



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

El sistema de costos y las utilidades de la empresa

PASSION & FRUIT EIRL, 2021

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Contador Público

AUTORES:

Benites Rosado, Vicente Raúl (ORCID: 0000-0002-3651-3102)

Ticona Huaman, Delma Simona (ORCID: 0000-0001-5155-8758)

ASESOR:

Mtro. CPC Toledo Martínez, Juan Daniel (ORCID: 0000-0003-2906-9469)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Finanzas

CHICLAYO- PERÚ

2022

DEDICATORIA

A mis padres Juana Rosado Martínez y Ernesto Benites Masías por la educación que me brindaron y el amor con el que me inculcaron. A mi esposa Carmen por su apoyo incondicional y a mis hijos Carlos y Gladys por ser mi más grande orgullo.

Benites, Vicente

A mis padres Leoncio Ticona y Honorata Huaman que con mucho esfuerzo hicieron posible que estudiara la carrera de Contabilidad. Y enseñarme que nunca es tarde para que los objetivos se logren. A mi familia por su ayuda en el proceso.

Ticona, Delma.

AGRADECIMIENTO

A Dios por sus bendiciones. A PASSION & FRUIT EIRL el dulce emprendimiento por su apoyo en la investigación. A la Universidad César Vallejo por permitirnos titularnos. Al CPC Juan Toledo por guiarnos en todo este camino de crear nuestra tesis. A Carolina Zea por ayudarnos en las dificultades que teníamos en el proceso y a todos los que hicieron posible lograr este sueño anhelado.

Índice de contenidos

Índice de contenidos	iv
Índice de tablas	v
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	4
III. METODOLOGÍA	10
3.1. Tipo y diseño de investigación.....	10
3.2. Variables y operacionalización:	11
3.3 Población, muestra y muestreo	12
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos:	13
3.5. Procedimientos.....	14
3.6 Método de análisis de datos	14
3.7. Aspectos éticos	15
IV. RESULTADOS.....	16
V. DISCUSIÓN.....	27
VI. CONCLUSIONES.....	31
RECOMENDACIONES.....	33
REFERENCIAS.....	35
ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

I.	TABLA 1: Hoja de Costos de una torta personalizada vegana y sin gluten de 20 porciones.....	21
II.	TABLA 2: Hoja de Materia Prima de una torta personalizada vegana y sin gluten de 20 porciones.....	23
III.	TABLA 3: Hoja de Mano de Obra de una torta personalizada vegana y sin gluten de 20 porciones.....	24
IV.	TABLA 4: Hoja de Costos Indirectos de Fabricación de una torta personalizada vegana y sin gluten de 20 porciones.....	25

RESUMEN

El objetivo general de la investigación es evaluar cómo el sistema de costos afecta en las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021.

El tipo de investigación es básica, el diseño es no experimental y el nivel es descriptivo. La variable independiente es sistema de costos cuyas dimensiones son la materia prima, donde su indicador son los insumos que se utilizan en la producción de un producto; la segunda dimensión es mano de obra, donde su indicador son las horas hombre y la tercera dimensión son los costos indirectos de fabricación con su indicador transporte, envases y servicios de agua, electricidad y gas. La variable dependiente es utilidad que tiene como dimensión los ingresos, donde su indicador es ventas y la segunda dimensión son los gastos cuyo indicador son los gastos de ventas y gastos de administración.

Está compuesta por 2 poblaciones: la primera es toda la información de la empresa PASSION & FRUIT EIRL del año 2021 y la segunda población es el personal de la empresa. La muestra estuvo conformada por los documentos que tengan relación directa con los costos y utilidad de la empresa realizados un día de producción del año 2021 y la segunda muestra fue conformada por la administradora del negocio. El muestreo fue de tipo no probabilístico por conveniencia y se usó 2 técnicas de recolección de datos: la entrevista y el análisis documental. Sus respectivos instrumentos fueron la guía de entrevista y la guía de análisis documental. Finalmente, se evaluó el sistema de costos en la utilidad de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, concluyendo que la hoja de costos tiene los 3 elementos del costo de producción: materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación. Para determinar el precio de venta, se adicionaron los gastos de venta, utilidad y el 18% de IGV. El delivery tiene un costo adicional. Las hojas de costo muestran que falta estandarizar las recetas y los envases. Los naked cakes veganos, productos de la carta, fueron los más vendidos en el año 2021.

Palabras clave: Sistema, Costos, Utilidad

ABSTRACT

The general objective of the research: Evaluation of how the cost system affects the profit of the company PASSION & FRUIT EIRL, 2021.

The type of research is basic, the design is non-experimental and the level is descriptive. The independent variable is cost system whose dimensions are the raw material, where the indicator is the inputs used in the production of a cake; the second dimension is direct labor, where the indicator is man-hours and the third dimension are indirect manufacturing costs with the indicator are transportation, packaging and water, electricity and gas services. The dependent variable is profit, whose dimension is income, where the indicator is sales, and the second dimension is expenses, whose indicator is sales expenses and administrative expenses.

It is made up of 2 populations: the first is all the information of the PASSION & FRUIT EIRL company for the year 2021 and the second population is the company's staff. The sample was made up of the documents that are directly related to the costs and profit of the company made on a production day in 2021 and the second sample was made up of the business administrator. Sampling was non-probabilistic for convenience and 2 data collection techniques were used: interview and documentary analysis. Their respective instruments were the interview guide and the documentary analysis guide. Finally, the cost system in the profit of the PASSION & FRUIT EIRL company was evaluated, concluding that the cost sheet has the 3 elements of the production cost: raw material, direct labor and indirect manufacturing costs. To determine the sale price, sales expenses, utility and 18% IGV were added. Delivery has an additional cost. The cost sheets show that there is a lack of standardization of recipes and packaging. Vegan naked cakes, products from the menu, were the best sellers in 2021.

Keywords: system, costs, profit.

1. Introducción

Las MYPES forman parte del 98.6% de las empresas en el Perú, de las cuales el 0.1% son del rubro de servicios, donde se ubican los restaurantes y pastelerías (Contreras, 2018). En la revista PQS (2020) se menciona que según ASPAN, hay cerca de 10,000 panaderías/pastelerías en el Perú y el 43 % se encuentran ubicadas en Lima. Sin embargo, hay un gran porcentaje que se declara en bancarrota. Esto puede ser ocasionado por el desconocimiento de los emprendedores de un sistema de costo, de ingresos y gastos reales de sus negocios.

En el año 2021, segundo año de pandemia, en una entrevista que realiza López (2021) a Percy Krapp señaló que las pymes no innovaron, que no hicieron uso de las tecnologías, de los medios de pagos y cobranza, servicio de delivery, entre otros, se vieron obligados a cerrar sus negocios y varios quebraron. “Son más del 20% de las MYPES que han cerrado totalmente sus puertas”. Pero también hay algunos negocios que crecieron en plena pandemia y son los que “tuvieron la capacidad de ser rápidos en los cambios y se pudieron adaptar a los momentos actuales”.

A nivel internacional, en un estudio realizado por Guerrero y Pelaez (2016) a las panificadoras artesanales del gremio en Ecuador, indicaron que los panaderos determinan sus costos por medio de la sumatoria del costo de los insumos y no consideran los costos indirectos de fabricación ni la mano de obra, por consiguiente, eso estaría ocasionando pérdidas en sus negocios.

A nivel nacional, López (2017) hizo una investigación a la Panadería BEMBIS en Nuevo Chimbote, donde los resultados fueron que si bien el personal como el maestro panadero, los ayudantes y vendedoras ayudaban al cálculo, pero no tenían una hoja contable de costos. Es decir, solo calculaban el precio por los insumos más no agregaba la utilidad de cada producto.

A nivel local, la empresa PASSION & FRUIT EIRL comenzó el año 2012 preparando tortas personalizadas a pedido para toda ocasión y de manera artesanal. En esta pandemia, los pedidos en línea de tortas aumentaron porque los clientes evitaban salir de sus hogares, por eso se empezó a brindar a sus

clientes el servicio de delivery. La empresa siempre ha estado en constantes cambios dependiendo de su público objetivo desde bocaditos y tortas hasta ahora que incorporó una carta vegana, keto y sin gluten.

La empresa PASSION & FRUIT tiene un sistema de costos con montos estimados, con respecto a la materia prima, el costo de los frutos rojos cambia constantemente y estos cambios ocasionan variaciones en las utilidades, tampoco se contempla la merma en las hojas de costo. La mano de obra es elevada porque es calificada y especializada, se paga por las horas trabajadas, con respecto al costo indirecto de fabricación, los servicios de agua, luz y gas son estimados y no se incluye los costos de indumentaria del personal, artículos de limpieza y desinfección, implementos de pastelería, transporte, depreciación entre otros. De igual manera el gasto de venta es estimado, los gastos administrativos no están determinados. Es importante determinar los costos y estandarizar las recetas y los procesos para poder fijar los precios de venta que sean atractivos y estén al alcance de los clientes. También tener utilidades para el crecimiento de la empresa.

A partir del caso de la pastelería se formuló el problema general: ¿Cómo el sistema de costos afecta en las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021? Por el lado de los problemas específicos: el primero, ¿Cómo la materia prima afecta en las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021?; el segundo, ¿Cómo la mano de obra afecta en las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021?; el tercero, ¿Cómo el costo indirecto de fabricación afecta en las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021?

Para la justificación de este trabajo en la parte teórica se evaluó las diferentes definiciones del costo, así como las características, tipos como el sistema de costeo por órdenes y la relevancia para las empresas. La justificación práctica de la presente investigación fue relevante porque muchos negocios del rubro panadería y/o pastelería no tienen conocimiento de cómo llevar un correcto control de sus costos por lo que existe la necesidad de implementar un sistema de costos por órdenes de producción para controlar sus costos, fijar el precio de venta y determinar el margen de utilidad. Por el lado de la justificación metodológica se utilizaron técnicas como las guías de entrevistas y de

documentación, las cuales fueron aplicadas al personal de la pastelería. Además, se espera que pueda ser útil para futuras investigaciones.

El objetivo general de la investigación: Evaluar cómo el sistema de costos afecta en las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021. Asimismo, los objetivos específicos: Evaluar cómo la materia prima afecta en las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021. Evaluar cómo la mano de obra afecta en las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021. Evaluar cómo el costo indirecto de fabricación afecta en las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021.

Por el lado de las hipótesis de estudio, la presente investigación no tiene hipótesis alguna; ya que, no todas las investigaciones presentan una, esto porque dependen del alcance de la investigación, en este caso será de tipo descriptivo. (Hernández, Fernández y Baptista).

I. MARCO TEÓRICO

El antecedente internacional, de investigación de Giraldo (2017) tuvo como objetivo desarrollar un sistema de información de costos para su línea de pan en la panadería y pastelería Villa Colombia en Cali. La metodología es de tipo descriptiva y de enfoque cuantitativo. Método deductivo. La técnica usada fue la entrevista, observación y análisis documental. La conclusión fue que el CIF es alto porque incluye la mano de obra indirecta en comparación con la mano de obra directa. Las tarjetas de costos que se realizaron permitieron por separado identificar los 3 elementos del costo de producción y así se determinó el costo unitario de cada producto. El flujograma ha permitido que se visualice el proceso productivo de cada producto.

Otro antecedente nacional, es el estudio de Aragón y Cáceres (2020), donde realizaron una investigación en Cusco donde su objetivo fue determinar el sistema de costos y precisar la utilidad neta de la pastelería DONA-DONY EIRL. Es de tipo básico, de enfoque cuantitativo, diseño no experimental, método descriptivo. La población fueron los 30 productos de la pastelería, la muestra fueron los 8 productos más vendidos y el gerente. El muestreo fue por conveniencia. La técnica fue la entrevista y análisis documental. Los instrumentos fueron la guía de entrevista y la ficha de registro de datos. El estudio llegó a la conclusión que su sistema de costos era empírico, no tenían registrado técnicamente sus costos, no determinaban adecuadamente su margen de utilidad neta porque no incluían en el cálculo los gastos. Por ello se establecieron los costos de producción, se redujo los gastos de la empresa para luego determinar el margen de utilidad neta correctamente de esa manera ayude a la gerencia para el desarrollo óptimo del negocio.

