



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Sistema de costos por procesos para la determinación de precios en las conservas de pescado de la empresa “CMM Products S.A.C”,
Nuevo Chimbote – 2021

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Contador Público

AUTORES:

Ramos Quezada, Jhan Pool (ORCID: 0000-0002-7655-3467)

Velaochaga Fernández, Junior Juan Carlos (ORCID: 0000-0003-0168-5112)

ASESOR:

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

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Finanzas

CHIMBOTE – PERÚ

2021

Dedicatoria

Dedico la presente tesis, en primer lugar a DIOS, por permitirme cumplir uno de mis más grandes sueños, por ser uno de los pilares fundamentales para no rendirme durante todo este proceso.

Asimismo, dedicar este esfuerzo a mis padres Roberto y Carmen, por darme el soporte emocional necesario para culminar mi carrera, a mi hermana Yamilet, por darme su apoyo en todo momento, con su alegría innata y a mi enamorada, por alentarme a no caer nunca.

A mis docentes y compañeros de la Escuela de Contabilidad de la UCV Filial Chimbote, por su cooperación y ayuda.

Jhan Pool Ramos Quezada

La presente tesis la dedico:

A mis padres y hermanos por apoyarme incondicionalmente en cada una de mis metas, por brindarme la fortaleza y los consejos que me ayudaron a tomar buenas decisiones en mi camino porque siempre querrán lo mejor para mí.

A Dios por darme la sabiduría y la fortaleza para continuar y no darme por vencido.

A mis compañeros y amigas quienes sin esperar nada a cambio compartieron sus conocimientos, alegrías, tristezas y demás momentos que recordaré muy gratamente, ayudando a fortalecerme cada día y a todas aquellas personas que estuvieron a mi lado durante todos estos años y lograron que este sueño se cumpliera.

**Junior Juan Carlos Velaochaga
Fernández**

Agradecimiento

Agradecemos a Dios por guiarnos a lo largo de este proceso de aprendizaje, ya que nos dio la fortaleza en los momentos difíciles.

Gracias a nuestros padres, por ser los principales motores de nuestras metas, por brindarnos su confianza y creer en nuestras perspectivas, por los valores y enseñanzas que nos inculcaron para tomar las mejores decisiones en nuestras vidas.

A nuestros docentes por brindarnos su apoyo, paciencia y dedicación al momento de enseñarnos, por el tiempo que nos dedicaron para aprender de los éxitos profesionales, que están reflejadas en sus enseñanzas.

Gracias a todos por contribuir en nuestra formación profesional, por compartir sus conocimientos y exigencias con nosotros y habernos brindado el apoyo necesario para la culminación de nuestra carrera profesional y sobre todo por brindarnos su amistad, siempre estarán presente en nuestros corazones...Gracias.

Los autores

Índice de contenidos

Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento	iii
Índice de contenidos	iv
Resumen	v
Abstract	vi
I. INTRODUCCIÓN:	1
II. MARCO TEÓRICO:	3
III. METODOLOGÍA.....	9
3.1. Tipo y diseño de investigación	9
3.2. Variable y operacionalización	10
3.3. Población, muestra y muestreo	11
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	11
3.5. Procedimientos	12
3.6. Método de análisis de datos	13
3.7. Aspectos éticos	13
IV. RESULTADOS	14
V. DISCUSIÓN	41
VI. CONCLUSIONES.....	44
VII. RECOMENDACIONES.....	45
REFERENCIAS:.....	46
ANEXOS.....	52

Resumen

El presente trabajo de investigación tuvo como objetivo general: Determinar el sistema de costo por procesos para las conservas de pescado de la empresa CMM Products S.A.C., Nuevo Chimbote – 2021.

El tipo de investigación es descriptiva y el diseño de investigación es no experimental. Por otra parte, la población estuvo constituida por toda la documentación relacionada a los costos históricos desde el inicio de actividades hasta la actualidad. Y la muestra está conformada por todos los documentos de costos del primer trimestre del año 2021.

Los instrumentos utilizados fueron la ficha de observación, la guía de análisis documental y la guía de entrevista.

Se concluye que la empresa CMM Products S.A.C., no se está diferenciando correctamente los materiales directos e indirectos del costo de producción, y no cuentan con un criterio adecuado para la distribución de los costos indirectos de fabricación, pues no son distribuidos como corresponde, careciendo de formatos de orden de producción y compras, esto no le permite conocer su margen de ganancia real, ante ello se planteó una propuesta de sistema de costos por procesos para conocer, distribuir y mejorar el control de los elementos del costo, generando mejores resultados.

Palabras clave: Sistema de costos por procesos, costo de producción, elementos del costo, margen de ganancia.

Abstract

The present research work had as general objective: To determine the cost system for processes for canned fish of the company CMM Products S.A.C., Nuevo Chimbote - 2021.

The type of research is descriptive and the research design is non-experimental. On the other hand, the population was made up of all the documentation related to historical costs from the beginning of activities to the present. And the sample is made up of all cost documents for the first quarter of 2021.

The instruments used were the observation file, the document analysis guide and the interview guide.

It is concluded that the company CMM Products SAC is not correctly differentiating the direct and indirect materials from the cost of production, and they do not have an adequate criterion for the distribution of indirect manufacturing costs, since they are not distributed as appropriate, lacking production and purchase order formats, this does not allow you to know your real profit margin, in view of this, a proposal for a process cost system was proposed to know, distribute and improve the control of cost elements, generating better results.

Keywords: Process cost system, production cost, cost elements, profit margin.

I. INTRODUCCIÓN:

Actualmente los costos son una base primordial en muchas organizaciones ya que requieren información exacta, acertada, verídica y pertinente para lograr tomar decisiones oportunas a fin de mejorar sus costos de producción, ya que las empresas van adaptándose a los cambios que se presentan continuamente para obtener los costos de producción o de servicios más concretos.

Sin embargo, hay empresas que manifiestan complicaciones a la hora de determinar sus costos, debido a que no acarrean un control adecuado de los costos en los que inciden, ya que al no tener bien definido sus erogaciones e ingresos, no se podría confirmar que tan influyentes serían dentro de la organización.

A nivel internacional, el autor Calderón (2019), señaló que la empresa Exportadora de Mariscos Exportmarsa S.A., no contaba con un control apropiado de sus costos, lo cual afecta la toma de decisiones y conlleva a no establecer costos reales, desconociendo la rentabilidad de la empresa (p.14).

A nivel nacional, según Fernández (2017), indicó que las actividades pesqueras en Chimbote son bastante competitivas, ya que las empresas de este rubro son conscientes que los esfuerzos son mayores cada día para liderar su mercado y seguir creciendo, como es el caso Vlacar S.A.C, que actualmente utiliza hojas de cálculo Excel para determinar sus costos, el cual requiere personal experto para el análisis, debido a ello, existe incertidumbre a la hora de tomar decisiones (p. 5).

A nivel local, la empresa Pesquera “CMM Products S.A.C.”, ubicada en Pueblo Joven Villa María, en Nuevo Chimbote - Ancash, es una empresa pesquera cuya actividad principal es elaborar conservas de pescado, esta no tiene un sistema organizado de costos que le permita una mejor identificación de los elementos en los que incurre durante la producción,

además no cuenta con criterios para su proceso y selección durante todo el proceso de producción.

Esta investigación es importante, puesto que nos permitió conocer la situación actual de los costos y poder proponer un sistema de costeo por proceso propicio para la empresa. Por ello, es necesario que las empresas industriales como en este caso, las empresas pesqueras tengan en cuenta que un sistema de costeo es primordial para poder calcular y establecer adecuadamente sus costos, puesto que en Chimbote la actividad pesquera es bastante competitiva.

Por lo anteriormente redactado, se formula la siguiente problemática: ¿Cómo se vienen asignando los costos para la determinación de los precios en las conservas de pescado de la empresa “CMM Products S.A.C.”, Nuevo Chimbote – 2021?

La justificación de este trabajo de investigación en el aspecto teórico se basó principalmente en el análisis y recolección de información descriptiva, definiciones acerca del concepto de costos, clasificación y elementos, así mismo se explicó los costos de producción y conceptos acerca de los sistemas de costeo respecto a dicha variable. Como justificación práctica, esta investigación es relevante ya que busca dar solución a la problemática que enfrentan varias empresas al no tener un sistema de costos adecuado para su actividad, pues busca conocer cómo se asignan los costos dentro de la empresa CMM Products S.A.C, identificando la problemática que se presenta dentro de ésta y proponiendo un sistema de costeo que pueda adaptarse a la actividad que se lleva a cabo, finalmente con relación a la justificación metodológica, en esta investigación se elaboró tres tipos de técnicas e instrumentos, la ficha de observación, la guía de análisis documental y entrevista, que fue aplicado al jefe de planta de la empresa y al contador, dicha investigación servirá para que las empresas del mismo rubro puedan implementar un sistema de costos adecuado en el futuro.

Esta investigación tiene como objetivo primordial, determinar el sistema de costo por procesos para las conservas de pescado de la empresa CMM Products S.A.C., Nuevo Chimbote – 2021. Dicho objetivo se cumplirá con los subsiguientes objetivos, las cuales son: Analizar los costos de producción, analizar cómo se vienen asignando los precios de las conservas de pescado y plantear un sistema de costos por procesos para los tres productos que más rotan en la empresa.

No todas las investigaciones cuantitativas presentan hipótesis. Aquellas que sí exponen hipótesis son cuyo diseño tiene un alcance correlacional o explicativo y en el caso de las descriptivas siempre y cuando se quiere pronosticar un hecho o una cifra (Hernández, Fernández, y Baptista, 2014, p. 104).

II. MARCO TEÓRICO:

El marco teórico que abarca esta investigación aborda una idea más clara sobre los costos y el sistema de costeo que debe tener una empresa pesquera. Por consiguiente, para esta investigación se han considerado los siguientes antecedentes.

A nivel internacional en el país del Ecuador, según Tomalá (2019), en su investigación tuvo como objetivo determinar los costos de producción por medio del modelo de costos por procesos de producción para para la determinación del precio. Se concluyó que la empresa desconoce los elementos del costo de producción, fijando sus precios en base a su competencia local.

A nivel nacional, según el autor Solís (2016), cuya investigación tuvo como objetivo proponer un sistema de costos por procesos para la toma de decisiones en la empresa pesquera artesanal José Manuel. Concluyendo que la empresa cuantifica sus costos de una manera empírica, debido a que no brindan importancia a los costos indirectos

como el mantenimiento y la depreciación, siendo necesario un sistema de costeo apropiado para la continuidad de la organización.

En el ámbito local, según el autor García (2017), cuyo objetivo de investigación fue evaluar los costos para plantear una propuesta de sistema de costos por proceso para la empresa pesquera Flores S.A.C. Y se concluyó, que la empresa no contaba con un sistema estructurado de costos, que le permita controlar eficientemente los elementos del costo que incurran a lo largo del proceso productivo.

Con respecto a nuestra variable de estudio, se conceptualiza la base teórica que apoya esta investigación, según Arredondo (2015), los costos representan el sacrificio incurrido para producir un bien o servicio con el propósito de obtener una ganancia presente o futura (p.8). Por otra parte, para Rincón y Villareal (2010), son inversiones que se realizan con la esperanza de obtener ganancias futuras y presentes (p.13). Asimismo, Álvarez y Lazo (2017), afirman que los costos son una herramienta para tomar decisiones estratégicas, que ayudan a desplegar ventajas competitivas, para mejorar eficientemente la calidad y los procesos del producto (p.48).

Según Govea (2017) citando a García (2014), menciona que el objetivo del costos es brindar un informe pertinente a la gerencia de la empresa para tomar decisiones correctas, permitiendo desarrollar una mejor planeación y evaluación de las operaciones, a su vez ayuda determinar la utilidad de la empresa sobre los productos terminados o vendidos (p.84). Por otra parte, Ríos (2018) citando a López & Marín (2010), el objetivo es recoger datos importantes y adecuados para la correcta gestión de la empresa, obteniendo mayor precisión de la información para establecer un precio adecuado al producto o servicio (p.20).

Por ello, reconocer el costo es importante pues permite distinguir si tienen relación directa o indirecta con el producto o servicio en específico. Y

según Reveles (2019), los costos se dividen en dos grupos como: Directos, que se pueden identificar de manera física, tales como los materiales y la mano obrera necesaria en la fabricación; y los indirectos, que sin estar ligadas a la actividad deben ser considerados, tales como los gastos administrativos (p. 13). Asimismo, Leite y Renaud (2019), indican que los costos directos están directamente ligados a los recursos durante el proceso de fabricación, como la materia prima y el recurso humano en los productos y servicios (p. 3).

Para Beatriz, Benítez & Rivera (2017) citando a Hargadon & Múnera (2007), mencionan que hay tres funciones principales en las empresas industriales, producción, ventas y administración, y para desarrollarlas se efectúan ciertos pagos como materiales, salarios, alquileres, etc. Llevando el nombre de costos de producción, gastos administrativos y gastos de ventas (p. 46). Asimismo, según Carpio (2019), el costo de producción es el sacrificio de los recursos utilizados para producir un producto o brindar un servicio, que está relacionado al precio de los bienes vendidos y el costo de fabricación (p. 265). Por otra parte, para Coromoto (2007), los costos de producción son originados en la transformación de la materia prima en productos finales y suelen clasificarse como materiales, mano de obra y gastos de fabricación (p. 106). En este sentido, se puede entender al costo de producción como un acumulado de los elementos del costo para obtener un producto terminado.

Así mismo, Según Elizabeth (2019), afirma que los elementos del costo son utilizados para valorar mayormente los artículos terminados del almacén, al igual que el costo obtenido por los productos que han tenido salida (p.12). Y de acuerdo a la clasificación, hay tres elementos principales en los costos, que son: los materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación conocidos como CIF.

Por tanto, la materia prima según Pacheco (2018), nos menciona que son un recurso primordial, dividido en material directo, que es identificado fácilmente y representa la mayor parte del producto final; y los materiales indirectos, que no tienen incidencia directa, pero son necesarios en la fabricación (p.29). Asimismo, según Ortiz, Barragán, Gamboa y Hurtado (2017), la materia prima es aquella que está sujeta a transformación y se pueden identificar y considerar en el producto final (p. 645).

La mano de obra, para Chiquilinga y Vallejos (2017) constituye el segundo elemento del costo de producción y está representado por el esfuerzo físico y mental del hombre, aplicado en la transformación de los materiales en bienes finales (p.99). Bajo este contexto, según Valderrama, Colmenares L., Colmenares D. y Jaime (2016), nos mencionan que la mano de obra directa, se puede cuantificar con relativa facilidad; y la mano de obra indirecta, está conformado por trabajadores que realizan labores de servicio o auxiliares y sus costos no se puede cuantificar o asociar al producto (102). Por otra parte, para Fernández y Ribeiro (2015), la mano de obra abarca las personas que laboran directamente en un bien o servicio prestado, midiendo el tiempo empleado e identificando quien realizó tal tarea; considerando los salarios de estos mismos, sus cargas sociales y provisiones para vacaciones (p. 598). Por ello es considerado el segundo elemento más importante de la empresa.

Los costos indirectos de fabricación, según Arias, Portilla & Bernal (2008), están formados por el material indirecto, los trabajadores indirectos y las salidas de dinero necesarios, pero no forman parte de la producción principal, por ejemplo, servicios públicos, alquileres, entre otros (p. 34). En este sentido, para Arias, Portilla y Fernández (2010) los costos indirectos de fabricación, se dividen en directos; que se pueden obtener por cada área de producción sin ninguna complicación; y los indirectos, que se pueden conocer de manera general, pero para conocer su costo por cada departamento, se tiene que calcular el prorrateo (p.81).

Los métodos de costeo son técnicas que ayudan a controlar los inventarios y a determinar los valores de la producción. Para Govea (2017) citando Sora y Fuentes (2014), menciona que el sistema de costos se diseña para recoger, sintetizar y reportar costos con el propósito de establecer el coste del bien, permitiendo evaluar los inventarios y medir el desempeño operativo (p.84).

El costeo tradicional, para Orjuela, Suárez & Chinchilla (2016) citando a Quiñonez, Gonzáles, López & Tabares (2005), maneja medidas asociadas al volumen, basándose en las unidades producidas para calcular la asignación de los gastos indirectos; divididos en dos etapas, la primera en unidades de planta o de algún departamento y la segunda a los que están puestos a transformación (p.384).

El costeo absorbente, para De Lima y De Moraes (2016), abarca la aplicación de los costos de producción al producto final, así como los demás costos relacionados con la elaboración del producto, como la mano obrera y los costos indirectos de fabricación (p. 532).

El sistema de costos ABC, según Vergiú (2013), el costo de un producto, se genera en el desarrollo de las actividades y está representado por la sumatoria de todos los costos de las actividades para producirlo (p.18). Por otra parte, para Da Silva, H, Da Silva, L. y Bertollo (2017) citando a Kaplan & Anderson (2007), es un método que mide los costos de manera simple pero a un nivel más focalizado, permitiendo a las empresas profundizar en el análisis y hacer una comparación de aquellas que agregan valor y las que generan enormes costos operativos (p. 397). Y Según Morillo y Carmen, (2017) citando a Pavlatos & Paggios (2009), nos menciona que el costo ABC, es un sistema sencillo, enfocado en dos etapas, en la que los recursos se asignan a las actividades, y luego, los productos sobre la base de actividades requeridas para llevarlas a cabo. (p. 64). Del mismo modo, Morillo y Carmen (2017), citando a Chea

(2011), nos menciona que, el costeo ABC es una herramienta de gestión de costo y de medición del ejercicio de las actividades, recursos y objetos del costo, como por ejemplo, los productos (p. 64). Asimismo, para Bertollo, Da silva M. y Da Silva G. (2015) citando a Chea (2011), mencionan que el costeo ABC permite determinar el costo de cada producto, eliminar el desperdicio y ayudar en la toma de decisiones, además de identificar qué actividades agregan valor a la organización (p.324).

El sistema de costos por órdenes, según Ortiz, Barragán, Gamboa y Hurtado (2017) citando a Caballero (2014), se aplican en empresas que producen unidades que son reconocidas en el transcurso de la elaboración del producto, posibilitando la determinación de los elementos del costo primo de cada orden (p.645).

El sistema de costos por procesos, según Ortiz, Barragán, Gamboa y Hurtado (2017) citando a Caballero (2012), es aplicado en compañías cuyo proceso productivo es continuo, habiendo varios procesos para la transformación, identificando los elementos que se presentan en cada fase, y determinando así el costo del producto (p. 645). Por otra parte, para Chacón y Galia (2016), la importancia radica en conocer el costo real de las unidades producidas a lo largo de todos los procesos, es decir, es necesario conocer el costo de materiales, mano de obra y los gastos indirectos en cada proceso de la cadena productiva (p. 12).

En este sentido, es importante la contabilidad de costos, que emplea la empresa. Pues, según Yadin (2002), Es un método que registra los acontecimiento económicos relacionados con el costo, cuyo objetivo es definir el costo empleado por la contabilidad a fin de manifestar el valor de los bienes producidos por la empresa, para su venta (p.72). Y para Latorre (2016), constituye una fuente de información administrativa, esencial para la toma de decisiones en la organización, pues permite el registro de las operaciones (p. 515).

Y Según Fajardo (2019) citando a Rincón & Villamizar (2014), nos mencionan que al emplear las NIC y las NIIF, los costos alcanzan gran importancia en los procesos de reporte contable, pues estos son parte importante de la información financiera, análisis de gestión y toma de decisiones (p. 63). Por otra parte, según Fontana, Savergnini, Batista, Abbas & Mucio (2019), manifiestan que la información del costo se utiliza para identificar y desarrollar estrategias, reservadas a crear una ventaja competitiva en la mejora del proceso de producción, como los precios. Salvaguardando la continuidad de la empresa (p. 4).

