

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS CONTABLES
Y ADMINISTRATIVAS

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



TESIS

**“FACTORES QUE INFLUYEN NEGATIVAMENTE EN
LA RENTABILIDAD DE LA MYPE PANADERÍA
MIRAFLORES DE OTUZCO - CAJAMARCA”**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
CONTADOR PÚBLICO**

**PRESENTADO POR EL BACHILLER:
IVÁN TERRONES MARCELO**

**ASESOR:
CPC. CÉSAR OCTAVIO VÁSQUEZ CARRANZA**

CAJAMARCA - PERÚ 2013

“Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria”

INFORME N° 01-2013

A : **Mg.CPC. EDWARD FREDY TORRES IZQUIERDO**
Decano de la Facultad de Ciencias Económicas Contables y Administrativas de la UNC

DE : **CPC. CÉSAR OCTAVIO VÁSQUEZ CARRANZA**
Asesor de Tesis

ASUNTO : *Presenta Informe final de Tesis*

FECHA : *Cajamarca, 26 de Abril del 2013*

Cumplo con informar a su despacho en mi calidad de Asesor de Tesis lo siguiente:

1. Que, fui designado a propuesta del Bachiller en Contabilidad Iván TERRONES MARCELO, Asesor de Tesis mediante Resolución de Decanato N° 097-2012-D/F-CECA-UNC de fecha 10 de agosto del 2012.
2. Que, mediante Resolución de Decanato N° 102-2012-D/F-CECA-UNC de fecha 03 de setiembre del 2012 se aprobó el Proyecto de Tesis del mencionado graduado.
3. El graduado concluyó satisfactoriamente la elaboración de su Informe final de Tesis intitulado “Factores que influyen negativamente en la Rentabilidad de la MYPE Panadería Miraflores”, el mismo que ha sido revisado por mi persona, posteriormente fue revisado y dictaminado por los Señores del Honorable Jurado hallándole conforme a los requisitos establecidos y posteriormente fue sustentado con fecha 18 de abril del 2013.

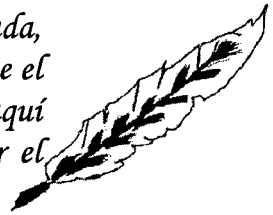
Es todo cuanto tengo que informar a Ud., para conocimiento y trámite correspondiente.

Atentamente,



CPC. César Octavio Vásquez Carranza
Asesor de Tesis

*“No existe obra terminada sino abandonada,
también sé que no existe obra perfecta y, sé que el
modo de perfeccionar algo como lo que aquí
presento, es hacerlo conocido y criticado por el
mayor número de expertos en el tema.”*



DEDICATORIA:

A Dios,

*Por su sabiduría, su amor,
por darme vida y perdón.*

A mis Padres:

*José Carmen y María Rosa por su amor,
su cariño, su apoyo incondicional,
por estar en todo momento a mi lado y,
permitirme ser profesional.*

A mis Hermanos:

*Fernando su esposa Alicia e hija Fernanda,
Edgar su esposa Roxana e hija Zamantha,
Elizabeth y su novio Gustavo,
Liliana, Diego y Álvaro,
por permitirme ser parte de sus vidas.*

A mi Familia:

Abuelos, tíos y primos

A mis Amigos:

*Con quienes compartí momentos inolvidables,
éxitos en su vida y profesión.*

AGRADECIMIENTO:

A Dios,

*Por su protección durante todos
los días de mi vida.*

A mi Hermano:

*Fernando y su esposa Alicia,
por su colaboración para la elaboración de mi Tesis*

A mis Padres:

*José Carmen y María Rosa,
por su apoyo incondicional y,
permitirme ser profesional.*

A mi Asesor:

*CPC. César Octavio Vásquez Carranza,
por su apoyo al Trabajo de Investigación.*

ÍNDICE

	<i>Pág.</i>
DEDICATORIA	1
AGRADECIMIENTO	2
ÍNDICE	3
PRESENTACIÓN	7
INTRODUCCIÓN	8
CAPÍTULO I: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN FINAL	10
I. Planteamiento del problema	10
1.1 El problema.....	10
1.2 Determinación del problema	12
1.3 Formulación del problema	14
1.4 Objetivos de la investigación	16
1.4.1 General.....	16
1.4.2 Específicos	16
1.5 Propósito y justificación de la investigación	17
II. Marco Teórico.....	18
2.1 Trasfondo de la investigación	18
2.2 Bases teóricas	21
2.2.1 La Contabilidad de costos	21
2.2.2 Elementos del costo de producción	26
2.2.3 Sistema de costeo por procesos.....	34
2.2.4 La planeación y control.....	39
2.2.5 La Rentabilidad.....	40
2.3 Definición de términos fundamentales	48
2.4 Sistema de hipótesis.....	51
2.4.1 Hipótesis general.....	51
2.4.2 Hipótesis específicas	51
2.5 Sistema de variables	51
2.5.1 Operacionalización de las variables	52

III. Metodología de la Investigación	53
3.1 Tipo de investigación	53
3.2 Unidad de análisis	53
3.3 Métodos de investigación	53
3.4 Diseño de la investigación	54
3.5 Técnicas de recolección de datos.....	55
3.6 Técnicas de procesamiento, análisis e interpretación de datos.....	55
3.7 Enfoque de la investigación	55
IV. Aspectos administrativos	56
4.1 Recursos.....	56
4.1.1 Recursos humanos	56
4.1.2 Recursos materiales	56
4.2 Presupuesto.....	57
4.3 Cronograma de actividades	57

<i>CAPÍTULO II: ASPECTO ECONÓMICO, FINANCIERO Y DE PRODUCCIÓN DE PANADERÍA MIRAFLORES.....</i>	58
2.1 Aspectos generales de la empresa	58
2.1.1 Constitución de la empresa	58
2.1.2 Descripción de la empresa	59
2.1.3 Organización de empresa.....	60
2.1.4 Estructura orgánica y funciones.....	62
2.2 Aspecto económico	64
2.2.1 Activo corriente	65
2.2.2 Activo no corriente	67
2.3 Aspecto financiero.....	69
2.3.1 Pasivo corriente	70
2.3.2 Pasivo no corriente	71
2.3.3 Patrimonio neto.....	71
2.4 Aspecto de producción	72
2.4.1 Tamaño de la planta	72
2.4.2 Maquinaria y equipo de producción	73

2.4.3	Capacidad de producción	74
2.4.4	Flujo de producción	75
2.4.5	Líneas de producción	77
2.5	Mercado	79
2.5.1	Descripción del mercado	79
2.5.2	Composición del mercado	80
2.5.3	Competencia.....	80
2.5.4	Canales de comercialización	81

CAPÍTULO III: DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE		
PANADERÍA MIRAFLORES		82
3.1	Elementos del costo de producción	82
3.1.1	Materiales directos.....	82
3.1.2	Mano de obra directa	83
3.1.3	Costos indirectos de fabricación	83
3.2	Volumen de producción.....	85
3.2.1	Volumen de producción semanal.....	86
3.2.2	Volumen de producción mensual.....	87
3.3	Costo de materiales directos, mano de obra directa y CIF	88
3.3.1	Costo de materiales directos	88
3.3.2	Costo de mano de obra directa.....	89
3.3.3	Costos indirectos de fabricación	90
3.4	Determinación del costo de producción.....	91
3.4.1	Sistema de costos a utilizar	91
3.4.2	Costo del proceso 1	92
3.4.3	Costo del proceso 2	99
3.4.4	Costo del proceso 3	102
3.4.5	Costo de producción total	105
3.4.6	Estado de costo de producción.....	106
3.5	Determinación del costo de ventas.....	107

CAPÍTULO IV: RENTABILIDAD DEL NEGOCIO DE PANADERÍA

MIRAFLORES	108
4.1 Volumen de ventas.....	108
4.1.1 Ventas línea de panadería.....	108
4.1.2 Ventas línea de pastelería	109
4.2 Estado de resultados.....	110
4.3 Rendimiento sobre las ventas	113
4.3.1 Margen de utilidad neta de la panadería	113
4.3.2 Margen de utilidad neta por producto	115
4.4 Rendimiento de la inversión	116
4.4.1 Rentabilidad de los activos	116
4.4.2 Rentabilidad del patrimonio	117
4.5 Análisis de los indicadores	118

CAPÍTULO V: PRESENTACION DE RESULTADOS Y DISCUSIÓN

5.1 Resultados, tratamiento estadístico e interpretación.....	122
5.2 Prueba de hipótesis.....	134
5.3 Discusión de resultados	135

CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES.....

BIBLIOGRAFÍA.....

ANEXOS.....

Matriz de consistencia (Anexo N° 01)

Entrevistas (Anexo N° 02)

Registros auxiliares 1 (Anexo N° 03)

Registros auxiliares 2 (Anexo N° 04)

PRESENTACIÓN

SEÑORES DEL HONORABLE JURADO:

El presente, constituye el Informe final de Tesis intitulado "*Factores que influyen negativamente en la Rentabilidad de la MYPE Panadería Miraflores*" que presento, en cumplimiento de las disposiciones del *Reglamento de Grados y Títulos de la Escuela Académico Profesional de Contabilidad*, aprobado en Sesión Extraordinaria de Consejo de Facultad el 05 de julio del 2010 por la *Facultad de Ciencias Económicas Contables y Administrativas de la Universidad Nacional de Cajamarca*.

La investigación fue realizada en *Panadería Miraflores*, desde el mes de junio hasta noviembre del 2012, concluyendo con éxito bajo el asesoramiento del CPC. César Octavio Vásquez Carranza, quien me brindo el apoyo necesario para cumplir satisfactoriamente la investigación, así como también me sirvieron los conocimientos y capacidades adquiridas durante mi formación académica profesional.

Por lo expuesto, Señores del Jurado, someto a consideración mi Tesis para su revisión y dictamen correspondiente.

Iván Terrones Marcelo
Bachiller en Contabilidad

INTRODUCCIÓN

El Informe final de Tesis intitulado “*Factores que influyen negativamente en la Rentabilidad de la MYPE Panadería Miraflores*”, tiene por finalidad dar a conocer el desarrollo de la investigación propuesta. La investigación se realizó durante los meses de junio a noviembre del 2012, concluyendo satisfactoriamente, el mismo que tiene como objetivo general determinar los factores que generan un impacto negativo en la rentabilidad de *Panadería Miraflores*, empresa del sector panificador artesanal.

El desarrollo de la investigación abarca cinco capítulos. **El Capítulo I: *El Proyecto de Investigación final***, comprende: la determinación y formulación del problema, los objetivos, el propósito y justificación de la investigación. Se incluye el Marco Teórico, sistema de hipótesis y variables. El tipo de investigación es descriptivo transversal presenta un enfoque mixto, se utilizaron los métodos: descriptivo, inductivo – deductivo, de análisis y síntesis; se utilizaron como técnicas de recolección de datos: la entrevista, observación, el análisis documental, fichaje, apoyo fotográfico y las consultas; así como la hoja de cálculo Excel para el procesamiento de la información y posterior análisis.

En el **Capítulo II**, se desarrolla el diagnóstico de la actual situación económica, financiera y de producción de la empresa, presentando: la constitución, descripción y organización de la panadería; su aspecto económico: estructura de las inversiones, los bienes y derechos que posee; su aspecto financiero: las obligaciones que ha contraído la empresa y como se estructura y, el aspecto de producción: el tamaño de la planta, maquinaria de explotación, el régimen, flujo y líneas de producción; con la finalidad de contemplar el patrimonio empresarial.

En el **Capítulo III**, con la información y datos obtenidos se determina el costo de producción de la panadería a través del costeo por procesos para el periodo de estudio con datos expresados en términos reales con la finalidad de aproximarse a los resultados y determinar si la falta del cálculo del costo del producto influye de forma negativa sobre el rendimiento de las ventas y la inversión de la panadería.

El **Capítulo IV**, pone de manifiesto como los factores determinados anteriormente influyen negativamente en la rentabilidad del negocio de *Panadería Miraflores* a través del análisis de los indicadores de rentabilidad. En el **Capítulo V**, se realiza la presentación, el tratamiento estadístico e interpretación de los resultados a través de los gráficos; la prueba de hipótesis y la discusión de los resultados; para llegar a logro de los objetivos.

Finalmente para que la Tesis adquiera su originalidad se arriban a las conclusiones y recomendaciones, asimismo se incluyen los anexos como: la matriz de consistencia, la guía de entrevista, los registros, tablas y cuadros auxiliares, a fin complementar la investigación.

Es pertinente acotar que la investigación no pretende ser un trabajo concluyente, por el contrario este aporte permitirá la optimización de la gestión de la empresa y del desarrollo del conocimiento quedando la tarea de perfeccionar los métodos, técnicas y herramientas utilizadas.

Iván Terrones Marcelo
Bachiller en Contabilidad

CAPÍTULO I

PROYECTO DE INVESTIGACION FINAL

I. Planteamiento del problema

1.1 El problema

1.1.1 Selección del problema

1.1.1.1 General: Baja rentabilidad de las MYPES del sector panificador artesanal.

Existen numerosas MYPES dedicadas a la actividad de: comercio, producción y servicios. Dentro de las empresas del sector de producción están aquellos negocios panificadores tanto industriales como los artesanales. Las *Panaderías artesanales* presentan deficiencias en el aspecto financiero como baja rentabilidad y, se desconocen a veces los factores que podrían estar generando un impacto negativo en esta medida contable.

1.1.1.2 Específico: Baja rentabilidad de la MYPE Panadería Miraflores.

Panadería Miraflores atraviesa por una situación difícil, puesto que ante un mercado cambiante y exigente, sumado a esto una mayor competencia, su índice de rentabilidad no cubre las expectativas del empresario. Esta empresa a la fecha no cuenta con un estudio para determinar las causas que podrían estar influyendo negativamente en la rentabilidad del negocio, que serían por la falta de determinación del costo de sus productos, falta de control de sus recursos y falta de inversión, etc.

1.1.2 Definición del problema

La baja rentabilidad de *Panadería Miraflores*, podrían tener sus orígenes en la falta de: determinación del costo de producción, planeación y control de costos, aplicación de métodos, sistemas de costos y un uso adecuado de sus recursos, etc.

Aunque el problema, no solo tiene que ver con la planeación, control, uso adecuado de sus recursos económicos y financieros y con la aplicación de métodos, técnicas y sistemas de costos, etc., sino también con la falta de inversión; para que la administración pueda competir en mercados globalizados; caso contrario, por la obsolescencia de sus activos no quedaría más remedio que asistir a su debilitamiento total y con ello a la pérdida de un importante sector de la economía.

1.1.3 Delimitación del problema

La investigación se circunscribió únicamente a *Panadería Miraflores* empresa perteneciente al sector panificador artesanal y se delimitó en los siguientes aspectos:

1.1.3.1 Teórica

La investigación abarcó la determinación de los factores que estarían generando un impacto negativo en la rentabilidad del negocio. Se utilizó la *Teoría de la Contabilidad de costos, la Rentabilidad*, así como también la información y datos que nos proporcionó la empresa.

1.1.3.2 Temporal

La investigación empezó en el mes de junio y fue terminada en el mes de noviembre del 2012.

1.1.3.3 Geográfico

El ámbito de la investigación es el siguiente:

Entidad	: MYPE Panadería Miraflores
Domicilio	: caserío Miraflores C.P. Otuzco
Distrito	: Los Baños del Inca
Provincia	: Cajamarca
Departamento	: Cajamarca

1.2 Determinación del problema

Las deficiencias económico – financiero, es un dificultad que, abarca a muchas MYPES del sector manufactura, por la inexperiencia en el uso adecuado de los recursos que manejan, esta situación no es ajena a *Panadería Miraflores*; que como toda empresa se crea para generar lucro y desde luego permanecer en el tiempo, sin embargo las utilidades obtenidas no auguran resultados alentadores que permitan estabilizar su permanencia en el mercado local y en el tiempo.

Pues, se observa cómo no logra un crecimiento y mucho menos un desarrollo a pesar de las oportunidades y del medio en que se desenvuelve con un importante mercado por abarcar, encontrándose el sector panificador en crecimiento, pasa por uno de sus principales problemas el de no alcanzar la rentabilidad esperada y la determinación de los factores que podrían estar generando un impacto negativo en la rentabilidad.

Panadería Miraflores crece de a pocos, pero este pequeño crecimiento se debe a la inyección de capital por parte del empresario lo cual es bueno y saludable, pero no por la rentabilidad que el negocio podría generar, pues parece inexplicable su permanencia en el mercado con tantas necesidades por resolver.

El problema es aún más notorio, cuando el negocio del sector panificador viene ocupando uno de los rubros más principales (entre lácteos, alimentos y panificación), es decir hay más consumidores de pan, pero es abarcado por las panaderías de los Supermercados y no precisamente por las panaderías artesanales, esto indica y demuestra la real existencia del problema en tanto se solucione para generar más utilidades, alcanzar una mayor rentabilidad y mayores mercados.

Definitivamente la industria panificadora artesanal tiene grandes oportunidades en alinearse a esa tendencia por la gran variedad de ingredientes (materias primas) que hoy en día se encuentra en el mercado como las harinas fortificadas, etc., y también al abarcar nuevos y mayores mercados.

En tal sentido me propuse a afrontar parte del problema y establecer presupuestos para que al solucionarlos mejore la situación financiera, de este negocio, en el corto plazo, es decir se realizó la investigación de tal forma que nos permitió determinar los factores que estarían generando el impacto negativo en la rentabilidad, a fin de que el Empresario cuente con un *instrumento técnico* para la buena toma de decisiones.

1.3 Formulación del problema

1.3.1 Implicancia social

Al determinar los factores que influyen negativamente en la rentabilidad del negocio, el Empresario de *Panadería Miraflores* y aquellos del mismo sector reorientarán sus acciones de control, metas y objetivos con la finalidad de contar con mejores elementos de juicio en la toma de decisiones.

También, ya que en la medida que las empresas operen eficientemente, brindarán una mejor satisfacción a la sociedad en su conjunto a través de los bienes y servicios que ofrecen y la posibilidad de expandir mercados.

1.3.2 Implicancia económica

Con la determinación de los factores que influyen negativamente en la rentabilidad de *Panadería Miraflores*, al solucionarlos técnica y adecuadamente, obtendrá mayores utilidades y contribuirá a aumentar la rentabilidad del negocio que redundará en una mejor calidad de vida, etc.

1.3.3 Implicancia científica

La investigación se realizó ante el importante e incansable desarrollo del conocimiento, pues lo que fue afirmado ayer será negado hoy y lo que es afirmado hoy será negado mañana.

1.3.4 Interrogantes

Teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto el problema, objeto de la investigación, se planteó a través de las siguientes interrogantes:

1.3.4.1 General

- ¿Cuáles son los *factores* que influyen negativamente en la *Rentabilidad* de la *MYPE Panadería Miraflores de Otuzco - Cajamarca*?

1.3.4.2 Específicos

1. P1.- ¿Cuál es la actual *situación económica, financiera y de producción* de la *MYPE Panadería Miraflores*?
2. P2.- ¿Cómo la *falta de determinación del costo de producción* influye negativamente en la *Rentabilidad* de la *MYPE Panadería Miraflores*?
3. P3.- ¿Cómo la *falta de control de los recursos económicos y financieros* impacta negativamente en la *Rentabilidad* de la *MYPE Panadería Miraflores*?
4. P4.- ¿En qué medida la *falta de inversión* genera un impacto negativo en la *Rentabilidad* de la *MYPE Panadería Miraflores*?

1.4 Objetivos de la investigación

Los objetivos que guiaron la investigación son los siguientes:

1.4.1 General

- Determinar los *factores* que influyen negativamente en la *Rentabilidad* de la *MYPE Panadería Miraflores* de Otuzco – Cajamarca.

1.4.2 Específicos

1. **O1.-** Realizar un *diagnóstico* de la *actual situación económica, financiera y de producción* de la *MYPE Panadería Miraflores*.
2. **O2.-** Demostrar si la *falta de determinación del costo de producción* influye negativamente en la *Rentabilidad* de la *MYPE Panadería Miraflores*.
3. **O3.-** Analizar si la *falta de control de los recursos económicos y financieros* genera un impacto negativo en la *Rentabilidad* de la *MYPE Panadería Miraflores*.
4. **O4.-** Evaluar en qué medida la *falta de inversión* influye negativamente en la *Rentabilidad* de la *MYPE Panadería Miraflores*.

1.5 Propósito y justificación de la investigación

1.5.1 Propósito

El propósito es doble, el primero, porque un estudio como el que se realizó, permitió determinar las causas que podrían generar un impacto negativo en la rentabilidad del negocio de *Panadería Miraflores*. El segundo, porque se contará con información real de los recursos de la panadería artesanal, y se tendrá la posibilidad de tomar decisiones oportunas y acertadas recomendándose a las MYPES del mismo sector, a fin de coadyuvar al desarrollo de la economía.

1.5.2 Justificación

- La investigación de la determinación de los factores que influyen negativamente en la rentabilidad de *Panadería Miraflores* no fue inútil. Pues desde el punto de vista de análisis de utilidad y rentabilidad, no se conocían los beneficios en el negocio de la panadería artesanal.
- Tal investigación fue necesaria y de vital importancia pues constituyó un aporte interesante ante la urgente necesidad de *Panadería Miraflores* y de muchas del mismo sector el cual constituye una herramienta para la buena toma de decisiones.
- Se descubrió nuevas propiedades, rasgos, características pues permitió contar con una base *teórica y empírica*, generándose contenidos técnicos y de gestión para el desarrollo de las panaderías artesanales.

II. Marco teórico

2.1 Trasfondo de la investigación

Con mucha preocupación, se observa que, las Micro y Pequeñas Empresas –MYPES¹– de la ciudad de Cajamarca y distritos aledaños dedicadas al comercio, servicio, manufactura, agropecuaria, etc., quiebran o están estancadas al verse convulsionadas por problemas exógenos (ausencia de establecimientos que oferten productos de calidad, economía recesada, presión tributaria, alto índice de analfabetismo, impacto ambiental generado por la explotación minera, etc.); y endógenos que están dados principalmente por dificultades operativas de carácter comercial, *cálculo de costos, baja rentabilidad, sobre costos laborales, personal que requiere capacitación*, etc.

Panadería Miraflores, pertenece al sector manufactura, dedicada a la *elaboración y comercialización de productos de panadería y pastelería*, se enfrenta también a una serie de problemas como: desconocimiento de las causas que podrían estar generando un índice de rentabilidad promedio por debajo del sector como el principal problema, organización administrativa deficiente, escasa participación en el mercado, etc.

No existen estudios acerca de la determinación de los factores que influyen negativamente en la rentabilidad del negocio, más aún porque es poco conocida, sin embargo es pertinente señalar que guarda cierta relación con algunas investigaciones, que radican en la importancia de los costos para la buena toma de decisiones y que obran en la Biblioteca Especializada "*Eco. Juan Pío Zegarra Marín*" de la Facultad de Ciencias Económicas Contables y Administrativas

¹ Consideradas así por su tamaño, según el Art. 4º y 5º del D. S. N° 007-2008-TR Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, Ley MYPE; publicado el 30.07.2008

de la Universidad Nacional de Cajamarca, que a continuación citamos:

a. Raúl Orlando Alcalde Cachi y Walter Alfonso Medina Hoyos. **"Problema de la Productividad de la Micro y Pequeña Empresa Industrial en Cajamarca"**.² TESIS para optar el Título Profesional de Contador Público. Las conclusiones sustanciales a las que arribaron fueron:

- En las MYPES industriales de Cajamarca, mayormente el Empresario no conoce el detalle del proceso de fabricación de sus productos por lo que no emplea el tiempo adecuado para cubrir cada etapa que involucra dicha fabricación, desconociéndose por tanto el volumen de producción que son capaces de obtener en un determinado tiempo, es necesario que el productor sepa su capacidad real de producción debido a que con este conocimiento, establecerá cuanto producir y vender sin que haya sobrantes exagerados o faltantes que ocasionen incumplimientos.
- En las MYPES industriales de Cajamarca existe el problema de fijar el precio del producto, los criterios que no se tienen en cuenta son:
 - El costo real del producto.
 - El precio de venta de la competencia.

² Raúl Orlando Alcalde Cachi y Walter Alfonso Medina Hoyos. Universidad Nacional de Cajamarca. *Problema de la Productividad de la Micro y Pequeña Empresa Industrial en Cajamarca*. TESIS para optar el Título Profesional de Contador Público, Cajamarca - Perú 2001, pág. 86

b. Gilmer Roberto Arribasplata Lozano y Víctor Alfredo Montenegro Cueva. "Importancia de los Costos en la Toma de Decisiones Gerenciales".³ TESIS para optar el Título Profesional de Contador Público. Arribaron a las siguientes conclusiones:

- Los costos son herramientas importantes para el control administrativo de las operaciones y actividades de la Empresa, siendo clasificados de acuerdo a su comportamiento en relación a los niveles de producción.
- La determinación de los costos a través de la Contabilidad brinda muchos métodos o bases que sirven de apoyo para asignar costos a cada producto pero si una Empresa aplica una política desmedida e irracional, basada en simples percepciones sobre costos en determinados procesos y aéreas de la organización, entonces podrán estar afectando directamente la eficiencia operativa del negocio y la calidad de los productos ofrecidos, generando serios perjuicios en los resultados del mismo.
- Toda organización está conformada por una serie de procesos y estos a su vez por actividades que van interactuando dinámicamente y consumiendo recursos durante su ejecución. Las actividades constituyen en la actualidad el punto central de una gestión avanzada de costos.

Lo anteriormente expuesto demuestra el problema al que se enfrentan las MYPES del sector manufactura, razones no faltan para intentar demostrar que similar situación es por la que atraviesa *Panadería Miraflores* y que "el éxito en cualquier organización desde

³ Gilmer Roberto Arribasplata Lozano y Víctor Alfredo Montenegro Cueva. Universidad Nacional de Cajamarca. *Importancia de los Costos en la Toma de Decisiones Gerenciales*. TESIS para optar el Título Profesional de Contador Público, Cajamarca - Perú 2000, pág. 77

la más pequeña tienda de la esquina hasta las más grandes corporaciones multinacionales requiere de conceptos y prácticas de Contabilidad"⁴, para una acertada toma de decisiones gerenciales y mejorar de esta manera la situación económica y financiera de las empresas para beneficio principalmente del Empresario y también de la sociedad.

