



**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
CARRERA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD Y  
FINANZAS**

**“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS EN LA  
PIZZERÍA EL DELICIOSO”**

Trabajo de investigación para optar el grado académico de:  
BACHILLER EN CONTABILIDAD Y FINANZAS

Presentado por:

Robert Ricardo Caipa Barrera (0009-0009-5711-6462)

Luz Clarita Guerrero Díaz (0009-0009-7862-8424)

Katherine Lesly Quinto Huaranga (0009-0003-1213-2852)

Gabriel Antonio Torres Guevara (0009-0007-8874-765X)

Miguel Asunción Rojas Lázaro (0009-0001-1664-8472)

Asesora:

Mercedes Olga Jara Avellaneda (0000-0003-2595-7290)

Lima – Perú

2023

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**ANEXO 6**

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

Fecha: 05/07/2023

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

Mg. Mercedes Olga Jara Avellaneda

En el curso de:

Seminario de Tesis I

Luego de evaluar el trabajo de investigación de Bachiller titulado:

“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS EN LA PIZZERÍA EL DELICIOSO”

Presentada por los estudiantes:

CÓDIGO	ALUMNO
100071684	Caipa Barrera, Robert Ricardo
100071712	Guerrero Díaz, Luz Clarita
100071516	Quinto Huaranga, Katherine
100071405	Torres Guevara, Gabriel Antonio
100071514	Rojas Lázaro, Miguel Asunción

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
100071684	Caipa Barrera, Robert Ricardo	Aprobado ( 17 )
100071712	Guerrero Díaz, Luz Clarita	Aprobado ( 18 )
100071516	Quinto Huaranga, Katherine	Aprobado ( 17 )
100071405	Torres Guevara, Gabriel Antonio	Aprobado ( 17 )
100071514	Rojas Lázaro, Miguel Asunción	Aprobado ( 18 )

El profesor evaluador firma en señal de conformidad.



Mg. Mercedes Olga Jara Avellaneda

**ANEXO: FORMATO DE DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD DE CONTENIDO DE INFORME FINAL DE TESIS O TRABAJO DE INVESTIGACIÓN**

**UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR**

**DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD DE CONTENIDO DE INFORME DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN<sup>1</sup>**

Lima, 05 de julio del 2023

Señor,  
Dr. Carlos Zavalaga Reyes

**Director General de Investigación, Desarrollo e Innovación**  
**Universidad Científica del Sur**  
**Presente. –**

De nuestra consideración,

Yo Guerrero Díaz Luz Clarita, Caipa Barrera Robert Ricardo, Quinto Huaranga Katherine, Rojas Lázaro Miguel Asunción y Torres Guevara, Gabriel Antonio estudiante de la carrera de Contabilidad y Finanzas de la Universidad Científica del Sur, en conjunto con la asesora Mg. Mercedes Olga Jara Avellaneda declaramos que este informe final del trabajo de investigación titulado: "IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS EN LA PIZZERÍA EL DELICIOSO", sustentado para obtener el grado de Bachiller en contabilidad y finanzas es original.

Es decir, no contiene plagio parcial ni total, cuando se utilizó información de fuentes externas se reconoció la autoría mediante la adecuada citación y los resultados obtenidos son producto entero de mi (nuestra) investigación y no han sido falseados ni fabricados. Todo esto en cumplimiento del Código de ética en la investigación, Reglamento del Comité de Integridad Científica, Reglamento de Propiedad Intelectual, Normas y procedimientos de los trabajos de investigación para la obtención de títulos profesionales y grados académicos <sup>2</sup>, que afirmamos conocer en su totalidad.

Por ello, en caso de identificarse alguna situación de plagio, falsificación o fabricación de resultados, nos allanamos al proceso de investigación que establezca la Universidad y las posibles sanciones que pudieran surgir.

Firmamos en conformidad con lo declarado,



Guerrero Díaz, Luz Clarita  
**DNI: 71825681**



Caipa Barrera, Robert Ricardo  
**DNI:75656877**



Quinto Huaranga, Katherine  
**DNI: 71590554**



Rojas Lázaro, Miguel Asunción  
**DNI:74954577**



Torres Guevara, Gabriel Antonio  
**DNI: 74802857**



Jara Avellaneda, Mercedes Olga  
**DNI: 10168018**

<sup>1</sup> En conformidad con la Resolución del Consejo Directivo N° 084-2022-SUNEDU/CD

<sup>2</sup> Los documentos están en: <https://investigacion.cientifica.edu.pe/reglamentos/>

## INFORME DE REVISIÓN DE ORIGINALIDAD

**Título del documento evaluado.** Implementación de un sistema de costos en la pizzería El Delicioso

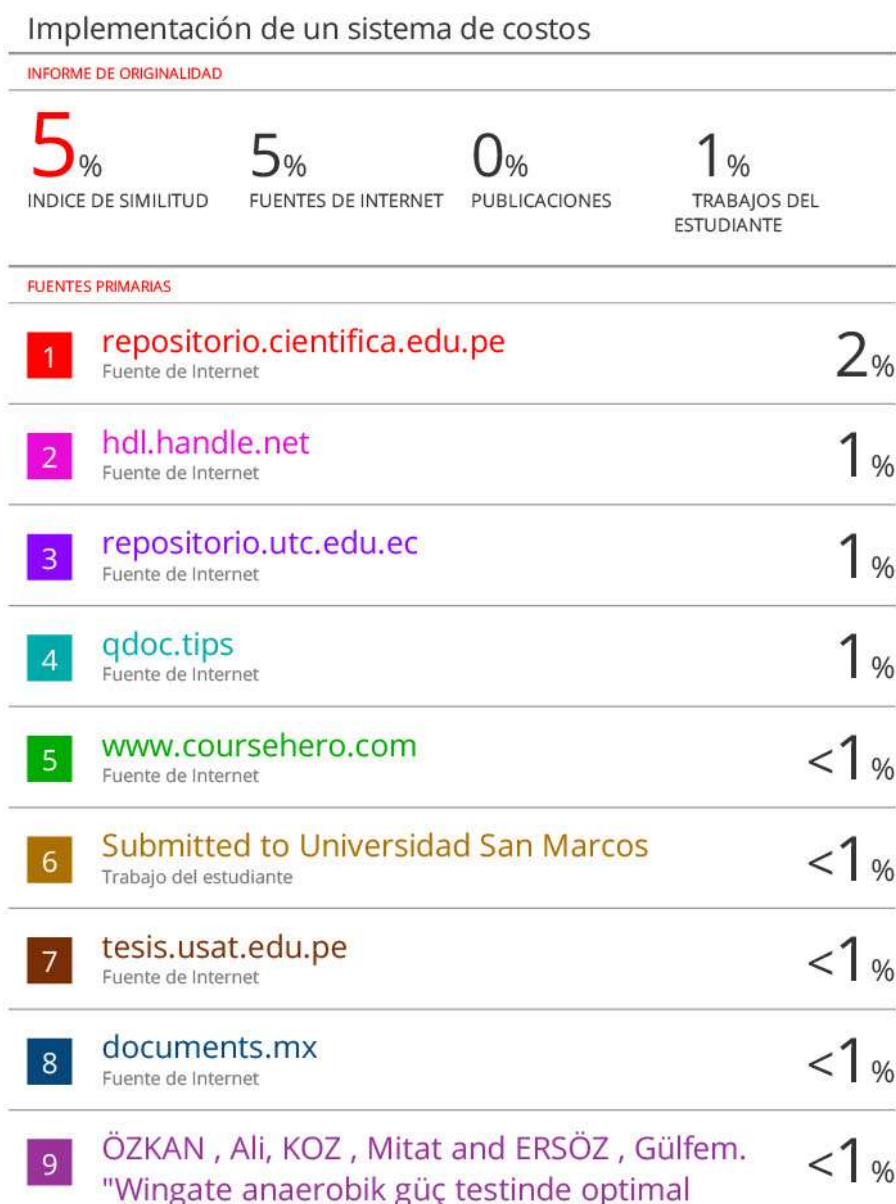
**Autores.** Robert Ricardo Caipa Barrera; Luz Clarita Guerrero Díaz; Katherine Quinto Huaranga; Gabriel Antonio Torres Guevara; Miguel Asunción Rojas Lázaro.

**Mecanismo de revisión de originalidad.** Evaluación con Turnitin (ID 2136393877).

**Resultado de la evaluación.** 5%

**Revisado por.** Magaly Kelly Guerrero Huaracallo.

**Comentarios sobre la revisión.** Filtros usados: excluir fuentes de menos de 12 palabras.



## ÍNDICE GENERAL

Resumen ejecutivo .....	7
Introducción.....	8
<b>CAPÍTULO I: DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA.....</b>	<b>9</b>
<b>1.1 Análisis de la empresa .....</b>	<b>9</b>
1.2.1. Visión.....	10
1.2.2. Misión.....	10
1.2.3. Objetivos estratégicos .....	10
1.2.4. Estrategia del negocio.....	11
1.2.5. Fuentes generadoras de la ventaja competitiva .....	12
<b>CAPÍTULO II: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....</b>	<b>13</b>
<b>2.1. Realidad Problemática.....</b>	<b>13</b>
2.1.1 Complejidad de los costos .....	13
<b>2.2. Objetivos .....</b>	<b>15</b>
2.2.1. Objetivo General.....	15
<b>2.3. Antecedentes .....</b>	<b>15</b>
<b>CAPÍTULO III: MARCO TEÓRICO .....</b>	<b>18</b>
<b>3.1. Sistema de Costos .....</b>	<b>18</b>
<b>3.2. Contabilidad de Costos .....</b>	<b>20</b>
3.2.1 Costos de producción .....	21
3.2.2 Costos de administración.....	21
3.2.3 Costos de distribución de venta.....	22
3.2.4 Costo Directo .....	22
3.2.5 Costo Indirecto .....	23
3.2.7 Costos Predeterminados .....	24
3.2.8 Costo Variables .....	24
<b>3.3. Economía y Marketing.....</b>	<b>26</b>
<b>3.4. Determinación del Precio .....</b>	<b>27</b>
<b>4.1. Población .....</b>	<b>31</b>
4.1.1 Marco muestral .....	32
<b>4.2. Técnicas e Instrumentos .....</b>	<b>32</b>
<b>4.3. Controles Patrimoniales. ....</b>	<b>36</b>
<b>CAPÍTULO V: SISTEMA DE COSTOS.....</b>	<b>39</b>
<b>5.1. Implementación del Sistema de Costos .....</b>	<b>39</b>

5.2.	Hoja de Costos .....	48
5.4.	Determinación del Precio .....	50
5.5.	Estado de Resultados .....	51
5.6.	Asientos Contables.....	54
CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....		60
CONCLUSIONES .....		60
CAPÍTULO VII: REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....		62

**Índice de Tablas**

Tabla 1 Activos de la empresa .....	38
Tabla 2 Depreciación de los activos de la empresa .....	38
Tabla 3 Cantidad de elaboración .....	39
Tabla 4 Clasificación de materia prima.....	40
Tabla 5 Costos de materia prima Diario .....	41
Tabla 6 Costo de materia prima-mensual .....	41
Tabla 7 Costo de materia prima - Anual .....	42
Tabla 8 Determinación de la mano de obra directa-Planilla .....	43
Tabla 9 Provisión de vacaciones.....	43
Tabla 10 Gratificaciones .....	44
Tabla 11 Compensación por tiempo de servicio .....	44
Tabla 12. Determinación de los costos indirectos de fabricación .....	45
Tabla 13 Servicio suministro de consumo .....	45
Tabla 14 Depreciación de maquinaria y equipo .....	46
Tabla 15 Compra de Materia prima .....	46
Tabla 16 Consumo de materia prima .....	47
Tabla 17 Kardex de compra de materia prima .....	47
Tabla 18 Estado de costos para la producción de pizzas.....	48
Tabla 19 Comparación según el sistema de costo y la empresa .....	50
Tabla 20 Costos unitarios de la elaboración diaria de Pizzas “El Delicioso” .....	51
Tabla 21 Comparación de precios .....	51
Tabla 22 Presentación de estado de resultado el Delicioso .....	52
Tabla 23 Asientos Contables .....	54

## Índice de Figuras

Figura 1 ¿Usted cree que es importante implementar un sistema de costos en una empresa que recién está iniciando?.....	34
Figura 2 ¿Piensa usted que la implementación de un sistema de costo trae beneficios a la empresa? .....	34
Figura 3 ¿Tiene conocimiento de cómo utilizar un sistema de costos?-----	35
Figura 4 ¿Cree que al implementar este sistema nos ayudará a mejorar el producto? -----	35
Figura 5 ¿Usted piensa que al momento de trabajar con el sistema de costos habrá complicación por parte del área administrativa? -----	36



Índice de Anexo

ANEXO 1.....67

### Resumen ejecutivo

La investigación presente tiene como principal objetivo de ejecutar un plan de costos sustentando la elaboración de pizzas, cuyos resultados se darán en la pizzería “El Delicioso” implicando en el mejoramiento de la producción, presentando que el ente no cuenta con este sistema lo cual brinda un apto control de gastos, la empresa no tiene conocimiento de este mismo y conlleva una elaboración no óptima del producto.