El precio de venta, según Ureta y Fernández (2020), es el término pecuniario de valor de los productos y es la manera de manifestar el valor del dinero. Pero a la vez, el precio engloba la oportunidad de distinguir el importe de una mercadería en su magnitud (p. 3). En este sentido, según Gómez (2012) afirma que, el precio de venta es otro aspecto importante en las gestiones empresariales, ya que van directamente relacionadas al costo, pues, si existe un menor costo, los precios serán bajos y habrá mayores probabilidades de competir en el mercado (p. 6).

Por ello, existen diferentes formas de fijar un precio a un producto terminado, así como existen dificultades al determinar el margen de contribución, pues para Hernández (2011), el margen de contribución es un porcentaje determinado en relación al ingreso que se calcule, pero no necesariamente tiene un fundamento matemático, sino que va en relación a la utilidad que espera recibir el dueño o gerente (p. 80).

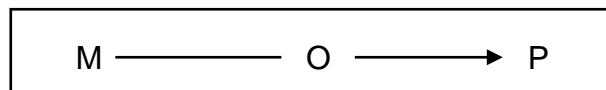
III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

Tipo de investigación: Esta tesis de investigación es de tipo descriptivo, dado que Hernández, Fernández y Baptista (2014), mencionan que este tipo de investigación solo busca recolectar información de forma individual en lo respecta a la variable de estudio, sin relacionarlas (p. 92).

Diseño de investigación: Es de diseño no experimental, ya que según Hernández, Fernández y Baptista (2014) un diseño no experimental observa los fenómenos tal como se da en el contenido original, para examinarlos sin manipular las variables (p.129).

Por ello, por ser una investigación cuantitativa, el diseño que se adoptó fue descriptivo con variante propositiva.



Dónde:

M: La Empresa CMM Products S.A.C.

O: Costos de la empresa

P: La propuesta de sistema de costo por procesos de producción.

3.2. Variable y operacionalización

Variable: Costos

Definición conceptual: Según Arredondo (2015), los costos representan el sacrificio incurrido para producir un bien o servicio con el propósito de obtener una ganancia presente o futura

(p. 8). **Definición Operacional:** El costo representa las salidas de dinero realizadas por la empresa para producir un bien o servicio con la finalidad de obtener una ganancia futura.

Indicadores:

- Consumo de materia prima
- Cálculo de la mano de obra
- Consumo de los costos indirectos de fabricación
- Precio de venta

Instrumento: Guía de Entrevista

Escala Medición: Nominal

3.3. Población, muestra y muestreo

Población: Constituida por toda la documentación relacionada a los costos históricos desde el inicio de actividades hasta la actualidad de la empresa pesquera CMM Products S.A.C.

- ✓ **Criterio de inclusión:** Toda la documentación relacionada a los costos del periodo de enero a marzo del 2021.
- ✓ **Criterio de exclusión:** Todos los documentos que no corresponden al primer trimestre del 2021.

Muestra: Constituida por todos los documentos de costos del primer trimestre del año 2021, periodo enero a marzo de la empresa pesquera CMM Products S.A.C.

Muestreo: Se utilizó el muestreo no probabilístico porque emplea los criterios de accesibilidad, cercanía y conveniencia.

Unidad de análisis: Empresa CMM Products S.A.C.

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

I. Técnicas:

Según Lizcano (2005), son procedimientos utilizados para recopilar la información y mostrar adecuadamente los resultados de la investigación (p. 107).

a. Observación

Según Pulido (2015), la observación es contemplada como una de las técnicas más importantes de investigación, pues mantiene el contacto directo del investigador con el campo de estudio (p.15).

b. Análisis Documental

Es un proceso cognitivo que extrae nociones básicas del documento para representarlo fácilmente. Según Núñez y González (2019) citando Piñuel (2002), mencionan que la unidad de análisis son las frases y los párrafos importantes del documento. Asimismo, es descriptiva, pues busca identificar y catalogar los documentos en

definiciones categóricas, clasificando sus elementos (p.169).

c. Entrevista

Alonso et. al. (2017), se refieren a la entrevista como una técnica para adquirir datos a través de un diálogo directo que permite examinar la experiencia de la persona consultada en relación a una cuestión en específico (p. 416).

II. Instrumentos

Son recursos que se emplearon para registrar o plasmar la información sobre datos que recolectamos.

a. Ficha de observación

Permitió conocer la información más relevante sobre las actividades que se realizan en la empresa con el fin de conocer la información que se maneja sobre los costos.

b. Guía de análisis documental

Permitió conocer y comprender mejor la importancia de la información en el transcurso de la investigación, brindando un amplio conocimiento sobre la variable.

c. Guía de entrevista

Instrumento que se utilizó para recopilar información, mediante una serie de preguntas acerca de los costos que se manejan en la empresa, al jefe de planta y al contador.

III. Validez y confiabilidad

Para la validez se manejó el juicio de expertos, de tres (3) personas conocedoras del tema para que sea revisado los instrumentos.

3.5. Procedimientos

- En este caso, se revisaron todos los documentos relacionados al costo. Para ello, se elaboraron los instrumentos para la

recolección de datos a través de la ficha de observación, guía de análisis documental y guía de entrevista.

- Se validaron los instrumentos a través del juicio de expertos.
- Se aplicaron los instrumentos para la recolección de datos.
- Para el análisis se utilizó el programa SPSS, en el que se registró y procesó la información a través de cuadros y gráficos.
- Por último, toda la información recolectada a través de los instrumentos se analizó e interpretó, llegando a las conclusiones y recomendaciones de toda la investigación planteada.

3.6. Método de análisis de datos

Se utilizó la estadística descriptiva, mediante la cual se obtuvieron resultados representados en cuadros y gráficos, que ayudó a la recopilación de la información y analizar la variable de estudio.

3.7. Aspectos éticos

Este trabajo se consideró como aspectos éticos: la discreción de la información proporcionada por la empresa, protegiendo los datos históricos obtenidos en la empresa pesquera con total discreción, sin falsificar ni manipular la información que favorezca al investigador y perjudique la profesión contable. Por otra parte, la información teórica de libros, tesis, artículos y revistas serán citadas según el formato APA, protegiendo la autoría de las citas.

IV. RESULTADOS

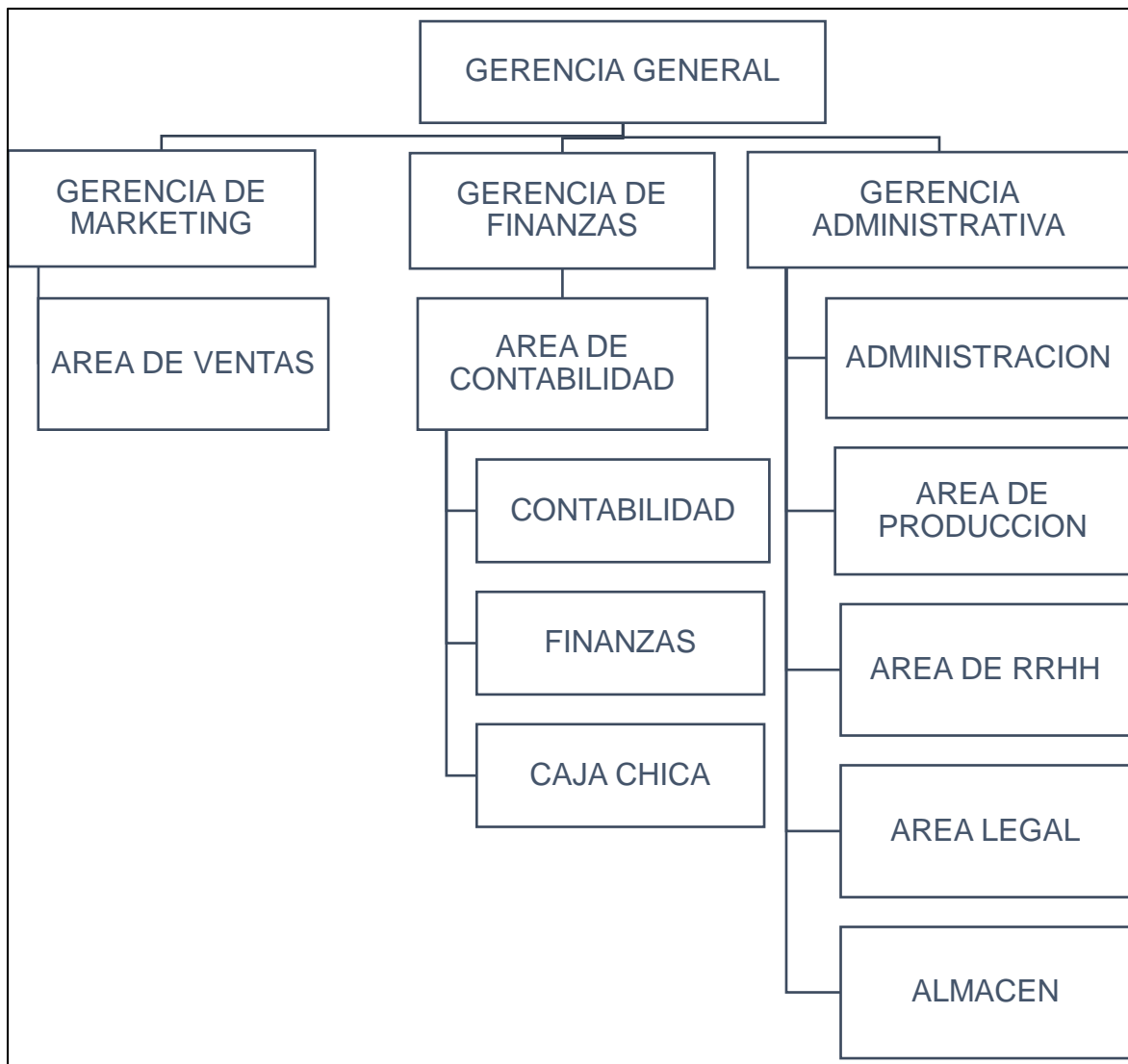
4.1. RESEÑA HISTÓRICA DE LA EMPRESA “CMM PRODUCTS S.A.C.”

La empresa CMM Products S.A.C., es una empresa chimbotana, ubicada en Pueblo Joven Villa María en el distrito de Nuevo Chimbote – Ancash, que pertenece al Grupo Domínguez Herrera (GDH), que llevó a cabo un estudio de mercado para su creación. Esta empresa se dedica a la extracción, transformación, comercialización, importación y exportación de productos hidrobiológicos, dentro del mercado nacional como extranjero, y fue debidamente inscrita ante los registros públicos, en septiembre del 2018 por el Sr. Marcos Domínguez Mallque en compañía de sus tres hijos, en ese sentido es considerada una empresa familiar.

Desde entonces ha crecido en forma sostenida y ha logrado consolidar su posición en el sector pesquero peruano, según datos del Ministerio de Producción. Por ello, CMM Products S.A.C., está calificada como una de las principales empresas en la elaboración de conservas de pescado como su producto principal, y a la vez produce la harina y el aceite de pescado como subproductos.

Por tal motivo, es una empresa que está expandiendo sus horizontes tanto en el mercado nacional y extranjero apuntando a los más altos estándares de calidad, debido a ello, viene adquiriendo experiencia en el ámbito pesquero desde 2018 hasta el día de hoy.

4.2. Organigrama de CMM Products



Fuente: Elaboración Propia

4.3. Procesos de Producción



Fuente: Elaboración Propia

4.4. ANÁLISIS DE LOS COSTOS DE LA EMPRESA “CMM PRODUCTS S.A.C.”

ENERO

CUADRO N° 01: Materia prima

COSTO DE PRODUCCION DE CONSERVA

PRODUCTO:	FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND		MONEDA	SOLES
CANTIDAD:	4604	CAJAS	USUARIO:	CMM
F. PROD.:	ENERO		S/ 302,064.23	
	CANTIDAD		COSTO X UNIDAD	
PESCA	6672	KG	2.27	S/. 15,172.92
	10524	KG	1.62	S/. 17,048.88
	20688	KG	2.30	S/. 47,582.40
	20688	KG	1.70	S/. 35,169.60
	15703.8	KG	2.50	S/. 39,259.45
ENVASES	4693.9	CAJA	21.29	S/. 99,919.99
PASTA DE TOMATE	0	KG	4.87	S/. -
AJINOMOTO	0	KG	6.80	S/. -
GOMA	0	LT	0.95	S/. -
ACEITE VEGETAL	10019.2	LT	4.47	S/. 44,812.80
AZUCAR RUBIA	0	KG	2.60	S/. -
SAL YODADA	200.25	KG	0.62	S/. 124.16
TRAPO - EMPAQUE	6	KG	4.49	S/. 26.95
ETIQUETA	231.871	MILLAR	12.71	S/. 2,947.08

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 01:

En el cuadro N° 01 se presenta la cantidad de materia prima e insumos necesarios que se ha utilizado para producir las 4604 cajas de Filete de Bonito y sus respectivos costos. Se pueden observar diferentes valores en cuanto a la pesca, debido a que los precios cambian frecuentemente.

CUADRO N° 02: Mano de obra

A.- MANO DE OBRA DIRECTA				S/ 28,284.08
	CANT.	C. UNI.		
AREA: ENCANASTILLADO	3343	0.3	1,002.90	S/ 1,002.90
AREA: FILETE O CORTE	17103.7	1.00	17,103.70	S/ 17,103.70
AREA: ENVASADO	3408	1.50	5,112.00	S/ 5,112.00
AREA: EMPAQUE	4,604.98	0.50	2,302.49	S/ 2,302.49
AREA: ETIQUETADO	4,604.98	0.50	2,302.49	S/ 2,302.49
CODIFICADO	4,604.98	0.10	460.50	S/ 460.50

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 02:

En el cuadro N° 02 se presentan los pagos a los trabajadores por áreas; en las fábricas pesqueras se tienen estipulados los precios que se pagan por destajo, que va de acuerdo con el avance que los mismos trabajadores generen.

CUADRO N° 03: Mano de obra

B.- MANO DE OBRA DIRECTA				S/ 10,055.84
JORNAL				S/ 8,607.50
1565.00	5.50			
OPERADORES - CONTROL CALIDAD				S/ 1,448.34
	HORAS	SUELDO/SALARIO		
MARMITERO	3.00	6.25	18.75	
OPERADOR DE AUTOCLAVE	37.00	7.56	279.81	
CALDERERO	16.75	3.25	54.44	
ELECTRICISTA DE PLANTA	17.50	7.56	132.34	
M. CERRADORA	-	6.25	50.00	
CONTROL FILETE	36.00	5.50	198.00	
CONTROL DE PESOS Y LIQ. GOB.	42.00	5.50	231.00	
RECEPCION Y SANEAMIENTO	42.00	5.50	231.00	
CONTROL CIERRES	32.00	5.50	176.00	
CONTROL EMPAQUE	14.00	5.50	77.00	
			1,448.34	

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 03:

En el cuadro N° 03 se presentan los pagos a los operadores de planta, que son necesarios para el proceso continuo de la producción de conservas. Se observan precios por horas y básicamente la remuneración de estos trabajadores dependerá de la duración del proceso productivo.

CUADRO N° 04: Costos indirectos de fabricación

C.- SUMINISTROS Y OTROS				S/ 30,725.15
FACTOR	CANT. PROD.	DISTRIBUCION		
SERVICIO ELECTRICO	1.16	4,604	S/. 5,348.52	S/ 5,348.52
AGUA DURA - LIMPIEZA	1.15	4,604	S/. 5,275.72	S/ 5,275.72
SERVICIO DE INTERNET - PLANTA	0.01	4,604	S/. 48.85	S/ 48.85
PETROLEO R-500 - PLANTA	-	4,604	S/. -	S/ -
GAS NATURAL - QUAVI	1.03	4,604	S/. 4,737.79	S/ 4,737.79
APROFERROL	0.23	4,604	S/. 1,037.08	S/ 1,037.08
DEPRECIACION	1.33	4,604	S/. 6,138.56	S/ 6,138.56
MANTENIMIENTO	1.16	4,604	S/. 5,343.91	S/ 5,343.91
GASOLINA	0.05	4,604	234.80	S/ 234.80
MANO DE OBRA INDIRECTA	0.51	4,604	S/. 2,367.26	S/ 2,367.26
GLP MONTACARGA	0.04	4,604	192.65	S/ 192.65
COSTO PRODUCCION TOTAL				S/ 371,129.30
CAJAS PRODUCIDAS				4,604.00
COSTO POR CAJA C.P				S/ 80.61
VALOR VENTA (SIN IGTV)				122.88
UTILIDAD POR CAJA				S/. 42.27

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 04:

En el cuadro N° 04 se muestra el detalle de los costos indirectos de fabricación que se han incurrido durante la producción del Filete de Bonito en aceite vegetal que se han identificado por la empresa CMM Products S.A.C. donde la suma de todo asciende a S/ 30 725.15.

CUADRO N° 05: Materia prima

COSTO DE PRODUCCION DE CONSERVA						
PRODUCTO:	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND				MONEDA	SOLES
CANTIDAD:	882	CAJAS				
F. PROD.:	ENERO				USUARIO:	CMM
					S/	61,147.19
	CANTIDAD		COSTO X UNIDAD			
PESCA	5319	KG	2.29		S/.	12,180.51
	13033	KG	1.80		S/.	23,459.40
ENVASES	892.05	CAJA	21.29		S/.	18,989.25
PASTA DE TOMATE	0	KG	4.87		S/.	-
AJINOMOTO	0.37	KG	6.80		S/.	2.52
GOMA	0	LT	0.95		S/.	-
ACEITE VEGETAL	1327	LT	4.47		S/.	5,935.26
AZUCAR RUBIA	0	KG	2.60		S/.	-
SAL YODADA	38.5	KG	0.62		S/.	23.87
TRAPO - EMPAQUE	4	KG	4.49		S/.	17.97
ETIQUETA	42.362	MILLAR	12.71		S/.	538.42

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 05:

En el cuadro N° 05 se presentan la materia prima, los insumos y todo lo utilizado para la producción de Filete de Caballa en aceite vegetal que ascienden a S/ 61,147.19 para la producción de 882 cajas de producto terminado.

CUADRO N° 06: MANO DE OBRA

A.- MANO DE OBRA DIRECTA				S/ 6,772.09
	CANT.	C. UNI.		
AREA: ENCANASTILLADO			S/ 305.40	
	1018	0.3	305.40	
AREA: FILETE O CORTE			S/ 4,236.20	
	4236.2	1.00	4,236.20	
AREA: ENVASADO			S/ 1,260.00	
	840	1.50	1,260.00	
AREA: EMPAQUE			S/ 441.13	
	882.26	0.50	441.13	
AREA: ETIQUETADO			S/ 441.13	
	882.26	0.50	441.13	
CODIFICADO			S/ 88.23	
	882.26	0.10	88.23	

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 06:

En el cuadro N° 06 se establece el precio de la mano de obra por las áreas de producción, de acuerdo con el avance que han obtenido durante los días de producción del mes de enero y suma S/ 6,772.09.

CUADRO N° 07: Mano de obra

B.- MANO DE OBRA DIRECTA				S/ 1,719.94
JORNAL			S/ 1,287.00	
	234.00	5.50		
OPERADORES - CONTROL CALIDAD	HORAS	SUELDO/SALARIO	S/ 432.94	
MARMITERO	4.50	6.25	28.13	
OPERADOR DE AUTOCLAVE	6.50	7.56	49.16	
CALDERERO	7.00	3.25	22.75	
ELECTRICISTA DE PLANTA	6.50	7.56	49.16	
M. CERRADORA	4.00	6.25	50.00	
CONTROL FILETE	8.00	5.50	44.00	
CONTROL DE PESOS Y LIQ. GOB.	8.00	5.50	44.00	
RECEPCION Y SANEAMIENTO	8.00	5.50	44.00	
CONTROL CIERRES	10.50	5.50	57.75	
CONTROL EMPAQUE	8.00	5.50	44.00	
			432.94	

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 07:

En el cuadro N° 07 se muestra la planilla de sueldos que pertenece al personal operario por horas, solamente en los días de producción ascendiendo a S/ 1,719.94.

