



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD Y
FINANZAS

“DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA
LA FUENTE DE SODA JEHOVA JHIRE, DISTRITO DE ATE
(LIMA)”

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

Presentado por:

Sara Shakira Alvaro Carbajal (0000-0002-1451-0066)

William Alejandro Cordova Vasquez (0000-0002-6522-2013)

Rosa Elvira Delgado Diaz (0000-0003-4711-0824)

Jackelin Mandujano Lobo (0000-0002-7721-4686)

Heydi Jaritza Meza Meza (0000-0001-8672-3397)

Lima – Perú

2021

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ANEXO 6

ACTA DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE BACHILLER POR PROFESOR DEL CURSO

Fecha: 20/11/2021

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

Mg. Hugo Jesús Salas Canales

En el curso de:

Seminario de Tesis I

Luego de evaluar el trabajo de investigación de Bachiller titulado:

“DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA LA FUENTE DE SODA JEHOVA JHIRE, DISTRITO DE ATE (LIMA)”

Presentada por los estudiantes:

CÓDIGO	ALUMNO
100071618	Alvaro Carbajal, Sara Shakira
100071936	Cordova Vasquez, William Alejandro
100071482	Delgado Diaz, Rosa Elvira
100071484	Mandujano Lobo, Jackelin
100071619	Meza Meza, Heydi Jaritza

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	
100071618	Alvaro Carbajal, Sara Shakira	Aprobado (19)	Desaprobado ()
100071936	Cordova Vasquez, William Alejandro	Aprobado (19)	Desaprobado ()
100071482	Delgado Diaz, Rosa Elvira	Aprobado (19)	Desaprobado ()
100071484	Mandujano Lobo, Jackelin	Aprobado (19)	Desaprobado ()
100071619	Meza Meza, Heydi Jaritza	Aprobado (19)	Desaprobado ()

El profesor evaluador firma en señal de conformidad.



Mg. Hugo Jesús Salas Canales

Índice general

Índice general

Índice de figuras

Índice de tablas

Resumen ejecutivo

Introducción

1

CAPITULO I: DESCRIPCION DE LA EMPRESA

3

1.1. Análisis de la empresa

3

1.2. Plan estratégico de la empresa

4

1.2.1. Visión

4

1.2.2. Misión

4

1.2.3. Objetivos estratégicos

4

1.2.4. Estrategia del negocio

5

1.2.5. Fuentes generadoras de la ventaja competitiva

5

CAPITULO II: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

7

2.1. Realidad Problemática

7

2.2. Objetivos

7

2.2.1 Objetivo general

7

2.2.2 Objetivos específicos

8

2.3. Antecedentes

8

2.3.1 Antecedentes internacionales	8
2.3.2 Antecedentes nacionales	9
<i>CAPITULO III: MARCO TEORICO</i>	12
3.1. Sistema de Costos	12
3.1.1. Concepto de costos	12
3.1.2. Sistema de costos	12
3.1.3. Los elementos del Coste	12
3.1.3. Clasificación de costos	14
3.2. Contabilidad de Costos	15
3.2.1 Definición de la Contabilidad	15
3.2.2 Contabilidad de Costos	15
3.2.3 Objetivos de la contabilidad de costos	16
3.2.4 Actividades básicas de la contabilidad en los costos	16
3.3. Economía y Marketing	16
3.3.1 Concepto de Economía	16
3.3.2 Concepto de Marketing	17
3.4. Determinación del Precio	18
3.4.1. Definición de precio	18
3.4.2 Objetivos de la determinación de precio	18
3.4.3 Cálculo del Precio	19
<i>CAPITULO IV: METODOLOGÍA</i>	20
4.1. Población	20

4.1.1. Marco muestral	20
4.2. Técnicas e Instrumentos	21
a. Observación	21
b. Entrevista	21
4.3. Controles Patrimoniales	22
<i>CAPITULO V: SISTEMA DE COSTOS</i>	23
5.1. Implementación del Sistema de Costos	23
5.1.1. Resumen de compras mensuales	23
5.1.2. Asignación de los costos de materia prima	25
5.1.3 Asignación de los costos de la Mano de obra Directa	28
5.1.4. Asignación de los costos Indirectos de Fabricación (CIF)	28
5.2. Hoja de Costos	29
5.3. Comparación de los costos por producto al aplicar el sistema	33
5.4. Determinación del Precio	34
5.5. Estado de Resultados	36
5.6. Asientos Contables	37
5.7. Aplicación del Sistema de Costos	39
<i>CAPITULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</i>	40
6.1 Conclusiones	40
6.2 Recomendaciones	41

Índice de figuras

Número		Página
1	Compras de frutas y verduras (precios expresados en soles)	23
2	Compra de otros insumos (precios expresados en soles)	24
3	Jugo de fresa (precios y costos expresados en soles)	25
4	Jugo surtido (precios y costos expresados en soles)	26
5	Queque de vainilla (precios y costos expresados en soles)	26
6	Sándwich de pollo (precios y costos expresados en soles)	27
7	Mano de obra directa	28
8	Costos indirectos de fabricación	28
9	Costo total del jugo de fresa	29
10	Costo total del jugo surtido	30
11	Costo total del queque de vainilla	31
12	Costo total del sándwich de pollo	32
13	Comparación del costo según el sistema y la empresa	33
14	Comparación del precio	34
15	Ventas según la empresa	35
16	Ventas según el sistema	35
17	Comparación del estado de resultados	36
18	Por la adquisición de insumos (expresados en soles)	37
19	Por la carga de personal (expresados en soles)	38

20	Por las ventas del producto (expresados en soles)	38
----	---	----

Índice de tablas

Número		Página
1	Productos que ofrece el negocio	20
2	Productos seleccionados por conveniencia de acuerdo a la oferta	21
3	Bienes y utensilios que utiliza el negocio	22

Resumen ejecutivo

El presente trabajo de investigación tiene por objetivo implementar un sistema de costos para la empresa “Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L”, así como también ver el procedimiento que se tiene para la determinación de precios, por ende, este trabajo tiene una población de 25 productos de los cuales se escogieron por conveniencia 4 de ellos; se desarrolló el sistema de costo estándar como mejor opción, el cual se adapta de acuerdo a la actividad de la empresa. Por ello hemos logrado determinar las cantidades exactas de medidas que se deben utilizar para la fabricación de cada uno de los productos, asimismo se especificó las cantidades de las compras de los insumos a utilizar, por consiguiente, con los datos anteriores se logró especificar el costo unitario que se invertirá teniendo en cuenta la materia prima, mano de obra y el costo indirecto de fabricación, esta información nos ayudó a calcular el estado de resultados, el cual refleja una utilidad con el sistema y sin el sistema, mostrando una variación del 9% en la empresa.

Introducción

En la actualidad la mayoría de los negocios pequeños no cuentan con un sistema de costos que permita llevar el control adecuado de los insumos en el proceso de elaboración y determinar el precio real del producto; es por ello que optamos por investigar a la organización “Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L”, la cual se dedica a la producción y venta de productos como jugos, queques, sándwiches, entre otros.

Esta investigación está constituida por siete capítulos, el primer capítulo contiene el análisis de la empresa y el plan estratégico del negocio, en el cual encontramos la visión, misión, objetivos estratégicos del negocio y las fuentes generadoras de la ventaja competitiva.

