



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
CARRERA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD Y  
FINANZAS

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS DE  
PRODUCCIÓN EN LA PANADERIA "MI RUSELLITO" DEL  
DISTRITO DE LA UNIÓN LETICIA, PERIODO ENERO DEL 2020

Trabajo de investigación para optar el grado de  
Bachiller en Contabilidad y Finanzas

Presentado por:

Katherin Paola Espinoza Nateros (0000-0002-2846-4929)

Janina Shirley Nateros Caparachin (0000-0001-9243-0670)

LIMA- PERÚ

2020

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

**ANEXO 6**

**ACTA DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE BACHILLER POR PROFESOR DEL CURSO**

Fecha: 15/08/2020

El profesor del curso evaluador del trabajo de investigación de Bachiller:

Mg. Luis Francisco Guanipa Ramírez

En el curso de:

Seminario de Tesis II

Luego de evaluar el trabajo de investigación de Bachiller titulado:

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA PANADERIA "MI RUSELLITO" DEL DISTRITO DE LA UNIÓN LETICIA, PERIODO ENERO DEL 2020

Presentada por los estudiantes:

CÓDIGO	ALUMNO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO
100071634	Espinoza Nateros Katherin Paola	espinozanateros_99@hotmail.com	929583671
100071964	Nateros Caparachin Janina Shirley	yani_28_20@hotmail.com	989410065

Para optar al grado de Bachiller en: Contabilidad y Finanzas en la carrera de Contabilidad y Finanzas, de la Facultad de Ciencias Empresariales.

Luego de haber evaluado el informe final del trabajo de investigación de Bachiller, concluye en calificar a:

CÓDIGO	ALUMNO	CALIFICACION
100071634	Espinoza Nateros Katherin Paola	Aprobado (16)
100071964	Nateros Caparachin Janina Shirley	Aprobado (16)

El profesor evaluador firma en señal de conformidad.

  
Mg. Luis Francisco Guanipa Ramírez

ÍNDICE GENERAL	
INTRODUCCIÓN .....	6
<b>CAPITULO I: DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA .....</b>	<b>8</b>
1. Análisis de la empresa .....	8
2. Plan estratégico de la empresa .....	8
2.1. Misión .....	8
2.2. Visión .....	8
2.3. Objetivos estratégicos .....	9
2.4. Estrategia del negocio .....	9
2.5. Fuentes generadoras de la ventaja competitiva .....	10
3. Formulación del Problema .....	11
3.1. Realidad Problemática.....	11
3.2. Enunciado del Problema.....	13
3.2.1. Problema General .....	13
3.3. Antecedentes .....	13
3.3.1. Antecedentes Nacionales .....	13
3.3.2. Antecedente Internacional.....	16
4. Marco Teórico.....	18
4.1. Sistema de Costos .....	18
4.2. Contabilidad de Costos.....	21
4.3. Economía y Marketing.....	22
4.4. Determinación del Precio .....	25
<b>CAPÍTULO II: MATERIALES .....</b>	<b>27</b>
5. Materiales.....	27
5.1. Población .....	27
5.2. Técnicas e Instrumentos de recolección de datos.....	27
5.3. Controles Patrimoniales .....	27
<b>CAPÍTULO III: IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS.....</b>	<b>29</b>
6. Aplicación del Sistema de Costos.....	29
6.1. Costeo propietario .....	29
6.1.2. Implementación del Sistema de Costos .....	29
6.3. Hoja de Costos .....	38

6.4.	Comparación de Costos por producto al aplicar el sistema .....	38
6.5.	Determinación del Precio .....	39
6.6.	Estado de Resultados .....	40
6.7.	Asientos Contables.....	41
CONCLUSIONES.....		43
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....		44

### ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 :	Cantidad de producción .....	29
Tabla 2:	Costo de producción diario y mensual designados por los propietarios de la panadería Mi Rusellito .....	29
Tabla 3:	Clasificación de las materias primas .....	31
Tabla 4:	Costo de las materias primas - Diario .....	31
Tabla 5:	Costo de las materias primas - Mensual.....	32
Tabla 6:	Determinación de la cargas sociales y provisiones .....	33
Tabla 7:	Determinación de la mano de obra directa .....	33
Tabla 8:	Determinación de la planilla .....	34
Tabla 9:	Mano de obra indirecta .....	34
Tabla 10:	Determinación de los costos indirectos de fabricación, en cuanto a materiales auxiliares, servicios básicos y gastos de gestión. ....	35
Tabla 11:	Determinación de los materiales que se va utilizar para el respectivo sistema de costos por procesos .....	36
Tabla 12:	Consumo de materia prima en el sistema de costos por procesos .....	37
Tabla 13:	Determinación de la mano de obra por producto .....	37
Tabla 14:	Hoja de costos resumen de los productos por día .....	38
Tabla 15:	Costos comparados por cada producto al aplicar el sistema de producción (producción al día) .....	39
Tabla 16:	Determinación del precio venta masiva y comparación al aplicar el sistema	39
Tabla 17:	Determinación del precio venta unitario y comparación al aplicar el sistema .....	40
Tabla 18:	Estado de Resultado de la panadería .....	40

Tabla 19: Asientos Contables en el libro diario de las compras, destinos de la compra, la producción y la venta..... 41

## INTRODUCCIÓN

Este trabajo de investigación que presentamos está basado en proponer la Ejecución de un Sistema de Costos de Producción en la panadería “Mi Rusellito” en el Distrito de la Unión Leticia – Tarma. El mayor propósito es implementar un sistema de costos de producción, donde facilitará determinar un piloto de costeo más apropiado con el objetivo de obtener los costos unitarios de cada producto; así mismo, tener mayor control al suministrar información, con respecto al uso de las materias primas, mano de obra y los costos indirectos de fabricación y por ende obtener mayor calidad en la información para la respectiva toma de decisiones de dicha empresa.

El trabajo contiene tres capítulos, por lo tanto en el I capítulo se tiene la descripción de las empresa donde da a conocer el análisis, el plan estratégico que incluye la misión, visión, objetivos, estrategias y fuentes generadoras de la ventaja competitiva; por otro lado, se tiene la identificación del problema donde se menciona la problemática en cuanto a la empresa, no cuenta con un sistema de costos de producción; así mismo se da a conocer información muy relevantes en cuanto, al sistema de Costos, contabilidad de costos, economía y marketing y la determinación del precio.

El II capítulo comprende en cuanto a los materiales de investigación se aplicará en ello tenemos la población que está conformada por 3 tipos de panes y también se tiene las técnicas e instrumentos que se utilizó, ya que en el transcurso de la investigación se utilizó la extracción de materiales de recolección de datos de la empresa, mediante entrevistas al personal, la observación de los procesos de

elaboración de los productos desde un inicio hasta el producto final y el análisis de los documentos contables.

El III capítulo comprende la aplicación e implementación del sistema de costos, está determinado mediante los costos por órdenes, donde básicamente se identifica el proceso de elaboración del producto, mediante las hojas de costo, y así mismo comparar los costos por cada pan al aplicar el sistema y la determinación de precio de cada pan; y para finalizar obtener un resultado positivo en cuanto a la utilidad, para el mejor beneficio económico de la empresa.

## **CAPITULO I: DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA**

### **1. Análisis de la empresa**

La panadería “MI RUSELLITO” está ubicada en el distrito de la Unión Leticia de la provincia de Tarma radicada en la región de Junín. Se fundó en el año 2017, desde entonces se dedican a la producción de diversos tipos de panes y preparación de pasteles, pero la principal labor que se tiene a diario es la de la producción de panes en forma masiva para el consumo diario de la población. La panadería actualmente no presenta un tipo de “sistema de costos de producción”, por ello, solo se realiza la producción de los panes por mediciones empíricas que se obtiene a diario. Es por esas razones que se necesita la implementación productiva de un sistema de costos el cual sea una alternativa para la mejora de su rentabilidad y lograr los objetivos planteados.

### **2. Plan estratégico de la empresa**

#### **2.1. *Misión***

Somos una empresa dedicada a la elaboración de productos de panadería y pastelería comprometidos con nuestros clientes en brindarles productos de gran calidad y sabor con un servicio amable y oportuno.

#### **2.2. *Visión***

Ser unas de las mejores empresas de elaboración de productos de panadería y pastelería a nivel regional, ofreciendo calidad, honestidad y responsabilidad a cada uno de nuestros clientes.

### **2.3. *Objetivos estratégicos***

Como objetivos estratégicos consideramos aquellos que proporcionara llegar a ser una de las empresas de preparación de productos de panadería con un campo amplio a nivel nacional. Por ende, los considerados son los siguientes:

- Destacar siendo una de las panaderías reconocidas por entregar calidad y exquisitez de nuestros productos que ofrecemos.
- Llegar a ser rentables dentro del mercado panificador con resultados satisfactorios y necesarios en cada producción.
- Implementar sucursales a nivel regional.

