtenido de <https://n9.cl/99q9>
- Kelly, L., Jorge, S., & José, G. (Abril - Junio de 2012). Effect of the implementation of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) prerequisite program in an institutional foodservice unit in Southern Brazil. *Redalyc*, 32(1), 196-200. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=395940112029>
- Latorre, F. (2016). Estado del arte de la contabilidad de costos. *Revista Publicando*, 513-528. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5833423.pdf>

- Lavayen, D. (2015). *Diseño de un adecuado sistema de control de costos para la producción en la camaronera Arcaris S.A. ubicada en la isla Puná cantón de Guayaquil, que ayude a la optimización de los recursos humanos y materiales*. Guayaquil. Obtenido de <https://url2.cl/2Tyjb>
- Morillo, M. (Enero - Junio de 2002). Diseño de sistemas de costeo: fundamentos teóricos. *Actualidad Contable Faces*, 5(5), 7 - 22. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/257/25700507.pdf>
- Morillo, M. (Enero-Junio de 2003). La contabilidad de costos y el diseño de mezcla de productos. *Actualidad Contable Faces*, 6(6), 39-51. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/257/25700607.pdf>
- Natividad, O., & Fenollosa, L. (Abril-Mayo de 2010). Valuation models of agricultural machinery in southern europe an analysis of real depreciation. *Agrociencia*, 44(3). Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/302/30215552012.pdf>
- Noreen, E. (1991). *Conditions under which activity based cost systems provide relevant costs*. JMAR. Obtenido de <https://n9.cl/ynfhj>
- Novák, P., & Popesko, B. (September de 2014). Cost variability and cost behaviour in manufacturing enterprises. *Economics & Sociology*, 7(4), 89-103. Obtenido de https://economics-sociology.eu/files/10_79_Novak_Popesko.pdf
- Novoa, S. (2017). *Propuesta de un sistema de costos por órdenes específicas para mejorar la rentabilidad en conservas de caballa en la empresa oldim S.A. Chimbote*. Obtenido de <https://n9.cl/c002>
- Obando, A. (2016). *Estimación del costo de los procesos productivos de la Compañía Pesquera del Mar S.A.S. Bucaramanga*. Obtenido de <https://n9.cl/931x>
- Osadchy, E., & Akhmetshin, E. (2015). Accounting and control of indirect costs of organization as a condition of optimizing its financial and economic activities. *Intemational Business Management*, 1705-1709. Obtenido de <https://bit.ly/2zM0cyR>
- Pamplona, E., Fiirst, C., Silva, T. B., & Zonatto, V. C. (06 de August de 2016). Sticky costs in cost behavior of the largest companies in Brazil, Chile and Mexico. (C. C. License, Ed.) *Contaduría y Administración*, 61, 682-704. Obtenido de <https://n9.cl/i0f1>
- Pineda, E. (2008). Diseño de un sistema de costos para pymes. *Panorama*, 2(4). Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4780124>
- Ríos, M., Muñoz, C., & Rodríguez, L. (2014). Is the activity based costing system a viable instrument for small and medium enterprises? The case of Mexico. *Elsevier*, 220-232. Obtenido de <https://n9.cl/opxm>

- Rodríguez, G., Chávez, J., Rofríguez, B., & Chirinos, A. (Septiembre-Diciembre de 2007). Gestión de costos de producción en el sector metalmecánico de la región Zuliana. *Revista de Ciencias Sociales*(3), 455-467. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/280/28011681007.pdf>
- Roy, R., Souchoroukov, P., & Shehab, E. (2011). Detailed cost estimating in the automotive industry: Data and information requirements. *Elsevier*, 1-14. Obtenido de <https://n9.cl/2q6lv>
- Roztock, N. (2010). Activity based management for electronic commerce: a structured implementation procedure. *Scielo*, 1-10. Obtenido de <https://url2.cl/NR5Vq>
- Silva, H., Bertollo, A., & Silva, L. (2017). The use of costing methods in lean manufacturing industries: a literature review. *G&P*, 24(2), 395-406. Obtenido de <https://url2.cl/4VbuP>
- Torres, A., & Lopez, G. (Septiembre de 2012). Metodología de costos para instituciones prestadoras de servicios de salud: aplicación de los Grupos Relacionados por el Diagnóstico - GRD. *El hombre y la máquina*(40), 31-43. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/478/47826850004.pdf>
- Troncoso, C., & Amaya, A. (2017). Entrevista: guía práctica para la recolección de datos cualitativos en investigación de salud. *Facultad de medicina*, 65(2), 329-32. Obtenido de <https://url2.cl/KPrtN>

ANEXOS

Anexo 1. Matriz de operacionalización de variable

| Variable | Definición Conceptual | Definición Operacional | Dimensiones | Indicadores | Escala |
|-------------------|---|---|----------------------------------|---|---------|
| Costo de servicio | Según Choy (2012), los costos del servicio son donde se toma en cuenta al personal, insumos y los recursos que se necesitaran para poder ofrecer el servicio. | Los costos de servicio son todos aquellos que incurren en la prestación de un servicio tales como la mano de obra y los costos indirectos de fabricación. | Mano de obra | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cantidad de horas hombre que se necesita para la elaboración de un producto. ▪ Control de horas hombre. | Nominal |
| | | | Costos indirectos de fabricación | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Costos que no se relacionan directamente con el producto a elaborar. ▪ Control de costos indirectos: ▪ Depreciación ▪ Sueldos de supervisores. ▪ Suministros ▪ Servicios básicos | Nominal |

Anexo 2. Instrumentos de recolección de datos

GUÍA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL

| CATEGORÍAS | SI | NO | DESCRIPCIÓN |
|---|-----------|-----------|--------------------|
| Orden de producción | | | |
| Cotización de materiales | | | |
| Orden de compra | | | |
| Requisición de materiales | | | |
| Tarjetas de control de tiempo | | | |
| Boleta de trabajo | | | |
| Asignación de la hoja de costos indirectos de fabricación | | | |
| Asignación de la hoja de costos | | | |
| Observación: | | | |

GUÍA DE ENTREVISTA

I. DATOS GENERALES:

Cargo que Desempeña:

Tiempo que labora:.....

Área donde se encuentra:

1. ¿La empresa tiene como política llevar un control de los costos?

.....

2. ¿Cuentan con un Sistema de costos, el cual les permita llevar un mejor control? Si la respuesta es afirmativa: ¿Cómo se está desarrollando? Y si la respuesta es negativa continúe respondiendo las siguientes preguntas.

.....

3. ¿Se analizan los costos en los que se incurre para la producción de las conservas? Si la respuesta es afirmativa ¿Con qué frecuencia?

.....

4. ¿Se distribuyen correctamente los costos? Sí o no ¿Por qué?

.....

5. ¿Con qué regularidad los costos son obtenidos en base a datos estimados?

.....

6. ¿Con qué frecuencia los costos, son determinados en base a registros realizados durante el desarrollo de las actividades?

.....

7. ¿Qué problemas se presentan para adquirir y controlar los insumos en la producción de las conservas de entero de anchoveta en salsa de tomate tinapon y grated de anchoveta ½ lb?

.....

8. ¿Qué problemas se presentan para controlar la Mano de obra?

.....

9. ¿Cómo se distribuye la mano de obra?

.....

10. ¿De acuerdo a que se le paga al personal de planta (por destajo, por horas - jornal)?