CUADRO N° 08: Costos indirectos de fabricación

C.- SUMINISTROS Y OTROS			S/	5,886.10
	FACTOR	CANT. PROD.	DISTRIBUCION	
SERVICIO ELECTRICO	1.16	882	S/ 1,024.63	S/ 1,024.63
AGUA DURA - LIMPIEZA	1.15	882	S/ 1,010.68	S/ 1,010.68
SERVICIO DE INTERNET - PLANTA	0.01	882	S/ 9.36	S/ 9.36
PETROLEO R-500 - PLANTA	-	882	S/ -	S/ -
GAS NATURAL - QUAVI	1.03	882	S/ 907.63	S/ 907.63
APROFERROL	0.23	882	S/ 198.68	S/ 198.68
DEPRECIACION	1.33	882	S/ 1,175.98	S/ 1,175.98
MANTENIMIENTO	1.16	882	S/ 1,023.75	S/ 1,023.75
GASOLINA	0.05	882	44.98	S/ 44.98
MANO DE OBRA INDIRECTA	0.51	882	S/ 453.50	S/ 453.50
GLP MONTACARGA	0.04	882	36.91	S/ 36.91
COSTO PRODUCCION TOTAL			S/	75,525.31
CAJAS PRODUCIDAS				882.00
COSTO POR CAJA C.P			S/	85.63
VALOR VENTA (SIN IGV)				118.64
UTILIDAD POR CAJA			S/.	33.01

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 08:

En el cuadro N° 08 se muestra el detalle de los costos indirectos de fabricación que se han incurrido durante la producción del Filete de Caballa en aceite vegetal que han sido identificados por la empresa CMM Products S.A.C. donde la suma de todo asciende a S/ 30 725.15; lo cual se realiza en base a un factor determinado.

CUADRO N° 09: Materia prima

COSTO DE PRODUCCION DE CONSERVA					
PRODUCTO:	FILETE DE JUREL EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND			MONEDA	SOLES
CANTIDAD:	569	CAJAS			
F. PROD.:	ENERO			USUARIO:	CMM
					S/ 42,509.87
	CANTIDAD		COSTO X UNIDAD		
PESCA	11064	KG	2.20	S/.	24,340.80
ENVASES	573.17	CAJA	21.29	S/.	12,201.18
PASTA DE TOMATE	0	KG	4.87	S/.	-
AJINOMOTO	0	KG	6.80	S/.	-
GOMA	0	LT	0.95	S/.	-
ACEITE VEGETAL	1254	LT	4.47	S/.	5,608.76
AZUCAR RUBIA	0	KG	2.60	S/.	-
SAL YODADA	19	KG	0.62	S/.	11.78
TRAPO - EMPAQUE	0	KG	4.49	S/.	-
ETIQUETA	27.329	MILLAR	12.71	S/.	347.35

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 09:

En el cuadro N° 09 se presentan la materia prima, los insumos y todo lo utilizado para la producción de 569 cajas de Filete de Jurel en aceite vegetal que ascienden a S/ 42,509.87.

CUADRO N° 10: Mano de obra

A.- MANO DE OBRA DIRECTA				S/	4,351.50
	CANT.	C. UNI.			
AREA: ENCANASTILLADO				S/.	182.70
	609	0.3	182.70		
ÁREA: FILETE O CORTE				S/	2,741.90
	2741.9	1.00	2,741.90		
AREA: ENVASADO				S/	801.00
	534	1.50	801.00		
AREA: EMPAQUE				S/	284.50
	569	0.50	284.50		
AREA: ETIQUETADO				S/	284.50
	569.00	0.50	284.50		
CODIFICADO				S/	56.90
	569.00	0.10	56.90		

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 10:

Se presenta la mano de obra por las diferentes áreas de Encanastillado, Filete y corte, envasado, empaque, etiquetado y codificado que asciende a S/ 4,351.50.

CUADRO N° 11: Mano de obra

B.- MANO DE OBRA DIRECTA				S/	1,172.28
JORNAL				S/	935.00
	170.00	5.50			
OPERADORES - CONTROL CALIDAD		HORAS	SUELDO/SALARIO	S/	237.28
MARMITERO			6.25	-	
OPERADOR DE AUTOCLAVE	4.50		7.56	34.03	
CALDERERO	4.00		3.25	13.00	
ELECTRICISTA DE PLANTA	4.00		7.56	30.25	
M. CERRADORA			6.25	50.00	
CONTROL FILETE			5.50	-	
CONTROL DE PESOS Y LIQ. GOB.	5.00		5.50	27.50	
RECEPCION Y SANEAMIENTO	5.00		5.50	27.50	
CONTROL CIERRES	5.00		5.50	27.50	
CONTROL EMPAQUE	5.00		5.50	27.50	
	5.00			237.28	

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 11:

La mano de obra de operarios y jornaleros que incurrieron en la producción de conserva de Filete de jurel asciende a S/ 1,172.28.

CUADRO N° 12: Costos indirectos de fabricación

C.- SUMINISTROS Y OTROS				S/	3,797.27
FACTOR	CANT. PROD.	DISTRIBUCION			
SERVICIO ELECTRICO	1.16	569	S/. 661.01	S/	661.01
AGUA DURA - LIMPIEZA	1.15	569	S/. 652.02	S/	652.02
SERVICIO DE INTERNET - PLANTA	0.01	569	S/. 6.04	S/	6.04
PETROLEO R-500 - PLANTA	-	569	S/. -	S/	-
GAS NATURAL - QUAVI	1.03	569	S/. 585.54	S/	585.54
APROFERROL	0.23	569	S/. 128.17	S/	128.17
DEPRECIACION	1.33	569	S/. 758.65	S/	758.65
MANTENIMIENTO	1.16	569	S/. 660.44	S/	660.44
GASOLINA	0.05	569	29.02	S/	29.02
MANO DE OBRA INDIRECTA	0.51	569	S/. 292.57	S/	292.57
GLP MONTACARGA	0.04	569	23.81	S/	23.81
COSTO PRODUCCION TOTAL				S/	51,830.92
CAJAS PRODUCIDAS					569.00
COSTO POR CAJA C.P				S/	91.09
VALOR VENTA (SIN IGTV)					118.62
UTILIDAD POR CAJA				S/.	27.53

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 12:

Los costos indirectos de fabricación incurridos para la producción de Filete de Jurel ascienden a S/ 3, 797.27 que fueron distribuidos a partir del factor hallado. Además, se muestra la utilidad por cada caja producida.

FEBRERO

CUADRO N° 13: Materia prima

COSTO DE PRODUCCION DE CONSERVA					
PRODUCTO:	FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND			T/C	3.636
PRODUCTO:					
CANTIDAD:	12759.43	CAJAS(1)			
F. PROD.:	2/02/2021			USUARIO:	CMM
					S/ 911,504.71
	CANTIDAD		COSTO X UNIDAD		
PESCA	30600	KG	2.77	S/.	84,762.00
	68348.7	KG	2.80	S/.	191,376.36
	20849	KG	2.06	S/.	42,948.94
	20069.7	KG	2.00	S/.	40,139.40
	31531.1	KG	2.10	S/.	66,215.31
	2844.8	KG	1.50	S/.	4,267.20
	18228.438	KG	1.70	S/.	30,988.34
	16905	KG	1.60	S/.	27,048.00
ENVASES	12782.4	CAJA	22.18	S/.	283,508.52
PASTA DE TOMATE		KG		S/.	-
AJINOMOTO		KG		S/.	-
GOMA		LT		S/.	-
ACEITE VEGETAL	27466.4451	LT	4.99	S/.	137,072.82
AZUCAR RUBIA		KG		S/.	-
SAL YODADA	495.84	KG	0.62	S/.	307.42
TRAPO - EMPAQUE	54.68	KG	50.00	S/.	2,734.00
ETIQUETA		MILLAR		S/.	-
DIOXIDO DE TITANIO		KG		S/.	-
AYUDIN	12.88	FSCO	10.59	S/.	136.40

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 13:

En la figura N° 13 se visualiza la cantidad de materia prima e insumos que se han utilizado para la producción de filete de bonito del mes de febrero, la cual asciende a S/ 911, 504.71.

CUADRO N° 14: Mano de obra

A.- MANO DE OBRA DIRECTA				S/ 82,147.45
	CANT.	C. UNI.		
AREA: ENCANASTILLADO				S/ 3,439.28
	11,464.27	0.3	3,439.28	
AREA: FILETE				S/ 54,938.03
	74.70	0.30	22.41	
	51,385.61	1.00	51,385.61	
NO PLANILLA	56.70	0.30	17.01	
NO PLANILLA	3,513.00	1.00	3,513.00	
AREA: ENVASADO				S/ 16,328.67
	1,823.00	0.50	911.50	
	10,278.11	1.50	15,417.17	
AREA: EMPAQUE				S/ 6,165.57
	1,857.23	0.40	742.89	
	10,845.36	0.50	5,422.68	
AREA: ETIQUETADO				S/ -
	-	0.50	0.00	
CODIFICADO				S/ 1,275.90
	12,758.99	0.10	1,275.90	

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 14:

En la figura N° 14 se visualiza la cantidad producida por cada trabajador en las diferentes áreas que hay en la empresa para la producción de filete de bonito de febrero, asciende a S/ 82, 147.45

CUADRO N° 15: Mano de obra

B.- MANO DE OBRA DIRECTA				S/ 25,897.31
JORNAL H.EXT	180.15	5.61	1,010.64	22,541.06
JORNAL H. NORMAL	3,914.62	5.50	21,530.42	
OPERADORES - CONTROL CALIDAD			HORAS	SUELDO/SALARIO
				S/ 3,356.25
MARMITERO			89.00	6.25 556.25
OPERADOR DE AUTOCLAVE			88.00	7.56 665.50
M. CERRADORA				6.25 50.00
CONTROL FILETE			29.00	5.50 159.50
CONTROL DE PESOS Y LIQ. GOB.			86.00	5.50 473.00
RECEPCION Y SANEAMIENTO			88.00	5.50 484.00
CONTROL CIERRRES			88.00	5.50 484.00
CONTROL EMPAQUE			88.00	5.50 484.00
				3,356.25

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 15:

En la figura N° 15 se visualiza la cantidad de horas laboradas por los jornaleros y operadores para la producción de filete de bonito de febrero, asciende a S/ 25, 897.31.

CUADRO Nº 16: Costos indirectos de fabricación

C.- SUMINISTROS Y OTROS			S/ 130,466.32
FACTOR	CANT. PROD.	DISTRIBUCION	
SERV. ELECTRICO	0.71	12,759.43	9,107.66
MANTENIMIENTO	1.23	12,759.43	15,701.13
INTERNET	0.01	12,759.43	128.84
APROFERROL	0.13	12,759.43	1,655.45
DEPRECIACION	0.99	12,759.43	12,679.90
PETROLEO R-500	1.08	12,759.43	13,750.35
GLP	0.02	12,759.43	202.50
GAS NATURAL	3.33	12,759.43	42,453.83
AGUA DURA	0.61	12,759.43	7,757.95
MO INDIRECTA	0.70	12,759.43	8,944.38
MO PH	0.34	12,759.43	4,400.94
MO PC	0.34	12,759.43	4,289.35
ACIDO GRASO	-	12,759.43	-
GASOLINA	0.03	12,759.43	373.25
ALQUILER	0.71	12,759.43	9,020.80
COSTO PRODUCCION TOTAL			S/ 1,150,015.80
CAJAS PRODUCIDAS			12,759.43
COSTO POR CAJA C.P			S/ 90.13
VALOR VENTA (SIN IGV)			122.88
UTILIDAD POR CAJA			S/. 32.75

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO Nº 16:

En la figura Nº 16 se visualiza los otros gastos que ha generado la empresa producto del proceso productivo durante el mes de febrero para el filete de bonito, asciende a S/ 130, 466.32.

CUADRO Nº 17: Materia prima

COSTO DE PRODUCCION DE CONSERVA				
PRODUCTO (1):	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND			T/C 3.637
SUB PRODUCTO(2):				
CANTIDAD:	4971.87 CAJAS(1)	0 CAJAS(2)		
F. PRODUCCION:	18/02/2021		USUARIO: CMM	S/ 275,578.59
	CANTIDAD		COSTO X UNIDAD	
PESCA	11,520	KG	1.40	S/. 16,128.00
	4,525	KG	1.70	S/. 7,692.16
	858	KG	2.20	S/. 1,887.20
	13,005	KG	1.00	S/. 13,004.95
	40,112	KG	1.10	S/. 44,123.50
	31,586	KG	1.20	S/. 37,903.20
ENVASES	4987.37	CAJA	22.19	S/. 110,648.29
PASTA DE TOMATE		KG		S/. -
AJINOMOTO		KG		S/. -
GOMA		LT		S/. -
ACEITE VEGETAL	8598.8551	LT	4.99	S/. 42,913.06
AZUCAR RUBIA		KG		S/. -
SAL YODADA	267.00	KG	0.62	S/. 165.54
TRAPO - EMPAQUE	20.44	KG	50.00	S/. 1,022.00
ETIQUETA		MILLAR		S/. -
DIOXIDO DE TITANIO		KG		S/. -
AYUDIN	4	FSCO	10.59	S/. 42.36
SAZONADOR - DOÑA GUSTA	1.9	KG	25.43	S/. 48.32

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 17:

En la figura N° 17 se visualiza toda la materia prima y los insumos necesarios para la producción de filete de caballa del mes de febrero que asciende a 4971.87 cajas generando un costo de S/ 275, 578.59.

CUADRO N° 18: Mano de obra

A.- MANO DE OBRA DIRECTA				S/ 36,819.64
	CANT.	C. UNI.		
AREA: ENCANASTILLADO	5,640.71	0.30	1,692.21	S/ 1,692.21
AREA: FILETE	23,972.41	1.00	23,972.41	S/ 23,972.41
AREA: ENVASADO	4,807.00	1.70	8,171.90	S/ 8,171.90
AREA: EMPAQUE	4,972	0.40	1,988.80	S/ 1,988.80
AREA: ETIQUETADO		0.50	0.00	S/ -
CODIFICADO	4,972	0.10	497.19	S/ 497.19

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 18:

En la figura N° 18 se presenta la mano de obra por las diferentes áreas de Encanastillado, Filete y corte, envasado, empaque, etiquetado y codificado que asciende a S/ 36, 819.64

CUADRO N° 19: Mano de obra

B.- MANO DE OBRA DIRECTA				S/ 10,306.15
JORNAL H.EXT	-	5.61	-	8,814.30
JORNAL H. NORMAL	1,602.60	5.50	8,814.30	
OPERADORES - CONTROL CALIDAD			HORAS	SUELDO/SALARIO
MARMITERO			35.50	6.25
OPERADOR DE AUTOCLAVE			35.50	7.56
M. CERRADORA				6.25
CONTROL FILETE			31.00	5.50
CONTROL DE PESOS Y LIQ. GOB.			35.50	5.50
RECEPCION Y SANEAMIENTO			35.50	5.50
CONTROL CIERRES			35.50	5.50
CONTROL EMPAQUE			35.50	5.50
				1,491.84

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 19:

En la figura N° 19 se visualiza el costo de la mano de obra de los jornaleros y operadores por las horas laboradas para la producción de filete de caballa, ascendiendo a S/ 10, 306.15.

CUADRO N° 20: Costos indirectos de fabricación

C.- SUMINISTROS Y OTROS			S/ 49,122.94
	FACTOR	CANT. PROD.	DISTRIBUCION
SERV. ELECTRICO	0.71	4,971.87	3,548.91
MANTENIMIENTO	1.23	4,971.87	6,118.14
INTERNET	0.01	4,971.87	50.20
APROFERROL	0.13	4,971.87	645.07
DEPRECIACION	0.99	4,971.87	4,940.88
PETROLEO R-500	1.08	4,971.87	5,357.99
GLP	0.02	4,971.87	78.91
GAS NATURAL	3.33	4,971.87	16,542.66
AGUA DURA	0.61	4,971.87	3,022.98
MO INDIRECTA	0.70	4,971.87	3,485.29
MO PH		4,971.87	-
MO PC	0.34	4,971.87	1,671.40
ACIDO GRASO	-	4,971.87	-
GASOLINA	0.03	4,971.87	145.44
ALQUILER	0.71	4,971.87	3,515.06
			COSTO PRODUCCION TOTAL S/ 371,827.31
			CAJAS PRODUCIDAS 4,971.87
			COSTO POR CAJA C.P S/ 74.79
			VALOR VENTA (SIN IGV) 118.64
			UTILIDAD POR CAJA S/. 43.85

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 20:

En la figura N° 20 se visualiza los costos indirectos que han sido distribuidos de acuerdo a un factor estipulado y que varía según el mes, se visualiza que los CIF para la producción de filete de caballa ascienden a S/ 49, 122.94.

CUADRO N° 21: Materia prima

COSTO DE PRODUCCION DE CONSERVA

PRODUCTO (1):	FILETE DE JUREL EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND			T/C	3.637
SUB PRODUCTO(2):					
CANTIDAD:	14187.15 CAJAS(1) 0 CAJAS(2)				
F. PRODUCCION:	5/02/2021			USUARIO:	CMM
					S/ 723,439.24

	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO X UNIDAD	
PESCA	199,357	KG	0.68	S/. 135,562.76
	20,174	KG	0.90	S/. 18,156.60
	20,698	KG	1.65	S/. 34,151.70
	26,822	KG	1.90	S/. 50,962.31
	7,759	KG	2.00	S/. 15,517.40
ENVASES	14265.6	CAJA	22.19	S/. 316,492.77
PASTA DE TOMATE		KG		S/. -
AJINOMOTO	1.5	KG	6.00	S/. 9.00
GOMA		LT		S/. -
ACEITE VEGETAL	30031.3	LT	4.99	S/. 149,872.80
AZUCAR RUBIA		KG		S/. -
SAL YODADA	599.00	KG	0.62	S/. 371.38
TRAPO - EMPAQUE	44.8	KG	50.00	S/. 2,240.00
ETIQUETA		MILLAR		S/. -
DIOXIDO DE TITANIO		KG		S/. -
AYUDIN	8	FSCO	10.59	S/. 84.72
SAZONADOR - DOÑA GUSTA	0.7	KG	25.43	S/. 17.80

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 21:

En la figura N° 21 se visualiza toda la materia prima y los insumos necesarios para la producción de 14 187.15 cajas de filete de jurel del mes de febrero que asciende a S/ 723, 439.24.

