



UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y
CONTABLES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



TESIS

**ESTRUCTURA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y LA FIJACIÓN DE PRECIO
EN EL MERCADO INTERNO DE LA EMPRESA PANIFICADORA PANIPAN
DEL DISTRITO SANTA ANA PROVINCIA DE LA CONVENCION - CUSCO
PERIODO 2017**

PRESENTADO POR : Br. Pamela Ferro Tinta

Para Optar al Título Profesional de Contador Público

ASESOR : Mgt. Juan Rubén Rodríguez Calderón

CUSCO – PERÚ

2018



Presentación

SEÑOR DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS,
ADMINISTRATIVA Y CONTABLES DE LA UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO.

En Cumplimiento del reglamento de Grados y Títulos de la Escuela Profesional de Contabilidad de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativa y Contable de la Universidad Andina del Cusco, pongo a consideración el presente trabajo de investigación intitulado: ESTRUCTURA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y LA FIJACIÓN DE PRECIO EN EL MERCADO INTERNO DE LA EMPRESA PANIFICADORA PANIPAN DEL DISTRITO SANTA ANA PROVINCIA DE LA CONVENCIÓN-CUSCO PERIODO 2017 cuyo objetivo principal del presente estudio es: Determinar como la realización de una estructura de costo de producción de los productos de panificación interviene en la fijación de precio en el mercado interno de la empresa panificadora Panipan del distrito Santa Ana Provincia de la Convención-Cusco periodo 2017.

Con la sustentación del estudio pretendo optar al título Profesional de Contador Público y poner en práctica todos los conocimientos adquiridos en la Universidad Andina del Cusco.

Atentamente;

Pamela Ferro Tinta



Agradecimiento

Agradezco a Dios, por darme la vida y permitirme
cumplir mis metas, a mis padres y hermanos quienes me
apoyaron constante e incesantemente en la realización
y culminación de la presente investigación.

A mi asesor Mgt. Rubén Rodríguez Calderón por su
apoyo y dedicación de la presente
investigación

Al señor Alex Campos Rosenthal dueño de la
empresa Panificadora Panipan quien me permitió
realizar la presente investigación en su empresa,
entregarnos información confiable.

Pamela Ferro Tinta



Dedicatoria

Dedico en el presente trabajo de investigación a dios por darme la vida, guiarme y ser mi fortaleza Durante la realización de la presente investigación.

A mis padres y hermanos por confiar apoyarme económica y emocionalmente son los seres que más admiro en esta vida.

A mi asesor Mgt. Juan Rubén Rodríguez Calderón por la enseñanza y por el tiempo dedicado.

A los docentes de U.A.C que me apoyaron el la realización de la presente investigación.

Pamela Ferro Tinta



Nombre y Apellido de los Jurados y Asesor de la Tesis

Dictaminantes : Mgt. Nérida Paullo Dávalos
CPCC Walter Quispe Atayupanqui

Asesor : Mgt. Juan Rubén Rodríguez Calderón

Replicantes : CPCC. Walter Vicente Palomino Oquendo
: CPCC. Clotilde Alvarez Marquina de Sayre



Índice

Presentación.....	ii
Agradecimiento	iii
Dedicatoria	iv
Nombre y Apellido de los Jurados y Asesor de la Tesis	v
Índice	vi
Índice de Tablas.....	x
Índice de Gráficos.....	xii
Resumen	xiii
Abstract.....	xiv
Listado de Abreviaturas.....	xv

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

1.1. Planteamiento del Problema.....	1
1.2. Formulación del Problema	3
1.2.1. Problema general.....	3
1.2.2. Problemas específicos	3
1.3. Objetivos de la Investigación	3
1.3.1. Objetivo general	3
1.3.2. Objetivos específicos.....	3
1.4. Justificación de la Investigación.....	4
1.4.1. Relevancia social.....	4
1.4.2. Implicancias prácticas	4
1.4.3. Valor teórico.....	4
1.4.4. Utilidad metodológica	4
1.4.5. Viabilidad o factibilidad.....	4
1.5. Delimitación de la Investigación.....	5