.....

11. ¿Cómo se vienen distribuyendo los costos indirectos de fabricación de las conservas entero de anchoveta en salsa de tomate tinapon y grated de anchoveta ½ lb?

.....

12. ¿Qué área (insumos, encanastillado, lavado, cocinador, zona de fileteo, envase, empaque) presenta debilidades con respecto al control de los elementos que intervienen en el costeo?

.....

13. ¿La empresa cuenta con el área de contabilidad de costos?

.....

14. Para usted ¿Considera importante la propuesta de aplicación de un sistema de control de costos? Si o no ¿Por qué?

.....

15. ¿La empresa dispone de recursos necesarios para la implementación de un sistema de costos?

.....

16. ¿Tiene usted conocimiento de lo que es un sistema de costos por órdenes específicas?

.....

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Judit Giovanny Inga Flores, titular del DNI. N° 33826742, de profesión Contador, ejerciendo actualmente como Docente Universitario a tiempo Parcial, en la Institución Privada "Universidad Cesar Vallejo SAC"

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

_____.

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

| | DEFICIENTE | ACEPTABLE | BUENO | EXCELENTE |
|------------------------|------------|-----------|-------|-----------|
| Congruencia de Ítems | | 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 mayo del 2020



Firma

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Angel Javier Mucha Paitan, titular del DNI. N° 17841314, de profesión Metodólogo, ejerciendo actualmente como Docente Universitario a tiempo Parcial, en la Institución Privada "Universidad Cesar Vallejo SAC"

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

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

| | DEFICIENTE | ACEPTABLE | BUENO | EXCELENTE |
|------------------------|------------|-----------|-------|-----------|
| Congruencia de Ítems | | 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 mayo del 2020



Firma

Anexo 3. Reseña histórica

El 01 de Febrero del 2016 se constituyó la empresa Corporación de alimentos marítimo S.A.C. mediante escritura pública N°0429, en la notaria Pastor la Rosa por los socios Juan Carlos Velásquez Valentín, suscribe un capital de S/. 25,000, José Abel Vásquez Vásquez, suscribe con un capital de S/12,500 y Maribel Magda Alarcón Muñoz, suscribe un capital de S/12,500, teniendo como monto total de capital social S/50,000.00 (CINCUENTA MIL CON 00/100 SOLES).

Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C., con domicilio fiscal Jr. Huancavelica N°1191 P.J. Florida Baja-Ancash-Santa-Chimbote, inicio sus actividades el 01 de marzo del 2016.

Es una empresa maquiladora dedicada a la elaboración de conservas de pescado, actualmente cuenta con una trayectoria de 4 años fabricando productos hidrobiológicos de alta calidad.

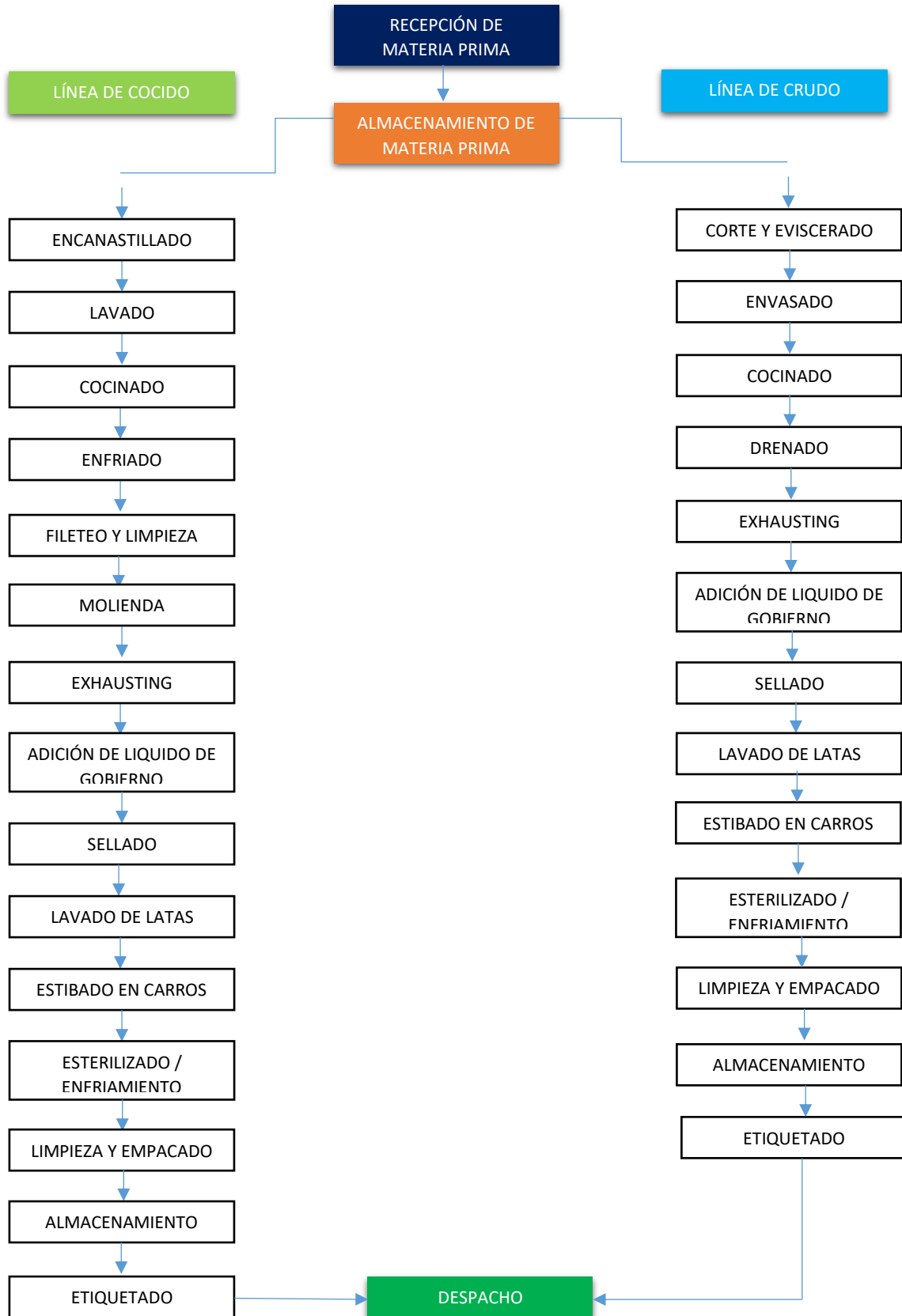
Cuenta con modernas maquinarias y equipos destinados para la producción, además posee un experimentado cuerpo administrativo y técnico que se encuentra altamente capacitado para el desarrollo de sus actividades.

Sus principales clientes son: El Marítimo, Pimentel, La Dama, Shamar y Gissel.

Anexo 4. Organigrama de la Empresa



Anexo 5. Flujoograma de proceso de elaboración de conservas de pescado



Fuente: Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C.