Con la información recolectada del ente, se emplea una técnica que ofrece un aumento de venta obteniendo mejor calidad-precio para la empresa, se conoce que el producto estrella es las pizzas de alta clase gastronómica que se encuentran en diversos precios y tamaños, teniendo personal calificado se hace notar, lo que nos permite ganar clientes habitual.

La técnica que se utilizara al momento de efectuar todas las actividades de producción será en un plan de costos, de esta forma el costo de producción nos brindara la identificación de todo los ingredientes e implementos que se maneja durante la realización del producto final (pizzas).

**Palabras claves: Técnica, Sistema de costos, Empresa, Ente, Implementar, Gastos**

## Introducción

La investigación realizada consiste en la respectiva repartición de los costos y gastos en la pizzería “El Delicioso”. El trabajo nos presenta un total de VI capítulos. En el capítulo I nos guía en todos los aspectos de la empresa obteniendo datos que nos ayudarán a conocer su trabajo, qué planes tiene como ente para llegar a tener resultados favorables presentando su visión, misión, objetivos del negocio y la estrategia para saber si el sistema de costos tendrá un recibimiento apto.

En el capítulo II nos centramos principalmente la problemática sobre la falta de un sistema de costos entre estos hay variedades de temas como su implementación, complejidad de costos, la precisión al momento de su uso; igualmente presentando los objetivos generales y específicos que ayudarán a conocer el propósito del trabajo. El capítulo III nos enfocaremos únicamente en la información base sobre diferentes autores de acuerdo a la aplicación de costos, contabilidad de costos, marketing y economía, asimismo con el valor del precio de un producto.

Con el capítulo IV tomamos en cuenta la población de Santa Clara perteneciente al distrito de Ate-Vitarte, la muestra involucra a un grupo de 20 personas que brindaron sus datos estimados para una mejor elaboración de pizzas empleando técnicas e instrumento (encuesta), conociendo también el control patrimonial de la empresa teniendo en cuenta todos sus activos. El capítulo V tiene como meta el elaborar y aplicar el sistema de costos en la pizzería “El Delicioso” nos presentará resultados sobre las utilidades o pérdidas de acuerdo como se elabora este método.

Al finalizar el trabajo de investigación debemos presentar qué resultados obtendremos al momento de realizar el sistema de costos con todos sus pasos de elaboración que permita a la pizzería “El Delicioso” lograr mejoras en el producto.

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

### **1.1 Análisis de la empresa**

La idea surgió como tema de emprendimiento debido a la pandemia; muchas personas fueron afectadas económicamente, algunos quedando sin trabajo y otros perdiendo su negocio. Por lo tanto, la familia Barrera decidió establecer un emprendimiento referente al rubro de comidas que fue la "Pizzería El Delicioso".

La pizzería "El Delicioso" con dirección Mz. C. Lt. 4 Urb los Cedros de Santa Clara-Ate tiene como actividad principal la comercialización de pizzas preparadas a mano. La empresa se concreta y forma el 15 de agosto del 2022.

El negocio actualmente se centra en la actividad de delivery; debido a la coyuntura de la pandemia todas las empresas se tuvieron que adaptar en diferentes ámbitos llegando a cambiar la entrega de productos al usuario por una modalidad cómoda y accesible, llamado servicio a domicilio. El aislamiento social impedía a las personas consumir de manera presencial por lo tanto se enfocaron en realizar entregas en la puerta de los clientes.

Según Caipa (2022) “La empresa busca expandir la marca, generando una buena imagen del producto llegando a más clientes e incrementar las ganancias para obtener recursos que ayuden a satisfacer la necesidad de la pizzería.

## **1.2 Plan estratégico de la empresa**

El trabajo consiste en ejecutar un plan estratégico en la empresa “El Delicioso” con el fin de desarrollar un procedimiento de costos adecuado, logrando la meta que el ente desea a futuro; disminuyendo las dificultades económicas que se generen en el negocio.

Según Torres (2023), no se puede controlar ningún aspecto del mercado para garantizar el éxito de una empresa, solo queda adaptarse. Ser responsable de los factores que controlan, como los planes comerciales estratégicos, es decir, los conceptos básicos de los modelos comerciales. Por esta razón, descubriremos cuál es el plan del negocio estratégico, que significa, cómo crear uno adecuado para su negocio y un ejemplo de vida real.

### **1.2.1. Visión**

Ser una de las pizzerías líderes del territorio distrital, haciendo llegar el producto a todos los distritos de Lima y teniendo como compromiso superar la expectativa de todos nuestros clientes.

### **1.2.2. Misión**

Brindar a cada uno de nuestros clientes una utilidad en calidad y variedad en todas nuestras pizzas, permitiendo al cliente disfrutar de un cálido ambiente y un buen sabor.

### **1.2.3. Objetivos estratégicos**

- Ofrecer las mejores Pizzas de Lima utilizando los mejores ingredientes como harina, tomate, jamón, queso, piña y etc.
- Obtener premios por su sabor único de la pizza, logrando el primer lugar entre las mejores pizzerías de Santa Clara.
- Se realizará publicidades mediante las redes y/o televisión (TIK TOK, Facebook, Instagram, y otras redes). Esto nos ayudará a ser reconocidos y contar con mayor cantidad de pedidos.
- Ofrecer una buena atención al cliente, de esa manera con nuestro personal capacitado demostramos que somos mejores y nuestros clientes se sientan a gusto.
- Contar con un equipo de trabajo sólido, que ayude a incrementar la producción y ser altamente diferenciados de nuestros competidores.
- Dar una atención de calidad capacitando al personal.

#### **1.2.4. Estrategia del negocio**

La estrategia de negocio consiste en implementar un sistema de costos, con un beneficio administrativo en los costos de la empresa, con el incremento de resultados generando ganancias a futuro, que puedan ayudar en el crecimiento económico y empresarial.

Ideas claves que se pueden incluir en las estrategias empresarial empezando por el:

- Para una mayor proyección del crecimiento económico y la publicidad que involucra interacción en las redes sociales que ahora se encuentran llegando a todas las personas.
- Evaluar el rendimiento de ventas, saber la necesidad del público con pequeñas encuestas que dan información de la reacción de producto.
- Posibilidades de inversiones, incluir en la pizzería diferentes aplicaciones de delivery.

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

Hay distintos tipos de fuentes generadoras de la ventaja competitiva, entre ellos están:

#### **1.2.5.1 Ventaja comparativa**

Se trata de crear u ofrecer productos o servicios que sean superiores a los de nuestros competidores (Pizza Hut, Papa Jhons, Pizza Raül). Los consumidores eligen de acuerdo con los precios, calidad, publicidad, entre otros.

Para esto nos enfocaremos en ofrecer un mejor precio de las pizzas y saber que nos consideran como su pizzería favorita.

#### **1.2.5.2 Ventaja diferencial**

Se trata de concentrarse en las características del producto o la marca, destacando entre los competidores. Los consumidores elegirán estos incluso cuando la competencia aumente.

Mejorar la calidad de nuestro producto, asimismo los clientes nos tengan en consideración antes que a la competencia.

Enfocarse en perfeccionar la atención al cliente cuando registre su pedido y en el momento de entregarlo sabiendo cuál es su ubicación actual, de esta forma ayudará a obtener confianza de nuestros consumidores.

La diferencia al consumir en otras pizzerías, se entregará una tarjeta de consumo gratis por la quinta pizza adquirida y el cliente tendrá la elección de escoger una pizza de las normales; de esta forma dará la seguridad que la receta culinaria es estupenda y nos pondrá en la 1°uno de la zona.

## **CAPÍTULO II: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

### **2.1. Realidad Problemática**

La Implementación de un sistema de costos en una pizzería involucra un proceso desafiante por las siguientes razones:

#### **2.1.1 Complejidad de los costos**

La pizzería tiene una gran variedad de gastos tales como: la electricidad, la nómina, costo de los suministros de limpieza, etc. La asignación de estos costos produce complicaciones por el alza de precios.

#### **2.1.2 Cambio en la forma de hacer negocios**

La ejecución de un plan de costos puede requerir algunos cambios en el negocio, por ejemplo, en la contratación de un contador o cambiar a un software (Excel, Concar, Siscont) de gestión de costos.



### **2.1.3 Desconformidad del contador**

Es posible que el contador de la pizzería no se sienta cómodo trabajando sin un sistema contable (costos). Disconformidad por falta de software de gestión y gastos que cambie la manera en que se recogen la información de la empresa.

### **2.1.4 Costo de implementación**

La ejecución de un plan de costos puede ser costosa, especialmente cuando implica la contratación de consultores y la compra de software (Excel, Concar, Siscont) especializado.

Según Martínez (2018), “La ejecución de un plan de costos da permiso de entender de manera concisa y clave cómo está estructurada el coste de fabricación del producto. Tiene la función de entender el precio final de fabricación, será necesario tener los costes de cada una de las secciones”.

### **2.1.5 Dificultad para aumentar la precisión**

Una vez que se implementa su sistema de costos, es importante mantenerlo actualizado y preciso. Esto puede volverse difícil cuando los costos cambian o la demanda del producto fluctúa.

Según Rodríguez (2019) Desde una perspectiva de diseño de negocios, este trabajo impacta directamente en la cadena de valor, que se aborda en los procesos de planificación de ventas y generación de cotizaciones, también en los procesos que se beneficiarán de nuevos flujos de información, por ejemplo, los procesos de planificación y control de producción, se tendrá una producción más precisa. Desde

una perspectiva financiera se puede demostrar mediante una mejor planificación de ventas para cumplir con los objetivos financieros y costos más precisos, lo que tiene un impacto positivo en la rentabilidad.

En resumen, implementar un sistema de contabilidad de costos en su pizzería puede ser un proceso complejo y costoso. Sin embargo, un sistema de costos preciso y actualizado puede ayudarlo a tomar mejores decisiones comerciales, identificar áreas de mejora y lograr una rentabilidad sostenible.

## **2.2. Objetivos**

### **2.2.1. Objetivo General**

- Implementar un plan de costos adecuado para la Pizzería El Delicioso. Para el óptimo rendimiento de los costos de producción y aumento de ganancias.