CUADRO N° 22: Mano de obra

A.- MANO DE OBRA DIRECTA				S/ 106,223.84
	CANT.	C. UNI.		
AREA: ENCANASTILLADO	15,881.94	0.3	4,764.58	S/. 4,764.58
AREA: FILETE	69,455.58	1.00	69,455.58	S/ 69,455.58
AREA: ENVASADO	13,903.00	1.70	23,635.10	S/ 23,635.10
AREA: EMPAQUE	13,947.62	0.50	6,973.81	S/ 6,973.81
AREA: ETIQUETADO		0.50	0.00	S/ -
CODIFICADO	13,947.62	0.10	1,394.76	S/ 1,394.76

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 22:

En la figura N° 22 se presenta la mano de obra por las diferentes áreas de Encanastillado, Filete y corte, envasado, empaque, etiquetado y codificado que asciende a S/ 106, 223.84

CUADRO N° 23: Mano de obra

B.- MANO DE OBRA DIRECTA				S/ 29,040.83
JORNAL H.EXT	-	5.61	-	25,344.99
JORNAL H. NORMAL	4,608.18	5.50	25,344.99	
OPERADORES - CONTROL CALIDAD		HORAS	SUELDO/SALARIO	S/ 3,695.84
MARMITERO		99.50	6.25	621.88
OPERADOR DE AUTOCLAVE		99.50	7.56	752.47
M. CERRADORA			6.25	50.00
CONTROL FILETE		7.00	5.50	38.50
CONTROL DE PESOS Y LIQ. GOB.		103.50	5.50	569.25
RECEPCION Y SANEAMIENTO		103.50	5.50	569.25
CONTROL CIERRES		103.50	5.50	569.25
CONTROL EMPAQUE		95.50	5.50	525.25
				3,695.84

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 23:

En la figura N° 23 se presenta la mano de obra de jornaleros y operadores que ayudan a la producción de filete de jurel, consignando horas normales y horas extras en cuanto al jornal, y el costo asciende a S/ 29, 040.83

CUADRO N° 24: Costos indirectos de fabricación

C.- SUMINISTROS Y OTROS			S/ 140,171.50
FACTOR	CANT. PROD.		DISTRIBUCION
SERV. ELECTRICO	0.71	14,187	10,126.76
MANTENIMIENTO	1.23	14,187	17,458.01
INTERNET	0.01	14,187	143.25
APROFERROL	0.13	14,187	1,840.69
DEPRECIACION	0.99	14,187	14,098.72
PETROLEO R-500	1.08	14,187	15,288.94
GLP	0.02	14,187	225.16
GAS NATURAL	3.33	14,187	47,204.21
AGUA DURA	0.61	14,187	8,626.03
MO INDIRECTA	0.70	14,187	9,945.21
MO PH		14,187	-
MO PC	0.34	14,187	4,769.31
ACIDO GRASO	-	14,187	-
GASOLINA	0.03	14,187	415.01
ALQUILER	0.71	14,187	10,030.18
			COSTO PRODUCCION TOTAL S/ 998,875.40
			CAJAS PRODUCIDAS 14,187.15
			COSTO POR CAJA C.P S/ 70.41
			VALOR VENTA (SIN IGV) 118.64
			UTILIDAD POR CAJA S/. 48.23

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 24:

En la figura N° 24 se visualiza los costos indirectos que han sido distribuidos de acuerdo al factor que cambia de mes a mes, estos CIF ascienden a S/ 140, 171.50.

MARZO

CUADRO Nº 25: Materia prima

COSTO DE PRODUCCION DE CONSERVA

PRODUCTO:	FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	T/C	3,636
SUB PRODUCTO:			
CANTIDAD:	6500.48 CAJAS(1)		
F. PROD.:	MARZO		
A.- MATERIA PRIMA, INSUMOS, SUMINISTROS Y OTROS			S/ 407,804.97
	CANTIDAD		COSTO X UNIDAD
PESCA	21,750.86 KG	1.35	S/. 29,363.66
	36,720.00 KG	1.45	S/. 53,244.00
	38,830.00 KG	2.15	S/. 83,500.40
	17,976.10 KG	2.20	S/. 39,547.42
ENVASES	6,517.44 CAJA	23.09	S/. 150,478.57
PASTA DE TOMATE		KG	S/. -
AJINOMOTO	4.70 KG		S/. -
GOMA		LT	S/. -
ACEITE VEGETAL	9,770.00 LT	5.09	S/. 49,680.44
AZUCAR RUBIA		KG	S/. -
SAL YODADA	340.98 KG	0.63	S/. 215.64
TRAPO - EMPAQUE	33.00 KG	51.00	S/. 1,683.00
ETIQUETA		MILLAR	S/. -
DOÑA GUSTA	2.00 KG		S/. -
AYUDIN	8.50 FSCO	10.81	S/. 91.84

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO Nº 25:

En la figura Nº 25 se visualiza la materia prima e insumos que se utilizaron para la producción de 6500.48 cajas de filete de bonito en el mes de marzo, asciende a S/ 407, 804.97.

CUADRO Nº 26: Tercerización

B.- SERVICIO EMPLEADO POR TERCEROS			S/ 188,513.92
RUC	PROVEEDOR	FACTURA	CAJAS PRECIO TOTAL
20603582668	CMM PRODUCTS SAC	F001-251	6500.48 S/. 29.00 S/. 188,513.92
			COSTO PRODUCCION TOTAL S/ 596,318.89
			CAJAS PRODUCIDAS 6,500.48
			COSTO POR CAJA C.P S/ 91.73
			VALOR VENTA (SIN IGV) 122.88
			UTILIDAD POR CAJA S/. 31.15

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO Nº 26:

En la figura Nº 26 se visualiza que en el mes de marzo se ha tercerizado la mano y los costos indirectos que fueron facturados por el servicio de maquila que se ha realizado en la planta de conserva, asciende a S/ 188, 513.92.

CUADRO N° 27: Materia prima

COSTO DE PRODUCCION DE CONSERVA

PRODUCTO:	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND				
CANTIDAD:	2967.39 CAJAS(1)	CAJAS(2)	T/C	3.665	
F. PROD.:	MARZO				
A.- MATERIA PRIMA, INSUMOS, SUMINISTROS Y OTROS					S/ 180,495.69
	CANTIDAD		COSTO X UNIDAD		
PESCA	15,846.00	KG	1.44	S/.	22,818.24
	40,227.00	KG	1.53	S/.	61,346.18
ENVASES	2,975.47	CAJA	23.27	S/.	69,247.37
PASTA DE TOMATE		KG		S/.	-
AJINOMOTO	1.00	KG	6.00	S/.	6.00
GOMA		LT		S/.	-
ACEITE VEGETAL	5,038.00	LT	5.09	S/.	25,618.23
AZUCAR RUBIA		KG		S/.	-
SAL YODADA	169.00	KG	0.63	S/.	106.88
TRAPO - EMPAQUE	25.00	KG	51.00	S/.	1,275.00
ETIQUETA		MILLAR		S/.	-
DOÑA GUSTA	0.50	KG	25.93	S/.	12.97
AYUDIN	6.00	FSCO	10.81	S/.	64.83

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 27:

En la figura N° 27 se visualiza la materia prima e insumos que se utilizaron para la producción de 2967.39 cajas de filete de caballa en el mes de marzo, asciende a S/ 407, 804.97.

CUADRO N° 28: Tercerización

B.- SERVICIO EMPLEADO POR TERCEROS					S/ 86,054.31
RUC	PROVEEDOR	FACTURA	CAJAS	PRECIO	TOTAL
✓ 20603582668	CMM PRODUCTS SAC	F001-251	2967.39	S/. 29.00	S/.86,054.31
					COSTO PRODUCCION TOTAL
					S/ 266,550.00
					CAJAS PRODUCIDAS
					2,967.39
					COSTO POR CAJA C.P
					S/ 89.83
					VALOR VENTA (SIN IGV)
					114.41
					UTILIDAD POR CAJA
					S/. 24.58

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 28:

En la figura N° 28 se visualiza que en el mes de marzo se ha tercerizado la mano y los costos indirectos que fueron facturados por el servicio de maquila que se ha realizado en la planta de conserva, asciende a S/ 86, 054.31.

CUADRO N° 29: Materia prima

COSTO DE PRODUCCION DE CONSERVA

PRODUCTO:	FILETE DE JUREL EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND				
CANTIDAD:	3593.98 CAJAS(1)	CAJAS(2)	T/C	3.705	
F. PROD.:	MARZO				
A.- MATERIA PRIMA, INSUMOS, SUMINISTROS Y OTROS					S/ 198,059.61
	CANTIDAD		COSTO X UNIDAD		
PESCA	58,877.00	KG	0.93	S/.	54,873.36
	20,923.00	KG	0.85	S/.	17,721.78
ENVASES	3,598.00	CAJA	23.53	S/.	84,649.25
PASTA DE TOMATE		KG		S/.	-
AJINOMOTO		KG		S/.	-
GOMA		LT		S/.	-
ACEITE VEGETAL	7,737.03	LT	5.09	S/.	39,342.80
AZUCAR RUBIA		KG		S/.	-
SAL YODADA	129.00	KG	0.63	S/.	81.58
TRAPO - EMPAQUE	26.00	KG	51.00	S/.	1,326.00
ETIQUETA		MILLAR		S/.	-
DOÑA GUSTA		UND		S/.	-
AYUDIN	6.00	FSCO	10.81	S/.	64.83

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 29:

En la figura N° 29 se visualiza la materia prima e insumos que se utilizaron para la producción de 3593.98 cajas de filete de jurel en el mes de marzo, asciende a S/ 198, 059.61.

CUADRO N° 30. Tercerización

B.- SERVICIO EMPLEADO POR TERCEROS					S/ 104,225.42
RUC	PROVEEDOR	FACTURA	CAJAS	PRECIO	TOTAL
20603582668	CMM PRODUCTS SAC	F001-251	3593.98	S/. 29.00	S/. 104,225.42
					COSTO PRODUCCION TOTAL
					S/ 302,285.03
					CAJAS PRODUCIDAS
					3,593.98
					COSTO POR CAJA C.P
					S/ 84.11
					VALOR VENTA (SIN IGIV)
					122.88
					UTILIDAD POR CAJA
					S/. 38.77

Fuente: CMM Products S.A.C.

ANÁLISIS DEL CUADRO N° 30:

En la figura N° 30 se visualiza que en el mes de marzo se ha tercerizado la mano y los costos indirectos que fueron facturados por el servicio de maquila de jurel, asciende a S/ 104, 225.42.

ENTREVISTA APLICADA A LA EMPRESA CMM PRODUCTS SAC

ITEM	PREGUNTAS	ENTREVISTADO 1	ENTREVISTADO 2	ANÁLISIS
01	¿Cuál es el proceso de compra de materia prima a sus proveedores?	No se trabaja de manera muy formal, la pesca es adquirida de forma artesanal, un encargado en puerto se encarga de avisar si hay pesca, la calidad de esta misma, etc, luego informan a los trabajadores en puerto, la cantidad y precios para la adquisición. La misma empresa tiene sus cámaras frigoríficas, a veces la pesca se compra en los diferentes puertos del país.	Materia prima en base a la disponibilidad y a precios, se indaga cómo se está manejando la descarga de pesca, la materia en sus primeros días se mantiene en precio y luego comienza a bajar, los proveedores compran el pescado y lo re-venden, se cotiza entre varios vendedores, que pueden ser a empresas o personas que tienen embarcaciones.	El proceso de compra se realiza en base a la disponibilidad de la misma, los trabajadores en puerto se encargan de proporcionar información para que la empresa pueda adquirir y producir en grandes cantidades.
02	¿La empresa cuenta con un control de inventarios?	Se maneja un kardex, de la materia prima, insumos, producto terminado, se usa el método PEPS.	Existe un compromiso con las autoridades, como Intertek, emisiones de gases, la caja producida debe cubrir todos los costos que devienen de la empresa	Si, a través de un Kardex, que controla la pesca, insumo, productos terminados, empleando el método PEPS, las autoridades también velan por el cumplimiento de los estándares.
03	¿La empresa presenta alguna dificultad para adquirir y controlar la materia prima?	Mediante sistema manual el manejo es práctico, pero en ejecución es más complicado, se debe verificar la materia prima, su calidad, se revisa minuciosamente la materia prima, ya que es consumo directo para el ser humano.	Si, se presentan algunas dificultades en el control de la materia prima, por la falta de la implementación de un sistema.	Mediante el sistema manual manejado es sencillo controlar la materia prima, pero en la ejecución es más complicado por la verificación que se realiza, ya que se debe mantener la inocuidad.
	¿En el ingreso y control de los materiales se logran diferenciar los materiales directos de los materiales indirectos?	Dirijo las compras de materia prima, suministros, insumos, envases y embalajes, material directo, envases, cartones, tapas y se diferenciar los materiales directos e indirectos, como la cinta, embalajes, etc.	Si se logra diferenciar los costos directos de los indirectos.	Si se logran diferenciar los materiales directos de los indirectos.
05	¿De qué manera controlan la asistencia a sus trabajadores?	A través de cuadernos, el trabajador ingresa a planta y firma su asistencia y pone su hora de llegada.	Se realiza mediante cuaderno, se firmaba el ingreso y salida; en planta hay un supervisor que controla el tareo, las horas efectivas de trabajo	Se realiza mediante cuadernos, al ingresar el personal coloca sus datos, firma y hora de ingreso.

06	¿Todos los trabajadores están en planilla?	No, el rubro pesquero, es informal, se evalúa al trabajador por un periodo de tiempo para después hacerle su contrato y pase a formar parte de la planilla, ya que el ritmo del trabajo es fuerte y muchos trabajadores se retiran del trabajo, existe un 80% a 85% de trabajadores en planilla.	La gran mayoría no está en planilla, por costo, compromisos, no están al 100% en planilla.	No, un porcentaje aproximado del 80%-85% del total de la mano de obra está en planilla.
07	¿Pagan las horas extras a sus trabajadores?	Las horas extras se les pagan a todos los trabajadores de planta, la producción dura aproximadamente 10 horas, por lo que normalmente se pagan las 2 horas extras al 25% como estipula la ley.	Si se pagan las horas extras a los trabajadores	Si se cumple con esta obligación de parte del empleador.
08	¿Cómo calcula el costo unitario de la mano de obra?	Normalmente se rige a un cálculo de mercado, se cotiza en diferentes empresas cuánto se paga a los trabajadores y se compara, se puede mejorar o pagar igualmente.	Al sueldo básico, S/930.	Por medio de cotizaciones en otras empresas del mismo rubro, se puede mejorar o pagar igual, esto es ajustable al sueldo básico actual.
09	¿La empresa presenta alguna dificultad para controlar la mano de obra?	No se tiene un personal estable, es difícil controlar la mano de obra, por percances, el jefe de planta y producción se encarga de controlar al personal y su labor durante la jornada, pero es difícil controlar una gran masa de personas	Depende de recursos humanos, ya que ellos se encargan de ver al personal para la producción.	Es difícil controlar el personal, por la gran masa de personas que laboran, en materia de avance durante la producción, y por otro lado recursos humanos es el encargado de buscar el personal idóneo, ya que muchas veces no cumple este estándar.
10	¿Cuántas maquinarias dispone para la elaboración de las conservas de pescado y en qué procesos las emplea?	Recepción de pesca, aquí están los estibadores, bajan las cubetas con pescado; luego se encanastilla (toda la pesca recepcionada se coloca en canastillas que albergan 20 kg aprox, en cada carro caben 20 canastillas, luego pasan a los cocinadores (cabén 8 carritos para su cocido), después es el fileteado (se filetea el pescado cocido), envasado (ponen	Recepción de materia prima (balanza) peso recepcionada de la pesca, encanastillado (canastillas de acero inox) que se introducen en los cocinadores estáticos (cuenta en 2), enfriamiento, fileteado	Ambos entrevistados señalan que las maquinarias son: Cubetas, canastillas de acero inox., cocinadores estáticos, máquina cerradora, máquina de autoclave, marmita, codificador.

		el filete de pescado en lo envases) sellado(se cierran los envases con autoclaves) esterilización (se colocan los envases para su desinfección) empaque y etiquetado es en simultáneo. Maquina selladora, marmita (líquido de gobierno)		
11	¿Qué método utiliza para depreciar sus activos?	El método de depreciación es lineal.	A través de información de sunat y vida útil	Método lineal, tomando en cuenta la información de SUNAT y su vida útil.
12	¿Cómo distribuye los costos indirectos de fabricación?	La distribución se hace por producto, depende de la cantidad que se produzca durante el día. Se realiza el cálculo de factores al mes, por caja producida, sumar costos indirectos del mes anterior y lo divido entre las cajas producidas, ese factor se utiliza en el mes a costear.	Se lleva a cabo a través de un factor sobre las unidades producidas en el mes	A través de un factor, calculando los costos del mes anterior entre las unidades producidas en el mes. Este factor varía de mes a mes
13	¿Cómo se controla la materia prima durante la producción?	Control de materia prima: el área de producción en planta se encarga de prever la calidad de la pesca, implementando hielo para su duración si es que la producción anterior aún no concluye	El control de materia prima se realiza por medio de supervisores, que están constantemente en planta.	Se controla a través del área de producción, y los organismos responsables de la inocuidad de los alimentos como Intertek, PRODUCE, etc.
14	¿Qué elementos toma en cuenta para determinar el precio de venta?	El costo influye en el precio de venta, me encargo de calcular el costo del producto y mediante análisis de gerencia añaden el margen de ganancia, también se realiza cotización del precio en el mercado.	El precio de venta se calcula en base a inversiones, bajo un estándar de mercado, demanda(puede ofrecer un precio mayor al estándar), Qali Warma (ellos ponen el precio)	Se toma en cuenta el costo de la producción, los precios de mercado, Qali Warma, el margen de ganancia.
15	¿Cuál es el margen de utilidad?	Normalmente oscila entre el 25 y 30%	Margen de utilidad: 16% a 60%	Normalmente el margen que se maneja oscila entre el 25 y 30%.
16	¿En base a qué determina su precio unitario?	En base al precio de venta de la competencia y a la producción se obtiene el costo de venta más el margen de utilidad deseado.	Para un lote producido, materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, factores que la empresa tiene bajo una estadística, costo total entre lote, da el costo unitario.	Se toma en cuenta la producción, el margen de utilidad y el precio de venta de la competencia.

ANÁLISIS DOCUMENTAL

REGISTRADORES: Ramos Quezada Jhan Pool y Velaochaga Fernández Junior Juan Carlos

LUGAR: CMM Products S.A.C.

HORA DE INICIO: 3:30 PM

HORA DE TÉRMINO: 5:30 PM

CATEGORÍAS	OBSERVACIÓN
Orden de producción	No, no se maneja este tipo de formato en la empresa.
Cotización de insumos	Se cotiza con diferentes proveedores, pero esos documentos no se archivan, ya que se realizan de manera verbal.
Orden de compra	No se manejan órdenes de compra para la materia prima, pero si para la compra de materiales e insumos auxiliares.
Control de Asistencia	Se maneja un formato de control de asistencia, que registra nombres de los trabajadores, hora de ingreso y salida, y firma
Planilla de remuneración	Se manejan dos formatos de planilla, uno para el personal administrativo y otro formato, más complejo, para el cálculo de remuneraciones del personal de producción.
Boleta de pago	Sí, es entregado a todos los trabajadores que están en planilla.
Kardex	Si se maneja un formato de Kardex para la materia prima, insumos, materiales directos, envases y producto terminado
Parte de producción	Si, se realiza después de haber concluido la producción.
Asignación de la hoja de costos	Se tiene un formato de Excel, en el cual se manejan los costos de producción.
Observaciones:	

GUÍA DE OBSERVACIÓN

El proceso de observación se llevó a cabo en la empresa CMM Products SAC, el día 17 de junio a las 3:30 PM, proporcionando fidelidad de la información brindada.

COD	OBJETIVO	SI	NO	OBSERVACIÓN
MATERIA PRIMA				
1	Cuentan con un adecuado control del recurso hidrobiológico en el proceso de adquisición de la materia prima.	X		
2	Se diferencian los materiales directos e indirectos.		X	Dentro de la materia prima se consignan los envases e insumos.
3	La empresa cuenta con formatos de orden de compra para adquirir la materia prima e insumos.		X	Solo cuentan con órdenes de compra para los insumos y materiales auxiliares.
4	La empresa cuenta con un especialista, encargado de supervisar el ingreso y las condiciones de la materia prima en la planta.	X		
5	La empresa controla el movimiento de su materia prima y stock a través de un Kardex.	X		
MANO DE OBRA				
6	Existe un adecuado control del trabajo responsable de la mano de obra en producción.		X	La masa de personas es amplia, es difícil controlar la labor de todos.
7	La empresa cuenta con un sistema de control de asistencia.	X		
8	La empresa tiene formalizado a todos sus trabajadores en planilla.		X	No, solo un 80 a 85% está en planilla.
9	La empresa controla las horas extras de los trabajadores.	X		
10	Existe un adecuado control y cálculo de las remuneraciones, considerando todos los beneficios de ley.	X		
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
11	Diferencian los costos indirectos de fabricación.	X		
12	Existe un adecuado control en la distribución de los costos indirectos de fabricación.	X		
13	Asignan correctamente los costos indirectos de fabricación a cada departamento.		X	Lo asignan de acuerdo a la producción y no por departamentos.
14	Se deprecian correctamente los activos fijos de producción en la empresa.	X		
15	Las horas laborales de la mano de obra indirecta se distribuyen correctamente a los departamentos de producción.	X		

Objetivo 2: Analizar cómo se vienen asignando los precios de las conservas de pescado en la empresa CMM Products S.A.C.