Anexo 6. Resultados del costeo tradicional

Objetivo específico N° 01: Identificar como se asignan los costos de servicio en la empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C, Chimbote – 2020

- **Línea crudo – Entero de Anchoveta en salsa de tomate tinapon, caja por 48 unids.**

Tabla 4

Reporte de producción - Crudo

FECHA: 28/04/2020 - USUARIO: NV HATUN FISH SRL

| A. MATERIA PRIMA | | | B. MOVIMIENTO DE ENVASES E INSUMOS | | | |
|------------------|-----------|------------|------------------------------------|---------|--------|----------|
| Detalle | Especie | Peso Total | Insumo | Ingreso | Egreso | Unidades |
| S. Anterior | | | Env.tinapon | | 700.08 | CAJAS |
| Ingreso | ANCHOVETA | 18.750 | Maizena | | 90 | LITROS |
| Trabajado | ANCHOVETA | 7.504 | Sal Yodada | | 90 | KG |
| Saldo D/S | ANCHOVETA | 11.246 | Tomate | | 587 | KG |
| | | | Sal industrial | | 150 | KG |

| C. MATERIA PRIMA TRABAJADA | | | | | |
|----------------------------|------------|---------|-----------|----|-------|
| Fecha | 28/04/2020 | Especie | ANCHOVETA | TN | 7.504 |
| | | | | | |

| D. PRODUCCIÓN DEL DÍA | | | | | | | | | | |
|-----------------------|--|----------------|------------|----------|---------------|------------|-----------|---------------|---|---------------|
| Código | Tipo de producto | Tipo de envase | Lance | | Merma (Latas) | | | % de una caja | | Producción |
| | | | Cajas | Lat as | P/C | M/M | F/F | | | |
| CAME SA1 | Entero de anchoveta en salsa de tomate | Tinapon | 700 | 8 | 12 | 165 | 14 | 696.19 | 9 | 696.09 |
| TOTAL | | | 700 | 8 | 12 | 165 | 14 | | | 696.09 |

| E. INDICADORES DE RENDIMIENTO | | | | | |
|-------------------------------|-------|-----------------|--------|-------------|----|
| M.P Trabajada | 7.504 | Número de cajas | 696.09 | Rendimiento | 93 |

F.OBSERVACIONES Ninguna

Fuente: La empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C.

En la tabla N° 4 se presenta la recepción de 18.750 toneladas de pescado especie anchoveta del cual solo se utilizó para la producción 7.504 toneladas que dio como resultado 696.09 cajas de entero de Anchoveta en salsa de tomate tinapon, caja por 48 unids.

- Línea cocido – Grated de Anchoveta ½ Lb, caja x 48 unids.

Tabla 5

Reporte de producción - Cocido

FECHA: 29/04/2020 - USUARIO: MAFICORP GEMINIS SAC

| A. MATERIA PRIMA | | | B. MOVIMIENTO DE ENVASES E INSUMOS | | | |
|------------------|-----------|------------|------------------------------------|---------|--------|----------|
| Detalle | Especie | Peso Total | Insumo | Ingreso | Egreso | Unidades |
| S. Anterior | | | Env. 1/2 LB. | | 378 | CAJAS |
| Ingreso | ANCHOVETA | 12.475 | Sal yodada | | 45 | KG |
| Trabajado | ANCHOVETA | 5.251 | Ajinomoto | | 1.5 | PAQUETE |
| Saldo D/S | ANCHOVETA | 7.224 | Doña Gusta | | 1.5 | KG |
| | | | Dióxido TI. | | 14 | KG |

| C. MATERIA PRIMA TRABAJADA | | | | | |
|----------------------------|------------|---------|-----------|----|-------|
| Fecha | 29/04/2020 | Especie | ANCHOVETA | TN | 5.251 |

| D. PRODUCCIÓN DEL DÍA | | | | | | | | | | |
|-----------------------|---------------------|----------------|------------|----------|----------------|-----------|-----------|---------------|----|---------------|
| Código | Tipo de producto | Tipo de envase | Lance | | Mermas (Latas) | | | % de una caja | | Producción |
| | | | Cajas | Lat as | P/C | M/M | F/F | | | |
| CAMGS A1 | GRATED DE ANCHOVETA | 1/2 LB | 378 | 0 | 6 | 18 | 10 | 377.29 | 14 | 377.14 |
| TOTAL | | | 378 | 0 | 6 | 18 | 10 | | | 377.14 |

| E. INDICADORES DE RENDIMIENTO | | | | | |
|-------------------------------|-------|-----------------|--------|-------------|----|
| M.P Trabajada | 5.251 | Número de cajas | 377.14 | Rendimiento | 72 |

| F. OBSERVACIONES | |
|-----------------------------|--|
| Se encanastilló y precocinó | |

Fuente: La empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C.

En la tabla N° 5 se presenta la recepción de 12,475 toneladas de pescado especie anchoveta del cual solo se utilizó para la producción 5,251 toneladas que dio como resultado 377.14 cajas de grated de Anchoveta ½ Lb, caja x 48 unids.

Tabla 6*Mano de obra directa e indirecta*

| MANO DE OBRA DIRECTA E INDIRECTA | | | | | | |
|---|---------------------------|------------------------|--------------------|-----------------------------|-------------------------------|--------------------|
| Área | Cargo | N° trabajadores | N° de horas | Costo por hora (S/) | Sueldo / Salario (S/) | Costo (S/) |
| Producción | Jefe de producción | 1 | 8 | 10.42 | 2500 | S/ 83.33 |
| | Almaceneros | 11 | 88 | 4.38 | 1050 | S/ 385.00 |
| | Almacenero de insumos | 1 | 8 | 6.25 | 1500 | S/ 50.00 |
| | Almacenero de P.T. | 1 | 8 | 5.00 | 1200 | S/ 40.00 |
| | Control de calidad | 11 | 88 | 4.38 | 1050 | S/ 385.00 |
| | Prueba de cierre | 1 | 8 | 5.00 | 1200 | S/ 40.00 |
| | Jornaleros | 32 | 256 | 4.38 | 1050 | S/ 1,120.00 |
| Administrativa | Administrador | 1 | 8 | 25.00 | 6000 | S/ 200.00 |
| | Contador (externo) | 1 | 8 | 4.17 | 1000 | S/ 33.33 |
| | Asistente contable | 1 | 8 | 6.25 | 1500 | S/ 50.00 |
| Mantenimiento | Mantenimiento | 7 | 56 | 4.38 | 1050 | S/ 245.00 |
| | Calderista | 1 | 8 | 5.00 | 1200 | S/ 40.00 |
| | Operario de máq.cerradora | 1 | 8 | 6.25 | 1500 | S/ 50.00 |
| | Capataz | 1 | 8 | 5.25 | 1260 | S/ 42.00 |
| | Marmitero | 2 | 16 | 5.00 | 1200 | S/ 80.00 |
| | Controladora | 1 | 8 | 4.38 | 1050 | S/ 35.00 |
| | Maquinista | 1 | 8 | 13.75 | 3300 | S/ 110.00 |
| | Soldador | 1 | 8 | 5.00 | 1200 | S/ 40.00 |
| | Mecánico | 1 | 8 | 7.50 | 1800 | S/ 60.00 |
| | Electricista | 1 | 8 | 5.00 | 1200 | S/ 40.00 |
| | Operario de autoclave | 1 | 8 | 5.00 | 1200 | S/ 40.00 |
| Otros | Vigilancia | 1 | 8 | 4.17 | 1000 | S/ 33.33 |
| | Limpieza | 4 | 32 | 4.38 | 1050 | S/ 140.00 |
| Total | | | | | | S/3,342.00 |

| COSTO POR DESTAJO | | | | |
|--------------------------|------------------|---------------------|-------------------------|--------------------|
| Área | Actividad | Tarifa (S/) | Cajas producidas | Costo (S/) |
| Producción | Encanastillado | 0.25 | 377.14 | S/ 94.29 |
| | Corte | 0.40 | 377.14 | S/ 150.86 |
| | Envasado | 0.80 | 377.14 | S/ 301.71 |
| | Etiquetado | 0.40 | 377.14 | S/ 150.86 |
| | Empaque | 0.40 | 377.14 | S/ 150.86 |
| Total | | | | S/ 848.57 |

Fuente: La empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C.