En el segundo capítulo encontramos el planteamiento del problema que involucra la realidad problemática, los objetivos y antecedentes internacionales y nacionales.

Por consiguiente, en el tercer capítulo vemos el marco teórico que está compuesto por el sistema de costos, contabilidad de costos, economía y marketing y la determinación del precio, en los cuales se explican los conceptos de cada uno de ellos.

Por otro lado, en el cuarto capítulo destacamos la metodología donde se identificarán la población, técnicas e instrumentos y los controles patrimoniales.

En el quinto capítulo observamos el sistema de costos, el cual ha sido subdividido en la implementación de un sistema, hoja de costos, comparación de los costos por

producto al aplicar el sistema, determinación del precio, estado de resultados, asientos contables y la aplicación del sistema de costos.

En el sexto capítulo se da a conocer las conclusiones y recomendaciones y finalmente en el séptimo capítulo presentamos la lista de referencias bibliográficas de todas las fuentes de información consideradas a lo largo del trabajo.

CAPITULO I: DESCRIPCION DE LA EMPRESA

1.1. Análisis de la empresa

La organización “Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L”, tiene como actividad principal la preparación y venta de jugos variados, como también queques surtidos (naranja, marmoleado, piña, etc.) y sándwiches; así mismo todo tipo de bebidas con excepción de las que contienen alcohol; también ofrecen helados, entre otros productos alimenticios para el consumo al paso, necesarios para que los clientes puedan satisfacer sus necesidades. Analizando detalladamente la empresa se evidenció que el negocio requiere el sistema de costos para la producción, según la demanda de los consumidores, ya que la preparación de los productos no se sustenta en un buen cálculo de costos independientes que permita generar una mayor rentabilidad. Por ende, se tendrá que implementar un sistema de costos que servirá como herramienta fundamental en la producción de los alimentos para la venta y cumpliendo así los objetivos planteados por la empresa en un determinado tiempo.

1.2. Plan estratégico de la empresa

1.2.1. Visión

Ser una empresa muy reconocida, siendo la primera opción de compra como fuente de soda de todos los clientes, además llegando a tener posicionamiento en diferentes lugares, lo cual permitirá llegar a muchos distritos, ofreciendo productos de buena calidad y a precios cómodos.

1.2.2. Misión

Somos una empresa que elabora y vende jugos, queques y sándwiches de alta calidad y nutritivos, asimismo complacer las expectativas y sus diferentes prioridades de los consumidores brindando productos de primera calidad, confiables, y de esta manera contar con la fidelidad del público.

1.2.3. Objetivos estratégicos

Se tienen en cuenta los objetivos estratégicos a partir del desarrollo de la organización, los cuales permitirán que en un futuro logre posicionarse como una de las fuentes de soda más reconocidas en el mercado. Por lo cual se plantean los siguientes puntos:

- Entregar los pedidos que pide el cliente en un tiempo máximo de 5 minutos.
- Implementar maquinarias conservadoras para mantener en buen estado los productos, en un período de 6 meses.
- Innovar 4 productos (2 de jugos y 2 de sándwiches) de nuevos sabores que nos diferencie de los negocios habituales en el período de 6 meses.

- Lograr el incremento del 10% de los ingresos de la empresa en un período de un año.

1.2.4. Estrategia del negocio

- La estrategia que se va a implementar en esta empresa es una de las estrategias genéricas de Porter en este caso será el costo de liderazgo, ya que se aplica una sistematización en los costos de producción para que de esta manera se lleve un registro de todos los insumos que se usen para preparar los jugos y los sándwiches.
- Estandarizar las cantidades, porque al momento de preparar el producto, este no se elabora con los insumos debidamente medidos, dado que el encargado solo los tantea durante dicho proceso.
- Realizar una planificación de compras, de acuerdo a los costos históricos.

1.2.5. Fuentes generadoras de la ventaja competitiva

Calidad del producto: Los productos contarán con una receta única, en la cual los pedidos que realicen los clientes serán elaborados con las cantidades exactas del recetario que se requiere para elaborar dicho pedido (logrando la estandarización del mismo).

Competencia: En la plaza correspondiente al negocio “Fuente de Soda Jehova Jhire” no hay otros negocios que se dediquen a la misma actividad de la empresa antes mencionada, por lo cual es la única opción para el cliente.

Buena ubicación: Situada en una zona concurrida, ya que alrededor se encuentran universidades e institutos.

Buena atención al cliente: Las personas encargadas de tomar y entregar el pedido son amables y respetuosas con los clientes que visitan el local.

CAPITULO II: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

2.1. Realidad Problemática

La empresa “Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L.”, tiene como actividad la preparación y venta de productos, siendo los principales: jugos, queques, sándwiches, etc. de buena calidad, asimismo se compra y vende adicionalmente: gaseosas, helados, galletas, snacks, etc. todos en buen estado; sin embargo, el negocio no tiene el sistema de costo que se adecúe a sus actividades, de esa manera permitirá optimizar los insumos para la preparación del producto final. Por lo tanto, la organización aumentará los niveles de producción e ingresos generando una buena rentabilidad durante el período.

En la actualidad, las empresas y negocios están sufriendo una baja respecto a sus ingresos por el tema de la pandemia a inicios del año 2020 manteniéndose hasta el día de hoy. La empresa “Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L.”, se ha visto afectada en sus ingresos por la disminución en sus ventas, de tal manera que se vio en la obligación de cerrar temporalmente a raíz del estado de emergencia decretado por el gobierno nacional, reanudando sus actividades a mediados del 2021.

2.2. Objetivos

2.2.1 Objetivo general

Diseñar un sistema de costos para el negocio “Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L.” ubicado en Ate-Lima.

2.2.2 Objetivos específicos

- Especificar el proceso del control de costo que lleva la propietaria de manera manual de “Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L.” ubicada en Ate-Lima.
- Fijar los materiales que se necesitan para la fabricación de los bienes del negocio “Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L.” ubicada en Ate-Lima.
- Examinar la utilidad que tiene la empresa “Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L.” ubicada en Ate-Lima.

2.3. Antecedentes

2.3.1 Antecedentes internacionales

García y Martínez (2018) realizaron la investigación “Diseño de un modelo de costos de producción para microempresa de arepas kepas” (Cali-Colombia), el tipo de estudio que se empleó fue el analítico, tenía como objetivo fundamental implementar una estructura de costes, la cual permitiría facilitar el proceso para en el control de los recursos, asimismo tomar las mejores decisiones de la microempresa que se concentran en la preparación y distribución de arepas. El método que se empleó fue la deductiva, ya que efectuaron un análisis partiendo de lo general a lo específico, y pudieron adaptar el sistema de costos a la organización. Como conclusión principal de la investigación, cabe resaltar que después del análisis de las características de varios sistemas, las ventajas y desventajas, se descubrió que el sistema por producción era el mejor para la empresa, ya que ha generado los productos por órdenes de sus compradores.

En su opinión Osorio (2016) en su estudio titulado “Diseño e implementación de un sistema de costo en una pequeña empresa de alimentos” (México), tuvo como

objetivo primordial implementar un sistema que ayude y genere información de los ingresos y costos históricos para poder hallar el costo de cada producto para tomar decisiones, tuvo como variables los costos por unidades de producción y el sistema de costos, presentándose como una investigación de tipo descriptiva y experimental. Se obtuvo como conclusión que mediante la implementación se ha logrado mejorar los procesos administrativos y combatir algunos errores que se presentaban anteriormente; asimismo, se obtuvo información para poder calcular el costo unitario y servía como referencia para otras empresas ayudando a controlar las mermas.