Ávalos (2017), en la investigación para la panadería Adela en Nepeña tiene como objetivo general la evaluación de los costos y propuesta de un sistema de costos por órdenes. El diseño es descriptivo y propositivo. La población son todos los costos desde que se inició la panadería Adela, la muestra son los análisis de dos meses del año 2017. Los instrumentos usados fueron la guía de entrevista y la observación. Se llegó a la conclusión de que desconocen las ganancias diarias y

no conocen cuánto le cuesta cada variedad de pan. Los costos son mayores que las ganancias y se propone un sistema de costos por órdenes para el control eficiente diario.

Para profundizar en el caso de la panadería BEMBIS, el estudio de López (2017), tuvo como objetivo evaluar los costos y hacer la propuesta de un sistema de costos por órdenes. El modelo fue de tipo descriptivo, el diseño descriptivo propositivo. La técnica que se utilizó fue la entrevista y la observación. Los instrumentos fueron la guía de entrevista y la guía de observación. La población son todos los costos desde que empezó sus actividades. La muestra está conformada por un día normal del año 2017. En esta investigación se llegó a la conclusión que la empresa no tenía una estructura de costos adecuada para la parte productiva, asimismo, tenía costos unitarios elevados dejando un margen muy pequeño de ganancia como utilidad. Se propuso un sistema de costos por órdenes de producción, hojas de costos y hojas de requisición para que lo lleven de forma computarizada o manual.

Otro caso de una panadería peruana, es el estudio de la empresa “Panificadora San Juan”, ubicada en la ciudad de Casma, en el departamento de Áncash, realizado por Rosales (2021). El objetivo de esta investigación fue evaluar los costos de la empresa, es de tipo descriptivo, diseño no experimental, enfoque cuantitativo, estadística aplicada, diseño no experimental. Las técnicas fueron la observación y la entrevista. Los instrumentos fueron la guía de entrevistas y la guía de observación. La población fueron documentos administrativos y operativos, el personal de la empresa y la muestra la información de costos del año 2021, el maestro panadero, un ayudante y el representante legal. El muestreo fue no probabilístico por conveniencia. Finalmente, se llegó a la conclusión que no tenía un adecuado costeo de producción y eso no permitía que el costo de sus productos sea real, no identificaba la mano de obra directa y sus trabajadores no están en planilla, carecían de beneficios sociales y tampoco tienen un seguro complementario de riesgo contra accidentes, tampoco considera los costos indirectos de fabricación. Por eso se hizo la propuesta para determinar el costo de producción, el margen de ganancia para que identifiquen y calculen la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

A partir de los antecedentes mostrados, se observa que existen diversas

panaderías y pastelerías que no realizan un adecuado costeo de sus productos. Además, se evalúa el costo de producción y precios por producto para poder saber la rentabilidad del negocio. Por lo que, para el presente estudio se explica la relevancia de la variable costos y su repercusión en la variable utilidad.

Para la variable costos, Ramírez, García y Pantoja (2010), indican que los elementos involucrados en los costos son: Primero la materia prima, segundo la mano de obra directa y tercero los costos indirectos. Con respecto a la materia prima, Ramírez et. al. Indica que son aquellos componentes usados en la elaboración del producto y cuando pasa el proceso de transformación procede a mezclarse y ya no se identifican, a diferencia de materiales directos que se pueden identificar a simple vista. Sobre la mano de obra viene a ser el salario del trabajador que interviene en la elaboración del producto. En cuanto a los costos indirectos son los requerimientos necesarios en el proceso de fabricación.

Lalangui et al. (2018) manifiestan que para las empresas el costo es el valor en dinero que resulta de la sumatoria de todos los que intervienen en la producción de un bien o servicio. También recomienda que la administración de la empresa debe tener la información de los costos de producción, valor de los inventarios, costos de venta, productos en proceso, mermas y productos terminados para que se garantice la utilidad y crecimiento del negocio.

En una entrevista de Pinto y Nieves (2017) a Sergio Cherres, mencionan que los sistemas de costos que se aplican son por diversidad de sus productos, las características y tamaño de la organización, la cultura y estructura de la empresa, y lo complejo de sus procesos productivos. También indicó que las dificultades que afrontan las organizaciones para que se implemente un sistema de costos adecuado depende de la información de calidad que tenga la empresa de manera interna.

Asimismo, los costos también pueden ser divididos por función. Colín (2020) explica que los costos de producción se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados y consta de 3 dimensiones: materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. Luego, los

costos o gastos de venta son ocasionados a la hora de vender los productos finales, por ejemplo: sueldo, comisiones de los vendedores y gastos de publicidad. Después, se tienen los costos del área administrativa; por ejemplo: sueldos del gerente, contador entre otros. Finalmente, se tienen los costos o gastos financieros que son los que se generan al obtener recursos ajenos para la empresa.

Ramírez (2008) indica que según el comportamiento los costos pueden ser: fijo, variable o mixto. Con respecto al costo fijo, es el que permanece igual a largo plazo, por ejemplo: el alquiler. Por el lado del costo variable es aquel que varía de acuerdo al aumento de la actividad por ejemplo la materia prima cambiará de acuerdo al volumen de producción y el costo mixto es aquel que se mantiene, pero al haber alguna variación en la actividad, este cambia. Por ejemplo, la luz a mayor producción mayor consumo de luz.

Según Barfield et al. (2004), el sistema de costos son procedimientos que utiliza el negocio para controlar los costos en las diferentes áreas. A corto plazo, los ingresos deben ser más que los costos y a largo plazo, permitirá a la administración de la empresa tomar decisiones para reducir los costos. En cuanto al costo de producción tiene como objetivo calcular los costos lo más exacto posible, conocer los procesos para mejorar, identificar cuál es el que genera más costos, podrá evaluar los productos o servicios, medirá el rendimiento en las diversas áreas, permitirá también el planeamiento estratégico de la empresa.

Polo (2013) agrega que el sistema de costos por producción son costos por órdenes específicas, por procesos continuos y costos por ensamblaje. Con respecto a los costos por órdenes de producción, son las que se elaboran a pedido, se le conoce al cliente y se prepara de acuerdo a los requerimientos de este, por ejemplo: las tortas personalizadas. Los costos por procesos continuos de producción se refieren a los que se producen en serie de acuerdo a las indicaciones del fabricante, el costo que se calcula en promedio y se acumulan los productos terminados. Se precede la oferta antes que la demanda, por ejemplo: una fábrica de gaseosas. Con respecto al costo por ensamblaje es aquella que sigue las indicaciones del fabricante para armar las piezas de un

producto sin hacerle transformaciones al producto por ejemplo ensamblaje de bicicletas.

Como se mencionó, los costos de producción engloban materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

Para la materia prima, Gómez (2005) indica que son los elementos en forma física que son imprescindibles para la fabricación del producto terminado. Estos pueden usarse en su forma original o también pueden pasar por un proceso de transformación para crear un producto diferente.

Con respecto a la mano de obra, Chiliquina y Vallejos (2017) define como el esfuerzo físico y mental del trabajador o la fuerza que emplea para la transformación o semi transformación de un producto. Puede ser mano de obra directa: que es la fuerza que se usa para la producción y mano de obra indirecta es la que está involucrada indirectamente en la elaboración de un producto, constituye como parte del costo indirecto de fabricación.

Finalmente, para los costos indirectos de fabricación, según Jiambalvo (2003) son los materiales indirectos, mano de obra indirecta y desembolsos necesarios para el producto del proceso productivo por ejemplo servicios, alquiler de la planta de producción y oficinas entre otros.

De manera general, con respecto a utilidad, Henderson (2004) indica que es el beneficio de una empresa o persona. Es el resultado que queda después de haber sido cubierto los costos de producción.

Asimismo, Herbert (2013) menciona que la utilidad bruta es el resultado de la venta que la empresa obtiene descontando los gastos que formaron parte de la elaboración del producto o servicio. Son las ventas menos costo de ventas sobre la utilidad operativa, Gerencie (2018) dice que está conformada por los ingresos y gastos de operación, disminuyendo los gastos e ingresos no operacionales. Estos gastos y costos tienen relación con el rubro del negocio. Son los ingresos operacionales menos los costos y gastos operacionales. Para la utilidad neta, Resendes (2019) indica que es la diferencia de la utilidad operativa descontando

los impuestos y puede ser pérdida o ganancia. Es la utilidad antes de impuesto menos impuesto a la renta menos reserva legal.

Juan David Maya (2015) indica que gasto es un costo que afecta al estado de resultados, se debe diferenciar entre costo y gasto. Por ejemplo, si compramos una maquinaria, el costo es el valor del objeto y el gasto pasará a ser la depreciación anual que se genere a partir de la adquisición. Además, García (2014) agrega que el costo está relacionado con la producción y los gastos están en función con las ventas, financiamiento y administración.

Para Lazo (2013), la hoja de costos por órdenes específicas tiene los datos siguientes: número de orden de producción, nombre del cliente, descripción del pedido que se va a producir, fecha del pedido y entrega del producto, número del pedido del cliente, costo total y unitario del producto que se solicitó y precio de venta del producto.

Martini (2013) menciona que el precio del producto es más caro cuando los clientes son pocos, un volumen mayor de venta reduce gastos y los precios.

Rodríguez (2005) enfatiza que la estandarización es importante para el crecimiento y éxito de la empresa, se debe llevar adecuadamente de acuerdo a las necesidades de los negocios.

Mora (2016) indica que el objetivo del margen de error es para cubrir el incremento de algunos insumos de la receta. En pastelería es 10%. La merma es la pérdida de peso en la materia prima en la elaboración del producto. El desperdicio puede servir para otra preparación.

Otro concepto es la merma, según Santa María y Mertens (2014), indica que es la pérdida que se tiene de los insumos utilizados en la elaboración del producto. Puede surgir en la etapa de abastecimiento, en el transporte, en el almacenamiento o en la etapa de preparación.

II. METODOLOGÍA

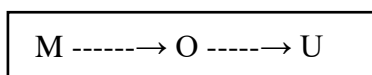
3.1 Tipo y diseño de investigación

Tipo de Investigación: El presente estudio de investigación es de tipo básico. CONCYTEC (2018) Porque se dirige a un discernimiento por medio de la comprensión de hechos principales de los fenómenos, de las relaciones de los entes o lo que se puede observar.

En este caso, se propuso la implementación de un sistema de costos por órdenes de producción, a partir de la teoría respectiva de cada variable.

Diseño de Investigación: Es de tipo no experimental. Según Hernández, Fernández y Baptista (2014) significa que no se crea alguna situación, sino que se toma el papel de observador en situaciones que ya existen, estas no fueron provocadas de manera intencional en el estudio por los investigadores. De esta manera, no se fuerzan o construyen una relación, sino que se examina la situación. Asimismo, es de tipo transversal ya que se analizan las variables en un momento específico. (Carrasco, 2019). Para esta investigación fue el año 2021.

El nivel de la investigación es descriptivo. Ponce y Pasco (2018) mencionan que el alcance descriptivo está basado en la especificación de dimensiones, propiedades y características de una situación en la organización, sin que exista alguna conexión entre ellas. Es decir, para identificar cómo se comportó el fenómeno estudiado.



Donde:

M: Pastelería PASSION & FRUIT

O: Costos de la empresa PASSION & FRUIT en Lima

U: Utilidad de la empresa PASSION & FRUIT en Lima

Con respecto al enfoque es Mixto según Hernández y Mendoza (2020) combina los métodos de la investigación cuantitativa y la cualitativa, utilizando las fortalezas y minimizando debilidades en un mismo estudio.

3.2. Variables y operacionalización

La variable independiente de la investigación es el sistema de costos.