En la tabla N° 6 se muestra los costos de mano de obra directa e indirecta en el servicio de elaboración de graded de Anchoveta ½ Lb, caja x 48 unids, el cual tuvo una duración de 1 día, dando un costo total de mano de obra de s/. 3 342.00 y un costo por destajo de s/. 8 48.57 por la elaboración de 377.14 cajas de este producto.

Tabla 7

Costos indirectos de fabricación

| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | TARIFA (S/) | UNIDAD | COSTO (S/) |
|---|---------------------|--------------------|--------------------|
| Energía Eléctrica | 10183.2 | Soles/mes | S/ 339.44 |
| Agua | 512.8 | Soles/mes | S/ 17.09 |
| Teléfono e internet | 159.9 | Soles/mes | S/ 5.33 |
| Mantenimiento | 0.70 | 377.14 cajas prod. | S/ 264.00 |
| Artículos de limpieza | 350 | Soles/Mes | S/ 11.67 |
| Gas | 1.50 | 377.14 cajas prod. | S/ 565.71 |
| TOTAL | | | S/ 1,203.24 |

Fuente: La empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C.

En la tabla N° 7 se muestra en detalle los costos indirectos de fabricación de la empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C con relación a la producción de graded de Anchoveta ½ Lb, caja x 48 unids, donde el total de sus CIF equivale a s/. 1,203.24.

Tabla 8*Determinación del costo total*

| DETERMINACIÓN DEL COSTO TOTAL | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Conceptos | Grated de anchoveta tuna |
| Costo total de mano de obra | S/ 4,190.57 |
| Costos indirectos de fabricación | S/ 1,203.24 |
| Costo Total | S/ 5,393.80 |

Fuente: La empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C

Resultados del costeo tradicional:

- Costo por caja producida = S/ 14.30
- Precio de venta para grated de anchoveta es S/ 13.50, no incluye IGV
- Total de ventas = S/ 5,091.39
- Utilidad por cada caja producida = - S/ 0.80
- Rentabilidad:
 - R. Absoluta = - S/ 302.41
 - R. Relativa = - 5.61%

Anexo 7: Análisis de la guía de entrevista aplicada en la empresa corporación de alimentos marítimo S.A.C.

| <p>TRABAJADOR</p> <p>ITEM</p> | <p>ADMINISTRADOR</p> | <p>JEFE DE PLANTA</p> | <p>ANÁLISIS</p> |
|--|---|--|---|
| <p>1. ¿La empresa tiene como política llevar un control de los costos?</p> | <p>Si</p> | <p>Si</p> | <p>Los entrevistados indicaron que la empresa si tiene como política llevar un control de costos, pero lo llevan de manera tradicional.</p> |
| <p>2. ¿Cuentan con un Sistema de costos, el cual les permita llevar un mejor control? Si la respuesta es afirmativa: ¿Cómo se está desarrollando? Y si la respuesta es negativa continúe respondiendo las siguientes preguntas.</p> | <p>Si, mediante un costeo tradicional en una hoja de cálculo.</p> | <p>Si, se desarrolla un costeo de forma global donde además de incluir el costo de la producción también se incluye el costo administrativo.</p> | <p>Los entrevistados señalaron que la empresa cuenta con un sistema de costos tradicional para el control de estos, en donde engloban los costos de producción y los costos administrativos, para así obtener su costo total.</p> |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>3. ¿Se analizan los costos en los que se incurre para la producción de las conservas? Si la respuesta es afirmativa ¿Con qué frecuencia?</p> | <p>Si, día a día</p> | <p>Si, diariamente se analizan los costos de producción.</p> | <p>Los entrevistados indicaron que se analizan los costos de la producción de conservas diariamente.</p> |
| <p>4. ¿Se distribuyen correctamente los costos? Sí o no ¿Por qué?</p> | <p>No, en los costos por destaje es donde se ve más esta dificultad ya que la mayoría de estos son variables.</p> | <p>No, se escapan ciertas cosas, como los costos por destajo, además existen gastos que no se realizan frecuentemente como de los gastos administrativos o arreglos en la fachada, estos gastos nos e incluyen en los costos.</p> | <p>Los entrevistados indicaron que no se distribuyen correctamente los costos, principalmente en los costos por destajo, así como también en algunos gastos que se realizan dentro de la empresa.</p> |
| <p>5. ¿Con qué regularidad los costos son obtenidos en base a datos estimados?</p> | <p>Todos los días de producción.</p> | <p>Diario</p> | <p>Los entrevistados afirmaron que los costos en base a datos estimados se obtienen</p> |

| | | | |
|---|---------------------------|---|---|
| | | | diariamente dentro de la empresa. |
| 6. ¿Con qué frecuencia los costos, son determinados en base a registros realizados durante el desarrollo de las actividades? | Diario | Diario | Los entrevistados señalaron que los costos se determinan en base a registros realizados durante el desarrollo de las actividades y estos se hacen diariamente. |
| 7. ¿Qué problemas se presentan para adquirir y controlar los insumos en la producción de las conservas de entero de anchoveta en salsa de tomate tinapon y grated de anchoveta ½ lb? | No se presentan problemas | No se presenta ningún problema al adquirir y al controlar los insumos, ya que el usuario es quien trae la pesca y todos los insumos, una vez que estos se encuentran en la planta de proceso, no puede perderse ya que al día | Los entrevistados indicaron que no se presenta ningún problema al adquirir los insumos, ya que siendo una empresa que se dedica solamente a elaborar las conservas no tienen la necesidad de adquirir insumos para la producción, debido a que son los usuarios |

| | | | |
|---|---|--|---|
| | | siguiente empezará la producción para esa pesca. | (clientes) quienes traen su pesca y sus insumos para la producción. |
| 8. ¿Qué problemas se presentan para controlar la Mano de obra? | No se presentan problemas | Ninguno | Los entrevistados señalaron que no existe ningún problema para controlar la mano de obra. |
| 9. ¿Cómo se distribuye la mano de obra? | Cada área trabaja con personal dedicado netamente a la actividad que corresponde. | En todas las áreas se distribuye la mano de obra, cada personal cuenta con un área específica para realizar sus actividades, y para el área de empaque y etiquetado casi siempre son las mismas personas que cumplen las dos actividades tanto de empackado como etiquetado. | Nos indican los entrevistados que la mano de obra se distribuye a cada una de las áreas de producción, cada personal tiene asignada un área específica, y en relación al área de empaque y etiquetado cuentan con un personal ya establecido. |