Mendoza (2018), presento la investigación de título “Costo de producción y su incidencia en la comercialización de pescado en la Empresa Industrial Pesquera del Pacifico S.A” (Ecuador), tenía como finalidad verificar los costes de fabricación en el pescado y el impacto en la comercialización, se utilizó la metodología inductiva y deductiva, esta investigación tenía como variable independiente a los costos de producción y una dependiente que era la comercialización de pescado; la población que tenía fueron los directivos, contadora y empleados de la organización. En conclusión, se determinó que la organización carecía de un sistema de costos por procesos, por lo cual no le permitía tener valores y resultados adecuados para la empresa.

2.3.2 Antecedentes nacionales

Según Hernández (2016) en su presente proyecto de título “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, período agosto - octubre del 2016”, que tenía como propósito principal establecer cómo el sistema de costos influía en el costo y precio de los platos preparados, esta investigación tenía una población de 34 platillos y

tenía una muestra conformada por 4 platillos representativos los cuales fueron elegidos por conveniencia. La metodología que se empleó fue la técnica de la entrevista y para poder comprender el control dentro de la administración de los costes en la zona de fabricación. Como conclusión principal se resaltó que, al aplicar la variable independiente en la actualidad, se contó con un sistema de gestión de costos el cual le permitió identificar el costo real y establecer el precio adecuado para el producto.

Cosar (2018) realizó la investigación titulada “Propuesta de diseño de un sistema de costos para determinar el costo de producción del frijol de palo enlatado en la empresa agroindustrial Alpes Chiclayo S.A.C.”, la cual tuvo como objetivo consigna el procedimiento de costos para la compañía, que permitió establecer, especificar y derogar los costos de fabricación de forma veraz y eficiente. El tipo de investigación que desarrolló fue la de tipo propositiva ya que diseñó el sistema de costes para que la organización pueda establecer el costo de fabricación de los bienes que elaboraban; asimismo, concluyó que no había un adecuado sistema que logre destinar los elementos del coste a los productos que se elaboraba y así preparar los estados financieros con la información correcta para la adecuada toma de decisiones.

Por otra parte Becerra y Merino (2019), en el trabajo de investigación realizado con título “Propuesta de diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para mejorar la toma de decisiones de las empresas del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo”, el objetivo primordial fue analizar por qué en este sector los empresarios invirtieron, pero como resultado la mayoría de estos no conseguían ningún progreso, ya que el motivo fue que no llevaban un control adecuado en el desempeño de sus actividades y la falta de un sistema de costes en la organización en el área de producción.

Para esta investigación se usó la metodología analítica por lo que se explicó las bases conceptuales y teóricas que se relacionaron con el sistema. En conclusión, este sistema de costes de producción por órdenes de proceso que se efectuó, ayudó a una buena gestión en el desarrollo de actividades de la organización dentro del sector restaurantes de la ciudad.

CAPITULO III: MARCO TEORICO

3.1. Sistema de Costos

3.1.1. Concepto de costos

Los costos son los medios más utilizados en la fabricación de un producto final en una organización, este es considerado como una inversión a corto plazo por el cual se espera obtener una utilidad a lo largo del período.

En su opinión, Jiménez (2010) refiere que el costo es el desembolso económico realizado para la obtención de insumos, servicios u otros elementos para llevar a cabo la generación de un determinado producto.

3.1.2. Sistema de costos

Según Meléndez y Espinoza (2018) afirman que este sistema abarca los procedimientos y técnicas para adquirir el cálculo de costo de las diferentes actividades de una determinada empresa la cual permitirá obtener el costo unitario, además disminuir los costos y gastos, esta información le ayudará para decidir las mejores opciones en la parte administrativa. Actualmente la mayoría de las organizaciones requieren de un sistema de costeo que se adecúe a sus actividades y necesidades que tienen cada una de ellas. Gallegos y Mostajo (2019) señalan encontrar varios sistemas o métodos para realizar los respectivos cálculos del costo de producción como de bienes y servicios.

3.1.3. Los elementos del Coste

El costo de un determinado bien o servicio está compuesto por los siguientes componentes como materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación. Por

otro lado Marulanda (2009) menciona que los elementos del costo de fabricación se dividen en:

a) Materia prima

Es aquel costo de los insumos que se usa para la fabricación de un bien, en la cual están conformados en dos grupos como materiales indirectos y directos.

- *Materia prima directa (MPD)*: son los insumos utilizados y que tiene relación directa en el producto terminado la cual se identifica de manera clara y de fácil la asignación de su valor.
- *Materia prima indirecta (MPI)*: son todas aquellas materias empleadas en el proceso de fabricación, además no logra identificarse de forma fácil en el bien terminado.

b) Mano de obra

Es aquella que involucra a todas las personas que realizan el trabajo en una determinada empresa la cual puede ser de manera física o mental, se enfoca en realizar la elaboración de un producto, recibiendo una remuneración y prestación por su labor realizada, pudiendo ser directa o indirecta.

- *Mano de obra directa (MOD)*: son aquellos operarios que actúan de manera directa en la elaboración de productos para convertirlos en bienes o servicios finales.
- *Mano de obra indirecta (MOI)*: Es aquel coste del personal, la cual aporta en la producción de manera indirecta; como puede ser el gerente de producción, ingeniero industrial, jefe de planta, secretarias, electricistas, supervisores, etc.

- c) *Costos indirectos de fabricación (CIF)*: Es aquel costo que no forma parte de manera directa en el proceso de la producción de un determinado producto; pero son necesarios para la elaboración del bien final.

3.1.3. Clasificación de costos

Por su identificación

- *Costos directos*: Es aquel que forma parte del desembolso directo en la productividad de los respectivos bienes que brinda una empresa, además suele afectar de manera directa al precio de un producto o servicio.
- *Costos indirectos*: Afecta al procedimiento de la producción que engloba más de un producto que vende la empresa, la cual no podrá asignarse de manera directa en el proceso productivo; porque hay dificultad para identificarlo.

Por su comportamiento

- *Costos fijos*: se identifica a los costos que permanecen constantes en una empresa, por un tiempo establecido, así cambie el volumen de producción, este sigue permaneciendo estable.
- *Costos variables*: Varían de acuerdo a la producción en una determinada empresa, suele depender según la evolución productiva que el costo pueda incrementar como también disminuir, está sumamente relacionado de manera directa con la productividad de la organización.
- *Costos semifijos o semivARIABLES*: Es el costo que integran los componentes fijos como también variables los cuales permanecen en un determinado período, además varían de acuerdo a los cambios en el volumen de las ventas.

3.2. Contabilidad de Costos

3.2.1 Definición de la Contabilidad

Anónimo (2011) menciona que se trata de una serie de técnicas establecidas la cual afecta al patrimonio y los resultados de la empresa. Además, define que es la ciencia que tiene como objetivo establecer métodos que se puedan aplicar a la gestión empresarial de manera que se pueda tener información suficiente para tomar decisiones a través de anotaciones sistemáticas y ordenadas

Se puede concluir que la contabilidad consiste en llevar las cuentas de una empresa, que involucra la identificación, organización, el registro y comunicación de hechos económicos de la organización, de forma veraz.