### **2.4. *Estrategia del negocio***

Según Economipedia (2020) las estrategias de negocios van dependiendo de las actividades que realiza cotidianamente una entidad, por ello es considerable la aplicación de distintos tipos de estrategias que ayuden a lograr los objetivos de la panadería:

- Bajos costos para la producción: Al competir en el mercado panificador es necesario ofrecer productos con bajos precios para lo cual es necesario mejorar en lo posible el bajo costo de la producción en la panificadora.
- Ser líder en producto: Una de las características como empresa para la influencia con los clientes es la presentación de los productos, por ello se busca que los productos que producimos sean a las necesidades del público consumidor.
- Valor agregado: Para fidelizar a los clientes es necesario que estos se lleven una buena imagen de los productos en cual resalte la diferencia

ante otros productos similares a lo que producimos, es por ello que una de nuestras estrategias es aplicar un valor agregado a nuestros productos para ser reconocidos como una empresa diferente al resto de las panificadoras, y ello se basa principalmente en el sabor y calidad.

- Formar alianzas con empresas para compartir recursos: Otra de las estrategias a emplear es el de tener contacto y negociar con empresas que nos proveen de manera satisfactoria los materiales que se utilizara en la producción, y con ello llegar a un acuerdo en donde ambas partes salgamos beneficiadas.

### **2.5. Fuentes generadoras de la ventaja competitiva**

Según Ceupe.com (2020), las fuentes generadoras para obtener ventaja competitiva en el mercado del sector panificadora son las siguientes:

- *Nuevas tecnologías:* La tecnología hoy en día es uno de los recursos más implementados en el sector empresarial, el cual es de necesaria implementación en el proceso de elaboración de los productos para ser de comercio cotidiano.
- *Las nuevas o cambiantes necesidades del comprador:* Otro punto para llegar a ser competidores es estar el día con los cambios de gustos, sentidos y pensamientos que los consumidores suelen tener con las actualizaciones que aparecen en sus rutinas. Por ello el análisis constante del consumidor es fundamental para obtener demanda en el mercado que estamos ingresando.
- *Modificación en los costos o utilización de los insumos:* Para ofrecer los productos a precios accesibles al público en general es concurrente estar

buscando opciones de costos menores para el abastecimiento de las materias primas a usar en el proceso de producción. (párr. 2-5)

### **3. Formulación del Problema**

#### **3.1. *Realidad Problemática***

Según la Revista ANCH (2019) el sector de panificación es una actividad gastronómica y un alimento antiguo; por lo tanto, los profesionales deben tener un buen conocimiento para lograr los resultados esperados, tomando en cuenta para la producción la calidad de harina, los equipos, temperatura y área geográfica.

Según el Diario el Economista (2015) en la actualidad, a nivel mundial la actividad panificadora vale el monto de 461,000 millones de dólares, en la cual la panadería dentro del mercado está integrada en 91% a nivel mundial, ya que el pan es un producto de primera necesidad para el ser humano.

Según América economía (2019) el sector de panificación en el Perú dentro del periodo de un año la industria de panificación ha tenido un crecimiento de 4% en el año 2019 con una producción de 900 millones de panes, en la cual los panaderos elaboraban el pan mediante la harina de granos andinos.

Mientras tanto en la Región Junín sus productos en las panaderías son de granos andinos y trigo. Por otra parte, la elaboración de panes con granos andinos se obtienen resultados de menor completitud en la región Lima, considerando que existen posibilidades de que un mercado está en la plenitud de adquirir los productos que basados en granos andinos y estos resultarían con precios mayores a la comparación de el pan realizado solo de harina de trigo. En cuanto a la variedad de la producción de pan la industria de las panaderías es realizado

a base de ingredientes nuevos en un 400%, durante el año pasado, también se tiene la de 18.000 panaderías, pero solo el 20% de su personal es capacitado y el resto es un oficio que les gusta y tienen el don de emprender.

Actualmente, las empresas panificadoras presentan complicaciones con respecto a los acontecimientos regulares que sucede en lo nacional, regional y local con las normas y promulgaciones que definen el proceso de cumplimiento a cada uno de los dictados. Los insumos que se utilizan para su producción son de constante variación en sus precios por la oferta y demanda que presenta el país.

En la actualidad la panadería “MI RUSELLITO”, está pasando por una problemática en la cual se realizó un análisis y verificación en cuanto a su sistema de producción; por lo tanto, se cotejó que no cuenta con ningún sistema de producción adecuado, de esta manera no hay un control eficiente en cuanto a la materia prima en su almacén, por lo cual la empresa tendrá pérdidas de materiales para la elaboración de sus productos, ya que no cuenta con sistema de costos.

Es por ello que al ver la problemática que tiene la empresa se sugiera implementar un sistema de costos, para que pueda tener más control y orden; sin embargo, ayuda saber el estado de sus materias primas y el manejo de la elaboración de cada producto; así mismo fijar un precio adecuado a los productos y ver un resulta de utilidad positiva que generara la panadería.

### **3.2. Enunciado del Problema**

#### **3.2.1. Problema General**

¿De qué manera la implementación de un sistema de costos de producción permite mejorar los precios y costos de cada pan en la panadería y pastelería Mi Rusellito, Distrito de La Unión Leticia, periodo Enero del 2020?

### **3.3. Antecedentes**

#### **3.3.1. Antecedentes Nacionales**

**Goñaz & Zevallos (2018)** ejecutó una investigación titulada “Determinación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L., de la ciudad de Iquitos, 2016”; la cual, presento como objetivo principal “Determinar de qué manera un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016”. La metodología de investigación que empleo fue un método casual, su población fue los documentos contables. Las técnicas que utilizo fueron la entrevista y la observación y el instrumentó se dio mediante guías de preguntas y cuestionario. La conclusión más relevante es establecer un sistema de costos por procesos; en la cual, la empresa tendría una mejora en los procesos de producción ya que estaría relacionado con los procesos administrativos como la planeación, organización, control y dirección, así mismo ayudaría a la empresa el aumento de sus ingresos y la disminución de costos, para la obtención de buenos productos y una buena rentabilidad de utilidades.

**Hernandez (2016)**, realizó una investigación titulada “Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación del costo y precio de las comidas

de la empresa el paisa E.I.R.L. Distrito de cusco. Periodo agosto y octubre del 2016”; ello, presento como objetivo principal “Demostrar que, al diseñar y aplicar un sistema de costos de producción, se mejora la determinación del costo y precio de las principales comidas vendidas”. La metodología de investigación que empleo fue de diseño cuasi experimental, su población fue representada por 34 platos de comida y su muestra fue con 3 platos de comida principales. Al respecto a la técnica que utilizo fue el análisis de documentos contables, la observación y entrevista. El instrumento que aplico se dio mediante observación de documentos contables y entrevistas al personal operativo. Como conclusión obtenida ante la aplicación del sistema de costos, fue calcular los costos de elaboración y precio actual de las comidas; en la cual dan resultados distintos que se opta por aplicar para costos menores el sistema de producción por procesos. Posteriormente, el restaurante El Paisa consideró como variable independiente el sistema de costos, en la cual considero la producción por pedidos y ello presenta una gestión factible obteniendo resultados confiables para toma de decisiones.

**Terrones (2016)**, presentó una investigación titulada “Implementación de un sistema de costos por procesos en la producción de Banano Orgánico para mejorar la rentabilidad de la Asociación de Pequeños Agricultores y Ganaderos El Algarrobal de Moro”; la cual, presento como objetivo principal “Implementar un sistema de Costos por Proceso en la Producción de Banano Orgánico para mejor la rentabilidad”. La metodología de investigación consistió en el empleo del método descriptivo y diseño no experimental, su población fue toda la (APAGA). Las técnicas que se utilizo fue el análisis documental y la observación.

La conclusión más relevante fue que la asociación no utiliza un sistema de costos, donde obtenía resultados no equivocados; en la cual, implementado el sistema de costos por Proceso, se determina y analiza los precio y costos de cada producto que se utiliza, y a la vez hay un perfeccionamiento de control dentro de la producción de la Asociación.

**Zavaleta y Vargas (2016)**, ejecutó una investigación titulada “Implantación de un sistema de costos por proceso y su efecto en la rentabilidad de la empresa Alpaca Color SA.”; la cual tiene, como objetivo principal “Determinar el efecto de la implementación de un sistema de costos por procesos en la rentabilidad de la empresa Alpaca Color SA.”. La metodología de la investigación que empleo fue de tipo correlacional y de diseño no experimental, su población y muestra fue conformado mediante 27 colaboradores de diferentes departamentos de la Empresa. La técnica que se utilizo fue la entrevista, la encuesta y la observación y los instrumentos aplicados fue el cuestionario y la observación. La conclusión más relevante es que la empresa no cuenta con un sistema de costos de producción, en la cual, es muy necesario para el respectivo seguimiento, cálculo de los costos de cada producto que tiene la empresa y así poder determinar un informe y análisis de los documentos contables de producción, para obtener una rentabilidad positiva y determinar una toma de decisiones en dicha empresa.