- **Definición teórica:** Flores (2016) indica que el sistema de costos son procedimientos, técnicas contables y administrativas de la información financiera concerniente a los costos.
- **Definición operacional:** los costos consisten en la suma de valores que involucran la elaboración, transformación y venta de un producto y/o servicio. Dentro de ella se encuentran 3 dimensiones de escala nominal: materia prima, mano de obra y costo indirecto de fabricación.

Dimensión 1: Materia Prima, Gutiérrez y Mora (2017) indican que son aquellos recursos que las personas usan para que los productos sean elaborados. Tiene como **indicador** la cantidad de insumos por producto para producción.

Dimensión 2: Mano de obra, viene a ser el esfuerzo físico utilizado en el proceso productivo y puede ser mano de obra directa o indirecta. (Andia, 2012). Tiene como **indicador** las horas hombre que se necesitan para la producción de un producto.

Dimensión 3: Costo Indirecto de Fabricación, intervienen en la producción de un producto, a veces no se identifican y se le asigna con aproximaciones. (Rivero, 2015). El **indicador** es transporte, envase, embalaje, servicios de agua, electricidad y agua.

- **Escala de medición:** la escala es nominal.

Por el lado de la variable dependiente es la utilidad.

- **Definición teórica:** El autor Tituana (2019) menciona que es uno de los

resultados más relevantes del producto en las operaciones contables ya que muestra el rendimiento de una organización en su sector y el beneficio que se obtiene al final de sus operaciones.

- **Definición operacional:** es el beneficio monetario que se obtiene en la finalización del proceso de venta. Tiene dos dimensiones nominales: ingresos y gastos.

Dimensión 1: Ingresos, según Guajardo (2005), viene a ser los recursos de la venta de un producto o servicio que recibe la empresa a crédito o al contado. Su **indicador** son las ventas.

Dimensión 2: Gastos, son los pagos que realiza la empresa para cubrir el área administrativas por ejemplo comisiones por venta, sueldos administrativos. (Cuervo y Osorio, 2007). El **indicador** de la variable son los gastos de ventas y de administración.

- **Escala de medición:** la escala es nominal.

3.3 Población, muestra y muestreo

Población: Según Arias-Gómez et al. (2016), dicen que la población es la totalidad de casos que forman el referente para la selección de la muestra, además, la población debe cumplir con un conjunto de criterios predeterminados. Es importante mencionar que el término no aplica solo para seres humanos, sino que pueden ser objetos, animales, etc.

En este caso, la investigación, estuvo compuesta por 2 poblaciones. La primera, toda la información de la empresa PASSION & FRUIT EIRL del año 2021. Esto incluyó los libros de compras y ventas, órdenes de pedido, registro de envío, hojas de costos, comprobantes de gastos, registro de cotizaciones.

- **Los criterios de inclusión:** Todos los documentos que tengan un registro de las ventas que se realizaron en la empresa.
- **Los criterios de exclusión:** las cotizaciones que no se concretaron en venta.

La segunda población fue el personal de PASSION & FRUIT conformado por la

administradora, la chef que se encarga del proceso productivo, el encargado de compras a proveedores, el diseñador para la publicidad y el personal de delivery. (5 personas).

- **El criterio de inclusión:** son las personas que hayan trabajado al menos 30 horas a la semana.
- **El criterio de exclusión:** son los proveedores ya que son tercerizados, por ejemplo, las personas que elaboran los toppers, impresiones en papel de arroz.

Muestra: La primera muestra estuvo conformada por los documentos que tengan relación directa con los costos y utilidad de la empresa PASSION & FRUIT EIRL realizados un día de producción del año 2021. Por ejemplo, libro de compras y ventas, hojas de costo de cada pedido y registro de delivery. La segunda muestra fue conformada por la administradora del negocio, ya que es quién tiene mayor conocimiento de cómo se está realizando el sistema de costos.

Muestreo: Fue de tipo no probabilístico por conveniencia ya que la selección fue hecha por la facilidad de llegada a la muestra para los investigadores. (Ponce y Pasco, 2018). La cantidad muestral se seleccionó basada en la unidad de análisis, debido a que el universo muestral es muy pequeño.

Unidad de análisis: Azcona et al. (2013) mencionan que la unidad de análisis es el objeto que se ha delimitado por el autor para que se realice la investigación. De esta manera, la unidad de análisis es la muestra. Específicamente, fueron los documentos y las personas que estuvieron relacionados a los costos o tuvieron conocimiento de estos.

3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Técnicas: Para esta investigación se usaron 2 técnicas de recolección de datos: la entrevista y el análisis documental. Sus respectivos instrumentos fueron la guía de entrevista y la guía de análisis documental.

Con respecto a la técnica de entrevista, Hernández et. al. (2014) define como un proceso de comunicación entre dos personas, donde el entrevistador es quién recibe información del entrevistado. En el caso de esta investigación fue

semiestructurada, es decir, que tuvo una guía, pero el entrevistador estuvo libre de aumentar o quitar preguntas para tener más información.

La técnica de análisis documental según Hernández et. al. (2014) indican que se debe iniciar un proceso de análisis y síntesis de la información vertida en un archivo para después ser resumido momentáneamente o abreviado como conclusión.

Instrumentos: se tuvo como objetivo recolectar la información necesaria. En este caso, se aplicó para recolectar información acerca de los costos de la empresa PASSION & FRUIT EIRL. La persona entrevistada fue la administradora para conocer la realidad de la organización.

Para la entrevista se utilizó como instrumento la guía de entrevista y se aplicó para recolectar información necesaria sobre los costos de la empresa. La persona entrevistada fue la administradora que conoce la realidad de la organización. Con este instrumento se midió la variable independiente y dependiente.

Para el análisis documental se usó como instrumento la guía de análisis documental, de la recolección de información del año 2021, en documentos físicos como las hojas de costos de los productos elaborados que tiene la empresa. Con este instrumento se midió la variable independiente.

3.5 Procedimientos

Primero se realizó la elaboración de los instrumentos de recolección de datos (Ficha de registro y guía de entrevistas). Luego, se procedió a la validación de los instrumentos por expertos en herramientas cuantitativas. Seguidamente se realizó la aplicación de instrumentos para la recolección de datos, con ello se obtendrá el recojo de información para plasmarla en tablas y gráficos. A partir de toda la información recogida se hizo el análisis e interpretación de la información encontrada. Finalmente, se formuló la propuesta de mejora y con ello las conclusiones y recomendaciones para futuras investigaciones.

3.6 Método de análisis de datos

El método de análisis que se utilizó fue de tipo descriptivo para obtener la data de las variables que se analizaron en una tabla utilizando cifras, así como los

resultados de la entrevista expresados en un cuadro.

3.7 Aspectos éticos

La conducta ética es importante para cualquier tipo de investigación ya que no se debe tener intereses personales, así como también se debe respetar las individuales de las personas de estudio (González, 2002). El presente trabajo no afectó en ningún aspecto a la empresa PASSION & FRUIT EIRL, ni a su personal ya que toda la información brindada fue usada bajo un acuerdo de confidencialidad y será utilizada netamente para el desarrollo de la tesis.

Asimismo, la información recibida no fue manipulada, ni sufrió alguna alteración para el beneficio de los investigadores. Siguiendo esa línea, toda la información de otros estudios ha sido citada correctamente, para respetar la originalidad del autor y evitar que se cometa plagio. Esta investigación no alteró, ni afectó al medio ambiente.

III. RESULTADOS

A partir de los instrumentos de investigación: entrevista y análisis documental es que se expresarán los resultados obtenidos.

4.1 Resultado de la guía de entrevista de la variable independiente sistema de costo de la empresa PASSION & FRUIT

La entrevista se realizó a la Administradora de la Empresa PASSION & FRUIT EIRL

OBJETIVO GENERAL: Evaluar cómo el sistema de costos afecta en las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021.

DIMENSIÓN 1: Materia Prima

1. ¿Cómo es el proceso de compra de la materia prima?

Para la compra de materia prima, la administradora señala que cuenta con un personal que se encarga de ello. Los pedidos a los proveedores en su mayoría se realizan por WhatsApp y se hace las coordinaciones de la entrega en el domicilio donde opera la tienda virtual. Algunos insumos se tienen que ir a comprar a tiendas físicas.

Tienen un personal encargado de las compras de la materia prima. Tanto en tiendas físicas como virtuales. Los pedidos son realizados por WhatsApp y el transporte se paga adicionalmente. Las compras se realizan de acuerdo con las órdenes de pedido, pero no tiene un formato de orden de compra.

Buscan proveedores que emitan factura, ya que quieren apoyar empresas formales y porque el IGV constituye el crédito fiscal deducible del IGV de las ventas. Hay proveedores que solo emiten boletas de pago.

2. ¿Cuenta con un registro de los precios actualizados de la materia prima que adquiere para la elaboración de cada producto?

La administradora menciona que tienen una lista de precios de la materia prima que servía como base para determinar el precio de venta del producto. Indicó que en el mercado cuando subían los precios, no se actualizaba la lista y al realizar un pedido al proveedor se daban con la sorpresa de que tenían nuevos precios. También indicó que debería mejorar dicho registro.

Tienen una tabla con los costos de materia prima, pero hay insumos como los frutos rojos, utilizado en la decoración de las tortas de la carta, que cambian con frecuencia

y ocasiona variación en la utilidad. Tener un porcentaje para ese diferencial sería apropiado, de esta manera no tendrían que actualizarse cada vez que cambia de precio.

DIMENSIÓN 2: Mano de Obra

3. ¿Las horas hombre son las adecuadas para la elaboración de cada producto?

La administradora considera que si son adecuadas las horas hombre que se utiliza para la elaboración del pedido. La chef de pastelería no tiene un horario fijo de trabajo y laboral dependiendo de los pedidos que tengan cada día.

El personal de producción con que cuenta la empresa labora de acuerdo a los pedidos que tengan puede ser en la mañana, tarde, noche, fines de semana y/o feriados. Si tienen muchos pedidos se contrata a una auxiliar de pastelería para que apoye a la chef. Pero no se aceptan pedidos si la chef está enferma o de viaje hasta que se recupere o retorne.

4. ¿Cuántas horas le lleva preparar cada producto?

Con respecto a las horas hombre que se necesita para preparar los productos, la administradora indica que depende del pedido del cliente. Las tortas personalizadas demandan más tiempo hasta 8 horas en comparación a otros productos o tortas de la carta que les lleva de 2 a 3 horas.

Las horas hombre empleadas para la elaboración de los productos son diferentes. Los pedidos personalizados les lleva más tiempo hasta 8 horas porque son especiales, más complejos en comparación de los productos de la carta que le demandan 3 horas, porque son modelos ya definidos.

DIMENSIÓN 3: Costo Indirecto de Fabricación

5. ¿Cómo determina los costos indirectos de fabricación?

La administradora manifestó que los costos indirectos de fabricación no es el mismo en todos los productos. El costo va a aumentar dependiendo del modelo y especificaciones que el cliente hace para adicionar a su pedido como topper personalizado, bases de torta con un diseño especial o velas temáticas. Pero los costos indirectos de un pedido de la carta, eso ya lo tienen establecido y si varía no sería

mucho.

Los costos indirectos de fabricación son muy diferentes entre los productos personalizados y los de la carta. Las tortas personalizadas tienen más alto costo porque se suma los accesorios solicitados por el cliente y el envase es más grande. Dentro de los costos indirectos no consideran la depreciación, artículos de limpieza y desinfección, implementos de pastelería que se adquieren, indumentaria para la chef como chaquetas, mandiles, gorros, guantes, mascarillas, costo de lavandería, transporte entre otros.

6. ¿Con qué frecuencia evalúa los costos indirectos de fabricación?

Por el lado con respecto a la evaluación de los costos indirectos de fabricación, la administradora manifestó que no lo hacen con la frecuencia que deberían hacerlo.