1.5.1. Delimitación temporal 5
1.5.2. Delimitación espacial 5
1.5.3. Delimitación conceptual 5

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la Investigación 6
2.1.1. Antecedentes internacionales 6
2.1.2. Antecedentes nacionales 9
2.1.3. Antecedentes locales 10
2.2. Bases Legales 13
2.2.1. RM N° 1020-2010/MINSA. Norma Sanitaria para la Fabricación, 13
2.3. Bases Teóricas 15
2.3.1. Costos 15
2.3.2. Costos de producción 16
2.3.3. Factores de Costos 16
2.3.3.1. Costos directos 17
2.3.3.2. Costos indirectos 17
2.3.4. Elementos del costo del producto 17
2.3.5. Clasificación de costos 19
2.3.6. Sistema monista y dualista 22
2.3.6.1. El sistema monista 22
2.3.6.2. El sistema dualista 23
2.3.7. Fijación de precio 24
2.3.8. Empresas panificadoras 27
2.3.9. Panificadora Panipan 32
2.4. Marco Conceptual 33
2.5. Formulación de la Hipótesis 35
2.5.1. Hipótesis general 35
2.5.2. Hipótesis específicos 35
2.6. Variables 36
2.6.1. Variables 36
2.6.2. Conceptualización de las variables 36
2.6.3. Operacionalización de la variable 37



CAPITULO III

METODO DE INVESTIGACIÓN

3.1. Tipo de Investigación 38

3.2. Enfoque de Investigación 38

3.3. Diseño de Investigación 38

3.4. Alcance del Estudio..... 38

3.5. Población y Muestra de la Investigación..... 39

3.5.1. Población 39

3.5.2. Muestra..... 39

3.6. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos 39

3.6.1. Técnicas..... 39

3.6.2. Instrumentos 39

3.7. Procesamiento de Datos 39

CAPÍTULO IV

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

CAPÍTULO V

DISCUSIÓN

5.1. Costos de producción actual de la empresa panificadora Panipan..... 47

5.2. Estructura de costos de producción real 57

5.3. Descripción de los hallazgos más relevantes y significativas 76

5.4. Limitaciones del estudio..... 77

5.4.1. Respecto al trabajo de campo 77

5.5. Comparación crítica con la literatura existente 77

5.6. Implicancias del estudio 78

5.6.1. Implicancias práctica..... 78

5.6.2. Implicancias Económicas 78

5.6.3. Implicancias Sociales 78

CONCLUSIONES..... 79

RECOMENDACIONES 80

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 81

ANEXOS..... 84



Anexo 1: Matriz de Consistencia.	85
Anexo 2: Instrumentos de Recolección de datos.....	87
Anexo 3: Validación de Instrumentos	89
Anexo 4: Componentes del costo de producción Actual y Real	90