3.2.2 Contabilidad de Costos

Universidad ESAN (2020) comenta que es un instrumento administrativo para que la organización esté controlada. Es de uso interno, por eso supone que la organización puede realizar el proceso de la manera más conveniente. Del mismo modo, señala así al proceso que cuantifica la salida de efectivo que la empresa realiza en sus actividades y alcanzar sus metas. Esta herramienta permite determinar pérdidas económicas la cual abarca el consumo de bienes, deducciones y depreciación de activos.

Jiménez (2010) hace referencia a cualquier mecánica o técnica contable para calcular el costo de fabricación ya sea de un bien o servicio. Asimismo, se considera un subsistema de la contabilidad general, porque se detalla toda la información pertinente en la fabricación del bien y así determinar su costo final.

3.2.3 Objetivos de la contabilidad de costos

Arredondo (2015) indica los siguientes objetivos:

- Clasificar y reunir la información que permita precisar el costo de cada producto fabricado.
- Proporcionar información detallada para planificar los procesos de la producción, la elaboración de presupuestos generales y estudios económicos.
- Informar de los costos existentes en la empresa para la correcta medición de los beneficios y la correcta valoración del inventario, lo que repercute directamente en la cuenta de resultados y en el estado de situación financiera.

3.2.4 Actividades básicas de la contabilidad en los costos

Jiménez (2010) refiere que se debe desarrollar las siguientes actividades básicas para lograr los objetivos deseados:

1. Medición de costos que involucra juntar la información importante y así determinar el costo final del producto.
2. Registrar los costos en los libros contables.
3. Analizar los costos para distintos propósitos: identificación de tendencias, planificación de las operaciones, entre otros.
4. Informes detallados para la toma de decisiones internas.

3.3. Economía y Marketing

3.3.1 Concepto de Economía

Fausto (2021) señala que esta se encarga de examinar los procedimientos de producción, repartición y adquisición de bienes y servicios que se establecen dentro de la comunidad, por ello tienen como objetivo primordial estudiar el comportamiento

humano para así conseguir y ordenar los bienes existentes, con el fin de redimir sus necesidades como sociedad.

En conclusión, actualmente la sociedad está en constante toma de decisiones y están alineadas a sus costos y beneficios, por ello la demanda y oferta se les hace difícil incrementarse normalmente, ya que está proyectado de forma específica.

3.3.2 Concepto de Marketing

Twin (2020) señala que es el proceso, mediante el cual las instituciones determinan procesos para inventar, anunciar, dar o intercambiar ofertas que tengan importancia para los demandantes, los asociados y el público en general. Asimismo, Forsey (2020) son las acciones que realiza una organización para incrementar la compra o venta de un producto, incluyendo la publicidad para que sus productos sean conocidos.

El marketing incluye focalización, investigación, comunicaciones y relaciones públicas. Además, este es un cambio de comunicaciones continuas con los compradores de una forma disciplinada, da a conocer y edifica una relación a lo largo del tiempo, dado que con la confianza una comunidad se construye orgánicamente. Es una forma realmente excelente de conocer lo que atrae a las personas y las entusiasma con su marca y dárselas, involucrarlas en el transcurso y tener contactos que ayuden en el proceso.

3.4. Determinación del Precio

3.4.1. Definición de precio

Es el valor final que se asigna a un producto después de determinar el costo que se utilizó para poder fabricar un bien final, lo cual se espera lograr una rentabilidad favorable para el negocio.

Según Mejía (s.f.), menciona que “el precio es el monto de dinero que el individuo requiere para adquirir un producto o servicio” (p.1). De acuerdo con Anónimo (s.f.) menciona que el precio y la petición permanecen involucrados de forma directa en el mercado, una vez que los precios de comercialización sean elevados, la demanda disminuirá y viceversa.

3.4.2 Objetivos de la determinación de precio

La organización tiene que tener en cuenta los siguientes objetivos para poder alcanzar sus metas. Negocios y empresa (s.f.) nos menciona los siguientes objetivos.

- Aumentar las utilidades, la organización tiene como propósito determinar el precio, y así alcanzar sus objetivos generando mayores de utilidades.
- Regreso de la inversión, en este objetivo la organización tiene como prioridad la recuperación de la inversión con la finalidad de obtener una rentabilidad.
- Posicionamiento de la marca, la determinación de precios según este punto dependerá mucho para establecer un precio adecuado, si una marca es conocida esto ayuda para que su precio sea más alto.
- Evadir la competencia, las organizaciones tienen mayor atención en la determinación de sus precios, guiándose de sus competidores para confrontarla o eludirla.

3.4.3 Cálculo del Precio

Manrique (2013) menciona que para poder calcular el precio se deben tener en cuenta las siguientes pautas:

- *Costo de venta:* es el total invertido para producir y obtener los bienes o servicios con la finalidad de poder determinar el precio, el cual nos servirá para la comercialización.
- *Costo total:* es la adición de todos los costos que se implica en la elaboración de un bien.
- *Margen de utilidad:* es el beneficio generado de las ganancias de la empresa.

CAPITULO IV: METODOLOGÍA

4.1. Población

La población en este trabajo de investigación está compuesta por un total de 20 productos que ofrece el negocio Fuente de Soda Jehová Jhire E.I.R.L.

4.1.1. Marco muestral

En el marco muestral mostraremos los productos que ofrece la organización Fuente de Soda Jehová Jhire E.I.R.L.

Tabla 1

Productos que ofrece el negocio

Jugos	Queques	Sándwiches	Otros
Papaya	Piña	Pan con pollo	Gaseosa
Especial	Naranja	Triple	Galletas
Fresa	Chocolate	Hamburguesa	Snacks
Surtido	Vainilla	Choripán	Gelatinas
Piña	Torta Helada	Pan con chicharrón	Helados

Muestra

La muestra que se presenta en esta investigación, está constituida por 4 productos elegidos por conveniencia los cuales forman parte de la oferta de la organización Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L.

Tabla 2

Productos seleccionados por conveniencia de acuerdo a la oferta

N°	Producto
1	Jugos de Fresa
2	Jugo Surtido
3	Queque de Vainilla
4	Sándwich de Pollo

Tipo de muestreo

Para este proyecto de investigación se consideró un muestreo por conveniencia, en el cual se escogieron los productos más vendidos en la Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L.

4.2. Técnicas e Instrumentos

a. Observación

Es un método eficaz para la recolección de datos mediante la visualización intencionada de los movimientos de un determinado objeto o fenómeno y permite saber el comportamiento.

b. Entrevista

Se utilizará esta técnica para recopilar información detallada de contacto directo con el entrevistado, quien será la fuente de información.

4.3. Controles Patrimoniales

En este negocio cuenta con los siguientes bienes patrimoniales para desarrollar sus actividades, los cuales cuentan con un código, como se muestra en el cuadro siguiente:

Tabla 3

Bienes y utensilios que utiliza el negocio

Código	Bien
001	Mesa
002	Silla
003	Cocina
004	Microondas
005	Vitrina
006	Máquina exprimidora
007	Licuada
008	Refrigeradora
009	Congeladora
010	Vitrina de pasteles
011	Dispensador de jugos
012	Utensilios de cocina

CAPITULO V: SISTEMA DE COSTOS

5.1. Implementación del Sistema de Costos

Después de analizar a la empresa “Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L.”, se concluyó que necesita un sistema de costos de producción, y así determinar los costos totales y el costo unitario de cada producto que se utilizará. Para el desarrollo de la empresa, se recomienda implementar el sistema de costos estándar, para obtener el costo real de cada producto elaborado.