2.2 Bases teóricas

2.2.1 La Contabilidad de costos

2.2.1.1 Concepto tradicional.- Para José Vicente Váscquez, la "Contabilidad de costos es primariamente responsable de los registros relacionados con materiales, mano de obra y gastos de fabricación. Para atender las grandes necesidades, la contabilidad de costos no solamente registra, sino también analiza todos los costos de fabricación y administración".⁵

Según Abraham Perdomo Moreno, indica que la "Contabilidad de costos es una parte de la Contabilidad General por medio de la cual se registran, clasifican, resumen y presentan las operaciones pasadas o futuras relativas a lo que cuesta adquirir, explotar, producir y distribuir un artículo o un servicio".⁶

⁴ Charles T. Horngren, Srikant M. Datar y George Foster. *Contabilidad de Costos - Un Enfoque Gerencial*. Décimo Segunda Edición. Ciudad de México – México 2007, pág. xxi

⁵ Jaime Flores Soria. *Costos y Presupuestos - Teoría y Práctica*. Primera Edición. Lima – Perú 2006, pág. 7

⁶ Flores Soria. *Costos y Presupuestos*, pág. 8

2.2.1.2 Concepto moderno.- Para **Horngren, Datar y Foster**, la "Contabilidad de Costos es la actividad que mide, analiza y presenta información financiera y no financiera relacionada con el costo de comprar o consumir recursos en una organización".⁷

Según **Polimeni, Fabozzi y Adelberg**, la "Contabilidad de costos se encarga principalmente de la acumulación y del análisis de la información relevante para uso interno de los gerentes en la *planeación, control y la toma de decisiones*".⁸

En ese sentido se debe considerar que el entorno competitivo actual de las empresas industriales, hace que estas no consideren el sistema tradicional de Contabilidad de costos porque ya no provee información tan relevante para el proceso administrativo de *planeación y de control*.

2.2.1.3 Fines de la Contabilidad de costos⁹

- Determinar el costo de los inventarios de productos fabricados tanto unitario como global, con miras a la presentación del Balance.
- Determinar el costo de los productos vendidos, con el fin de poder, calcular la utilidad o pérdida en el periodo respectivo y poder elaborar el Estado de resultados.

⁷ Horngren, Datar y Foster. *Contabilidad de Costos*, pág. 2

⁸ Ralph S. Polimeni, Frank J. Fabozzi y Arthur H. Adelberg. *Contabilidad de Costos - Conceptos y Aplicaciones para la Toma de Decisiones Gerenciales*. Tercera Edición. Santafé de Bogotá – Colombia 1999, pág. 11

⁹ Flores Soria. *Costos y Presupuestos*, pág. 10

- Dotar a la Gerencia de una herramienta útil para la planeación y el control sistemático de los costos de producción.
- Servir de fuente de información de costos para estudios económicos y decisiones especiales relacionados principalmente con inversiones de capital a largo plazo, tales como reposición de maquinaria, expansión de planta, fabricación de nuevos productos, fijación de precios de venta, etc.

Los dos primeros fines se refieren a la función contable básica de *costeo de los productos*, que permite preparar los Estados Financieros y cumplir con las informaciones que se deben presentar a las entidades de control. Y los otros dos se refieren a la función administrativa que debe cumplir la Contabilidad de costos, mediante el suministro de información relevante y oportuna, que permita a la Gerencia tomar decisiones oportunas.

Un buen Sistema de Contabilidad de costos no debe limitarse únicamente a la función contable básica, sino que debe también proporcionar a la gerencia la información necesaria para la función administrativa, que en términos generales se podría denominar la función de "*control de costos*".

2.2.1.4 Características de la Contabilidad de costos¹⁰

- Cálculo del costo de productos, servicios, y otros objetos del costo.

¹⁰ Horngren, Datar y Foster. *Contabilidad de Costos*, pág. 46

- Obtención de la información para la planeación, el control y la evaluación del desempeño.
- Análisis de la información relevante para la toma de decisiones.

2.2.1.5 Definición de Costo.- Por costo se entiende la "suma de erogaciones en que incurre una persona física o moral para la adquisición de un bien o servicio, con la intención de que genere ingresos en el futuro".¹¹

Para Horngren, Datar y Foster "Costo es el recurso sacrificado o perdido para alcanzar un objetivo específico".¹²

Polimeni, Fabozzi y Adelberg definen al costo como el "valor sacrificado para adquirir bienes o servicios, que se mide en nuevos soles mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios".¹³

2.2.1.6 Clasificación de los costos.- Según Abraham Perdomo Moreno, en su Libro *Administración y Contabilidad de Costos Absorbentes y Marginales*, los costos se clasifican como sigue:¹⁴

- **Atendiendo a su grado de conducta.-** Costos fijos, variables y mixtos.

¹¹ David Ramírez Padilla. *Contabilidad Administrativa*, citado por María Teresa Martí de Adalid y Eduardo Solorio Jiménez. en *Contabilidad de Costos*. Quinta Edición. Balderas 95 – México 2007, pág. 4

¹² Horngren, Datar y Foster. *Contabilidad de Costos*, pág. 27

¹³ Polimeni, Fabozzi y Adelberg. *Contabilidad de Costos*, pág. 11

¹⁴ Abraham Perdomo Moreno. *Administración y Contabilidad de Costos Absorbentes y Marginales*, citado por Flores Soria en *Costos y Presupuestos*, pág. 15-17

- **Atendiendo a su grado de control.-** Costos controlables, y no controlables.
- **Atendiendo a la naturaleza de la empresa.-** Costos por órdenes y por procesos.
- **Atendiendo al momento en que se registran y determinan.-** Costos históricos, predeterminados (estimados y estándar)
- **Atendiendo a la función a la cual se aplica.-** Costos de adquisición, explotación, producción, distribución y de adición.
- **Atendiendo a los elementos que integran el costo de la producción.-** Costos absorbentes o tradicionales y marginales o directo.
- **Atendiendo al aspecto económico.-** Costos de inversión, de desplazamiento, incurridos y costos totales.

2.2.1.7 Costos fijos, variables y mixtos

- a. Costos fijos.-** Son aquellos en los que el costo fijo total permanece constante dentro de un rango relevante de producción, mientras el costo fijo por unidad varía con la producción.¹⁵
- b. Costos variables.-** Son aquellos en los que el costo total cambia en proporción directa a los cambios en el volumen, o producción, dentro del rango relevante, en tanto que el costo unitario permanece constante.¹⁶

¹⁵ Polimeni, Fabozzi y Adelberg. *Contabilidad de Costos*, pág. 17

¹⁶ Polimeni, Fabozzi y Adelberg. *Contabilidad de Costos*, pág. 17

c. **Costos mixtos.**- Estos costos tienen las características de fijos y variables, a lo largo de varios rangos relevantes de operación.¹⁷

2.2.1.8 Costos directos e indirectos

a. **Costos directos.**- Son aquellos que se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos o las áreas específicas.¹⁸

b. **Costos indirectos.**- Son aquellos que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos o las áreas específicas.¹⁹

2.2.2 Elementos del costo de producción

Los **Costos de producción**, son los que se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos elaborados. Son tres elementos los que integran el costo de producción: materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

2.2.2.1 **Materiales directos.**- Son todos los que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con éste y representan el principal costo de materiales en la elaboración del producto.²⁰

¹⁷ Polimeni, Fabozzi y Adelberg. *Contabilidad de Costos*, pág. 19

¹⁸ Santos Alberto Farfán Peña. *Contabilidad de Costos - Enfoque Peruano Internacional*. Primera Edición. Lima – Perú 2000, pág. 14

¹⁹ Farfán Peña. *Contabilidad de Costos*, pág. 14

²⁰ Polimeni, Fabozzi y Adelberg. *Contabilidad de Costos*, pág. 12

En la fabricación de un producto se utilizan diversos materiales. Algunos de estos forman parte integral del producto, como sucede con las materias primas y demás materiales que integran físicamente el producto. Estos reciben el nombre de materias primas y su costo constituye el *primer elemento integral del costo total del producto terminado*.²¹

Según **Kholer**, las materias primas son insumos adquiridos para emplearlos como ingredientes o partes componentes de un producto terminado.

Mientras que el *costo de materiales directos* se define como los "costos de adquisición de todos los materiales que al final se convierten en parte del objeto del costo (productos en proceso y después productos terminados) y que pueden rastrearse al objeto del costo en forma económicamente factible".²²

Se debe tener en cuenta que, los materiales según la actividad transformativa de la empresa y los productos que elaboran generan:

Desecho.- Residuo de material resultante, de ciertas operaciones de fabricación, que tiene un valor medible de recuperación, aunque relativamente reducido, puede venderse o volver a usarse.

Desperdicio.- Material que se pierde, evapora, en un proceso de fabricación, o que constituye un residuo sin ningún valor medible de recuperación.

²¹ Flores Soria. *Costos y Presupuestos*, pág. 72

²² Horngren, Datar y Foster. *Contabilidad de Costos*, pág. 37

Producción defectuosa.- Aquella que no satisface los estándares de calidad dentro de un proceso de fabricación y que es sometida a un nuevo proceso de fabricación.

Los materiales también pueden sufrir:

Merma.- Pérdida física, en el volumen, peso o cantidad de las existencias, ocasionada por causas inherentes a su naturaleza o al proceso productivo.

Desmedro.- Pérdida de orden cualitativo e irrecuperable de las existencias, haciéndolas inutilizables para los fines a los que estaban destinados.

La merma y el desmedro, en algunos casos dependiendo la actividad transformativa de la empresa y los productos que elaboran, generan:

Material dañado.- Aquel que no satisface los estándares de dimensión o de calidad dentro un proceso de fabricación y que es echado a la basura o vendido a su valor residual.

Material dañado normal.- Se origina en condiciones eficientes de operación; es un resultado inherente del proceso y por tanto inevitable en el curso regular de las operaciones.

Material dañado anormal.- Aquel que no espera que surja en condiciones eficientes de operación, no es una parte inherente al proceso de producción seleccionado.

2.2.2.2 Mano de obra directa.- Es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con éste con facilidad y que representa un importante costo de mano de obra en la elaboración del producto.²³

Para la transformación de las materias primas en productos terminados hace falta el trabajo humano por el cual la empresa paga una remuneración llamada salario. La remuneración de estos trabajadores, cuando se desempeñan como tales, es lo que constituye el costo de mano de obra directa, *segundo elemento integral del costo total del producto terminado*.²⁴

Por otra parte el *costo de la mano de obra directa* se define como la "Remuneración de toda la mano de obra de fabricación que puede rastrearse al objeto del costo (productos en proceso y después productos terminados) en forma económicamente factible".

En Contabilidad de costos, la mano de obra recibe otras denominaciones, tales como: *salarios* y *jornales*; siendo las más empleadas *mano de obra* y *salarios*.

A su vez, dentro del análisis de la mano de obra, se debe considerar los siguientes conceptos:

- Contribuciones del Empleador.
- Pago por trabajo nocturno.
- Pago por sobre tiempo u horas extras.
- Tiempo ocioso o improductivo, tiempo muerto, etc.

²³ Polimeni, Fabozzi y Adelberg. *Contabilidad de Costos*, pág. 12

²⁴ Flores Soria. *Costos y Presupuestos*, pág. 92

Los **salarios**²⁵ son el importe de jornales, mano de obra, planillas, viáticos, etc. que sean atribuibles y aplicables a la producción de un artículo, servicio u orden de fabricación concreta.

Sistema de pagos de salarios.- Existen tres sistemas de pagos de salarios:²⁶

- a. **A base de tiempo (jornal).**- El sistema es el más antiguo y su base es la medida del tiempo, por ser la más simple para su cálculo. Comúnmente se conoce por el término "trabajo por día" y se caracteriza por la falta de una tarifa específica en volumen y por la revisión e inspección del trabajo que ejecute el obrero.

El principal inconveniente que tiene este sistema es el de no desarrollar la iniciativa del operario ni estimularlo para que ejecute mejor o mayor trabajo. Además, desde el punto de vista de los costos, se asigna un *pago fijo* para obtener una producción variable, variando consecuentemente y considerablemente los costos unitarios.

Salario fijo	Unidades producidas	Costo trabajo por unidad
S/. 8	8	S/. 1.00
8	9	0.89
8	10	0.80
8	11	0.73
8	12	0.67

Fuente: Jaime Flores Soria. Costos y Presupuestos, pág. 96

²⁵ Flores Soria. *Costos y Presupuestos*, pág. 93

²⁶ Flores Soria. *Costos y Presupuestos*, pág. 96-99

b. A base de producción (unidad pieza).- A los sistemas a base de producción o de resultados se les conoce también con el nombre de trabajo a destajo. La remuneración que percibe el obrero está de acuerdo con su capacidad productora, independientemente del tiempo que puede durar su trabajo, y para su pago se señala la unidad pieza. La unidad puede ser un artículo, una serie de artículos o una simple operación.

Con ese sistema se elimina al incompetente y queda el más capacitado desarrollando gran velocidad en su trabajo, por su perfeccionamiento a través de la constante repetición de los procesos, observándose que *el volumen de la producción aumenta porque los trabajadores están interesados en percibir mayores salarios;* pero con el deseo de aumentar éstos, la calidad del trabajo queda relegada a segundo término, por lo que se requiere mayor vigilancia o inspección, cuyo costo debe recargarse al importe del trabajo indirecto.

Salario fijo	Unidades producidas	Costo trabajo por unidad
S/. 6	3	S/. 2.00
8	4	2.00
10	5	2.00
12	6	2.00
14	7	2.00

Fuente: Jaime Flores Soria. Costos y Presupuestos, pág. 97

c. A base de incentivos individuales o en grupo.-

Los *incentivos* se basan en el cronometraje por medio del cual se fija una cantidad estándar de producción que corresponde a un salario adecuado y por todo ahorro que logre el obrero en tiempo y en material recibe un premio. La característica del sistema de incentivos, aplicable en ciertos casos, consiste en la fijación de un tiempo estándar y de un salario estándar para cada operación.

El *sistema de incentivos* propugna un alto salario y un bajo costo-trabajo unitario a base de mayor rendimiento del trabajador. La instalación de sistema complica los detalles del control de la mano de obra. El incentivo debe ser establecido de tal manera que los intereses del patrón y los del trabajador coincidan.

2.2.2.3 Costos indirectos de fabricación.- Este conjunto de costos se utiliza para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los demás costos indirectos de fabricación que no pueden identificarse directamente con los productos específicos.²⁷

Además de los materiales directos y la mano de obra directa, hacen falta para la fabricación de los productos otra serie de costos tales como servicios públicos (agua, luz y teléfono), alquiler del local de la fábrica, maquinaria y equipos, seguros de plantas, etc. Todos estos costos junto con los materiales

²⁷ Polimeni, Fabozzi y Adelberg. *Contabilidad de Costos*, pág. 13

indirectos y la mano de obra indirecta, conforman el grupo de los llamados costos indirectos de fabricación, que *constituye el tercer elemento integral del costo total del producto terminado.*²⁸

Los *costos indirectos de fabricación* son "todos los costos de fabricación que se relacionan con el objeto del costo (producción en proceso y productos terminados), pero que no pueden rastrearse hasta ese objeto del costo de manera económicamente factible. A esta categoría de costos también se les conoce como gastos indirectos de fabricación".²⁹

Características de los CIF.- Son las siguientes:

- Son necesarios para la producción
- Afectan generalmente a toda la producción
- Son de naturaleza heterogénea
- No son originados por un producto, servicio u orden de fabricación concreta
- Afectan indirectamente al producto, servicio, etc.

Clasificación de los CIF.- Se clasifican bajo tres grupos básicos:³⁰

- Materiales y suministros indirectos
- Costos de mano de obra indirecta
- Otros costos indirectos.

²⁸ Flores Soria. *Costos y Presupuestos*, pág. 105

²⁹ Horngren, Datar y Foster. *Contabilidad de Costos*, pág. 37

³⁰ John J. W. Neuner y Edward Deakin. *Contabilidad de Costos – Principios y Práctica Tomo 1 y 2*. Primera Edición. Balderas 95 – México 2007, pág. 278 - 279

2.2.3 Sistema de costeo por procesos

Antes de definir lo que es un Sistema de costos por procesos, trataremos lo que es un Sistema de Contabilidad de costos. Según **Isidro Chambergo Guillermo**; un Sistema de Contabilidad de costos es una forma de recolectar los costos de producción, de comercialización o de servicios identificarlos con los productos o servicios o de distribuirlos entre los mismos sino no hubiera sido posible su identificación inmediata y directa.³¹

Son "Técnicas usadas para determinar el costo de un servicio y otro objetivo de costo, mediante la recopilación y la clasificación de costos y su asignación a los objetos de costo".³²

Las diferentes formas de costear la producción, para obtener el costo unitario es lo que denominamos sistema de costos. Un *Sistema de costos* es un "Conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes basados en la teoría de la partida doble para obtener el costo unitario ya sea de un producto o un servicio mediante la recopilación, clasificación y aplicación de los elementos del costo".³³

2.2.3.1 Definición.- Es un sistema de acumulación de costos de producción por departamento o centro de costos. Un departamento es una división funcional principal en una fábrica donde se realizan procesos de manufactura relacionados.³⁴

³¹ Flores Soria. *Contabilidad de Costos*, pág. 139

³² María Teresa Martí de Adalid y Eduardo Solorio Jiménez. *Contabilidad de Costos*. Quinta Edición. Balderas 95 – México 2007, pág. 4

³³ Martí de Adalid y Solorio Jiménez. *Contabilidad de Costos*, pág. 40

³⁴ Polimeni, Fabozzi y Adelberg. *Contabilidad de Costos*, pág. 223

Para Horngren, Datar y Foster en este sistema, el objeto del costo son unidades idénticas o similares de un producto o servicio.³⁵

Para John J. W. Neuner, Ph. D. el sistema de costos por procesos es más apropiado para sistemas de producción continua en los cuales no es posible establecer distinciones entre las unidades individuales de producción.³⁶

2.2.3.2 Objetivos

Un sistema de costeo por procesos determina como serán asignados los costos de manufactura incurridos durante cada periodo. La asignación de costos en un departamento es sólo un paso intermedio, el objetivo fundamental es calcular los costos unitarios totales para determinar el ingreso.

El objetivo³⁷ de un sistema de costeo por procesos es determinar qué cantidad de los S/. 2,000 en materiales directos, S/. 1,000 en mano de obra directa y S/. 500 en costos indirectos de fabricación se aplica a las 1,500 unidades terminadas y transferidas al departamento B y qué cantidad se aplica a las 500 unidades aún en proceso en el departamento A. Para realizar esta asignación se prepara un *informe del costo de producción* para cada departamento.

³⁵ Horngren, Datar y Foster. *Contabilidad de Costos*, pág. 99

³⁶ Neuner y Deakin. *Contabilidad de Costos*, pág. 1

³⁷ Polimeni, Fabozzi y Adelberg. *Contabilidad de Costos*, pág. 223

2.2.3.3 Características ³⁸

- La producción es continua, uniforme y rígida y los costos se acumulan por departamentos o centros de costos.
- La producción se inicia sin que necesariamente existan pedidos u órdenes específicas.
- Las industrias vidrieras, de gaseosas, cerveceras, cementeras, de papel, etc., aplican este procedimiento con resultados satisfactorios.
- La producción equivalente se considera para expresar el inventario de productos en proceso en términos de las unidades terminadas al final de un período.
- Es requisito fundamental referirse a un período de costos, para poder calcular el costo unitario del producto que se determinan por departamentos o centro de costos.
- Generalmente es imposible identificar los elementos del costo en cada unidad producida.
- Existe un control más global de los costos.
- Se determinan costos promedios por centros de operación, cuantificando el *volumen de producción* a través de medidas unitarias convencionales, tales como: metros, *kilos*, toneladas, litros, etc.

2.2.3.4 Razones para utilizar el costeo por procesos

- Cuando se producen unidades idénticas o similares de productos o servicios en masa, las cuales no han sido procesadas como trabajos individuales, se usa el costeo por procesos con el

³⁸ Flores Soria. *Costos y Presupuestos*, pág. 174

fin de calcular el costo de producción promedio para todas las unidades fabricadas.

- Se emplea cuando los productos se manufacturan mediante técnicas de producción masiva o procesamiento continuo. Es adecuado cuando se producen productos homogéneos en grandes volúmenes.
- Es un sistema efectivo para las empresas que utilizan métodos de producción con base en líneas de ensamble capaces de crear un flujo continuo de producción. Después de determinar la manufactura, los trabajadores transfieren las unidades al almacén de productos terminados puesto que estos productos no fueron elaborados para un cliente específico. Todas las unidades de una línea específica de productos son idénticas.

2.2.3.5 Casos en el sistema de costos por procesos

En un sistema de costos por procesos para determinar el costo puede presentarse los siguientes casos.³⁹

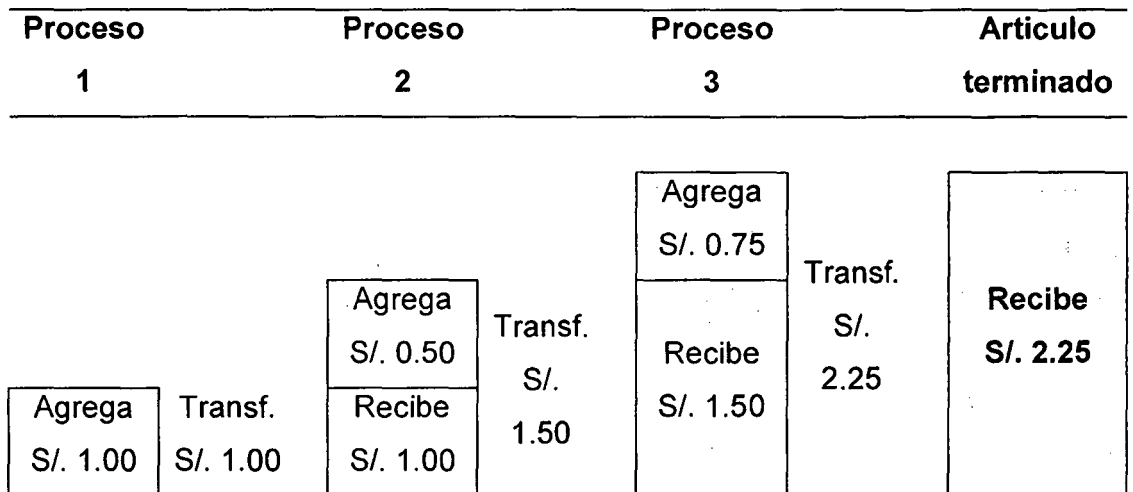
- Costeo por procesos con inventario inicial e inventario final de producción en proceso de cero.
- Costeo por procesos con inventario inicial de producción en proceso de cero, pero con algún inventario final de producción en proceso.
- Costeo por procesos con algún inventario inicial y algún inventario final de producción en proceso.

³⁹ Horngren, Datar y Foster. *Contabilidad de Costos*, pág. 596

2.2.3.6 Acumulación de costos

La siguiente figura ilustra la acumulación de costos desde el departamento 1 al departamento 3. Por lo general el costo unitario aumenta a medida que las unidades fluyen a través de cada departamento. El costo unitario puede disminuir si cuando las unidades pasan por un departamento si se agrega volumen al producto.

Acumulación de costos en el sistema de costos por procesos



Fuente: Polimeni, Fabozzi y Adelberg. Contabilidad de Costos, pág. 227

La asignación de costos en un proceso productivo es sólo un paso intermedio, el objetivo final es determinar el costo unitario total de producción. Un producto en su ciclo de elaboración fluye a través de dos o más departamentos productivos que realizan diferentes procesos antes de que llegue al almacén. Los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, se cargan en cuentas destinadas a cada proceso, es decir, los costos incurridos en proceso se

consideran terminados al momento en que están aptos para pasar al siguiente proceso.

La unidad terminada en un proceso productivo se convierte en materia prima o semiproducto del siguiente, y así sucesivamente, hasta que se convierta en producto terminado o esté listo para ser puesto en manos del usuario. El costo unitario se incrementa a medida que los productos fluyen a través de los procesos productivos.

2.2.4 La planeación y control

2.2.4.1 La planeación.- Comprende la selección de las metas de la organización, la predicción de resultados de acuerdo con varias alternativas para alcanzar esas metas, la decisión en torno a cómo lograr las metas deseadas y la comunicación de las metas y como hacerlas saber a toda la organización.⁴⁰

La información detallada de la acción para alcanzar un fin específico es la actividad administrativa denominada planeación; por lo tanto, esta exige fijar objetivos e identificar métodos para alcanzarlos;⁴¹ *por ejemplo, una compañía podrá tener el objetivo de aumentar su rentabilidad a corto y largo plazos mejorando la calidad global de sus productos.*

2.2.4.2 El control.- Consiste en emprender acciones que pongan en marcha las decisiones de planeación, decidir cómo evaluar el desempeño y proporcionar

⁴⁰ Horngren, Datar y Foster. *Contabilidad de Costos*, pág. 7

⁴¹ Farfán Peña. *Contabilidad de Costos*, pág. 26

retroalimentación que ayudará a la toma de decisiones futura.⁴²

La *planeación* y el *control* son actividades diferentes, pero van de la mano. Los gerentes maximizan el beneficio de un plan cuando lo utilizan para el control. Resulta difícil controlar un *costo* sin un plan.

2.2.4.3 Toma de decisiones.- Es el proceso de seleccionar alternativas competitivas. Esta penetrante función administrativa esta entrelazada con la *planeación* y el *control*.

Un administrador no puede planear sin tomar decisiones. Ha de escoger entre diversos objetivos y métodos; solo es posible escoger uno para alcanzar los objetivos seleccionados. Así mismo se pueden hacer comentarios similares respecto a la función de control. Es factible mejorar las decisiones si se reúne la información acerca de las opciones existentes y se pone a disposición de los gerentes. Una de las funciones principales del sistema de información de contabilidad es brindar datos que faciliten la toma de decisiones.

2.2.5 La rentabilidad

2.2.5.1 Definición.- En Economía, la rentabilidad hace referencia al beneficio, lucro, utilidad o ganancia que se ha obtenido de un recurso o dinero invertido. La rentabilidad se considera también como la remuneración recibida por el dinero invertido. En el

⁴² Horngren, Datar y Foster. *Contabilidad de Costos*, pág. 7

mundo de las finanzas se conoce también como los dividendos percibidos de un capital invertido en un negocio o empresa.

La rentabilidad mide la eficiencia con la cual una empresa utiliza sus recursos financieros.