Índice de Tablas

Tabla 1 *productos de panificación* 42

Tabla 2 *Precio de venta de los productos de panificación*..... 43

Tabla 3 *Activos fijos para su proceso de producción* 44

Tabla 4 *Pago de Servicios* 44

Tabla 5 *Producción de los productos de panificación* 45

Tabla 6 *Materiales para la producción de panetoncitos* 48

Tabla 7 *Resumen de los costos de producción panetoncitos*..... 49

Tabla 8 *Materiales para la producción de pan palitos* 50

Tabla 9 *Resumen de costos de producción pan palitos*..... 51

Tabla 10 *Materiales para la producción de pan chancay*..... 51

Tabla 11 *Resumen de costos de producción de pan chancay*..... 52

Tabla 12 *Materiales para la producción de pan Molde*..... 52

Tabla 13 *Resumen de costos de producción de pan Molde*..... 53

Tabla 14 *Materiales para la producción de pan tostada* 53

Tabla 15 *Resumen de costos de producción de pan tostada* 54

Tabla 16 *Materiales para la producción de pan tolete* 54

Tabla 17 *Resumen de costos de producción de pan tolete* 55

Tabla 18 *Materiales para la producción de pan mantequilla*..... 55

Tabla 19 *Resumen de costos de producción de pan Mantequilla*..... 56

Tabla 20 *Materiales directos reales de panetoncitos*..... 57

Tabla 21 *Materiales indirectos real de panetoncitos* 58

Tabla 22 *Resumen de estructura de costos de producción de panetoncitos* 58

Tabla 23 *Cuadro comparativo de panetoncitos* 59

Tabla 24 *Materiales directos real de pan palito* 63

Tabla 25 *Materiales indirectos real de pan palitos* 60



Tabla 26 <i>Resumen de estructura de costos de producción de pan palitos</i>	61
Tabla 27 <i>Cuadro comparativo de pan palitos</i>	62
Tabla 28 <i>Material directo real de pan chancay</i>	63
Tabla 29 <i>Materiales Indirectos real de pan chancay</i>	63
Tabla 30 <i>Resumen de estructura de costos de producción de pan chancay</i>	64
Tabla 31 <i>Cuadro comparativo de pan chancay</i>	64
Tabla 32 <i>Materiales directos real de pan molde</i>	66
Tabla 33 <i>Materiales indirectos real de pan molde</i>	66
Tabla 34 <i>Resumen de estructura de costos de producción de pan molde</i>	67
Tabla 35 <i>Cuadro comparativo de pan molde</i>	67
Tabla 36 <i>Materiales directos real de pan tostada</i>	68
Tabla 37 <i>Materiales indirectos real de pan tostada</i>	69
Tabla 38 <i>Resumen de estructura de costos de producción de pan tostada</i>	69
Tabla 39 <i>Cuadro comparativo de pan tostada</i>	70
Tabla 40 <i>Materiales directos real de pan tolete</i>	71
Tabla 41 <i>Materiales indirectos real de pan tolete</i>	71
Tabla 42 <i>Resumen de estructura de costos de producción de pan tolete</i>	72
Tabla 43 <i>Cuadro comparativo de pan tolete</i>	72
Tabla 44 <i>Materiales directos real de pan mantequilla</i>	74
Tabla 45 <i>Materiales indirectos real de pan mantequilla</i>	74
Tabla 46 <i>Resumen de estructura de costos de producción de pan mantequilla</i>	75
Tabla 47 <i>Cuadro Comparativo de pan mantequilla</i>	75



Índice de Gráficos

Figura 1 proceso de producción 41



Resumen

El presente trabajo de investigación intitulada **“ESTRUCTURA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y LA FIJACIÓN DE PRECIO EN EL MERCADO INTERNO DE LA EMPRESA PANIFICADORA PANIPAN DEL DISTRITO SANTA ANA PROVINCIA DE LA CONVENCIÓN-CUSCO PERIODO 2017”**, la problemática existente que conlleva la realización del presente trabajo es la no correcta determinación de los costos de producción por parte del propietario de la empresa panificadora Panipan quien desconoce algunos componentes del costo de producción cuya determinación es importante ya que la empresa fija sus precios en base a estos costos.

El objetivo general es “determinar como la realización de una estructura de costos de producción interviene en la fijación de precio en el mercado interno de la empresa panificadora Panipan del distrito Santa Ana Provincia de la Convención-Cusco periodo 2017”. El método utilizado es no experimental de tipo básico con un enfoque cuantitativo y alcance descriptivo, para la recolección de datos se utilizó la guía de entrevista y guía de observación, la hipótesis formulada es “La realización de la estructura costos de producción interviene sustancialmente en la fijación de precios en el mercado interno en la empresa panificadora Panipan del distrito de Santa Ana provincia de la Convención-Cusco Periodo 2017.

Con la realización de la estructura de costos de producción se determina los costos de producción en el que incurre la empresa de forma técnica para una correcta fijación de precios.