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>10. ¿De acuerdo a que se le paga al personal de planta (por destajo, por horas - jornal)?</p> | <p>Por jornal y por destajo.</p> | <p>Ambos, tanto por destajo como por horas – jornal, de acuerdo a la actividad que realizaron</p> | <p>Los entrevistados coincidieron que se les paga al personal de planta de dos formas, por jornal y por destajo.</p> |
| <p>11. ¿Cómo se vienen distribuyendo los costos indirectos de fabricación de las conservas entero de anchoveta en salsa de tomate tinapon y grated de anchoveta ½ lb?</p> | <p>En base a las cajas producidas.</p> | <p>Los costos indirectos se distribuyen de acuerdo a las cajas producidas.</p> | <p>Los entrevistados coincidieron que los costos indirectos de fabricación de las conservas de entero de anchoveta en salsa de tomate tinapon y grated de anchoveta ½ lb se distribuyen con respecto a las cajas que se producen.</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>12. ¿Qué área (insumos, encanastillado, lavado, cocinador, zona de fileteo, envase, empaque) presenta debilidades con respecto al control de los elementos que intervienen en el costeo?</p> | <p>Una debilidad seria en el área de fileteado debido a que es un costo variable, al igual que etiquetad y empaquetado donde el costo también variara de acuerdo a las cajas producidas.</p> | <p>En el área de fileteo, ya que su costo es variable, al calcular el costo del área del fileteo se tiene que tener en cuenta primero cuantos kilos se han fileteado.</p> | <p>Los entrevistados indicaron que el área que presenta debilidad dentro de la empresa, son las áreas de fileteado, empaque y etiquetado debido a que estas generan un costo variable, debido a que varían en relación a las cajas producidas.</p> |
| <p>13. ¿La empresa cuenta con el área de contabilidad de costos?</p> | <p>No</p> | <p>No</p> | <p>Ambos entrevistados coincidieron que la empresa no cuenta con un área de contabilidad de costos.</p> |
| <p>14. Para usted ¿Considera importante la propuesta de aplicación de un sistema de control de costos? Si o no ¿Por qué?</p> | <p>Sí, porque permite mantener un mejor control de los costos, además de sabes con exactitud que costos intervienen en cada producción y los resultados</p> | <p>Sí, porque ayudara a monitorear las desviaciones en el proceso productivo, si no existe un sistema para el control de los costos no habrá un indicador que</p> | <p>Ambos entrevistados señalaron que sería importante la aplicación de un sistema de control de costos, ya que este ayudará a conocer con exactitud los</p> |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | serán más reales para la buena toma de decisiones. | muestre que se cometió un error. | costos de producción del servicio, así como también las desviaciones que se presenten en el proceso productivo de las conservas. |
| 15. ¿La empresa dispone de recursos necesarios para la implementación de un sistema de costos? | Si | Si cuenta con recursos para implementar un sistema de costos, | Los entrevistados afirmaron que la empresa si dispone de los recursos necesarios para poder implementar un sistema de costos. |
| 16. ¿Tiene usted conocimiento de lo que es un sistema de costos por órdenes específicas? | Si | Si | Ambos entrevistados indicaron que si tienen conocimiento acerca de un sistema de costos por órdenes específicas. |

Anexo 8: Guía de análisis documental

| CATEGORÍAS | SI | NO | DESCRIPCIÓN |
|-------------------------------|----|----|---|
| Orden de producción | | x | Realizan un reporte diario de producción al finalizar el día, donde especifican el producto que se realizó y los insumos usados, éstos últimos traídos por el usuario. |
| Orden de compra | x | | Presentan una orden de compra con los materiales indirectos que se requieren para ser usados en planta. Estas órdenes de compra posteriormente son archivadas. |
| Cotización de materiales | x | | Se realizan sólo algunas cotizaciones, como por ejemplo para arreglar alguna maquinaria. Estas cotizaciones son archivadas. |
| Requisición de materiales | x | | Se realizan proformas sólo en algunos casos. |
| Tarjetas de control de tiempo | | x | No cuentan con tarjetas de control, la asistencia del personal se realiza por medio de un formato de asistencia, el cual presenta algunas deficiencias respecto al registro y llenado de horas. |
| Boleta de trabajo | x | | Las boletas de trabajo se realizan 1 vez al mes, y es entregada a cada personal que se encuentra en planilla. |

| | | | |
|---------------------------------|--|---|--|
| Asignación de la hoja de costos | | x | No cuentan con una hoja de asignación de costos, sólo tienen un Excel donde detallan los costos que incurren en cada producción, pero estos no están debidamente clasificados. |
| Observación: | | | |


Anexo 9: Propuesta de sistema de costos

➤ Línea crudo:

- **Orden de producción:** especificará datos importantes como el usuario, que servicio se brindará, cantidad a producir, el lance y rendimiento de dicho servicio.

Tabla 9

Orden de producción

|  CORPORACION DE ALIMENTOS MARITIMO S.A.C. | | ORDEN DE PRODUCCIÓN | | | | | |
|--|---|---------------------|--|---------------|---------------|------------|------------|
| Orden de producción N° | 1 | Departamento | Producción | | | | |
| Usuario | NV HATUN FISH SRL | Fecha | 28/04/2020 | | | | |
| Producto | Entero de anchoveta en salsa de tomate | | | | | | |
| Materia prima | | | | | | | |
| Especie | Fecha de ingreso | Cantidad | Unidad | Observaciones | | | |
| Anchoveta | 28/04/2020 | 18.750 | TN | Ninguna | | | |
| Especificaciones | Entero de anchoveta en salsa de tomate tinapon, caja por 48 unds. | | | | | | |
| Lance | | Mermas (Latas) | | | % de una caja | | Producción |
| Cajas | Latas | P/C | M/M | F/F | | | |
| 700 | 8 | 12 | 165 | 14 | 696.19 | 9 | 696.09 |
| Código | Lance | Empaque | Producto | | | Etiqueta | |
| CAMESA1 | 700.08 | 696.09 | Entero de anchoveta en salsa de tomate | | | Hatun Fish | |
| M.P Trabajada | 7.504 | Número de cajas | 696.09 | Rendimiento | 93 | | |
| Fecha de Inicio | 28/04/2020 | Fecha de término | 29/04/2020 | Entrega | 29/04/2020 | | |
| Elaborado por | | Fecha | | | | | |
| Aprobado por | | Fecha | | | | | |

Fuente: Elaboración propia

- **Formato - Mano de obra:** este formato permitirá controlar las horas trabajadas del personal de planta, clasificar correctamente la mano de obra directa e indirecta, identificar al personal que se encuentra en planilla, y diferenciar al personal que trabaja por horas y por destajo.