### **2.2.1. Objetivo Específicos**

- Costear todos los productos específicamente que se utilizan en la Pizzería El Delicioso.
- Aumentar las ganancias en un 30% de la Pizzería El Delicioso.
- Mejorar la administración y orden de la información (ingreso y egresos) en la Pizzería El Delicioso.
- Tener un cuadro comparativo con los precios de los productos utilizados para la creación de las pizzas.
- Mejorar la calidad de atención en mesa para todos nuestros clientes.

## **2.3. Antecedentes**

### **2.3.1 Antecedentes Nacionales**

Se define a los antecedentes como trabajos de investigación en los que precede e implementa un tema. Asimismo, tienen muchas relaciones con el propósito de la investigación que se está tratando.

Según Álvarez (2021) “Los antecedentes deben agruparse de acuerdo con las variables que encuentra en el estudio. Por ejemplo, el desarrollo de un estudio que busca establecer determinantes del consumo importado de productos alimenticios orgánicos, parte de los antecedentes se centra en los estudios anteriores, evalúan el problema ambiental en base a los productos orgánicos”

Según Lavolpe (s/f) El sistema de costos contiene enorme cantidad de datos en los gastos generados por cada sector o actividad; relaciona una guía para calcular las diferentes alteraciones a nivel de eficiencia en estimación de costos. El sistema de costos es esencial, garantizada a tareas dobles asimismo es un apoyo a la documentación de una empresa. Da información, especializada en su tipo de cambio. Se debe prestar más atención al sistema de costos.

Bure y Quiroz (2018). Esta investigación tiene como finalidad el implemento de un sistema de costeo de esta forma establecer el costo del producto utilizando las diversas técnicas de elaboración en la empresa Industrial “Azucarera Del Norte S.A.C En El Período 2016”. Su objetivo principal de esta investigación es ejecutar un sistema de costos para un buen proceso y establecer el gasto de los productos que tiene relación con los ingresos que estos generan.

Según Torres y Curó (2023) Esto nos conlleva a negocios que necesitan de una buena gestión, muchas empresas en el Perú carecen de un sistema de costo

con el fin de un buen control en sus procesos, a medida que pasan los años hubo un aumento de negocios, aún más en el sector gastronómico, y la necesidad de tener un control adecuado es vital para el crecimiento. Según INEI (2022) se registra un ascenso significativo en el sector de Restaurantes, el último año se realizó el análisis, el sector de restaurantes y delivery, avanzó en 136.28 debido al mecanismo de actividades de pollerías, comidas rápidas, entre otros.

### **2.3.2 Antecedentes Internacionales**

Según Arroyo et., (2020) El alcance de sus objetivos, es optar por un modelo y método de costeo para que esto se involucre en un esquema de cálculo y así darle una buena determinación de un buen costo, de esta forma se identificarán los gastos que le corresponde a cada producción y servicios que ofrece una empresa. Asimismo, ayuda a darle un buen control y poder evaluar.

Según Arias et., (2020), Los costos tienen un orden de producción establecido como ayuda al contador para establecerse en varias anticipaciones en el precio de manera unitaria de acuerdo a las ventas que obtendrá de los productos, en el momento de construir todas las correspondencias de las plantillas de cobro.

Muela y Toapanta (2022) Esta investigación trata sobre mejorar el Sistema de costos para la producción y su impacto en la rentabilidad de la empresa “BUONO GUSTO PIZZERÍA” del Cantón la Maná, periodo 2021. El objetivo de esta investigación es en plasmar un sistema de costos de acuerdo la producción de esta empresa que se dedica a la venta de pizzas de todas las variedades, para tener un

producto apropiado y un buen manejo de valores, de esta forma obtener buenas elecciones, demostrar un sistema de costos real que transcurre con la producción.

Rodríguez y Zumba (2023) Un diseño el cual logra entender cómo funciona este sistema de control de costos en una panadería y pastelería con una nueva e innovadora proyección estratégica de comercialización. Plasma en controlar los ingresos y gastos del negocio”. Su objetivo principal es implementar un sistema de ingresos y gastos, para la empresa y obtenga novedosas estrategias de negocio en el sector planificador del cantón Gualaceo. Finalmente, en determinar el costo de la producción de panes, ya que estos productos tengan utilidad diaria, por ello se propone un sistema por procesos.

### **CAPÍTULO III: MARCO TEÓRICO**

#### **3.1. Sistema de Costos**

Un sistema de costos se entiende como un grupo de actividades que da como resultado el poder de conocer en qué condición está la empresa de una manera numérica y contable de tal forma que nos muestre un trabajo estable y conforme para llegar a tomar decisiones que tenga un resultado favorable a futuro.

El sistema de costos se usa para conseguir un conocimiento más resaltante para ello debemos de asegurarnos que sea elaborado en definida des técnicas, administrativas y contables, creadas por un ente, su resultado principal es determinar los costos de las operaciones en sus diferentes fases para llegar a utilizar

y obtener resultados contables, con el control de gestión como subsidio a la hora de toma de decisiones (Mendoza, 2022).

En el sistema de costos debemos entender qué medios tiene la empresa para su empleabilidad para así poder determinar de manera efectiva y precisa las mejores opciones que permita en sus operaciones una mayor rentabilidad global en la empresa.

Puntos claves que resaltar para su mayor entendimiento sobre el sistema de costos, es entender que este mismo presenta diferentes puntos de vista los cuales dan como resultado el alza en las ganancias del ente mostrado, generar nuevas ideas que incurran de manera positiva el momento de la producción del producto principal, tener toda atención de las actividades de la empresa y como actuando.

Para comprender este punto de una manera más sencilla debemos de comprender que según Westreicher (2021) El sistema de costos es un grupo de métodos o actividades claves, técnicos y administrativos, que realizan la empresa para un correcto control de los costos. Esto, en los diversos procesos de la entidad, en concreto cada área o lugar establecido.

Según Matteini et al., (2018) La sistematización de costos es un tipo de faceta que da como resultado una importancia de los sistemas de control según gestión. Los sistemas de control de gestión son elaborados procedimientos que forman lo cual da datos de alta importancia y relevancia que buscan los altos mandos para el fin de proporcionar información con respecto a la dirección y las

limitantes estratégicas del ente, así como toda las actividades e información sobre el logro obtenido de las estrategias que más adelantes brindan en la empresa.

### **3.2. Contabilidad de Costos**

La Contabilidad de costos es una zona de cuentas, que se dedica a la planificación de costos. También se comprende como Contabilidad analítica, así como Contabilidad administrativa y Contabilidad Financiera.

Este es un instrumento que respalda la Contabilidad Financiera, estudia la distribución de costes de la empresa.

Los costos se definen como un valor sacrificado para adquirir productos o servicios al reducir los activos o al momento de las ganancias.

Según Gómez (2023) La contabilidad de costos es un método que se utiliza para recopilar, registrar e informar. Investigación relacionada con los costos, según dicha indagación, es óptima y apropiada para esos planes y control. En otras palabras, la contabilidad de costos proporciona información básica a las empresas frente a la planificación y el control apropiados, tiene un enfoque de los gerentes basados en el cálculo de costos productos y servicios. Por esta razón la contabilidad de costos es útil para que el gerente tome una mejor decisión dentro de la empresa.

### 3.2.1 Costos de producción

Según Orozco (2023) “Los costos de producción son todos los desembolsos de dinero que la compañía debe hacer, para concretar el proceso de fabricación de bienes. Este es un problema muy importante en la contabilidad y especialmente en el registro de costos”.

La contabilidad de producción mayormente son los gastos que incurren en la manufactura de bienes o servicios. Estos costos pueden incluir materia prima, costos mano de obra, y otros gastos en general.

Fórmula.

$$\text{COSTOS DE PRODUCCIÓN} = \text{MPD} + \text{MOD} + \text{GIF}$$

En otros casos el costo de producción es importante en la economía porque ayuda al nivel óptimo de producción de una empresa.

### 3.2.2 Costos de administración

Los gastos de administración consisten en la agrupación de costos que tiene que ver con la eficacia corriente de la compañía, del mismo modo como salarios de empleados que llevan a cabo la utilidad de bienes o servicios.

Sirve en particular como mantener un control interno de la empresa conformado por el área contable, recursos humanos, etc.

En base según Frederick (2021) La contabilidad de gestión es un campo de la contabilidad que, con la ayuda de informes internos, produce información dirigida a sus supervisores y gerentes de la empresa; que implementen medidas de



disposición, organización, dirección e inspección que ayuda con el éxito del interés de la planificación.

La contabilidad administrativa proporciona información valiosa para estructurar los planes y gestiones de una empresa, también puede denominarse contabilidad de gestión, y aunque su aplicación no es obligatoria.

### **3.2.3 Costos de distribución de venta**

Según Higo (2023) “Los costos de mercadeo son costos que forman parte del proceso de venta y están relacionados con el proceso de producción del bien desde ese momento hasta que llega al consumidor; Los costes de distribución más comunes son el transporte o la logística”.

Generalmente quienes envían el producto a la tienda minorista son los mismos. Por lo general, quienes entregan los productos a las tiendas minoristas son los mismos distribuidores hasta que llegan al consumidor final; es decir, el coste de envío son todos los gastos en el proceso y a su vez están incluidos en el proceso final.

### **3.2.4 Costo Directo**

Se denomina coste directo, que es el conjunto de costes en incurrir cualquier empresa, independientemente de su sector. Según Merlín (2013), “Así que parece que están directamente vinculados con la adquisición del producto o servicio en torno al cual gira la actividad de la compañía”. (p.166)

Los costos directos son costos que tiene que afrontar una empresa y que están directamente relacionados junto con el rendimiento o la comercialización de

sus bienes y servicios. Esto significa que el costo directo afecta directamente el proceso de producción al determinar el precio de venta futuro.

### **3.2.5 Costo Indirecto**

El concepto predeterminado sobre los costos indirectos según Salazar, (2017) “son aquellos que no se pueden identificar fácilmente, no se pueden cuantificar con precisión o simplemente son difíciles, requieren mucho tiempo y pueden ser costosos de medir por el valor asociado con la producción de un producto”.

Con respecto a los costos indirectos según Gestion.org (2023), se dice que son en general procesos que afectan la producción general de varios productos, al cual solo asignan un solo producto sin criterios de asignación específicos.

### **3.2.6 Costo Históricos**

La definición técnica de costos pasados incluye los costos incurridos en un transcurso de producción o en la presentación de un servicio. Estos costes se calculan al final de un ejercicio económico o al final de varios ciclos de producción que forman un periodo, donde “período” significa, por ejemplo, un año.

Determinando los conceptos sobre los costos según Euro Innova (2023), se calculan a partir de varios registros de los gastos incurridos por la un ente en la producción de dicho producto, por lo que se debe contar con datos históricos para ello. De estos, tenemos costos fijos, variables, primeros y reales, los cuales pueden

ser utilizados para determinar los costos de todo el proceso a través de una tabla de corporación.

### **3.2.7 Costos Predeterminados**

Según Merlín (2013), los costes predeterminados son aquellos que se calculan antes de los costes reales del negocio. Es decir, los costes estipulados son aquellos en los que la compañía aún no ha incurrido, no obstante, se espera incurrir durante una etapa en el que se informa. (p.166)

Los costes predeterminados son, expectativas. En este sentido, comparan los costos reales y saben que tan cerca está el ciclo de producción de lo planificado. Por lo tanto, es posible tomar decisiones y hacer cambios si es necesario.

### **3.2.8 Costo Variables**

Según Riquelme (2023), los costos variables son costes que varían de acuerdo con las ejecuciones del ente. Es decir, los costos variables son la suma de todos los gastos marginales por unidad producida. Por lo tanto, los costes estables y los costos inestables conforman el costo total.