Palabras claves: estructura, costos de producción, precio

La Autora



Abstract

The present research work entitled "**STRUCTURE OF PRODUCTION COSTS AND PRICE SETTING IN THE INTERNAL MARKET OF THE BANIPAN PANIPAN COMPANY OF THE DISTRICT SANTA ANA-PROVINCE OF THE CONVENTION-CUSCO PERIOD 2017**", the existing problem that entails the realization of the present work is the incorrect determination of production costs by the owner of the Panipan bakery company who does not know some components of the cost of production whose determination is important since the company sets its wrecks based on these costs.

The general objective is "to determine how the realization of a structure of production costs intervenes in the price setting in the domestic market of Panipan bakery company of the Santa Ana Province of the Convention-Cusco period 2017". The method used is non-experimental quantitative approach and descriptive scope, whose data collection was used the interview guide and observation guide, the hypothesis formulated is "The realization of the production cost structure intervenes substantially in the pricing in the internal market Panipan bakery company in the district of Santa Ana province of the Convention-Cusco Period 2017.

With the realization of the production cost structure, the production costs incurred by the company in a technical manner for correct pricing are determined.

Keywords: structure, costs, production, price

The author



Listado de Abreviaturas

- a) R.M: Resolución Ministerial
- b) MINSA: Ministerio de Salud de Perú
- c) DIGESA: Dirección General de Salud Ambiental
- d) DIRESA: Dirección Regional de Salud
- e) HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
- f) SUNAT: Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración
Tributaria
- g) CT: Costo Total
- h) U: Utilidad
- i) V: Ventas



CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

1.1. Planteamiento del Problema

Las Empresas Panificadoras durante años fueron evolucionando su proceso productivo desde la utilización de piedras por los egipcios hasta la creación de hornos eléctricos que facilitan la producción del pan y se crean más variedades, es en nuestra actualidad todos lo consumen en diversas partes del mundo. (Mirbet S.A.C, 2012)

En el distrito de Santa Ana, provincia la Convención-Cusco las empresas panificadoras son las que más demanda tienen en el mercado, existiendo varias empresas Panificadoras, entre las empresas panificadoras más reconocidas se encuentra la empresa panificadora Panipan, que es una empresa que lleva más de 30 años de creación, esta empresa surgió ante la necesidad de llevar a cada hogar un pan de calidad y con la higiene respectiva y es así que hasta la actualidad sigue siendo líder en el mercado y reconocido en todo sur de la región.

Cabe indicar que la provincia la convención se encuentra exonerada del IGV por la ley de promoción de la inversión en la amazonia ley N° 27037.

Los costos de producción es una herramienta de la contabilidad de costos que ayuda a determinar costo unitario de un producto, son costos en el que incurre una empresa en el momento de fabricación de su producto cuyos componentes son (costos directos, costos indirectos).

La empresa panificadora Panipan no determina sus costos de forma correcta lo que no le permite fijar sus precios de forma real, lo que obstaculiza su crecimiento ya que cuenta con los productos de panificación para poder surgir, esto se debe a que el propietario no



considera en el cálculo de costos todos los componentes del costo de producción en el que incurre como (materiales indirectos, depreciación)

Los precios antes eran fijados entre los compradores y vendedores. Pero hoy en día, aquella tendencia cambia, con los avances tecnológicos que permiten establecer una correcta comunicación entre compradores y vendedores permitiendo comparar productos y precios de manera rápida. Por ejemplo, la demanda del mercado constituye un tope para la fijación de precios las empresas no estiman sus costos de producción y fijan sus precios. la fijación del precio de venta fue cambiando con el paso del tiempo. Las Empresas panificadoras son una industria innovadora con diversidad de productos nuevos que atraen a los clientes y debido a esa diversidad tiene que contar con un buen manejo de estructura de costos de producción para así poder fijar precios que les permita seguir siendo competitivos en el mercado y mantener a la empresa en marcha. La presente investigación se centra en la estructura de los costos de producción y la fijación de precio en el mercado interno de la empresa panificadora Panipan, que nos ayudara a determinar y conocer al detalle los costos de producción en el que incurre como (materia prima, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación)

A través del desarrollo del presente trabajo de investigación intitulada “ESTRUCTURA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y LA FIJACIÓN DE PRECIO EN EL MERCADO INTERNO DE LA EMPRESA PANIFICADORA PANIPAN DEL DISTRITO SANTA ANA PROVINCIA DE LA CONVENCIÓN-CUSCO PERIODO 2017” se logró determinar como la realización de una estructura de costos de producción de productos de panificación interviene en la fijación de precio en el mercado interno de la empresa panificadora Panipan del distrito Santa Ana provincia de la Convención-Cusco.