5.1.1. Resumen de compras mensuales

A continuación, presentamos el resumen de las cantidades de compras mensuales de los insumos que serán utilizados en la elaboración de los productos.

Figura 1

Compras de frutas y verduras (precios expresados en soles)

COMPRAS DE FRUTAS Y VERDURAS				
Producto	Unidad de medida	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (S/)	PRECIO TOTAL (S/)
Fresa	Kg	212	S/ 3.500	S/ 742.000
Betarraga	Kg	10	S/ 2.500	S/ 25.000
Papaya	Kg	97	S/ 3.000	S/ 291.000
Piña	Kg	73	S/ 4.500	S/ 328.500
Plátano de seda	Kg	30	S/ 2.500	S/ 75.000
Manzana Verde	Kg	17	S/ 3.000	S/ 51.000
Papas	Kg	9	S/ 1.500	S/ 13.500
Lechuga	Kg	1	S/ 1.000	S/ 1.000
Apio	Ud	1	S/ 1.000	S/ 1.000
TOTAL				S/ 1,528.000

Figura 2

Compra de otros insumos (precios expresados en soles)

OTROS					
Producto	Unidad de medida	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (S/)	PRECIO (S/)	
Leche	L	67	S/ 15.200	S/	1,012.320
Azúcar	Kg	51	S/ 2.600	S/	131.820
Harina	Kg	18	S/ 6.000	S/	108.000
Huevo	Kg	8	S/ 4.000	S/	30.000
Mantequilla	Kg	7.5	S/ 30.000	S/	225.000
Escencia de Vainilla	L	0.6	S/ 25.000	S/	15.000
Polvo de Hornear	Kg	0.75	S/ 30.000	S/	22.500
Pan	Ud	540	S/ 0.300	S/	162.000
Pollo	Kg	33	S/ 9.800	S/	317.520
Sal	Kg	1	S/ 1.300	S/	0.702
Mayonesa	Kg	5.4	S/ 14.000	S/	75.600
TOTAL				S/	2,024.862

5.1.2. Asignación de los costos de materia prima

En las siguientes figuras se visualizan los cuatro productos que fueron elegidos por conveniencia para la determinación de la muestra.

Figura 3

Jugo de fresa (precios y costos expresados en soles)

JUGO DE FRESA								
Insumos	Unidad de Medida	Cantidad (peso bruto)	Precio (S/)	Costo Total (S/)	Peso Neto	Merma	% de Rendimiento	% de Merma
Fresa	Kg	0.350	S/ 3.500	S/ 1.225	0.335	0.015	96%	4%
Leche	L	0.100	S/ 15.200	S/ 1.520				
Azúcar	Kg	0.040	S/ 2.600	S/ 0.104				
TOTAL				S/ 2.849				

Figura 4

Jugo surtido (precios y costos expresados en soles)

JUGO SURTIDO								
Insumos	Unidad de Medida	Cantidad (peso bruto)	Precio (S/)	Costo Total (S/)	Peso Neto	Merma	% de Rendimiento	% de Merma
Betarraga	Kg	0.020	S/ 2.500	S/ 0.050	0.012	0.008	60%	40%
Papaya	Kg	0.200	S/ 3.000	S/ 0.600	0.182	0.018	91%	9%
Piña	Kg	0.150	S/ 4.500	S/ 0.675	0.138	0.012	92%	8%
Plátano de seda	Kg	0.100	S/ 2.500	S/ 0.250	0.096	0.004	96%	4%
Manzana Verde	Kg	0.035	S/ 3.000	S/ 0.105	0.032	0.003	91%	9%
Azúcar	Kg	0.040	S/ 2.600	S/ 0.104				
TOTAL				S/ 1.784				

Figura 5

Queque de vainilla (precios y costos expresados en soles)

QUEQUE DE VAINILLA								
Insumos	Unidad de Medida	Cantidad (peso bruto)	Precio (S/)	Costo Total (S/)	Peso Neto	Merma	% de Rendimiento	% de Merma
Harina	Kg	0.600	S/ 6.000	S/ 3.600	0.595	0.005	99%	1%
Huevo	Kg	0.250	S/ 4.000	S/ 1.000				
Leche	L	0.220	S/ 15.200	S/ 3.344				
Mantequilla	Kg	0.250	S/ 30.000	S/ 7.500				
Esencia de Vainilla	L	0.020	S/ 25.000	S/ 0.500				
Polvo de Hornear	Kg	0.025	S/ 30.000	S/ 0.750				
Azúcar	Kg	0.250	S/ 2.600	S/ 0.650				
TOTAL				S/ 17.344				

Figura 6
Sándwich de pollo (precios y costos expresados en soles)

SÁNDWICH DE POLLO								
Insumos	Unidad de Medida	Cantidad (peso bruto)	Precio (S/)	Costo Total (S/)	Peso Neto	Merma	% de Rendimiento	% de Merma
Pan	Ud	1.000	S/ 0.300	S/ 0.300				
Pollo	Kg	0.060	S/ 9.800	S/ 0.588	0.045	0.955	5%	96%
Sal	Kg	0.001	S/ 1.300	S/ 0.001				
Mayonesa	Kg	0.010	S/ 14.000	S/ 0.140				
Papas	Kg	0.015	S/ 1.500	S/ 0.023	0.010	0.000	100%	0%
Lechuga	Ud	0.002	S/ 1.000	S/ 0.002	0.002	0.014	10%	90%
Apio	Ud	0.002	S/ 1.000	S/ 0.002	0.001	0.001	60%	40%
TOTAL				S/ 1.056				

5.1.3 Asignación de los costos de la Mano de obra Directa

En el negocio “Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L.” no se cuenta con la asignación de una remuneración fija por el cual se ha elaborado un cuadro donde se le asigna un monto establecido para cada una de los empleados que trabajan en la empresa.

Figura 7

Mano de obra directa

Mano de Obra Directa			
Trabajador	Ocupación	Remuneración (S/)	
1	Cocinero	S/	1,200.000
2	Ayudante	S/	930.000
TOTALES		S/	2,130.000

5.1.4. Asignación de los costos Indirectos de Fabricación (CIF)

A continuación, se presentan los costos Indirectos de Fabricación del negocio “Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L.” los cuales están determinados de manera mensual.

Figura 8

Costos indirectos de fabricación

Costos Indirectos de Fabricación		
Concepto	Monto (S/)	
Luz	S/	200.000
Agua	S/	110.000
Alquiler	S/	450.000
Gas	S/	48.000
Desinfectantes	S/	30.000
Útiles de limpieza	S/	60.000
Utensilios descartables	S/	40.000
TOTALES	S/	938.000

5.2. Hoja de Costos

Este instrumento es indispensable ya que permitirá determinar los costos y ayudará a llevar un mejor control de los insumos que se utilizan en la elaboración de cada producto que ofrece la empresa.