Los costos variables brindan al ente o negocios un mejor control sobre la contabilidad, en el cual el coste es esencial porque toma forma la base para tomar decisiones financieras adecuadas dentro de la compañía. A nivel empresarial, los costes inestables ganan.

### **3.2.9 Costo Fijos**

Con respecto a las definiciones presentadas Según Nuño (2023) “Los costes estables son los que se mantienen igual, aunque cambie su nivel de producción y actividad de las empresas, son constantes. Estos son costos que no dependen del nivel de bienes y servicios; aunque es posible que sufran fluctuaciones a lo largo del tiempo”.

Costos fijos como alquiler, son gastos fijos que se tiene que pagar de forma permanente en períodos o tiempos determinados.

### **3.2.10 Costo del Producto**

Según Riquelme (2023), “El costo de los productos, como su nombre lo indica, surgen de la fabricación de los principales productos que fabrica la empresa. Los costos del producto surgen en un negocio sólo cuando el producto se compra o fabrica”.

Si no se produce bienes o algo, la empresa no incurre en costos de producción; está directamente relacionado con la producción de producto y bienes.

### **3.2.11 Costo del Periodo**

Según Riquelme (2023), “Los costos del periodo se refiere al paso del tiempo y la empresa incurre en ellos incluso cuando no se producen bienes o productos o no se compra inventario. La empresa aún no ha apagado estos costos. El costo de adquisición del periodo generalmente se registra en las cuentas junto con el inventario”.

### **3.3. Economía y Marketing**

#### **3.3.1 Economía**

La economía se encarga de administrar el dinero y los recursos destinados a satisfacer las necesidades de las personas. En otras palabras, analiza todas las acciones y decisiones que toman las personas para utilizarlas en la producción y el consumo.

Hablando en las circunstancias actuales sobre la economía en el mundo y nuestro país determinamos sobre los conceptos según ceupe.com (2023). La economía es una disciplina muy amplia porque cubre varios sistemas socioeconómicos donde el gobierno se basa en los líderes de esos países, así como los sistemas utilizados por las organizaciones y los actores individuales en el núcleo económico.

Según la editorial Etecé (2023), la economía examina los modos de organizar y repartir los bienes limitados que toda sociedad requiere y produce o adquiere en diversas estrategias para cumplir la mayor demanda de un número limitado de bienes tangibles o intangibles.

Según el Instituto Nacional de Estadística de Colombia (2023) “La economía es la ciencia social que examina a las familias, las empresas y los gobiernos organizan sus recursos disponibles, generalmente limitados, para amortizar diversas necesidades y promover una mayor comodidad”.

### **3.3.1 Marketing**

El marketing se encarga de comunicar algo, agregar valor e inculcar e informar las necesidades de las personas.

Conforme a las definiciones predeterminadas sobre el marketing según Herrera (2023) El marketing nos dice que todos los esfuerzos se realizan con el objetivo de vender. La lealtad del cliente se establece trabajando dentro de una marca (preferiblemente constante) y quedando contento con su consumo.

Según The Chartered Institute of Marketing (2023), el marketing entiende lo que sucede a su alrededor mediante toda la investigación que realiza. Se trata de entender qué desean los clientes, como están cuando nuestros competidores y, en última instancia, publicidad y ventas del producto de la mejor manera posible.

Según la editorial Etecé (2023), el marketing trata de un elaborado desarrollo empresarial que consiste en producir técnicas y estrategias para un positivo incremento en las ventas, realizar estudios de mercado, establecer necesidades, facilitar productos y servicios.

### **3.4. Determinación del Precio**

Este es un proceso riguroso de cálculos interdisciplinarios que trata de encontrar el precio que mejor se corresponde con el precio anunciado para presentar el producto en el mercado considerando "cuál es la forma correcta", es un plan. En el mercado se dan "oferta y demanda como factores externos" y "costos de fabricación, etc. como factores internos". (Qualtrics XM, 2020)

Las decisiones de fijación de precios son muy importantes por varias razones:

- El precio es la única variable del marketing mix que hace que una empresa sea rentable. El resto (publicidad, producto, distribución) se consideran costos.
- Puede cambiar en muy poco tiempo y tiene un gran impacto en la selección de las poblaciones a las que se quiere llegar.

### **3.4.1 Determinación de precio sobre márgenes**

Fijación de precios al costo de manera más consistente al determinar precios de ganga con el estado requerido para los costos y márgenes de producción basados en suposiciones de ventas. Este tipo de actividad permite a las empresas tener márgenes más seguros y facilita los cálculos en caso de grandes volúmenes de productos. (Graset, 2015)

La fórmula requerida para el costo es:

$$\text{Precio} = (\text{CF} / \text{QVTAS} + \text{CV}) * (1 + \text{M})$$

La fórmula establecida para determinar los ingresos es:

$$\text{Precio} = (\text{CF} / \text{QVTAS} + \text{CV}) / (1 - \text{M})$$

### **3.4.2 Determinación de precio por rendimiento objetivo**

Las empresas determinan que se debe lograr un precio que proporcione la tasa de producción de la inversión dada la suma de los fondos de inversión y el costo de capital para producir el producto, o suponiendo que la recuperación está predeterminada.

La fórmula de ganancia es la siguiente (Mejía C, p. 3):

$$\text{Precio} = \text{CVU} + (\text{K} * \text{M} + \text{CF}) / \text{QVTAS}$$

Esta práctica tiene una crítica y es que esta tendrá que ocupar un aproximado de la demanda para el cálculo del precio, y como resultado de una realidad cual es la cantidad demandada que se obtendrá como función del precio.

### **3.4.3 Determinación de precio por precio vigente en el mercado**

En este tipo de definición, la entidad se apoya en sus competidores, cuya única función es obtener y proporcionar un plan de negocios para presentar en el mercado actual o nivel de competencia. En algunas situaciones en las que estos costos predeterminados son difíciles de medir o brindan un resultado competitivo incierto, las comunidades sienten que el precio prevaleciente es una buena solución. (Mejía C., 2017).

Aquí se pueden tener tres opciones

- Un precio alto a las rivalidades. Esta alternativa tiene como objetivo que los compradores estén decididos a pagar más si el producto es mejor que el de nuestros competidores.
- Un precio bajo a nuestros competidores. Se realiza cuando la calidad de nuestros competidores es de un calibre menor, o cuando se desea aumentar su cuota en el mercado para una mayor atracción de los clientes.
- Mismo precio con nuestros competidores. Se elabora cuando el producto tiene similitudes con el de nuestros rivales o este mismo no desea meterse en una supuesta guerra de precios. (Martínez Argudo, 2019)



#### **3.4.4 Determinación de precio por contribución de costos variables o márgenes**

El precio se fija con el costo variable de producción, que se calcula sumando la cantidad de sobreproducción por cada producto producido; por lo tanto, cada producto hace una contribución única a los costos fijos y al ingreso neto. (Mejía C., 2005, p.3)

#### **3.4.5 Determinación de precio basada en las condiciones del mercado**

Son aquellas que son implementadas por factores externos a la organización. Las empresas que introducen nuevos productos tienen dos estrategias: exfoliación y penetración. (Mejía C., 2005, p. 3)

#### **3.4.6 Determinación de precio sobre base psicológica**

La fijación de precios tiene efectos psicológicos y financieros, y existen muchos métodos de fijación de precios emocionalmente atractivos. (Mejía C., 2005, pág. 3)

#### **3.4.7 Determinación de precios negociados**

Este es el caso de productos especiales con un alto valor de procesamiento, generalmente con soluciones personalizadas, donde se puede determinar el interés del comprador, lo cual es importante en términos de rechazo, no en términos de precio, sino en términos de valor agregado y participación en las ganancias. Derivado de la solución. (Mejía C., 2005, p. 4).

#### **3.4.8 Determinación de precios mediante cláusulas escalatorias**

Esta es una de las formas más interesantes y fundamentalmente justas que podemos imaginar, y además de fijar precios, es una forma de cambiar los precios de venta existentes. Este método también calcula el precio de venta actualizado.

- Se determina el porcentaje de sobreprecio para cada producto.
- Se determina la variación de cada entrada (aumento, disminución o igual)
- Se puede encontrar en el nuevo precio de apuesta.
- El factor de renovación se obtiene dividiendo los Costos (actuales) entre los Costos Anteriores (base) y multiplicando por el peso de los costos anteriores (base).
- El monto recibido se multiplica alternativamente por el precio inicial (precio base) (Iglesias, 2018).

En este caso, según Iglesias (2018), se utiliza la siguiente fórmula:

$$PVUACTUAL = PVUBASE * \sum CtoACTUAL / CtoBASE * \%CtoBASE \text{ de cada elemento}$$

## **CAPITULO IV: METODOLOGÍA**

### **4.1. Población**

Según Explorable.com (2023), la población es un conjunto claramente definido de individuos u objetos con características similares. Todas las personas u objetos de un determinado grupo de personas suelen compartir una característica o rasgo.

La investigación tomará como población a las personas de Santa Clara pertenecientes al distrito de Ate Vitarte; consumidores principales de la pizza que brinda la empresa “Pizzeria El Delicioso”.

#### **4.1.1 Marco muestral**

Para determinar el consumo de nuestro producto principal, nos enfocamos en la demanda que tienen todos los clientes referente a las pizzas; por lo tanto, nos enfocaremos en tres variables.

#### **4.1.2 Muestra**

La investigación lleva a cabo procesos para recopilar la información de las personas de Santa Clara - Ate Vitarte; teniendo como muestra a 20 consumidores de la pizzería El Delicioso. Este proceso nos facilitará parámetros estimados probables para tener una distribución y elaboración más efectiva de pizzas.

#### **4.1.2 Tipo de muestreo**

La técnica de muestreo que se utiliza en esta investigación, fundamentalmente se basa en las preferencias y demanda que tienen los clientes referente al producto. Por lo tanto, se determina un conjunto de elecciones individuales, verídicas y objetivas por parte de los consumidores de la pizzería El Delicioso.

### **4.2. Técnicas e Instrumentos**

Las técnicas e instrumentos de investigaciones son actividades con el único objetivo principal es la obtención de información con suma importancia en la cual

se da como resultado la conducta y posturas de cada persona, estas técnicas mayormente se les atribuye a los trabajos de investigación por la parte del mercado, historia de algunos trabajos anteriores, etc.

Según Godoy, F (2022) una mayor magnitud al tener en cuenta que hay técnicas principales para cada estudio especializado es único. Por lo tanto, al momento de una elección con forma que se llevará a cabo va a sujetarse al conflicto específico y resolverse en todos los objetivos establecidos.

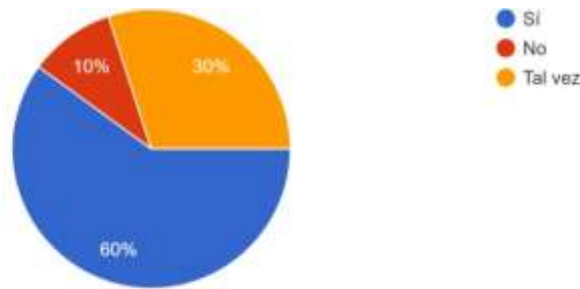
La encuesta es una técnica da como resultado recabar datos principales y se establece en grupos de personas de tal forma se obtiene de manera oral o mediante herramientas virtuales o a mano este será con respuestas con opción múltiple que va dirigido a resultados fijos más las respuestas abiertas es brindar un punto de vista mejor a la respuesta del encuestado.