**Gutiérrez (2015)** realizó una investigación titulada “Implementación de un Sistema de Costos por Ordenes de Producción para Mejorar la Rentabilidad de LA Empresa Consorcio D&E SAC”; la cual, presento como objetivo principal “Demostrar que la implementación de un sistema se costos por órdenes de producción mejorara la rentabilidad de la empresa CONSORCIO D&E SAC.”. La

metodología de investigación fue de tipo cuasi experimental, utilizando la técnica del análisis documental y la entrevista, el estudio se realizó en el área de producción. La conclusión más relevante fue que al implementar el sistema de costos a dicha empresa, en la cual permitió a determinar los costos en proceso de una manera confiable, diagnosticando una situación real al mismo tiempo; así mismo, se ve una mejora en rentabilidad para la toma de decisiones.

### **3.3.2. Antecedente Internacional.**

**Barrera (2018)** desarrolló la investigación titulada “Modelo de costos por órdenes de producción para la empresa FBE Sport de la ciudad de Ambato” la cual presentó como objetivo principal “desarrollar un modelo de costos por órdenes de producción para la empresa FBE SPORT de la ciudad de Ambato”. La metodología que se empleo fue en los enfoques cuantitativo y cualitativo, en ello se procesó la investigación que fue de campo y documental-bibliográfica. El nivel de estudio fue descriptivo y explicativo. Para la elaboración de acumulación de datos se utilizó la encuesta, con un instrumento llamado cuestionario. Se considero como población y muestra a 6 colaboradores incluido los propietarios de la empresa FRB Sport. Finalmente se concluyó con siguientes resultados: En síntesis la empresa “FBE SPORT” no dispone de un sistema de costos por la cual hace difícil determinar los costos que se deben aplicar a la empresa en la producción de prendas deportivas dado que su manejo ha sido de forma empírica lo que ha generado una situación de inconformidad afectando a una correcta toma de decisiones en el ámbito financiero.

**Guillen & Lema (2018)** realizaron un trabajo de investigación la cual presenta como título “Diseño de un sistema de costeo ABC para una panadería en la ciudad de Guayaquil”; la cual, se presentó como objetivo “Diseñar un sistema de costeo por el método ABC para una panadería en la ciudad de Guayaquil”. La metodología que se empleo fue la siguiente: el enfoque de investigación que se empleo fue la cuantitativa y cualitativa, se aplicó los alcances explorativo, correlacional y explicativo. La población estuvo conformada por las panaderías de la ciudad de Guayaquil. En la acumulación de datos se implementó básicamente la entrevista. Finalmente, por conclusión dada por los autores se asigna que el diseño de un sistema de costos ABC en la panadería, significará un progreso notorio para la panadería, ya que es posible demostrar con valores reales y mediante observación, las inconveniencias que surgen en los procesos de producción, así también las demoras, o errores que generan sobrecostos a la entidad

**Triviño & Holguin (2016)** presentaron el trabajo de investigación titulada “Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción empresa CORPTAMA S.A.” la cual como objetivo principal fue “diseñar un sistema de costos para determinar una adecuada distribución del material, mano de obra y costo indirectos de fabricación por cada obra, por orden de producción, de la empresa CORPTAMA S.A.”. En esta investigación se empleó la siguiente metodología, el diseño del presente trabajo fue de campo y documental, el tipo fue descriptiva. Respecto a la aplicación de acumulación de datos se empleó la encuesta con un instrumento de cuestionario. La población estuvo formada por veinte personas donde ocho eran administrativos y doce eran obreros de la

empresa CORPTAMA S.A. Finalmente se llegó al resultado del negocio en el cual se realizó un análisis para determinar de los costos según “órdenes de producción”, ya que al momento el análisis se realiza de forma general, ello también es reutilizado para otras órdenes que se presenten.

**García & Martínez (2018)** ejecutaron una investigación titulada “Diseño de un modelo de costos de producción para microempresa de Arepas KEPAS”; la cual tuvo como objetivo principal “Diseñar una estructura de costos que facilite el proceso de toma de decisiones y el control de recursos para una microempresa dedicada a producción y comercialización de arepas”. La metodología fue de tipo de estudio analítico, con un método deductivo. Se considero a la observación y entrevista como técnicas de investigación. Finalmente, al analizar cada una de las distintas propiedades de los sistemas de costos en las cuales se encuentran en la producción y dan como actividades positivas y negativas, resultó que el tipo de sistema de costo que más se adopta a la producción de la empresa es el sistema por órdenes, ello es porque el negocio produce de acuerdo a los requerimientos de los clientes en su debido momento.

#### 4. Marco Teórico

##### 4.1. *Sistema de Costos*

El sistema de costos es un “conjunto de normas, procedimientos y técnicas que nos indican la forma en que los costos se cargan al producto manufacturado, el control de los inventarios y cómo se pueden determinar los valores de la producción.” (Cárdenas R. & Nápoles, 2016, p. 39)

El sistema de costos puede determinar los costos en su producción los costos unitarios y de igual manera el manejo de actividades con operación fabril, ello se desarrolla a través de técnicas, registros con una estructura básica de cálculos.

#### **4.1.1. Costos de producción**

El costo de producción es considerado a aquellos costos que se operan fundamentalmente en las actividades de producción en la empresa, por ende, son necesarios ser calculados para considerar en un proyecto que está en procesos para el lineamiento de las funciones de la organización.

##### **Elementos del costo:**

Entre los elementos que presenta el costo de producción son los siguientes:

La Materia Prima “es el material primordial o básico para la fabricación de un producto, en los cuales existen diversos significados que son los materiales directos e indirectos” (Pacheco F., 2019, p.16)

Según Pacheco F. (2019) “la mano de obra se especifica al costo que se proporciona a los trabajadores que participan directamente en la producción de los productos y en los diversos departamentos” (p.18)

Los costos indirectos de fabricación “son todos aquellos que no son catalogados en los materiales directos ni mano de obra directa, pero son indispensables para el proceso de fabricación.” (Pacheco F., 2019, p.20)

#### **4.1.2. Clasificación**

##### **a. Sistema Costo por Proceso**

Según Cárdenas R. & Nápoles (2016) el sistema de costos por procesos

se emplea en aquellas industrias cuya producción es continua o ininterrumpida, sucesiva o en serie, las cuales desarrollan su

producción por medio de una serie de procesos o etapas sucesivas y concomitantes y en las que las unidades producidas se pueden medir en toneladas, litros, cajas, etcétera. (p.168)

Es un sistema utilizado principalmente para entidades industriales, como los sectores textiles debido a que los productos que realizan son elaborados en serie.

Para calcular el costo en el sistema por procesos se asignan las opciones de promedio que se aplican a su cantidad de productos homogéneos los cuales son considerados para un mercado general. Para la determinación de su producción de avance se considera la opinión del jefe de producción.

***b. Sistema de Costeo por Órdenes de Trabajo***

Al hablar de un sistema de costos por órdenes de trabajo Pacheco F. (2019) afirma que:

este sistema se encarga de hallar el precio total de materiales, mano de obra y costos indirectos manejados en el proceso de fabricación para obtener un producto terminado de las órdenes de producción producidas en un periodo y luego ser entregados al sector comercial o los clientes que hayan solicitado dichos pedidos. (p.10)

El costo por órdenes de trabajo es más que nada un sistema donde se acumulan y dispersan los costos que se emplean en las entidades que fabrican productos con consideración a aquellos detalles que los clientes desean según sus necesidades. Dicho proceso empieza partiendo de la descripción y detalle de una orden de producción en la cual intervienen cada uno de los elementos de producción concerniente a los pedidos de los clientes. Para resumir, las ordenes de los clientes con respecto a las cantidades y las especificaciones que cada

producto debe contener y luego ser analizadas y calculadas para establecer el costo en cada producto por orden se lleva a registrar en una “hoja de costos por órdenes de trabajo”. Con respecto a los costos indirectos se van asignando a cada departamento de la producción correspondiente a la orden que se trató.

**c. Método ABC (costo basado en actividades)**

Según Toro F. (2016) el sistema de costo por ABC

se enfoca su atención en las actividades necesarias para entregar un producto y son estas sus objetos de costo relevantes, ABC usa el concepto de generadores de costo para decidir cuántos y cuáles son los costos indirectos a ser empleados y sus correspondientes bases o tarifas de asignación. (p. 101)

En el método ABC se basa primordialmente en las actividades que son generadas en la producción para luego ser determinados como objetos de costos que serán necesarios para proponer las decisiones con respecto a los resultados. Los costos indirectos en esta ocasión son distribuidos en acorde a los movimientos designadas en las etapas de cada departamento por producción, posterior a ello se incluye las actividades en el cambio y venta de los productos. Con la designación de los costos ya calculados y habiéndose revisado según las actividades se llega a un resultado de verificación de la operación que genera valor y mayor rentabilidad en los procesos de control de la empresa.