Los costos indirectos de fabricación no se evalúan, el hacerlo permitiría ajustar aquellos que son elevados o eliminar los que no son necesarios, También se adicionaron algunos costos que no lo contemplan. Es necesario dicha evaluación para definir estrategias y tomar decisiones.

DIMENSIÓN 4: Ingresos

7. ¿Cómo considera las ventas de los productos en el año 2021?

La administradora consideró que las ventas del año 2021 subieron en comparación a los años anteriores. Sobre todo, aumentó la venta de los productos veganos y gluten free. Indicó que debido a la pandemia aumentó los negocios de pastelerías tradicionales y vieron que había un nicho desatendido de tortas veganas y gluten free y se enfocaron en esos productos donde no había mucha competencia. El año 2021 los naked cakes veganos fueron los más vendidos ya que las familias lo compartían en sus hogares. Las tortas que se vendieron eran más pequeñas, pero aumentó el número de pedidos.

Las ventas del año 2021 aumentaron si lo comparamos con otros años. La empresa reaccionó a la nueva situación de pandemia teniendo más presencia en redes sociales. Al cliente se les brindó varias opciones de pago como transferencia bancaria, yape, plim. Se enfocaron más en la línea vegana saludable y gluten free, porque era un nicho donde no había mucha competencia y creció la demanda de productos saludables. Las tortas que más se vendieron fueron pequeñas porque las celebraciones eran en casa.

A pedido de los clientes se creó el servicio de delivery.

8. ¿Considera importante realizar una evaluación de los ingresos por la venta de tortas, naked cakes, semi naked cakes y cupcakes?

Consideró la administradora que era importante la evaluación de los ingresos por ventas, ya que de esa manera podrían determinar cuál era el producto que se vendía más para lanzar promociones o cuál era el producto de menos rotación para impulsarlo con sorteos o promociones también.

La empresa tiene un registro de todas las órdenes de pedido de todos los clientes del año 2021, teniendo esa información no se evaluaron las ventas, de haberlo hecho podrían haber determinado con exactitud cuál era el producto más vendido y cuál no, para lanzar promociones, sorteos. Tampoco se supo porque no se concretó la venta con algunos clientes que solicitaron una cotización o cuáles fueron los que hicieron más de una compra.

9. ¿Cuál es el producto más vendido?

La administradora indicó que los productos más vendidos fueron los naked cakes veganos de limón con arándanos y de sabor chocolate.

El producto que más se vendió el año 2021 fueron los naked cakes veganos que se encuentran en la carta. Mencionó 2 sabores: limón con arándanos y chocolate. No precisó uno, ni tampoco el tamaño, sí era el de 6 o 10 porciones. Uno de los factores es que en el mercado no existían muchos negocios que venden tortas veganas y a la vez saludable.

10. ¿Cuál es el producto que le genera mayor utilidad?

A la pregunta de cuál era el producto que le genera mayor utilidad respondió que las tortas personalizadas porque requería de más tiempo para la elaboración, más adornos, materiales extras solicitados por el cliente y porque se le asigna un mayor margen de utilidad. Especialmente la torta sin gluten endulzada con azúcar de coco.

Las tortas personalizadas son las que tienen mayor porcentaje de utilidad 30%, porque son pedidos únicos y especiales. En comparación con los productos de la carta como los naked cakes que tienen un porcentaje del 25% de utilidad y es porque demora menos tiempo, tienen todos los insumos en stock por eso se asignó ese porcentaje

menor.

11. ¿Cómo se determina el precio de venta de sus productos?

La administradora indicó que el precio de venta lo sacaban sumando la materia prima, envases y embalaje, mano de obra, un porcentaje para los costos indirectos de fabricación, un porcentaje para los gastos ventas, un porcentaje para las utilidades y el 18% de IGV. El costo del delivery se adiciona, de acuerdo a la distancia, al precio de venta del producto.

Se determina sumando el costo de la materia prima, mano de obra, como costo indirecto de fabricación los envases, embalajes, un porcentaje del 30% del costo de la materia prima para los servicios de agua, gas, electricidad. Más 5% como gastos de venta, un porcentaje del 25 o 30% para las utilidades y al final el 18% de IGV. La empresa no compara sus precios de venta con el de la competencia que ofrece productos semejantes a los suyos. La calidad de sus productos es lo que valoran sus clientes.

DIMENSIÓN 5: Gastos

12. ¿Cómo considera los gastos de venta o administrativos en el año 2021?

La administradora indicó que al gasto de venta le asignan un 5% antes de la utilidad. A los gastos de venta le asignan el 5% del costo total de producción, por concepto de la publicidad por redes sociales como Facebook e Instagram, sorteos, tarjetas de agradecimiento, servicio de internet. Y con respecto a los gastos administrativos no se encuentra esa información.

13. ¿Con qué frecuencia evalúa los gastos de la empresa?

Manifestó la administradora que no evaluaban con frecuencia los gastos de la empresa, pero que consideraba que era importante mejorar en ese aspecto. Y también indicó que no tenía el monto de los gastos totales.

No evalúan los gastos de la empresa, eso evita ajustar y eliminar gastos innecesarios. Las mascarillas, protectores faciales, alcohol en gel, desinfectantes de ambientes, tampoco el servicio del teléfono móvil, capacitaciones, útiles y equipos de oficina no se contemplan como gastos.

4.2 Resultado del Análisis Documental de la variable dependiente Utilidad de la empresa PASSION & FRUIT EIRL

OBJETIVO GENERAL: Evaluar cómo el sistema de costos afecta en las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021.

Tabla 1

Hoja de Costos de una torta personalizada vegana y sin gluten de 20 porciones

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO
MATERIA PRIMA		
Harina sin gluten	500 gr	18.00
Polvo de hornear	14 gr	0.50
Bicarbonato	14 gr	0.50
Sal marina	5 gr	0.20
Linaza	18 gr	0.50
Azúcar de coco	270 gr	15.00
Aceite de coco	200 gr	16.00
Leche vegetal	300 ml	3.60
Jugo de limón	120 ml	3.00
Arándanos	350 gr	3.50
Cashew	600 gr	24.00
Agar agar	10 gr	0.50
Agua	1140 gr	0
TOTAL COSTO MATERIA PRIMA		85.00
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN		
Servicios Agua, luz, gas	30 %	25.50
Caja alta	1 ud	4.90
Base torta	1 ud	3.00
Toppers personalizados	3 uds	30.00
Flores girasoles	6 uds	25.00
Impresión de arroz	1 ud	7.00
Vela	1 ud	0.20
Desmoldante	1 cda	0.50
TOTAL CIF		96.10
MANO DE OBRA		
Horas hombre	6	60.00
TOTAL MANO DE OBRA		60.00
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN		241.10
GASTOS DE VENTA	5 %	12.10
		253.20
UTILIDAD	30 %	76.00
		329.20
IGV	18 %	59.30
PRECIO DE VENTA		388.50

Fuente: Información tomada de la hoja de costos de PASSION & FRUIT EIRL

INTERPRETACIÓN:

En la tabla 1 del resultado del análisis documental de la empresa se analizó la hoja de costo de una torta personalizada vegana, sin gluten endulzada con azúcar de coco de sabor limón con arándanos de 2 pisos y que rinde 20 porciones. El total de la materia prima es 85 soles, la mano de obra es 60 soles y CIF es 96.10. Los gastos de venta son 12.10 y es el 5% de 241.10 soles que es el total del costo de producción. Los gastos administrativos no se contemplan en las hojas de costos. Observamos también que a las tortas personalizadas le asignan un 30% de utilidad y en este caso la utilidad es 76 soles.

Analizando la hoja de costos de una torta observamos que contiene los 3 elementos del costo de producción: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación. Y para determinar el precio de venta, al costo de producción se le suman los gastos de venta, utilidad e IGV. El delivery es adicional al precio de venta. Conviene un sistema de costos por órdenes de producción. Se determinó que el costo de producción, el precio de venta no es real y las utilidades tampoco. El formato de la hoja de costos debe mostrar las recetas estandarizadas y también el de los envases.

OBJETIVO ESPECÍFICO 1: Evaluar cómo la materia prima afecta en las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021.

TABLA 2

Hoja de Costos de Materia Prima de una torta personalizada vegana y sin gluten, 20p.

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO
MATERIA PRIMA		
Harina sin gluten	500 gr	18.00
Polvo de hornear	14 gr	0.50
Bicarbonato	14 gr	0.50
Sal marina	5 gr	0.20
Linaza	18 gr	0.50
Azúcar de coco	270 gr	15.00
Aceite de coco	200 gr	16.00
Leche vegetal	300 ml	3.60
Jugo de limón	120 ml	3.00
Arándanos	350 gr	3.50
Cashew	600 gr	24.00
Agar agar	10 gr	0.50
Agua	1140 gr	0
TOTAL, COSTO MATERIA PRIMA		85.00

Fuente: Información tomada de la hoja de costos de PASSION & FRUIT EIRL

INTERPRETACIÓN:

Observamos en la tabla 2 todos los ingredientes que intervienen en la elaboración de una torta vegana sin gluten personalizada cuya suma total asciende a 85 soles.

La materia prima que se utiliza para la elaboración de sus productos es de calidad y algunos son orgánicos, eso eleva el costo. El agua tiene costo 0, está incluido en los costos indirectos de fabricación. Tampoco se incluye la merma Comprando por volumen o consiguiendo proveedores que les vendan la materia prima a un mejor precio sin bajar la calidad.

OBJETIVO ESPECÍFICO 2: Evaluar cómo la mano de obra afecta en las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021.

TABLA 3

Hoja de Costo Mano de Obra de una torta personalizada vegana y sin gluten, 20p.

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO
MANO DE OBRA	6 horas hombre	60.00
TOTAL MANO DE OBRA		60.00

Fuente: Información tomada de la hoja de costos de PASSION & FRUIT EIRL

INTERPRETACIÓN

Según la tabla 3 el tiempo que se emplea para la preparación de una torta personalizada vegana sin gluten de 20 porciones es de 6 horas que tiene un total de 60 soles.

La mano de obra es de 10 soles por hora y no incluye los beneficios sociales. Es una mano de obra calificada, la chef tiene varios años de experiencia y es especialista en pastelería plant base y clásica. Está en todo el proceso de producción, desde la medición, mezclado, pesado de masas, llenado de moldes, horneado, enfriado y decoración. Por ese motivo el costo es elevado.

OBJETIVO ESPECÍFICO 3: Evaluar cómo el costo indirecto de fabricación afecta en las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021.

TABLA 4

Hoja de Costos de Gastos Indirectos de Fabricación de una torta personalizada vegana y sin gluten, 20p

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN		
Servicios Agua, luz, gas	30 %	25.50
Caja alta	1 ud	4.90
Base torta	1 ud	3.00
Toppers personalizados	3 uds	30.00
Flores girasoles	6 uds	25.00
Impresión de arroz	1 ud	7.00
Vela	1 ud	0.20
Desmoldante	1 cda	0.50
TOTAL CIF		96.10

Fuente: Información tomada de la hoja de costos de PASSION & FRUIT EIRL

INTERPRETACIÓN:

En la tabla 4 observamos que el CIF tiene un total de 96.10 soles. Dentro de ellos se encuentran los servicios de agua, luz, gas que suma 25.50 soles que es el 30% del costo total de la materia prima ósea de 85 soles.

Observamos que para la torta personalizada el CIF está integrado por los costos de envase, embalaje, accesorios, adornos y detalles a pedido del cliente y eleva el costo del producto. También le han asignado un costo estimado por los servicios de agua, luz y gas. Tampoco se han considerado la depreciación de los equipos de producción, artículos de limpieza y desinfección, transporte, implementos de pastelería, indumentaria para la chef como uniformes, gorros, guantes y mascarillas ni lavandería, entre otros.

V.DISCUSIÓN

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo general, evaluar cómo el sistema de costos afecta en las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021. Los instrumentos que se aplicaron fueron la entrevista y el análisis documental. Procederemos a discutir los resultados que se han obtenido en la investigación realizada.