El análisis de la rentabilidad permite relacionar lo que se gana a través de la cuenta de ganancias y pérdidas, con lo que se precisa para poder desarrollar la actividad empresarial. El concepto rentabilidad, va totalmente unido al beneficio empresarial obtenido, ya que relaciona dicho beneficio con la magnitud que directa o indirectamente lo ha provocado.⁴³

Analizar la rentabilidad de una empresa es indudablemente una opción bastante importante, si se considera que todo lo que se hace en una empresa, se hace para obtener un beneficio económico básicamente, además de beneficios sociales, que pueden trascender a la colectividad.

2.2.5.2 Tipos de rentabilidad

Existen muchas *medidas o tipos de rentabilidad*⁴⁴ teniendo en cuenta los distintos conceptos con los que se pueden relacionar los rendimientos, tales como *las ventas, el activo y el capital*.

⁴³ Ángeles Goxens Orensanz y José Gay Saludas. *Análisis de Estados Contables – Diagnostico Económico y Financiero*. Primera Edición. Madrid – España 2000, pág. 293

⁴⁴ Gustavo Tanaka Nakasone. *Análisis de Estados Financieros para la Toma de Decisiones*. Primera Edición. Lima – Perú 2005, pág. 341 - 342

- a. **Rentabilidad sobre las ventas.-** Entre los ratios más importantes tenemos:

$$\text{Margen de utilidad bruta} = \frac{\text{Utilidad bruta}}{\text{Ventas netas}}$$

$$\text{Margen de utilidad operativa} = \frac{\text{Utilidad operativa}}{\text{Ventas netas}}$$

$$\text{Margen de utilidad neta} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Ventas netas}}$$

- b. **Rentabilidad sobre el activo.-** Determina la eficacia de la gerencia para obtener utilidades con sus activos. Es comúnmente conocido como ROA por sus siglas en ingles.

El ratio para medir este tipo de rentabilidad es:

$$\text{Rendimiento sobre los activos} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activos totales}}$$

- c. **Rentabilidad sobre el capital.-** Estima el rendimiento obtenido de la inversión de los propietarios en la empresa. Es también conocido como ROE.

El ratio para analizar este tipo de rentabilidad es:

$$\text{Rendimiento sobre el capital} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Patrimonio}}$$

2.2.5.3 Rendimiento de la inversión.- El *rendimiento de la inversión*⁴⁵ (RI) es una medida contable del resultado dividido entre una medida contable de inversión.

$$\text{Rendimiento de la inversión (RI)} = \frac{\text{Resultado}}{\text{Inversión}}$$

El RI es el enfoque más popular empleado para medir el desempeño y lo es por dos razones: *combina los ingredientes de la rentabilidad –ingresos, costos e inversión–* en un solo porcentaje y puede compararse con la tasa de rendimiento sobre las oportunidades en cualquier otro lugar, dentro o fuera de la compañía. Sin embargo, al igual que cualquier medida única de desempeño, el RI debe utilizarse con cautela y junto con otras medidas.

El RI ayuda a comprender mejor el desempeño cuando se representa como dos componentes:⁴⁶

$$\begin{aligned} \text{(RI)} &= \text{Rendimiento sobre las ventas} \times \text{Rotación de la inversión} \\ &= \frac{\text{Resultado}}{\text{Ingresos}} \times \frac{\text{Ingresos}}{\text{Inversión}} \end{aligned}$$

Este enfoque se conoce como método *DuPont* del análisis de rentabilidad. El método *DuPont* reconoce los dos ingredientes básicos en la creación de utilidades: aumentar la utilidad por Nuevo sol de ingresos y utilizar activos para generar más ingresos.

⁴⁵ Horngren, Datar y Foster. *Contabilidad de Costos*, pág. 793

⁴⁶ Horngren, Datar y Foster. *Contabilidad de Costos*, pág. 794

Una mejora en cualquiera de los ingredientes sin cambiar el otro aumenta el RI.

2.2.5.4 Análisis financiero

- a) **Análisis desde la perspectiva contable financiera.**- Con el fin de determinar el objetivo financiero que tiene la empresa desde una *perspectiva contable - financiera*⁴⁷, hagamos un breve estudio de las funciones de producción que puede tener la organización, dado que dependerá del tipo de función determinar el objetivo financiero de la empresa.
- **Función de producción lineal.**- En este caso, la productividad los factores de producción es constante, es decir, se da una proporcionalidad entre insumos y productos (el variable unitario se mantiene constante) para todo nivel de producción. Si se incrementa la producción en 10%, el consumo de materia prima (y demás factores de producción) se incrementará en 10%.
 - **Función de producción no lineal.**- Se basa en la ley de rendimientos decrecientes, la cual establece que mientras sea más intensivo el uso de determinados factores de producción dejando los demás constantes, la productividad de los primeros tiende a disminuir ocasionando con ello que los costos para unidades adicionales sea mayor.

⁴⁷ Tanaka Nakasone. *Análisis de Estados Financieros para la Toma de Decisiones*, pág. 175

Entre los *objetivos financieros*⁴⁸ que la empresa puede elegir están los siguientes:

- **Maximización de las ventas.-** Consiste en incrementar al máximo el total de ingresos por las unidades vendidas en un período. Es obvio que este objetivo adolece de un aumento sumamente importante: los costos. Así, la empresa puede maximizar sus ventas colocando sus productos al costo e inclusive a pérdida. Sin embargo, una empresa se constituye para que ella y sobre todo, los accionistas tengan un beneficio. Este objetivo es válido si y solo si la *empresa tiene una función lineal de producción.*
- **Maximización de las utilidades.-** Consiste en tratar que los ingresos aumenten más de lo que aumentan los costos decir simplemente que cada unidad genere utilidad. Este objetivo tiene como principal defecto el hecho de que no considera en nada el monto invertido, es decir, le es indiferente obtener una utilidad de 1,000 invirtiendo 5,000 o 10,000. Este objetivo es válido si y solo si la *empresa tiene una función lineal de producción.*
- **Maximización de la rentabilidad.-** Equivale a maximizar la utilidad por unidad monetaria invertida, es en sí, una medida relativa del ingreso neto o beneficio de la empresa. *Este es el objetivo que debe perseguir la empresa pues relaciona el monto invertido con la utilidad que se ha generado.*

⁴⁸ Tanaka Nakasone. *Análisis de Estados Financieros para la Toma de Decisiones*, pág. 176

b) **Análisis de la situación de la empresa.**- Para poder determinar si la *situación de una empresa*⁴⁹ ha mejorado o no respecto a un período a otro, o simplemente para evaluar si la situación de una empresa es buena o no, debemos de hacerlo evaluando dos aspectos: *la situación económica y la situación financiera*.

Situación de la empresa

Situación Económica	Situación Financiera
Utilidad	Liquidez
Rentabilidad (Rendimiento)	Endeudamiento (Solvencia)

- **Situación económica.** La situación económica está compuesta por el análisis de la *utilidad* y la *rentabilidad* de la empresa. Una empresa está en una buena *situación económica* cuando ha generado beneficios, utilidades y ha realizado buenas inversiones (rentables).
 - **Análisis de la utilidad.**- Decimos que una empresa ha logrado utilidad cuando al restar del total ingresos el total de egresos (gastos y costos) le queda un saldo, un remanente por distribuir.

⁴⁹ Tanaka Nakasone. *Análisis de Estados Financieros para la Toma de Decisiones*, pág. 186

- **Análisis de la rentabilidad.-** Una empresa ha logrado *rentabilidad* cuando ha realizado buenas inversiones, es decir, sus inversiones han generado utilidad. Para poder ver este punto debemos de comparar la utilidad que se ha generado del Estado de resultados con el monto invertido (Activo).
- **Situación financiera.** La situación financiera está compuesta por la *liquidez* y el *endeudamiento*. Si una empresa está en una buena situación financiera no tendrá problemas de pago de sus obligaciones y tendrá altas posibilidades de conseguir financiamiento el momento que lo desee.

Análisis de la liquidez.- Hay dos maneras de analizar la liquidez:

- **Liquidez desde el punto de vista del activo.-** Se dice que un activo es líquido cuando se puede convertir rápidamente en efectivo.
- **Liquidez desde el punto de vista de la empresa.-** Es la capacidad que tiene una empresa de afrontar de manera ordenada sus obligaciones.

Análisis del endeudamiento.- Es la capacidad que tiene una empresa de conseguir financiamiento externo. Una empresa está en una buena situación de conseguir financiamiento cuando en algún momento necesita un préstamo y tiene cierta facilidad para conseguirlo.

2.3 Definición de términos fundamentales

- **Balance.-** Estado financiero que refleja lo que tiene una empresa (bienes y derechos) y lo que debe (obligaciones) en un determinado momento.
- **Capacidad no utilizada.-** Cantidad adicional de capacidad productiva disponible que excede a la capacidad productiva empleada.
- **Control.-** Empezar las acciones pertinentes para aplicar las decisiones de planeación y evaluación del desempeño, junto con la retroalimentación relacionada que ayudará a la futura toma de decisiones.
- **Costo de oportunidad.-** Contribución a la utilidad operativa que se pierde o rechaza al no utilizar un recurso limitado en su siguiente mejor uso alternativo.
- **Costo de producción.-** Son los que se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos elaborados. Integra materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.
- **Costo unitario.-** Costo total entre el número de unidades, también se le conoce como costo promedio.
- **Costo.-** Recurso sacrificado o perdido para alcanzar un objetivo específico.
- **Costos del periodo.-** Son aquellos que son necesarios para dirigir, mantener y desarrollar el negocio, independientemente de la fabricación o venta de determinados productos.
- **Costos inventariables.-** Todos los costos de un producto que se consideran activos en el Balance al momento de incurrir en ellos y que se convierten en costo de ventas cuando se vende el producto.
- **Estado de resultados.-** Estado financiero que muestra los ingresos, gastos y la utilidad o pérdida de una empresa.

- **Estructura económica de la empresa.-** Formado por los bienes (conjunto de elementos propiedad de una empresa que sirven para satisfacer necesidades) y derechos (representan las deudas que terceras partes han contraído con la empresa)
- **Estructura financiera de la empresa.-** Integrado por las obligaciones que ha contraído la empresa y representan las deudas con terceros (proveedores, préstamos, accionistas, etc.)
- **Ingresos.-** Flujos favorables de activos (generalmente efectivo o cuentas por cobrar) recibidos por productos o servicios proporcionados a los clientes.
- **Inventario de productos en proceso.-** Bienes en los que se ha trabajado de manera parcial pero que aún no se finalizan.
- **Inventario de productos terminados.-** Artículos terminados pero no vendidos.
- **Inventario.-** Todos los bienes que posee la empresa y que son destinados a la venta, a la fabricación de productos o a la prestación de servicios.
- **Inversión.-** Recursos o activos utilizados para generar ingresos.
- **Periodo de costos.-** Es el lapso comprendido entre, la integración de datos y la formulación de los Estados financieros, que pueden elaborarse semanal, mensual, trimestral, o anualmente, de acuerdo con las necesidades de cada entidad.
- **Planeación.-** Seleccionar las metas de la organización, predecir resultados de acuerdo con distintas maneras de alcanzar esas metas, decidir cómo cumplir con las metas deseadas, dar a conocer las metas y la manera de lograrlas a toda la organización.
- **Precio de venta unitario.-** Es el precio de venta por unidad.
- **Precio de venta.-** Es precio de costo antes de impuestos, más el margen de utilidad que se le desee agregar.
- **Proceso.-** Es una etapa de la transformación de los productos en que éstos sufren modificaciones en sus características físicas y/o químicas.

- **Producción procesada.-** Es la producción que efectivamente ha estado transformándose durante un período de costos, independientemente de que se concluya o no en su totalidad.
- **Producción terminada en cada proceso.-** Está representada por el volumen físico de producción en buen estado que pasa de un proceso a otro durante un período de costos.
- **Producción.-** Compra, coordinación y ensamble de recursos para fabricar un producto o entregar un servicio.
- **Productividad.-** Mide la relación entre los insumos reales utilizados (cantidades y costos) y la producción real.
- **Punto de equilibrio.-** Cantidad de producción vendida en que el total de ingresos es igual al total de costos; es decir cuando la utilidad operativa es cero.
- **Rentabilidad.-** Hace referencia al beneficio, lucro, utilidad o ganancia que se ha obtenido de un recurso o dinero invertido
- **Rendimiento de la inversión.-** Es una medida contable del resultado dividido entre una medida contable de inversión.
- **Rentabilidad sobre el activo.-** Determina la eficacia de la gerencia para obtener utilidades con sus activos.
- **Rentabilidad sobre el capital.-** Estima el rendimiento obtenido de la inversión de los propietarios en la empresa.
- **Sistema de costeo.-** Representa a los costos en dos etapas básicas: la acumulación, seguida de la asignación.
- **Sobrecosteo del producto.-** Se presenta cuando un producto consume un nivel de recursos bajo pero se informa que tiene un alto costo por unidad.
- **Utilidad bruta.-** Utilidad después de deducir el costo de ventas.
- **Utilidad neta.-** Utilidad después del impuesto sobre la renta.
- **Utilidad operativa.-** Total de ingresos de las operaciones menos el costo de ventas y los gastos de operación.
- **Volumen de producción.-** Cantidad de producción hecha o realizada por una empresa del sector manufactura.

2.4 Sistema de hipótesis

Como respuesta a las interrogantes del problema, tenemos:

2.4.1 Hipótesis general

- "Los factores: *falta de determinación del costo de producción, control de los recursos y la falta de inversión*, influyen negativamente en la *Rentabilidad* de la *MYPE Panadería Miraflores de Otuzco - Cajamarca*"

2.4.2 Hipótesis específicas

1. **H1.-** Es la *falta de determinación del costo de producción* uno de los factores que influye negativamente en la *Rentabilidad* de la *MYPE Panadería Miraflores*.
2. **H2.-** Es la *falta de control de los recursos económicos y financieros* la que impacta negativamente en la *Rentabilidad* de la *MYPE Panadería Miraflores*.
3. **H3.-** Es también la *falta de inversión* uno de los factores que genera un impacto negativo en la *Rentabilidad* de la *MYPE Panadería Miraflores*.

2.5 Sistema de variables

a. Variable independiente

X: Factores que influyen negativamente

b. Variable dependiente

Y: Rentabilidad del negocio

c. Variable interviniente

Z: Causas externas al negocio

2.5.1 Operacionalización de las variables

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES
VARIABLE (X) <i>Factores que influyen negativamente</i>	<ul style="list-style-type: none"> • La falta de determinación del costo de producción 	<ul style="list-style-type: none"> - Planea y controla costos - Utiliza sistema de costos - Utiliza métodos de costec
	<ul style="list-style-type: none"> • La falta de control de los recursos económicos y financieros 	<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño del negocio - Administración de recursos - Recursos utilizados - Productividad de los equipos
	<ul style="list-style-type: none"> • La falta de inversión 	<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño de la inversión - Activos totales - Capital personal - Capitalización de utilidades
VARIABLE (Y) <i>Rentabilidad del negocio</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Ventas 	<ul style="list-style-type: none"> - Margen de utilidad bruta - Margen de utilidad operativa - Margen de utilidad neta
	<ul style="list-style-type: none"> • Tamaño de la inversión 	<ul style="list-style-type: none"> - Rentabilidad del activo - Rentabilidad del patrimonio
VARIABLE (Z) <i>Causas externas del negocio</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Precios de mercado 	<ul style="list-style-type: none"> - Política de precios
	<ul style="list-style-type: none"> • Costo de materias primas y mano de obra 	<ul style="list-style-type: none"> - Control y reducción de costos

III. Metodología de la investigación

3.1 Tipo de investigación

La investigación es de tipo *Descriptivo transversal*, porque en un primer momento se describen los hechos o fenómenos, luego teniendo como elementos de juicio a los resultados anteriores, se determina los factores que influyen negativamente en la rentabilidad del negocio de *Panadería Miraflores*, y porque los datos obtenidos fueron tomados a lo largo de la investigación.

3.2 Unidad de análisis

La unidad de análisis, es decir la empresa en la cual se hizo la investigación, es *Panadería Miraflores*, del C. P. Otuzco del distrito de Los Baños del Inca – Cajamarca.

3.3 Métodos de investigación

Se utilizó como método general el *Método Científico* y como métodos particulares los siguientes:

3.3.1 Método descriptivo.- Para un estudio detallado de los factores o componentes que influyen negativamente en la rentabilidad del negocio, señalando sus rasgos y características.

Etapas:

- a. Formulación del problema
- b. Formulación de la hipótesis
- c. Formulación del diseño
 - Identificación de la información para resolver el problema.
 - Selección y diseño de las técnicas.
 - Aplicación de las técnicas de recopilación de datos

- d. Recopilación de información y datos.
- e. Procesamiento, análisis e interpretación de datos
- f. Preparación del informe.

3.3.2 Método deductivo – inductivo.- Porque partiendo de problemática general se llegó a determinar los factores que influyen negativamente en la rentabilidad de *Panadería Miraflores*.

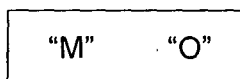
3.3.3 Método de análisis y síntesis.- Porque fue necesario un estudio de la descomposición del problema general en cada una de sus partes y características particulares, con el con el objeto de considerar a componente como una unidad de análisis, para luego extraer las constantes resumidas en conclusiones en el curso de la investigación sintetizando la información pertinente para el logro de los objetivos.

3.4 Diseño de la investigación

Se utilizó el diseño *Descriptivo simple* y el *Descriptivo transversal*

Diagramas:

- Del Descriptivo simple

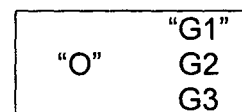


Dónde:

"M" = unidad de análisis.

"O" = información relevante de interés

- Descriptivo transversal



Dónde:

"O" = información y datos

G1, G2, y G3 = muestras en un solo momento

3.5 Técnicas de recolección de datos

- **La entrevista personal en profundidad.**- Se empleó con el objeto de obtener una visión real sobre la situación organizacional de la empresa.
- **La observación científica.**- Se visitó a *Panadería Miraflores*, con la finalidad de complementar y detallar la información.
- **El análisis documental.**- Se procedió a la consulta bibliográfica de libros, tesis, revistas, y otros documentos vinculados a la investigación
- El fichaje.
- El apoyo fotográfico y fílmico.
- Información y consultas:
 - Dirección Regional de Producción de Cajamarca.
 - Proveedores, clientes, etc.

3.6 Técnicas de procesamiento, análisis e interpretación de datos

Para procesar, sistematizar, tratar, analizar e interpretar la información y los datos obtenidos, se utilizó las técnicas propias de la estadística descriptiva (elaboración de tablas, cuadros y gráficos estadísticos) y para ordenar, clasificar y cuantificar se utilizó como instrumento la *hoja de cálculo de Excel*.

3.7 Enfoque de la investigación

El enfoque de la investigación es mixto, tuvo un análisis *cualitativo y cuantitativo*, pues se realizó descripciones de las observaciones de hechos o fenómenos además se realizó mediciones numéricas con la finalidad de contrastar la investigación.

IV. Aspectos administrativos

4.1 Recursos

4.1.1 Recursos humanos

Estuvo conformado por el Bachiller en Contabilidad Iván Terrones Marcelo, asimismo, se tuvo el concurso del CPC. César Octavio Vásquez Carranza en calidad de Asesor.

4.1.2 Recursos materiales

Descripción	Cantidad	Precio Unit.	Total S/.
Papel bond A4 de 80 gr.	1 millar	30.00	30.00
Impresiones	1,250 hojas	0.13	162.50
Copias	750 hojas	0.07	52.50
Espiralados	10 unid.	2.50	25.00
Empastados	5 unid.	20.00	100.00
CDs	10 unid.	1.00	10.00
Fólderes	10 unid.	0.50	5.00
Lapiceros	10 unid.	1.50	15.00
Plumones	6 unid.	2.50	15.00
Lápices B2	5 unid.	1.00	5.00
Correctores	2 unid.	3.50	7.00
Borradores	3 unid.	1.00	3.00
Fichas bibliográficas	20 unid.	0.50	10.00
Cámara fotográfica	1 unid.	200.00	250.00
Internet		70.00	90.00
Pasajes		120.00	120.00
Imprevistos		50.00	100.00
		Total	1,000.00

4.2 Presupuesto

El costo de la investigación ascendió aproximadamente a S/. 1,000.00 Nuevos Soles y fue autofinanciado por el investigador.

4.3 Cronograma de actividades

	Tiempo					
	2012					
	JUN.	JUL.	AGO.	SET.	OCT.	NOV.
Actividades:	1234	1234	12345	1234	12345	12345
Elaboración de Proyecto de Tesis.	xxxx	xxxx				
Presentación y aprobación del Proyecto.			xxxxx			
Elaboración y aplicación de métodos, técnicas e instrumentos				xx		
Recolección de información y datos.				xx		
Procesamiento, análisis e interpretación de datos.					xx	
Redacción y revisión del Informe.						xxx
Presentación y sustentación del Informe final.						xxxxx

CAPÍTULO II

ASPECTO ECONÓMICO, FINANCIERO Y DE PRODUCCIÓN DE PANADERÍA MIRAFLORES

2.1 Aspectos generales de la empresa

2.1.1 Constitución de la empresa

Panadería Miraflores fue constituida en el mes de diciembre del año 2002 en el caserío que tiene el mismo nombre perteneciente al C. P. Otuzco, distrito de Los Baños del Inca.

En inicios siguiente año la producción fue apenas 3 Kg. diarios y los productos que se elaboraban eran: pan torta, marraquetas, y biscochos. Se invirtió en una amasadora – sobadora para facilitar la producción y de a pocos fue creciendo, aumentó el volumen de la producción y se captaron más clientes.

Posteriormente se creó la línea de pastelería y también se fueron creando más productos. Se invirtió en mesas para tortas para la línea de pastelería.

En los últimos años se triplicó la capacidad del horno artesanal que tenía en sus inicios y se adquirió una divisora manual con la que se sigue implementando para seguir creciendo.

En la actualidad todavía se encuentra en crecimiento y con un importante sector del mercado por abarcar.

2.1.2 Descripción de la empresa

Panadería Miraflores es una empresa perteneciente al sector privado cuya *actividad económica* que desarrolla es la *elaboración de productos de panadería*.⁵⁰

Los productos que principalmente elabora son: panes como cemita, carioca, tolete, pan torta, cachitos, biscochos, pasteles y tortas. Los panes, principalmente los tradicionales de la zona, son elaborados con una combinación de harinas, algunas de las cuales provienen de la región. Asimismo ofrece una variedad de *productos panificables*⁵¹ para satisfacer las diversas necesidades de los clientes.

Por su tamaño es considerada *micro empresa*⁵² y cuenta con ambientes, maquinaria, equipo, mesas y utensilios para la elaboración de sus productos; utiliza materias primas e insumos de procedencia nacional e importada como la harina de trigo, etc.

Se encuentra ubicada en el caserío Miraflores C. P. Otuzco distrito de Los Baños del Inca, al Noreste de la ciudad de Cajamarca.

⁵⁰ Actividad clasificada según la CIU- Clasificación Internacional Industrial Uniforme SERIE M, No. 4, Revisión 3.1 dentro de la:

Sección: D Industrias manufactureras

División: 15 Elaboración de productos alimenticios y bebidas

Grupo 154: Elaboración de otros productos alimenticios

Clase 1541: Elaboración de productos de panadería

⁵¹ Se incluyen a la panadería, bollería, queques, batidos y galletería

⁵² Según la Nueva Ley MYPE aprobada mediante D. S. N° 007-2008-TR el 30-09-2008, considera a los negocios como micro y pequeña empresa según la siguiente clasificación:

- a) Microempresa.- Aquella que tiene de uno (1) hasta diez (10) trabajadores inclusive y ventas anuales hasta el monto máximo de 150 Unidades Impositivas Tributarias (UIT).
- b) Pequeña empresa.- Aquella que tiene de uno (1) hasta cien (100) trabajadores inclusive y ventas anuales hasta el monto máximo de 1700 Unidades Impositivas Tributarias (UIT).

2.1.3 Organización de la empresa

2.1.3.1 Tipo de organización

Panadería Miraflores es una empresa unipersonal, constituida bajo la modalidad de persona natural con negocio, asimismo cuenta con una organización que hasta cierto punto le permite la utilización de sus recursos humanos, económicos y financieros.

2.1.3.2 Fines de la empresa

Fines inmediatos

- Elaborar y comercializar productos panificables orientados al sector de consumo masivo, para cubrir la demanda del mercado con calidad y precios competitivos, que permitan mantener el mercado a nivel local.
- Optimizar la producción y productividad, con el fin de permitir el crecimiento económico de la empresa.