Figura 9

Costo total del jugo de fresa

JUGO DE FRESA				
Insumos	Unidad de Medida	Cantidad (peso bruto)	Precio (S/)	Costo Total (S/)
Fresa	Kg	0.350	S/ 3.500	S/ 1.225
Leche	L	0.100	S/ 15.200	S/ 1.520
Azúcar	Kg	0.040	S/ 2.600	S/ 0.104
COSTO DE MATERIA PRIMA				S/ 2.849
COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA:				S/ 0.410
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN:				S/ 0.181
COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN:				S/ 3.440

Figura 10
Costo total del jugo surtido

JUGO SURTIDO				
Insumos	Unidad de Medida	Cantidad (peso bruto)	Precio (S/)	Costo Total (S/)
Betarraga	Kg	0.020	S/ 2.500	S/ 0.050
Papaya	Kg	0.200	S/ 3.000	S/ 0.600
Piña	Kg	0.150	S/ 4.500	S/ 0.675
Zanahoria	Kg	0.100	S/ 2.500	S/ 0.250
Manzana Verde	Kg	0.035	S/ 3.000	S/ 0.105
Azúcar	Kg	0.040	S/ 2.600	S/ 0.104
COSTO DE MATERIA PRIMA				S/ 1.784
COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA:				S/ 0.410
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN:				S/ 0.181
COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN:				S/ 2.375

Figura 11
Costo total del queque de vainilla

QUEQUE DE VAINILLA (20 PORCIONES)				
Insumos	Unidad de Medida	Cantidad (peso bruto)	Precio (S/)	Costo Total (S/)
Harina	Kg	0.600	S/ 6.000	S/ 3.600
Huevo	Kg	0.250	S/ 4.000	S/ 1.000
Leche	L	0.220	S/ 15.200	S/ 3.344
Mantequilla	Kg	0.250	S/ 30.000	S/ 7.500
Esencia de Vainilla	L	0.020	S/ 25.000	S/ 0.500
Polvo de Hornear	Kg	0.025	S/ 30.000	S/ 0.750
Azúcar	Kg	0.250	S/ 2.600	S/ 0.650
COSTO DE MATERIA PRIMA				S/ 0.867
COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA:				S/ 0.410
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN:				S/ 0.181
COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN:				S/ 1.458

Figura 12

Costo total del sándwich de pollo

SÁNDWICH DE POLLO					
Insumos	Unidad de Medida	Cantidad (peso bruto)	Precio (S/)		Costo Total (S/)
Pan	Ud	1.000	S/	0.300	S/ 0.300
Pollo	Kg	0.060	S/	9.800	S/ 0.588
Sal	Kg	0.001	S/	1.300	S/ 0.001
Mayonesa	Kg	0.010	S/	14.000	S/ 0.140
Papas	Kg	0.015	S/	1.500	S/ 0.023
Lechuga	Ud	0.002	S/	1.000	S/ 0.002
Apio	Ud	0.002	S/	1.000	S/ 0.002
COSTO DE MATERIA PRIMA					S/ 1.056
COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA:					S/ 0.410
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN:					S/ 0.181
COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN:					S/ 1.647

5.3. Comparación de los costos por producto al aplicar el sistema

En la siguiente figura 13 podemos observar la aplicación del sistema de costo estándar y los costos según la empresa, realizando una comparación de cada uno de ellos con la finalidad de determinar el costo real que se utiliza para la producción de los productos que ofrece el negocio “Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L.”.

Figura 13

Comparación del costo según el sistema y la empresa

Principales productos	COSTOS AL APLICAR EL SISTEMA			COSTO SEGÚN LA EMPRESA			Reducción de Costo (S/)	Margen Porcentual %
	Costo de Producción (S/)	Margen de Ganancia (S/)	Valor de Venta (S/)	Costo de Producción (S/)	Margen de ganancia (S/)	Valor de Venta (S/)		
	70%			70%				
Jugos de Fresa (300ml)	S/ 3.440	S/ 2.408	S/ 5.848	S/ 4.000	S/ 2.800	S/ 6.800	S/ 0.952	14%
Jugo Surtido (300ml)	S/ 2.375	S/ 1.663	S/ 4.038	S/ 2.990	S/ 2.093	S/ 5.083	S/ 1.045	21%
Queque de Vainilla	S/ 1.458	S/ 1.021	S/ 2.479	S/ 1.740	S/ 1.218	S/ 2.958	S/ 0.479	16%
Sándwich de Pollo	S/ 1.647	S/ 1.153	S/ 2.800	S/ 1.750	S/ 1.225	S/ 2.975	S/ 0.175	6%
TOTALES	S/ 8.921	S/ 6.244	S/ 15.165	S/ 10.480	S/ 7.336	S/ 17.816	S/ 2.651	57%

5.4. Determinación del Precio

En la figura 14 se observa la comparación de los precios al aplicar el sistema de costeo y los precios que maneja el negocio “Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L.”.

Figura 14

Comparación del precio

Producto	Precios al Aplicar el Sistema			Precios Según Empresa		
	Valor Venta (S/)	IGV	Precio Venta (S/)	Valor Venta (S/)	IGV	Precio Venta (S/)
Jugo de Fresa	S/ 5.848	S/ 1.053	S/ 6.901	S/ 6.800	S/ 1.224	S/ 8.024
Jugo Surtido	S/ 4.038	S/ 0.727	S/ 4.765	S/ 5.083	S/ 0.915	S/ 5.998
Queque de Vainilla	S/ 2.479	S/ 0.446	S/ 2.925	S/ 2.958	S/ 0.532	S/ 3.490
Sándwich de Pollo	S/ 2.800	S/ 0.504	S/ 3.304	S/ 2.975	S/ 0.536	S/ 3.511
TOTALES	S/ 15.165	S/ 2.730	S/ 17.895	S/ 17.816	S/ 3.207	S/ 21.023

Figura 15
Ventas según la empresa

Nº	Nombre del producto	VENTAS ESTIMADAS SEGÚN LA EMPRESA			
		# Productos	Precio Unitario (S/)		Precio Mensual (S/)
1	Jugo de Fresa	600.000	S/	8.024	S/ 4,814.400
2	Jugo Surtido	480.000	S/	5.998	S/ 2,879.011
3	Queque de Vainilla	480.000	S/	3.490	S/ 1,675.411
4	Sándwich de Pollo	540.000	S/	3.511	S/ 1,895.670
Totales		2,100.000		S/	11,264.492

Figura 16
Ventas según el sistema

Nº	Nombre del producto	VENTAS ESTIMADAS SEGÚN el SISTEMA			
		# Productos	Precio Unitario (S/)		Precio Mensual (S/)
1	Jugo de Fresa	600.000	S/	6.901	S/ 4,140.549
2	Jugo Surtido	480.000	S/	4.765	S/ 2,286.972
3	Queque de Vainilla	480.000	S/	2.925	S/ 1,404.203
4	Sándwich de Pollo	540.000	S/	3.304	S/ 1,784.028
Totales		2,100.000		S/	9,615.752

5.5. Estado de Resultados

Después de aplicar el sistema de costos estándar se observa en el estado de resultados un aumento de 9% con respecto a la utilidad bruta que tiene la propietaria del negocio “Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L.”.