ENERO

COSTEO CON EL MÉTODO DE EMPRESA CMM PRODUCTS S.A.C.			
CONCEPTOS	FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	FILETE DE JUREL EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND
PERIODO	ENERO	ENERO	ENERO
COSTO TOTAL MATERIA DIRECTO E INDIRECTO	302,064.23	61,147.19	42,509.87
COSTO TOTAL MANO DE OBRA	38,339.62	8,492.03	5,523.78
COSTO TOTAL COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	30,725.15	5,886.10	3,797.27
TOTAL COSTOS	371,129.00	75,525.32	51,830.92
TOTAL COSTO	371129.00	75525.32	51830.92
Nº CAJAS	4604	882	569
COSTO UNITARIO X CAJA PRODUCIDA	80.61	85.63	91.09
VALOR VENTA	122.88	118.64	118.62
MARGEN DE GANANCIA	42.27	33.01	27.53

FEBRERO

COSTEO CON EL MÉTODO DE EMPRESA CMM PRODUCTS S.A.C.

CONCEPTOS	FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	FILETE DE JUREL EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND
PERIODO	FEBRERO	FEBRERO	FEBRERO
COSTO TOTAL MATERIA DIRECTO E INDIRECTO	911,504.71	275,578.59	723,439.24
COSTO TOTAL MANO DE OBRA	108,044.66	47,125.79	135,264.67
COSTO TOTAL COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	130,466.32	49,122.94	140,171.50

TOTAL COSTOS	1,150,015.69	371,827.32	998,875.41
TOTAL COSTO	1150015.69	371827.32	998875.41
Nº CAJAS	12759.43	4971.87	14187.15
COSTO UNITARIO X CAJA PRODUCIDA	90.13	74.79	70.41
VALOR VENTA	122.88	118.64	114.45
MARGEN DE GANANCIA	32.75	43.85	44.04

MARZO

COSTEO CON EL MÉTODO DE EMPRESA CMM PRODUCTS S.A.C.

CONCEPTOS	FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	FILETE DE JUREL EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND
PERIODO	MARZO	MARZO	MARZO
COSTO TOTAL MATERIA DIRECTO E INDIRECTO	407,804.97	180,495.69	198,059.61
COSTO TOTAL MANO DE OBRA			
COSTO TOTAL COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	188,513.92	86,054.31	104,225.42
TOTAL COSTOS	596,318.89	266,550.00	302,285.03
TOTAL COSTO	596318.89	266550.00	302285.03
Nº CAJAS	6500.48	2967.39	3593.98
COSTO UNITARIO X CAJA PRODUCIDA	91.73	89.83	84.11
VALOR VENTA	122.88	118.64	122.88
MARGEN DE GANANCIA	31.15	28.81	38.77

ANÁLISIS DE LA ASIGNACIÓN DE PRECIOS:

La empresa CMM Products SAC asigna sus precios en base a la competencia y a un margen establecido del 30% del costo unitario que siempre quieren ganar, además toman en cuenta el precio de mercado para no asignar un precio que les perjudique.

V. DISCUSIÓN

La presente tesis tiene por objetivo general, determinar el sistema de costos por procesos para las conservas de pescado de la empresa CMM Products SAC, Nuevo Chimbote - 2021. Por lo tanto, los resultados obtenidos de la aplicación de los instrumentos en el manejo actual de los costos de la empresa se discutieron detallados de la siguiente manera:

Los costos representan las salidas de dinero realizadas por la empresa para producir un bien o un servicio con la finalidad de obtener una ganancia futura. Como lo afirma Arredondo (2015), mencionando que los costos representan el sacrificio incurrido para producir un bien o un servicio con el propósito de obtener una ganancia futura (p. 8).

En ese sentido, una correcta gestión y control de los costos y gastos, son clave para el manejo exitoso de la organización. La cual incurre para la realización de sus actividades, en ese sentido, el estudio realizado en la empresa CMM Products SAC muestra que no se está llevando un control eficaz de los costos, de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, además que los gastos administrativos no están siendo considerados en el cálculo del costo total. Por otra parte, Calderón (2019) señala que en la empresa exportadora de Mariscos Exportmarsa S.A. no cuenta con un control adecuado de costos, desconociendo la rentabilidad que esta genera.

La empresa en estudio, presenta dificultades en el control de la materia prima, pues para la empresa es complicado verificar el volumen de pesca que ingresa y la inocuidad que debe mantener, asimismo no se están identificando los materiales directos de los indirectos, ya que estos últimos forman parte de los costos indirectos de fabricación. En ese sentido, García (2017) afirma que la empresa pesquera Flores SAC, no cuenta con un sistema estructurado de costos, que le permita identificar y controlar eficientemente los elementos del costo que incurran en su proceso productivo. Considerando lo mencionado, la empresa tampoco cuenta con formatos de orden de compra para la materia prima, solamente para los insumos y materiales auxiliares, ni formatos de orden de producción, lo cual implica la ausencia de un formato de control para la orden de compra y producción, ya que a través de esta información se podrá obtener conocimiento de los costos de la

materia prima y de acuerdo a la pregunta realizada en la entrevista sobre, ¿En el ingreso y control de los materiales se logran diferenciar los materiales directos de los materiales indirectos? Los entrevistados (contador y el ingeniero) respondieron que si se logran diferenciar estos tipos de materiales, sin embargo, de acuerdo al costeo que realizan no se logran diferenciar los materiales directos e indirectos, pues están siendo considerados como parte de la materia prima directa.

Asimismo, en la entrevista sobre la mano de obra se observó que la empresa lleva un control de asistencia que se maneja manualmente, pero es un control poco adecuado, ya que un trabajador puede suplantar a otro generando inconvenientes al momento de calcular las horas laboradas del personal, de tal forma se observa la inexistencia de formatos de control de asistencia diaria, ya que no se puede controlar la mano de obra con precisión en el proceso de fabricación.

Por otra parte, la mano de obra, como lo menciona Chiquilinga y Vallejos(2017) está representado por el esfuerzo físico y mental del hombre para transformar la materia prima en producto terminado, pero caso de la empresa CMM Products S.A.C., no se controla, ya que solo el 85% aproximadamente está en planilla y se le reconoce sus beneficios y cargos sociales, en cambio, a los demás solo se le paga por caja chica sin sustento alguno, representando un grave problema, pues SUNAFIL (ente que vela por los trabajadores) puede interponer una fuerte multa a la empresa pesquera. Asimismo, en el análisis de la entrevista realizada acerca del control de la mano de obra, los entrevistados señalaron que existe dificultad al controlar la mano de obra, tanto por la masa y por la calidad de personal captada por recursos humanos, lo cual indica que existen problemas para contratar personal capacitado para la producción, que cumpla con las tareas asignadas de forma eficiente. Ante ello se puede decir que la empresa lleva un control ineficiente de la mano de obra en el proceso de producción.

Otro factor importante, el cual se debe tomar en cuenta son los costos indirectos de fabricación, donde se observa que la empresa CMM Products SAC no está realizando la distribución correcta y solo se considera las unidades producidas para la distribución reflejando un problema sobre los costos indirectos que no se asignan correctamente, y solo se distribuye entre los productos elaborados, sin tomar en cuenta los departamentos, como los gastos administrativos y de ventas, asimismo

no cuenta con un formato para la asignación de la hoja de costos, ya que no está bien estructurado. Por ello se omite la adecuada aplicación de un prorrateo de acuerdo a la proporción de cada área, como lo menciona Solis (2016), afirmando que la empresa pesquera artesanal José Manuel, cuantifica sus costos empíricamente, ya que no le dan importancia a los costos indirectos como el mantenimiento y la depreciación.

Por último, se propone un sistema de costos por procesos sería muy beneficioso y útil, como lo mencionan Chacón y Galía (2016) sobre la importancia de los costos por procesos, que radicar en conocer el costo real de las unidades producidas a lo largo de todos los procesos, diferenciando la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación en todos los procesos de la cadena productiva.

VI. CONCLUSIONES

Después de llevar a cabo la investigación en la empresa CMM Products SAC, se obtuvo las siguientes conclusiones:

- Se analizó los costos de producción de la empresa, en el cual se determinaron errores significativos como la carencia de formatos de orden de producción y orden de compra para el control de la producción, también se observó que no se diferencia los materiales directos de los indirectos y no cuentan con un criterio adecuado para la distribución de los costos indirectos de fabricación, ya que un factor, no es un cálculo fidedigno.
- Se determinó que el precio de venta se calcula en base al costo de producción por caja unitaria y en base al precio de venta de la competencia, tomando en cuenta el margen de ganancia que se desee obtener sin considerar los gastos administrativos y de ventas
- Se elaboró y planteó un sistema de costos por procesos para la empresa CMM Products SAC, de acuerdo al tipo de actividad que se realiza, teniendo en claro que este sistema puede mejorar el control de los elementos del costo en cada proceso de la producción, generando mejores resultados.

VII. RECOMENDACIONES

De acuerdo a los resultados obtenidos y conclusiones brindadas, en el desarrollo de esta investigación para cumplir con los objetivos planteados se formula las siguientes sugerencias:

- La empresa CMM Products SAC, debe emplear formatos o documentos para el control y diferenciación de los materiales directos e indirectos de la producción, antes, durante y después del proceso productivo, lo cual le permita un adecuado registro y distribución de los costos, para el mejor manejo de las decisiones y así, obtener mejores resultados.
- Este sistema por procesos llevado a cabo en la empresa CMM Products SAC puede mejorar el control de la producción, conociendo con mayor exactitud los costos que se incurren en la determinación de sus costos por línea de producción a fin de mejorar el margen de ganancia. Llegando a cumplir los objetivos, la empresa requiere de la participación del gerente general a fin de identificar los costos más racionales y precisos en el cálculo de los costos.
- Se sugiere que la empresa adopte el sistema de costos por procesos propuesto, ya que este mejorará el control de todas las operaciones que se realicen en la empresa, asimismo, este sistema de costos no es tan oneroso y es de fácil implementación.
- Se recomienda adoptar un sistema de registro digital que mejorará el control del ingreso del personal y facilitará el cálculo de la planilla al tener datos en tiempo real.

REFERENCIAS:

- Alonso, J., Arboleda, A., Rivera, A., Mora, D., Tarazona, R., & Ordonez, O. (diciembre de 2017). Qualitative marketing research techniques applied to consumers of fresh fruit. *Estudios Generales*, 33(145), 412-420. Recuperado de <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0123592317300700?via%3Dihub>
- Álvarez, E., & Lazo, L. (diciembre de 2017). Activity Based Costing System in Small and Medium Enterprises with Corporate Social Responsibility. *Cofin Haba*, 11(2), 46-56. Recuperado de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2073-60612017000200004&lng=es&tlng=es.
- Arias Montoya, L., Portilla, L., & Bernal Loaiza, M. (junio de 2008). Costs and Handling With the Control of Statistical Processes, With the Help of Distribution Normal. *Scientia Et Technica*, 14(38), 259-263. Recuperado el 16 de septiembre de 2020, de <https://www.redalyc.org/pdf/849/84903845.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*, 16(45), 79-84. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=84917249014>
- Arredondo, M. (2015). *Contabilidad y análisis de costos*. México: Grupo Editorial Patria. Recuperado de <https://acortar.link/POtHB>
- Bertollo, A., Da Silva Medeiros, H., & Da Silva Guimarães, L. (julio de 2015). Uma nova abordagem do Activity-Based Costing – ABC: desenvolvimento e aplicação do. *Exacta*, 13(3), 315-325. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/810/81044154003.pdf>
- Calderón, C. (2019). *Propuesta de procedimientos de costos para la empresa exportadora de Mariscos Exportmarsa S.A. (Tesis de Grado)*. Recuperado de <http://repositorio.itb.edu.ec/handle/123456789/2417>

- Carpio, F. (septiembre de 2019). Standard costs to optimize the profitability of handmade producers of cheese: PROLAC AYMARA case. *DYNA*, 86(210), 262-269. Recuperado de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0012-73532019000300262&lng=en&nrm=iso&tlng=en&fbclid=IwAR063EE2dT4Ik bUWu7R0p7-s0dDY8VrZyZLwA6DjQY0sYIDqyL8DNsjPD_E
- Chacón, P., & Galia, B. (junio de 2016). Costeo por operaciones: Aplicación para la determinación de precios para la determinación de precios justos en la industria del plástico. *Actualidad Contable Faces*, 19(32), 5-39. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=25744733002>
- Chiliquinga, M., & Vallejos, H. (2017). *Costos: Modalidad de órdenes de producción*. Ecuador: UTN - Universidad Técnica del Norte. Recuperado de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/7077/1/LIBRO%20Costos.pdf>
- Coromoto, M. (junio de 2007). Los costos del marketing. *Actualidad Contable Faces*, 10(14), 104-117. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=25701410>
- Da Silva, H., Bertollo, A., & Da Silva, L. (febrero de 2017). The use of costing methods in lean manufacturing. *Management and Production*, 24(2), 395-406. Recuperado de https://www.scielo.br/pdf/gp/v24n2/en_0104-530X-gp-0104-530X2183-16.pdf
- De Lima, F., & De Moraes, R. (septiembre de 2016). Gestion stratégique des coûts: méthode du coût petites entreprises dans Recife, PE, Brésil. *Interações (Campo Grande)*, 17(3), 528-541. Recuperado de https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1518-70122016000300528&lang=es
- Doris, P. C. (2018). *Propuesta de un sistema de contabilidad de costos por proceso como herramienta para la identificación oportuna del valor del producto terminado en la pequeña empresa constructora Santos Sánchez Gaudini, Chaclacayo, Lima, 2018*. Lima: Universidad Peruana Unión. Recuperado de <https://hdl.handle.net/20.500.12692/15777>

- Elisabeth, M. C. (2019). *Estructura del costo histórico y su incidencia en el costo de producción de la empresa Corporacion Jarvis & Vick Lee*. Perú: Universidad Señor de Sipán. Recuperado de <https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/5678/Mej%c3%ada%20Cabrera%20Elisabeht.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Fajardo, R. (Diciembre de 2019). Shortcomings and benefits in idle capacity control of Industries in Villavicencio. *Cuadernos de Administración*, 35(65), 60 - 71. Recuperado de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-46452019000300060
- Fernandes, A., & Ribeiro, D. (agosto de 2015). Direct cost of development and documentation of the nursing process. *Revista Brasileira de Enfermagem*, 68(4), 596-602. Recuperado de https://www.scielo.br/pdf/reben/v68n4/en_0034-7167-reben-68-04-0683.pdf
- 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.* (Tesis de Pregrado). Recuperado de <http://dspace.unitru.edu.pe/handle/UNITRU/9547>
- Fontana , S., Savergnini, E., Batista , M., Abbas, K., & Mucio, K. (diciembre de 2019). Competitors' cost analysis: a study with companies of the Brazilian sugarcane industry. *Contaduría y administración*, 64(2), 1 - 17. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0186-10422019000300002&lng=es&nrm=iso
- 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* (Tesis de Pregrado). Recuperado de <https://hdl.handle.net/20.500.12692/10248>
- Gomez, O. (junio de 2012). Costo, volumen, precio y utilidad: dinámica del desempeño financiero industria confecciones infantiles. *Cuadernos de Administración*, 28(47), 53-64. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=225025086005>
- Govea, K. (febrero de 2017). The costs systems in the industrial tuna companies of manta. *Quipukamayoc*, 25(48), 83-89. Recuperado de

<https://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/quipu/article/view/13998>

Hernandez, C. (diciembre de 2011). Cálculo de la relación de margen de contribución en los precios y el surgimiento de la proporción áurea en la estructura de utilidades. *Contaduría y administración*(235). Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0186-10422011000300005&lang=es

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). *Metodología de la investigación* (6a Edición ed.). México: McGraw-Hill Education. Recuperado de <https://cutt.ly/df08e4z>

Latorre, F. (julio de 2016). Estado del Arte de la Contabilidad de Costos. *Revista Publicando*, 3(8), 513 - 528. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5833423>

Leite, A., & Renaud, B. (diciembre de 2019). Production cost of autologous platelet rich plasma gel. *Revista Latino-Americana de Enfermagem*, 27. Recuperado de https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-11692019000100401&tIng=en

Lizcano, F. (2005). Guía para facilitar la correcta elaboración de proyectos de investigación en ciencias. *La colmena*(45), 98-114. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=446344894013>

Morillo, M., & Carmen, C. (Abril de 2017). Sistema de costos basado en actividades en hoteles cuatro estrellas del estado Mérida, Venezuela. *Innovar*, 27(64), 91 - 114. Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/inno/v27n64/v27n64a08.pdf>

Núñez, K., & González, J. (enero de 2019). Perfil de egreso doctoral: una propuesta desde el análisis documental y las expectativas de los doctorandos. *IE Revista de Investigación Educativa de la Rediech*, 10(18), 161-175. Recuperado de <http://www.scielo.org.mx/pdf/ierediech/v10n18/2448-8550-ierediech-10-18-161.pdf>

- Orjuela, J., Suárez, N., & Chinchilla, Y. (diciembre de 2016). Logistic Costs and Methodologies for Supply Chain Costing: a Literature Review. *Interações (Campo Grande, 17(44), 377-420*. Recuperado de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0123-14722016000200003
- Ortiz, A., Barragán, C., Gamboa, J., & Hurtado, J. (octubre de 2017). Propuesta de caso práctico para la enseñanza de la materia de Costos por Procesos. *Revista Publicando, 4(12), 642-664*. Recuperado de <https://revistapublicando.org/revista/index.php/crv/article/view/730>
- Pulido , M. (agosto de 2015). Ceremonial y protocolo: métodos y técnicas de investigación científica. *Opción, 1137-1156*. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/310/31043005061.pdf>
- Reveles, R. (2019). *Análisis de los elementos del costo* (2° ed.). México: Instituto Mexicano de Contadores Públicos. Recuperado de <https://cutt.ly/cf9bvDo>
- Rincón , C., & Villarreal, F. (2010). *Costos: Decisiones empresariales*. Bogotá: Ecoe Ediciones. Recuperado de <https://cutt.ly/4f2siuL>
- Rios, M. (junio de 2018). The cost management system influences in the smes business indicators. *International Journal of Professional Business Review, 3(1), 17-29*. Recuperado de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/5536/553658821002/553658821002.pdf>
- Rivera León, F., Capa Benítez, L., & Benítez Narváez, R. (junio de 2017). The perception of the production costs of the organic banana in Cantón Machala, Ecuador. *Gestión en el Tercer Milenio, 20(39), 45-50*. Recuperado de <https://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/administrativas/articulo/view/14145>
- Solís , A. (2016). *Propuesta de un sistema de costos por procesos para la toma de decisiones en la empresa pesquera artesanal José Manuel-2015 (Tesis de pregrado)*. Recuperado de <http://hdl.handle.net/20.500.12423/893>
- Tomalá, V. (2019). *Costo de producción y determinación de precio de venta en la empresa pesquera Santa Priscila S.A., cantón Salinas, provincia de Santa*

- Elena, año 2018 (*Tesis de Licenciatura*). Recuperado de <https://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/5194>
- Ureta, I., & Fernandez, L. (junio de 2020). Price Transmission to Small Producers. *Economía y Desarrollo*, 163(1). Recuperado de <http://ref.scielo.org/qvz5fs>
- Valderrama, Y., Colmenares, L., Colmenares, K. D., & Jaimes, R. (diciembre de 2016). Costo de la gestión laboral en el proceso productivo de una empresa manufacturera trujillana. *Actualidad Contable Faces*, 96-111. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/257/25746579006.pdf>
- Vergíu, J. (2013). La cadena de valor como herramienta de gestión para una empresa de servicios. *Industrial Data*, 16(1), 17-28. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81629469003>
- Yardin, A. (septiembre de 2002). Uma revisão da teoria geral do custo. *Revista Contabilidade & Finanças*, 13(30), 71 - 80. Recuperado de https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1519-70772002000300006&lng=es&tlng=es

ANEXOS

PROPUESTA

Objetivo N° 03: Plantear un sistema de costos por procesos para los tres productos que más rotan en la empresa.