#### **4.2.1 Análisis Estadístico**

Se muestra que los resultados adquiridos al realizar la encuesta hacia los trabajadores de la empresa “El Delicioso”, hay un porcentaje óptimo de aceptación en la ejecución de un plan de costos para el mejoramiento en el rendimiento de la creación o producción de pizzas.

Una breve discordancia de ideas se logra visualizar en la pregunta final de la encuesta que corresponde si al momento o en los primeros días de trabajar con este plan se mostraran alguna complicación en su ejecución inicial.

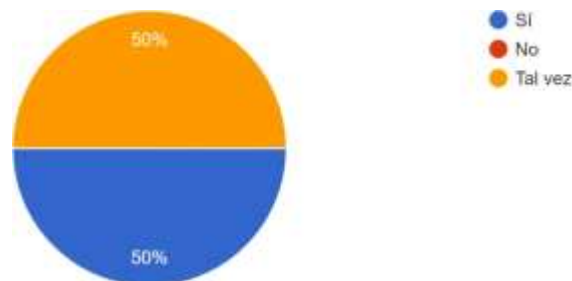
**Figura 1** ¿Usted cree que es importante implementar un sistema de costos en una empresa que recién está iniciando?



Descripción: Según la encuesta realizada, el 60% de los encuestados nos dicen que si es importante implementar un sistema de costos, mientras que el 30% no está seguro y el 10% no lo considera importante.

Fuente: Figura de elaboración propia.

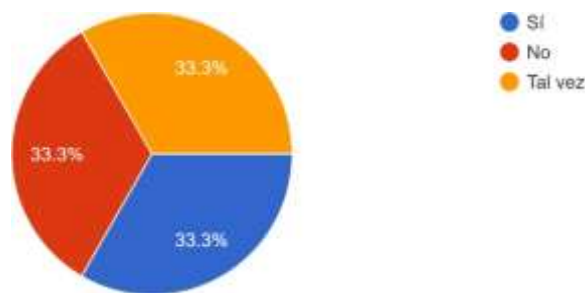
**Figura 2** ¿Piensa usted que la implementación de un sistema de costo trae beneficios a la empresa?



Descripción: Según la encuesta el 50% de los encuestados considera que la implementación de un sistema de costos trae beneficios a la empresa, mientras que la otra mitad no está segura.

Fuente: Figura de elaboración propia.

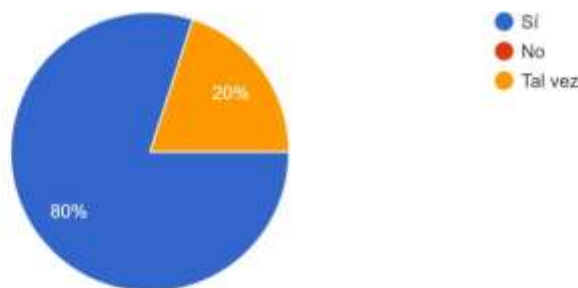
**Figura 3** ¿Tiene conocimiento de cómo utilizar un sistema de costos?



Descripción: Según la encuesta el 33.3% saben utilizar el sistema de costos, de igual manera el 33.3% no lo saben utilizar bien y el otro 33.3% no tienen conocimiento del sistema.

Fuente: Figura de elaboración propia.

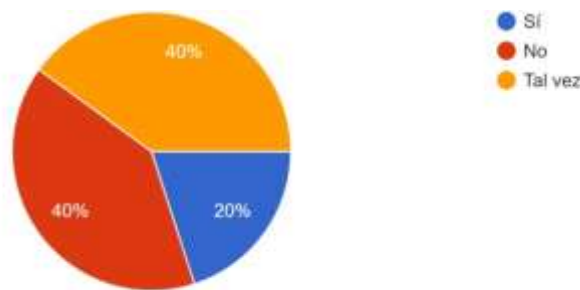
**Figura 4** ¿Cree que al implementar este sistema nos ayudará a mejorar el producto?



Descripción: Según los encuestados el 80% de estos creen que implementar un sistema de costos podría ayudar a mejorar el producto, mientras que el 20% no está seguro de ello.

Fuente: Figura de elaboración propia.

**Figura 5** ¿Usted piensa que al momento de trabajar con el sistema de costos habrá complicación por parte del área administrativa?



Descripción: Según la encuesta solo el 20% piensa que trabajar con un sistema de costos habrá alguna complicación en el área administrativa, mientras que el otro 80% está dividido a la mitad, el 40% que no piensan eso y el otro 40% son los que no están seguros.

Fuente: Figura de elaboración propia.

### **4.3. Controles Patrimoniales.**

Los controles patrimoniales se refieren a los procedimientos y políticas implementados por una organización para salvaguardar sus activos y garantizar la integridad y confiabilidad de su información financiera. Estos controles son

esenciales para prevenir fraudes, errores y malversaciones, y para mantener una gestión financiera adecuada.

- Evaluación de riesgos: Antes de implementar controles patrimoniales, es importante identificar y evaluar los riesgos potenciales para los activos de la organización.
- Separación de funciones: Un control fundamental es la segregación de funciones, que implica dividir las responsabilidades relacionadas con la gestión de activos entre diferentes personas o departamentos.
- Políticas y procedimientos: Las organizaciones deben establecer políticas y procedimientos claros para las actividades relacionadas con los activos patrimoniales.
- Control físico de activos: Es importante implementar controles físicos adecuados para los activos de la organización.
- Control de acceso a sistemas y datos: La seguridad de los sistemas de información de los datos financieros es crítica.
- Monitoreo y revisión: Los controles patrimoniales deben ser monitoreados y revisados regularmente para asegurarse de que sean efectivos y estén actualizados.

Bienes, muebles y cómputo representados con códigos que se muestran en el siguiente cuadro.



**Tabla 1 Activos de la empresa**

<b>CÓDIGO</b>	<b>ACTIVO</b>
C001	Horno
C002	Cocina
C003	Licuadaora
C004	Refrigeradora
C005	Microondas
C006	Congelador
C007	Laptop

Fuente: Tabla de elaboración propia

**Tabla 2 Depreciación de los activos de la empresa**

<b>IME</b>	<b>BASE</b>	<b>VIDA ÚTIL</b>	<b>PORCENTAJE</b>	<b>DEP. ANUAL</b>	<b>DEP. MENSUAL</b>
Horno	1,700	20	10%	85.00	7,08
Cocina Industrial	700	10	10%	70.00	5,83
Licuadaora	250	3	10%	83.33	6,94
Refrigeradora	1,500	10	10%	150.00	12,50
Microondas	600	10	10%	60.00	5,00
Congelador	1,800	7	10%	257,14	21.43
Laptop	2,000	6	25%	360.00	30
<b>TOTAL</b>	<b>8,350</b>			<b>1,065.48</b>	<b>88,79</b>

Fuente: Tabla de elaboración propia

**CAPÍTULO V: SISTEMA DE COSTOS**

**5.1. Implementación del Sistema de Costos**

El análisis realizado en nuestra investigación nos permitió evaluar a la pizzería “El Delicioso” donde calculamos el precio de venta promedio del producto; dicho análisis nos permite aplicar el método de costo de producción, identificando los costos reales para el buen funcionamiento de la pizzería El Delicioso.

Según Bufetecremades (2023) La realización del sistema de costos da como resultado el saber de manera clara y directa cuánto cuesta producir uno o más productos. Debido al cálculo de la producción y costos de producción, el control y conocimiento de estos datos determinará los aspectos fundamentales que inciden en el funcionamiento interno de la empresa o emprendimiento. Además, serán la razón de que las ventas futuras sean rentables.

**5.1.1 Producción de costeo diaria y mensual**

Tabla 3 Cantidad de elaboración

PRODUCCIÓN			
PIZZAS	ELABORACIÓN DIARIA	ELABORACIÓN MENSUAL	ELABORACIÓN ANUAL
Pequeña	3	90	1095

Familiar	8	240	2920
Mediana	5	150	1825
<b>TOTAL</b>			

Nota: La producción diaria y mensual es elaborada por el mismo dueño de la pizzería

Fuente: Tabla de elaboración propia

### 5.1.2 Materia Prima Directa

Según Lifeder (2022), la materia prima Forma parte del producto final, es decir, cuando finaliza el proceso de fabricación, es fácilmente identificable y está físicamente presente entre los componentes del producto terminado.

La elaboración del producto se determina por lo insumos:

**Tabla 4 Clasificación de materia prima**

<b>MATERIA PRIMA INICIAL</b>			
<b>PRODUCTO</b>	<b>PESO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO</b>
Harina	KG	1	S/ 3.40
Levadura	GR	500	S/ 8.00
Sal	KG	1	S/ 2.00
Azucar	KG	1	S/ 3.50
Tomate	KG	1	S/ 2.00
Tomillo	GR	500	S/ 6.00
Ajo	GR	500	S/ 10.00
Albahaca	GR	500	S/ 8.00

Nota: Insumos (materia prima) para la producción de las pizzas

Fuente: Tabla de elaboración propia

**Tabla 5 Costos de materia prima Diario**

Materiales	Cantidad Diaria	Medida de producción diaria	Costo de materia prima - diaria					
			Pizza pequeña		Pizza mediana		Pizza grande	
			Cantidad	Costo	Cantidad	Costo	Cantidad	Costo
Harina	10	KG	2 kg	S/6,8	3 kg	S/10,2	5 kg	S/17
Levadura	1	KG	200 gr	S/0,68	300 gr	S/1,20	500 gr	S/1,70
Sal	1	KG	200 gr	S/0,40	300 gr	S/0,60	500 gr	S/1
Azúcar	1	KG	300 gr	S/1,05	300 gr	S/1,05	400 gr	S/1,4
Tomate	1	KG	250 gr	S/0,50	350 gr	S/0,70	400 gr	S/0,80
Tomillo	1/2	KG	100 gr	S/1,2	150 gr	S/1,8	250 gr	S/3
Ajo	1/2	KG	100 gr	S/2	150 gr	S/3	250 gr	S/5
Albahaca	1/2	KG	100 gr	S/1,6	150 gr	S/2,4	250 gr	S/4
<b>TOTAL</b>				<b>S/ 12.23</b>	<b>S/ 20.95</b>	<b>S/ 33.90</b>		

Nota: El cuadro representa el uso diario de los insumos o ingredientes para la producción de las pizzas, teniendo en cuenta que se está utilizando los datos de la tabla N°4.

Fuente: Tabla de elaboración propia

**Tabla 6 Costo de materia prima-mensual**

Materia prima	Cantidad mensual	Medida de producción mensual	Costo de materia prima - Mensual					
			Pizza pequeña		Pizza mediana		Pizza grande	
			Cantidad	Costo	Cantidad	Costo	Cantidad	Costo
Harina	300	KG	60 KG	S/ 204	90 KG	S/ 306	150 KG	S/ 510
Levadura	10	KG	6 KG	S/ 96.00	9 KG	S/ 144	15 KG	S/ 240
Sal	30	KG	6 KG	S/ 12	9 KG	S/ 18	15 KG	S/ 30
Azúcar	10	KG	6 KG	21	9 KG	S/ 31.50	15 KG	S/ 52.50
Tomate	30	KG	7.5 KG	S/ 15	10.5 KG	S/ 21	12 KG	S/ 36
Tomillo	15	KG	3 KG	S/ 36	4.5 KG	S/ 54	7.5 KG	S/ 90
Ajo	15	KG	3 KG	S/ 60	4.5 KG	S/ 90	7.5 KG	S/ 150

Albahaca	15	KG	3 KG	S/ 48	4.5 KG	S/ 72	7.5 KG	S/ 120
<b>TOTAL</b>				<b>S/ 492</b>		<b>S/ 737</b>		<b>S/ 1,229</b>

Nota: El cuadro representa el uso mensual de los insumos o ingredientes para la producción de las pizzas, teniendo en cuenta que se está utilizando los datos de la tabla N°5.