Figura 17

Comparación del estado de resultados

"FUENTE DE SODA JEHOVA JHIRE"				"FUENTE DE SODA JEHOVA JHIRE"				
ESTADO DE RESULTADO CON SISTEMA				ESTADO DE RESULTADO SIN EL SISTEMA				
Al 31 de Diciembre del 2021				Al 31 de Diciembre del 2021				
(Expresado en soles)				(Expresado en soles)				
		S/.	%			S/.	%	Variación
VENTAS		S/ 9,615.752	100%	VENTAS		S/ 11,264.492	100%	
COSTOS DE PRODUCCIÓN		S/ 6,620.862	69%	COSTOS DE PRODUCCIÓN		S/ 8,815.000	78%	-9%
Costo de Materia Prima	S/ 3,552.862			Costo de Materia Prima	S/ 5,435.000			
Costo de Mano de Obra	S/ 2,130.000			Costo de Mano de Obra	S/ 2,130.000			
Costos Indirectos de Fabricación	S/ 938.000			Costos Indirectos de Fabricación	S/ 1,250.000			
UTILIDAD BRUTA		S/ 2,994.890	31%	UTILIDAD BRUTA		S/ 2,449.492	22%	9%

5.6. Asientos Contables
Figura 18
Por la adquisición de insumos (expresados en soles)

CUENTA		DEBE	HABER
60	COMPRAS	S/ 3,010.900	
	602 MATERIAS PRIMAS		
40	TRIB. CONT. Y APORTES AL SIST. DE PENS. Y DE SALUD POR PAG.	S/ 541.962	
	401 GOBIERNO CENTRAL		
	4011 IMPUESTO GENERAL A LAS VENTAS		
42	CUENTAS POR PAGAR COMERCIALES TERCEROS		S/ 3,552.862
	421 FACTURAS, BOLETAS Y OTROS COMPROBANTES POR PAGAR		
	X/X POR LA COMPRA DE MATERIA PRIMA PARA PREPARACIÓN DE JUGOS, QUEQUES Y SÁNDWICH		
24	MATERIA PRIMA	S/ 3,010.900	
	241 MATERIAS PRIMAS PARA PRODUCTOS MANUFACTURADOS		
61	VARIACIÓN DE EXISTENCIAS		S/ 3,010.900
	612 MATERIAS PRIMAS		
	X/X POR EL INGRESO DE MATERIA PRIMA AL ALMACÉN.		
61	VARIACIÓN DE EXISTENCIAS	S/ 3,010.900	
	612 MATERIAS PRIMAS		
24	MATERIA PRIMA		S/ 3,010.900
	241 MATERIAS PRIMAS PARA PRODUCTOS MANUFACTURADOS		
	X/X POR LA SALIDA DE LA MATERIA PRIMA DEL ALMACÉN A PRODUCCIÓN		
90	COSTO DE PRODUCCIÓN	S/ 3,010.900	
	901 MATERIA PRIMA		
79	CARGAS IMPUTABLES A CUENTA DE COSTOS		S/ 3,010.900
	791 CARGAS IMPUTABLES A CUENTA DE COSTOS		
	X/X POR EL CONSUMO DE LA MATERIA PRIMA		
63	SERVICIOS PRESTADOS POR TERCEROS		
	635 ALQUILERES	S/ 450.000	
	6361 ENERGÍA ELÉCTRICA	S/ 200.000	
	6362 GAS	S/ 48.000	
	6363 AGUA	S/ 110.000	
65	OTROS GASTOS DE GESTIÓN		
	659 OTROS GASTOS DE GESTIÓN	S/ 130.000	
40	TRIB. CONT. Y APORTES AL SIST. DE PENS. Y DE SALUD POR PAG.		
	4011 IMPUESTO GENERAL A LAS VENTAS	S/ 794.915	
46	CUENTAS POR PAGAR DIVERSAS		
	469 OTRAS CUENTAS POR PAGAR DIVERSAS		S/ 1,732.915
	X/X POR LA PROVISIÓN DE LOS GASTOS POR SERVICIOS DE TERCEROS		
90	COSTO DE PRODUCCIÓN	S/ 1,732.915	
	903 CIF		
79	CARGAS IMPUTABLES A CUENTAS DE COSTOS Y GASTOS		S/ 1,732.915
	X/X POR EL DESTINO DE LOS GASTOS DE LA CTA 63 Y 65		
TOTALES		S/ 16,051.393	S/ 16,051.393

Figura 19

Por la carga de personal (expresados en soles)

CUENTA		DEBE	HABER
63	GASTOS DE SERVICIOS PRETADOS POR TERCEROS 6327 PRODUCCIÓN	S/ 2,130.000	
42	CUENTAS POR PAGAR COMERCIALES TERCEROS 424 HONORARIOS POR PAGAR X/X POR LA PROVISIÓN DEL RECIBO POR HONORARIOS		S/ 2,130.000
90	COSTO DE PRODUCCIÓN 902 MANO DE OBRA	S/ 2,130.000	
79	CARGAS IMPUTABLES A CUENTAS DE COSTOS Y GASTOS X/X POR EL DESTINO DEL RECIBO POR HONORARIOS		S/ 2,130.000
42	CUENTAS POR PAGAR COMERCIALES TERCEROS 424 HONORARIOS POR PAGAR	S/ 2,130.000	
10	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE DE EFFECTIVO 104 CTA CTE. X/X POR EL PAGO AL PERSONAL		S/ 2,130.000
TOTALES		S/ 6,390.000	S/ 6,390.000

Figura 20

Por las ventas del producto (expresados en soles)

CUENTA		DEBE	HABER
12	CUENTAS POR COBRAR COMERCIALES 121FACTURAS, BOLETAS Y OTROS COMPROBANTES POR COBRAR	S/ 9,615.752	
	JUGO DE FRESA S/ 4,140.549		
	JUGO SURTIDO S/ 2,286.972		
	QUEQUE DE VAINILLA S/ 1,404.203		
	SÁNDWICH DE POLLO S/ 1,784.028		
40	TRIBUTOS Y APORTES AL SISTEMA DE PENSIONES POR PAGAR 401 GOBIERNO CENTRAL 4011 IGV		S/ 1,466.810
70	VENTAS 701 MERCADERÍAS X/X POR LA VENTA DE PRODUCTOS TERMINADOS		S/ 8,148.942
10	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE DE EFFECTIVO 101 DESCUENTOS, REBAJAS Y BONIFICACIONES	S/ 9,615.752	
12	CUENTAS POR COBRAR COMERCIALES 121 FACTURAS, BOLETAS Y OTROS COMPROBANTES POR COBRAR X/X POR EL COBRO DE LOS PRODUCTOS		S/ 9,615.752
TOTALES		S/ 19,231.503	S/ 19,231.503

5.7. Aplicación del Sistema de Costos

Consideramos que el sistema de costo estándar se estaría aplicando en el negocio “Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L.” a inicios del año 2022, este sistema será viable para la empresa; de acuerdo al estado de resultados se ha podido determinar que hay una reducción de costos y un aumento en la utilidad bruta, incrementando sus ingresos y generando beneficios para el negocio.

La propietaria del negocio está de acuerdo para implementar este sistema de costos, como menciona su negocio actualmente no cuenta con ningún tipo de sistema que le permita llevar un control adecuado en la compra de insumos, en la producción y en la venta de sus productos.

CAPITULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1 Conclusiones

Después de realizar la investigación en el negocio “Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L.” se determinó que se debería implementar el sistema de costo estándar para la reducción de los costos de producción y el aumento de la utilidad; al aplicar el sistema refleja una disminución de los costos en un 9% con referencia a los costos que aplica el dueño del negocio.

La propietaria realiza sus costos de manera manual, la inversión de los cuatro productos que se presenta en la muestra son mayores en referencia al sistema propuesto, además los costos que emplea no son fijos ya que cambian, porque no cuenta con un sistema de costos que ayude a controlar la cantidad de insumos que debe utilizar para la elaboración de cada uno de los productos.