1. DEFINICIÓN:

Es aquel mediante el cual los costos de una producción se cargan a los procesos por departamentos, ya que dicha producción es continua y uniforme y está dada en un periodo definido. Y según Ortiz, Barragán, Gamboa y Hurtado (2017) citando a Caballero (2012), es aplicado en compañías cuyo proceso productivo es continuo, habiendo varios procesos para la transformación, identificando los elementos que se presentan en cada fase, y determinando así el costo del producto (p. 645).

2. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

La propuesta de un Sistema de Costos por procesos empieza proponiendo al Sr. Miguel Domínguez Herrera, gerente general de la empresa CMM Products S.A.C., la aplicación de formatos para el control de sus costos, que le van a permitir tener información real, a tiempo y útil, para tomar sus decisiones, luego desarrollamos un Sistema de costo por procesos, el cual proporciona un conjunto de formatos que permitirán contar con un control total y permanente.

IMPLEMENTACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA EL CONTROL DE ELEMENTOS DEL COSTO

1. Materiales directos e indirectos

- **Orden de producción:** Para la emisión de una orden de compra se tendrá que conocer el volumen de producción o la cantidad de cajas de conservas que el almacén de productos terminados requiere para satisfacer a cada usuario.

ORDEN DE PRODUCCION							
SOLICITA		GERENTE GENERAL					
PERIODO		ENERO					
		100%	40%	60%			
ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD TM	RESIDUOS REAPROVECHABLES	TOTAL DE PRODUCCION	RENDIMIENTO (cjas x tm)	TOTAL CAJAS PROD.	RESPONSABLE
1	FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	74.28	29.71	44.57	103.31	4604	JEFE DE PRODUCCION
2	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	18.35	7.34	11.01	80.10	882	JEFE DE PRODUCCION
3	FILETE DE JUREL EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	11.06	4.43	6.64	85.71	569	JEFE DE PRODUCCION
TOTAL		103.69	41.48	62.22	269.12	6055.00	

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

- **Requisición de compras:** Una vez que se conoce el volumen de producción se emitirá este documento al departamento de compras para informar la necesidad de materiales y suministros.

REQUISICIÓN DE MATERIALES MENSUAL							
SOLICITA	JEFE DE PRODUCCIÓN						
PERIODO	ENERO						
PRODUCCIÓN	FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND						
COSTOS	U.M.	CANTIDAD	C.Unit. US\$	C.Unit. S/.	Costo total S/.	Costo unit. X cja. Prod.	
I. MATERIALES							
Pescado (especie bonito)	TM	2.775		2.274.12	6.310.68	1.37	
	TM	3.897		2.274.12	8.862.24	1.92	
	TM	10.524		1.620.00	17.048.88	3.70	
	TM	20.688		2.300.00	47.582.40	10.34	
	TM	20.688		1.700.00	35.169.60	7.64	
	TM	15.704		2.500.00	39.259.45	8.53	
Envases (Tapa abre fácil)	Cja	4693.90		21.29	99.933.13	21.71	
Aceite vegetal	lts.	10019.20		4.47	44.812.80	9.73	
Sal Yodada alimentaria	Kg.	200.25		0.62	124.16	0.03	
TOTAL COSTOS DIRECTOS				12,694.62	299,103.34		
II. MATERIALES INDIRECTOS							
Trapo - Empaque	Kg.	6		4.49	26.95	0.01	
etiquetas	millar	231.871		12.71	2,947.08	0.64	
SUB TOTAL				17.20	2974.03		
TOTAL COSTOS DIRECTOS				12,711.82	302,077.37		
APROBADO POR:							
RECIBIDO POR:							
FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández							

REQUISICIÓN DE MATERIALES							
SOLICITA	JEFE DE PRODUCCIÓN						
FECHA	ENERO						
PRODUCCIÓN	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND						
COSTOS	U.M.	CANTIDAD	C.Unit. US\$	C.Unit. S/.	Costo total S/.	Costo unit. X cja. Prod.	
I. MATERIALES							
Pescado (especie caballa)	TM	5.319		2,290.00	12,180.51	2.65	
	TM	13.033		1,800.00			
Envases (Tapa abre fácil)	Cja	892.050		21.29	18,989.25	4.12	
Ajinomoto	Kg.	0.37		6.80	2.52	0.00	
Aceite vegetal	lts.	1327		4.47	5,935.26	1.29	
Sal Yodada alimentaria	Kg.	38.5		0.62	23.87	0.01	
TOTAL COSTOS DIRECTOS				4,123.18	37,131.41		
II. MATERIALES INDIRECTOS							
Trapo - Empaque	Kg.	4		4.49	17.97	0.00	
etiquetas	millar	42.362		12.71	538.42	0.12	
SUB TOTAL				17.20	556.39		
TOTAL COSTOS DIRECTOS				4,140.38	37,687.79		
APROBADO POR:							
RECIBIDO POR:							
FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández							

REQUISICIÓN DE MATERIALES							
SOLICITA	JEFE DE PRODUCCIÓN						
FECHA	ENERO						
PRODUCCIÓN	FILETE DE JUREL EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND						
COSTOS	U.M.	CANTIDAD	C.Unit. US\$	C.Unit. S/.	Costo total S/.	Costo unit. X cja. Prod.	
I. MATERIALES							
Pescado (especie jurel)	TM	11.064		2,200.00	24,340.80	5.29	
Envases (Tapa abre fácil)	Cja	573.17		21.29	12,201.18	2.65	
Aceite vegetal	lts.	1254		4.47	5,608.76	1.22	
Sal Yodada alimentaria	Kg.	19		0.62	11.78	0.00	
TOTAL COSTOS DIRECTOS				2,226.38	42,162.52		
II. MATERIALES INDIRECTOS							
etiquetas	millar	27.329		12.71	347.35	0.08	
SUB TOTAL				12.71	347.35		
TOTAL COSTOS DIRECTOS				2,239.09	42,509.87		
APROBADO POR:							
RECIBIDO POR:							
FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández							

- **Orden de compra:** Después que se apruebe la requisición de compra, se emitirá la orden de compra al proveedor.

ORDEN DE COMPRA				
PROVEEDOR				
FECHA DEL PEDIDO	ENERO			
TERMINOS DE ENTREGA				
Sirvase por este medio suministrar los siguientes artículos				
MATERIALES	U.M.	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Pescado (especie bonito)	TM	2.775	2,274.12	6,310.68
	TM	3.897	2,274.12	8,862.25
	TM	10.524	1,620.00	17,048.88
	TM	20.688	2,300.00	47,582.40
	TM	20.688	1,700.00	35,169.60
	TM	15.704	2,500.00	39,259.45
Envases (Tapa abre fácil)	Cja	4693.9	21.29	99,933.13
Aceite vegetal	lts.	10019.2	4.47	44,812.80
Sal Yodada alimentaria	Kg.	200.25	0.62	124.16
Trapo - Empaque	Kg.	6	4.49	26.95
etiquetas	millar	231.871	12.71	2,947.08
			S/12,711.82	S/302,077.37
Elaborado por:			Recibido por:	
FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández				

ORDEN DE COMPRA				
PROVEEDOR				ENERO
FECHA DEL PEDIDO			FECHA DE PAGO	
TERMINOS DE ENTREGA				
Sirvase por este medio suministrar los siguientes artículos				
MATERIALES	U.M.	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Pescado (especie caballa)	TM	5.319	2,290.00	12,180.51
	TM	8.363	1,800.00	15,053.40
	TM	4.670	1,800.00	8,406.00
Envases (Tapa abre fácil)	Cja	892.05	21.29	18,989.25
Ajinomoto	Kg.	0.37	6.80	2.52
Aceite vegetal	lts.	1327	4.47	5,935.26
Sal Yodada alimentaria	Kg.	38.5	0.62	23.87
Trapo - Empaque	Kg.	4	4.49	17.97
etiquetas	millar	42.362	12.71	538.42
			S/5,940.38	S/61,147.19
Elaborado por:			Recibido por:	

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

ORDEN DE COMPRA				
PROVEEDOR				ENERO
FECHA DEL PEDIDO			FECHA DE PAGO	
TERMINOS DE ENTREGA				
Sirvase por este medio suministrar los siguientes artículos				
MATERIALES	U.M.	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Pescado (especie jurel)	TM	11.064	2,200.00	24,340.80
Envases (Tapa abre fácil)	Cja	573.17	21.29	12,201.18
Aceite vegetal	lts.	1254	4.47	5,608.76
Sal Yodada alimentaria	Kg.	19	0.62	11.78
etiquetas	millar	27.329	12.71	347.35
			S/2,239.09	S/42,509.87
Elaborado por:			Recibido por:	

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

- **Informe de recepción:** Después de realizar las compras necesarias, se elaborará el informe de recepción de todos los materiales comprados, para destinarlos por medio de vale de salida al área de producción correspondiente.

- **FILETE DE BONITO:**

INFORME DE RECEPCIÓN				
PROVEEDOR				
FECHA DEL PEDIDO			ORDEN DE COMPRA	Nº001
FECHA DE RECEPCIÓN:				
DESCRIPCIÓN	U.M.	DESCRIPCIÓN	PLACA / TRANSPORTE	CERTIFICADO / GUIA
Pescado (especie bonito)	TM	2.775		
Envases (Tapa abre fácil)	Cja	169.25		
Aceite vegetal	lts.	273		
Sal Yodada alimentaria	Kg.	6		
Trapo - Empaque	Kg.	1		
etiquetas	millar	8.041		
Elaborado por:	Autorizado por:		Recibido por:	

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

INFORME DE RECEPCIÓN				
PROVEEDOR				
FECHA DEL PEDIDO			ORDEN DE COMPRA	Nº002
FECHA DE RECEPCIÓN:				
DESCRIPCIÓN	U.M.	DESCRIPCIÓN	CÓD. / EMBARCACIÓN	CERTIFICADO / GUIA
Pescado (especie bonito)	TM	3.897		
Envases (Tapa abre fácil)	Cja	235		
Aceite vegetal	lts.	504		
Sal Yodada alimentaria	Kg.	14		
Trapo - Empaque	Kg.	1		
etiquetas	millar	11.232		
Elaborado por:	Autorizado por:		Recibido por:	

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

INFORME DE RECEPCIÓN				
PROVEEDOR				
FECHA DEL PEDIDO			ORDEN DE COMPRA	Nº003
FECHA DE RECEPCIÓN:				
DESCRIPCIÓN	U.M.	DESCRIPCIÓN	CÓD. / EMBARCACIÓN	CERTIFICADO / GUIA
Pescado (especie bonito)	TM	10.524		
Envases (Tapa abre fácil)	Cja	614.25		
Aceite vegetal	lts.	1327.8		
Sal Yodada alimentaria	Kg.	20.75		
etiquetas	millar	28.967		
Elaborado por:	Autorizado por:		Recibido por:	

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

INFORME DE RECEPCIÓN				
PROVEEDOR				
FECHA DEL PEDIDO			ORDEN DE COMPRA	Nº004
FECHA DE RECEPCIÓN:				
DESCRIPCIÓN	U.M.	DESCRIPCIÓN	CÓD. / EMBARCACIÓN	CERTIFICADO / GUIA
Pescado (especie bonito)	TM	20.688		
Envases (Tapa abre fácil)	Cja	1256.32		
Aceite vegetal	Its.	2864		
Sal Yodada alimentaria	Kg.	49.5		
Trapo - Empaque	Kg.	4		
etiquetas	millar	59.925		
Elaborado por:	Autorizado por:		Recibido por:	

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

INFORME DE RECEPCIÓN				
PROVEEDOR				
FECHA DEL PEDIDO			ORDEN DE COMPRA	Nº005
FECHA DE RECEPCIÓN:				
DESCRIPCIÓN	U.M.	DESCRIPCIÓN	CÓD. / EMBARCACIÓN	CERTIFICADO / GUIA
Pescado (especie bonito)	TM	20.688		
Envases (Tapa abre fácil)	Cja	1324.08		
Aceite vegetal	Its.	2757		
Sal Yodada alimentaria	Kg.	58.6		
etiquetas	millar	61.853		
Elaborado por:	Autorizado por:		Recibido por:	

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

INFORME DE RECEPCIÓN				
PROVEEDOR				
FECHA DEL PEDIDO			ORDEN DE COMPRA°	Nº006
FECHA DE RECEPCIÓN:				
DESCRIPCIÓN	U.M.	DESCRIPCIÓN	CÓD. / EMBARCACIÓN	CERTIFICADO / GUIA
Pescado (especie bonito)	TM	15.704		
Envases (Tapa abre fácil)	Cja	1095		
Aceite vegetal	Its.	2293.4		
Sal Yodada alimentaria	Kg.	51.4		
etiquetas	millar	61.853		
Elaborado por:	Autorizado por:		Recibido por:	

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

• **FILETE DE CABALLA:**

INFORME DE RECEPCIÓN				
PROVEEDOR				
FECHA DEL PEDIDO			ORDEN DE COMPRA N°	Nº007
FECHA DE RECEPCIÓN:				
DESCRIPCIÓN	U.M.	DESCRIPCIÓN	CÓD. / EMBARCACIÓN	CERTIFICADO / GUIA
Pescado (especie caballa)	TM	5.319		
Envases (Tapa abre fácil)	Cja	232.05		
Ajinomoto	Kg.	0.2		
Aceite vegetal	Its.	375		
Sal Yodada alimentaria	Kg.	8		
Trapo - Empaque	Kg.	2		
etiquetas	millar	11.04		
Elaborado por:	Autorizado por:		Recibido por:	

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

INFORME DE RECEPCIÓN				
PROVEEDOR				
FECHA DEL PEDIDO		ORDEN DE COMPRA N°		N°008
FECHA DE RECEPCIÓN:				
DESCRIPCIÓN	U.M.	DESCRIPCIÓN	CÓD. / EMBARCACIÓN	CERTIFICADO / GUIA
Pescado (especie caballa)	TM	8.363		
Envases (Tapa abre fácil)	Cja	425		
Aceite vegetal	Its.	610		
Sal Yodada alimentaria	Kg.	16.5		
Trapo - Empaque	Kg.	1		
etiquetas	millar	20.112		
Elaborado por:	Autorizado por:		Recibido por:	

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

INFORME DE RECEPCIÓN				
PROVEEDOR				
FECHA DEL PEDIDO		ORDEN DE COMPRA N°		N°009
FECHA DE RECEPCIÓN:				
DESCRIPCIÓN	U.M.	DESCRIPCIÓN	CÓD. / EMBARCACIÓN	CERTIFICADO / GUIA
Pescado (especie caballa)	TM	4.670		
Envases (Tapa abre fácil)	Cja	235		
Ajinomoto	Kg.	0.17		
Aceite vegetal	Its.	342		
Sal Yodada alimentaria	Kg.	14		
Trapo - Empaque	Kg.	1		
etiquetas	millar	11.21		
Elaborado por:	Autorizado por:		Recibido por:	

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

- **FILETE DE JUREL:**

INFORME DE RECEPCIÓN				
PROVEEDOR				
FECHA DEL PEDIDO		ORDEN DE COMPRA N°		N°010
FECHA DE RECEPCIÓN:				
DESCRIPCIÓN	U.M.	DESCRIPCIÓN	CÓD. / EMBARCACIÓN	CERTIFICADO / GUIA
Pescado (especie jurel)	TM	11.064		
Envases (Tapa abre fácil)	Cja	573.17		
Aceite vegetal	Its.	1254		
Sal Yodada alimentaria	Kg.	19		
etiquetas	millar	27.329		
Elaborado por:	Autorizado por:		Recibido por:	

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

2. Control de mano de obra

- **Parte diario de asistencia:** Este documento ayudará a mejorar el control de asistencia del personal y en base a ello, se realice un cálculo más exacto de las remuneraciones.

FILETE DE BONITO

PARTE DIARIO DE ASISTENCIA									
AREA:								TURNO	
HORARIO	L - V : Ingreso 8:00 am - Salida 17:30 pm							FECHA	13-Ene
	S : Ingreso 8:00 am - Salida 13:30 pm								
ITEM	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	HORA INGRESO	FIRMA	HORA SALIDA	FIRMA	HORAS EXTRAS	MOTIVO HORAS	FIRMA DEL SUPERVISOR
1	SOTILLET VARGAS, Argenis	Calderista	8:00 a. m.		12:00 a. m.		6.5		
2	VALDIVIESO OLAYA, Ronald	Almacén de Insumos y PPTT	8:00 a. m.		10:00 p. m.		4.5		
4	HUAMAN LOPEZ, Charly	Control de calidad	8:00 a. m.		7:00 p. m.		1.5		
5	ZUZUNAGA ALCANTARA, Andrea	Mantenimiento de producción	8:00 a. m.		8:30 p. m.		3.0		
6	RAMIREZ CRUZ, Joisse	C. calidad (Supervisor)	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
7	SALINAS RAMOS, Ana	C. calidad (Cierres -Saneamiento)	8:00 a. m.		8:00 p. m.		2.5		
8	REYES CAMPUSANA, Fredy	Autoclaves	8:00 a. m.		9:00 p. m.		3.5		
9	MALDONADO MEDINA, Simon	Op. De cerradoras	8:00 a. m.		8:00 p. m.		2.5		
10	ACEVEDO ASURZA, Marcos	Jefe de Aseg. Calidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
11	QUEZADA CORTEZ, Maritza	Contabilidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
12	RAMOS QUEZADA, Jhan Pool	Cajero	8:00 a. m.		5:30 p. m.				

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

PARTE DIARIO DE ASISTENCIA									
AREA:								TURNO	
HORARIO	L - V : Ingreso 8:00 am - Salida 17:30 pm							FECHA	14-Ene
	S : Ingreso 8:00 am - Salida 13:30 pm								
ITEM	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	HORA INGRESO	FIRMA	HORA SALIDA	FIRMA	HORAS EXTRAS	MOTIVO HORAS	FIRMA DEL SUPERVISOR
1	SOTILLET VARGAS, Argenis	Calderista	8:00 a. m.		12:00 a. m.		6.5		
2	VALDIVIESO OLAYA, Ronald	Almacén de Insumos y PPTT	8:00 a. m.		11:00 p. m.		5.5		
4	HUAMAN LOPEZ, Charly	Control de calidad	8:00 a. m.		8:00 p. m.		2.5		
5	ZUZUNAGA ALCANTARA, Andrea	Mantenimiento de producción	8:00 a. m.		8:30 p. m.		3.0		
6	RAMIREZ CRUZ, Joisse	C. calidad (Supervisor)	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
7	SALINAS RAMOS, Ana	C. calidad (Cierres -Saneamiento)	8:00 a. m.		8:00 p. m.		2.5		
8	REYES CAMPUSANA, Fredy	Autoclaves	8:00 a. m.		10:00 p. m.		4.5		
9	MALDONADO MEDINA, Simon	Op. De cerradoras	8:00 a. m.		9:00 p. m.		3.5		
10	ACEVEDO ASURZA, Marcos	Jefe de Aseg. Calidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
11	QUEZADA CORTEZ, Maritza	Contabilidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
12	RAMOS QUEZADA, Jhan Pool	Cajero	8:00 a. m.		5:30 p. m.				