**4.2. Contabilidad de Costos**

Según Polo B. (2017) es un sistema de información “que mediante un proceso recopila, organiza, clasifica, analiza y registra en términos de dinero, y en forma cronológica, todos los hechos económicos de un ente, relacionados con la producción de bienes o la prestación de servicios.” (p.14)

Se considera como un sistema en el que incurrirán los procesos económicos en función a las cuentas de transacciones que se realizan dentro de un periodo determinado en cual se ejecutaran los movimientos recopilados en cuanto a los costos y gastos con los proveedores de suministros, transportes y servicios que implican en el proceso de producción de un producto. Por lo general la contabilidad de costos nos permite a proporcionar información económica con respecto a cada uno de las actividades y operaciones que realiza una empresa en el transcurso de la fabricación de los productos, la información que se brinda es a través de los estados financieros en la cual permite a la gerencia general de la entidad a tomar medidas necesarias con respecto a los resultados que los estados financieros datan en su detalle, por ende se evalúa lo que se desea ganar al producir un artículo u ofrecer un servicio.

La contabilidad de costos organiza hechos económicos, para registrar las transacciones de una empresa de producción de bienes o de prestación de servicios, los hechos económicos deben ser ordenados de una manera cronológica, de tal forma que haya casualidad con los ingresos obtenidos en un periodo. (Polo, 2017, p.14)

### **4.3. *Economía y Marketing***

#### **4.3.1. *Economía***

Según Sevilla A. (2020) la economía “es una ciencia social que estudia la forma de administrar los recursos disponibles para satisfacer las necesidades humanas. Además, también estudia el comportamiento y las acciones de los seres humanos.” (párr. 1)

Según O’Kean J. (2015) Menciona que la economía es una ciencia que experimenta la actividad económica, mediante el mecanismo de satisfacer la

necesidad de los seres humanos, manejando recursos escasos que están dispuestos a ser usados de manera alternativo; también conocemos como bien económico a la abundancia de naturaleza en que permite, que su consumo es de una manera libre ante la acción de los seres humanos.

La economía se centra también en el comportamiento de los individuos, su interacción ante determinados sucesos y el efecto que producen en su entorno. Por ejemplo, el efecto que producen en los precios, la producción, la riqueza o el consumo, entre otros. Es una ciencia social porque estudia la actividad y el comportamiento humanos, que viene hacer un objeto de estudio altamente dinámico.

#### **4.3.2. Marketing**

“El plan de marketing es la herramienta básica de gestión que debe utilizar toda empresa orientada al mercado que quiera ser competitiva.” (marketing-xxi.com, 2020, párr.1) Por tanto, el marketing es esencial para tener factibilidad en los objetivos que fueron presentados en la parte de la planificación.

“En la actualidad, se está empezando a valorar en España, sobre todo en las pymes, los beneficios que le suponen a la empresa el contar con un plan de marketing.” (marketing-xxi.com, 2020, párr.5)

Los cambios por la tecnología se emprenden de una manera que plasma la competitividad en el mercado y es por ello que las empresas deben de estar planificando sus operaciones con la aplicación continua de la tecnología para obtener resultados con múltiples ventajas de las diversas estrategias que se consignan en el marketing.

Por otro lado, el “plan de marketing” tiene que estar trabajado de forma metódico y organizado, ello deberá de ser desarrollado y elaborado por los distintos departamentos de la empresa. Para gestar un buen plan de marketing es necesario seguir las siguientes etapas:

- Verificar el estado de la empresa con medidas necesarias y correspondientes para el análisis que resulte factible o no en sus actividades.
- Es necesario la formulación de los componentes como objetivos que la entidad presente ante el proceso de sus estrategias para ser cumplidas como tales.
- Para el cumplimiento de los objetivos es primordial plantear y formar las estrategias que guiaran a las actividades para llegar al objetivo de la empresa.
- Planear las funciones y tácticas que se aplicaran para ejecutar la acción de emprender el marketing de reconocimiento a la empresa que optamos influenciada por muchos clientes y proveedores.
- El presupuesto es clave en la organización para obtener resultados económicos positivos para ello se debe establecer los puntos a mejorar dentro del presupuesto que será aplicado durante la elaboración de los planes.
- Finalmente, se establece los procedimientos del control para que todo lo planificado resulte factible en un periodo determinado.

#### **4.4. Determinación del Precio**

Según Armesto, Delgadino y Alvarellos (2015) mencionan que el precio es el valor económico que es asignado a un servicio que es dominado como intangible y producto que es dominado como tangible, en la cual está relacionado con atención, esfuerzo y tiempo del ser humano, por ello está representado mediante voluntades y percepciones a cambio de diversos beneficios de intercambio mediante servicios o productos para su respectivo valor monetario, para poder resolver la necesidad y deseo de satisfacer la necesidad al ser humano.

Según la revista economipedia (2020) nos menciona tres estrategias de precio que está basado a fijar los precios ya sea mayor, menor o igual dentro del mercado, tomando en cuenta la transmisión de la imagen del producto o servicio ante los consumidores, en la cual tenemos las siguientes:

- **Penetración:** Se refiere cuando hay una presentación de un reciente producto o servicio, por la cual la entidad introduce al mercado con un precio monetario menor, para estimular y atraer al consumidor y lo pueda elegir.
- **Alineamiento:** Se refiere que el nuevo producto o servicio introducido al mercado, tenga el mismo precio equivalente a los de sus competidores y dentro de valor que los clientes lo determinan.
- **Selección:** Se refiere que, al ofrecer un producto o servicio al mercado, su valor monetario es mayor a lo que ofrecen otros servicios o productos, ya que son servicios o productos de lujos, y solo sus clientes son personas que tiene un valor monetario muy superior.

Según Mass (2017) para fijar los precios se deben tomar en cuenta los siguientes pasos:

- Identifique y clasifique el mercado al que se dirige su servicio o producto: Descubra quién los ayudará a resolver la necesidad, dónde están, cuántos son, cuántos años tienen y cómo funcionan.
- Asimile la oferta de tus competidores: En la realidad que se vive, no hay sector en el que no haya competencia; por lo tanto, analice cuál es el precio que ofrece actualmente su competidor, mediante el precio alto, muy bajo o razonable.
- En cuanto a su servicio o producto: Determine si es permanente o no, un producto inestable es aquel que satisface una necesidad inmediata o básica, se consume rápidamente; por lo tanto, tiene un valor monetario menor.
- Defina sus costos fijos y variables: Es preciso tener el propósito de estimar los costos fijos que se cubrirán cada mes para que el producto esté en el mercado; en la cual tenemos, energía eléctrica, salario, telefonía, arrendamiento, etc. Por otro lado, los “costos variables” se define como aquellos costos que están relacionados con el volumen de producción; es decir, la “materia prima” a partir de la cual se produjo el producto.
- Especifique el porcentaje de beneficio deseado: Después de precisar el costo de su producto, se debe especificar el precio que tiene el producto; por lo tanto, se recomienda asignarlo como un porcentaje, ya que facilitará la gestión de la empresa.

Revisa tu propuesta de valor: Este análisis es necesario y debe considerar preguntas sobre futuros clientes, el precio del producto y las comparaciones de la competencia.

## CAPÍTULO II: MATERIALES

### 5. Materiales

#### 5.1. *Población*

La población estará conformada por 3 variedades de panes en el área de producción de la empresa de la panadería y pastelería Mi Rusellito del Distrito de La Unión Leticia, año 2020

#### 5.2. *Técnicas e Instrumentos de recolección de datos*

Se aplicará en el campo de la investigación las técnicas siguientes:

##### 5.2.1. *Revisión Documental*

Consistirá en la recopilación de información tomada de los libros contables para su respectivo análisis.

#### 5.3. *Controles Patrimoniales*

Según synergonegocios.com (2018) el control patrimonial “tiene el sentido amplio de captar información del patrimonio de la empresa, sus posesiones, derechos, participaciones y sus obligaciones. Con la finalidad de ordenarla, analizarla y utilizarla en la toma de decisiones que faciliten el futuro.” (párr. 1)

El control patrimonial es llevado por el inventario patrimonial el cual es el primer paso para un verdadero control de los bienes materiales de una empresa. Este tipo de control tiene dos objetivos principales:

En el caso de empresas mayores, para tener datos concretos y tener un buen seguimiento de la evolución de los bienes en el momento de publicar su balance patrimonial y, en el caso de empresas menores, para no dejar que los bienes

pierda valor sin el debido aprovisionamiento para la compra de nuevos en el futuro.