Fines mediatos

- Ser una de las empresas más grandes del ramo a nivel local
- Ampliar las líneas de producción y los productos
- Incursionar en provincias
- Contribuir al desarrollo del sector panificador

2.1.3.3 Distribución del personal por áreas

Administración

Administrador : 1 Administrador

Producción

Maestro Panadero : 1 Maestro (Administrador)

Operario de Panadería : 1 Operario

Comercialización

Vendedores : 1 Vendedor

Total : 4 personas

2.1.3.4 Horario de trabajo

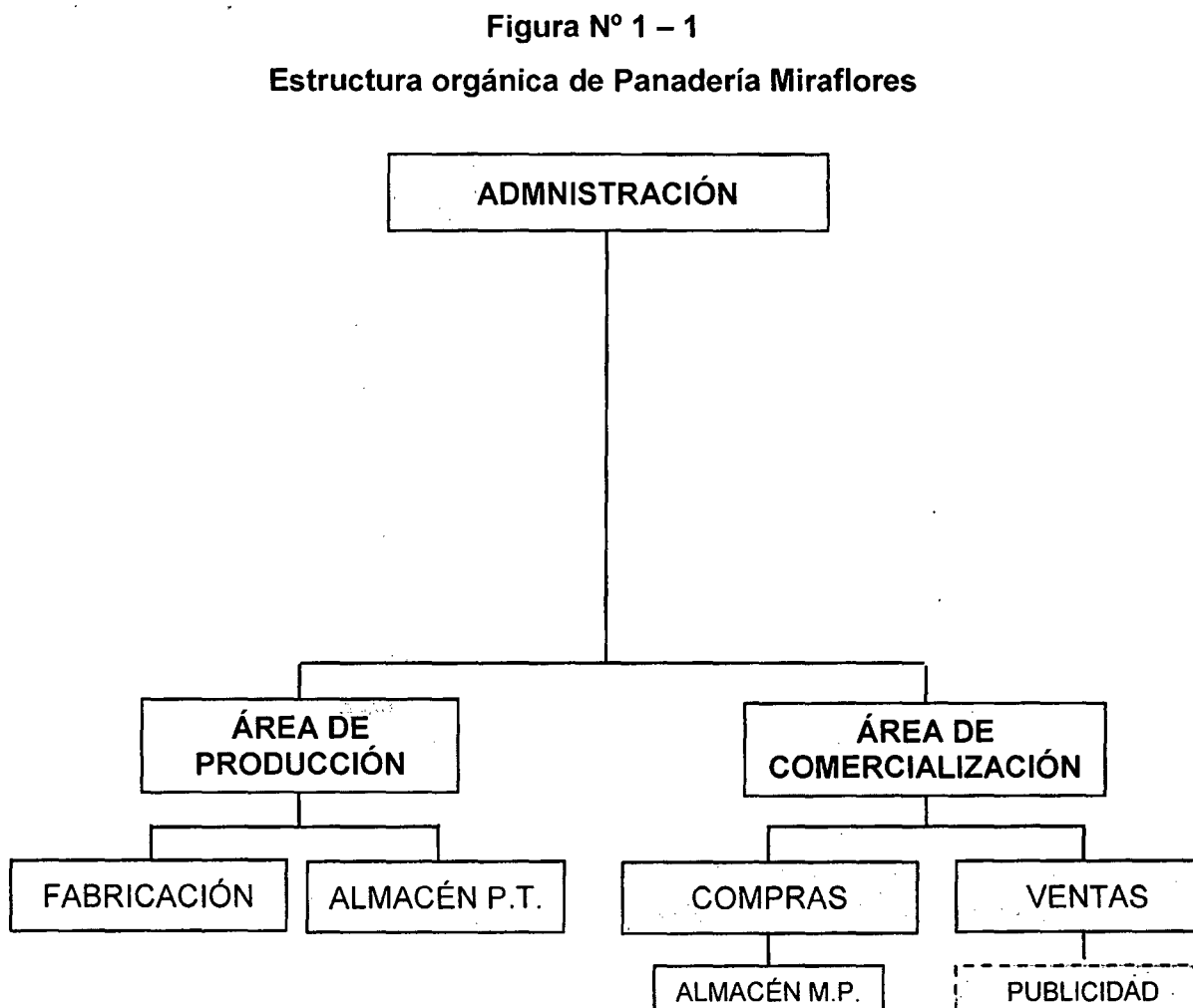
El horario de trabajo de la empresa según su manera de trabajar es en el turno diurno de la siguiente manera:

De Lunes a Sábado	Entrada	8:00 a.m.
	Refrigerio	1:00 - 2:30 p.m.
	Salida	5:30 p.m.

2.1.4 Estructura orgánica y funciones

La estructura orgánica de la empresa es vertical, tiene un esquema funcional-lineal, organizada por áreas de acuerdo a las actividades y responsabilidades que estos cumplen. Estando en la parte superior la Administración, siguiendo en jerarquía las áreas y unidades.

2.1.4.1 Organigrama.- El organigrama de la empresa es el siguiente:



Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

2.1.4.2 Funciones.- Las funciones de cada área de la empresa son:

- **Administración.-** La administración a cargo está el dueño. Tiene por objeto dirigir a la empresa, organizar e inspeccionar la producción de la planta, entre otros.

- **Área de producción.-** Esta área está a cargo también del dueño. Se encarga de la transformación de los materiales en artículos terminados, igualmente del mantenimiento de la planta y equipos y de todas las actividades inherentes a la producción.
 - Esta área cuenta con dos unidades las cuales son: fabricación y almacén de productos terminados.

- **Área de comercialización.-** A cargo de esta área está el vendedor de tienda. Realiza todas las actividades inherentes a la venta y distribución del producto. Asimismo, se encarga de la promoción de nuevos productos.
 - El área de comercialización cuenta con las unidades de compras y ventas. En el área de ventas se propone crear la sub unidad de publicidad.

2.2 Aspecto económico

El patrimonio de *Panadería Miraflores* está compuesto por *bienes, derechos y obligaciones*. El balance pone de manifiesto esta situación, refleja lo que tiene (bienes y derechos) y lo que debe (obligaciones). Esta combinación de *bienes, derechos y obligaciones* es lo que forma la *estructura económica-financiera de la empresa*.

Al hablar del *aspecto económico* obviamente que nos referimos a la estructura económica y lo forman los bienes y derechos, y representan el conjunto de inversiones realizadas por la empresa, normalmente estas se reflejan en el lado izquierdo del balance y conforman el activo de la empresa de la siguiente manera:

ASPECTO ECONÓMICO: ACTIVO	
Efectivo y equivalentes de efectivo	
Cuentas por cobrar comerciales	
Productos terminados	
Materias primas	
Inmuebles, maquinaria y equipo	
Intangibles	
Otros activos	

Los elementos que componen el activo de *Panadería Miraflores* representan el destino de los recursos financieros o de los fondos, que presentamos a continuación en la tabla siguiente.

Tabla N° 1 – 1
Estructura económica de Panadería Miraflores
Al 31 – 12 – 2011

Activo	S/.	%
Efectivo y equivalentes de efectivo	2,000.00	9.09%
Cuentas por cobrar comerciales	500.00	2.27%
Activo realizable	1,500.00	6.82%
Inmuebles, maquinaria y equipo	18,000.00	81.82%
Total	22,000.00	100.00%

Fuente: Panadería Miraflores
Elaboración: Iván Terrones M.

Estos bienes suelen descomponerse en dos grandes partidas, activos corrientes y activos no corrientes los cuales presentamos a continuación.

2.2.1 Activo corriente

El *activo corriente* hace referencia a las inversiones a corto plazo y se caracteriza porque se consume en un período de tiempo relativamente corto. El periodo es determinado por la inclusión de los bienes en la actividad productiva de la panadería y se renuevan periódicamente.

La cantidad inicial de los bienes fue determinada por la capacidad productiva de la empresa y por el objetivo de ventas a corto plazo; que luego fue aumentando.

Las partidas del activo corriente se presentan de menor a mayor liquidez. La liquidez es el grado de disponibilidad de los activos, es decir, la capacidad de los activos de convertirse en dinero efectivo (el dinero es el activo más líquido de todos los existentes, le siguen las cuentas por cobrar y las existencias).

Las partidas del activo corriente presentan mayor liquidez que las partidas del activo no corriente, pues generalmente es más fácil convertir en efectivo, por ejemplo, el stock de existencias que las maquinarias de la empresa.

Los elementos del activo corriente de *Panadería Miraflores* comprenden las siguientes partidas.

2.2.1.1 Efectivo y equivalentes de efectivo.- Son los medios de pago, en este caso la cantidad dinero en efectivo, necesarios para continuar con el ciclo del negocio. El efectivo de la panadería se compone de la caja y de los fondos fijos necesarios para el funcionamiento diario del negocio y se estructura de la siguiente manera.

Efectivo	S/.
Caja	1,500.00
Fondos fijos	500.00
Total	2,000.00

2.2.1.2 Cuentas por cobrar comerciales.- Son los derechos de cobro a terceros que se derivan de las ventas de los productos que realiza la panadería. Las cuentas por cobrar son de los clientes mayoristas y tienen una rotación semanal. Se compone de la siguiente manera.

Cuentas por cobrar comerciales	S/.
Cuentas por cobrar	500.00
Total	500.00

2.2.1.3 Activo realizable.- Otra parte de las inversiones de *Panadería Miraflores* está en sus existencias que se componen de dos elementos y representa básicamente por los productos terminados y las materias primas, materiales auxiliares y suministros.

Productos terminados.- Son los productos elaborados por la panadería, como producto del proceso de fabricación y que son destinados a la venta.

Materias primas.- Son los materiales, suministros e insumos que intervienen directamente en el proceso de fabricación, para la obtención de los productos terminados y que quedan incorporados en estos últimos.

Activo realizable	S/.
Productos terminados	300.00
Materias primas	1,200.00
Total	1,500.00

2.2.2 Activo no corriente

El *activo no corriente* de la panadería representa las inversiones duraderas (inmuebles, maquinaria, etc.). El conjunto de bienes determina la capacidad o dimensión productiva del negocio. Estos bienes se caracterizan porque van a permanecer y

mantener su capacidad productiva durante un período relativamente largo, aunque hay que tener en cuenta que, cuando esa capacidad productiva se reduzca como consecuencia de la depreciación física o por el efecto de obsolescencia económica o tecnológica, será necesario proceder a la renovación de los mismos.

La dimensión relativa de la capacidad productiva del *activo no corriente* está determinada por el nivel de demanda que se atiende, es decir, la capacidad de absorción del mercado. Las partidas que componen el *activo no corriente* de la panadería son:

2.2.2.1 Inmuebles, maquinaria y equipo.- La maquinaria y equipo disponible con que cuenta la panadería para la elaboración y comercialización de los productos son los siguientes.

Inmuebles, maquinaria y equipo	S/.
Edificaciones	5,000.00
Maquinarias y equipos de explotación	5,163.00
Equipo de transporte	250.00
Muebles y enseres	5,237.00
Equipos diversos	2,350.00
Total	18,000.00

2.3 Aspecto financiero

Las obligaciones representan las deudas que ha contraído la empresa con terceros (cuentas por pagar comerciales, obligaciones financieras, capital, etc.) y representa al pasivo y patrimonio neto de la empresa.

Al referirnos al aspecto financiero, hablamos de la estructura financiera de *Panadería Miraflores* representado por sus obligaciones, es decir, los recursos financieros propios y ajenos que tiene a su disposición la empresa; estos incluyen las cuentas que normalmente se presentan en el lado derecho del Balance, de la siguiente manera:

ASPECTO FINANCIERO: PAS. Y PAT.	
	Tributos, contraprestaciones y aportes al sistema de pensiones y de salud por pagar
	Remuneraciones por pagar
	Cuentas por pagar comerciales
	Obligaciones financieras
	Capital
	Resultados acumulados

En este sentido, las partidas que componen la estructura financiera de la panadería reflejan las distintas fuentes de procedencia de los recursos financieros (origen de los fondos o fuentes) que han sido utilizados para hacer posible las inversiones en el activo o estructura económica. La estructura financiera (pasivo) representa el capital financiero de la panadería, sus obligaciones y sus deudas, que presentamos a continuación.

Tabla N° 1 – 2
Estructura financiera de Panadería Miraflores
Al 31 – 12 – 2011

Fuentes	S/.	%
Cuentas por pagar comerciales	2,000.00	9.09%
Remuneraciones por pagar	0.00	0.00%
Obligaciones financieras	0.00	0.00%
Capital	20,000.00	90.91%
Total	22,000.00	100.00%

Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

Al igual que sucede con el activo, las cuentas que componen la estructura financiera también se clasifican en dos grandes partidas: pasivo corriente y no corriente y patrimonio neto.

2.3.1 Pasivo corriente

El *pasivo corriente* representa, los recursos financieros cuya exigibilidad se plantea a corto plazo, generalmente en menos de un año (Tributos por pagar, remuneraciones por pagar, cuentas por pagar comerciales, obligaciones financieras, capital, resultados acumulados, etc.). Las partidas del pasivo corriente se presentan utilizando el criterio de exigibilidad, es decir, el período de tiempo en el que deben devolverse esos recursos financieros. Comprende las siguientes partidas.

2.3.1.1 Cuentas por pagar comerciales.- Son las obligaciones que contraído la panadería derivada de la compra de las

materias primas, suministros, envases y embalajes y por servicios en operaciones objeto del negocio. Se compone de la siguiente manera.

Cuentas por pagar comerciales	S/.
Cuentas por pagar	2,000.00
Total	2,000.00

2.3.2 Pasivo no corriente

El *pasivo no corriente* integra aquellos recursos financieros con exigibilidad a mediano y largo plazo, generalmente mayor a un año, es decir las obligaciones que ha contraído la empresa con terceros como obligaciones financieras, etc. *Panadería Miraflores* no cuenta con obligaciones financieras de mediano y largo plazo.

2.3.3 Patrimonio neto

El *patrimonio neto* está compuesto por los recursos con exigibilidad a muy largo plazo o nula, como son las aportaciones de los socios, utilidades no distribuidas, etc.

2.3.3.1 Capital.- *Panadería Miraflores* actualmente se encuentra financiada en su totalidad por su dueño, es decir cuenta con capital personal.

Capital	S/.
Capital personal	20,000.00
Total	20,000.00

2.4 Aspecto de producción

2.4.1 Tamaño de la planta

Panadería Miraflores cuenta con un área aproximada de 128.75 metros cuadrados que comprende el área de producción, el almacén, la tienda y la oficina. Cabe indicar que el local no es propio siendo íntegramente alquilado.

Tabla N° 1 – 3
Distribución de la planta de Panadería Miraflores

Áreas	m2
Planta	80.75
Almacén	14.00
Tienda	20.00
Oficinas	14.00
Área total	128.75
Fuente: Panadería Miraflores	
Elaboración: Iván Terrones M.	

2.4.2 Maquinaria y equipo de producción

Panadería Miraflores cuenta con maquinaria y equipo de explotación disponible y operativa al 100%, que utiliza en sus procesos para que sea posible la realización de sus actividades de producción, se muestra a continuación en la siguiente tabla.

Tabla N° 1 – 4
Maquinaria y equipo de explotación de Panadería Miraflores

Cant.	Detalle	Valor S/.
1	Horno artesanal	5,000.00
1	Amasadora – sobadora	2,800.00
1	Divisora manual	1,000.00
1	Refrigerador	1,000.00
1	Licuadora	180.00
1	Batidora	103.00
1	Balanza	80.00
3	Mesas de madera eucalipto	185.00
1	Andamio en ángulo ranurado	600.00
1	Juego de mesas acrílicas para tortas	1308.00
1	Juego de moldes para conitos	75.00
1	Juego de tazones de porcelana y aluminio	180.00
1	Juego de azafates de aluminio	140.00
1	Juego de moldes circulares para tortas	289.00
1	Estufa	300.00
	Total	13,240.00

Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

2.4.3 Capacidad de producción

Teniendo en cuenta los recursos económicos, recursos humanos y los recursos materiales con que cuenta *Panadería Miraflores* tiene una capacidad máxima de producción de 1000 Kg. mensuales, esto concuerda con el volumen de producción que veremos más adelante.

Cabe señalar que es el conjunto de los bienes del activo inmovilizado (infraestructura, maquinaria y equipo de producción) los que determinan la capacidad o dimensión productiva de la panadería, y esta dimensión relativa de la capacidad productiva de los bienes del activo inmovilizado está determinado por el nivel de demanda que en la actualidad se atiende, es decir la capacidad de absorción del mercado.

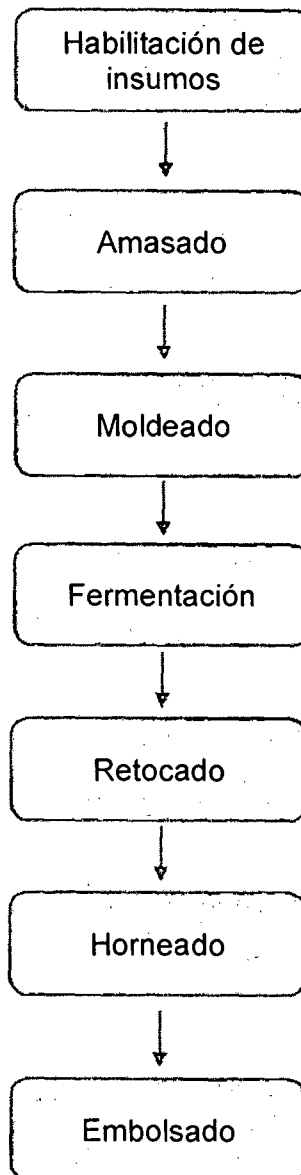
Sin embargo, cabe destacar que la capacidad de producción puede ser mayor si es que se trabaja en el turno noche ya que los recursos materiales (infraestructura, maquinaria y equipo de producción) están disponibles y operativos, debiendo solamente aumentar la inversión y los recursos humanos.

2.4.4 Flujo de producción

El proceso productivo de elaboración de los productos de panadería y pastelería, se realiza en un ambiente de producción que está debidamente acondicionado con los equipos básicos necesarios para la elaboración de dichos productos. El proceso productivo, en general, considera las siguientes actividades que se detallan en el siguiente flujo de producción.

Figura N° 1 – 2

Flujo de producción de Panadería Miraflores



A continuación describimos cada una de las actividades del flujo de producción

- **Habilitación de insumos.-** Consiste en la selección, verificación del buen estado de los materiales y la medición de las cantidades a colocar en la amasadora – sobadora para la elaboración de los productos.
- **Amasado y moldeado.-** Se refiere al proceso de mezclar los diferentes ingredientes, en la amasadora – sobadora, hasta obtener una consistencia adecuada. La masa obtenida se coloca en la mesa de moldeado donde se separa y se da forma a la masa según cada tipo de panes, biscochos y pasteles
- **Fermentación.-** Después de dar forma a los panes y pasteles se colocan en las bandejas las cuales son trasladadas a un andamio de fermentación, donde adquieren el tamaño adecuado.
- **Retocado.-** Esta actividad sólo se requiere para algunos tipos de pan y para todos los biscochos, el cual consiste en pintarlos con huevo batido y/o en rosear con ajonjolí.
- **Horneado.-** Proceso donde los panes se cuecen y quedan listos para el consumo.
- **Embolsado.-** Se realiza para algunos productos por la necesidad de venderse al por mayor como son: pan con manjar, biscochos, biscocho con manjar, rosquitas de manteca, turquitas, alfajores, cachitos, pañuelos y piononos.

2.4.5 Líneas de producción

Los productos que elabora y comercializa *Panadería Miraflores* actualmente se fabrican bajo dos líneas de producción, que se diferencian de acuerdo al consumo: línea de panadería (de consumo fresco) y pastelería (pasteles y tortas) los cuales se detallan en la siguiente tabla.

Tabla N° 1 – 5
Líneas de producción de Panadería Miraflores

Líneas de producción	Productos
Panadería	Cemita
	Carioca
	Tolete
	Pan torta
	Caracol
	Pan con manjar
	Biscocho
	Biscocho especial
	Biscocho con manjar
	Biscocho con pasas
	Rosquitas de manteca
	Panetón
Subtotal	12
Pastelería	Turquita
	Alfajor de maicena
	Alfajor de vainilla
	Cachito
	Pañuelo
	Pionono
	Torta
	Selva Negra
Subtotal	8
TOTAL	20

Fuente: Panadería Miraflores
Elaboración: Iván Terrones M.

2.4.5.1 Descripción del producto

Los productos de *Panadería Miraflores* son productos panificables y debido a las extraordinarias cualidades del pan, sus productos ocupan un lugar importante en el mercado, aventajando considerablemente a productos industriales y acaparando la preferencia de los consumidores.

2.4.5.2 Propiedades y características

Los productos elaborados presentan las siguientes características:

- Peso exacto.
- Buena textura y fibra.- Es reconocido en el mercado (es más consistente y tiene una buena presentación)
- Miga suave.- Es lo que hace los buenos ingredientes que se utiliza.
- Variedades.- En sus dos líneas de producción.
- Son productos alimenticios porque se elabora artesanalmente.
- Se preparan para el momento de la venta.
- Tienen buen sabor, olor, color y tamaño.
- Se pueden elaborar a pedido, especialmente para eventos.

2.5 Mercado

2.5.1 Descripción del mercado

Sus principales clientes tienen necesidades y deseos pues ellos buscan un ambiente adecuado, con atención de calidad y un producto innovador y a un precio justo.

2.5.1.1 Mercado primario

El mercado primario de *Panadería Miraflores* es el que atiende diariamente y está integrado por la población de los caseríos que integran el centro poblado de Otuzco y son: Miraflores plan y alto, Rinconada de Otuzco, Otuzco alto y bajo, La Victoria, Tartar grande, Cashaloma, Cristo Rey, San José, Manzanamayo y algunos sectores como El porvenir y Colguetin, etc. con incidencia en los segmentos socio económicos que realizan sus compras de pan.

2.5.1.2 Mercado secundario (demanda potencial)

El mercado secundario son los *usuarios potenciales* y se han identificado los siguientes grupos:

- **Los que realizan eventos sociales.**- La celebración bautizos, cumpleaños, matrimonios y aniversarios o cualquier tipo de evento social hace que en esas reuniones exista la posibilidad de consumir pasteles y tortas.
- **Los que visitan Otuzco.**- Otuzco hoy en día es también un lugar importante del sector turismo esto atrae visitantes no necesariamente clientes pero que se puede incentivar a comprar los productos.

2.5.2 Composición del mercado

La demanda de los productos de panadería y pastelería se compone de los siguientes sectores:

- Usuario final
- Pedidos especiales
- Mayoristas

El principal mercado es el de venta al por mayor, y el de pedidos especiales siendo el sector de venta al usuario final de mucho menor dimensión.

2.5.3 Competencia

La competencia de *Panadería Miraflores* es fuerte ya que compite con las industrias del sector panificador industrial que tienen sus plantas en la ciudad de Cajamarca y que colocan sus productos en Otuzco.

Se han identificado 2 grupos de competidores. En primer lugar son 3 empresas panificadoras industriales (El trigel, La Ideal y Tomy's) las que colocan sus productos en esta zona. Además de las industrias nacionales que también colocan sus productos panificables.

En segundo lugar las panaderías artesanales que se encuentran ubicadas en Otuzco y que tienen algunos productos similares a los de *Panadería Miraflores*.

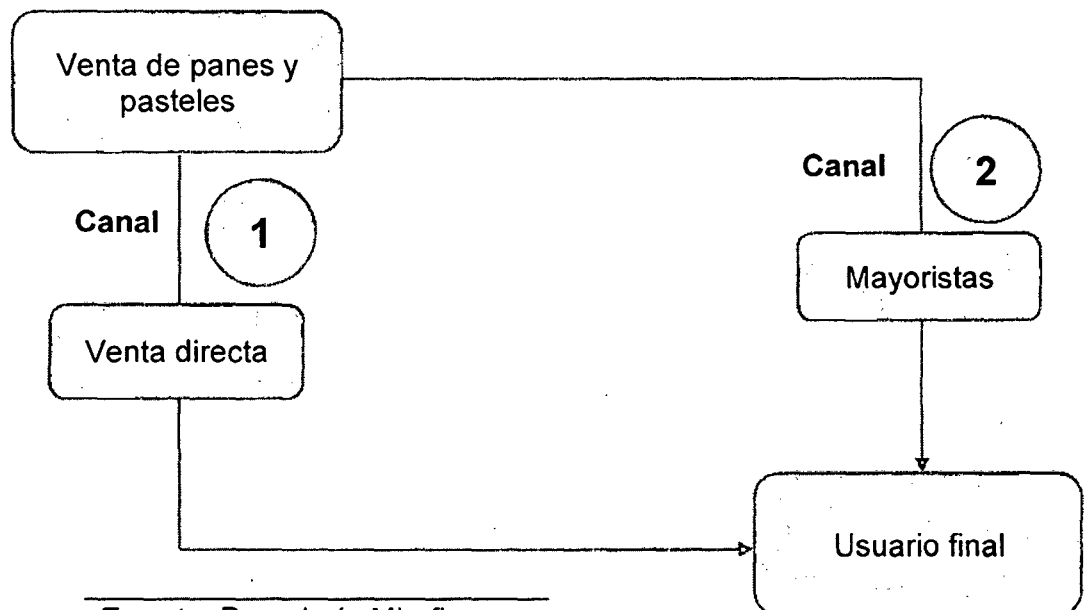
2.5.4 Canales de comercialización

- **Venta directa.-** Los productos se venden directamente a los clientes, en la tienda ubicada en la zona que se encuentra anexo al lugar donde se realiza el proceso de producción.
- **Venta a intermediarios.-** Los productos se venden a las bodegas ubicadas en los alrededores de *Panadería Miraflores*, para ser comercializados en sus propios negocios. La entrega de los productos se realiza en sus negocios por las tardes y de ser el caso por las mañanas.

La siguiente figura se muestra los canales de comercialización de *Panadería Miraflores*.

Figura N° 1 – 3

Canales de comercialización de Panadería Miraflores



Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

CAPÍTULO III

DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE PANADERÍA MIRAFLORES

3.1 Elementos del costo de producción

Los elementos del costo de producción de *Panadería Miraflores* son tres: materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

3.1.1 Materiales directos

En la producción de los productos de panadería y pastelería la harina de trigo es el principal material, complementada con otros materiales y suministros auxiliares tales como la manteca, sal, azúcar, levadura, etc., conforman el grupo de los materiales directos.

Los materiales son adquiridos en el mercado local de Cajamarca. Los demás componentes también son de procedencia local y en algunos casos de procedencia nacional.

Los materiales utilizados para la producción de *Panadería Miraflores* son los siguientes.

- **Harina extra.-** Material principal, es un polvo blanco, siendo usado principalmente en la elaboración de: panes, biscochos y pasteles.
- **Harina preparada.-** Material utilizado para la preparación de las tortas y queques. En algunos casos se utiliza pre mezclas.
- **Manteca vegetal.-** Material utilizado para mejorar el volumen, dar una textura más fina y una corteza más suave.

- **Azúcar.-** Material utilizado para los panes, biscochos, pasteles y tortas. Es utilizado en mayor cantidad para los productos dulces como los biscochos y pasteles.
- **Sal yodada.-** Insumo compuesto de cloro y sodio. Se utiliza para dar sabor al producto, fortalecer el gluten y controlar la fermentación.
- **Levadura.-** Insumo que produce la cantidad necesaria de gas para el crecimiento y desarrollo del pan, se utiliza la levadura en pasta llamada también de paquete, prensada o húmeda.
- **Mejorador de masas.-** Insumo en polvo, es utilizado para dar mayor crecimiento y consistencia a los panes y biscochos.

3.1.2 Mano de obra directa

La mano de obra directa comprende el esfuerzo que realizan los obreros en el proceso productivo. *Panadería Miraflores* opera mediante pago de salarios, cuyo valor depende de la labor del obrero, los pagos son semanales y cuenta con los siguientes trabajadores.

- (01) Maestro panadero
- (01) Operario de panadería

3.1.3 Costos indirectos de fabricación

Los costos indirectos de fabricación de la *MYPE Panadería Miraflores* lo agrupamos en tres rubros.