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

PARTE DIARIO DE ASISTENCIA			
AREA:			TURNO
HORARIO	L - V : Ingreso 8:00 am - Salida 17:30 pm		
	S : Ingreso 8:00 am - Salida 13:30 pm		FECHA 16-Ene

ITEM	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	HORA INGRESO	FIRMA	HORA SALIDA	FIRMA	HORAS EXTRAS	MOTIVO HORAS	FIRMA DEL SUPERVISOR
1	SOTILLET VARGAS, Argenis	Calderista	8:00 a. m.		12:00 a. m.		6.5		
2	VALDIVIESO OLAYA, Ronald	Almacén de Insumos y PPTT	8:00 a. m.		10:00 p. m.		4.5		
4	HUAMAN LOPEZ, Charly	Control de calidad	8:00 a. m.		7:00 p. m.		1.5		
5	ZUZUNAGA ALCANTARA, Andrea	Mantenimiento de producción	8:00 a. m.		8:30 p. m.		3.0		
6	RAMIREZ CRUZ, Joisse	C. calidad (Supervisor)	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
7	SALINAS RAMOS, Ana	C. calidad (Cierres -Saneamiento)	8:00 a. m.		8:00 p. m.		2.5		
8	REYES CAMPUSANA, Fredy	Autoclaves	8:00 a. m.		9:00 p. m.		3.5		
9	MALDONADO MEDINA, Simon	Op. De cerradoras	8:00 a. m.		8:00 p. m.		2.5		
10	ACEVEDO ASURZA, Marcos	Jefe de Aseg. Calidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
11	QUEZADA CORTEZ, Maritza	Contabilidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
12	RAMOS QUEZADA, Jhan Pool	Cajero	8:00 a. m.		5:30 p. m.				

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

PARTE DIARIO DE ASISTENCIA			
AREA:			TURNO
HORARIO	L - V : Ingreso 8:00 am - Salida 17:30 pm		
	S : Ingreso 8:00 am - Salida 13:30 pm		FECHA 19-Ene

ITEM	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	HORA INGRESO	FIRMA	HORA SALIDA	FIRMA	HORAS EXTRAS	MOTIVO HORAS	FIRMA DEL SUPERVISOR
1	SOTILLET VARGAS, Argenis	Calderista	8:00 a. m.		1:00 a. m.		7.5		
2	VALDIVIESO OLAYA, Ronald	Almacén de Insumos y PPTT	8:00 a. m.		8:00 p. m.		2.5		
4	HUAMAN LOPEZ, Charly	Control de calidad	8:00 a. m.		7:00 p. m.		1.5		
5	ZUZUNAGA ALCANTARA, Andrea	Mantenimiento de producción	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
6	RAMIREZ CRUZ, Joisse	C. calidad (Supervisor)	8:00 a. m.		7:00 p. m.		1.5		
7	SALINAS RAMOS, Ana	C. calidad (Cierres -Saneamiento)	8:00 a. m.		8:00 p. m.		2.5		
8	REYES CAMPUSANA, Fredy	Autoclaves	8:00 a. m.		9:00 p. m.		3.5		
9	MALDONADO MEDINA, Simon	Op. De cerradoras	8:00 a. m.		8:00 p. m.		2.5		
10	ACEVEDO ASURZA, Marcos	Jefe de Aseg. Calidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
11	QUEZADA CORTEZ, Maritza	Contabilidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
12	RAMOS QUEZADA, Jhan Pool	Cajero	8:00 a. m.		5:30 p. m.				

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

PARTE DIARIO DE ASISTENCIA			
AREA:		TURNO	
HORARIO	L - V : Ingreso 8:00 am - Salida 17:30 pm		
	S : Ingreso 8:00 am - Salida 13:30 pm	FECHA	26-Ene

ITEM	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	HORA INGRESO	FIRMA	HORA SALIDA	FIRMA	HORAS EXTRAS	MOTIVO HORAS	FIRMA DEL SUPERVISOR
1	SOTILLET VARGAS, Argenis	Calderista	8:00 a. m.		11:00 p. m.		5.5		
2	VALDIVIESO OLAYA, Ronald	Almacén de Insumos y PPTT	8:00 a. m.		9:00 p. m.		3.5		
4	HUAMAN LOPEZ, Charly	Control de calidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
5	ZUZUNAGA ALCANTARA, Andrea	Mantenimiento de producción	8:00 a. m.		8:30 p. m.		3.0		
6	RAMIREZ CRUZ, Joisse	C. calidad (Supervisor)	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
7	SALINAS RAMOS, Ana	C. calidad (Cierres -Saneamiento)	8:00 a. m.		10:30 p. m.		5.0		
8	REYES CAMPUSANA, Fredy	Autoclaves	8:00 a. m.		9:00 p. m.		3.5		
9	MALDONADO MEDINA, Simon	Op. De cerradoras	8:00 a. m.		10:00 p. m.		4.5		
10	ACEVEDO ASURZA, Marcos	Jefe de Aseg. Calidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
11	QUEZADA CORTEZ, Maritza	Contabilidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
12	RAMOS QUEZADA, Jhan Pool	Cajero	8:00 a. m.		5:30 p. m.				

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

PARTE DIARIO DE ASISTENCIA			
AREA:		TURNO	
HORARIO	L - V : Ingreso 8:00 am - Salida 17:30 pm		
	S : Ingreso 8:00 am - Salida 13:30 pm	FECHA	30-Ene

ITEM	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	HORA INGRESO	FIRMA	HORA SALIDA	FIRMA	HORAS EXTRAS	MOTIVO HORAS	FIRMA DEL SUPERVISOR
1	SOTILLET VARGAS, Argenis	Calderista	8:00 a. m.		1:00 a. m.		7.5		
2	VALDIVIESO OLAYA, Ronald	Almacén de Insumos y PPTT	8:00 a. m.		8:00 p. m.		2.5		
4	HUAMAN LOPEZ, Charly	Control de calidad	8:00 a. m.		7:00 p. m.		1.5		
5	ZUZUNAGA ALCANTARA, Andrea	Mantenimiento de producción	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
6	RAMIREZ CRUZ, Joisse	C. calidad (Supervisor)	8:00 a. m.		7:00 p. m.		1.5		
7	SALINAS RAMOS, Ana	C. calidad (Cierres -Saneamiento)	8:00 a. m.		8:00 p. m.		2.5		
8	REYES CAMPUSANA, Fredy	Autoclaves	8:00 a. m.		9:00 p. m.		3.5		
9	MALDONADO MEDINA, Simon	Op. De cerradoras	8:00 a. m.		8:00 p. m.		2.5		
10	ACEVEDO ASURZA, Marcos	Jefe de Aseg. Calidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
11	QUEZADA CORTEZ, Maritza	Contabilidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
12	RAMOS QUEZADA, Jhan Pool	Cajero	8:00 a. m.		5:30 p. m.				

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

FILETE DE CABALLA

PARTE DIARIO DE ASISTENCIA									
AREA:								TURNO	
HORARIO	L - V : Ingreso 8:00 am - Salida 17:30 pm							FECHA	12-Ene
	S : Ingreso 8:00 am - Salida 13:30 pm								
ITEM	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	HORA INGRESO	FIRMA	HORA SALIDA	FIRMA	HORAS EXTRAS	MOTIVO HORAS	FIRMA DEL SUPERVISOR
1	SOTILLET VARGAS, Argenis	Calderista	8:00 a. m.		12:00 a. m.		6.5		
2	VALDIVIESO OLAYA, Ronald	Almacén de Insumos y PPTT	8:00 a. m.		10:00 p. m.		4.5		
4	HUAMAN LOPEZ, Charly	Control de calidad	8:00 a. m.		7:00 p. m.		1.5		
5	ZUZUNAGA ALCANTARA, Andrea	Mantenimiento de producción	8:00 a. m.		8:30 p. m.		3.0		
6	RAMIREZ CRUZ, Joisse	C. calidad (Supervisor)	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
7	SALINAS RAMOS, Ana	C. calidad (Cierres -Saneamiento)	8:00 a. m.		8:00 p. m.		2.5		
8	REYES CAMPUSANA, Fredy	Autoclaves	8:00 a. m.		9:00 p. m.		3.5		
9	MALDONADO MEDINA, Simon	Op. De cerradoras	8:00 a. m.		8:00 p. m.		2.5		
10	ACEVEDO ASURZA, Marcos	Jefe de Aseg. Calidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
11	QUEZADA CORTEZ, Maritza	Contabilidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
12	RAMOS QUEZADA, Jhan Pool	Cajero	8:00 a. m.		5:30 p. m.				

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

PARTE DIARIO DE ASISTENCIA									
AREA:								TURNO	
HORARIO	L - V : Ingreso 8:00 am - Salida 17:30 pm							FECHA	21-Ene
	S : Ingreso 8:00 am - Salida 13:30 pm								
ITEM	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	HORA INGRESO	FIRMA	HORA SALIDA	FIRMA	HORAS EXTRAS	MOTIVO HORAS	FIRMA DEL SUPERVISOR
1	SOTILLET VARGAS, Argenis	Calderista	8:00 a. m.		12:00 a. m.		6.5		
2	VALDIVIESO OLAYA, Ronald	Almacén de Insumos y PPTT	8:00 a. m.		11:00 p. m.		5.5		
4	HUAMAN LOPEZ, Charly	Control de calidad	8:00 a. m.		8:00 p. m.		2.5		
5	ZUZUNAGA ALCANTARA, Andrea	Mantenimiento de producción	8:00 a. m.		8:30 p. m.		3.0		
6	RAMIREZ CRUZ, Joisse	C. calidad (Supervisor)	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
7	SALINAS RAMOS, Ana	C. calidad (Cierres -Saneamiento)	8:00 a. m.		8:00 p. m.		2.5		
8	REYES CAMPUSANA, Fredy	Autoclaves	8:00 a. m.		10:00 p. m.		4.5		
9	MALDONADO MEDINA, Simon	Op. De cerradoras	8:00 a. m.		9:00 p. m.		3.5		
10	ACEVEDO ASURZA, Marcos	Jefe de Aseg. Calidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
11	QUEZADA CORTEZ, Maritza	Contabilidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.				
12	RAMOS QUEZADA, Jhan Pool	Cajero	8:00 a. m.		5:30 p. m.				

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

PARTE DIARIO DE ASISTENCIA										
AREA:								TURNO		
HORARIO	L - V : Ingreso 8:00 am - Salida 17:30 pm							FECHA	20-Ene	
	S : Ingreso 8:00 am - Salida 13:30 pm									
ITEM	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	HORA INGRESO	FIRMA	HORA SALIDA	FIRMA	HORAS EXTRAS	MOTIVO HORAS	FIRMA DEL SUPERVISOR	
1	SOTILLET VARGAS, Argenis	Calderista	8:00 a. m.		12:00 a. m.		6.5			
2	VALDIVIESO OLAYA, Ronald	Almacén de Insumos y PPTT	8:00 a. m.		10:00 p. m.		4.5			
4	HUAMAN LOPEZ, Charly	Control de calidad	8:00 a. m.		7:00 p. m.		1.5			
5	ZUZUNAGA ALCANTARA, Andrea	Mantenimiento de producción	8:00 a. m.		8:30 p. m.		3.0			
6	RAMIREZ CRUZ, Joisse	C. calidad (Supervisor)	8:00 a. m.		5:30 p. m.					
7	SALINAS RAMOS, Ana	C. calidad (Cierres -Saneamiento)	8:00 a. m.		8:00 p. m.		2.5			
8	REYES CAMPUSANA, Fredy	Autoclaves	8:00 a. m.		9:00 p. m.		3.5			
9	MALDONADO MEDINA, Simon	Op. De cerradoras	8:00 a. m.		8:00 p. m.		2.5			
10	ACEVEDO ASURZA, Marcos	Jefe de Aseg. Calidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.					
11	QUEZADA CORTEZ, Maritza	Contabilidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.					
12	RAMOS QUEZADA, Jhan Pool	Cajero	8:00 a. m.		5:30 p. m.					

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

FILETE DE JUREL

PARTE DIARIO DE ASISTENCIA										
AREA:								TURNO		
HORARIO	L - V : Ingreso 8:00 am - Salida 17:30 pm							FECHA	18-Ene	
	S : Ingreso 8:00 am - Salida 13:30 pm									
ITEM	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	HORA INGRESO	FIRMA	HORA SALIDA	FIRMA	HORAS EXTRAS	MOTIVO HORAS	FIRMA DEL SUPERVISOR	
1	SOTILLET VARGAS, Argenis	Calderista	8:00 a. m.		12:00 a. m.		6.5			
2	VALDIVIESO OLAYA, Ronald	Almacén de Insumos y PPTT	8:00 a. m.		11:00 p. m.		5.5			
4	HUAMAN LOPEZ, Charly	Control de calidad	8:00 a. m.		8:00 p. m.		2.5			
5	ZUZUNAGA ALCANTARA, Andrea	Mantenimiento de producción	8:00 a. m.		8:30 p. m.		3.0			
6	RAMIREZ CRUZ, Joisse	C. calidad (Supervisor)	8:00 a. m.		5:30 p. m.					
7	SALINAS RAMOS, Ana	C. calidad (Cierres -Saneamiento)	8:00 a. m.		8:00 p. m.		2.5			
8	REYES CAMPUSANA, Fredy	Autoclaves	8:00 a. m.		10:00 p. m.		4.5			
9	MALDONADO MEDINA, Simon	Op. De cerradoras	8:00 a. m.		9:00 p. m.		3.5			
10	ACEVEDO ASURZA, Marcos	Jefe de Aseg. Calidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.					
11	QUEZADA CORTEZ, Maritza	Contabilidad	8:00 a. m.		5:30 p. m.					
12	RAMOS QUEZADA, Jhan Pool	Cajero	8:00 a. m.		5:30 p. m.					

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

TOTAL HORAS EXTRAS

HORAS EXTRAS				
ITEM	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	HORAS EXTRAS (25%)	HORAS EXTRAS (35%)
1	SOTILLET VARGAS, Argenis	Calderista	20.0	46.0
2	VALDIVIESO OLAYA, Ronald	Almacén de Insumos y PPTT	20.0	23.0
3	HUAMAN LOPEZ, Charly	Control de calidad	15.0	1.5
4	ZUZUNAGA ALCANTARA, Andrea	Mantenimiento de producción	16.0	8.0
5	RAMIREZ CRUZ, Joisse	C. calidad (Supervisor)	3.0	
6	SALINAS RAMOS, Ana	C. calidad (Cierres -Saneamiento)	20.0	7.5
7	REYES CAMPUSANA, Fredy	Autoclaves	20.0	18.0
8	MALDONADO MEDINA, Simon	Op. De cerradoras	20.0	10.0
9	ACEVEDO ASURZA, Marcos	Jefe de Aseg. Calidad		
10	QUEZADA CORTEZ, Maritza	Contabilidad		
11	RAMOS QUEZADA, Jhan Pool	Cajero		

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

• **Control de mano de obra:**

CONTROL DE MANO DE OBRA

AREA FECHA		PRODUCCIÓN																
APELLIDOS Y NOMBRES	ÁREA	CANTIDAD	Costo unitario x 8 horas bruto	Costo unitario x mes horas	Horas extras al 25%	Horas extras al 35%	Horas extras al 100%	Costo subtotal (s/.) neto sin beneficios sociales	Descuentos					TOTAL DESCUENTOS	Total a pagar	ESSALUD		
									ONP 13%	COMISIÓN	PRIMA	APORTACION	ALMUERZO					
MANO DE OBRA DIRECTA																		
VALDIVIESO OLAYA, Ronald	Almacen de Insumos y PP.TT.	1	S/ 45.00	S/ 1,350.00	S/ 140.63	S/ 174.66	S/ -	S/ 1,665.28	S/ 216.49	S/ -	S/ -	S/ -	S/ 78.00	S/ 294.49	S/ 1,370.79	S/ 123.37		
SOTILLET VARGAS, Argenis	Calderista	1	S/ 48.00	S/ 1,440.00	S/ 150.00	S/ 372.60	S/ -	S/ 1,962.60	S/ -	S/ 13.35	S/ 26.50	S/ 196.26	S/ 78.00	S/ 314.10	S/ 1,648.50	S/ 148.36		
REYES CAMPUSANA, Fredy	Autoclaves	1	S/ 45.00	S/ 1,350.00	S/ 140.63	S/ 136.69	S/ -	S/ 1,627.31	S/ -	S/ 11.07	S/ 21.97	S/ 162.73	S/ 78.00	S/ 273.77	S/ 1,353.55	S/ 121.82		
MALDONADO MEDINA, Simon	Op. De cerradoras	1	S/ 45.00	S/ 1,350.00	S/ 140.63	S/ 75.94	S/ -	S/ 1,566.56	S/ -	S/ 10.65	S/ 21.15	S/ 156.66	S/ 78.00	S/ 266.46	S/ 1,300.11	S/ 117.01		
MANO DE OBRA DIRECTA													S/ 1,148.81	S/ 5,672.95	S/ 510.57			
MANO DE OBRA INDIRECTA																		
ZUZUNAGA ALCANTARA, Andrea	Mantenimiento/producción	1	S/ 40.00	S/ 1,200.00	S/ 100.00	S/ 54.00	S/ -	S/ 1,354.00	S/ 176.02	S/ -	S/ -	S/ -	S/ 78.00	S/ 254.02	S/ 1,099.98	S/ 99.00		
RAMIREZ CRUZ, Joisse	Control de Calidad (Supervisor)	1	S/ 55.00	S/ 1,300.00	S/ 25.78	S/ -	S/ -	S/ 1,325.78	S/ -	S/ 9.02	S/ 17.90	S/ 132.58	S/ 78.00	S/ 237.49	S/ 1,088.29	S/ 97.95		
SALINAS RAMOS, Ana	Control de Calidad (Cierres - Saneamiento)	1	S/ 50.00	S/ 1,250.00	S/ 156.25	S/ 63.28	S/ -	S/ 1,469.53	S/ -	S/ 9.99	S/ 19.84	S/ 146.95	S/ 78.00	S/ 254.78	S/ 1,214.75	S/ 109.33		
HUAMAN LOPEZ, Charly	Control de Calidad	1	S/ 40.00	S/ 1,300.00	S/ 93.75	S/ 10.13	S/ -	S/ 1,403.88	S/ -	S/ 9.55	S/ 18.95	S/ 140.39	S/ 78.00	S/ 246.89	S/ 1,156.99	S/ 104.13		
MANO DE OBRA INDIRECTA													S/ 993.18	S/ 4,560.01	S/ 410.40			
TOTAL MANO DE OBRA C/CONTRATO													S/ 1,148.81	S/ 10,232.95				

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

PRODUCCION	Nº CAJAS	COSTO POR CAJA PROD.	ORDEN PRODUCCIÓN	COSTO TOTAL
FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	4604	S/ 18.00	0001	S/ 82,872.00
FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	882	S/ 16.50	0002	S/ 14,553.00
FILETE DE JUREL EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	569	S/ 15.00	0003	S/ 8,535.00
M. O. DIRECTA	TOTAL COSTO SERVICE			S/ 105,960.00
	TOTAL MANO DE OBRA D. C/CONTRATO			S/ 5,672.95
M. O. INDIRECTA	TOTAL MANO DE OBRA I. C/CONTRATO			S/ 4,560.01
TOTAL M. O.				S/ 116,192.95

3. Control de costos indirectos de fabricación

DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE PRODUCCIÓN			
ITEM	PRODUCTOS	Nº CAJAS	% PRODUCCIÓN
1	FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	4604	76.0363%
2	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	882	14.5665%
3	FILETE DE JUREL EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	569	9.3972%
TOTAL PRODUCCIÓN		6055	100%

PRORRATEO COSTO DE ALMUERZOS PLANTA		
ÁREA	CANTIDAD	%
ADMINISTRATIVOS	5	29%
PRODUCCIÓN	12	71%
TOTAL PERSONAL	17	100%
COSTO UNITARIO	5.93	
COSTO TOTAL	3024.3	