1.2. Formulación del Problema

1.2.1. Problema general

¿Cómo la realización de una estructura de costos de producción de los productos de panificación interviene en la fijación de precio en el mercado interno de la empresa panificadora Panipan del distrito Santa Ana provincia de la Convención-Cusco periodo 2017?

1.2.2. Problemas específicos

- a) ¿Cómo se realiza la estructura de costos de producción de los productos de panificación en la empresa panificadora Panipan del distrito de Santa Ana provincia de la Convención-Cusco periodo 2017?
- b) ¿Cómo se fija el precio de los productos de panificación en el mercado interno de la empresa panificadora Panipan del distrito de Santa Ana provincia de la Convención-Cusco periodo 2017?

1.3. Objetivos de la Investigación

1.3.1. Objetivo general

Determinar como la realización de una estructura de costo de producción de los productos de panificación interviene en la fijación de precio en el mercado interno de la empresa panificadora Panipan del distrito Santa Ana Provincia de la Convención-Cusco periodo 2017.

1.3.2. Objetivos específicos

- a) Establecer la estructura de costos de producción de los productos de panificación en la empresa panificadora Panipan del distrito de Santa Ana provincia de la Convención-Cusco periodo 2017.



- b) Identificar la fijación de precio de los productos de panificación en el mercado interno de la empresa panificadora Panipan del distrito de Santa Ana provincia de la Convención-Cusco periodo 2017.

1.4. Justificación de la Investigación

1.4.1. Relevancia social

Las empresas panificadoras en el distrito Santa Ana son una de las empresas que más personal contratan para su proceso productivo razón por la cual generan economía al distrito y al carecer de una correcta estructura de costos de producción no le permite fijar precios reales a su proceso de producción y por ende su permanencia en el mercado puede verse afectada, este trabajo de investigación permite determinar de forma correcta los costos de producción y ser guía a otras empresas panificadoras.

1.4.2. Implicancias prácticas

La presente investigación permitirá realizar una estructura de costos de producción y así se fijen precios reales en el mercado interno de la Empresa Panificadora Panipan.

1.4.3. Valor teórico

Esta investigación se orienta a mejorar la estructura de costos de producción y la fijación correcta de precios.

1.4.4. Utilidad metodológica

En la presente investigación se usó métodos y técnicas de costos de producción para su implementación en la empresa panificadora Panipan.

1.4.5. Viabilidad o factibilidad

La presente investigación es viable, puesto que se cuenta con acceso al lugar, acceso a la información de la empresa panificadora Panipan, además se cuenta con los recursos tanto materiales como económicos para poder realizar la investigación en el lapso de tiempo programado.



1.5. Delimitación de la Investigación

1.5.1. Delimitación temporal

La presente investigación se realizó considerando la información del periodo 2017 y para realizar la investigación se recolecto datos de la empresa panificadora.

1.5.2. Delimitación espacial

El ámbito geográfico de la investigación se realiza en la empresa panificadora Panipan del distrito Santa Ana Provincia de la Convención-Cusco.

1.5.3. Delimitación conceptual

La investigación está enmarcada dentro de los conceptos relacionados a estructura de costos de producción y la fijación de precio de los 7 productos de panificación más representativos de la empresa panificadora Panipan.



CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la Investigación

2.1.1. Antecedentes internacionales

Antecedente No 01:

Garzón & Quimbita (2010), realizó la investigación: Diseño de un sistema de costos por procesos en la Panadería “la Catedral” ubicada en la provincia de Chaco-resistencia para el mes de junio del 2010, en la Universidad Cuenca de la Plata, Tesis de pregrado para optar el título profesional de contabilidad y auditoría, siendo su objetivo general: “Diseñar un sistema de Contabilidad de Costos para el mes de junio del año 2010 en la Panadería “LA CATEDRAL”, el mismo que permita determinar los costos reales de producción, información precisa, oportuna y confiable para una correcta toma de decisiones”, y sus objetivos específicos son:

- Determinar los elementos conceptuales de la Contabilidad de Costos que sustenten científicamente la investigación hacer aplicada en la Panadería “LA CATEDRAL”
- Plantear un plan de cuentas que facilite la organización de la Panadería “LA CATEDRAL” haciendo énfasis en los costos
- Proponer un Sistema de Costos que ayude a optimizar recursos económicos y posibilite un desarrollo eficaz y eficiente en el departamento de producción
- Elaborar el punto de equilibrio, para conocer si la empresa se encuentra en un nivel de seguridad en la elaboración de pan Miñón.

El Método utilizado es no experimental, diseño transeccional con alcance descriptivo a una población conformada por Pan Miñón.



Este trabajo de investigación llegó a las siguientes conclusiones:

- La Panadería “LA CATEDRAL” no cuenta con un sistema de costos que le ayude a mantener un adecuado control de los elementos del costo, lo que no le permite contar con información veraz y adecuada para determinar el costo real unitario de los productos terminados.
- No existe un manejo adecuado del inventario por lo que la panadería no cuenta con una información exacta de los materiales y suministros que se encuentran disponibles para llevar a cabo el proceso productivo, resultado de ello puede existir un sobre abastecimiento o desabastecimiento de mercaderías.
- El no contar con documentos contables y papeles de trabajo en donde estén reflejados la utilización de los elementos del costo en el proceso productivo, ha dificultado el conocimiento de todos aquellos rubros que intervienen en la determinación de los costos de producción y en la asignación de los mismos a los productos terminados.
- La panadería al no contar con un sistema de costos, no dispone de información sobre el manejo de los costos, lo que impide a la gerencia tomar decisiones correctas y oportunas basadas en datos reales y confiables; dificultando principalmente el cálculo del precio de venta al público y por ende los márgenes de rentabilidad.

Antecedente No 02:

Chacha (2011), realizó la investigación: La determinación de los costos de producción y su incidencia en los resultados económicos de PRODUAVE CIA LTDA de la ciudad de Riobamba, en la Universidad Técnica de Ambato, Tesis de pregrado para optar el título de ingeniero en contabilidad y auditoría Cpa, siendo su objetivo general: “Analizar cómo incide la determinación de los Costos de Producción en los resultados económicos de



“PRODUAVE” CIA LTDA, para determinar el costo real de producción de la libra de pollo en pie.”, y sus objetivos específicos son:

- Analizar cómo incide la determinación de los Costos de Producción en los resultados económicos de “PRODUAVE” CIA LTDA, para determinar el costo real de producción de la libra de pollo en pie.
- Determinar el resultado económico de cada lote de pollos, para dar a conocer la utilidad marginal de cada lote de pollos de cada granja.
- Identificar los elementos del costo del proceso productivo y su relevancia en la estructura de costos
- Proponer un sistema de costos por lotes de producción para determinar el costo real de producción de la libra de pollo en pie de “PRODUAVE CIA LTDA”
- Determinar si aplican un sistema de costos técnico las empresas del sector avícola de la ciudad de Riobamba.

El Método utilizado es no experimental, el diseño transeccional con alcance exploratorio y descriptivo a una población conformada por los socios, la Contadora y al Jefe de Producción de “PRODUAVE” CIA LTDA.