Efectuado el análisis de la hoja de costos de una torta personalizada según la tabla 1, tiene los 3 elementos del costo de producción, la materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación y determinaron el precio de venta adicionando los gastos de ventas, utilidad y el 18% de IGV. El servicio de delivery tiene un costo adicional. Así mismo en la entrevista a la pregunta 7, la administradora manifestó que son los naked cakes veganos y saludables de sabor limón con arándanos y chocolate, que se encuentran en la carta, fueron los más vendidos el año 2021. No precisó si fue de 6 o 10 porciones. Asimismo, guarda cierta similitud con el antecedente nacional de Aragón y Cáceres (2020), donde hicieron una investigación en Cusco acerca de precisar la utilidad neta y el costo de producción de la pastelería DONA-DONY EIRL. Llegó a la conclusión que su sistema de costos era empírico, no tenían los registro de sus gastos y costos, no determinaban correctamente su margen de utilidad neta porque no incluían en el cálculo los gastos. Para ello se estableció un sistema para determinar su costo de producción, se redujo los gastos de la empresa y se determinó el verdadero el margen de utilidad neta de esa manera la gerencia tomará decisiones para el desarrollo óptimo del negocio. Se confirma lo planteado por Barfield et al. (2004), donde indica que el sistema de costos son procedimientos que utilizan los negocios para controlar los costos en las diferentes áreas. Permitirá a la administración de la empresa tomar decisiones para reducir costo de producción, para calcular los costos correctamente, conocer los procesos para mejorarlos, identificar cuál le genera más costos y así evaluar los productos o servicios, es útil para medir el rendimiento en las diferentes áreas de la empresa. Y también lo señalado por Rodríguez (2005) que la estandarización es importante para el crecimiento de la empresa.

Como objetivo específico 1, se observa en la tabla 2 que el costo del agua de la formulación de la torta está incluido en el costo indirecto de fabricación. Los

ingredientes son de calidad y algunos orgánicos por ese motivo el costo es elevado. Así mismo en la entrevista a la pregunta 6 la administradora indicó que la empresa tiene una tabla de costos de la materia prima, pero insumos como los frutos rojos, utilizados en las tortas de la carta, cambian con frecuencia y genera un cambio en la utilidad. Y a la pregunta 10 la administradora indicó que las tortas personalizadas le generaron una utilidad del 30% y 25% a las tortas de la carta. Otro resultado tiene cierta similitud con la investigación de Ávalos (2017) sobre la panadería Adela en Nepeña, el objetivo general era la evaluación de los costos y proponer un sistema de costos por órdenes. Llegó a la conclusión de que desconocía cuales eran las utilidades diarias y también el costo de cada variedad de pan. Los costos son mayores a las utilidades y se propuso un sistema de costos por órdenes para tener un control eficiente todos los días. Se confirma que la materia prima, según Gómez (2005) son todos los elementos en forma física que son imprescindibles para la elaboración del producto. Estos pueden usarse en su forma original o también pueden ser transformados en el proceso para crear otro producto muy diferente. Y Mora (2016) indicó que en pastelería se le asigna el 10% de la materia prima por como margen de error por merma, desperdicio o variación de precios de algunos insumos.

Objetivo específico 2, en la tabla 3 se observa que la mano de obra es de 10 soles por hora, sin incluir los beneficios sociales. El costo es elevado porque la mano de obra de la chef es calificada con varios años de experiencia y está especializada en pastelería plant base y clásica. Está encargada de todo el proceso de producción, desde la medición, mezclado, pesado de masas, llenado de moldes, horneado, enfriado y decoración, en su ausencia no se aceptan pedidos. Así mismo en la entrevista a la pregunta 1 sobre si las horas hombre son adecuadas la administradora que la chef labora según los pedidos, puede ser mañana, tarde, noche, domingos o feriados. Si la demanda es mayor contratar una auxiliar de pastelería. Y a la repuesta 8 señaló que no se evaluaron las ventas el año 2021, por ese motivo no determinaron con exactitud cuál era el producto más vendido o el de menos rotación, para hacer promociones y/o sorteos. Tampoco se conoció cuáles fueron los clientes recurrentes y cuantas no se concretaron en venta. Otro resultado que guarda cierta similitud es el caso de la empresa “Panificadora San Juan”, ubicada en la ciudad de Casma, en el departamento de Áncash, realizado por Rosales (2021) cuyo objetivo era la evaluación los costos de la empresa y concluyó de que no tenía un óptimo costo de producción y eso limitaba

determinar el costo real de sus productos, tampoco identificaba la mano de obra directa, sus trabajadores no figuraban en planilla, tampoco gozaban de beneficios sociales ni de un seguro complementario de riesgo contra accidentes, no consideraba sus costos indirectos de fabricación. Se hizo la propuesta para determinar el costo de producción, el margen de utilidad y para que se calcule correctamente la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación. Se confirma lo definido por Chiliquina y Vallejos (2017) donde se define que la mano de obra es como el esfuerzo mental y físico para la transformación de un producto.

Objetivo específico 3, en la tabla 4 se observó que el costo indirecto de fabricación de una torta vegana sin gluten personalizada es elevado, porque incluye accesorios y adornos especiales solicitados por el cliente. Los servicios de agua, luz y gas son costos estimados, lo dedujeron del 30% total de la materia prima. Tampoco han considerado la depreciación, implementos de pastelería, indumentaria de la chef, transporte, artículos de limpieza y desinfección. Por lo que se deduce que los costos indirectos de fabricación no son reales. Asimismo, en la entrevista a la pregunta 12 la administradora indicó que el gasto de venta es del 5% y es por publicidad en redes sociales y los gastos administrativos se desconoce montos. Guarda similitud con el antecedente internacional de Giraldo (2017) cuyo objetivo fue desarrollar un sistema de información de costos para su línea de pan en la panadería y pastelería Villa Colombia en Cali y concluyó que el CIF es alto porque incluía la mano de obra indirecta. Se preparó tarjetas de costos que permitió identificar los 3 elementos del costo de producción de esa manera se determinaría el costo unitario de cada producto. Se confirma a lo planteado por Jiambalvo (2003) que el costo indirecto de fabricación son los materiales indirectos, mano de obra indirecta y desembolsos necesarios para el producto del proceso productivo.

VI.CONCLUSIONES

1. Se evaluó el sistema de costos que afecta las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021 se concluyó que la hoja de costos tiene los 3 elementos del costo de producción: materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación. Y para determinar el precio de venta, se adicionaron los gastos de venta, utilidad y el 18% de IGV. El delivery tiene un costo adicional. Los naked cakes veganos, productos de la carta, fueron los más vendidos el año 2021.
2. Se evaluó la materia prima que afecta en las utilidades, donde el agua tiene costo 0 porque está incluido en los costos indirectos de fabricación. Los ingredientes que utilizaron para la elaboración de sus productos son altos por la calidad y algunos son orgánicos. La merma no se ha considerado. Los precios de los frutos rojos utilizados en la decoración de los productos de la carta, varían de precio con frecuencia y eso ocasiona la variación de las utilidades también. Las tortas personalizadas tienen un 30% de utilidad y las tortas de la carta un 25%.
3. Se evaluó la mano de obra prima que afecta en las utilidades, tiene un costo por hora de 10 soles, no incluye beneficios sociales. El costo es elevado porque la chef es especializada en pastelería clásica y en plant base, con varios años de experiencia y se encarga de todo el proceso de producción. Ella trabajaba de acuerdo a la orden de pedido en diversos horarios: mañana, tarde, noche, domingos y/o feriados. Pero cuándo estaba ausente no aceptaban pedidos. El año 2021 no se evaluaron las ventas por consiguiente no se determinó con exactitud cuál fue el producto que se vendió más y cuál no tuvo rotación.
4. Se evaluó el costo indirecto de fabricación que afecta en las utilidades, donde los servicios de agua, luz y gas lo deducen del 30% del costo total de la materia prima La depreciación, indumentaria del personal, implementos de pastelería, transporte, artículos de limpieza y desinfección, no se han considerado, por lo cual se concluye que los costos indirectos de fabricación no son reales. Los

accesorios elevan el precio de las tortas personalizadas. Los gastos de venta son el 5% y es para publicidad en redes sociales. No se han determinado los gastos administrativos.

VII.RECOMENDACIONES

1. Se recomienda a la administradora que implemente un sistema de costos por órdenes de producción, con costos reales para determinar el margen de utilidad para que sean competitivos en el mercado y de esa manera aumenten sus ventas. Los formatos de las hojas de costos con la estandarización de las recetas, sub recetas y de los envases, permiten determinar el precio de venta y responder con prontitud las cotizaciones solicitadas por los clientes. También que determinen los gastos de venta y administrativo.
2. Se recomienda a la administradora que las compras sean por volumen y directamente a los productores para reducir el costo. Asignar un 10% por la variación de precios de los insumos y por la merma para que no disminuya las utilidades por dicha variación. Evaluar el margen de utilidad de las tortas personalizadas y de la carta.
3. Con respecto a la mano de obra, se recomienda a la administradora que incluya como personal fijo a un auxiliar de pastelería, para los procesos de producción más simple como medición, mezclado, pesado de masas, llenado de moldes, horneado y enfriado. La chef se encargaría de la decoración, la parte artística y creativa. Y de esa manera podrán aceptar más pedidos y seguirán atendiendo a los clientes en ausencia de la chef.

Evaluar las ventas y determinar cuál es el producto más solicitado y los que no tienen demanda sacarlos de la carta o promocionarlos más. También tener un registro de los clientes recurrentes para fidelizarlos implementando políticas de post venta y tomar decisiones para mejorar la atención a las cotizaciones solicitadas por los clientes para que se concreten en ventas.
4. Se recomienda a la administradora determinar los costos indirectos de fabricación con montos reales, como los servicios de luz, agua, gas también incluir la depreciación, indumentaria del personal, implementos de pastelería, artículos de limpieza y desinfección, transporte. Contactar con nuevos proveedores de envase y accesorios de torta, para reducir los costos.

Determinar con montos reales a cuánto ascienden los gastos de ventas y administrativos.

REFERENCIAS

- Acosta, M., Salas, L., Jiménez, M., y Guerra, A. (2018). *La administración de ventas: Conceptos Claves en el Siglo XXI*. 3Ciencias.
- Andia, E. (2012). *Manual de Costos y Presupuestos*. Biblioteca Nacional del Perú.
- Aragón, H. & Cáceres R. (2020) *Los Costos de Producción y el Margen de Utilidad Neta en la Pastelería DONA-DONY EIRL del distrito de Cusco, periodo 2018*. [Tesis de licenciatura – Universidad Andina del Cusco]. Repositorio Institucional - Universidad Andina del Cusco.
<https://repositorio.uandina.edu.pe/handle/20.500.12557/4140>
- Arias-Gómez, J., Villasís-Keever, M. y Miranda, M. (2016). El protocolo de investigación III: la población de estudio. *Revista Alergia México*, 63(2).
- Arredondo, M. (2015). *Contabilidad y Análisis de Costos*. Grupo Editorial Patria.
- Avalos, S. (2017). *Evaluación de los costos y propuesta de un sistema de costos por órdenes específicas para la Panadería Adela en Nepeña, 2017*. [Tesis de licenciatura publicada – Universidad César Vallejo]. Repositorio Institucional - Universidad César Vallejo.
https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/12331/avalos_rsh.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Azcona, M., Manzini, F. y Dorati, J. (2013). Precisiones metodológicas sobre la unidad de análisis y la unidad de observación. aplicación a la investigación en psicología. Instituto de Investigaciones en Psicología (IniPsi), Universidad Nacional de La Plata.
- Barfield, J., Raiborn, C. y Kinney, M. (2004) *Contabilidad de costos: tradición e innovaciones*. Prentice Hall.
- Carrasco, S. (2019). *Metodología de la Investigación científica*. San Marcos.
- Chiliquinga, M. y Vallejos, H. (2017). *Costos: Modalidad Órdenes de Producción*. UTN
- Colín J. (2020) *Contabilidad de Costos*. Quinta edición. McGraw-Hill.
- CONCYTEC (2018). Código Nacional de Integridad Científica.
https://portal.concytec.gob.pe/images/renacyt/reglamento_renacyt_version_final.pdf
- Contreras, C. (2018). *MYPES representa el 98% de empresas que le venden al Estado*. La República. Consultado el 20 de enero de 2022.
<https://larepublica.pe/sociedad/1244860-mypes-representan98-empresas-le-venden/>
- Cuervo, T. y Osorio, A. (2007) *Costeo Basado en Actividades ABC*. Segunda Edición. ECOE Ediciones.