Al implementar el sistema de costos estándar se determinó la cantidad exacta de los insumos que se utilizarán para la elaboración de cada uno de los productos como jugo de fresa, jugo surtido, queque de vainilla y sándwich de pollo que ofrece el negocio “Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L.”.

Al utilizar este sistema de costo estándar la organización incrementará su utilidad; con el sistema tendría una utilidad del 31% y sin el sistema presentaría una utilidad del 22% en el cual se observa una variación del 9%, la cual se especificó en el estado de resultados.

6.2 Recomendaciones

El negocio “Fuente de Soda Jehova Jhire E.I.R.L.” debe de implementar el sistema de costos estándar ya que es fundamental para las empresas que se dedican a la misma actividad; además, ayudará para tener un mejor control de los costos que se utilizan para la elaboración de los productos.

En la actualidad no es recomendable llevar los costos de manera manual ya que no es seguro porque puedes perder tus apuntes, adicional a ello muchas empresas se encuentran innovando y manejan sistemas que se adecúen a sus procesos o actividades, los cuales les ayudan a tener costos más aproximados y de esa manera aportan para tomar mejores decisiones.

Es necesario que la empresa utilice las cantidades exactas ya establecidas en el sistema recomendado para la elaboración de cada uno de los productos y así cada proceso de producción que se lleva a cabo sea uniforme, de tal manera que no se altere la receta planteada; asimismo, mantener costos establecidos, sabor o esencia de los productos que ofrece la organización.

El negocio requiere de la implementación de un sistema de costos estándar, para mantener una mayor rentabilidad en el transcurso del funcionamiento de la organización, este le ayudará a tomar mejores decisiones para el progreso de la misma, ya que, si un negocio no tiene utilidad, entonces no será beneficioso para los propietarios o socios de la empresa.

CAPITULO VII: REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Anónimo. (2011). *Contabilidad Básica*. Vértice.
https://books.google.com.pe/books?id=hlpjn7gT8NIC&printsec=frontcover&dq=contabilidad&hl=es-419&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=contabilidad&f=false.
- Arredondo, M. (2015). *Contabilidad y análisis de costos* (Segunda ed.). Grupo editorial Patria.
<https://books.google.com.pe/books?id=i9NUCwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=contabilidad+de+costos+libros&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwiQ3N-um7zzAhXoq5UCHXTgA0YQ6AF6BAgDEAI#v=onepage&q&f=false>.
- Becerra , P. L., & Merino, M. J. (2019). *Propuesta de Diseño de un Sistema de Costos por órdenes de Producción para mejorar la toma de Decisiones de las empresas del sector restaurantes de la Ciudad de Chiclayo*. [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo]. Repositorio Académico - Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo.
<https://repositorio.unprg.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12893/4846/BC-TES-3632%20BECERRA%20MANAYAY-MERINO%20CORONEL.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
- Cosar, C. P. (2018). *Propuesta de Diseño de un Sistema de Costos para Determinar el Costo de Producción de Frijol de palo Enlatado en la empresa Agroindustrial Alpes Chiclayo S.A.C.* [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo]. Repositorio Académico - Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo.

<https://repositorio.unprg.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12893/2202/BC-TES-TMP-1076.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

Fausto , L. (2021). *Definición de la economía a nivel societario*.
https://www.soas.ac.uk/cedep-demos/000_P542_EP_K3736Demo/unit1/page_07.htm.

Forsey, C. (2021). *Actividades que realiza el marketing en una empresa*.
<https://blog.hubspot.com/marketing/what-is-marketing>.

Gallegos , G. R., & Mostajo , K. B. (2019). *Sistema de Costos para Optimizar la toma de decisiones en las empresas de las instalaciones geomenbranas. [Tesis de licenciatura, Universidad Tecnológica del Perú]*. Repositorio UTP - Universidad Tecnológica del Perú.
https://repositorio.utp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12867/2845/Gaby%20Gallegos_Katherine%20Mostajo_Tesis_Titulo%20Profesional_2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

García, E. J., & Martínez, J. A. (2018). *Diseño de un Modelo de Costos de Producción para Microempresa de Arepas "Kepas". [Tesis de licenciatura, Pontificia Universidad Javeriana]*. Repositorio Académico - Pontificia Universidad Javeriana.
http://vitela.javerianacali.edu.co/bitstream/handle/11522/10062/Dise%C3%B1o_modelo_costos.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

Hernández, J. 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 EIRL., Distrito de Cusco, período Agosto - Octubre 2016 [Tesis de Licenciatura, Universidad Privada Antenor Orrego]*. Repositorio Digital - Universidad Privada

Antenor

Orrego.

https://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/20.500.12759/2349/1/RE_CONT_JEFFERSON.HERNANDEZ_SISTEMA.DE.COSTOS.DE.PRODUCCION.Y.SU.INFLUENCIA.EN.LA.DETERMINACION.DEL.COSTO_DATOS.pdf.

Jiménez , W. (2010). *Contabilidad de Costos*. Fundación para la Educación Superior San Mateo. <https://www.sanmateo.edu.co/documentos/publicacion-contabilidad-costos.pdf>.

Marulanda, O. (2009). *Costos y Presupuestos [Universidad Nacional y Distancia]*. Repositorio institucional UNAD - Universidad Nacional y Distancia. <https://www.upg.mx/wp-content/uploads/2015/10/LIBRO-44-Curso-costos-y-presupuestos.pdf>.

Mejía, C. A. (s.f). Métodos para la determinación del precio. *Documentos Planning*, 1. http://www.planning.com.co/bd/mercadeo_eficaz/Agosto2005.pdf

Meléndez, G., & Espinoza, J. G. (2018). *Análisis de la determinación del costo de producción del cultivo de la papa en la rentabilidad y valor agregado en los productores del distrito de Huariaca- Pasco, en el 2017 [Tesis de licenciatura, Universidad Daniel Alcides Carrión]*. Repositorio UNDAC - Universidad Daniel Alcides Carrión. http://repositorio.undac.edu.pe/bitstream/undac/787/1/MELENDEZ%20GRIJALVA_ESPINOZA%20MONAGO..pdf.

Mendoza, L. R. (2018). *Costo de producción y su incidencia en la comercialización de pescado en la Empresa Industrial Pesquera del Pacífico S.A. [Tesis de licenciatura, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí]* . Repositorio ULEAM - Universidad

Laica Eloy Alfaro de Manabí.

<https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/461/1/ULEAM-CT.AUD-0015.pdf>.

Negocios y empresa. (s.f). Fijación de precios. *Negocios y empresa*.

<https://negociosyempresa.com/fijacion-determinacion-de-precios/>

Osorio, P. (2016). *Diseño e Implementación de un Sistema de Costos en una pequeña empresa de Alimentos. [Tesis de licenciatura, Instituto Politécnico Nacional]*.

Repositorio Académico - Instituto Politécnico Nacional.
<https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/18592/Dise%C3%B1o%20e%20implementacion.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

Twin, A. (2020). *Definiciones del marketing empresarial*.

<https://www.investopedia.com/terms/m/marketing.asp>.

Universidad ESAN. (2020). ¿Por qué es importante la contabilidad de costos en las organizaciones?.

<https://www.esan.edu.pe/apuntes-empresariales/2020/08/por-que-es-importante-la-contabilidad-de-costos-en-las-organizaciones/>.