- Materiales auxiliares y suministros
- Mano de obra indirecta
- Otros costos indirectos

3.1.3.1 Materiales auxiliares y suministros.- Son los materiales y suministros de funcionamiento necesarios para la producción pero no constituyen un elemento directo para el producto elaborado ya que no es fácil su identificación con tal o cual línea de productos, es decir no es económicamente factible rastrear dichos costos. Los materiales auxiliares y suministros se incluyen en el producto terminado o bien ayudan para que el producto sea terminado. Tenemos:

- **Materiales auxiliares.-** Aceite vegetal, huevos, colorante en polvo, anís, ajonjolí, gragea, etc.
- **Suministros.-** Leña para el horno, envases y embalajes y suministros de limpieza.

3.1.3.2 Mano de obra indirecta.- La mano de obra indirecta está conformada por la labor del personal y/o de los obreros que no puede identificarse directamente con tal o cual producto, es decir el personal que no interviene directamente en el proceso de producción. Tenemos:

- Pagos por beneficios sociales, etc.

3.1.3.3 Otros costos indirectos.- En el rubro de otros costos indirectos tenemos a los siguientes elementos.

- Depreciación de maquinaria y equipo
- Alquiler del local
- Consumo de energía eléctrica
- Perdidas por productos dañados
- Consumo de agua
- Fletes
- Mantenimiento de la maquinaria, etc.

3.2 Volumen de producción

La producción de *Panadería Miraflores* es constante, no habiendo variación significativa de la producción a lo largo del año.

El volumen producción de *Panadería Miraflores* es expresado en Kilogramos (Kg.) que es la unidad de medida para los productos de las dos líneas de producción como son de panadería y pastelería.

Actualmente de los 20 productos en lista de las 2 líneas de producción solamente se elaboran 14 productos, 6 de la línea de panadería y 8 de pastelería.

La información del volumen de producción de *Panadería Miraflores* para el caso en estudio es tomado del mes de *Septiembre del año 2012*, puesto que según el alcance que se tiene es en este mes en el cual la producción alcanza aproximadamente el 100% de la demanda de dicha empresa ya que representa inicios de temporada del aumento de ventas de los negocios de las panaderías.

3.2.1 Volumen de producción semanal

El volumen de producción semanal (tomado del 03 al 08 de septiembre del 2012) por cada producto y líneas de producción se presenta en la siguiente tabla. Cabe señalar que actualmente solamente se elaboran 14 de los 20 productos en lista.

Tabla N° 2 – 1
Volumen de producción semanal por producto en Kg.
Septiembre 2012

Productos	Lun.	Mar.	Mié.	Jue.	Vie.	Sáb.	Kg.
Cemita	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	36.00
Carioca			3.00		3.00		6.00
Pan con manjar	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	36.00
Biscocho	5.00	5.00		5.00		5.00	20.00
Biscocho con manjar	10.00	10.00		10.00		10.00	40.00
Rosquitas de manteca			12.00		12.00		24.00
Panadería	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	162.00
Turquita	6.00						6.00
Alfajor de maicena		2.00					2.00
Alfajor de vainilla		2.00					2.00
Cachito			2.20	2.20	2.20		6.60
Pañuelo			2.20	2.20	2.20		6.60
Pionono				1.00			1.00
Torta						2.00	2.00
Selva Negra						1.00	1.00
Pastelería	6.00	4.00	4.40	5.40	4.40	3.00	27.20
Total	33.00	31.00	31.40	32.40	31.40	30.00	189.20

Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

3.2.2 Volumen de producción mensual

El volumen de producción en Kilogramos para el mes de *Septiembre del 2012* se presenta en la siguiente tabla. Se está considerando la producción de 26 días trabajados. Para el cálculo se obtiene de la producción semanal el promedio diario y el resultado se multiplica por los 26 días.

Tabla N° 2 – 2
Volumen de producción mensual por producto en Kg.
Septiembre 2012

Productos	Promedio diario	Días laborados	Kg. producidos
Cemita	6.0000	26	156.00
Carioca	1.0000	26	26.00
Pan con manjar	6.0000	26	156.00
Biscocho	3.3333	26	87.00
Biscocho con manjar	6.6667	26	173.00
Rosquitas de manteca	4.0000	26	104.00
Panadería			702.00
Turquita	1.0000	26	26.00
Alfajor de maicena	0.3333	26	9.00
Alfajor de vainilla	0.3333	26	9.00
Cachito	1.1000	26	29.00
Pañuelo	1.1000	26	29.00
Pionono	0.1667	26	4.00
Torta	0.3333	26	9.00
Selva Negra	0.1667	26	4.00
Pastelería			119.00
Total			821.00

Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

3.3 Costo de materiales directos, mano de obra directa y CIF

En la presente sección se dará a conocer la cantidad y costo de materiales directos utilizados, mano de obra y costos indirectos de fabricación incurridos en un mes de producción.

3.3.1 Costo de materiales directos

Los materiales representan un costo directo, el cual es variable, pues depende del volumen de la producción. La cantidad de materiales o insumos, para la elaboración de cada producto, es expresada en kilogramos o litros y su costo en soles.

Tabla N° 2 – 3
Costo de materiales directos del producto por Kg.
Septiembre 2012

Productos	Costo por Kg. S/. (*)	CV	CF
Panadería			
Cemita	2.9826	X	
Carioca	2.9826	X	
Pan con manjar	5.7326	X	
Biscocho	3.7367	X	
Biscocho con manjar	6.2367	X	
Rosquitas de manteca	5.1979	X	
Pastelería			
Turquita	6.5483	X	
Alfajor de maicena	14.9350	X	
Alfajor de vainilla	12.4750	X	
Cachito	9.2673	X	
Pañuelo	8.1314	X	
Pionono	27.7627	X	
Torta	27.7233	X	
Selva Negra	37.4652	X	

Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

(*) Se muestra de forma complementaria en el *anexo N° 03* la cantidad utilizada y costo de los materiales para cada producto.

3.3.2 Costo de mano de obra directa

El costo de mano de obra directa es un costo directo y para el caso de la panadería representa un costo fijo, pues los salarios de los trabajadores no dependen del volumen de producción, sino han sido establecidos como *jornal* diario. Los salarios se pagan semanalmente de 6 días laborados (25 ó 26 días al mes sin incluir los domingos).

El costo de mano de obra directa para la producción del mes en estudio, Septiembre 2012 (26 días laborados) se presenta a continuación en la siguiente tabla.

Tabla N° 2 – 4
Costo de mano de obra directa
Septiembre 2012

Trabajador	Salario diario	Días trabajados	Salario mensual S/.	CV	CF
Maestro Panadero	41.15	26	1,070.00		X
Operario de Panadería	28.85	26	750.00		X
Total			1,820.00		

Fuente: Panadería Miraflores
Elaboración: Iván Terrones M.

3.3.3 Costos indirectos de fabricación

Los costos indirectos de fabricación son aquellos costos que son necesarios para llevar a cabo la producción pero que no es posible su identificación con tal o cual producto y representan un costo fijo o variable.

Tabla N° 2 – 5
Costos indirectos de fabricación (*)
Septiembre 2012

Costos indirectos de fabricación	P. 1	P. 2	P. 3	Costo S/.
Materiales y suministros				
Materiales auxiliares	81.21	-	-	81.21
Suministros	-	401.00	-	401.00
Otros suministros	14.31	-	-	14.31
Envases y embalajes	-	-	160.53	160.53
Sub total	95.52	401.00	160.53	657.05
Mano de obra indirecta				
Beneficios sociales	52.67	52.67	52.66	158.00
Sub total	52.67	52.67	52.66	158.00
Otros costos indirectos				
Depreciación de maquinaria	110.82	83.33	26.51	220.66
Alquiler del local de producción	78.71	23.52	8.16	110.39
Consumo de energía eléctrica	11.15	1.50	4.50	17.15
Pérdidas por productos dañados	-	8.22	-	8.22
Consumo de agua	1.00	-	-	1.00
Fletes	60.00	-	-	60.00
Mantenimiento maquinaria y equipo	10.00	-	-	10.00
Sub total	271.68	116.57	39.17	427.42
Total	419.87	570.24	252.36	1,242.47

Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

(*) Se muestra de forma complementaria en el *anexo N° 04* el detalle de cada una de las partidas de los costos indirectos de fabricación.

3.4 Determinación del costo de producción

3.4.1 Sistema de costos a utilizar

Para determinar el costo de producción; se hizo uso de la teoría de costos por procesos; puesto que se producen unidades idénticas de productos en masa las cuales no son procesadas como trabajos individuales; con el fin de calcular el costo de producción promedio para todas las unidades elaboradas.

Se empleó el sistema de acumulación de costos por procesos, ya que los productos se elaboran mediante técnicas de producción masiva y procesamiento continuo puesto que se producen productos homogéneos por volúmenes.

Durante el proceso de producción de la panadería de acuerdo a las líneas de producción se han identificado tres procesos sin inventario inicial y final de producción en proceso.

Por consiguiente en la presente sección y teniendo en cuenta los datos de los puntos 3.2 y 3.3, respectivamente se procedió a determinar el costo de los productos en cada proceso, mostrando al final el informe del costo de producción total.

Figura N° 2 – 1
Procesos de producción identificados

	Proceso 1	Proceso 2	Proceso 3	
MM. PP.	Amasado y moldeado	Horneado	Embolsado	P. T.

3.4.2 Costo del proceso 1: amasado y moldeado

En el proceso 1 de amasado y moldeado se integran el costo de los materiales directos (en su totalidad), parte del costo de mano de obra directa y gastos indirectos de fabricación.

Es decir para la acumulación de costos cada proceso recibe cantidades similares de costos tanto de materiales directos, de mano de obra directa y de costos indirectos de fabricación

Cabe indicar que la unidad terminada en un proceso para *Panadería Miraflores* se convierte en semiproducto del siguiente, y así sucesivamente, hasta que se convierta en producto terminado para ser puesto en manos del usuario. El costo unitario se incrementa a medida que los productos fluyen a través de los procesos.

3.4.2.1 Materiales directos

El costo de los materiales directos en el proceso 1 es agregado totalmente, en la siguiente tabla se muestra el costo de materiales directos por 1 Kg. producido de cada producto y por el total elaborado en el mes de Septiembre.

Tabla N° 2 – 6
Costo de materiales directos por producto
Septiembre 2012

Productos	Costo por Kg. S/. (*)	Kg. producidos (**)	Costo Total S/.
Cemita	2.9826	156.00	465.28
Carioca	2.9826	26.00	77.55
Pan con manjar	5.7326	156.00	894.28
Biscocho	3.7367	87.00	325.09
Biscocho con manjar	6.2367	173.00	1,078.95
Rosquitas de manteca	5.1979	104.00	540.58
Panadería		702.00	3,381.73
Turquita	6.5483	26.00	170.26
Alfajor de maicena	14.9350	9.00	134.42
Alfajor de vainilla	12.4750	9.00	112.28
Cachito	9.2673	29.00	268.75
Pañuelo	8.1314	29.00	235.81
Pionono	27.7627	4.00	111.05
Torta	27.7233	9.00	249.51
Selva Negra	37.4652	4.00	149.86
Pastelería		119.00	1,431.94
Total		821.00	4,813.67

Fuente: Panadería Miraflores
Elaboración: Iván Terrones M.

(*) (**) Los datos del costo por Kg. y Kg. producidos son extraídos de las tablas N° 2 – 2 y N° 2 – 3 respectivamente.

3.4.2.2 Mano de obra directa

El costo de mano de obra directa para el proceso 1 se agrega en parte y la distribución se hace en base a las horas de trabajo directo que demanda el proceso.

Para determinar el costo por mano de obra para el proceso 1 se distribuirá en función al tiempo (horas de trabajo directo) que demanda culminar el proceso de amasado y moldeado.

Base para distribuir el costo de mano de obra directa

Para distribuir el costo de mano de obra directa se utilizará la *Base tiempo*, es decir la cantidad de *horas M.O.D. consumidas* según la siguiente tabla.

Tabla N° 2 – 7
Horas de M.O.D. por cada proceso
Septiembre 2012

Procesos	Horas MOD		Días trabaja dos	Sub total H. MOD		Total H. MOD
	Panade ría	Pastele ría		Panade ría	Pastele ría	
Amasado y moldeado	3.00	1.00	26	78	26	104
Horneado	1.50	0.50	26	39	13	52
Embolsado	0.50	0.50	26	13	13	26
Total	5.00	2.00		130	52	182

Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

Aplicamos la fórmula para obtener la tasa por H. de MOD

$$\frac{\text{Total costo de mano de obra directa } 1,820.00 (*)}{\text{Total horas de M.O.D. } 182} = 10$$

10 x 104 H. de MOD
1,040.00

(*) El costo de M.O.D. es obtenido de la tabla N° 2 – 4

La tasa por H. de M.O.D es de S/. 10.00. Luego multiplicando por las 104 horas se obtiene el costo de la mano de obra directa para el proceso 1.

El costo de mano de obra directa obtenido anteriormente se asignará a las líneas de producción y se distribuirá en base a las *Horas de MOD* utilizadas en el proceso 1

Tabla N° 2 – 8
Costo de mano de obra directa del proceso 1
Septiembre 2012

Líneas de producción	Horas MOD	Tasa H. MOD	P1
Panadería	78.00	10.00	780.00
Pastelería	26.00	10.00	260.00
Total	104.00	10.00	1,040.00

Fuente: Panadería Miraflores
Elaboración: Iván Terrones M.

Finalmente asignamos el costo obtenido de S/. 780.00 a cada producto, utilizando como *Base los Kg. producidos*.

$$\begin{array}{r} \text{Costo de MOD línea de panadería} \\ \text{Kg. producidos línea de panadería} \end{array} \begin{array}{r} 780.00 \\ \hline 702.00 \end{array} = 1.1111$$

1.1111 x 156 Kg. de producto 1

173.33

El monto obtenido es el costo de MOD que corresponde al producto 1 (cemita en este caso). El procedimiento de asignación del costo a los demás productos es el mismo.

3.4.2.3 Costos indirectos de fabricación

Los CIF son agregados de acuerdo al requerimiento de cada proceso.

Para el *Proceso 1: amasado y moldeado* se asigna los costos de:

- Los materiales auxiliares (en su totalidad)
- La depreciación (maquinaria y equipo de producción)
- El alquiler de local de la producción
- Consumo de energía (alumbrado y maquinaria) y de agua
- Fletes (compra de materiales directos) y el
- Mantenimiento de la maquinaria y equipo de producción.

Para el *Proceso 2: horneado*, se agrega los costos de:

- Los suministros (leña para calentar el horno artesanal)
- Depreciación del horno artesanal
- Alquiler de local donde se encuentra el horno
- Consumo de luz durante el proceso de horneado y las
- Pérdidas por productos dañados (productos quemados)

Finalmente para el *Proceso 3: embolsado*, se agrega los costos de:

- Los envases y embalajes
- Depreciación de mesas y adornos para tortas.
- Alquiler de local donde se encuentra el almacén
- Consumo de luz del área de almacén

La asignación de los CIF para proceso 1 se realiza en función al total de horas de MOD utilizadas en el proceso.

Tabla N° 2 – 9
Costos indirectos de fabricación del proceso 1
Septiembre 2012

Líneas de producción	Horas MOD	%	P1 (*)
Panadería	78.00	75.00%	314.90
Pastelería	26.00	25.00%	104.97
Total	104.00	100.00%	419.87

Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

(*) Los datos son obtenidos de la tabla N° 2 – 5

El costo de S/. 314.90 es asignado a cada producto teniendo como *Base los Kg. producidos* de la siguiente manera:

$$\frac{\text{Costo de MOD línea de panadería}}{\text{Kg. producidos línea de panadería}} = 0.4486$$

$$\frac{314.90}{702.00} = 0.4486$$

$$0.4486 \times 156 \text{ Kg. producto 1} = 69.98$$

El costo de S/. 69.98 se asigna al producto 1 (cemita) y de la misma manera a los demás productos de cada línea.

Resumen de los componentes del costo de producción para el proceso 1

Tabla N° 2 – 10
Costo de producción del proceso 1
Septiembre 2012

Productos	Proceso 1			Costo proceso 1	Rendimiento	C. U. P1	
	MM. PP.	M.O.D.	CIF				
Cemita	465.28	173.33	69.98	708.59	12,168	Unid.	0.0582
Carioca	77.55	28.89	11.66	118.10	2,028	Unid.	0.0582
Pan con manjar	894.28	173.33	69.98	1,137.59	10,920	Unid.	0.1042
Biscocho	325.09	96.67	39.03	460.79	7,308	Unid.	0.0631
Biscocho con manjar	1,078.95	192.22	77.60	1,348.78	5,190	Unid.	0.2599
Rosquitas de manteca	540.58	115.56	46.65	702.78	163.8	Kg.	4.2905
Panadería	3,381.73	780.00	314.90	4,476.63			
Turquita	170.26	56.82	22.93	250.00	2,080	Unid.	0.1202
Alfajor de maicena	134.42	19.66	7.94	162.02	450	Unid.	0.3600
Alfajor de vainilla	112.28	19.66	7.94	139.88	450	Unid.	0.3108
Cachitos	268.75	63.36	25.58	357.69	1,305	Unid.	0.2741
Pañuelos	235.81	63.36	25.58	324.75	1,305	Unid.	0.2489
Pionono	111.05	8.74	3.53	123.32	384	Unid.	0.3211
Torta	249.51	19.66	7.94	277.11	9	Kg.	30.7903
Selva Negra	149.86	8.74	3.53	162.13	4	Kg.	40.5322
Pastelería	1,431.94	260.00	104.97	1,796.90			
Total	4,813.67	1,040.00	419.87	6,273.53			

Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

3.4.3 Costo del proceso 2: horneado

Para la determinación del costo del proceso 2 se seguirán los mismos pasos seguidos para la obtención del costo del proceso 1. Los elementos del costo agregados en el proceso 2 solamente son parte del costo de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. Tenemos los siguientes resultados.

Tabla N° 2 – 11
Costo de mano de obra directa del proceso 2
Septiembre 2012

Líneas de producción	Horas MOD	Tasa H. MOD	P2
Panadería	39.00	10.00	390.00
Pastelería	13.00	10.00	130.00
Total	52.00	10.00	520.00

Fuente: Panadería Miraflores
Elaboración: Iván Terrones M.

Asignamos el costo de S/. 390.00 a cada producto, utilizando como *Base los Kg. producidos*.

$$\begin{array}{r}
 \text{Costo de MOD línea de panadería} \\
 \text{Kg. producidos línea de panadería}
 \end{array}
 \begin{array}{r}
 390.00 \\
 \hline
 702.00
 \end{array}
 = 0.5556$$

0.5556 x 156 Kg. de producto 1

86.67

El monto obtenido es el costo de MOD que corresponde al producto 1 (cemita para el caso). El procedimiento de asignación del costo de MOD a los productos de cada línea de producción es el mismo.

Tabla N° 2 – 12
Costos indirectos de fabricación del proceso 2
Septiembre 2012

Líneas de producción	Horas MOD	%	P2 (*)
Panadería	39.00	75.00%	427.67
Pastelería	13.00	25.00%	142.56
Total	52.00	100.00%	570.23

Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

(*) Los datos son obtenidos de la tabla N° 2 – 5

El costo de S/. 427.67 es asignado a cada producto teniendo como *Base los Kg. producidos* de la siguiente manera:

$$\frac{\text{Costo de MOD línea de panadería}}{\text{Kg. producidos línea de panadería}} = \frac{427.67}{702.00} = 0.6092$$

$$0.6092 \times 156 \text{ Kg. producto 1}$$

$$95.04$$

El costo de S/. 95.04 se asigna al producto 1 (cemita) y de la misma manera a los demás productos de cada línea.

Resumen de los elementos del costo de producción del proceso 2.

Tabla N° 2 – 13
Costo de producción del proceso 2
Septiembre 2012

Productos	Proceso 2			Costo proceso 2	Unidades transferida al P3	C. U. P2	
	Elemento del costo						
	MM. PP.	M.O.D.	CIF				
Cemita	-	86.67	95.04	181.71	12,168	Unid.	0.0149
Carioca	-	14.44	15.84	30.28	2,028	Unid.	0.0149
Pan con manjar	-	86.67	95.04	181.71	10,920	Unid.	0.0166
Biscocho	-	48.33	53.00	101.34	7,308	Unid.	0.0139
Biscocho con manjar	-	96.11	105.40	201.51	5,190	Unid.	0.0388
Rosquitas de manteca	-	57.78	63.36	121.14	163.8	Kg.	0.7395
Panadería	-	390.00	427.67	817.67			
Turquita	-	28.41	31.15	59.55	2,080	Unid.	0.0286
Alfajor de maicena	-	9.83	10.78	20.61	450	Unid.	0.0458
Alfajor de vainilla	-	9.83	10.78	20.61	450	Unid.	0.0458
Cachitos	-	31.68	34.74	66.42	1,305	Unid.	0.0509
Pañuelos	-	31.68	34.74	66.42	1,305	Unid.	0.0509
Pionono	-	4.37	4.79	9.16	384	Unid.	0.0239
Torta	-	9.83	10.78	20.61	9	Kg.	2.2904
Selva Negra	-	4.37	4.79	9.16	4	Kg.	2.2904
Pastelería	-	130.00	142.56	272.56			
Total		520.00	570.23	1,090.23			

Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

3.4.4 Costo del proceso 3: embolsado

Para la determinación del costo del proceso 3 seguimos también los pasos del proceso 1, señalando que los elementos del costo para este proceso solamente son la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Tenemos los siguientes resultados.

Tabla N° 2 – 14
Costo de mano de obra directa del proceso 3
Septiembre 2012

Líneas de producción	Horas MOD	Tasa H. MOD	P3
Panadería	13.00	10.00	130.00
Pastelería	13.00	10.00	130.00
Total	26.00	10.00	260.00

Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

Asignamos el costo de S/. 130.00 a cada producto, utilizando como *Base los Kg. producidos*.

$$\frac{\text{Costo de MOD línea de panadería } 130.00}{\text{Kg. producidos línea de panadería } 702.00} = 0.1852$$

$$0.1852 \times 156 \text{ Kg. de producto 1}$$

$$28.89$$

El monto obtenido es el costo de MOD que corresponde al producto 1 (cemita). El procedimiento de asignación del costo de MOD para los demás productos de cada línea de producción es el mismo.

Tabla N° 2 – 15
Costos indirectos de fabricación del proceso 3
Septiembre 2012

Líneas de producción	Horas MOD	%	P3 (*)
Panadería	13.00	50.00%	126.18
Pastelería	13.00	50.00%	126.18
Total	26.00	100.00%	252.36

Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

(*) Los datos son obtenidos de la tabla N° 2 – 5

El costo de S/. 126.18 es asignado a cada producto teniendo como *Base los Kg. producidos* de la siguiente manera:

$$\frac{\text{Costo de MOD Línea de panadería}}{\text{Kg. producidos Línea de panadería}} = \frac{126.18}{702.00} = 0.1797$$

$$0.1797 \times 156 \text{ Kg. producto 1}$$

$$28.04$$

El costo de S/. 28.04 se asigna al producto 1 (cemita) y de la misma manera a los demás productos de cada línea.

Resumen de los elementos del costo de producción incurridos en el proceso 3

Tabla N° 2 – 16
Costo de producción por producto proceso 3
Septiembre 2012

Productos	Proceso 3			Costo proceso 3	Unidades transferidas al P. T.	C. U. P3
	Elemento del costo	MM. PP.	M.O.D. CIF			
Cemita	-	28.89	28.04	56.93	12,168 Unid.	0.0047
Carioca	-	4.81	4.67	9.49	2,028 Unid.	0.0047
Pan con manjar	-	28.89	28.04	56.93	10,920 Unid.	0.0052
Biscocho	-	16.11	15.64	31.75	7,308 Unid.	0.0043
Biscocho con manjar	-	32.04	31.10	63.13	5,190 Unid.	0.0122
Rosquitas de manteca	-	19.26	18.69	37.95	163.8 Kg.	0.2317
Panadería	-	130.00	126.18	256.18		
Turquita	-	28.41	27.57	55.98	2,080 Unid.	0.0269
Alfajor de maicena	-	9.83	9.54	19.37	450 Unid.	0.0431
Alfajor de vainilla	-	9.83	9.54	19.37	450 Unid.	0.0431
Cachitos	-	31.68	30.75	62.43	1,305 Unid.	0.0478
Pañuelos	-	31.68	30.75	62.43	1,305 Unid.	0.0478
Pionono	-	4.37	4.25	8.62	384 Unid.	0.0224
Torta	-	9.83	9.54	19.37	9 Kg.	2.1528
Selva Negra	-	4.37	4.25	8.62	4 Kg.	2.1528
Pastelería	-	130.00	126.18	256.18		
Total		260.00	252.37	512.37		

Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

3.4.5 Costo de producción total

El costo de producción total para el periodo de estudio resulta de integrar el costo del proceso 1, 2 y 3.

Tabla N° 2 – 17
Costo total de producción
Septiembre 2012

Productos	Costo proceso 1	Costo proceso 2	Costo proceso 3	Costo Total	Unidades transferidas a P.T.	Costo Total Unitario
Cemita	708.59	181.71	56.93	947.22	12,168 Unid.	0.0778
Carioca	118.10	30.28	9.49	157.87	2,028 Unid.	0.0778
Pan con manjar	1,137.59	181.71	56.93	1,376.22	10,920 Unid.	0.1260
Biscocho	460.79	101.34	31.75	593.87	7,308 Unid.	0.0813
Biscocho con manjar	1,348.78	201.51	63.13	1,613.42	5,190 Unid.	0.3109
Rosquitas de manteca	702.78	121.14	37.95	861.87	163.8 Kg.	5.2617
Panadería	4,476.63	817.69	256.18	5,550.50		
Turquita	250.00	59.55	55.98	365.53	2,080 Unid.	0.1757
Alfajor de maicena	162.02	20.61	19.37	202.01	450 Unid.	0.4489
Alfajor de vainilla	139.88	20.61	19.37	179.87	450 Unid.	0.3997
Cachitos	357.69	66.42	62.43	486.54	1,305 Unid.	0.3728
Pañuelos	324.75	66.42	62.43	453.60	1,305 Unid.	0.3476
Pionono	123.32	9.17	8.62	141.09	384 Unid.	0.3674
Torta	277.11	20.61	19.37	317.10	9 Kg.	35.2335
Selva Negra	162.13	9.17	8.62	179.90	4 Kg.	44.9753
Pastelería	1,796.90	272.55	256.19	2,325.64		
Total	6,273.53	1,090.24	512.37	7,876.14		

Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

3.4.6 Estado de costo de producción

Para obtener el costo de producción total hay que agregar el inventario inicial de productos en proceso y deducir el inventario final de productos en proceso, pero como se dijo al inicio en la producción de *Panadería Miraflores* los productos se elaboran y se terminan diariamente no habiendo por lo tanto inventario de productos en proceso.