Normalmente algunos de los bienes patrimoniales que usted puede controlar en su empresa son:

- Máquinas
- Bienes Raíces
- Máquinas
- Muebles
- Computadoras
- Vehículos

En fin, cualquier producto o elemento que pierda valor con el tiempo necesita ser acompañado, después de todo, puede llegar un momento en que él no funcione o sirva más y necesite reposición. Si no se toma en cuenta este hecho, se puede tener costos no previstos y muy pesados que van a perjudicar el flujo de caja de su empresa.

**CAPÍTULO III: IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS**
**6. Aplicación del Sistema de Costos**
**6.1. Costeo propietario**
**6.1.1. Costeo total de producción diaria y mensual**

Tabla 1 :

*Cantidad de producción*

PANES	PRODUCCIÓN	
	PRODUCCIÓN DIARIA	PRODUCCIÓN MENSUAL
Francés	864	25920
Recado	432	12960
Punta	504	15120
<b>TOTAL</b>	<b>1800</b>	<b>54000</b>

Nota: Cantidad producida diario y mensual elaborado por el mismo propietario

Fuente: Elaboración propia

Tabla 2:

*Costo de producción diario y mensual designados por los propietarios de la panadería Mi Rusellito*

DETALLE	DIARIO		MENSUAL	
Pan Francés	S/	83.53	S/	2,505.90
Pan Recado	S/	61.22	S/	1,836.60
Pan Punta	S/	76.04	S/	2,281.20
Mano de Obra	S/	65.00	S/	1,950.00
Servicios Basicos	S/	4.70	S/	141.00
Transporte	S/	30.00	S/	900.00
<b>COSTO TOTAL</b>	<b>S/</b>	<b>320.49</b>	<b>S/</b>	<b>9,614.70</b>
<b>CANTIDAD DE PANES A PRODUCIR</b>		<b>1800</b>		<b>54000</b>
<b>COSTO APROX. UNITARIO</b>	<b>S/</b>	<b>0.18</b>	<b>S/</b>	<b>0.18</b>

Nota: Costo de producción diario y mensual designados por los propietarios de la panadería Mi Rusellito

Fuente: Elaboración Propia

**6.1.2. "Implementación del Sistema de Costos"**

En el trabajo presentado se implementará el sistema de costos por procesos para optar por una metodología cuantitativa. La producción que emprende la

panadería se identifica con el modelo de costos por proceso enfocado en la realidad.

“El modelo de costeo por procesos fue empleado en la arquitectura del software, el cual consiste en poder asignar los costos generados, directos e indirectos a los procesos principales de fabricación que tenga la línea de negocio de la empresa y a su vez poder acumularlos por centros de costos, esto conlleva a que la línea productiva de la empresa debe estar bien definida y tener bien definido cuales son los procesos clave que concentrarán los costos.” (Rivera S., 2018, p.22)

Entre las características principales del “sistema de costos por procesos” se interpreta lo siguiente:

- Los procesos productivos estarán divididos en departamentos que diferenciará el manejo de la producción en forma continua debido al sistema que conlleva a calcular el monto de productos en proceso y terminados.
- El sistema es procesado en de manera continua la cual resulta que de manera ordinaria que se realiza la producción en los diferentes departamentos. No influye los pedidos de clientes.
- La forma de llevar el proceso de producción es de manera circular, debido a que sus procesos son de un departamento determinado hacia otro continuamente hasta finalizar en la etapa que el producto quede listo para la venta.

**a. Asignación de los costos de la materia prima**

En el costo que se asignará a la materia prima será según el contenido y de qué manera afecta a los productos en sus presentaciones, a continuación, detallamos la clasificación de la materia prima.

Tabla 3:

*Clasificación de las materias primas*

<b>MATERIAS PRIMAS</b>	
<b>Fundamentales</b>	<b>Aditivos</b>
Harina de trigo	Mejorador
Agua	
Levadura	
Sal	
Azúcar	
Leche	
Huevo	
Manteca	

Nota: Materias primas para la elaboración de los panes

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 4:

*Costo de las materias primas - Diario*

<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA - DIARIA</b>										
Materiales	Cantidad mensual	Medidas de producción diaria	Pan Frances		Pan Recado		Pan Punta			
			cantidad	costo	cantidad	costo	cantidad	costo		
Harina de trigo	1	sacos 50kg	24 kilos	S/ 45.60	12 kilos	S/ 22.80	14 kilos	S/ 26.60		
Azucar	4	kilos	1.50 kilos	S/ 2.70	1 kilo	S/ 1.80	1.5 kilos	S/ 2.70		
Manteca	1.5	kilos	500 gr.	S/ 3.00	250 gr.	S/ 1.50	750 gr.	S/ 4.50		
Sal	600	gramos	200 gr.	S/ 0.24	200 gr.	S/ 0.12	200 gr.	S/ 0.24		
Levadura	1/2	kilos	200 gr.	S/ 1.40	100 gr.	S/ 0.70	200 gr.	S/ 1.40		
Leche	1	tarro	-	S/ -	1 tarro	S/ 3.20	-	S/ -		
Huevo	2	unidades	-	S/ -	2 unidades	S/ 0.80	-	S/ -		
Mejorador	250	gramos	100 gr.	S/ 0.60	50 gr.	S/ 0.30	100 gr.	S/ 0.60		
<b>TOTAL COMPRAS DIARIAS</b>				<b>S/ 53.54</b>	<b>S/ 31.22</b>		<b>S/ 36.04</b>			
<b>TOTAL COSTO DE LA MATERIA PRIMA DIARIA</b>				<b>S/</b>		<b>120.80</b>				

Nota: Costo y cantidad de las materias primas por cada producto que se elabora a diario.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 5:

*Costo de las materias primas - Mensual*

<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA - MENSUAL</b>									
Materiales	Cantidad mensual	Medidas de producción diaria	Pan Frances		Pan Recado		Pan Punta		
			cantidad	costo	cantidad	costo	cantidad	costo	
Harina de trigo	30	sacos 50kg	720 kilos	S/ 1,368.00	360 kilos	S/ 684.00	420 kilos	S/ 798.00	
Azucar	120	kilos	45 kilos	S/ 81.00	30 kilos	S/ 54.00	45 kilos	S/ 81.00	
Manteca	45	kilos	15 kilos	S/ 90.00	7.5 kilos	S/ 45.00	22.5 kilos	S/ 135.00	
Sal	18	kilos	6 kilos	S/ 7.20	6 kilos	S/ 3.60	6 kilos	S/ 7.20	
Levadura	15	kilos	6 kilos	S/ 42.00	3 kilos	S/ 21.00	6 kilos	S/ 42.00	
Leche	30	tarro	-	S/ -	30 tarros	S/ 96.00	-	S/ -	
Huevo	60	unidades	-	S/ -	60 unid.	S/ 24.00	-	S/ -	
Mejorador	7.5	kilos	3 kilos	S/ 18.00	1.5 kilos	S/ 9.00	3 kilos	S/ 18.00	
<b>TOTAL COMPRAS DIARIAS</b>				<b>S/1,606.20</b>	<b>S/ 936.60</b>		<b>S/1,081.20</b>		
<b>TOTAL COSTO DE LA MATERIA PRIMA MESUAL</b>				<b>S/</b>	<b>3,624.00</b>				

Nota: Costo y cantidad de las materias primas por cada producto que se elabora mensual.

Fuente: Elaboración propia

**b. Asignación de los costos de los materiales auxiliares**

Como materiales auxiliares que se utiliza en el proceso de la elaboración y en la presentación del pan tenemos lo siguiente:

- Paletas de madera
- Canastones de carrizo
- Bolsa de azúcar
- Mantel
- Bolsas de diferentes tamaños
- Artesa de madera
- Balanza
- Rodillo de madera
- Utensilios

**c. Asignación de los costos de mano de obra y cargas sociales**

Los costos de la mano de obra serán asignados conforme a la planilla de los empleados a que incurrirán en todas las áreas de la panadería. Los cuales vienen a ser los siguientes:

Tabla 6:

*Determinación de la cargas sociales y provisiones*

<b>CARGAS SOCIALES</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Essalud	9%
<b>SUBTOTAL</b>	<b>9%</b>
<b>PROVISIONES</b>	
Provision de gratificación (1/6)	16.67%
Provision de CTS (1/12)	8.33%
Provision de vacaciones (1/12)	8.33%
<b>SUBTOTAL</b>	<b>33.33%</b>
<b>TOTAL</b>	<b>43.00%</b>

Nota: Porcentajes para la determinación de las cargas sociales y provisiones de los honorarios del personal.