Tabla 10

Formato - Mano de obra



COSTO DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN - MANO DE OBRA

| N° de la orden de producción : | | 1 | Fecha | | Área | | Planta | |
|--------------------------------|----------------------------|------------------|-------------|------------------|-----------------|-------------------------|------------------|----------------------|
| Cargo | | N° trabajado res | N° de horas | Unidad de medida | Cost o por hora | Sueld o / Salari o (S/) | Días trabajado s | Costo por producción |
| Mano de obra directa | Almaceneros | 11 | 88 | Horas hombre | 4.38 | 1050 | 2 | S/. 770.00 |
| | Jornaleros | 32 | 256 | Horas hombre | 4.375 | 1050 | 2 | S/. 2,240.00 |
| Mano de obra indirecta | Jefe de producción | 1 | 8 | Horas hombre | 10.42 | 2500 | 2 | S/. 166.67 |
| | Control de calidad | 11 | 88 | Horas hombre | 4.38 | 1050 | 2 | S/. 770.00 |
| | Mantenimiento | 3 | 24 | Horas hombre | 4.38 | 1050 | 2 | S/. 210.00 |
| | Operario de máq. cerradora | 1 | 8 | Horas hombre | 6.25 | 1500 | 2 | S/. 100.00 |
| | Capataz | 1 | 8 | Horas hombre | 5.25 | 1260 | 2 | S/. 84.00 |
| | Marmitero | 2 | 16 | Horas hombre | 5 | 1200 | 2 | S/. 160.00 |

| | | | | | | | | |
|--------------|-----------------------|---|----|--------------|------|------|---|---------------------|
| | Soldador | 1 | 8 | Horas hombre | 5 | 1200 | 2 | S/. 80.00 |
| | Operario de autoclave | 1 | 8 | Horas hombre | 5 | 1200 | 2 | S/. 80.00 |
| | Vigilancia | 1 | 8 | Horas hombre | 4.17 | 1000 | 2 | S/. 66.67 |
| | Limpieza | 4 | 32 | Horas hombre | 4.38 | 1050 | 2 | S/. 280.00 |
| TOTAL | | | | | | | | S/. 5,007.33 |

| COSTO POR DESTAJO | | | | | | |
|--------------------------|------------------|--------|--------|---------|-----------------|------------------------|
| Actividad | Cajas producidas | Unidad | Tarifa | Total | Días trabajados | Total costo por estajo |
| Corte | 696.09 | Cajas | 0.40 | 278.436 | 1 | S/. 278.44 |
| Envasado | 696.09 | Cajas | 0.80 | 556.872 | 1 | S/. 556.87 |
| Etiquetado | 696.09 | Cajas | 0.40 | 278.436 | 1 | S/. 278.44 |
| Empaque | 696.09 | Cajas | 0.40 | 278.436 | 1 | S/. 278.44 |
| TOTAL | | | | | | S/. 1,392.18 |

| PERSONAL EN PLANILLA | | | | | | | | |
|-----------------------------|-----------------|-------------|------------------|----------------|------------------------|-----------------|------------|----------------------|
| Cargo | N° Trabajadores | N° de horas | Unidad de medida | Costo por hora | Sueldo / Salario (S/) | Días trabajados | Beneficios | Costo por producción |
| Mecánico | 1 | 8 | Horas hombre | 7.50 | 1,800.00 | 2 | S/. 10.00 | S/. 140.00 |
| Mantenimiento | 1 | 8 | Horas hombre | 4.38 | 1,050.00 | 2 | S/. 5.83 | S/. 81.67 |
| Mantenimiento | 1 | 8 | Horas hombre | 4.38 | 1,050.00 | 2 | S/. 5.83 | S/. 81.67 |
| Mantenimiento | 1 | 8 | Horas hombre | 4.38 | 1,050.00 | 2 | S/. 5.83 | S/. 81.67 |
| Controladora | 1 | 8 | Horas hombre | 4.38 | 1,050.00 | 2 | S/. 5.83 | S/. 81.67 |


| | | | | | | | | | | |
|-----------------------|---|---|--------------|-----------|----------|---|-----|-------|------------|-----------------|
| Maquinista | 1 | 8 | Horas hombre | 13.7 5 | 3,300.00 | 2 | S/. | 18.33 | S/. | 256.67 |
| Almacenero de P.T. | 1 | 8 | Horas hombre | 5 | 1,200.00 | 2 | S/. | 6.67 | S/. | 93.33 |
| Calderista | 1 | 8 | Horas hombre | 5 | 1,200.00 | 2 | S/. | 6.67 | S/. | 93.33 |
| Electricista | 1 | 8 | Horas hombre | 5 | 1,200.00 | 2 | S/. | 6.67 | S/. | 93.33 |
| Mantenimiento | 1 | 8 | Horas hombre | 4.38 | 1,050.00 | 2 | S/. | 5.83 | S/. | 81.67 |
| Prueba de cierre | 1 | 8 | Horas hombre | 5 | 1,200.00 | 2 | S/. | 6.67 | S/. | 93.33 |
| Almacenero de insumos | 1 | 8 | Horas hombre | 6.25 | 1,500.00 | 2 | S/. | 8.33 | S/. | 116.67 |
| COSTO TOTAL | | | | | | | | | S/. | 1,295.00 |

Fuente: Elaboración propia

- **Formato - costos indirectos de fabricación:** Se podrá identificar y cuantificar los costos indirectos tanto fijos como variables. Los costos fijos se asignarán en base a los días trabajados, y para los costos variables se realizará un prorrateo para obtener un factor de distribución el cual se multiplicará por las unidades producidas de cada orden.

Tabla 11

Formato - Costos indirectos de fabricación


| | | | | | |
|---|---|---|------------------|--------------------|-------------------|
|  CORPORACION DE ALIMENTOS MARITIMO S.A.C. | | COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | | | |
| Solicita | Jefe de producción | Fecha | | | |
| N° de la orden de producción: | | 1 | | | |
| Usuario | NV HATUN FISH SRL | | | | |
| Producto | Entero de anchoveta en salsa de tomate tinapon, caja por 48 unds. | | | | |
| CIF | | Cantidad | Unidad | Costo (S/) | Total (S/) |
| Depreciación | Horno | 1 | por día | 23.4 | S/ 46.8 |
| | Autoclave | 1 | por día | 2.5 | S/ 5.00 |
| | Exahusting | 1 | por día | 2.75 | S/ 5.50 |
| CIF | | Cantidad | Unidad | Coeficiente | Total (S/) |
| Energía Eléctrica | | 696.09 | cajas producidas | 0.48 | S/ 337.33 |
| Agua | | 696.09 | cajas producidas | 0.02 | S/ 16.73 |
| Teléfono e internet | | 696.09 | cajas producidas | 0.01 | S/ 6.06 |
| Mantenimiento | | 696.09 | cajas producidas | 0.42 | S/ 289.63 |
| Artículos de limpieza | | 696.09 | cajas producidas | 0.02 | S/ 11.31 |
| Gas | | 696.09 | cajas producidas | 1.55 | S/ 1080.84 |
| Total | | | | | S/ 1799.21 |
| Aprobado por: | | | Fecha : | | |
| Recibido por: | | | Fecha : | | |

Fuente: Elaboración propia

- **Formato – Costo del Servicio:** Se podrá observar el costo total de cada elemento que incurre en el servicio por cada pedido, como también el precio venta, costo y utilidad por caja producida, así como también la rentabilidad absoluta y relativa de cada pedido. En el caso de la empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C, se tomará en cuenta la mano de obra y los costos indirectos de fabricación para el cálculo del costo del servicio.