Flores, J. (2016). *Finanzas aplicadas a la gestión empresarial*. Teoría y práctica. Centro de Especialización en Contabilidad y Finanzas.

García, J. (2014). *Contabilidad de Costos*. Cuarta edición. Mc. Graw Hill.

Gerencie. (2018). *Utilidad Operacional*. Gerence.com. Consultado el 3 de abril de 2022. <https://www.gerencie.com/utilidad-operacional.html>

Giraldo, K. (2017). *Desarrollo de un sistema de información de costos para la línea de panes en la Panadería y Pastelería Villa Colombia en Cali*. Tesis de licenciatura – Universidad Autónoma de Occidente.]. Repositorio Institucional - Universidad Autónoma de Occidente.

<http://hdl.handle.net/10614/9803>

Gómez, O. (2005). *Contabilidad de Costos*. McGraw-Hill.

González, M. (2002). *Aspectos éticos de la investigación cualitativa*. *Revista Iberoamericana de Educación*, (3), 85-103.

Guajardo, G. (2005). *Fundamentos de Contabilidad*. McGraw-Hill.

Guerrero, J. y Pelaez, A. (2016). *Diseño de un modelo de costos por órdenes de producción aplicable al gremio de maestros panificadores y afines del Azuay sector específico de panificación. Caso práctico: Panadería Antojitos*. [Tesis de licenciatura publicada – Universidad de Cuenca]. Repositorio Institucional - Universidad de Cuenca. <https://repositorioslatinoamericanos.uchile.cl/handle/2250/1132553>

Gutiérrez, S y Mora, K. (2017). *Contabilidad de Costos*. Recuperado de: <https://es.calameo.com/read/00538247421e574b46aa4>

Guzmán, C. (2020). Lima concentra el 43% de las panaderías del Perú. *PQS*. Consultado el 20 de enero de 2022.

<https://pqs.pe/actualidad/lima-concentra-el-43-de-panaderias-del-peru/>

Henderson, D. (2004), *The role of business in the modern world*, London. Institute of Economic Affairs «Motives, morality and outcomes» (Motivos, moralidad y resultados).

Herbert, M. (2013). *Calculating Ratios*. Gale Business Insights Handbook of Investment Research. Consultado el 20 de abril de 2022.

<https://n9.cl/onwc>

Hernández, R. y Mendoza, C. (2020) *Metodología de la Investigación*. Mcgraw-Hill.

Jiambalvo, M. (2003) *Contabilidad Administrativa*. Limusa.

Lalangui, M., Eras, R. y Burgos, J. (2018) *Costos de Producción: Estimación y Proyección de Ingresos*. UTMACH.

<http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/14416/1/Cap.3%20An%C3%A1lisis%20costo%2C%20volumen%2C%20utilidad.pdf>

Lazo, M. (2013). *Contabilidad de los Costos I*. Imprenta Unión de la Universidad Peruana Unión.

López, É. (2021). *Más del 20% de MYPES cerraron sus puertas*. La Cámara. Consultado el 14 de enero de 2022.

<https://lacamara.pe/percy-krapp-mas-del-20-de-mypes-cerraron-sus-puertas/>

López, F. (2017). *Análisis de costos y propuesta de un sistema de costos por órdenes para la empresa Panadería BEMBIS, Nuevo Chimbote - 2017*. [Tesis de licenciatura publicada – Universidad César Vallejo]. Repositorio Institucional - Universidad César Vallejo.

<https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/12357>

Martini, A. (2013) *Ingeniería de Menú*. Segunda Edición FEHGRA.

Maya, J. (2015). *Costos y gastos: Diferencias según el estándar internacional*. (Consultado el viernes 5 de agosto 2022).

<https://actualicese.com/costos-y-gastos-diferencias-segun-el-estandar-internacional/>

Mora, C. (2016). *Apuntes Contables*. (Consultado el domingo 15 de mayo 2022)

<http://cmoracontable.blogspot.com/2016/02/margen-de-error-merma-y-desperdicio.html>

Pérez, D. y Pérez, I. (2006). *El Precio*. Tipos y estrategias de fijación. EOI.

Pinto, S. y Nieves, S. (2017). Algunas reflexiones sobre el proceso de implementación de Sistemas de Costos Convencionales en el Perú. *Revista Lídera*.

Polo, B. (2013). *Contabilidad de Costos en la Alta Gerencia*. Grupo Editorial Nueva Legislación LTDA.

Ponce, M. y Pasco, M. (2018). *Guía de Investigación en Gestión*. PUCP.

Ramírez, C., García, M. y Pantoja, C. (2010) *Fundamentos y Técnicas de Costos*. Editora Universidad Libre.

- Ramírez, D. (2008) *Contabilidad Administrativa*. Octava Edición. Mc Graw Hill.
- Resendes, S. (2019). *The Average Restaurant Profit Margin and How to Increase Yours*. Upserve. Consultado el 20 de marzo de 2022.
<https://bit.ly/2QyFt7H>
- Rivero, J. (2015) *Costos y presupuestos. Retos de todos los días*. Segunda Edición. Universidad Aplicada de Ciencias Aplicadas (UPC).
- Rodríguez, M. (2018). Elementos clave para definir el concepto de utilidad en la información financiera. *Actualidad Contable Faces*, 21(36), pp. 138-150.
- Rodríguez, M. (2005) *El método MR: maximización de resultados para la pequeña empresa*. Norma.
- Rosales, R. (2021). Propuesta de sistema de costos por órdenes de pedido para la empresa “Panificadora San Juan”, de la ciudad de Casma – 2021. . [Tesis de licenciatura publicada – Universidad César Vallejo]. Repositorio Institucional - Universidad César Vallejo.

https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/78694/Rosales_GRC-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Santa María, P. y Mertens, A. (2014) *Gestión de la Merma en el Sector Turismo de Restaurantes*. Organización Internacional del Trabajo.
https://www.oitsimapro.org/uploads/3/1/9/0/31906627/guia_gestion_merma.p
- Saunders, M., Lewis, P., y Thornhill, A. (2009). *Research Methods for Business Students*. Quinta edición. Prentice Hall.
- Tituana, H. (2019). *Importancia y cálculo de la utilidad en las empresas productoras de bienes tangibles*. Universidad Técnica de Machala.

ANEXO

ANEXO 1. Matriz de Operacionalización de variables

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala
Sistema de Costos	Según García, J. (2008), "lo consideraremos como el valor monetario de los recursos que se entregan o prometen entregar a cambio de bienes o servicios que se adquieren. En el momento de la adquisición se incurre en el costo, lo cual puede originar beneficios presentes o futuros".	Los costos consisten en la suma de valores que involucran la elaboración, transformación y venta de un producto y/o servicio.	Materia Prima	Cantidad de insumos para producir un producto	Nominal
			Mano De Obra	Horas hombre para la elaboración de un producto	Nominal
			Costo Indirecto de Fabricación	Transporte Envase Embalaje Gas Electricidad Agua	Nominal
Utilidad	Según Tituana, H, (2019) "La utilidad empresarial obtenida producto de todas las operaciones contables es uno de los componentes principales de estos estados, dado que reflejan el rendimiento de una empresa del sector al que pertenezca y el beneficio obtenido de sus operaciones".	La utilidad es el beneficio monetario que se obtiene en la finalización del proceso de venta	Ingresos	Venta de productos	Nominal
			Gastos	Gastos de venta y administrativo	Nominal

ANEXO 2



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Guía de entrevista

Título: El sistema de costos y las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021

Buenos días, nuestros nombres son Delma Ticona y Vicente Benitez. Somos tesistas de la Universidad César Vallejo. El objetivo de la investigación es poder identificar los costos que afectan a la utilidad de la empresa para poder generar una propuesta de mejora. Esta entrevista consistirá en preguntas que usted nos responderá oralmente y toda la información vertida será usada sólo para fines académicos y no comerciales. Guardaremos su identidad si es que quisiera que sea anónima.

I. Datos generales:

Día y fecha de la entrevista:

Hora de inicio: Hora de conclusión:

Nombre y Apellidos:

Cargo que desempeña:

Tiempo que labora:

II. Preguntas

¿Las horas hombre son las adecuadas para la elaboración de cada producto?

¿Cuántas horas le lleva preparar cada producto?

¿Cómo determina los costos indirectos de fabricación?

¿Con qué frecuencia evalúa los costos indirectos de fabricación?

¿Cómo es el proceso de compra de la materia prima?

¿Cuenta con un registro de los precios actualizados de la materia prima que adquiere para la elaboración de cada producto?

¿Cómo considera las ventas de los productos en el año 2021?

¿Considera importante realizar una evaluación de los ingresos por la venta de tortas, naked cakes, semi naked cakes y cupcakes?

¿Cuál es el producto más vendido?

¿Cuál es el producto que le genera mayor utilidad?

¿Cómo se determina el precio de venta de sus productos?

¿Cómo considera los gastos de venta o administrativos en el año 2021?

¿Con qué frecuencia evalúa los gastos de la empresa?

ANEXO 3



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Guía de documentación

Buenos días, nuestros nombres son Delma Ticona y Vicente Benites. Somos tesistas de la Universidad César Vallejo. El objetivo de la investigación es evaluar cómo el sistema de costos afecta en las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021 para poder generar una propuesta de mejora. Este análisis de documentación consistirá en verificar el registro y realizar algunas observaciones de ellos. Toda la información vertida será usada sólo para fines académicos y no comerciales

Hora:

Categorías	Sí	No	Descripción
Registro de costos de productos	X		Se visualizó que los productos tienen sus hojas de costos. Esto nos ayudará para evaluar el sistema de costos.
Libros de compra	X		Se visualizó los costos de la materia prima junto con sus precios de compra.
Libros de venta	X		Se visualizó a cuánto ascienden las ventas mes a mes.
Hojas de pedido	X		Se visualizó las órdenes de pedido por parte de los clientes mes a mes
Tarjetas de entrada del personal		X	No tienen tarjetas de entrada.
Registro de órdenes de producción		X	
Observación			

ANEXO 4: Documentos para validar los instrumentos de medición a través de juicio de expertos



Señorita: Verónica Chávez Linares

Presente

Asunto: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE
JUICIO DE EXPERTOS.

Me es muy grato comunicarme con usted para expresarle mis saludos, asimismo, hacer de su conocimiento que siendo estudiante de la escuela contabilidad de la UCV, en la sede de Chepén, requiere validar los instrumentos con los cuales recogerá la información necesaria para poder desarrollar la investigación para optar el título profesional de Contador.

El título del proyecto de investigación es: El sistema de costos y las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021 y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en tema de finanzas y/o investigación.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene lo siguiente:

- Carta de presentación.
- Matriz instrumental
- El Instrumento
- Certificado de validez de contenido de los instrumentos.
- Protocolo de evaluación del instrumento

Expresándole mis sentimientos de respeto y consideración, me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente.