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7:

*Determinación de la mano de obra directa*

<b>MANO DE OBRA DIRECTA DEL PANADERO Y AYUDANTE</b>						
Productos	Horas diarias	Horas mensual	Panadero	Ayudante	Total diario	Total mensual
Pan Francés	1.5	45	S/ 11.00	S/ 4.50	S/ 15.50	S/ 464.85
Pan recado	2	60	S/ 14.66	S/ 6.00	S/ 20.66	S/ 619.80
Pan punta	1.5	45	S/ 11.00	S/ 4.50	S/ 15.50	S/ 464.85
<b>TOTAL DE MANO DE OBRA DIRECTA</b>			<b>S/ 36.65</b>	<b>S/ 15.00</b>	<b>S/ 51.65</b>	<b>S/ 1,549.50</b>
<b>SUELDO MENSUAL</b>			<b>S/ 1,100.00</b>	<b>S/ 450.00</b>		

Nota: Mano de obra directa del panadero y ayudante por hora, diaria y mensual

Fuente: Elaboración propia

*Descripción:* La mano de obra directa en este caso está conformado por el panadero y el ayudante para el proceso de la producción de los panes. La producción al ser de forma masiva se determina que al día se basta de 5 horas para la preparación de los panes. El panadero por tener más noción y

conocimiento en el la producción tiene el sueldo de 1,100 soles al mes y el ayudante solo realiza actividades menores de ayuda y es por ello que el sueldo es de 450 soles.

Tabla 8:

*Determinación de la planilla*

PLANILLA DE SUELDOS											
Nº	AP. Y NOMBRES	OCUPACION	HABER MENS.	TOTAL REM.	DESCUENTOS			TOTAL DESCUENTO	NETO A PAGAR	APORTES ESSALUD	TOTAL APORTES
					ONP	AFP					
						AP. OBLG. 10%	COM. 1.47%				
1	Richard Paredes	Panadero	S/ 1,100.00	S/ 1,100.00	S/ 143.00			S/ 143.00	S/ 957.00	S/ 99.00	S/ 99.00
<b>TOTALES</b>			<b>S/ 1,100.00</b>	<b>S/ 1,100.00</b>	<b>S/ 143.00</b>	<b>S/ -</b>	<b>S/ -</b>	<b>S/ -</b>	<b>S/ 143.00</b>	<b>S/ 957.00</b>	<b>S/ 99.00</b>

Fuente: Elaboración propia.

*Descripción:* Dentro de la planilla solo se considera al panadero, siendo considerado con los beneficios que por ley le corresponde como trabajador.

Tabla 9:

*Mano de obra indirecta*

MANO DE OBRA INDIRECTA			
	CARGO	COSTO MENSUAL	COSTO DIARIO
Contador	S/	50.00	1.67

Fuente: Elaboración propia.

*Descripción:* En la mano de obra indirecta se consideró al pago del contador. La contabilidad que llevará la panadería es de una empresa pequeña, por ende, la panadería se encontrará en el régimen del RUS (Régimen Único Simplificado), porque sus ingresos mensuales no superan los S/ 8,000. En dicho régimen se cumplirá con el pago mensual del IGV y de la Renta mensual correspondiente a la obligación que se tiene como contribuyentes.

**d. Asignación de los costos indirectos de fabricación**

Los costos indirectos se clasifican de la siguiente manera:

- Servicios básicos
  - Agua
  - Energía eléctrica
  - Teléfono
- Gastos de gestión
  - Mantenimiento y reparación
  - Recursos de limpieza
  - Transporte
- Gastos tributarios
  - IGV
  - Renta mensual

Tabla 10:

*Determinación de los costos indirectos de fabricación, en cuanto a materiales auxiliares, servicios básicos y gastos de gestión.*

<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION</b>		
<b>DETALLE</b>		<b>MONTO</b>
<b>Materiales auxiliares:</b>	S/	15.00
<b>Servicios Básicos:</b>		
Agua	S/	1.00
Luz	S/	10.00
Telefono	S/	30.00
<b>Gastos de gestión:</b>		
Mantenimiento y reparac:	S/	20.00
Recursos de limpieza	S/	15.00
Transporte	S/	300.00
<b>TOTAL CIF DEL MES</b>	<b>S/</b>	<b>391.00</b>

Fuente: Elaboración propia

Descripción: Entre los costos indirectos se consideró los servicios básicos y gastos de gestión. Por el consumo de luz el monto no varía del rango de S/ 10.00, porque por convenios con la empresa que se ubica en el distrito la población tiene el

beneficio de pagar solo cuotas mínimas para el mantenimiento de dicho servicio; y con respecto al agua siempre el monto va ser de S/ 1.00 por poseer un puquio que provee agua a toda la población y de igual manera que la luz solo se paga una cuota para el mantenimiento y reparaciones.

## 6.2. *Determinación del sistema de costos por procesos*

El propósito de esta investigación está basado en un sistema piloto, tomando en cuenta los tipos de panes para poder calcular la producción de cada producto para la rentabilidad y analizar el costo que asume cada pan en el cual se determina el margen de ganancia.

Como objetivo del proyecto es mejorar la producción de la panadería por medio de los cálculos respectivamente en el sistema de costos por procesos para que de ese modo generar beneficios en la panadería.

Tabla 11:

*Determinación de los materiales que se va utilizar para el respectivo sistema de costos por procesos*

<b>MATERIALES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>IMPORTE</b>
Harina de trigo	30	Sacos de 50 Kg	S/ 95.00	S/ 2,850.00
Azucar	120	Kilos	S/ 1.80	S/ 216.00
Manteca	45	Kilos	S/ 6.00	S/ 270.00
Sal	15	Kilos	S/ 1.20	S/ 18.00
Levadura	15	Kilos	S/ 7.00	S/ 105.00
Leche	30	Tarro	S/ 3.20	S/ 96.00
Huevo	60	Unidades	S/ 0.40	S/ 24.00
Mejorador	7.5	Kilos	S/ 6.00	S/ 45.00
<b>TOTAL COMPRAS</b>				<b>S/ 3,624.00</b>

Fuente: Elaboración propia

Descripción: Las adquisiciones de la materia prima es asignada en el procedimiento de los productos el cual permitirá sostener una verificación competente de lo que se adquiere en cuanto a la calidad y cantidad. Estará ubicado en un almacén adecuado y

estará adjuntado la factura y la orden de compra para los registros de ingresos de la materia prima y ser contabilizados.

Como ingredientes esenciales que se emplean en la producción de pan como ya mencionados en la tabla N°03, son comprados para un mes de producción.

Tabla 12:

*Consumo de materia prima en el sistema de costos por procesos*

<b>MATERIALES</b>	<b>PAN FRANCÉS</b>	<b>PAN RECADO</b>	<b>PAN PUNTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	
Harina de trigo	14	7	9	30	Sacos de 50 Kg
Azucar	45	30	45	120	Kilos
Manteca	15	7.5	22.5	45	Kilos
Sal	6	3	6	15	Kilos
Levadura	6	3	6	15	Kilos
Leche	0	30	0	30	Tarro
Huevo	0	60	0	60	Unidades
Mejorador	3	1.5	3	7.5	Kilos
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>142</b>	<b>91.5</b>	<b>322.5</b>	

Nota: El consumo de la materia prima es utilizado para el procedimiento del producto y también documentos con el cual obtendremos un control eficiente del consumo.

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 13:

*Determinación de la mano de obra por producto*

	<b>HORAS</b>	<b>CUOTA/HORA</b>	<b>IMPORTE</b>		
Pan Francés	60	S/	18.33	S/	1,100.00
Pan Recado	90	S/	12.22	S/	1,100.00
Pan Punta	60	S/	18.33	S/	1,100.00
<b>TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA</b>				<b>S/</b>	<b>3,300.00</b>

Fuente: Elaboración propia

Descripción: La resolución del costo de mano directa estará establecida por tres trabajadores del área de producción lo cuales son conformados por el jefe de producción, asistente y ayudante.

**6.3. Hoja de Costos**

Según García, Zwaiman y Bañuelos (2018) nos indica que La hoja de costos es un documento de control que ayuda a mantener un orden adecuado para la satisfacción de la empresa, en la cual está relacionado con los tres principales elementos del costo que vienen hacer la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, en la cual estará representado por esquemas o modelos.

Tabla 14:

*Hoja de costos resumen de los productos por día*

PANES	COSTO MATERIA PRIMA DIRECTA	COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA	COSTO DE MANO DE OBRA INDIRECTA		GASTOS INDIRECTOS	COSTO DE PRODUCCIÓN
			S/	S/		
FRANCÉS	S/ 53.54	S/ 15.50	S/ 0.56	S/ 4.34	S/ 73.94	
RECADO	S/ 31.22	S/ 20.66	S/ 0.56	S/ 4.34	S/ 56.78	
PUNTA	S/ 36.04	S/ 15.50	S/ 0.56	S/ 4.34	S/ 56.44	

Fuente: Elaboración propia

**6.4. Comparación de Costos por producto al aplicar el sistema**

La comparación de costos se llevó a cabo con datos calculados mediante el sistema de costos de producción y los datos calculados por medio de los dueños de la panadería con respecto a sus gastos que a diario descargan para la producción. A los costos se le agregará el margen de ganancias al cual se le asigno el 25% del costo de producción, dicho porcentaje está basado de acuerdo al jefe de producción.