Tabla 12

Formato - Costo del servicio

| | | | |
|---|---|---------------------------|--|
|  CORPORACION DE ALIMENTOS MARITIMO S.A.C. | | COSTO DEL SERVICIO | |
| N° de orden de producción: | 1 | Fecha: | |
| Producto: | Entero de anchoveta en salsa de tomate tinapon, caja por 48 unds. | | |
| Mano de obra | Costos indirectos de fabricación | Costo total | |
| S/ 7,694.51 | S/ 1,799.21 | S/ 9,493.72 | |
| Precio de venta | S/ 16.00 | | |
| Total de ventas | S/ 11,137.44 | | |
| Costo por caja producida | S/ 13.64 | | |
| Utilidad por caja producida | S/ 2.36 | | |
| Rentabilidad absoluta | S/ 1,643.72 | | |
| Rentabilidad relativa | 17.31% | | |
| _____ | _____ | _____ | |
| Jefe de producción | Contabilidad | Gerente | |

Fuente: Elaboración propia

Comparación del método tradicional utilizado por la empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C con el sistema de costos por órdenes específicas

Tabla 13

Comparación del método tradicional y sistema de costos por órdenes

| COMPARACIÓN | Costeo Tradicional | Sistema de costos por órdenes específicas |
|--|---------------------------|--|
| Ventas Totales (S/) | S/ 11,137.44 | S/ 11,137.44 |
| Costo total (S/) | S/ 10,354.64 | S/ 9,493.72 |
| Costo por caja producida (S/) | S/ 14.88 | S/ 13.64 |
| Utilidad por caja producida (S/) | S/ 1.12 | S/ 2.36 |
| Rentabilidad absoluta (S/) | S/ 782.80 | S/ 1,643.72 |
| Rentabilidad relativa (%) | 7.56 % | 17.31 % |


Fuente: Elaboración propia

➤ **Línea cocido:**

- **Orden de producción:** especificará datos importantes como el usuario, que servicio se brindará, cantidad a producir, el lance y rendimiento de dicho servicio.

Tabla 14

Orden de producción

| | | | | | | | |
|---|---|----------------------------|---------------------|----------------------|----------------------|-----------------|-------------------|
|  CORPORACION DE ALIMENTOS MARITIMO S.A.C. | | ORDEN DE PRODUCCIÓN | | | | | |
| Orden de producción N° | 2 | Departamento | Producción | | | | |
| Usuario | MAFICORP GEMINIS SAC | Fecha | 29/04/2020 | | | | |
| Producto | Grated de anchoveta 1/2 lb. | | | | | | |
| Materia prima | | | | | | | |
| Especie | Fecha de ingreso | Cantidad | Unidad | Observaciones | | | |
| Anchoveta | 29/04/2020 | 12.475 | TN | Ninguna | | | |
| Especificaciones | Grated de anchoveta 1/2 lb, caja por 48 unds. | | | | | | |
| Lance | | Mermas (Latas) | | | % de una caja | | Producción |
| Cajas | Latas | P/C | M/M | F/F | | | |
| 378 | 0 | 6 | 18 | 10 | 377.29 | 14 | 377.14 |
| Código | Lance | Empaque | Producto | | | Etiqueta | |
| CAMGSA1 | 378 | 377.14 | Grated de anchoveta | | | | |
| M.P Trabajada | 5.251 | Número de cajas | 377.14 | Rendimiento | 72 | | |
| Fecha de Inicio | 29/04/2020 | Fecha de término | 30/04/2020 | Entrega | 30/04/2020 | | |
| Elaborado por | | Fecha | | | | | |
| Aprobado por | | Fecha | | | | | |

Fuente: Elaboración propia

- **Formato - Mano de obra:** este formato permitirá controlar las horas trabajadas del personal de planta, clasificar correctamente la mano de obra directa e indirecta, identificar al personal que se encuentra en planilla, y diferenciar al personal que trabaja por horas y por destajo.

Tabla 15

Formato - Mano de obra



COSTO DE LA MANO DE OBRA

| | | | | | |
|---------------------------------------|---|--------------|--|-------------|--------|
| N° de la orden de producción : | 2 | Fecha | | Área | Planta |
|---------------------------------------|---|--------------|--|-------------|--------|

| Cargo | | N° trabajadores | N° de horas | Unidad de medida | Costo por hora (S/) | Sueldo / Salario (S/) | Días trabajados | Costo (S/) |
|----------------------|-------------|-----------------|-------------|------------------|----------------------|------------------------|-----------------|-------------|
| Mano de obra directa | Almaceneros | 11 | 88 | Horas hombre | 4.38 | 1050 | 1 | S/ 385.00 |
| | Jornaleros | 32 | 256 | Horas hombre | 4.38 | 1050 | 1 | S/ 1,120.00 |

| | | | | | | | | |
|------------------------|-----------------------|----|----|--------------|-------|------|---|-----------|
| Mano de obra indirecta | Jefe de producción | 1 | 8 | Horas hombre | 10.42 | 2500 | 1 | S/ 83.33 |
| | Control de calidad | 11 | 88 | Horas hombre | 4.38 | 1050 | 1 | S/ 385.00 |
| | Mantenimiento | 3 | 24 | Horas hombre | 4.38 | 1050 | 1 | S/ 105.00 |
| | Op. de máq. cerradora | 1 | 8 | Horas hombre | 6.25 | 1500 | 1 | S/ 50.00 |
| | Capataz | 1 | 8 | Horas hombre | 5.25 | 1260 | 1 | S/ 42.00 |
| | Marmitero | 2 | 16 | Horas hombre | 5.00 | 1200 | 1 | S/ 80.00 |
| | Soldador | 1 | 8 | Horas hombre | 5.00 | 1200 | 1 | S/ 40.00 |

| | | | | | | | |
|-----------------------|---|----|--------------|------|------|---|--------------------|
| Operario de autoclave | 1 | 8 | Horas hombre | 5.00 | 1200 | 1 | S/ 40.00 |
| Vigilancia | 1 | 8 | Horas hombre | 4.17 | 1000 | 1 | S/ 33.33 |
| Limpieza | 4 | 32 | Horas hombre | 4.38 | 1050 | 1 | S/ 140.00 |
| TOTAL | | | | | | | S/ 2,503.67 |

| COSTO POR DESTAJO | | | | | | |
|--------------------------|------------------|--------|-------------|------------|-----------------|------------------------------|
| Actividad | Cajas producidas | Unidad | Tarifa (S/) | Total (S/) | Días trabajados | Total costo por destajo (S/) |
| Encanastillado | 377.14 | Cajas | 0.25 | 94.29 | 1 | S/ 94.29 |
| Corte | 377.14 | Cajas | 0.40 | 150.86 | 1 | S/ 150.86 |
| Envasado | 377.14 | Cajas | 0.80 | 301.71 | 1 | S/ 301.71 |
| Etiquetado | 377.14 | Cajas | 0.40 | 150.86 | 1 | S/ 150.86 |
| Empaque | 377.14 | Cajas | 0.40 | 150.86 | 1 | S/ 150.86 |
| TOTAL | | | | | | S/ 848.57 |

| PERSONAL EN PLANILLA | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|-----------------|-------------|------------------|----------------|-----------------------|-----------------|------------|-------|----------------------|--------|
| Cargo | N° Trabajadores | N° de horas | Unidad de medida | Costo por hora | Sueldo / Salario (S/) | Días trabajados | Beneficios | | Costo por producción | |
| Mecánico | 1 | 8 | Horas hombre | 7.50 | 1,800.00 | 1 | S/. | 10.00 | S/. | 70.00 |
| Mantenimiento | 1 | 8 | Horas hombre | 4.38 | 1,050.00 | 1 | S/. | 5.83 | S/. | 40.83 |
| Mantenimiento | 1 | 8 | Horas hombre | 4.38 | 1,050.00 | 1 | S/. | 5.83 | S/. | 40.83 |
| Mantenimiento | 1 | 8 | Horas hombre | 4.38 | 1,050.00 | 1 | S/. | 5.83 | S/. | 40.83 |
| Controladora | 1 | 8 | Horas hombre | 4.38 | 1,050.00 | 1 | S/. | 5.83 | S/. | 40.83 |
| Maquinista | 1 | 8 | Horas hombre | 13.75 | 3,300.00 | 1 | S/. | 18.33 | S/. | 128.33 |
| Almacenero de P.T. | 1 | 8 | Horas hombre | 5 | 1,200.00 | 1 | S/. | 6.67 | S/. | 46.67 |