Delma Simona Ticona Huaman
22091176

Matriz de Operacionalización de variables

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala
Sistema de Costos	Según García, J. (2008), "lo consideraremos como el valor monetario de los recursos que se entregan o prometen entregar a cambio de bienes o servicios que se adquieren. En el momento de la adquisición se incurre en el costo, lo cual puede originar beneficios presentes o futuros".	Los costos consisten en la suma de valores que involucran la elaboración, transformación y venta de un producto y/o servicio.	Materia Prima	Cantidad de insumos para producir un producto	Nominal
			Mano De Obra	Horas hombre para la elaboración de un producto	Nominal
			Costos Indirectos de Fabricación	Transporte Envase Embalaje Gas Electricidad Agua	Nominal
Utilidad	Según Tituana, H, (2019) "La utilidad empresarial obtenida producto de todas las operaciones contables es uno de los componentes principales de los estados, dado que reflejan el rendimiento de una empresa del sector al que pertenezca y el beneficio obtenido de sus operaciones".	La utilidad es el beneficio monetario que se obtiene en la finalización del proceso de venta	Ingresos	Venta de productos	Nominal
			Gastos	Gasto de venta y administrativo	Nominal

Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el sistema de costos y las utilidades

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	DIMENSIÓN 1							
1	¿Las horas hombres son las adecuadas para la elaboración de cada producto?	X		x		X		
2	¿Cuántas horas le lleva preparar cada producto?	X		x		X		
	DIMENSIÓN 2	X		x		X		
3	¿Cómo determina los costos indirectos de fabricación?	x		x		X		
4	¿Con qué frecuencia evalúa los costos indirectos de fabricación?	x		x		X		
	DIMENSIÓN 3							
5	¿Cómo es el proceso de compra de la materia prima?	x		x		X		
6	¿Cuenta con un registro de los precios actualizados de la materia prima que adquiere para la elaboración de cada producto?	x		x		X		
	DIMENSIÓN 4							



7	¿Cómo considera las ventas de los productos en el año 2021?	x		x		X		
8	¿Considera importante realizar una evaluación de los ingresos por la venta de tortas, naked cakes, semi naked cakes y cupcakes?	x		x		X		
9	¿Cuál es el producto más vendido?	x		x		X		
10	¿Cuál es el producto que le genera mayor utilidad?	x		x		X		
11	¿Cómo se determina el precio de venta de sus productos?	x		x		X		
	DIMENSIÓN 5							
12	¿Cómo considera los gastos de venta o administrativos en el año 2021?	x		x		X		
13	¿Con qué frecuencia evalúa los gastos de la empresa?	x		x		X		



Observaciones: Ninguna observación

Opinión de aplicabilidad: **Aplicable [X]** **Aplicable**

después de corregir [] **No aplicable []**

Apellidos y nombres del juez validador: Linares Chávez Verónica

DNI: 43082807

Especialidad del validador: Contabilidad Finanzas

N° de años de Experiencia profesional: 15

30 de marzo del 2022

1 Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

2 Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

3 Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

Firma del Experto Informante. Metodólogo



Doctor: Luis Fernando Espejo Chacón

Presente

Asunto: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO
DE EXPERTOS.

Me es muy grato comunicarme con usted para expresarle mis saludos y asimismo hacer de su conocimiento que siendo estudiante de la escuela contabilidad de la UCV, en la sede de Chepén, requiere validar los instrumentos con los cuales recogerá la información necesaria para poder desarrollar la investigación para optar el título profesional de Contador.

El título del proyecto de investigación es: El sistema de costos y las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021 y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en tema de finanzas y/o investigación.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene lo siguiente:

- Carta de presentación.
- Matriz instrumental
- El Instrumento
- Certificado de validez de contenido de los instrumentos.
- Protocolo de evaluación del instrumento

Expresándole mis sentimientos de respeto y consideración, me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente.

Delma Simona Ticona Huaman
2209117

Matriz de Operacionalización de variables

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala
Sistema de Costos	Según García, J. (2008), "lo consideraremos como el valor monetario de los recursos que se entregan o prometen entregar a cambio de bienes o servicios que se adquieren. En el momento de la adquisición se incurre en el costo, lo cual puede originar beneficios presentes o futuros".	Los costos consisten en la suma de valores que involucran la elaboración, transformación y venta de un producto y/o servicio.	Materia Prima	Cantidad de insumos para producir un producto	Nominal
			Mano De Obra	Horas hombre para la elaboración de un producto	Nominal
			Costo Indirecto de Fabricación	Transporte Envase Embalaje Gas Electricidad Agua	Nominal
Utilidad	Según Tituana, H, (2019) "La utilidad empresarial obtenida producto de todas las operaciones contables es uno de los componentes principales de estos estados, dado que reflejan el rendimiento de una empresa del sector al que pertenezca y el beneficio obtenido de sus operaciones".	La utilidad es el beneficio monetario que se obtiene en la finalización del proceso de venta	Ingresos	Venta de productos	Nominal
			Gastos	Gastos de venta y administrativo	Nominal

Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el sistema de costos y las utilidades

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	DIMENSIÓN 1							
1	¿Las horas hombres son las adecuadas para la elaboración de cada producto?	X		x		X		
2	¿Cuántas horas le lleva preparar cada producto?	X		X		X		
	DIMENSIÓN 2							
3	¿Cómo determina los costos indirectos de fabricación?	X		x		X		
4	¿Con qué frecuencia evalúa los costos indirectos de fabricación?	X		x		X		
	DIMENSIÓN 3							
5	¿Cómo es el proceso de compra de la materia prima?	X		x		X		
6	¿Cuenta con un registro de los precios actualizados de la materia prima que adquiere para la elaboración de cada producto?	X		x		X		
	DIMENSIÓN 4							



7	¿Cómo considera las ventas de los productos en el año 2021?	X		x		X		
8	¿Considera importante realizar una evaluación de los ingresos por la venta de tortas, naked cake, semi naked cakes y cupcakes?	X		x		X		
9	¿Cuál es el producto más vendido?	X		x		X		
10	¿Cuál es el producto que le genera mayor utilidad?	X		x		X		
11	¿Cómo se determina el precio de venta de sus productos?	X		x		X		
	DIMENSIÓN 5							
12	¿Cómo considera los gastos de venta o administrativos en el año 2021?	X		x		X		
13	¿Con qué frecuencia evalúa los gastos de la empresa?	X		X		X		



Observaciones:

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [x] Aplicable después de corregir []
No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador: Espejo Chacón Luis
Fernando

DNI:32943821

Especialidad del validador: Dr. Contabilidad y Finanzas

N° de años de Experiencia profesional: 19 años

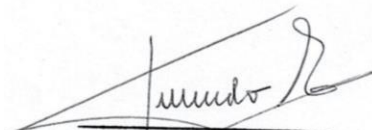
30 de marzo del 2022

1 Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

2 Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

3 Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes



Dr. CPCC, Luis F. Espejo Chacón
MATRICULA N° 06-882

para medir la dimensión

Dr. Luis Fernando Espejo Chacó



Doctora: Janet Guerrero Codarlupo

Presente

Asunto: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO
DE EXPERTOS.

Me es muy grato comunicarme con usted para expresarle mis saludos asimismo hacer de su conocimiento que siendo estudiante de la escuela contabilidad de la UCV, en la sede de Chepén, requiere validar los instrumentos con los cuales recogerá la información necesaria para poder desarrollar la investigación para optar el título profesional de Contador.

El título del proyecto de investigación es: El sistema de costos y las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021 y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en tema de finanzas y/o investigación.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene lo siguiente:

- Carta de presentación.
- Matriz instrumental
- El Instrumento
- Certificado de validez de contenido de los instrumentos.
- Protocolo de evaluación del instrumento

Expresándole mis sentimientos de respeto y consideración, me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente.

Delma Simona Ticona Huaman
22091176

Matriz de Operacionalización de variables

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala
Sistema de Costos	Según García, J. (2008), "lo consideraremos como el valor monetario de los recursos que se entregan o prometen entregar a cambio de bienes o servicios que se adquieren. En el momento de la adquisición se incurre en el costo, lo cual puede originar beneficios presentes o futuros".	Los costos consisten en la suma de valores que involucran la elaboración, transformación y venta de un producto y/o servicio.	Materia Prima	Cantidad de insumos para producir un producto	Nominal
			Mano De Obra	Horas hombre para la elaboración de un producto	Nominal
			Costo Indirecto de Fabricación	Transporte Envase Embalaje Gas Electricidad Agua	Nominal
Utilidad	Según Tituana, H, (2019) "La utilidad empresarial obtenida producto de todas las operaciones contables es uno de los componentes principales de estos estados, dado que reflejan el rendimiento de una empresa del sector al que pertenezca y el beneficio obtenido de sus operaciones".	La utilidad es el beneficio monetario que se obtiene en la finalización del proceso de venta	Ingresos	Venta de productos	Nominal
			Gastos	Gasto de venta y administrativo	Nominal

Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el sistema de costos y las utilidades

Nº	DIMENSIONE S / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	DIMENSIÓN 1							
1	¿Las horas hombres son las adecuadas para la elaboración de cada producto?	X		X		X		
2	¿Cuántas horas le lleva preparar cada producto?	x		X		X		
	DIMENSIÓN 2							
3	¿Cómo determina los costos indirectos de fabricación?	x		X		X		
4	¿Con qué frecuencia evalúa los costos indirectos de fabricación?	X		X		X		
	DIMENSIÓN 3							
5	¿Cómo es el proceso de compra de la materia prima?	x		X		X		
6	¿Cuenta con un registro de los precios actualizados de la materia prima que adquiere para la elaboración de cada producto?	x		X		X		
	DIMENSIÓN 4							



7	¿Cómo considera las ventas de los productos en el año 2021?	x		x		X		
8	¿Considera importante realizar una evaluación de los ingresos por la venta de tortas, naked cake, semi naked cakes y cupcakes?	X		x		X		
9	¿Cuál es el producto más vendido?	x		x		X		
10	¿Cuál es el producto que le genera mayor utilidad?	x		x		X		
11	¿Cómo se determina el precio de venta de sus productos?	X		x		X		
	DIMENSIÓN 5							
12	¿Cómo considera los gastos de venta o administrativos en el año 2021?	X		x		X		
13	¿Con qué frecuencia evalúa los gastos de la empresa?	x		X		X		



Observaciones:

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [x] Aplicable después de corregir []
No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador: Guerrero Codarlupo, Janet Mercedes

DNI: 40973414

Especialidad del validador: Contabilidad

N° de años de Experiencia profesional: 15 años

30 de marzo del 2022

1 Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

2 Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

3 Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

Janeth Mercedes Guerrero Codarlupo



ANEXO 5: Transcripción de entrevista



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Guía de entrevista

Título: El sistema de costos y las utilidades de la empresa PASSION & FRUIT EIRL, 2021

Buenos días, nuestros nombres son Delma Ticona y Vicente Benitez. Somos tesistas de la Universidad César Vallejo. El objetivo de la investigación es poder identificar los costos que afectan a la utilidad de la empresa para poder generar una propuesta de mejora. Esta entrevista consistirá en preguntas que usted nos responderá oralmente y toda la información vertida será usada sólo para fines académicos y no comerciales. Guardaremos su identidad si es que quisiera que sea anónima.

I. Datos generales:

Día y fecha de la entrevista: 01/04/2022

Hora de inicio 8:30 am Hora de conclusión: 8:45 am

Nombre y Apellidos: Carolina Lerisse Zea Ticona

Cargo que desempeña: Administradora de PASSION & FRUT EIRL,

Tiempo que labora: 5 años

2. Preguntas

1. ¿Las horas hombre son las adecuadas para la elaboración de cada producto?

Considero que sí. En PASSION & FRUIT, depende de cada producto. No tenemos un horario fijo para realizar los productos. Trabajamos por pedido que llega.



2. ¿Cuántas horas le lleva preparar cada producto?

Depende. A nuestra pastelera, si es un producto que ya tenemos en nuestra carta, mínimo 2 horas hasta 3 horas. Si ya es un pedido personalizado, entonces podría ser hasta 8 horas

3. ¿Cómo determina los costos indirectos de fabricación?