Fuente: Tabla de elaboración propia

**Tabla 7 Costo de materia prima - Anual**

Costo De La Materia Prima - Anual								
Materiales	Cantida d anual	Medida de produc ción anual	Pizza pequeña		Pizza mediana		Pizza grande	
			Cantida d	Costo	Cantida d	Costo	Cantidad	Costo
Harina	3600	KG	720 kg	2448	1080 kg	3672	1800 kg	6120
Levadura	360	KG	72 KG	1152	108 KG	1728	180KG	2880
Sal	360	KG	72 KG	144	108 KG	216	180KG	360
Azúcar	360	KG	72 KG	252	108 KG	378	180KG	630
Tomate	360	KG	90 KG	180	126 KG	252	216 KG	432
Tomillo	180	KG	36 KG	432	54 KG	648	90 KG	1080
Ajo	180	KG	36KG	720	54 KG	1080	90 KG	1800
Albahaca	180	KG	36 KG	576	54 KG	864	90 KG	1440
				<b>S/</b>	<b>S/</b>			
<b>TOTAL</b>				<b>5,904.00</b>	<b>8,838.00</b>	<b>S/ 14,742.00</b>		

Descripción: El cuadro representa el uso mensual de los insumos o ingredientes para la producción de las pizzas, teniendo en cuenta que se está utilizando los datos de la tabla N°4.

Fuente: Tabla de elaboración propia

**5.1.3 Mano de obra Directa**

La mano de obra que emplea la pizzería “El Delicioso” está distribuida por 4 empleados de la entidad y se mostrará en el cuadro siguiente cómo está conformada su administración.

**Tabla 8 Determinación de la mano de obra directa-Planilla**

Sueldos Y Salarios Del Mes:	13%		Essalud 9%/Men	Essalud 9%/Anua	Total/Mensual	13%		Essalud 9%/Anua	Total/Anual	
	Básico/Mensual	Onp/Mensual				Básico/Anual	Onp/Anual			
40% Planilla de Producción:										
<b>MOD</b>	2,070	269.10	1,800.9	147.60	2,217.60	24,840	3,229.20	21,610.80	1,771.20	26,611.20
60% Planilla de Adm y Vtas.:										
<b>GASTOS</b>	3,175	412.75	2,762.25	221.40	3,396.40	38,100	4,953	33,147.00	2,656.80	40,756.80
	<b>5,245.0</b>					<b>62,940.</b>				
<b>TOTALES</b>	<b>0</b>	<b>681.85</b>	<b>4,563.15</b>	<b>369.00</b>	<b>5,614.00</b>	<b>00</b>	<b>8,182.20</b>	<b>54,757.80</b>	<b>4,428.00</b>	<b>67,368.00</b>

Nota: Esta tabla representa los sueldos mensual y anual de los trabajadores.

Fuente: Tabla de elaboración propia

**Tabla 9 Provisión de vacaciones**

PROVISIÓN VACACIONES DEL MES-AÑO	VACACIONES ANUALES	13% ONP	NETO	VACACIONES		NETO
				S MENSUALES	13% ONP/MENS.	
40% Planilla de Producción:						
MOD	1,035.00	134.55	900.45	86.25	11.21	75.04
60% Planilla de Adm y Vtas.:						
<b>GASTOS</b>	<b>1,587.50</b>	<b>206.38</b>	<b>1,381.13</b>	<b>132.29</b>	<b>17.20</b>	<b>115.09</b>
<b>TOTALES</b>	<b>2,622.50</b>	<b>340.93</b>	<b>2,281.58</b>	<b>218.54</b>	<b>28.41</b>	<b>190.13</b>

Nota: Esta tabla representa las vacaciones mensuales y anuales de los empleados.

Fuente: Tabla de elaboración propia.

**Tabla 10 Gratificaciones**

GRATIFICACIONES	BÁSICO	BONIF. 9%	GRATIFICACIÓN
40% Planilla de Producción: MOD	2,070.00	186.30	2,256.30
60% Planilla de Adm y Vtas.: GASTOS	3,175.00	285.75	3,460.75
<b>TOTALES</b>	<b>5,245.00</b>	<b>472.05</b>	<b>5,717.05</b>

Nota: Esta tabla representa la gratificación Anual de los empleados.

Fuente: Tabla de elaboración propia

**Tabla 11 Compensación por tiempo de servicio**

CTS	ANUAL		12 Meses	1 Mes
	BÁSICO	1/6 GRAT	CTS ANUAL	CTS MES
40% Planilla de Producción: MOD	2,070.00	172.50	2,242.50	186.88
60% Planilla de Adm y Vtas.: GASTOS	3,175.00	529.17	3,704.17	308.68
<b>TOTALES</b>	<b>5,000.00</b>	<b>833.33</b>	<b>5,833.33</b>	<b>486.11</b>

Nota: Esta tabla representa la compensación de tiempo por servicio mensual y anual de los empleados.

Fuente: Tabla de elaboración propia

#### 5.1.4 Costos indirectos de fabricación

Los costos indirectos de fabricación son gastos que no involucran el uso instantáneo de los insumos en la fabricación del producto final ya que estos son en su mayoría empleados en actividades secundarias.

**Tabla 12. Determinación de los costos indirectos de fabricación.**

	FIJO	VARIABLE	TOTAL
<b>CIF</b>			
Servicios básicos (agua y luz)	S/ 120.00		S/ 120.00
Gas		S/ 70.00	S/ 70.00
Mantenimiento	S/ 180.00		S/ 180.00
Depreciación	S/ 88.79		S/ 88.79
Útiles de limpieza		S/ 40.00	S/ 40.00
Cubiertos descartables, servilletas, etc.		S/ 150.00	S/ 150.00
Cajas		S/ 54.00	S/ 54.00
Alquiler	S/ 400.00		S/ 400.00
Otros implementos para pizza		S/ 300.00	S/ 300.00
Personal de limpieza	S/ 1,025.00		S/ 1,025.00
<b>TOTAL</b>			<b>S/ 2,427.79</b>

Descripción: En el cuadro se muestra como está determinado todo los CIF que brinda la empresa.

Fuente: Tabla de elaboración propia

**Tabla 13 Servicio suministro de consumo**

SERVICIOS	PRECIO	VALOR	IGV	PROD.	
				40%	ADM Y VTAS. 60%
Luz Y Agua	1,440.00	1,220.34	219.66	488.14	732.20
Mantenimiento	1,200.00	1,016.95	183.05	406.78	610.17
Alquiler	4,800.00	4,067.80	732.20	1,627.12	2,440.68
Utiles De					
Oficina	360.00	305.08	54.92	122.03	183.05
Gas	840.00	711.86	128.14	284.75	427.12
<b>Total</b>	<b>8,640.00</b>	<b>7,322.03</b>	<b>1,317.97</b>	<b>2,928.81</b>	<b>4,393.22</b>



Nota: Tabla representa los gastos de la empresa “El Delicioso”.

Fuente: Tabla de elaboración propia.

**Tabla 14 Depreciación de maquinaria y equipo**

DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPO:	.%	DEP.AÑO	ADM Y VTAS.	
			PROD. 40%	60%
8,350.00	10%/25%	1,065.48	426.19	639.29
	<b>MENSUAL</b>	<b>88.79</b>	<b>35.52</b>	<b>53.27</b>

Nota: Tabla representa la depreciación de maquinaria y equipo donde el 40% va a gastos administrativos y el 60% gastos de ventas.

Fuente: Tabla de elaboración propia.

### 5.1.5 Determinación del Kardex

En el cuadro siguiente se presenta la información relevante para la elaboración y buen uso del Kardex de la pizzería El Delicioso.

**Tabla 15 Compra de Materia prima**

FECHA	PROVEEDOR	RUC	FACT. Nº	VALOR C/U
15/08/2022	ESTRELLA SAC	20954031323	001-0548	5,24'
21/09/2022	ALICIA SAC	20365976055	001-0927	2.22
20/11/2022	JOSE SAC	20851405121	001-0369	2.21
	DETALLE	VALOR	IGV	PRECIO
15/08/2022	ESTRELLA SAC	14808.24	2,665.48	17,473.72
21/09/2022	ALICIA SAC	8832.24	1,589.80	10,422.04
20/11/2022	JOSE SAC	5908.14	1,063.47	6,971.61

**TOTALES 29,548.62 5,318.75 34,867.37**

Nota: Tabla de las compras de Materia Prima en cada proveedor.

Fuente: Tabla de elaboración propia.

**Tabla 16 Consumo de materia prima**

DEPARTAMENTO	FECHA	Nº ORDEN	CANTIDAD
Centro de producción	24/08/2022	001-0020	2826
Centro de producción	14/10/2022	001-0021	1692
Centro de producción	21/11/2022	001-0022	1134

Nota: Se muestra el consumo de Materia Prima según su producción.

Fuente: Tabla de elaboración propia.

**Tabla 17 Kardex de compra de materia prima**

COMPRA MATERIA PRIMA				ENTRADAS			SALIDAS			SALDO FINAL			
FECHA	Tipo (Tabla 10)	SERIE	NÚMERO	Tipo de Operación (Tabla 12)	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
8/15/2022	01	001	0548	salida-producción	2,826	5.24	14,808.24				2,826	5.24	14,808.24
8/24/2022	02	002	0549	salida-producción				1,200	5.24	6,288.00	1,626	5.24	8,520.24
8/24/2022	03	003	0550	salida-producción				40	5.24	209.60	1,586	5.24	8,310.64
8/26/2022	04	004	0551	salida-producción				30	5.24	157.20	1,556	5.24	8,153.44
9/21/2022	05	005	0552	salida-producción	1,692	5.22	8,832.24				3,248	5.23	16,985.68
10/14/2022	06	006	0553	salida-producción				340	5.23	1,778.06	2,908	5.22	15,207.62
11/18/2022	07	007	0554	salida-producción				400	5.23	2,091.83	2,508	5.23	13,115.79
11/19/2022	08	008	0555	salida-producción				40	5.23	209.18	2,468	5.23	12,906.61
11/20/2022	09	009	0556	salida-producción	1,134	5.21	5,908.14				3,602	5.28	19,023.93
11/21/2022	10	010	0557	salida-producción				700	5.28	3,697.04	2,902	5.28	15,326.89
11/22/2022	11	011	0558	salida-producción				300	5.28	1,584.45	2,602	5.28	13,742.44
11/23/2022	12	012	0559	salida-producción				2,600	5.28	13,731.88	2	5.28	10.56

TOTALES MOVIMIENTOS	5,652	14,740	5,650	29,747.2	10.56
				4	

Nota: Esta tabla muestra el Kardex de promedio ponderado.

Fuente: Tabla de elaboración propia.

## 5.2. Hoja de Costos

La hoja de costos es una actividad que involucra en utilizar un resumen de los costos aplicables para obtener resultados en las ventas y gastos administrativos lo cuales se basan en el porcentaje de todos los gastos en la producción que indica la hoja para determinar el costo total.