El costo de producción de *Panadería Miraflores* para el periodo de estudio es el siguiente.

Panadería Miraflores	
Estado de costo de producción	
Septiembre 2012	
Materiales directos	S/. 4,813.67
Mano de obra directa	1,820.00
Costos indirectos de fabricación	1,242.47
Costo de fabricación	7,876.14
(+) Inventario inicial de productos en proceso	0.00
(-) Inventario final de productos en proceso	0.00
Costo de producción	7,876.14

Fuente: Panadería Miraflores
Elaboración: Iván Terrones M.

3.5 Determinación del costo de ventas

Para la determinación del costo de ventas de *Panadería Miraflores* se incluirá el inventario inicial y final de productos terminados pero dichos productos son vendidos diariamente no habiendo por lo tanto costo de estos inventarios.

El costo de ventas de *Panadería Miraflores* para el periodo de estudio se determina de la siguiente manera.

Panadería Miraflores	
Estado de costo de ventas	
Septiembre 2012	
Materiales directos	4,813.67
Mano de obra directa	1,820.00
Costos indirectos de fabricación	1,242.47
Costo de fabricación	7,876.14
(+) Inventario inicial de productos en proceso	0.00
(-) Inventario final de productos en proceso	0.00
Costo de producción	7876.14
(+) Inventario inicial de productos terminados	0.00
(-) Inventario final de productos terminados	0.00
Costo de ventas	7876.14

Fuente: Panadería Miraflores
Elaboración: Iván Terrones M.

CAPÍTULO IV

RENTABILIDAD DEL NEGOCIO DE PANADERÍA MIRAFLORES

4.1 Volumen de ventas

El volumen de ventas de *Panadería Miraflores* de las dos líneas de producción (panadería y pastelería) es expresado en Nuevos Soles (S/.)

Los productos de la línea de panadería se venden por unidades (productos como: cemita, carioca, pan con manjar, biscocho, biscocho con manjar) y en kilogramos (en el caso de las rosquitas de manteca).

Cabe señalar que el precio de venta de los productos se maneja por la oferta y la demanda, es decir por el precio de venta de mercado. En esta sección se muestra el volumen de las ventas de la panadería cuando se vende la totalidad de la producción del mes y con precio de venta de mercado como se dijo anteriormente.

4.1.1 Ventas línea de panadería

El volumen de las ventas para el periodo en estudio asciende a S/. 6,683.50 Nuevos Soles, tal como se aprecia en la tabla siguiente. Los productos se venden en empaques de 6, 15 y 48 unidades y de 450 gr. en el caso de las rosquitas de manteca.

4.1.2 Ventas línea de pastelería

El volumen de las ventas de la línea de pastelería es el importe de S/. 2,815.00 Nuevos Soles, para el periodo de estudio. Los productos se venden en empaques de 12 y 30 unidades y por Kg. en el caso de las tortas y queques.

El volumen de las ventas detallado por producto de cada línea se muestra en la siguiente tabla.

Tabla N° 3 – 1
Volumen de ventas por producto
Septiembre 2012

Productos	Kg. Producidos	Rendimiento por Kg.	Rendimiento total	Cantidad por empaque	Empaques	P. V. S/.	Mensual S/.
Cemita	156.00	78 Unid.	12,168.00	12 Unid.	1,014	1.00	1,014.00
Carioca	26.00	78 Unid.	2,028.00	12 Unid.	169	1.00	169.00
Pan con manjar	156.00	70 Unid.	10,920.00	15 Unid.	728	2.50	1,820.00
Biscocho	87.00	84 Unid.	7,308.00	48 Unid.	152	4.00	608.00
Biscocho con manjar	173.00	30 Unid.	5,190.00	6 Unid.	865	2.50	2,162.50
Rosquitas manteca	104.00	1.58 Kg.	163.80	0.45 Kg.	364	2.50	910.00
Panadería	702.00						6,683.50
Turquita	26.00	80 Unid.	2,080.00	30 Unid.	69	5.00	345.00
Alfajor de maicena	9.00	50 Unid.	450.00	12 Unid.	37	5.00	185.00
Alfajor de vainilla	9.00	50 Unid.	450.00	12 Unid.	37	5.00	185.00
Cachito	29.00	45 Unid.	1,305.00	12 Unid.	108	5.00	540.00
Pañuelo	29.00	45 Unid.	1,305.00	12 Unid.	108	5.00	540.00
Pionono	4.00	96 Unid.	384.00	12 Unid.	32	5.00	160.00
Torta	9.00	1 Kg.	9.00	1 Kg.	9	60.00	540.00
Selva Negra	4.00	1 Kg.	4.00	1 Kg.	4	80.00	320.00
Pastelería	119.00						2,815.00
Total	821.00						9,498.50

Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

4.2 Estado de resultados

El Estado de resultados para el periodo en estudio de *Panadería Miraflores* teniendo en cuenta las ventas, los gastos de administración y de ventas se presenta a continuación.

Es importante señalar que los importes de cada partida del estado de resultados se muestran en enteros.

Panadería Miraflores	
Estado de Resultados	
Septiembre 2012	
Ventas	9,499.00
(-) Costo de ventas	(7,876.00)
Utilidad bruta	1,623.00
(-) Gastos de administración	(125.00)
(-) Gastos de ventas	(663.00)
Utilidad neta	835.00

El detalle de los gastos de administración y de ventas para el periodo de estudio se detalla a continuación en las siguientes tablas:

Tabla N° 3 – 2

Gastos de administración de Panadería Miraflores

Septiembre 2012

Gastos de administración	S/.
Útiles de oficina	7.80
Depreciación de muebles y equipo	55.29
Alquiler de local	16.31
Energía eléctrica	5.40
Uniformes del personal	15.00
Servicio de RPM	25.00
Total	124.80

Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

Depreciación de muebles y equipo

Activo	Base	Vida útil	% Deprec.	Mensual S/.
Muebles y Enseres	380.00	5 años	20%	6.33
Equipos diversos	2,350.00	4 años	25%	48.96
Total	2,730.00			55.29

Alquiler de local

Área	Largo	Ancho	m2	Mensual S/.
Oficinas	4	3.5	14.00	16.31
Total				16.31

(*) El costo de alquiler es de S/. 150.00 por 128.75 m2, por lo tanto el costo de la oficina áreas se obtiene en función a los metros cuadrados.

Energía eléctrica

Detalle	Kwh utilizados	Costo prom. por Kwh S/.	Mensual S/.
Energía de quipos	6.00	0.60	3.60
Alumbrado	3.00	0.60	1.80
Total	3.00	0.60	5.40

Uniformes

Costo de uniformes anual	Costo mensual S/.
180.00	15.00

Tabla N° 3 – 3
Gastos de ventas de Panadería Miraflores
Septiembre 2012

Gastos de ventas	S/.
Salarios	520.00
Beneficios sociales	45.00
Depreciación de muebles y enseres	33.83
Alquiler de local	23.30
Energía eléctrica	3.00
Servicio de RPM	25.00
Otros gastos	12.50
Total	662.63

Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

Depreciación de equipos, muebles y enseres

Activos	Base	Vida útil	% Deprec.	Mensual S/.
Equipos de transporte	250.00	5 años	20%	4.17
Muebles y enseres	1,780.00	5 años	20%	29.67
Total	2,030.00			33.83

Alquiler de local

Detalle	Largo	Ancho	m2	Mensual S/.
Tienda	5.00	4.00	20.00	23.30
Área total	5.00	4.00	20.00	23.30

Energía eléctrica

Detalle	Kwh utilizados	Costo prom. por Kwh S/.	Mensual S/.
Energía de equipos	5.00	0.60	3.00
Total	5.00	0.60	3.00

Beneficios sociales

Trabajador	Salario mensual S/.	Régimen laboral especial (*)		Total S/.
		SIS (4.5%)	Vacaciones 1/2 Sueldo	
Vendedor	520.00	23.40	21.67	45.07
Total	520.00	23.40	21.67	45.07

(*) Cuando una empresa se acoge al RLE, y es micro empresa tiene derecho de pagar como beneficios sociales 4.5% de Seguro integral de Salud y 15 días de vacaciones es decir (1/2) sueldo al año.

4.3 Rendimiento sobre las ventas

4.3.1 Margen de utilidad neta de la panadería

Este margen se usa fundamentalmente para evaluar el rendimiento de las utilidades sobre las ventas, tomando en cuenta que es una medida bastante exacta al indicar la rentabilidad generada por los ingresos. Así mismo nos hace referencia para determinar el *precio de los productos, la estructura de costos y la eficiencia de la producción*. Se calcula dividiendo la utilidad neta después de intereses e impuestos entre las ventas.

$$\text{Margen de utilidad neta} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Ventas netas}}$$

Basados en los datos anteriores, el margen de las ventas respecto de la utilidad neta de *Panadería Miraflores*.

$$\begin{array}{r} \text{Margen de utilidad} \\ \text{neta} \end{array} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Ventas netas}}$$
$$\frac{835.00}{9,499.00}$$
$$8.79\%$$

El resultado anterior indica que la panadería por cada S/. 1.00 de ventas genera una ganancia de S/. 0.0879 soles de utilidad neta del negocio.

4.3.2 Margen de utilidad neta por producto

Es importante realizar un análisis de la rentabilidad de cada producto. *Panadería Miraflores* cuenta con 20 productos en lista en sus dos líneas de producción (panadería y pastelería) de los cuales actualmente solo produce 14 productos, (6) de panadería y (8) de pastelería.

Los márgenes de ventas respecto de la utilidad bruta, operativa y neta del negocio de la panadería son positivos, sin embargo a nivel de cada producto hay márgenes negativos, veamos esos índices de cada uno de los productos elaborados.

Para la determinación de la rentabilidad de cada producto se sigue los mismos pasos del punto 4.3.1

A continuación se presenta en la tabla siguiente el margen de utilidad neta de cada producto.

Tabla N° 3 – 4
Margen de utilidad neta por producto
Septiembre 2012

Productos	Ventas	Costo de producción	Gastos de operación	Utilidad neta	Margen de utilidad neta
Cemita	1,014.00	947.22	84.06	-17.29	-1.70%
Carioca	169.00	157.87	14.01	-2.88	-1.70%
Pan con manjar	1,820.00	1,376.22	150.88	292.90	16.09%
Biscocho	608.00	593.87	50.40	-36.28	-5.97%
Biscocho con manjar	2,162.50	1,613.42	179.27	369.81	17.10%
Rosquitas de manteca	910.00	861.87	75.44	-27.31	-3.00%
Panadería	6,683.50	5,550.48	554.07	578.95	8.66%
Turquita	345.00	365.52	28.60	-49.12	-14.24%
Alfajor de maicena	185.00	202.01	15.34	-32.34	-17.48%
Alfajor de vainilla	185.00	179.87	15.34	-10.20	-5.52%
Cachitos	540.00	486.54	44.77	8.69	1.61%
Pañuelos	540.00	453.60	44.77	41.63	7.71%
Pionono	160.00	141.09	13.26	5.64	3.53%
Torta	540.00	317.10	44.77	178.13	32.99%
Selva Negra	320.00	179.90	26.53	113.57	35.49%
Pastelería	2,815.00	2,325.63	233.37	256.00	9.09%
Total	9,498.50	7,876.12	787.43	834.95	8.79%

Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

4.4 Rendimiento de la inversión

4.4.1 Rentabilidad de los activos

Se trata de una razón que determina la eficacia de la administración para obtener utilidades con sus activos disponibles, conocido también como rendimiento sobre los activos (ROA por sus siglas en inglés) y *rentabilidad económica o del negocio o desempeño operativo*. La fórmula para calcular es la siguiente:

$$\text{Rendimiento sobre los activos} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activos totales}}$$

El rendimiento de los activos de *Panadería Miraflores* es como sigue:

$$\begin{array}{r} \text{Rentabilidad de los} \\ \text{activos} \end{array} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activos totales}}$$
$$\frac{835.00}{22,000.00}$$
$$3.80\%$$

Esto nos demuestra que por cada S/ 1.00 de activos totales la panadería obtiene S/. 0.0380 nuevos soles de utilidad neta

4.4.2 Rentabilidad del patrimonio

Es conocido también como rentabilidad financiera, excedente de la rentabilidad económica que va a los propietarios o rendimiento del patrimonio (ROE por sus siglas en inglés) Estima el rendimiento obtenido de la inversión de los propietarios en la empresa. La fórmula es la siguiente

$$\text{Rendimiento sobre patrimonio} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Patrimonio neto}}$$

La rentabilidad del patrimonio de *Panadería Miraflores* es la siguiente:

$$\begin{array}{r} \text{Rentabilidad del} \\ \text{patrimonio} \end{array} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Patrimonio neto}}$$
$$\frac{835.00}{20,000.00}$$
$$4.18\%$$

Esto quiere decir que el patrimonio neto de la panadería ha generado 4.18% de utilidad neta durante el periodo de estudio.

4.5 Análisis de los indicadores

El enfoque más popular empleado para medir el desempeño de la empresa es mediante el Sistema de análisis *DuPont*.

4.5.1 Rendimiento de los activos y autonomía

$$\begin{aligned} \text{ROE} &= \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Patrimonio neto}} \\ &= \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Patrimonio neto}} \times \frac{\text{Activos}}{\text{Activos}} \\ &= \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activos}} \times \frac{\text{Activos}}{\text{Patrimonio neto}} \\ &= \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activos}} \times \frac{\text{Pasivo} + \text{Patrimonio neto}}{\text{Patrimonio neto}} \\ &= \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activos}} \times \left(1 + \frac{\text{Pasivo}}{\text{Patrimonio neto}} \right) \\ &= \frac{835.00}{22,000.00} \times \left(1 + \frac{2,000.00}{20,000.00} \right) \\ &= 0.038 \times (1 + 0.1) \\ &= 4.18\% \end{aligned}$$

A través de este análisis podemos decir que los activos no son muy rentables ya que por cada S/. 1.00 invertido en activos genera S/. 0.038 Nuevos Soles.

Respecto al grado de autonomía de la empresa, se puede apreciar que; por cada S/. 1.00 de inversión del dueño de la panadería los acreedores tienen S/. 0.10 de autonomía sobre la empresa.

4.5.2 Eficacia, eficiencia y apalancamiento financiero

Eficacia.- Logro de objetivos y metas (resultados, utilidad neta)

Eficiencia.- Uso adecuado de los recursos (activos)

Apalancamiento financiero.- Indicador de endeudamiento

$$\begin{aligned}
 \text{ROE} &= \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Patrimonio neto}} \\
 &= \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Patrimonio neto}} \times \frac{\text{Ventas}}{\text{Ventas}} \times \frac{\text{Activos}}{\text{Activos}} \\
 &= \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activos}} \times \frac{\text{Ventas}}{\text{Ventas}} \times 1 + \frac{\text{Pasivo}}{\text{Patrimonio neto}} \\
 &= \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Ventas}} \times \frac{\text{Ventas}}{\text{Activos}} \times 1 + \frac{\text{Pasivo}}{\text{Patrimonio neto}} \\
 &= \frac{835.00}{9,499.00} \times \frac{9,499.00}{22,000.00} \times 1 + \frac{2,000.00}{20,000.00} \\
 &= 0.0879 \quad \times \quad 0.4318 \quad \times \quad 1.1 \\
 &= 4.18\%
 \end{aligned}$$

Esto nos demuestra que la panadería obtiene S/. 0.0879 soles de *utilidad neta* por cada S/. 1.00 de *ventas*. Así mismo la panadería obtiene S/. 0.4318 de *ventas* por cada S/. 1.00 de *activos*. Mientras que la relación de los *activos* respecto al *patrimonio* es de 1.1

4.6 Establecimiento de un margen de rentabilidad

4.6.1 Fijación del precio de venta

En la siguiente tabla se determina el precio de venta en (S/.) de cada uno de los productos de las líneas de panadería y pastelería para *Panadería Miraflores* estableciendo un margen de ventas sobre el costo de producción obtenido en el capítulo anterior.

Tabla N° 3 – 5
Precio de venta propuesto para Panadería Miraflores

Productos	Costo Unitario (1)	Cant. por empaque (2)	Empaques (3)	Costo por empaque (1x2) (4)	Margen (5)	P. V. propuesto (4)x(5) (6)	Ventas totales (3x6) (7)
Cemita	0.0778	12 Unid.	1014	0.9341	35%	1.30	1,318.00
Carioca	0.0778	12 Unid.	169	0.9341	35%	1.30	220.00
Pan con manjar	0.1260	15 Unid.	728	1.8904	35%	2.60	1,893.00
Biscocho	0.0813	48 Unid.	152	3.9006	35%	5.30	806.00
Biscocho con manjar	0.3109	6 Unid.	865	1.8652	35%	2.50	2,163.00
Rosquitas de manteca	5.2617	0.45 Kg.	364	2.3678	35%	3.20	1,165.00
Panadería							7,565.00
Turquita	0.1757	30 Unid.	69	5.2719	35%	7.10	490.00
Alfajor maicena	0.4489	12 Unid.	38	5.3868	35%	7.30	277.00
Alfajor de vainilla	0.3997	12 Unid.	38	4.7964	35%	6.50	247.00
Cachitos	0.3728	12 Unid.	109	4.4740	35%	6.00	654.00
Pañuelos	0.3476	12 Unid.	109	4.1711	35%	5.60	610.00
Pionono	0.3674	12 Unid.	32	4.4091	35%	6.00	192.00
Torta	35.2335	1 Kg.	9	35.2335	35%	47.60	428.00
Selva Negra	44.9753	1 Kg.	4	44.9753	35%	60.70	243.00
Pastelería							3,141.00
Total							10,706.00

(1) Es extraído de la tabla N° 2 – 17

(2) (3) Es extraído de la tabla N° 3 – 1

A continuación se desarrolla cuanto aumentaría la rentabilidad de las ventas comparando entre las ventas a precios de mercado (oferta y demanda) y volumen de ventas estableciendo un margen de ganancia sobre el costo del producto determinado.

- **Margen de utilidad neta actual – escenario 1 (*)**

$$\begin{array}{rcl} \text{Margen de utilidad} & & \text{Utilidad neta} \\ \text{neta} & = & \frac{\text{Ventas netas}}{\text{Ventas netas}} \\ & & \frac{835.00}{9,499.00} \\ & & 8.79\% \end{array}$$

(*) Es obtenido del punto 4.3.1

- **Margen de utilidad neta – escenario 2**

$$\begin{array}{rcl} \text{Margen de utilidad} & & \text{Utilidad neta (*)} \\ \text{neta} & = & \frac{\text{Ventas netas}}{\text{Ventas netas}} \\ & & \frac{2,042.00}{10,706.00} \\ & & 19.07\% \end{array}$$

(*) Es obtenido del estado de resultados, pero cambiando por el nuevo volumen de ventas de la tabla anterior

Como podemos observar la rentabilidad de las ventas aumentaría 10.28% al determinar el costo de producción y estableciendo un margen de ganancia.

CAPÍTULO V

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS Y DISCUSIÓN

5.1 Resultados, tratamiento estadístico e interpretación

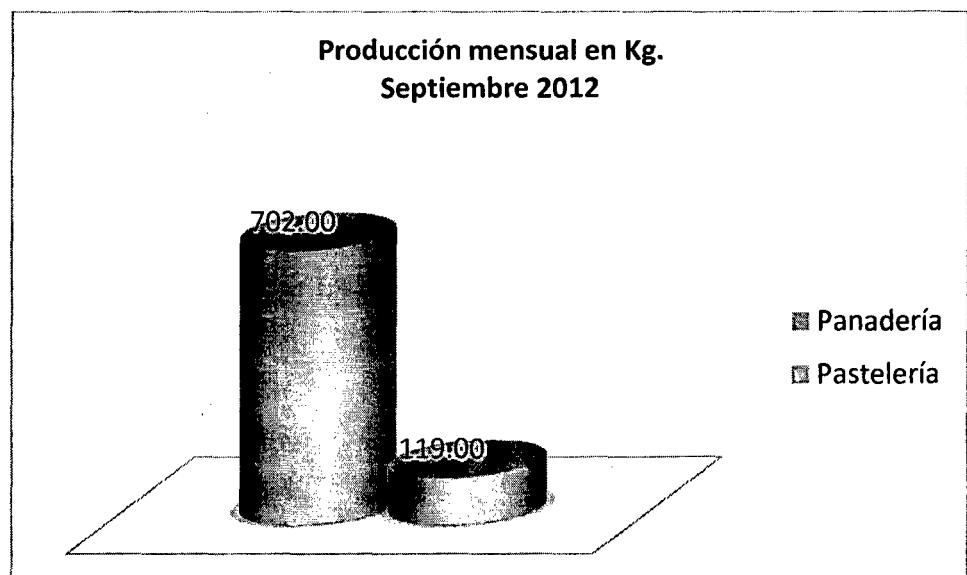
5.1.1 De la determinación del costo de producción

A partir de la indagación del precio de venta de los productos, deducimos que *Panadería Miraflores* no determina su costo de producción, pues el precio de venta de los productos está de acuerdo al precio de venta de mercado (oferta y demanda) y no estableciendo un margen sobre el costo del producto, tal como podemos observar en la tabla N° 3 – 1.

Complementado el resultado anterior, se procedió a determinar el costo de producción para el periodo de estudio y tenemos los siguientes resultados respecto de: volumen de producción, costo de producción y estructura del costo de producción.

- **El volumen de producción**

Gráfico N° 4 – 1

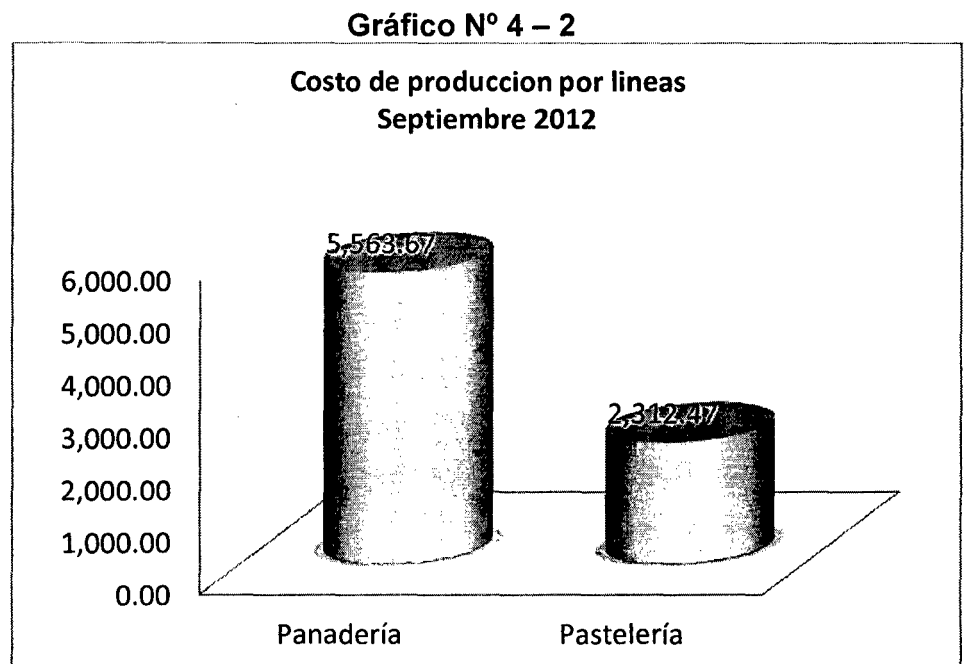


Interpretación y análisis

El Gráfico N° 4 – 1, refleja el volumen de producción mensual de *Panadería Miraflores* para el periodo de estudio y asciende a 702 Kg. en la línea de panadería y 119 Kg. en la de pastelería.

Esto demuestra que el volumen de producción de los productos de pastelería es de 16.95% respecto de la de panadería, sin embargo el margen de ventas de pastelería es mayor que de panadería como veremos más adelante.