Tabla 15:

*Costos comparados por cada producto al aplicar el sistema de producción (producción al día)*

COSTO AL APLICAR EL SISTEMA					COSTOS SEGÚN LA EMPRESA				
Panes	Costo de producción	Margen de Ganancia (25%)	Valor Venta		Costo de Producción	Margen de Ganancia (25%)	Valor Venta (1)	Reducción del Costo (2)	Margen en porcentaje (2)/(1)
FRANCÉS	S/ 73.94	18.48	S/ 92.42		78.5	19.63	98.13	S/ 5.70	6%
RECADO	S/ 56.78	14.20	S/ 70.98		63.2	15.80	79.00	S/ 8.02	10%
PUNTA	S/ 56.44	14.11	S/ 70.55		60.1	15.03	75.13	S/ 4.58	6%

Fuente: Elaboración propia

*Descripción:* La reducción del costo se determina del costo según la empresa menos el costo al aplicar el sistema y como resultado se obtiene una diferencia en la cual la panadería tendría ganancias en cuanto a poner un precio a cada uno de sus panes.

### 6.5. Determinación del Precio

Tabla 16:

*Determinación del precio venta masiva y comparación al aplicar el sistema*

PRECIOS AL APLICAR EL SISTEMA					PRECIOS SEGÚN LA EMPRESA				
Panes	Valor Venta	IGV	Precio Venta Diaria	Precio Venta Mensual	Valor Venta	IGV	Precio Venta Diaria	Precio Venta Mensual	
FRANCÉS	S/ 92.42	S/ 16.64	S/ 109.06	S/ 3,271.82	S/ 145.96	S/ 26.27	S/ 172.24	S/ 5,167.07	
RECADO	S/ 70.98	S/ 12.78	S/ 83.76	S/ 2,512.71	S/ 118.08	S/ 21.25	S/ 139.33	S/ 4,179.86	
PUNTA	S/ 70.55	S/ 12.70	S/ 83.25	S/ 2,497.45	S/ 136.60	S/ 24.59	S/ 161.19	S/ 4,835.64	

Fuente: Elaboración propia

*Descripción:* En determinación del precio de venta masiva se obtiene con grandes rasgos de diferencia que al implementar el sistema de costos la planificación de costos permite

costear de forma adecuada los materiales, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación que se van a emplear en la producción de cada tipo de pan.

Tabla 17:

*Determinación del precio venta unitario y comparación al aplicar el sistema*

Panes	PRECIOS AL APLICAR EL SISTEMA			PRECIOS SEGÚN LA EMPRESA		
	Valor Venta Masiva	Cantidad	Valor Venta Unitaria	Valor Venta Masiva	Cantidad	Valor Venta
FRANCÉS	S/ 109.06	S/ 864.00	S/ 0.13	S/ 172.24	S/ 864.00	S/ 0.20
RECADO	S/ 83.76	S/ 432.00	S/ 0.19	S/ 139.33	S/ 432.00	S/ 0.32
PUNTA	S/ 83.25	S/ 504.00	S/ 0.17	S/ 161.19	S/ 504.00	S/ 0.32

Fuente: Elaboración propia

Descripción: Con los resultados del cuadro podemos deducir que en cuanto al destinar el sistema de producción el precio de venta unitario es menor al precio de venta unitario real que la entidad estimo, por ello eso resulta factible para la panadería porque los dueños pueden variar sus precios.

## 6.6. Estado de Resultados

Tabla 18:

*Estado de Resultado de la panadería*

<b>PANADERÍA Y PASTELERÍA MI RUSELLITO</b> <b>ESTADO DE RESULTADO</b> <b>Al 31 de Enero del 2020</b> <b>(Expresado en Nuevo Soles)</b>		
	S/	%
<b>VENTAS</b>	S/ 8,281.98	100%
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	S/ 5,614.90	68%
Costo de Materia Prima	S/ 3,624.00	
Costo de Mano de obra	S/ 1,599.90	
Costos Indirectos de Fabricación	S/ 391.00	
<b>UTILIDAD BRUTA</b>	<b>S/2,667.08</b>	<b>32%</b>

Fuente: Elaboración propia

Descripción: Los resultados del Estado Financiero de Resultado nos muestra una utilidad bruta factible al aplicar el sistema de producción.

### 6.7. Asientos Contables

Tabla 19: Asientos Contables en el libro diario de las compras, destinos de la compra, la producción y la venta.

Asientos Contables			DEBE	HABER
Por la adquisición de insumos			S/	S/
		1		
60	Compras		3,083.90	
602	Materia Prima	3,071.19		
603	Materiales auxiliares, suministros y repuestos	12.71		
40	Tributos y aportes al sistema de pensiones por pagar		555.10	
401	Gobierno Central			
	4011 IGV			
42	Cuentas por pagar comerciales			3,639.00
421	Facturas por pagar			
<b>Por la compra de materia prima para la preparación de panes</b>				
		2		
24	Materias Primas		3,071.19	
241	Materias primas para cada producto manufacturado			
25	Materiales auxiliares, suministros y repuestos		12.71	
251	Materiales auxiliares			
61	Variación de existencias			3,083.90
612	Materias primas	3,071.19		
612	Materiales auxiliares, suministros y repuestos	12.71		
<b>Por el ingreso de la materia prima al almacén</b>				
		3		
61	Variación de existencias		3,083.90	
612	Materias primas	3,071.19		
612	Materiales auxiliares, suministros y repuestos	12.71		
24	Materias Primas			3,071.19
241	Materias primas para cada producto manufacturado			
25	Materiales auxiliares, suministros y repuestos			12.71
251	Materiales auxiliares			
<b>Por la salida de la materia prima del almacén a producción</b>				
		4		
92	Costo de Producción		3,083.90	
921	Materias Primas y Auxiliares			
79	Cargas imputables a cuentas de costos			3,083.90
791	Cargas imputables a cuentas de costos			
<b>Por el consumo de la materia prima en la producción de bien</b>				
		5		
63	Servicios prestados por terceros		426.00	
632	Servicios profesionales	50.00		
636	Servicios básicos	41.00		
639	Otros servicios	335.00		
40	Tributos y aportes al sistema de pensiones por pagar		361.02	
401	Gobierno Central			
	4011 IGV			
46	Cuentas por pagar diversas			787.02
463	Servicios con Terceros			
<b>Por la provisión de los gastos por servicios de terceros</b>				
		6		
94	Gastos Administrativos		426.00	
	Gastos Administrativos			
79	Cargas imputables a cuentas de costos			426.00
791	Cargas imputables a cuentas de costos			
<b>Por el destino de los servicios prestados por terceros</b>				

<b>Por cargas del personal</b>			
		<u>7</u>	
62	<u>Cargas de personal</u>		1,649.00
621	Remuneraciones		
	Panadero	1,100.00	
	Ayudante	450.00	
627	ESSALUD	99.00	
40	<u>Tributos y aportes al sistema de pensiones por pagar</u>		242.00
403	Instituciones Públicas		
	4031 ESSALUD	99.00	
	4032 ONP	143.00	
41	<u>Remuneraciones y Participaciones por pagar</u>		1,407.00
411	Remuneraciones por pagar		
	Panadero	957.00	
	Ayudante	450.00	
	4111 Sueldo y salarios por pagar		
		<u>8</u>	
94	<u>Gastos Administrativos</u>		1,649.00
942	Sueldos		
79	<u>Cargas imputables a cuentas de costos</u>		1,649.00
791	Cargas imputables a cuentas de costos		
	Por el destino de la planilla		
<b>Por la venta de los panes</b>			
		<u>9</u>	
12	<u>Cuentas por cobrar comerciales - relaciones</u>		8,281.98
121	Facturas, boletas y otros comprobantes por cobrar		
	Pan Francés	3,271.82	
	Pan Recado	2,512.71	
	Pan Punta	2,497.45	
40	<u>Tributos y aportes al sistema de pensiones por pagar</u>		1,263.35
401	Gobierno Central		
	4011 IGV		
70	<u>Ventas</u>		7,018.63
701	Mercaderías		
	7011 Mercaderías manufacturadas		
	Por la venta de los productos terminados		
		<u>10</u>	
10	<u>Efectivo y equivalente de efectivo</u>		8,281.98
101	Caja		
12	<u>Cuentas por cobrar comerciales - relacionadas</u>		8,281.98
121	Facturas, boletas y otros comprobantes por cobrar		
	Por el cobro de los productos vendidos		
			33,965.67
			33,965.67

Fuente: Elaboración propia

## CONCLUSIONES

En conclusión, un “sistema de costos en la producción”, es factible en cuanto a garantizar el cálculo de cada uno de los desembolsos que se realizan en la organización, con ello se tienen más organizados y medidos en cuanto a las adquisiciones de los materiales y el trabajo de terceros que se emplean en el procedimiento de la elaboración.