Este trabajo de investigación llegó a las siguientes conclusiones:

- La determinación empírica de los costos de producción de “PRODUAVE” CIA LTDA, afecta de manera directa a los resultados económicos de la empresa, en vista de que la empresa carece de un sistema formal de acumulación de costos que le permita a ésta, contar oportunamente con la información necesaria para proceso de toma de decisiones gerenciales.
- No existe un sistema de control de los elementos del costo, como es el caso de la Materia prima directa, especialmente del balanceado que tiene el costo más representativo dentro del costo de producción, mano de obra directa y costos generales de fabricación, que



le permita a la empresa distribuir y asignar dichos costos a los lotes de producción de cada granja.

- En el proceso contable no se ha identificado adecuadamente los elementos del costo para poder determinar correctamente los costos de producción.
- Para el cálculo de los costos de producción de cada lote de pollos, no considera los valores por depreciaciones, energía eléctrica y agua potable.

2.1.2. Antecedentes nacionales

Antecedente No 03:

Hernández (2016), realizó la investigación: 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, En la Universidad Privada Antenor Orrego, Tesis de pregrado Para optar el título de Contador Público, siendo su objetivo general: “Determinar que el sistema de costos de producciones específicas influye en la mejora del costo y precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L., distrito de Cusco, periodo agosto-octubre del año 2016” y sus objetivos específicos son:

- Determinar que el sistema de costos de producciones específicas influye en la mejora del costo y precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L., distrito de Cusco, periodo agosto-octubre del año 2016.
- Realizar un diagnóstico actual de los costos y precios de las comidas en el restaurant norteño El Paisa, distrito de Cusco, periodo agosto-octubre del año 2016.
- Diseñar y aplicar un Sistema de costos de producciones específicas para determinar los costos y precios de las comidas en el restaurant norteño El Paisa, distrito de Cusco, periodo agosto-octubre del año 2016.



- Medir el impacto de la aplicación del sistema de costos de producción en la determinación del costo y precio de las comidas en el restaurant norteño El Paisa, distrito de Cusco, periodo agosto-octubre del año 2016.

El Método utilizado es experimental, el diseño cuasi-experimental a una población conformada por los treinta y cuatro platos preparados en el área de producción de la empresa El Paisa E.I.R.L., distrito de Cusco.

Este trabajo de investigación llegó a las siguientes conclusiones:

- Según el diagnóstico de la situación actual de los costos y precios de las comidas de la empresa el Paisa E.I.R.L., de la ciudad del Cusco, ha permitido comparar de manera objetiva el costo real y el costo estimado por la empresa, para la preparación de sus principales potajes, reflejando una disminución del costo de producción de los mismos, en un promedio de 29,60%.

- Al medir el impacto, luego de la aplicación del Sistema de Costos por producciones específicas, éste influyó en la mejora de la determinación del costo y precio de las comidas, de manera significativa, ya que se disminuyó el costo de producción en un 13,82% y se incrementó de igual manera la utilidad bruta en un 13,82%.

2.1.3. Antecedentes locales

Antecedente No 04:

Mujica & Sarmiento, (2017), realizó la investigación: Costos de Producción, determinación del precio de venta y comercialización de los tejidos de prenda de alpaca, en el penal de mujeres del cusco-periodo 2015, En la Universidad Andina del Cusco, Tesis de pregrado para optar el título de Contador Público, siendo su objetivo general: “Determinar los costos de producción y su intervención en los precios de venta y comercialización de los



tejidos de prendas en alpaca producidos en el penal de mujeres del cusco en el año 2015”, y sus objetivos específicos son:

- Determinar las características de los costos de producción de los tejidos de prendas de alpaca producidos por las reclusas del penal de mujeres del Cusco en el año 2015.
- Establecer como se determinada los precios de venta en los tejidos de prendas en alpaca producidos por las reclusas del penal de mujeres del Cusco en el año 2015.
- Precisar la comercialización de los tejidos de prendas en alpaca producidos por las reclusas del penal de mujeres del Cusco en el año 2015.

El Método utilizado es no experimental, diseño transversal el alcance descriptivo-evaluativo a una población total de internas del penal de Qenqoro son 143, la muestra fue de 20 reclusas siendo su criterio las que trabajaban de forma independiente.