- **Costo de producción**



Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

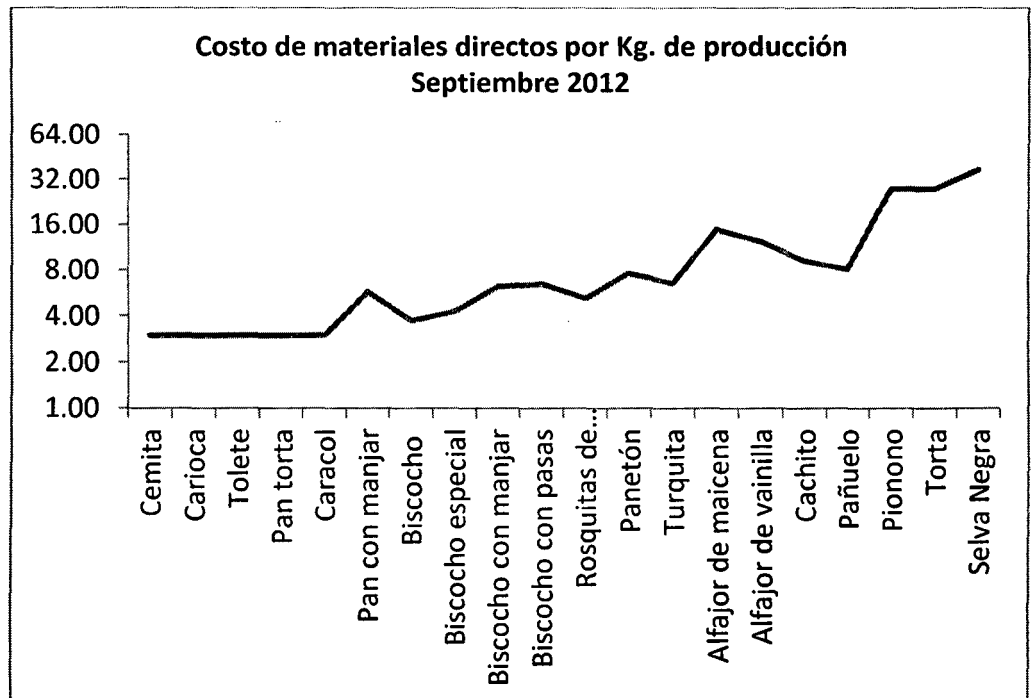
Interpretación y análisis

El Gráfico N° 4 – 2, nos muestra el costo de producción por líneas de productos de *Panadería Miraflores* respecto del mes en

estudio, en el cual el costo de producción de la línea de panadería asciende a S/. 5,563.67 y de pastelería asciende a S/. 2,312.47

- **Elementos del costo de producción**

Gráfico N° 4 – 3



Fuente: Panadería Miraflores

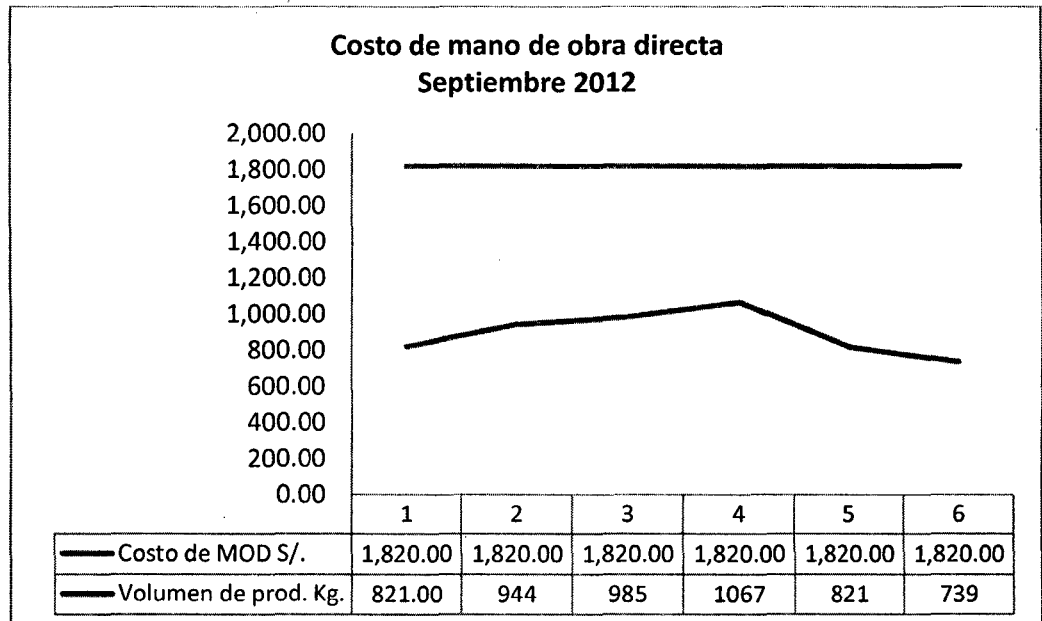
Elaboración: Iván Terrones M.

Interpretación y análisis

El Gráfico N° 4 – 3, nos muestra el costo de materiales directos para 1 Kg. de producción de cada producto.

El costo de materiales directos por Kg. es igual para los panes: cemita, carioca, tolete, pan torta y caracol con S/. 2.98, mientras que respecto de los demás en los productos de panadería el más caro es el pan con manjar (S/. 5.73) y de los productos de pastelería los más caros son: alfajor de maicena (S/. 14.94) y selva negra (S/. 37.47)

Gráfico N° 4 – 4



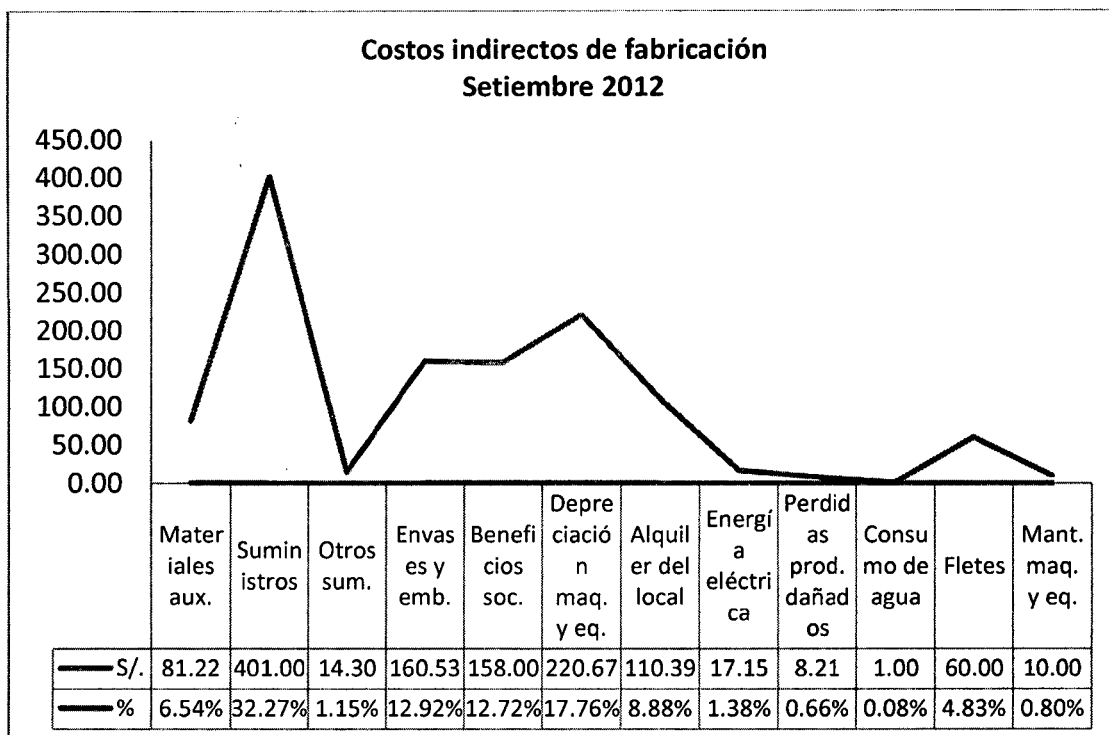
Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

Interpretación y análisis

El Gráfico N° 4 – 4, muestra el pago de salarios de *Panadería Miraflores* el cual asciende a S/. 1,820.00 estos costos representan un costo directo para la producción, y a la vez un costo fijo ya que se paga sobre la base de jornal y no por volumen de producción.

Gráfico N° 4 – 5



Fuente: Panadería Miraflores

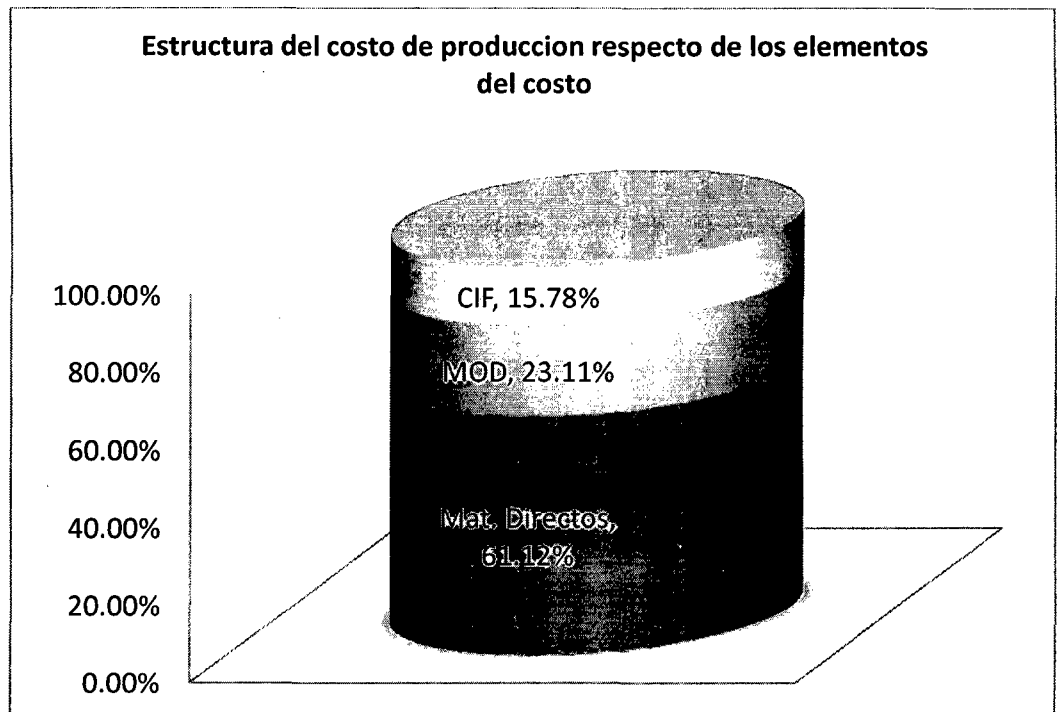
Elaboración: Iván Terrones M.

Interpretación y análisis

El Gráfico N° 4 – 5, muestra los costos indirectos de fabricación de la panadería para el periodo de estudio, en el cual se observa que el costo más mayor es el de *suministros* (leña que se utiliza como combustible más los demás elementos necesarios para calentar el horno artesanal) pues del total de costos indirectos de fabricación representa el 32.27%.

- Estructura del costo de producción

Gráfico N° 4 – 6



Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

Interpretación y análisis

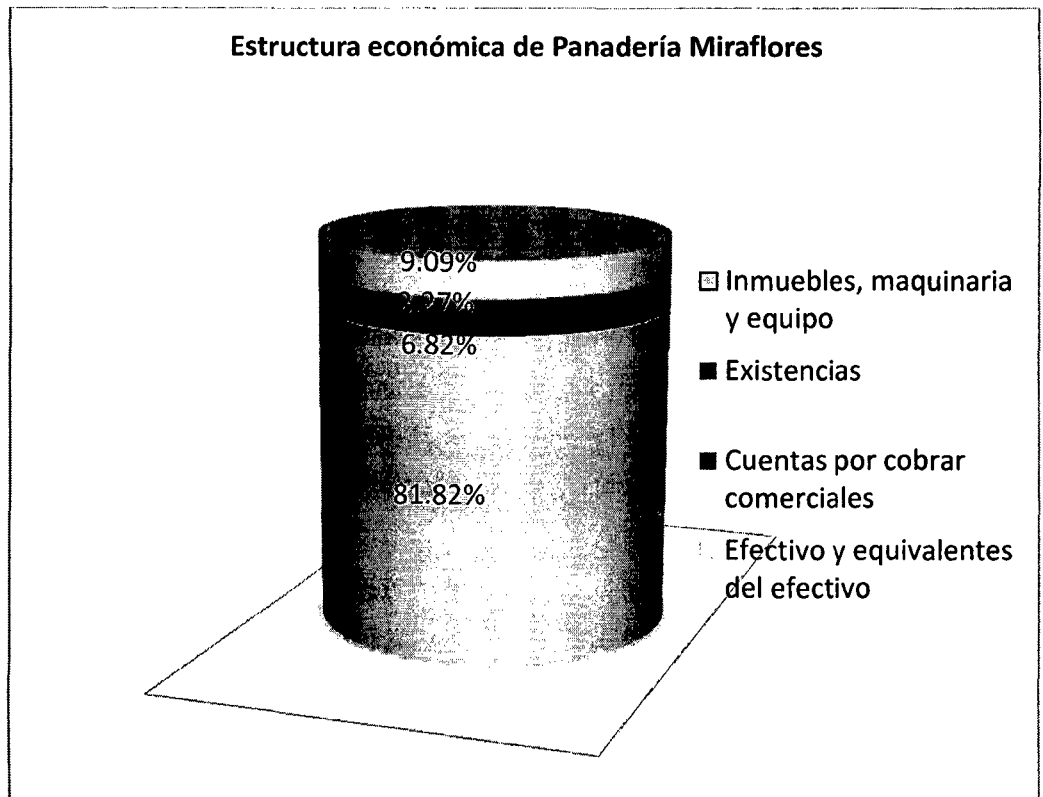
El Gráfico N° 4 – 6, refleja la estructura del costo de producción de *Panadería Miraflores* en el cual el costo de materiales directos (S/. 4,813.67) representa el 61.12%, el costo de mano de obra directa (S/. 1,820.00) 23.11%, mientras que los costos indirectos de fabricación (S/. 1,242.47) representan el 15.78%.

La estructura de los elementos del costo para la panadería se muestra así porque es artesanal en la cual no hay mucho uso de maquinaria puesto que se observa que los materiales directos tienen el mayor costo y los CIF el menor, lo cual en la actualidad no es así ya que los CIF en las industrias tienen el mayor costo.

5.1.2 Del control de los recursos económicos y financieros

- De los recursos económicos

Gráfico N° 4 – 7



Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

Interpretación y análisis

El Gráfico N° 4 – 7, muestra los activos de Panadería Miraflores y como se estructuran, donde del total de la inversión 9.09% representa efectivo y equivalente de efectivo, 2.27% cuentas por cobrar, comerciales, 6.82% las existencias y el 81.82% son inmuebles, maquinaria y equipo.

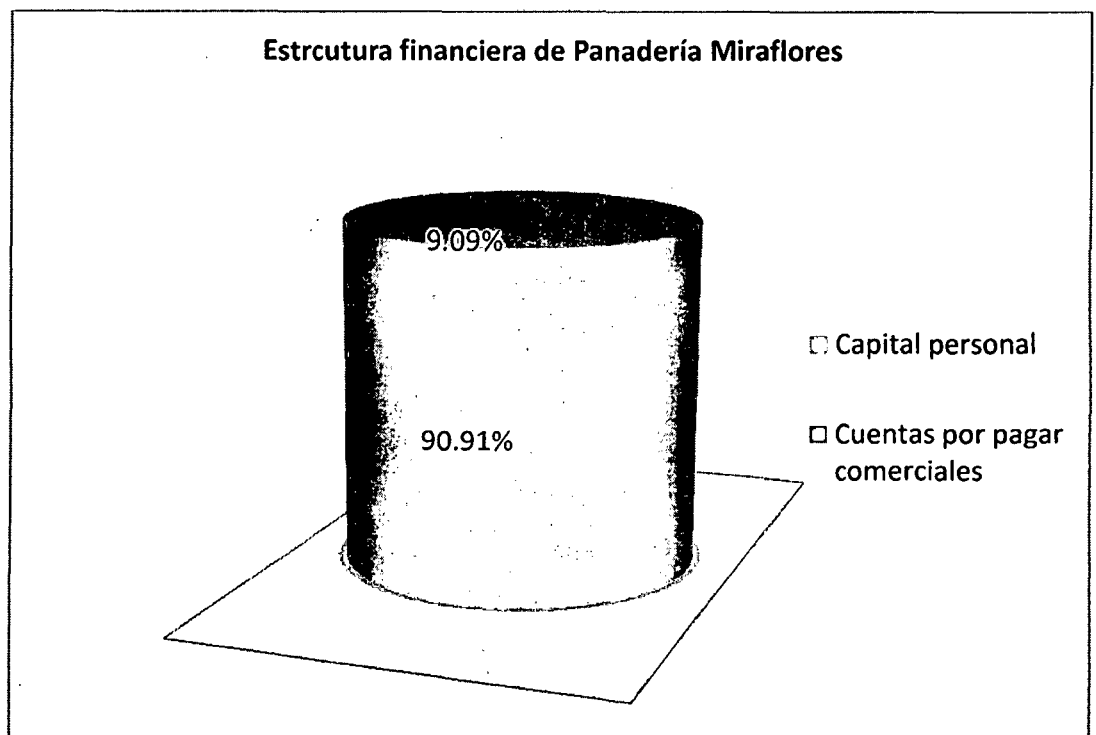
El efectivo tan solo lo compone: Caja y los fondos fijos, las cuentas por cobrar son de 2.27% ya que solamente vende a crédito a algunos de los clientes mayoristas.

Las existencias son 6.82% siendo gran parte materias primas. Por último los inmuebles, maquinaria y equipo representan 81.82% de las inversiones.

Se resalta respecto de la inversión total: el tamaño del activo fijo respecto de los demás componentes. Esto quiere decir que la panadería procura intentar alcanzar una mayor capacidad productiva dado la magnitud de bienes del activo fijo que posee, sin embargo no lo realiza, no ejerciendo manejo sobre ellos.

- De los recursos financieros

Gráfico N° 4 – 8



Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

Interpretación y análisis

El Gráfico N° 4 – 8, muestra el origen o fuente de los fondos de *Panadería Miraflores* y como se componen, en el cual observamos que del total de los recursos financieros 90.91% proviene de los aportes del dueño, es decir es el capital personal y tan solo 9.09% de terceros.

Panadería Miraflores no incurre en gastos financieros ya que gran parte de los recursos financieros como se observa (90.91%) provienen del dueño.

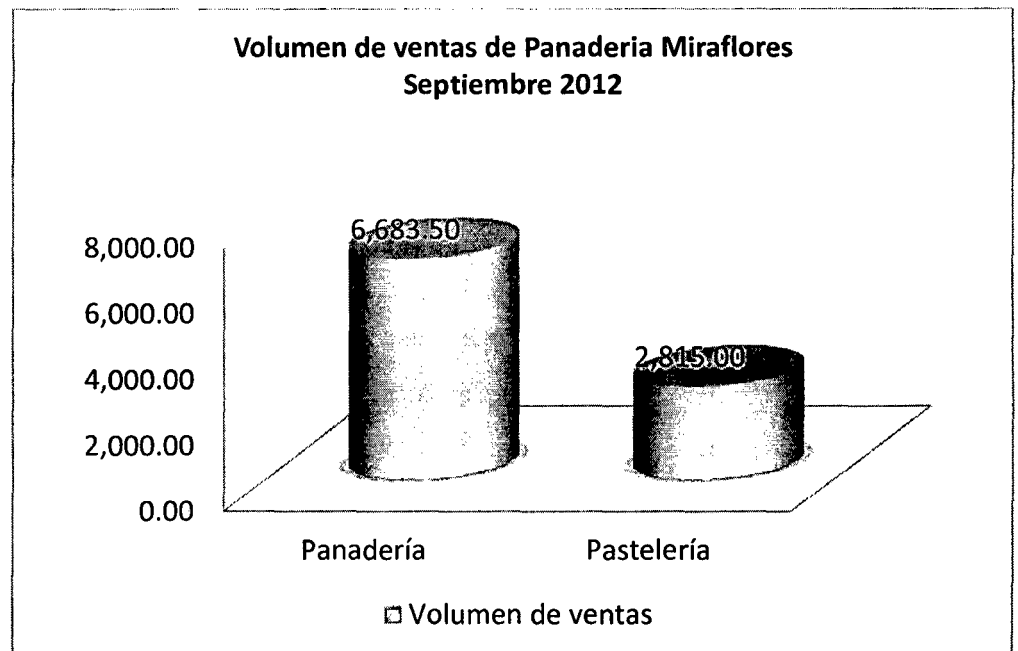
Utiliza recursos de terceros como de las cuentas por pagar comerciales (9.09%) no generando costo financiero lo cual es bueno.

Se destaca que si bien es cierto que los recursos propios (aportes del dueño) no generan costo financiero explícitamente, sin embargo se omite que dichos aportes deberían generar y pagar un rendimiento, los cuales a no medirlos no se sabe si genera o no utilidades.

5.1.3 Del rendimiento sobre las ventas y la inversión

- Volumen de ventas

Gráfico N° 4 – 9



Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

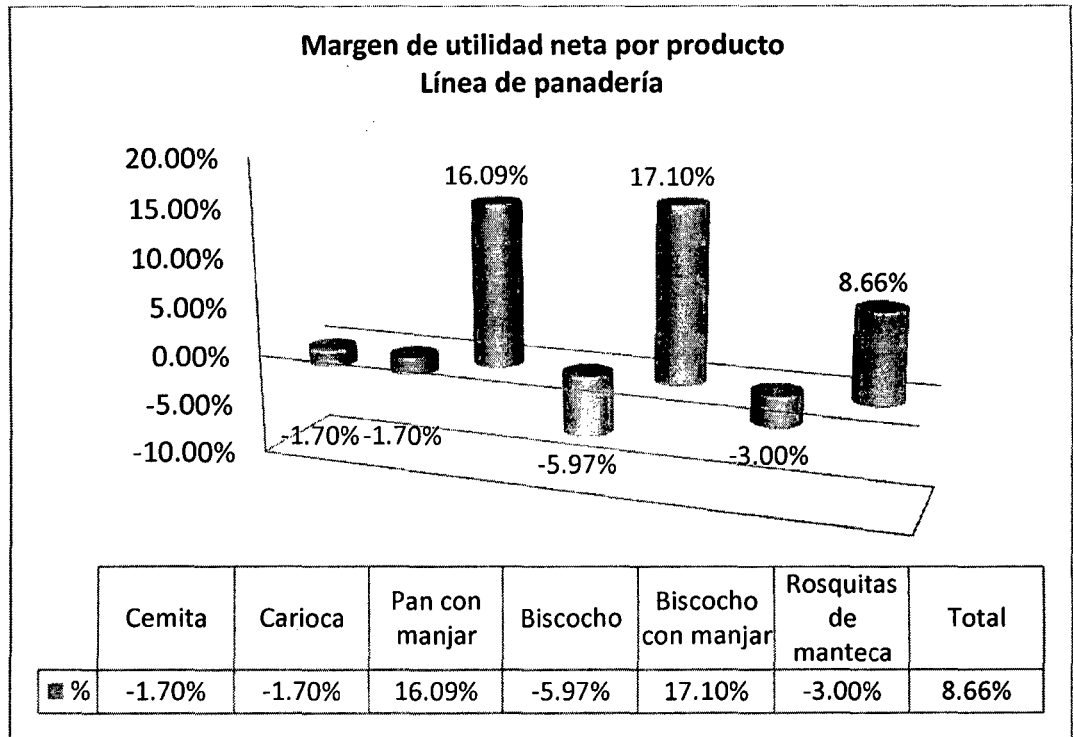
Interpretación y análisis

El Gráfico N° 4 – 9, muestra el volumen de ventas, en el cual podemos observar que las ventas de la línea de panadería asciende a S/. 6,683.50 y de pastelería a S/. 2,815.00

Los productos más vendidos de la línea de panadería son el biscocho con manjar (32.36%) y el pan con manjar (27.23%), mientras que la cemita representa (15.17%) y las rosquitas de manteca (13.62%). De la línea de pastelería los más vendidos son los cachitos, pañuelos y las tortas con (19.18%), las turquitas representan (12.26%) y la torta selva negra (11.37%) respectivamente

- **Márgenes de utilidades**

Gráfico N° 4 – 10



Fuente: Panadería Miraflores

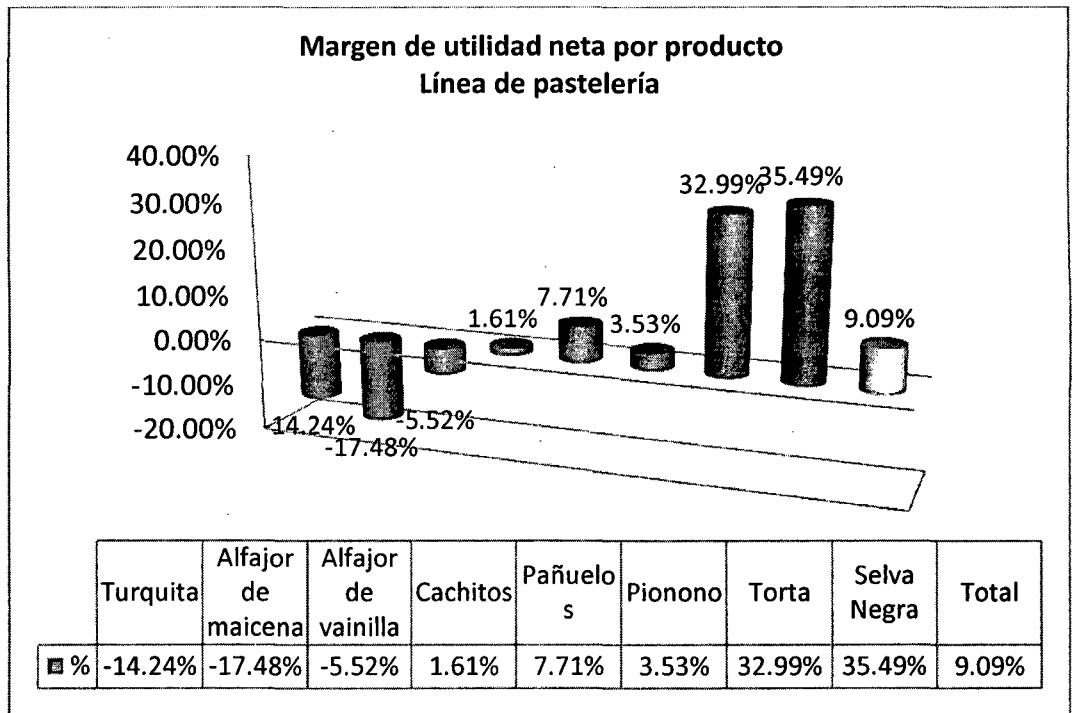
Elaboración: Iván Terrones M.

Interpretación y análisis

El Gráfico N° 4 – 10, muestra el margen de utilidad neta por producto y al respecto es sorprendente, pues *Panadería Miraflores* al menos es rentable a nivel de la línea de producción, pero no por productos, es decir hay aquellos que son rentables cargan la pérdida (rentabilidad negativa) obtenida de otros.

Tal el caso de la cemita, carioca, biscocho y las rosquitas de manteca, mientras que solamente son rentables el pan y el biscocho con manjar, precisamente los más vendidos.

Gráfico N° 4 – 11



Fuente: Panadería Miraflores

Elaboración: Iván Terrones M.

Interpretación y análisis

El Gráfico N° 4 – 11, muestra los productos de pastelería, de los cuales la turquita y el alfajor de maicena y de vainilla no son rentables, mientras que el resto si, esto demuestra que al igual que la línea de panadería, la de pastelería es rentable a nivel de línea más no de cada producto.

5.2 Prueba de hipótesis

La hipótesis planteada de la investigación fue la siguiente:

"Los factores: falta de determinación del costo de producción, control de los recursos y la falta de inversión, influyen negativamente en la Rentabilidad del negocio de la MYPE Panadería Miraflores"

Para demostrar la hipótesis planteada lo hacemos a través de las hipótesis específicas.

H1.- Es la *falta de determinación del costo de producción* uno de los factores que influyen negativamente en la *Rentabilidad de la MYPE Panadería Miraflores*.

Definitivamente, la falta de determinación del costo de producción se constituye en un factor que genera un impacto negativo en la rentabilidad de las ventas del negocio de *Panadería Miraflores*, ya que al no calcular el costo de los productos mediante la utilización de un método o sistema de costeo, no permitirá establecer el margen de utilidad deseado sobre cada producto de las líneas de producción, desconociéndose por lo tanto el rendimiento que podrían generar.