| | | | | | | | | | | |
|-----------------------|---|---|--------------|------|----------|---|-----|------|------------|---------------|
| Calderista | 1 | 8 | Horas hombre | 5 | 1,200.00 | 1 | S/. | 6.67 | S/. | 46.67 |
| Electricista | 1 | 8 | Horas hombre | 5 | 1,200.00 | 1 | S/. | 6.67 | S/. | 46.67 |
| Mantenimiento | 1 | 8 | Horas hombre | 4.38 | 1,050.00 | 1 | S/. | 5.83 | S/. | 40.83 |
| Prueba de cierre | 1 | 8 | Horas hombre | 5 | 1,200.00 | 1 | S/. | 6.67 | S/. | 46.67 |
| Almacenero de insumos | 1 | 8 | Horas hombre | 6.25 | 1,500.00 | 1 | S/. | 8.33 | S/. | 58.33 |
| COSTO TOTAL | | | | | | | | | S/. | 647.50 |

Fuente: Elaboración propia

- **Formato - costos indirectos de fabricación:** Se podrá identificar y cuantificar los costos indirectos tanto fijos como variables. Los costos fijos se asignarán en base a los días trabajados, y para los costos variables se realizará un prorrateo para obtener un factor de distribución el cual se multiplicará por las unidades producidas de cada orden.

Tabla 16

Formato - Costos indirectos de fabricación


| | | | | | |
|---|---|---|------------------|--------------------|-------------------|
|  CORPORACION DE ALIMENTOS MARITIMO S.A.C. | | COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | | | |
| Solicita | Jefe de producción | Fecha | | | |
| N° de la orden de producción: | | 2 | | | |
| Usuario | MAFICORP GEMINIS SAC | | | | |
| Producto | Grated de anchoveta 1/2 lb, caja por 48 unds. | | | | |
| CIF | | Cantidad | Unidad | Costo (S/) | Total (S/) |
| Depreciación | Horno | 1 | por día | 23.4 | S/ 23.4 |
| | Autoclave | 1 | por día | 2.50 | S/ 2.50 |
| | Exahusting | 1 | por día | 2.75 | S/ 2.75 |
| CIF | | Cantidad | Unidad | Coeficiente | Total (S/) |
| Energía Eléctrica | | 377.14 | cajas producidas | 0.48 | S/ 182.76 |
| Agua | | 377.14 | cajas producidas | 0.02 | S/ 9.06 |
| Teléfono e internet | | 377.14 | cajas producidas | 0.01 | S/ 3.29 |
| Mantenimiento | | 377.14 | cajas producidas | 0.42 | S/ 156.92 |
| Artículos de limpieza | | 377.14 | cajas producidas | 0.02 | S/ 6.13 |
| Gas | | 377.14 | cajas producidas | 1.55 | S/ 585.60 |
| Total | | | | | S/ 972.41 |
| Aprobado por: | | | Fecha : | | |
| Recibido por: | | | Fecha : | | |

Fuente: Elaboración propia

- **Formato – Costo del Servicio:** Se podrá observar el costo total de cada elemento que incurre en el servicio por cada pedido, como también el precio venta, costo y utilidad por caja producida, así como también la rentabilidad absoluta y relativa de cada pedido. En el caso de la empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C, se tomará en cuenta la mano de obra y los costos indirectos de fabricación para el cálculo del costo del servicio.

Tabla 17

Formato - Costo del servicio

| | | |
|---|---|---------------------------|
|  CORPORACION DE ALIMENTOS MARITIMO S.A.C. | | COSTO DEL SERVICIO |
| N° de orden de producción: | 2 | Fecha: |
| Producto: | Grated de anchoveta 1/2 lb, caja por 48 unds. | |
| Mano de obra | Costos indirectos de fabricación | Costo total |
| S/ 3,999.73 | S/ 972.41 | S/ 4,972.14 |
| Precio de venta | S/ 13.50 | |
| Total de ventas | S/ 5,091.39 | |
| Costo por caja producida | S/ 13.18 | |
| Utilidad por caja producida | S/ 0.32 | |
| Rentabilidad absoluta | S/ 119.25 | |
| Rentabilidad relativa | 2.40 % | |
| _____ Jefe de producción | _____ Contabilidad | _____ Gerente |

Fuente: Elaboración propia

Comparación del método tradicional utilizado por la empresa Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C con el sistema de costos por órdenes específicas

Tabla 18

Comparación del método tradicional y sistema de costos por órdenes

| COMPARACIÓN | Costeo Tradicional | Sistema de costos por órdenes específicas |
|--|---------------------------|--|
| Ventas Totales (S/.) | S/ 5,091.39 | S/ 5,091.39 |
| Costo total (S/.) | S/ 5,393.80 | S/ 4,972.14 |
| Costo por caja producida (S/.) | S/ 14.30 | S/ 13.18 |
| Utilidad por caja producida (S/.) | - S/ 0.80 | S/ 0.32 |
| Rentabilidad absoluta (S/.) | - S/ 302.41 | S/ 119.25 |
| Rentabilidad relativa (%) | - 5.61 % | 2.40 % |

Fuente: Elaboración propia

Acta de Sustentación de Tesis

Chimbote, 20 de julio del 2020

Siendo las 18:00 horas del día 20 del mes de Julio del 2020, el jurado evaluador se reunió para presenciar el acto de sustentación de Tesis titulado:

Evaluación de los costos de servicio en la empresa “Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C.”, Chimbote – 2020, presentado por la autora Malca Ramirez Stefany Miluska, egresada de la Escuela Profesional de Contabilidad.

Concluido el acto de exposición y defensa de Tesis, el jurado luego de la deliberación sobre la sustentación, dictaminó:

| Autora | Dictamen (**) |
|-------------------------------|---------------|
| Malca Ramirez Stefany Miluska | 17 |

Se firma la presente para dejar constancia de lo mencionado:



Dra. Marianela Karina Solano Campos

PRESIDENTE



Dr. Angel Javier Mucha Paitan

SECRETARIO



Mg. Amparo Raquel Jimenez Duval

VOCAL

Declaratoria de Autenticidad del Asesor


Yo, Mucha Paitan Angel Javier, docente de la Facultad de Ciencias Empresariales y Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad César Vallejo, filial - Chimbote, asesor de la tesis titulada:

Evaluación de los costos de servicio en la empresa “Corporación de Alimentos Marítimo S.A.C.”, Chimbote – 2020, de las autoras Cabrejos Castillo Kiara Mariel y Malca Ramirez Stefany Miluska, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 23% verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

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

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

Chimbote, 04 de Julio del 2020

| | |
|-------------------------------|--|
| Mucha Paitan, Angel Javier | |
| DNI: 17841314 | Firma  |
| ORCID: 0000-0003-1411-8096 | |