Dependiendo de cada producto. Nosotros nos basamos en la personalización. Si es que el cliente desea un topper, una vela o una base especial entonces el costo aumenta. Si es que es una torta estándar, entonces eso ya lo tenemos mapeado.

4. ¿Con qué frecuencia evalúa los costos indirectos de fabricación?

De manera personalizada. Aunque no es frecuente del total. Nos gustaría ser más específicos en eso.

5. ¿Cómo es el proceso de compra de la materia prima?

Tenemos a una persona que nos ayuda en este proceso de compra. Nos contactamos con nuestros proveedores mediante WhatsApp o por teléfono y nos envían los productos al domicilio donde es la tienda virtual ya que actualmente no contamos con tienda física. Además, si hay elementos que nos faltan o que no nos traen por delivery, esta persona encargada es la que va a realizar la compra de la materia prima que necesitamos o lo que falte.

6. ¿Cuenta con un registro de los precios actualizados de la materia prima que adquiere para la elaboración de cada producto?

Tenemos una lista específica ya que a partir de eso sacamos los precios de venta. El problema es que en el mercado los precios cambian frecuentemente y nos imposibilita estar al tanto con las actualizaciones de precio. Entonces se queda con un costo anterior y cuando volvemos a pedir el producto nos damos con la sorpresa que aumentó. Esto es una oportunidad de mejora que tenemos.



7. ¿Cómo considera las ventas de los productos en el año 2021?

Considero que mejoramos a diferencia de 2020 porque nos enfocamos en productos veganos y gluten free. Debido a la pandemia surgieron muchos emprendimientos de pastelería comercial entonces la oferta era amplia para los consumidores así que vimos que había un nicho que no estaba siendo atendido como postres o tortas veganas, gluten free y para diabéticos. Entonces decidimos ahondar en ese nicho y nos fue bien, las tortas o naked cakes veganos fueron las que más se vendieron el 2021. Aunque en el 2021 las tortas eran más pequeñas ya que se entendía que no era para una fiesta, sino para compartirlo con la familia, pero el volumen de venta aumentó.

8. ¿Considera importante realizar una evaluación de los ingresos por la venta de tortas, naked cakes, semi naked cakes y cupcakes?

Definitivamente. Es importante porque vamos a saber cuál es el producto que nos va mejor para seguir promocionando o cuál es el producto que nos falta impulsar para sacar más promociones. Los sorteos también nos ayudan entonces es importante tener ese registro.

9. ¿Cuál es el producto más vendido?

La torta o naked cake vegano sabor de limón con arándanos y chocolate.

10. ¿Cuál es el producto que le genera mayor utilidad?

Las tortas personalizadas porque se requiere de más tiempo para prepararlo, más implementos, adornos y materiales extras y se le asigna mayor margen de utilidad. Especialmente las tortas sin gluten endulzado con azúcar de coco.

11. ¿Cómo se determina el precio de venta de sus productos?

Lo sacamos teniendo el costo total de Materia Prima, más el costo de embalaje y cajas, más un porcentaje de los CIF, más las horas hombres, además un porcentaje de los gastos de ventas, un porcentaje de la utilidad y finalmente el IGV. Lo que va a parte es el costo del delivery y depende de la distancia que indica el cliente.



12. ¿Cómo considera los gastos de venta o administrativos en el año 2021?

Le asignamos un 5% del total antes de la utilidad

13. ¿Con qué frecuencia evalúa los gastos de la empresa?

No lo evaluamos de manera constante, es una oportunidad de mejora, el poder evaluar estos gastos ya que los precios son volubles y es complicado tener el gasto total. Nos falta mejorar.



ANEXO 6: ORDEN DE PRODUCCIÓN



Orden de Producción N°: _____

Cliente: _____

Teléfono: _____

Fecha de Contrato: _____

Fecha de Entrega: _____

Cantidad: _____

Producto: _____

N° de Pisos: _____

Sabor de Keke: _____

Relleno: _____

Cubierta: _____

Accesorios: _____

Temática: _____

Color: _____

Especificaciones: _____

Modelo Sugerente:

Elaborado Por: _____



ANEXO 9: Permiso para realizar trabajo de investigación



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

SOLICITO: Permiso para realizar Trabajo de Investigación

Señorita Carolina Zea
Administradora de tienda Passion & Fruit. EIRL

Yo, Delma Simona Ticona Huamán, identificada con DNI N° 22091176, tesista de la Universidad César Vallejo de la carrera de Contabilidad. Ante usted me presento respetuosamente y expongo:

Solicito a usted permiso para realizar una investigación acerca de su empresa con el fin de dar recomendaciones para que pueda mejorar en el sistema de costos que maneja, de esta manera su utilidad será beneficiada.

Por lo expuesto,
Ruego a usted acceder a mi solicitud.

Lima, 6 de Enero del 2022

Delma Ticona Huaman
DNI N° 22091176



ANEXO 10: Permiso de investigación



"Año del fortalecimiento de la soberanía nacional"

Solicitud: Permiso de la investigación

Señor: Universidad César Vallejo – Filial Chepén.

Asunto: Autorización de Proyecto de Investigación

De mi consideración:

Por la presente autorizo a la Sra. Delma Ticona Huaman, con el DNI N° 22091176, investigar acerca de la empresa Passion & Fruit EIRL con el único fin de brindarnos recomendaciones para la mejora del sistema de costos que afectarán a la utilidad.

Entiendo y reconozco que este permiso se otorga como parte de la solicitud de la tesista a nombre de la Universidad César Vallejo.

Asimismo, ella se compromete a brindarnos los resultados de la investigación y que la información recolectada será usada solo para fines académicos y no con otras intenciones comerciales.

Fecha: 7 de enero de 2022

Nombre: Carolina Zea Ticona

Cargo: Administradora de Passion & Fruit EIRL


DNI N° 72924946



ANEXO 11: Evidencia de entrevista

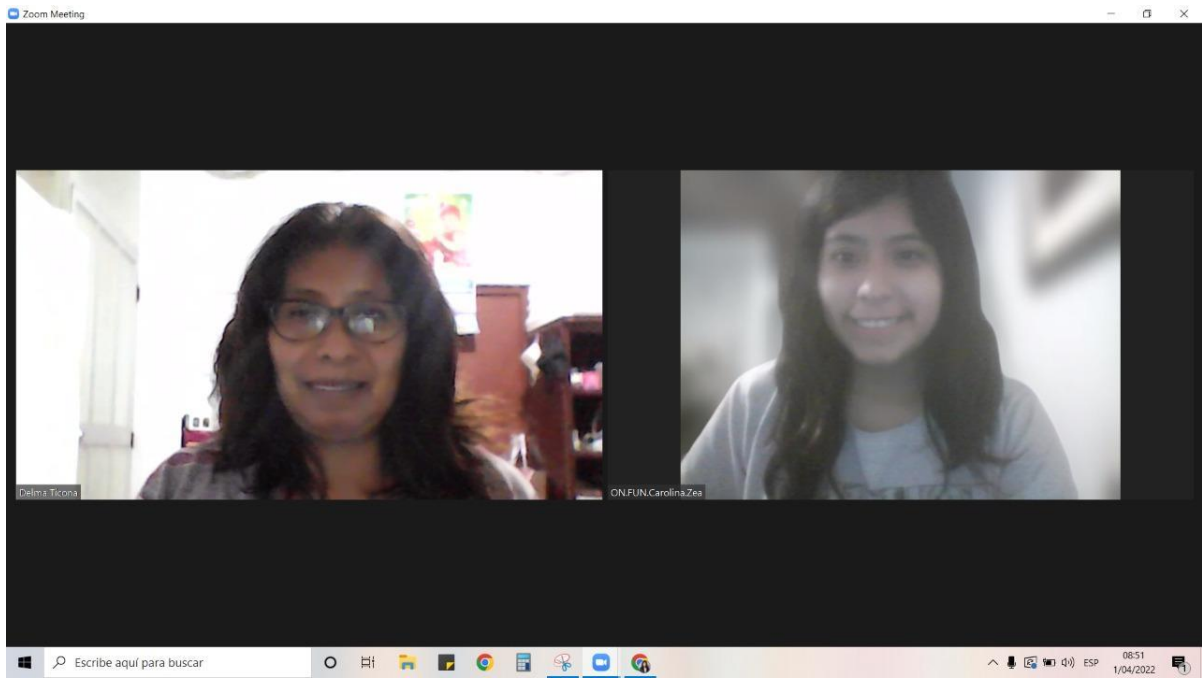
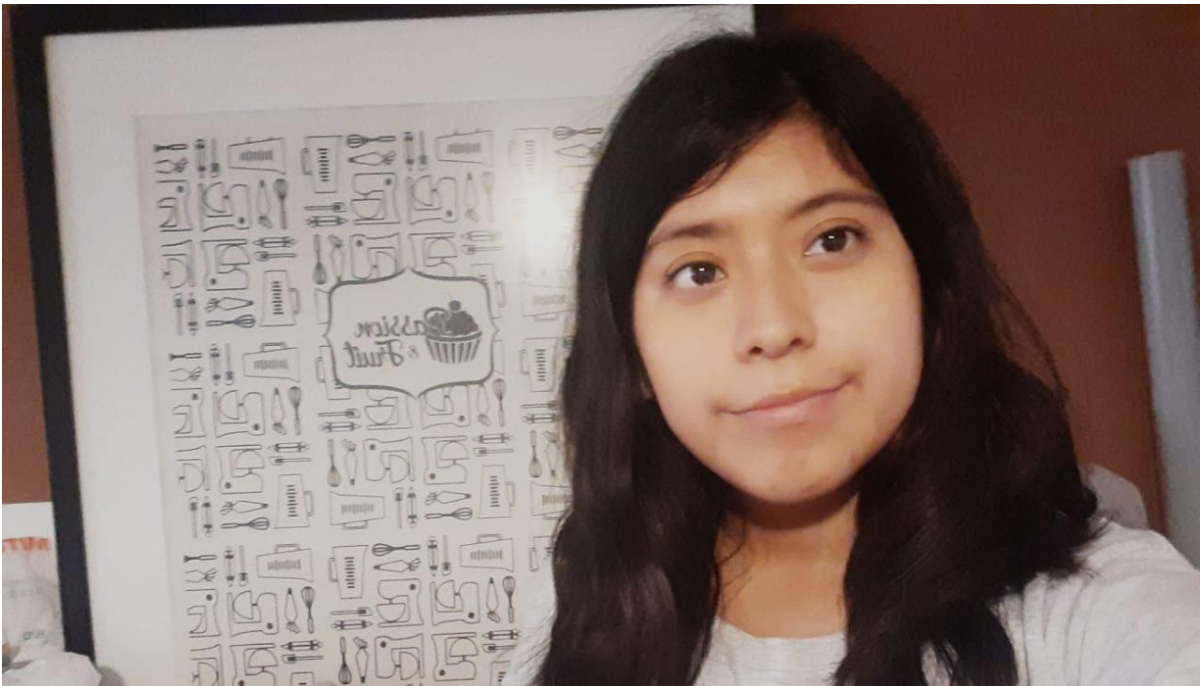


Foto de la administradora





ANEXO 12: Evidencia del producto terminado costeadado





UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, TOLEDO MARTINEZ JUAN DANIEL, docente de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES de la escuela profesional de CONTABILIDAD de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - CHEPEN, asesor de Tesis titulada: "EL SISTEMA DE COSTOS Y LAS UTILIDADES DE LA EMPRESA PASSION & FRUIT EIRL, 2021", cuyos autores son TICONA HUAMAN DELMA SIMONA, BENITES ROSADO VICENTE RAUL, constato que la investigación cumple con el índice de similitud de 15.00%, verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

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

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

CHEPÉN, 01 de Junio del 2022

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
TOLEDO MARTINEZ JUAN DANIEL DNI: 22510018 ORCID 0000-0003-2906-9469	Firmado digitalmente por: JDTOLEDO el 17-06-2022 10:14:48

Código documento Trilce: TRI - 0304422