H2.- Es la *falta de control de los recursos económicos y financieros* la que impacta negativamente en la *Rentabilidad de la MYPE Panadería Miraflores*.

La falta de control de los recursos económicos (bienes y derechos) y financieros (obligaciones contraídas con terceros) impacta negativamente en la rentabilidad del negocio, en la medida que al no haber un manejo y control de estos recursos existirá capacidad ociosa de los activos no permitiendo un uso adecuado de los recursos

(eficiencia y eficacia) y el logro de objetivos y metas – resultados, utilidades.

H3.- Es también la *falta de inversión* uno de los factores que genera un impacto negativo en la *Rentabilidad* de la *MYPE Panadería Miraflores*.

La falta de inversión genera un impacto negativo en la rentabilidad del negocio de *Panadería Miraflores* porque no permite reinvertir (aumento de capital, capitalización de utilidades, etc.) para poder competir en los mercados globalizados, disminuyendo costos significativamente y generar más ingresos.

5.3 Discusión de resultados

Panadería Miraflores no determina su costo de producción, porque los productos se venden de acuerdo al precio de venta de mercado (oferta y demanda) y porque el volumen de ventas no es el esperado; pero aún se puede aumentar el volumen de producción y consecuentemente el de ventas para obtener mayores ingresos, ya que aún hay mercado por abarcar, por ejemplo parte de su mercado primario y gran parte de su mercado secundario o potencial. Por lo tanto, la determinación de costo de producción a través del costeo por procesos es la más apropiada para las manufacturas de producción continua y/o masiva de productos idénticos como lo es *Panadería Miraflores* pues permitirá llevar un control más global de sus costos.

Panadería Miraflores no lleva un control de sus recursos económicos y financieros (existe capacidad ociosa de los recursos) puesto que el Administrador (dueño) no se alcanza para llevar a cabo la gestión de la negocio. Pues llevando un control de los recursos económicos y financieros se podrá gestionar activos con criterios de eficiencia y eficacia, a fin de incrementar su productividad, mejorar la

calidad de sus productos y generar un mayor impacto del control empresarial.

La falta de inversión de *Panadería Miraflores* se debe a la carencia de ingresos (utilidades, ventas, etc.), aumento de socios, pues su inversión no es cuantiosa. Sin embargo a pesar de la inversión actual de la panadería (S/. 20,000.00) su capacidad productiva es pequeña, pero como aún hay mercado por abarcar, entonces existe una demanda insatisfecha lo cual sería una de las condiciones necesarias para que se produzca una mayor inversión en activos y consecuentemente, para que la empresa crezca; caso contrario con la inversión actual se estaría infrautilizando la maquinaria y equipo, permitiendo excesos de capacidades y costos asociados.

CONCLUSIONES

1. La situación económica, financiera y de producción de la *MYPE Panadería Miraflores*, empresa del sector panificador artesanal, se encuentra en etapa de crecimiento; en el aspecto económico y financiero presenta liquidez y solvencia; no obstante el aspecto de producción no es bueno, ya que no se alcanza el nivel de producción y de ventas deseado.
2. La falta de determinación del costo de producción no permite: conocer los productos que son rentables y no rentables, saber qué productos deberían producirse, tomar decisiones de fijación de precios de venta, diversificar líneas de productos; haciendo que impacten negativamente en la rentabilidad de las ventas de la *MYPE Panadería Miraflores*.
3. La falta de control de los recursos económicos y financieros, genera un impacto negativo en el rendimiento de la inversión de la *MYPE Panadería Miraflores*, puesto que no le permite gestionar el uso eficiente y eficaz de sus recursos (activos) para generar más ingresos (ventas) y consecuentemente aumentar las utilidades.
4. La falta de inversión impacta de forma negativa en la rentabilidad económica y financiera de la *MYPE Panadería Miraflores*, porque el tamaño de la inversión actual es pequeña de negocios como el caso en estudio, haciendo que su capacidad de producción sea limitada, impidiendo la expansión de su mercado.

RECOMENDACIONES

1. Fijar estrategias de posicionamiento y consolidación, con la finalidad de incrementar el volumen de producción y mediante el estudio de mercado ampliando los canales de comercialización (mayoristas y usuarios finales) aumentar el volumen de las ventas, para el mejoramiento de la situación de la empresa.
2. Implementar el Sistema de costos por procesos, para la determinación del costo de producción, ya que es el más apropiado para este tipo de empresa de producción continua y/o masiva de productos idénticos, pues permitirá tener un control más global de los costos y calcular el costo de producción promedio para todas las unidades producidas.
3. Establecer una organización, capaz de encargarse de la administración y del manejo y control de los recursos que posee la empresa; a fin de tener un mejor desempeño, lograr una mayor eficacia operativa en la creación de ingresos y consecuentemente lograr mayores resultados.
4. Aumentar el tamaño de la inversión, incrementando el capital personal y financiándose a través de terceros como las instituciones financieras, con el objetivo de cubrir las obligaciones pendientes de la empresa, que ayudará a incrementar los niveles de ventas y utilidades.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA METODOLÓGICA:

ARROYO MORALES Angélica. Metodología de la Investigación Científica – Su aplicación en las Ciencias Contables y Financieras Teoría y Práctica. Primera Edición. Editorial Alpha E.I.R.L. Cusco – Perú 1996. pp. 259.

CRUZADO CERDÁN Francisco. El Trabajo de Tesis en Contabilidad. Primera Edición. Editorial Asociación Obispo Martínez Compañón. Cajamarca – Perú 1995. pp. 52.

SÁNCHEZ ZORRILLA Manuel. Guía Para Elaborar Tesis. Primera Edición. Editorial Servicios Gráficos San Marcos. Cajamarca – Perú 2006. pp. 219.

VALDERRAMA MENDOZA Santiago. Pasos Para Elaborar Proyectos y Tesis de Investigación Científica. Primera Edición. Editorial San Marcos E.I.R.L. Lima – Perú 2007. pp. 310.

BIBLIOGRAFÍA ESPECIALIZADA:

BACKER Morton, JACOBSEN Lyle y RAMÍREZ PADILLA David. Contabilidad de Costos – Un Enfoque Administrativo para la Toma de Decisiones. Décimo Segunda Edición. Editorial McGraw – Hill Interamericana de México S.A. Ciudad de México – México 1996. pp.743.

FARFÁN PEÑA Santos Alberto. Contabilidad de Costos – Enfoque Peruano Internacional. Primera Edición. Editorial Imprenta Unión de la Universidad Peruana Unión. Lima – Perú 2000. pp. 514.

FLORES SORIA Jaime. Costos y Presupuestos - Teoría y Práctica. Primera Edición. Editorial Cecof Asesores E.I.R.L. Lima – Perú 2006. pp.536.

GOXENS ORENSANZ Ángeles y GAY SALUDAS José. Análisis de Estados Contables – Diagnostico Económico y Financiero. Primera Edición. Editorial Pearson Educación S. A. Madrid – España 2000. pp. 369.

HORNGREN Charles T. DATAR Srikant M. y FOSTER George. Contabilidad de Costos - Un Enfoque Gerencial. Décimo Segunda Edición. Editorial Pearson Prentice Hall. Ciudad de México – México 2007. pp. 868.

MARTÍ DE ADALID María Teresa y SOLORIO JIMÉNEZ Eduardo. Contabilidad de Costos. Quinta Edición. Editorial Limusa S.A. de C.V. Balderas 95 – México 2007. pp.316.

NEUNER John J. W. y DEAKIN Edward. Contabilidad de Costos – Principios y Práctica Tomo 1 y 2. Primera Edición. Editorial Limusa S.A. de C.V. Balderas 95 – México 2007. pp. 824.

POLIMENI Ralph, FABOZZI Frank y ADELBERG Arthur. Contabilidad de Costos - Conceptos y Aplicaciones para la Toma de Decisiones Gerenciales. Tercera Edición. Editorial McGraw Hill Interamericana S.A. Santafé de Bogotá – Colombia 1999. pp.743.

TANAKA NAKASONE Gustavo. Análisis de Estados Financieros para la Toma de Decisiones. Primera Edición. Editorial Tarea Asociación Gráfica Educativa. Lima – Perú 2005. pp. 560.

TESIS EN CONTABILIDAD:

ALCALDE CACHI Raúl Orlando y MEDINA HOYOS Walter Alfonso. Universidad Nacional de Cajamarca. Problema de la Productividad de la Micro y Pequeña Empresa Industrial en Cajamarca. TESIS para optar el Título Profesional de Contador Público. Cajamarca – Perú 2001. pp. 87.

ARRIBASPLATA LOZANO Gilmer Roberto y MONTENEGRO CUEVA Víctor Alfredo. Universidad Nacional de Cajamarca. Importancia de los Costos en la Toma de Decisiones Gerenciales. TESIS para optar el Título Profesional de Contador Público. Cajamarca – Perú 2000. pp. 78.

ANEXOS

ANEXO N° 01

MATRIZ DE CONSISTENCIA

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPOTESIS	METODOLOGÍA			
Problema general	Objetivo general	Hipótesis general	Tipo	Unidad de análisis		
¿Cuáles son los factores que influyen negativamente en la Rentabilidad de la MYPE Panadería Miraflores?	Determinar los factores que influyen negativamente en la Rentabilidad de la MYPE Panadería Miraflores?	“Los factores: falta de determinación del costo de producción, control de los recursos y la falta de inversión, influyen negativamente en la rentabilidad de la MYPE Panadería Miraflores”	Es de tipo Descriptivo transversal pues consistió en describir los hechos, posteriormente determinar los factores que influyen negativamente en la rentabilidad de la MYPE Panadería Miraflores.	La unidad de análisis es decir la empresa en la cual se hizo la investigación es Panadería Miraflores.		
Problemas específicos	Objetivos específicos	Hipótesis específicas	Métodos:	Técnicas de recolección de datos		
P1. ¿Cuál es la actual situación económica y financiera y de producción de la MYPE Panadería Miraflores?	O1.- Realizar un diagnóstico de la actual situación económica, financiera y de producción de la MYPE Panadería Miraflores.		<ul style="list-style-type: none"> • Descriptivo. • Deductivo – inductivo • Análisis – síntesis 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrevista personal • Encuesta • Observación • Análisis documental. • Fichaje. • Apoyo fotográfico y filmico. • Información y consultas. 		
P2.- ¿Cómo la falta de determinación del costo de producción influye negativamente en la Rentabilidad de la MYPE Panadería Miraflores?	O2.- Explicar si la falta de determinación del costo de producción influye negativamente en la Rentabilidad de la MYPE Panadería Miraflores.	H1.- Es la falta de determinación del costo de producción uno de los factores que influye negativamente en la Rentabilidad de la MYPE Panadería Miraflores.	Diseño El diseño es Descriptivo simple	Técnicas de procesamiento y análisis de datos Para procesar, sistematizar, tratar y analizar la información y los datos obtenidos, se usó las técnicas propias de la estadística descriptiva (tablas, cuadros y gráficos estadísticos) y se utilizó como instrumento la Hoja de Cálculo de Excel.		
			<table border="1"> <tr> <td style="padding: 5px;">“M”</td> <td style="padding: 5px;">“O”</td> </tr> </table>	“M”	“O”	
“M”	“O”					
			Dónde: “M” = unidad de análisis “O” = información de interés.			
P3.- ¿Cómo la falta de control de los recursos económicos y financieros influye negativamente en la Rentabilidad de la MYPE Panadería Miraflores?	O3.- Analizar si la falta de control de los recursos económicos y financieros influye negativamente en la Rentabilidad de la MYPE Panadería Miraflores.	H2.- Es la falta de control de los recursos económicos y financieros la que impacta negativamente en la Rentabilidad de la MYPE Panadería Miraflores.	Enfoque Es mixto, tuvo un análisis cualitativo y cuantitativo, se realizó descripciones de las observaciones de hechos, y se realizó mediciones numéricas con la finalidad de contrastar la investigación.			
P4.- ¿En qué medida la falta de inversión influye negativamente en la Rentabilidad de la MYPE Panadería Miraflores?	O4.- Explicar en qué medida la falta de inversión influye negativamente en la Rentabilidad de la MYPE Panadería Miraflores.	H3.- Es también la falta de inversión uno de los factores que genera un impacto negativo en la Rentabilidad de la MYPE Panadería Miraflores.				

ENTREVISTA

(Dirigida al dueño de la empresa)

Tesis: "Factores que influyen negativamente en la *Rentabilidad* de la *MYPE*
Panadería Miraflores"

Fecha de aplicación: ____ / ____ / ____

Empresa: _____

1. ¿Cuándo constituyó su empresa?

2. Describa a su empresa. ¿Cómo está organizada? ¿Qué tamaño tiene?

3. ¿Cuál es su mercado principal y secundario? ¿Cuáles son los canales de comercialización?

4. ¿Qué líneas de producción tiene en la actualidad? ¿Cuáles son sus productos principales?

5. ¿Cuánto es el capital de su empresa? ¿Cree Ud., que es suficiente?

6. De la inversión. ¿Cuánto tiene de efectivo, mercaderías, cuentas por cobrar y activos fijos?

7. Del capital de su empresa. ¿Cuánto es de terceros es decir de otras personas o socios?

8. Actualmente. ¿Se financia de sus proveedores, instituciones financieras utilidades retenidas, etc.?

9. ¿Controla el manejo de sus recursos económicos y financieros?

10. ¿Cuál es proceso de producción?

11. ¿Cuánto es su producción diaria, semanal y mensual en promedio?

12. ¿Cuál es el mes que produce más y el que produce menos?

13. ¿Cuánto y qué materiales invierte en la producción?

14. ¿Cuánto paga por mano de obra?

15. ¿Qué otros costos invierte?

16. ¿Cómo calcula el costo de su producto? ¿Utiliza algún método o sistema de costos para costear su producto?

17. ¿A cuánto asciende el volumen de sus ventas?

18. ¿Cuánto es la utilidad que obtiene de su empresa?

19. ¿Cuánto es el margen de ganancia de su empresa?

20. ¿Sabe Ud., a cuánto asciende la rentabilidad de su empresa?

ANEXO N° 03

MATERIALES DIRECTOS POR PRODUCTO

- Línea de panadería

CEMITA	Producción	1 Kg.
Materiales directos	Cant. Utilizada	Costo S/.
Harina extra	1.0000 Kg.	1.8600
Manteca vegetal	0.1200 Kg.	0.6300
Sal yodada	0.0125 Kg.	0.0125
Azúcar rubia	0.0600 Kg.	0.1296
Levadura	0.0250 Kg.	0.2865
Mejorador	0.0100 Kg.	0.0640
Total		2.9826

CARIOCA	Producción	1 Kg.
Materiales directos	Cant. Utilizada	Costo S/.
Harina extra	1.0000 Kg.	1.8600
Manteca vegetal	0.1200 Kg.	0.6300
Sal yodada	0.0125 Kg.	0.0125
Azúcar rubia	0.0600 Kg.	0.1296
Levadura	0.0250 Kg.	0.2865
Mejorador	0.0100 Kg.	0.0640
Total		2.9826

PAN CON MANJAR	Producción	1 Kg.
Materiales directos	Cant. Utilizada	Costo S/.
Harina extra	1.0000 Kg.	1.8600
Manteca vegetal	0.1200 Kg.	0.6300
Sal yodada	0.0125 Kg.	0.0125
Azúcar rubia	0.0600 Kg.	0.1296
Levadura	0.0250 Kg.	0.2865
Mejorador	0.0100 Kg.	0.0640
Manjar blanco	0.5500 Kg.	2.7500
Total		5.7326

- Línea de panadería

BISCOCHO	Producción	1 Kg.
Materiales directos	Cant. Utilizada	Costo S/.
Harina extra	1.0000 Kg.	1.8600
Manteca vegetal	0.1200 Kg.	0.6300
Azúcar rubia	0.2800 Kg.	0.6048
Sal yodada	0.0050 Kg.	0.0050
Levadura	0.0500 Kg.	0.5729
Mejorador	0.0100 Kg.	0.0640
Total		3.7367

BISCOCHO CON MANJAR	Producción	1 Kg.
Materiales directos	Cant. Utilizada	Costo S/.
Harina extra	1.0000 Kg.	1.8600
Manteca vegetal	0.1200 Kg.	0.6300
Azúcar rubia	0.2800 Kg.	0.6048
Sal yodada	0.0050 Kg.	0.0050
Levadura	0.0500 Kg.	0.5729
Mejorador	0.0100 Kg.	0.0640
Manjar blanco	0.50 Kg.	2.5000
Total		6.2367

ROSQUITAS DE MANTECA	Producción	1 Kg.
Materiales directos	Cant. Utilizada	Costo S/.
Harina extra	1.0000 Kg.	1.8600
Manteca vegetal	0.5833 Kg.	3.0625
Sal yodada	0.0167 Kg.	0.0167
Azúcar rubia	0.0667 Kg.	0.1441
Levadura	0.0100 Kg.	0.1146
Total		5.1979

- Línea de pastelería

SELVA NEGRA	Producción	1 Kg.
Materiales utilizados	Cant. Utilizada	Costo S/.
Pre mezcla	1.0000 Kg.	14.2857
Huevos	12.0000 Unid.	4.0000
Aceite vegetal	0.6430 Lt.	4.1795
Chantilly	1.0000 Lt.	15.0000
Total		37.4652

- Línea de pastelería

TURQUITA	Producción	1 Kg.
Materiales directos	Cant. Utilizada	Costo S/.
Harina extra	1.0000 Kg.	1.8600
Manteca vegetal	0.5000 Kg.	2.6250
Azúcar rubia	0.5000 Kg.	1.0800
Huevos	1.0000 Unid.	0.3333
Leche	0.1000 Lt.	0.1400
Polvo de hornear	0.0200 Kg.	0.1600
Esencia de vainilla	0.0090 Lt.	0.3500
Total		6.5483

ALFAJOR DE MAICENA	Producción	1 Kg.
Materiales directos	Cant. Utilizada	Costo S/.
Harina extra	1.0000 Kg.	1.8600
Maicena	1.0000 Kg.	3.0000
Azúcar impalpable	0.3000 Kg.	1.8000
Margarina	0.2000 Kg.	1.6000
Manteca vegetal	0.1000 Kg.	0.5250
Huevos	2.0000 Unid.	0.6600
Leche	0.4000 Lt.	0.5600
Polvo de hornear	0.0100 Kg.	0.0800
Manjar blanco	0.7500 Kg.	3.7500
Coco rayado	0.1000 Kg.	1.1000
Total		14.9350

ALFAJOR DE VAINILLA	Producción	1 Kg.
Materiales directos	Cant. Utilizada	Costo S/.
Harina extra	1.0000 Kg.	1.8600
Azúcar impalpable	0.3000 Kg.	1.8000
Margarina	0.3000 Kg.	2.4000
Manteca vegetal	0.3000 Kg.	1.5750
Huevos	2.0000 Unid.	0.6600
Polvo de hornear	0.0100 Kg.	0.0800
Esencia de vainilla	0.0090 Lt.	0.3500
Manjar blanco	0.7500 Kg.	3.7500
Total		12.4750

- Línea de pastelería

CACHITO	Producción	1 Kg.	
Materiales utilizados	Cant. Utilizada		Costo S/.
Harina extra	1.0000 Kg.		1.8600
Manteca vegetal	0.4550 Kg.		2.3888
Sal yodada	0.0136 Kg.		0.0136
Azúcar rubia	0.0682 Kg.		0.1473
Levadura	0.0273 Kg.		0.3126
Manjar blanco	0.9090 Kg.		4.5450
Total			9.2673

PAÑUELO	Producción	1 Kg.	
Harina extra	1.0000 Kg.		1.8600
Manteca vegetal	0.4550 Kg.		2.3888
Sal yodada	0.0136 Kg.		0.0136
Azúcar rubia	0.0682 Kg.		0.1473
Levadura	0.0273 Kg.		0.3126
Manjar blanco	0.6818 Kg.		2.3091
Coco rayado	0.1000 Kg.		1.1000
Total			8.1314

PIONONO	Producción	1 Kg.	
Harina preparada	1.0000 Kg.		4.0000
Huevos	32.0000 Unid.		10.6667
Azúcar rubia	0.6000 Kg.		1.2960
Manjar blanco	2.0000 Kg.		10.0000
Cocoa	0.0060 Kg.		0.3000
Crema	0.1000 Lt.		1.5000
Total			27.7627

TORTA	Producción	1 Kg.	
Harina preparada	1.0000 Kg.		4.0000
Azúcar blanca	0.5000 Kg.		1.0800
Huevos	10.0000 Unid.		3.3333
Margarina	0.3000 Kg.		2.4000
Leche	1.0000 Lt.		1.4000
Polvo de hornear	0.0200 Kg.		0.1600
Esencia de vainilla	0.0090 Lt.		0.3500
Chantilly	1.0000 Lt.		15.0000
Total			27.7233

ANEXO N° 04

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

- Costos de materiales auxiliares y suministros indirectos

Tabla N° A4 – 1

Costo de materiales auxiliares

Materiales auxiliares	Cant. Utilizada	Costo S/.	CF	CV
Aceite vegetal	4.09 Lt.	26.57		X
Huevos	142.00 Unid.	47.22		X
Anís	0.13 Kg.	3.12		X
Colorante en polvo	0.09 Kg.	3.74		X
Gragea	0.08 Kg.	0.56		X
Total		81.21		

Tabla N° A4 – 2

Costo de suministros

Otros materiales	Cant. Utilizada	Costo S/.	CF	CV
Leña para horno	4.5 m3	367.00		X
Alfalfa	26 tercios	26.00		X
Limpiador	4 Unid.	8.00		X
Total		401.00		

Tabla N° A4 – 3

Costo de otros suministros

Otros suministros	Cant. Utilizada	Costo S/.	CF	CV
Escoba (*)	0.08 Unid.	0.92	X	
Trapeador	0.08 Unid.	1.25	X	
Recogedor	0.08 Unid.	0.42	X	
Limpiador de bandejas	0.08 Unid.	0.42	X	
Jaladores de bandejas	1.00 Unid.	1.50	X	
Brochas	2.00 Unid.	1.00	X	
Lavavajilla	1 Kg.	5.00		X
Detergente	1 Bolsa	2.30		X
Jabón	0.5 Barra	1.50		X
Total		14.31		

(*) La cantidad se obtiene dividiendo la unidad entre 12 meses del año

Tabla N° A4 – 4
Costo de envases y embalajes

Envases y embalajes	Cant.	Utilizada	Costo S/.	CF	CV
Bolsas de polietileno 5X10	29	Unid.	0.21		X
Bolsas de polietileno 8X12	29	Unid.	0.24		X
Bolsas de polietileno 10X15	1183	Unid.	13.01		X
Bolsas de polietileno 12X17	29	Unid.	0.73		X
Bolsas de polietileno 12X17	59	Unid.	1.46		X
Bolsas de polietileno 13X19	29	Unid.	1.11		X
Bolsas de polietileno 21X24	29	Unid.	2.34		X
Bolsas celofán 10X15	1987	Unid.	65.57		X
Bolsas celofán 14X20	152	Unid.	10.66		X
Bolsas de papel N° 04	364	Unid.	34.58		X
Platos de tecnopor P20	394	Unid.	27.57		X
Servilletas	119	Unid.	0.54		X
Papel de despacho	1	Kg.	2.00		X
Grapas	728	Unid.	0.51		X
Total			160.53		

- **Costos de mano de obra indirecta**

Tabla N° A4 – 5
Beneficios sociales

Trabajador	Salario mensual S/.	Régimen laboral especial (*)		Total S/.
		SIS (4.5%)	Vacaciones 1/2 Sueldo	
Maestro Panadero	1070.00	48.15	44.58	92.73
Operario de Panadería	750.00	33.75	31.25	65.00
	1820.00	81.90	75.83	157.73

(*) Cuando una empresa se acoge al RLE, y es micro empresa tiene derecho de pagar como beneficios sociales 4.5% de Seguro integral de Salud y 15 días de vacaciones es decir (1/2) sueldo al año.

- **Otros costos indirectos**

Tabla N° A4 – 6
Costo de alquiler de local (*)

Áreas	m2	Costo S/.	CF	CV
Planta	80.75	94.08	X	
Almacén	14.00	16.31	X	
Área total	94.75	110.39		

(*) El costo total es de S/. 150.00 por 128.75 m2, por lo tanto el costo de las áreas de producción se obtiene en función a los metros cuadrados

Tabla N° A4 – 7
Depreciación de maquinaria y equipo de explotación

Can t.	Detalle	Base	% Deprec.	Mensu al
1	Horno artesanal de ladrillo	5,000.00	20%	83.33
1	Amasadora – sobadora	2,800.00	20%	46.67
1	Divisora manual	1,000.00	20%	16.67
1	Refrigerador	1,000.00	20%	16.67
1	Licuadaora	180	20%	3.00
1	Batidora	103	20%	1.72
1	Balanza	80	20%	1.33
3	Mesas de madera eucalipto	185	20%	3.08
1	Andamio en ángulo ranurado	600	20%	10.00
1	Juego de mesas acrílicas para tortas	1308	20%	21.80
1	Juego de moldes para conitos	75	20%	1.25
1	Juego de tazones de porcelana y aluminio	180	20%	3.00
1	Juego de azafates de aluminio	140	20%	2.33
1	Juego de moldes circulares tortas	289	20%	4.82
1	Estufa	300	20%	5.00
	Total	13,240.00		220.67

Tabla N° A4 – 8
Costo de energía eléctrica

Detalle	Kwh utilizados	Costo por Kwh S/.	Costo total S/.	CF	CV
Maquinaria	18.58	0.60	11.15		X
Alumbrado	10.00	0.60	6.00	X	
Total	28.58	0.60	17.15		

Tabla N° A4 – 9
Costo por productos dañados

Líneas de producción	Kg. producidos	% pérdida	Tot al	Costo x kg.	Costo total	CV
Panadería	702.00	0.5%	3.51	2.00	7.02	X
Pastelería	119.00	0.5%	0.60	2.00	1.20	
Total	821.00		4.11		8.22	

Consumo de agua.- El costo por consumo de agua asciende a S/. 1.00

Fletes.- El costo por fletes asciende al importe de S/. 60.00

Mantenimiento de la maquinaria.- El costo de mantenimiento de la maquinaria asciende a la suma de S/. 20.00