**Tabla 18 Estado de costos para la producción de pizzas**

ESTADO DE COSTO DE PRODUCCIÓN			
	Fijo	Variable	Total
<b>MPD</b>			<b>0</b>
Harina		1020	
Levadura		480	
Sal		60	
Azúcar		105	
Tomate		72	
Tomillo		180	
Ajo		300	
Albahaca		240	
<b>MOD</b>	<b>1025</b>	<b>2457</b>	<b>3482</b>
Cocinero	1025		1025
<b>CIF</b>	<b>1813.79</b>	<b>614</b>	<b>2427.79</b>
Servicios básicos (agua y luz)	120		120
Gas		70	70
Mantenimiento	180		180
Depreciación	88.79		88.79
Útiles de limpieza		40	40
Cubiertos descartables, servilletas. Etc.		150	150
Cajas		54	54
Alquiler	400		400
Otros implementos para pizza		300	300
Personal de limpieza	1025		1025
<b>GA</b>	<b>2100</b>	<b>30</b>	<b>2130</b>

Útiles de oficina		30	30
Administrador	2100		2100
<b>GV</b>	<b>1255</b>	<b>0</b>	<b>1255</b>
Internet	80		80
Publicidad	150		150
Repartidor	1025		1025
<b>TOTALES</b>	<b>6193.79</b>	<b>3101</b>	<b>9294.79</b>

Nota: Esta tabla muestra el costo de producción de MPD, MOD Y CIF.

Fuente: Tabla de elaboración propia.

### 5.3. Comparación de los costos por plato al aplicar el sistema

En esta tabla mostraremos un sistema de costos implementado en la empresa que se está trabajando, llevando a cabo la comparación con los costos según la empresa, con el objetivo de señalar un costo real del negocio "El delicioso".

#### 5.3.1. Sin sistema de Costo.

La información que se presenta a continuación se consiguió de la entrevista estructurada de la empresa "El delicioso".

DATOS:

- La empresa no maneja un sistema de costos.
- Hay que considerar que los precios deben tener una relación con el plato presentado.

#### 5.3.2. Con sistema de costos

La información que se mostrará a continuación se obtuvo del trabajo de investigación.

DATOS:

- Estandarización de receta.
- Cálculo de la materia prima.
- Mano de Obra
- Costos indirectos de fabricación.
- Costos de producción

**Tabla 19 Comparación según el sistema de costo y la empresa**

COSTO AL APLICAR EL SISTEMA				COSTO SEGÚN LA EMPRESA				
Pizza	Costo de producción	Margen de ganancia 25%	Valor de venta	Costo de producción	Margen de ganancia	Valor de venta	Reducción de costo	Margen de porcentaje
Pequeña	S/16.17	4.04	S/20.18	S/13	S/3.25	S/16.25	S/3.25	20%
Mediana	S/24.20	6.05	S/30.25	S/19.20	S/4.8	S/24	S/5.20	22%
Grande	S/40.38	10.95	S/51.33	S/35.80	S/8.95	S/44.75	S/8.95	20%

Nota: Esta tabla muestra la comparación del costo, aplicando el sistema y sin aplicar un sistema en la empresa “El delicioso”.

Fuente: Tabla de elaboración propia.

#### 5.4. Determinación del Precio

Los costos unitarios de los precios de las pizzas son los siguientes:

- Pizza Pequeña— S/16.17
- Pizza Mediana— S/24.20
- Pizza Grande— S/40.38

**Tabla 20 Costos unitarios de la elaboración diaria de Pizzas “El Delicioso”.**

VARIANTES	PIZZA PEQUEÑA	PIZZA MEDIANA	PIZZA GRANDE
Costo unitario de Producción diario	S/16.17	S/24.20	S/40.38

Nota: Esta tabla representa los costos unitarios de elaboración de cada pizza.

Fuente: Tabla de elaboración propia.

**Tabla 21 Comparación de precios**

PRODUCTO	PRECIOS AL APLICAR EL SISTEMA			PRECIO SEGÚN LA EMPRESA		
	Valor de venta	IGV	Precio de venta	Valor de venta	IGV	Precio de venta
Pizza Pequeña	S/16.17	2.91	S/19.08	S/16.25	2.92	S/19.17
Pizza Mediana	S/24.20	4.36	S/28.56	S/24	4.32	S/28.32
Pizza Grande	S/40.80	92.394	S/60.56	S/44.75	8.05	S/52.8

Nota: Esta tabla representa la comparación del precio de venta de cada pizza.

Fuente: Tabla de elaboración propia.

## 5.5. Estado de Resultados

Para la realización del estado de resultado en la pizzería “El Delicioso” debemos de realizar el costo de venta.

El estado de resultado se entiende como un reporte que brinda información demostrando la economía y financiamiento del ente, no obstante, da una visión amplia de todo ingreso obtenido del ente, así como todos los gastos que debemos considerar para las actividades del ente.

COSTO DE VENTA	
Costo inicial productos terminados	8,520.24
Inventario final de productos terminados	10.56
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>14,729.82</b>
	<b>23,239.49</b>

Nota: Esta tabla representa el costo de venta y costo de producción.

Fuente: Tabla de elaboración propia.

**Tabla 22 Presentación de estado de resultado el Delicioso.**

ESTADO DE RESULTADO	
Venta	471,580.00
Costo de venta	23,239.49
<b>UTILIDAD BRUTA</b>	<b>448,340.51</b>
Gastos	
Administrativos	2130
Gastos de ventas	1255
<b>UTILIDAD OPERATIVA</b>	<b>444,955.51</b>
Ingresos	
Financieros	0
Gastos	
Financieros	0
<b>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS</b>	<b>444,955.51</b>

---

Impuesto a la Renta	131,261.87
<b>UTILIDAD NETA</b>	<b>313,693.63</b>
Reserva Legal	15,684.68
<b>UTILIDAD DISPONIBLE</b>	<b>298,008.95</b>

---



**5.6. Asientos Contables**
**Tabla 23 Asientos Contables**

LIBRO DIARIO EL DELICIOSO			
COD	DENOMINACIÓN	DEBE	HABER
10	Efectivo Y Equivalentes De Efectivo		
104	Cuentas Corrientes En Instituciones Financieras	15,000.00	
50	Capital		
501	Capital Social		15,000.00
	<b>Por El Inicio De Actividades</b>	<b>15,000.00</b>	<b>15,000.00</b>
60	Compras		
602	Materias Primas	29,548.62	
40	Tributos Y Aportes Al Sistema De Pensiones Y De Salud Por Pagar		
4011	Impuesto General A Las Ventas	5,318.75	
42	Cuentas Por Pagar Comerciales – Terceros		
421	Facturas, Boletas Y Otros Comprobantes Por Pagar		34,867.37
	<b>Compra De Materia Prima</b>	<b>34,867.37</b>	<b>34,867.37</b>
24	Materias Primas		
241	Materias Primas Para Productos Manufacturados	29,548.62	
61	Variación De Existencias		
612	Materias Primas		29,548.62
	<b>Por El Destino De La Compra De Mpd</b>	<b>29,548.62</b>	<b>29,548.62</b>
61	Variación De Existencias		
612	Materias Primas	29,548.62	
24	Materias Primas		

241	Materias Primas Para Productos Manufacturados		29,548.62
<b>Por El Consumo De Materia Prima "A"</b>		<b>29,548.62</b>	<b>29,548.62</b>
92	Costos De Producción.		
921	Materias Primas	29,548.62	
79	Cargas Imputables A Cuentas De Costos Y Gastos		
791	Cargas Imputables A Cuentas De Costos Y Gastos		29,548.62
<b>Por La Asignación A Costos De La Mpd "A"</b>		<b>29,548.62</b>	<b>29,548.62</b>
421	Facturas, Boletas Y Otros Comprobantes Por Pagar	34,867.37	
10	Efectivo Y Equivalentes De Efectivo		34,867.37
<b>Por La Cancelación De Compra</b>		<b>34,867.37</b>	<b>34,867.37</b>
62	Gastos De Personal, Directores Y Gerentes		
621	Remuneraciones	63,280.93	
6214	Gratificaciones	5,717.05	
6215	Vacaciones	2,622.50	
6216	Cts	5,833.00	
627	Seguridad Y Previsión Social Y Otras Contribuciones	4,428.00	
40	Tributos Y Aportes Al Sistema De Pensiones Y De Salud Por Pagar		
4031	Essalud		4,428.00
4032	Onp		8,523.13
4034	Gratificaciones		5,717.05
4035	Vacaciones		2,622.50
4036	Cts		5,833.00

	Remuneraciones Y Participaciones Por Pagar		54,757.80
411	Remuneraciones Por Pagar		
<b>A) Por La Planilla De Sueldos Y Salarios Del Mes</b>		<b>81,881.48</b>	<b>81,881.48</b>
92	Costos De Producción.		
922	Mano De Obra Directa	32,752.59	
94	Gastos administrativos.		
941	Gastos administrativos.	24,564.44	
95	Gastos De Ventas.		
951	Gastos De Ventas.	24,564.44	
79	Cargas Imputables A Cuentas De Costos Y Gastos		
791	Cargas Imputables A Cuentas De Costos Y Gastos		81,881.48
<b>B) Por El Destino Plla. A Costos Y Gastos.</b>		<b>81,881.48</b>	<b>81,881.48</b>
41	Remuneraciones Y Participaciones Por Pagar		
411	Remuneraciones Por Pagar	81,881.48	
10	Efectivo Y Equivalentes De Efectivo		
104	Cuentas Corrientes En Instituciones Financieras		81,881.48
1041	Cuentas Corrientes Operativas		
<b>E) Por El Destino A Costos Y Gastos - Provisión Bs.</b>		<b>81,881.48</b>	<b>81,881.48</b>
634			
63	Gastos De Servicios Prestados Por Terceros		
634	Agua	610.17	
6361	Energía Eléctrica	610.17	
63	Mantenimiento	1,016.95	
6363	Gas	711.86	
635	Alquileres	4,067.80	

65	Otros Gastos De Gestión		
656	Suministros	305.08	
659	Otros Gastos De Gestión		
4011	Igv	1,317.97	
46	Cuentas Por Pagar Diversas – Terceros		
469	Otras Cuentas Por Pagar Diversas		8,640.00
<b>A) Por Los Costos Y Gastos De Servicios</b>		<b>8,640.00</b>	<b>8,640.00</b>
92	Costos De Producción.		
923	Costos Indirectos De Fabricación	2,928.81	
94	Gastos <u>Administrativos.</u>		
941	Gastos <u>Administrativos.</u>	2,196.61	
95	Gastos De Ventas.		
951	Gastos De Ventas.	2,196.61	
79	Cargas Imputables A Cuentas De Costos Y Gastos		
791	Cargas Imputables A Cuentas De Costos Y Gastos		7,322.03
<b>B) Por El Destino A Costos Y Gastos De Servicio</b>		<b>7,322.03</b>	<b>7,322.03</b>
46	Cuentas Por Pagar Diversas – Terceros		
469	Otras Cuentas Por Pagar Diversas	8,640.00	
10	Efectivo Y Equivalentes De Efectivo		
104	Cuentas Corrientes En Instituciones Financieras		8,640.00
<b>C) Por El Pago De Servicios</b>		<b>8,640.00</b>	<b>8,640.00</b>
68	Valuación Y Deterioro De Activos Y Provisiones		
681	Depreciación		
6814	Depreciación De Inmuebles, Maquinaria Y Equipo – Costo	1,065.48	