En conclusión, con la “implementación del sistema de costos” en la panadería “Mi Rusellito” las ganancias serían mayores y se estaría trabajando de manera formal. Las compras serían medidas y calculadas correspondientes a las cantidades a producir de cada producto, la hoja de costos es una herramienta esencial en cuanto a llevar el control de cada una de las salidas y entradas de cada departamento de la producción.

El “sistema de costos por procesos” es la técnica que se adapta más a la producción de la panadería, debido a que su producción es de forma masiva y continua ya que la producción de los panes son a diario para el consumo de la población, por ende, la técnica que presenta el sistema efectuará cada movimiento y los cálculos de cada producto unitario costado de la forma correspondiente en cada departamento, ello servirá de información al área de producción para deliberar los resultados y desarrollar las estrategias que se deberán emplear si en caso se presenten situaciones negativas y afecten a producción.

Con la “implementación del sistema de costos”, la producción de la panadería crecería y aumentaría la rentabilidad, con ello los objetivos planificados se llegarían a cumplir en cuando a la proyección de abrir sedes en la región Junín, por tanto, un “sistema de costos” es factible para cada organización dedicada a la producción.

### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

América economía (2019). *Consumo per cápita de pan en el Perú se incrementará en 3% durante este año*. Recuperado de: <https://www.americaeconomia.com/negocios-industrias/consumo-capita-de-pan-en-el-peru-se-incrementara-en-3-durante-este-ano>

Barrera, E., (2018). *Modelo de costos por órdenes de producción para la empresa FBE Sport de la ciudad de Ambato* (Título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría). Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Ambato – Ecuador. Recuperado de: <https://repositorio.pucesa.edu.ec/handle/123456789/2265>

Cárdenas y Nápoles, R. A. (2016). *Costos 1*. Instituto Mexicano de Contadores Públicos. <https://elibro.net/es/ereader/ucsur/116368?page=1>

CEUPE (2020). *Fuentes De Las Ventajas Competitivas*. Recuperado de: <https://www.ceupe.com/blog/fuentes-de-las-ventajas-competitivas.html>

Diario el Economista.es (2015). *La panadería artesanal, al rescate del consumo de pan*. Recuperado de: <https://www.eleconomista.es/status/noticias/9258180/07/18/La-panaderia-artesanal-al-rescate-del-consumo-de-pan.html>

Economipedia (2020). *Estrategia de negocio*. Recuperado de: <https://economipedia.com/definiciones/estrategia-de-negocio.html>

García, E. & Martínez, J. (2018). *Diseño de un modelo de costos de producción para microempresa de arepa "Kepas" (Tesis para optar el título de contadores públicos)*. Pontificia Universidad Javeriana, Cali – Colombia. Recuperado de:

[http://vitela.javerianacali.edu.co/bitstream/handle/11522/10062/Dise%C3%B1o\\_modelo\\_costos.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://vitela.javerianacali.edu.co/bitstream/handle/11522/10062/Dise%C3%B1o_modelo_costos.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Gerencie.com (2020). *¿Qué es un sistema de costos?* Gerencie. Recuperado de: <https://www.gerencie.com/que-es-un-sistema-de-costos.html>

Goñaz, E. & Zevallos, W. (2018). *Determinación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad en la empresa Pandería Oriental S.R.L., de la ciudad de Iquitos, 2016* (Tesis de Pregrado). Universidad Científica del Perú, Iquitos – Perú. Recuperado de: <http://repositorio.ucp.edu.pe/bitstream/handle/UCP/470/GO%C3%91AZ-ZEVALLOS-1-Trabajo-Determinaci%C3%B3n.pdf?sequence=1>

Guillen, G. & Lema, P., (2018). *Diseño de un sistema de costeo ABC para una panadería en la ciudad de Guayaquil*. (Tesis para optar en título de contador público autorizado). Universidad de Guayaquil, Guayaquil – Ecuador. Recuperado de: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/33250>

Gutiérrez, F., (2015). *Implementación de un Sistema de Costos por Ordenes de Producción para Mejorar la Rentabilidad de LA Empresa Consorcio D&E SAC*. (Tesis para optar el título de contador público). Universidad Privada del Norte, Trujillo – Perú. Recuperado de: <https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/7987>

Hernández, J. (2016). *Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación del costo y precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L., distrito de Cusco, periodo Agosto-octubre del 2016* (Tesis de Pregrado). Universidad Privada Antenor Orrego, Trujillo – Perú. Recuperado de: [http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/2349/1/RE\\_CONT\\_JEFFERSON.H](http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/2349/1/RE_CONT_JEFFERSON.H)

ERNANDEZ\_SISTEMA.DE.COSTOS.DE.PRODUCCION.Y.SU.INFLUENCIA.EN.LA.DETERMINACION.DEL.COSTO\_DATOS.pdf

Huerta García, L. Smeke Zwaiman, J. y Morales Bañuelos, P. B. (2018). *Costos gerenciales. México, D.F, Instituto Mexicano de Contadores Públicos*. Recuperado de <https://elibro.net/es/ereader/ucsur/116945?page=1>.

Lopez, V. (2018). *Fuentes de las ventajas competitivas. Centro Europeo de Postgrado*. Recuperado de: <https://www.ceupe.com/blog/fuentes-de-las-ventajas-competitivas.html>

Marketing-xxi.com (2020). Etapas del plan de marketing. Centro de Estudios Financieros. Recuperado de: <https://www.marketing-xxi.com/etapas-del-plan-de-marketing-136.htm>

María O'Kean, J. (2015). *Economía. Madrid, Spain: McGraw-Hill España*. Recuperado de <https://elibro.net/es/ereader/ucsur/50271?page=1>.

María Armesto, A. Alberto Delgadino, F. y Reina Alvarelllos, J. G. (2015). *Precio y costo de las construcciones. Córdoba, Argentina: Editorial Brujas*. Recuperado de <https://elibro.net/es/ereader/ucsur/78182?page=1>.

Muenala, A. (2018). *Propuesta de un sistema de costos para la empresa panificadora Pastelpan ubicada en el distrito metropolitana de Quito* (Tesis de Pregrado). Universidad Central del Ecuador, Quito - Ecuador. Recuperado de: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/16044/1/T-UCE-0003-CAD-031CA.pdf>

Pacheco Bautista, F. A. (2019). Módulo costos de producción. Ediciones USTA. Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/ucsur/126085?page=36>

Peru21.pe (2018). *Industria panadera creció 4.1% en la primera mitad del 2018*. Peru21.

Recuperado de: <https://peru21.pe/economia/industria-panadera-crecio-4-1-primer-semester-nndc-425975-noticia/?ref=p21r>

Polo García, B. (2017). *Contabilidad de costos en la alta gerencia: teórico-práctico*. Grupo

Editorial Nueva Legislación SAS. Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/ucsur/70840?page=1>

Revista ANCH (2019). *Importancia de la panadería en la gastronomía*. Recuperado de:

<https://www.anch.co.cr/2018/05/01/importancia-de-la-panaderia-en-la-gastronomia/>

Rivera, S. (2018). *Implementación del sistema de costos de producción por procesos para la empresa MIMCO* (Tesis de Postgrado). Universidad San Ignacio de Loyola, Lima –

Perú. Recuperado de: [http://repositorio.usil.edu.pe/bitstream/USIL/8471/3/2018\\_Rivera](http://repositorio.usil.edu.pe/bitstream/USIL/8471/3/2018_Rivera)

PI%C3%A1cido.pdf

Synergo Negocios (2018). *Control Patrimonial*. San Isidro – Perú. Recuperado de:

<https://synergonegocios.com/servicios/control-patrimonial>

Terrones, U., (2016). *Implementación de un sistema de costos por procesos en la producción de Banano Orgánico para mejorar la rentabilidad de la Asociación de*

*Pequeños Agricultores y Ganaderos El Algarrobal de Moro*. (Tesis para optar el título de contador público). Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo – Perú. Recuperado

de: <http://dspace.unitru.edu.pe/handle/UNITRU/5391>

Triviño, X. & Holguin, J. (2016). *Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción empresa CORPTAMA S.A.* (Tesis para optar el título de contador público). Universidad de Guayaquil, Guayaquil – Ecuador. Recuperado de: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/19845/1/TESIS.pdf>

Toro López, F. (2016). *Costos ABC y presupuestos: herramientas para la productividad.* Ecoe Ediciones. Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/ucsur/69141?page=1>

Zavaleta, L. & Vargas, J., (2016). *Implantación de un sistema de costos por proceso y su efecto en la rentabilidad de la empresa Alpaca Color S.A.* (Tesis para optar el título de contador público). Universidad Autónoma del Perú, Lima – Perú. Recuperado de: <http://repositorio.autonoma.edu.pe/handle/AUTONOMA/355>