TABLA DE DEPRECIACIÓN			TOTAL DEPRECIACIÓN	%
DEPRECIACIÓN MENSUAL PLANTA CONSERVA				
VALOR DEL ACTIVO	\$ 1,500,000.00	S/ 5,137,500.00	S/ 14,270.83	95.78%
VIDA UTIL (AÑOS)	30	360		
DEPRECIACIÓN MENSUAL MAQUINA CERRADORA				
VALOR DEL ACTIVO	\$ 9,000.00	S/ 29,385.00	S/ 244.88	1.64%
VIDA UTIL (AÑOS)	10	120		
DEPRECIACIÓN MENSUAL MAQUINA CODIFICADORA				
VALOR DEL ACTIVO	\$ 5,000.00	S/ 16,510.00	S/ 137.58	0.92%
VIDA UTIL (AÑOS)	10	120		
DEPRECIACIÓN MENSUAL BALANZA				
VALOR DEL ACTIVO	\$ 800.00	S/ 2,760.00	S/ 46.00	0.31%
VIDA UTIL (AÑOS)	5	60		
DEPRECIACIÓN MENSUAL COCINADOR ESTÁTICO				
VALOR DEL ACTIVO	\$ 4,000.00	S/ 14,320.00	S/ 149.17	1.00%
VIDA UTIL (AÑOS)	8	96		
DEPRECIACIÓN MENSUAL MARMITA				
VALOR DEL ACTIVO	\$ 2,000.00	S/ 7,300.00	S/ 50.69	0.34%
VIDA UTIL (AÑOS)	12	144		
			S/ 14,899.15	100%

- Hoja de costos indirectos de fabricación

INFORME DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

SOLICITA JEFE DE PRODUCCIÓN

Nº001

FECHA DE PEDIDO ENERO

CONSUMIBLES	U.M.	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	PLANTA HARINA	PLANTA CONSERVA	OTROS PRODUCTOS	3 PRODUCTOS QUE MAS ROTAN	F. DE BONITO	F. DE CABALLA	F. DE JUREL	TOTAL C.I.F.
							46.23%	53.77%	76.0363%	14.5665%	9.3972%	
Energía Eléctrica	Kw.	25,803.09		S/. 25,803.09	S/. 15,481.85	S/. 10,321.24	S/. 4,771.51	S/. 5,549.73	S/. 4,219.81	S/. 808.40	S/. 521.52	S/. 5,549.73
Agua Dura - Limpieza	m3	15,356.25	S/. 0.80	S/. 12,285.00	S/. 6,142.50	S/. 6,142.50	S/. 2,839.68	S/. 3,302.82	S/. 2,511.34	S/. 481.11	S/. 310.37	S/. 3,302.82
Petróleo R-500	Gal.	3,500.000	S/. 7.90	S/. 27,650.00	S/. 16,590.00	S/. 11,060.00	S/. 5,113.04	S/. 5,946.96	S/. 4,521.85	S/. 866.26	S/. 558.85	S/. 5,946.96
Gas Natural	S/.	35,890.00		S/. 35,890.00	S/. 21,534.00	S/. 14,356.00	S/. 6,636.78	S/. 7,719.22	S/. 5,869.41	S/. 1,124.42	S/. 725.39	S/. 7,719.22
Aproferrol	\$	4,662.00		S/. 4,662.00	S/. 2,331.00	S/. 2,331.00	S/. 1,077.62	S/. 1,253.38	S/. 953.02	S/. 182.57	S/. 117.78	S/. 1,253.38
Depreciación	S/.	14,899.15		S/. 14,899.15		S/. 14,899.15	S/. 6,887.88	S/. 8,011.27	S/. 6,091.48	S/. 1,166.96	S/. 752.84	S/. 8,011.27
Gasolina	S/.	1,057.45		S/. 1,057.45		S/. 1,057.45	S/. 488.86	S/. 568.59	S/. 432.34	S/. 82.82	S/. 53.43	S/. 568.59
Mano de Obra Indirecta	S/.	4,560.01		S/. 4,560.01		S/. 4,560.01	S/. 2,108.09	S/. 2,451.91	S/. 1,864.35	S/. 357.16	S/. 230.41	S/. 2,451.91
GLP	Balón	10.00	S/. 57.37	S/. 573.71		S/. 573.71	S/. 265.23	S/. 308.48	S/. 234.56	S/. 44.94	S/. 28.99	S/. 308.48
				TOTAL CIF					S/. 26,698.15	S/. 3,888.99	S/. 365.46	S/. 30,952.59

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

- Estado de costo de productos terminados y vendidos

ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS TERMINADOS Y VENDIDOS			
PRODUCTO	FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	CANTIDAD	4604
PRESUPUESTOS		PRECIO DE VENTA	S/112.51
PERIODO	ENERO		
INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS		S/	-
(+ Costos de productos terminados)		S/	419,415.61
PRODUCTOS TERMINADOS DISPUESTO PARA LA VENTA		S/	419,415.61
(-) Inventario Final de Procesos Terminados		S/	20,970.78
COSTOS VENTAS DEL MES		S/	398,444.83

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS TERMINADOS Y VENDIDOS			
PRODUCTO	FILETE DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	CANTIDAD	882
PRESUPUESTOS		PRECIO DE VENTA	S/115.25
PERIODO	ENERO		
INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS		S/	-
(+ Costos de productos terminados)		S/	60,590.81
PRODUCTOS TERMINADOS DISPUESTO PARA LA VENTA		S/	60,590.81
(-) Inventario Final de Procesos Terminados		S/	3,029.54
COSTOS VENTAS DEL MES		S/	57,561.27

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS TERMINADOS Y VENDIDOS			
PRODUCTO	FILETE DE JUREL EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	CANTIDAD	569
PRESUPUESTOS		PRECIO DE VENTA	S/120.04
PERIODO	ENERO		
INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS		S/	-
(+ Costos de productos terminados)		S/	42,162.52
PRODUCTOS TERMINADOS DISPUESTO PARA LA VENTA		S/	42,162.52
(-) Inventario Final de Procesos Terminados		S/	2,108.13
COSTOS VENTAS DEL MES		S/	40,054.40

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

COMPARACIÓN DEL MÉTODO DE COSTOS TRADICIONAL UTILIZADO POR LA EMPRESA PESQUERA FLORES S.A.C. CON EL SISTEMA DE COSTEO DE PROCESOS

CONCEPTOS	COSTEO CON EL MÉTODO DE EMPRESA CMM PRODUCTS S.A.C.			SISTEMA DE COSTEO DE PROCESOS			BENEFICIO O PÉRDIDA		
	F. BONITO EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	F. CABALLA EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	F. JUREL EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	F. BONITO EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	F. CABALLA EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	F. JUREL EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	F. BONITO EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	F. CABALLA EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND	F. JUREL EN ACEITE VEGETAL 1/2 LB TUNA POR 48 UND
COSTO TOTAL MATERIAL DIRECTO	S/ 302,064.23	S/ 61,147.19	S/ 42,509.87	S/ 299,090.67	S/ 60,590.81	S/ 42,162.52	S/ 2,973.56	S/ 556.38	S/ 347.35
COSTO TOTAL MANO DE OBRA	S/ 38,339.92	S/ 8,492.03	S/ 5,523.78	S/ 87,185.50	S/ 15,379.35	S/ 9,068.10	-S/ 48,845.58	-S/ 6,887.32	-S/ 3,544.32
COSTO TOTAL CIF	S/ 30,725.15	S/ 5,886.10	S/ 3,797.27	S/ 33,139.44	S/ 6,335.26	S/ 4,075.44	-S/ 2,414.29	-S/ 449.16	-S/ 278.17
TOTAL COSTOS	S/ 371,129.30	S/ 75,525.32	S/ 51,830.92	S/ 419,415.61	S/ 82,305.42	S/ 55,306.06	-S/ 48,286.31	-S/ 6,780.10	-S/ 3,475.14
TOTAL COSTO	S/ 371,129.30	S/ 75,525.32	S/ 51,830.92	S/ 419,415.61	S/ 82,305.42	S/ 55,306.06			
Nº CAJAS	4,604.00	882.00	569.00	4,604.00	882.00	569.00			
C. UNITARIO X CAJA PRODUCIDA	S/ 80.61	S/ 85.63	S/ 91.09	S/ 91.10	S/ 93.32	S/ 97.20	-S/ 10.49	-S/ 7.69	-S/ 6.11
VALOR VENTA	S/ 122.88	S/ 118.64	S/ 114.41	S/ 122.88	S/ 118.64	S/ 114.41			
MARGEN DE GANANCIA	S/ 42.27	S/ 33.01	S/ 23.32	S/ 31.78	S/ 25.32	S/ 17.21	S/ 10.49	S/ 7.69	S/ 6.11

FUENTE: Ramos Quezada Jhan Pool y Junior Velaochaga Fernández

ANEXO N°: 01

MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE LA VARIABLE

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	INDICADORES	INSTRUMENTO	ESCALA DE MEDICIÓN
COSTOS	Según Arredondo (2015), los costos representan el sacrificio incurrido para producir un bien o servicio con el propósito de obtener una ganancia presente o futura (p. 8).	El costo representa las salidas de dinero realizadas por la empresa para producir un bien o servicio con la finalidad de obtener una ganancia futura.	Consumo de Materia Prima	Ficha de Observación Guía de Análisis Documental Guía de Entrevista	Nominal
			Cálculo de Mano de Obra		
			Consumo de Costos Indirectos de Fabricación		
			Precio de Venta		

ANEXO N°02

MATRIZ DE CONSISTENCIA

TÍTULO	FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVO ESPECÍFICO	HIPÓTESIS	TIPO DE INVESTIGACIÓN	DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	POBLACIÓN Y MUESTRA	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
<p>Sistema de costos por procesos para la determinación de precios en las conservas de pescado de la empresa "CMM Products S.A.C", Nuevo Chimbote – 2021</p>	<p>¿Cómo se vienen asignando los costos para la determinación de los precios en las conservas de pescado de la empresa "CMM Products S.A.C.", Nuevo Chimbote – 2021?</p>	<p>Determinar el sistema de costo por procesos para las conservas de pescado de la empresa CMM Products S.A.C., Nuevo Chimbote – 2021</p>	<p>Analizar los costos de producción de la empresa CMM Products S.A.C., Nuevo Chimbote – 2021.</p> <p>Analizar cómo se vienen asignando los precios de las conservas de pescado en la empresa CMM Products S.A.C., Nuevo Chimbote – 2021.</p> <p>Plantear un sistema de costos por procesos para los tres productos que más rotan en la empresa CMM Products S.A.C., Nuevo Chimbote – 2021.</p>	<p>La hipótesis está dada de manera implícita.</p>	<p>Descriptiva</p>	<p>Descriptiva - Propositiva</p>	<p>Población: Constituida por toda la documentación relacionada a los costos históricos desde el inicio de actividades hasta la actualidad de la empresa pesquera CMM Products S.A.C.</p> <p>Muestra: Constituida por todos los documentos de costos del primer trimestre del año 2021, periodo enero a marzo de la empresa pesquera CMM Products S.A.C.</p>	<p>Observación - Ficha de Observación</p> <p>Análisis documental - Guía de Análisis documental</p> <p>Entrevista - Guía de entrevista</p>

ANEXO N°03

OBJETIVO N°01: ANALIZAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA “CMM PRODUCTS S.A.C”

Para analizar los costos de la empresa “CMM Products S.A.C”. Se elaboró una ficha de observación para la descripción y el análisis de la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, para poder identificar los costos que tiene la empresa, se tomó como base las teorías de los elementos del costo.

FICHA DE OBSERVACIÓN DE PRODUCCIÓN N°1

COD	OBJETIVO	SI	NO	OBSERVACIÓN
MATERIA PRIMA				
1	Cuentan con un adecuado control del recurso hidrobiológico en el proceso de adquisición de la materia prima.			
2	Se diferencian los materiales directos e indirectos.			
3	La empresa cuenta con formatos de orden de compra para adquirir la materia prima e insumos.			
4	La empresa cuenta con un especialista, encargado de supervisar el ingreso y las condiciones de la materia prima en la planta.			
5	La empresa controla el movimiento de su materia prima y stock a través de un Kardex.			
MANO DE OBRA				
6	Existe un adecuado control del trabajo responsable de la mano de obra en producción.			
7	La empresa cuenta con un sistema de control de asistencia.			
8	La empresa tiene formalizado a todos sus trabajadores en planilla.			
9	La empresa controla las horas extras de los trabajadores.			
10	Existe un adecuado control y cálculo de las remuneraciones, considerando todos los beneficios de ley.			
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
11	Diferencian los costos indirectos de fabricación.			
12	Existe un adecuado control en la distribución de los costos indirectos de fabricación.			
13	Asignan correctamente los costos indirectos de fabricación a cada departamento.			
14	Se deprecian correctamente los activos fijos de producción en la empresa.			
15	Las horas laborales de la mano de obra indirecta se distribuyen correctamente a los departamentos de producción.			

ANEXO N°04

INSTRUMENTO

ANÁLISIS DOCUMENTAL

FECHA: ____/____/____

REGISTRADORES:

- ✓ Ramos Quezada Jhan Pool
- ✓ Velaochaga Fernández Junior Juan Carlos

LUGAR:

HORA INICIO: _____ **HORA TERMINO:** _____

CATEGORÍAS	DESCRIPCIÓN
Orden de producción	
Cotización de insumos	
Orden de compra	
Control de Asistencia	
Planilla de remuneración	
Boleta de pago	
Kardex	
Parte de producción	
Asignación de la hoja de costos	
Observaciones:	

ANEXO N°05

INSTRUMENTO

GUIA DE ENTREVISTA

FECHA: ____ / ____ / ____

HORA: _____

ENTREVISTADORES:

✓ Ramos Quezada Jhan Pool

✓ Velaochaga Fernández Junior Juan Carlos

ENTREVISTADO:

• CARGO :

INTRODUCCIÓN

Buen día, somos Estudiantes de la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad César Vallejo; el propósito de esta entrevista es conocer cómo vienen asignando los costos. Por lo que le solicitamos que responda las preguntas:

INDICADOR	PREGUNTAS:
Consumo de Materia Prima	1. ¿Cuál es su proceso de compra de materia prima a sus proveedores?
	2. ¿La empresa cuenta con un control de inventarios? Especifique
	3. ¿La empresa presenta alguna dificultad para adquirir y controlar la materia prima?
	4. ¿En el ingreso y control de los materiales se logran diferenciar los materiales directos de los materiales indirectos?
Cálculo de Mano de Obra	5. ¿De qué manera controlan la asistencia a sus trabajadores?
	6. ¿Todos los trabajadores están en planilla?
	7. ¿Pagan las horas extra a sus trabajadores?
	8. ¿Cómo calcula el costo unitario de la mano de obra?
	9. ¿La empresa presenta alguna dificultad para controlar la mano de obra?
Consumo de Costos Indirectos de Fabricación	10. ¿Cuántas maquinarias dispone para la elaboración de las conservas de pescado y en qué procesos las emplea?
	11. ¿Qué método utiliza para depreciar sus activos?
	12. ¿Cómo distribuye los costos indirectos de fabricación?
	13. ¿Cómo se controla la materia prima durante la producción?
Precio de Venta	14. ¿Qué elementos toma en cuenta para determinar el precio de venta?
	15. ¿Cuál es el margen de utilidad?
	16. ¿En base a que determina su precio unitario?

MATRIZ DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

VARIABLE	INDICADOR	ITEM	CRITERIOS DE EVALUACIÓN						OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES		
			S I	N O	Relación entre la variable y dimensión		Relación entre la dimensión y el indicador			Relación entre el indicador y los ítems	
					SI	NO	SI	NO		SI	NO
COSTOS	Consumo de materia prima	1. ¿Cuál es su proceso de compra de materia prima a sus proveedores?									
		2. ¿La empresa cuenta con un control de inventarios? Especifique									
		3. ¿La empresa presenta alguna dificultad para adquirir y controlar la materia prima?									
		4. ¿En el ingreso y control de los materiales se logran diferenciar los materiales directos de los materiales indirectos?									
	Cálculo de Mano Obra	5. ¿De qué manera controlan la asistencia a sus trabajadores?									
		6. ¿Todos los trabajadores están en planilla?									
		7. ¿Pagan las horas extra a sus trabajadores?									
		8. ¿Cómo calcula el costo unitario de la mano de obra?									
		9. ¿La empresa presenta alguna dificultad para controlar la mano de obra?									
	Consumo de Costos Indirectos de Fabricación	10. ¿Cuántas maquinarias dispone para la elaboración de las conservas de pescado y en qué procesos las emplea?									
		11. ¿Qué método utiliza para depreciar sus activos?									
		12. ¿Cómo distribuye los costos indirectos de fabricación?									
		13. ¿Cómo se controla la materia prima durante la producción?									
	Precio de Venta	14. ¿Qué elementos toma en cuenta para determinar el precio de venta?									
		15. ¿Cuál es el margen de utilidad?									
		16. ¿En base a que determina su precio unitario?									

Evaluado por:

Nombre y Apellidos: _____

D.N.I.: _____ Firma: _____

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, _____, titular del DNI. N° _____, de profesión _____, ejerciendo actualmente como _____, en la Institución _____.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (Ficha de Observación, Guía de Análisis Documental y Guía Entrevista), a efectos de su aplicación al personal que labora en la empresa _____.

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

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

En Chimbote, a los _____ días del mes de _____ del _____.

Firma

Evaluado por:

Nombre y Apellidos: AMPARO RAQUEL JIMENEZ DUVAL

D.N.I.: 41299986 Firma: _____

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

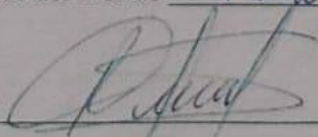
Yo, AMPARO RAQUEL JIMENEZ DUVAL, titular del DNI. N° 41299986, de profesión CONTADOR PÚBLICO, ejerciendo actualmente como AUDITOR SOCIO de FIRMA AUD., en la Institución JIMENEZ & ASOCIADOS S. CNL.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (Ficha de Observación, Guía de Análisis Documental y Guía Entrevista), a efectos de su aplicación al personal que labora en la empresa _____.

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

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

En Chimbote, a los 03 días del mes de MAYO del 2021.


Firma

Evaluado por:

Nombre y Apellidos: Carlos Leopoldo García Álvarez

D.N.I.: 19082454 Firma: _____

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

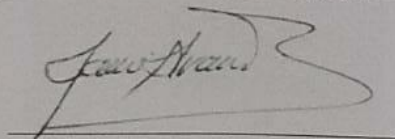
Yo, Carlos Leopoldo García Álvarez, titular del DNI. N° 19082454, de profesión Contador, ejerciendo actualmente como Docente, en la Institución U.C.V.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (Ficha de Observación, Guía de Análisis Documental y Guía Entrevista), a efectos de su aplicación al personal que labora en la empresa _____.

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 29 días del mes de abril del 2021.



Firma







UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

Declaratoria de Originalidad del Autor

Yo, VELAUCHAGA FERNANDEZ JUNIOR JUAN CARLOS estudiante de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES de la escuela profesional de CONTABILIDAD de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - CHIMBOTE, declaro bajo juramento que todos los datos e información que acompañan la Tesis titulada: "SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LA DETERMINACIÓN DE PRECIOS EN LAS CONSERVAS DE PESCADO DE LA EMPRESA CMM PRODUCTS S.A.C, NUEVO CHIMBOTE – 2021", es de mi autoría, por lo tanto, declaro que la Tesis:

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

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

Nombres y Apellidos	Firma
JUNIOR JUAN CARLOS VELAUCHAGA FERNANDEZ DNI: 70273354 ORCID 0000-0003-0168-5112	Firmado digitalmente por: JVELAUCHAGAFE el 25- 07-2021 11:07:13

Código documento Trilce: TRI - 0148063