39	Depreciación, Amortización Y Agotamiento Acumulados		
3913	Inmuebles, Maquinaria Y Equipo - Costo		1,065.48
<b>A) Por La Depreciación Del Anual</b>		<b>1,065.48</b>	<b>1,065.48</b>
92	Costos De Producción.		
923	Costos Indirectos De Fabricación	426.19	
94	Gastos <u>Administrativos.</u>		
941	Gastos <u>Administrativos.</u>	319.64	
95	Gastos De Ventas.		
951	Gastos De Ventas.	319.64	
79	Cargas Imputables A Cuentas De Costos Y Gastos		
791	Cargas Imputables A Cuentas De Costos Y Gastos		1,065.48
<b>B) Por El Destino De La Depreciación Del Mes</b>		<b>1,065.48</b>	<b>1,065.48</b>
21	Productos Terminados		
211	Productos Manufacturados	<b>14,729.82</b>	
71	Variación De La Producción Almacenada		
711	Variación De Productos Terminados		14,729.82
<b>A) Por El Ingreso De Productos Al Almacen</b>		<b>14,729.82</b>	<b>14,729.82</b>
12	Cuentas Por Cobrar Comerciales – Terceros		
121	Facturas, Boletas Y Otros Comprobantes Por Cobrar	1,403,530.61	
40	Tributos Y Aportes Al Sistema De Pensiones Y De Salud Por Pagar		
4011	Impuesto General A Las Ventas		214,097.89
70	Ventas		
7021	Productos Manufacturados		1,189,432.72
<b>A) Por La Venta De Productos De La Ot</b>		<b>1,403,530.61</b>	<b>1,403,530.61</b>

69	Costo De Ventas		
692	Productos Terminados	1,189,432.72	
21	Productos Terminados		
211	Productos Manufacturados		1,189,432.72
<b>A) Por El Costo De Venta De Productos</b>		<b>1,189,432.72</b>	<b>1,189,432.72</b>
<b>104</b>		<b>1,403,530.61</b>	
12	Facturas, Boletas Y Otros Comprobantes Por Cobrar		1,403,530.61
<b>Por El Cobro A Clientes</b>		<b>1,403,530.61</b>	<b>1,403,530.61</b>
<b>4011</b>	Impuesto General A Las Ventas	<b>207,461.17</b>	
<b>104</b>	Cuentas Corrientes En Instituciones Financieras		<b>207,461.17</b>
	<b>Totales</b>	<b>4,456,981.79</b>	<b>4,456,981.79</b>

NOTA: Las cuentas se utilizaron de acuerdo con el Plan Contable General empresarial según, Consejo Normativo de Contabilidad.

Fuente: Tabla de elaboración propia.

## **CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **CONCLUSIONES**

- El sistema de costos maneja un papel importante durante el proceso de la empresa “El delicioso”, de la misma forma en la toma de buenas decisiones.
- El sistema de costos nos da a conocer una buena información de la empresa el “El delicioso”, su implementación nos ayudará a saber los costos de producción totales y unitarios, de esta forma nos sirve para determinar los precios.
- En conclusión, este Sistema de costos como lo conocemos nos ayuda a emplear y una distribución uniforme sobre el costo y gasto de todos los activos entre ellos la materia prima, obra de mano directa, CIF, etc.
- Al realizar el sistema de costos en la pizzería “El Delicioso” se observa que algunos gastos que empleo la empresa en sus costos de producción dan como resultado una disminución de costos por parte de los insumos orgánicos (materia prima), conlleva a un aumento en las ganancias del ente por mayor producción y ahorro de la materia prima.

### **RECOMENDACIONES**

- Al finalizar el trabajo de investigación la pizzería “El Delicioso” debe de emplear el sistema costos para aumentar sus resultados económicos como el mejoramiento de sus servicios con el cliente entre estos el producto, servicio de delivery, atención al cliente.

- Como resultado al momento de realizar el sistema de costos en el ente, se recomienda un control interno por cada 2 meses para saber cómo se está trabajando todos los recursos económicos y revisando la actividad de sus ventas.
- La pizzería “El Delicioso” como está empleando un sistema de costos en Excel se le recomienda a la misma el de adquirir un software para entender y mejorar la parte contable del ente, algunos de los softwares seleccionados podrían ser CONCAR, SISCONT, ETC.



## CAPÍTULO VII: REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Torres, D. (2022, enero 18). Cuál es el plan estratégico de una empresa, cómo crearlo y ejemplos. Hubspot.es. <https://blog.hubspot.es/sales/que-es-plan-estrategico-empresa>
- Risco, A. A. (s/f). Antecedentes de Investigación. Edu.pe. Recuperado el 13 de mayo de 2023, de <https://repositorio.ulima.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12724/10819/Nota%20Acad%C3%A9mica%203%20%2818.04.2021%29%20-%20Antecedentes%20de%20Investigaci%C3%B3n.pdf?sequence=1&isAllowed=yhttps://intercostos.org/documentos/congreso-08/156.pdf>
- *Sistema de costos: ¿Qué es y cómo funciona?* - Higo.io: Maximiza el flujo de efectivo de tu empresa. (2022, 24 de junio). Higo.io: Maximiza el flujo de efectivo de tu empresa. <https://higo.io/glosario-contable/s/sistema-de-costos-que-es-y-como-funciona/>
- Westreicher, G. (2021, julio 16). Sistema de costos. Economipedia. <https://economipedia.com/definiciones/sistema-de-costos.html>
- Arroyo, F., Universidad de Sucre, Colombia, Santamaria, A. E., Mendoza, A., Universidad de Sucre, Colombia, Universidad de Sucre, Colombia. (2020). Sistema de costos basado en actividades – el caso del Hotel Panorama del municipio de Sincelejo, Colombia. *Espacios*, 41(47), 367–381. <https://doi.org/10.48082/espacios-a20v41n47p26>

- ARIAS, P, VALLEJO, Mónica del P, IBARRA, María del C. (2020). Los costos de producción industrial en el Ecuador. Espacios, 41(7),  
<https://www.revistaespacios.com/a20v41n07/a20v41n07p08.pdf>
- Muela, V., & Toapanta, S. (2022). "Sistema de costos por ordenes de producción y su impacto en la rentabilidad de la empresa "BUONO GUSTO PIZZERÍA" DEL CANTÓN LA MANÁ, periodo 2021" Recuperado de  
<http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/8962/1/UTC-PIM-000509.pdf>
- ¿Qué es el marketing y para qué sirve? (s/f). Alohacreativos.com. Recuperado el 11 de mayo de 2023, de <https://www.alohacreativos.com/blog/que-es-el-marketing-y-para-que-sirve>
- "Economía". Autor: Equipo editorial, Etecé. De: Argentina. Para: Concepto. De. Disponible en: <https://concepto.de/economia/> Última edición: 3 de febrero de 2023. Consultado: 16 de mayo de 2023
- Qué es economía. (s/f). Default. Recuperado el 16 de mayo de 2023, <https://www.ine.gob.cl/ine-ciudadano/definiciones-estadisticas/economia/que-es-economia>
- Get into Marketing - start your marketing career with CIM. (s/f). Cim.co.uk. Recuperado el 17 de mayo de 2023, de <https://www.cim.co.uk/qualifications/get-into-marketing/>
- de Azkue, I. (s/f). Marketing. Concepto. Recuperado el 17 de mayo de 2023, de <https://concepto.de/marketing/>
- Licenciatura, C., Contabilidad, E. N., Auditoría, Y., Muela, V., Nurys, J. T.,

DE COTOPAXI EXTENSIÓN LA MANÁ. Edu.ec. Recuperado el 3 de junio de 2023, de <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/8962/1/UTC-PIM-000509.pdf>

- De comercialización, D. de un S. P. C. C. y. G. en U. P. y. P. C. N. E. (s/f).  
Universidad de Cuenca. Edu.ec. Recuperado el 13 de mayo de 2023, de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/41330/1/Trabajo-de-Titulaci%c3%b3n.pdf>
- know-base(2021,20 de octubre) “Costo del producto frente al costo del período, [Costo del producto frente al costo del período - Las 6 mejores diferencias \(infografías\) \(know-base.net\)](#)
- Orozco, C. (2020, octubre 6). Costos de producción. Guía del empresario. <https://guiadelempresario.com/contabilidad/costos-de-produccion/>
- Frederick, D. (2021, junio 16). ¿Qué es la contabilidad administrativa? - Funciones. Enciclopedia Económica. <https://enciclopediaeconomica.com/contabilidad-administrativa/>
- Costos de distribución: ¿De qué se trata y cómo se calculan? (2022, mayo 10). Higo.io: Maximiza el flujo de efectivo de tu empresa. <https://higo.io/glosario-contable/c/costos-de-distribucion-de-que-se-trata-y-como-se-calculan/>
- Costos de distribución: ¿De qué se trata y cómo se calculan? (2022, mayo 10). Higo.io: Maximiza el flujo de efectivo de tu empresa. <https://higo.io/glosario-contable/c/costos-de-distribucion-de-que-se-trata-y-como-se-calculan/>
- Costo directo. (s/f). Egafutura.com. Recuperado el 3 de junio de 2023, de <http://www.egafutura.com/glosario/costo-directo>

- López, B. S. (2017, agosto 23). Costos directos e indirectos. Abcfinanzas.com.  
<https://abcfinanze.com/administracion-financiera/costos-directos-indirectos/>
- Díaz, C. (2017, noviembre 15). Costos directos e indirectos: sus diferencias y cómo clasificarlos. Euro innova Business School. (2021, diciembre 13). ¿Cuáles son los costos históricos? Euro innova Business School.  
<https://www.euroinnova.edu.es/blog/que-son-los-costos-historicos>
- Llamas, J. (2020, octubre 3). Costos predeterminados. Economipedia.  
<https://economipedia.com/definiciones/costos-predeterminados.html>
- Riquelme, M. (2017, agosto 16). Costos Variables (definición, importancia y fórmula). Web y Empresas. <https://www.webyempresas.com/costos-variables/>
- Nuño, P. (2023, marzo 23). COSTES FIJOS: Definición + Ejemplos. Emprendepyme. <https://emprendepyme.net/costes-fijos.html>
- know-base(2021,20 de octubre) “Costo del producto frente al costo del período, [Costo del producto frente al costo del período - Las 6 mejores diferencias \(infografías\) \(know-base.net\)](#)
- know-base(2021,20 de octubre) “Costo del producto frente al costo del período, [Costo del producto frente al costo del período - Las 6 mejores diferencias \(infografías\) \(know-base.net\)](#)
- know-base(2021,20 de octubre) “Costo del producto frente al costo del período, [Costo del producto frente al costo del período - Las 6 mejores diferencias \(infografías\) \(know-base.net\)](#)

- know - base(2021,20 de octubre) “Costo del producto frente al costo del período, [Costo del producto frente al costo del período - Las 6 mejores diferencias \(infografías\) \(know-base.net\)](#)
- Godoy, F. (2022, 15 de septiembre). ¡Descubre las mejores técnicas de investigación para tu proyecto! Tesis y Másters Colombia. <https://tesisymasters.com.co/tecnicas-de-investigacion/>
- Explorable.com (Nov 15, 2009). Población de la investigación. Jun 01, 2023  
Obtenido de Explorable.com: <https://explorable.com/es/poblacion-de-la-investigacion>
- ¿Por qué es importante implementar un sistema de costes? (2018, octubre 3).  
Bufete Cremades & Martínez. <https://bufetecremadesymartinez.com/por-que-es-importante-implementar-un-sistema-de-costes/>
- Materia prima directa. (2022, noviembre 28). Liferder. <https://www.liferder.com/materia-prima-directa/>

## ANEXO 1

### CUESTIONARIO

1. ¿Usted cree que es importante implementar un sistema de costos en una empresa que recién está iniciando?
  - SI
  - NO
  - TAL VEZ
  
2. ¿Piensa usted que la implementación de un sistema de costo trae beneficios a la empresa?
  - SI
  - NO
  - TAL VEZ
  
3. ¿Tiene conocimiento de cómo utilizar un sistema de costos?
  - SI
  - NO
  - TAL VEZ
  
4. ¿Cree que al implementar este sistema nos ayudará a mejorar el producto?
  - SI
  - NO
  - TAL VEZ

5. ¿Usted piensa que al momento de trabajar con el sistema de costos habrá complicación por parte del área administrativa?

- SI
- NO
- TAL VEZ