Este trabajo de investigación llegó a las siguientes conclusiones:

- El nivel de conocimiento sobre los costos de producción por parte de las internas el 80% afirma que son determinadas por simple sumatoria sin considerar la mano de obra y otros costos indirectos y el 20% por intuición o tanteo la fijación de precio de acuerdo a una presunción que por su nivel de instrucción creen que es el correcto como podemos apreciar la tabla la comercialización son realizadas mediante el personal INPE y familiares quienes no llegan a vender en su totalidad.
- Las internas determinan su precio de venta en un 55% por imitación o acuerdo de pares, el 35% de acuerdo al cliente que visita el penal. Solo el 10% cree conocer la fórmula de beneficio o más es experiencia como se observa en la tabla N° 8 y en las tablas N° 25,26,27y 28 del capítulo V. como resultado del presente trabajo de investigación los precios de venta se deben fijar de manera técnica de acuerdo a lo establecido o planteado como se demuestra en las tablas N° 29,30,31 y 32 del capítulo V. Como resultado del presente trabajo



de investigación los precios de venta se deben fijar de manera técnica de acuerdo a lo establecido o planteado como se demuestra en las tablas N° 29,30,31 y 32 del capítulo V.

Antecedente No 05

Nina (2017) Costos de producción para la fijación de los precios en la fabricación de ladrillos en la comunidad de pampa ansa- distrito de Sicuani - provincia de Canchis, periodo 2016, en la Universidad Andina del Cusco, Tesis de pregrado para optar el título profesional de Contador Público, siendo su objetivo general: “Establecer el costo de producción para la fijación del precio de Ladrillos, en Comunidad de Pampa Ansa-Distrito de Sicuani-Provincia de Canchis, en el periodo 2016.”, y sus objetivos específicos son:

- Establecer los costos de producción de ladrillos en comunidad de pampa Ansa- distrito se Sicuani-Provincia de Canchis, en el periodo 2016.
- Identificar la fijación de precio de ladrillos en la comunidad de Pampa Ansa – Distrito de Sicuani-Provincia de Canchis, en el periodo 2016.

El Método utilizado es no experimental, diseño transeccional o transversal el enfoque descriptivo a una población conformada por los fabricantes de ladrillo de la comunidad de pampa Ansa del distrito de Sicuani, muestreo no probabilístico de 07 propietarios de fábrica. Este trabajo de investigación llegó a las siguientes conclusiones:

- La determinación de costos de producción para la fijación de precio de fabricación de ladrillo de la comunidad de pampa ansa del distrito de Sicuani periodo 2016 contribuirá a ampliar los conocimientos sobre costos a los fabricantes de ladrillo ya que 71.4 % no tiene conocimiento sobre los costos de producción además no se considera de forma técnica los elementos de costos de producción en la estructura por costos por desconocimiento del 83.3% de los fabricantes, respecto a elementos de costos esto afecta en la fijación de precios del ladrillo fijado de acuerdo a la competencia y 28.6% de acuerdo al volumen de venta, es



por ello que se tiene una información errónea sobre los costos de producción. la determinación técnica y correcta de costos de producción permite una fijación adecuada del precio del ladrillo.

- Con la aplicación técnica y ordenada de costos, se establece la determinación de costo de producción para los fabricantes de ladrillo de la comunidad de pampa Ansa, así tendrán un control eficiente sobre elementos de producción, minimizando en lo máximo el costo de producción para obtener mayor utilidad, la aplicación de técnica de costos les permitirá a los fabricantes de ladrillo estimar la cantidad de producción y la utilidad que podrían obtener, la correcta determinación de costo de producción como se evidencia en la tabla 31 se observa que el precio unitario es de S/ 1,20641 y por un millar producido S/1.20641 a partir de estos costos se puede fijar el margen de utilidad, valor de venta y precio de venta al público.

- Con establecimiento de costo de producción técnica y ordenada se logra establecer la fijación de precio de venta al público, el cual les permitirá un manejo y control adecuado sobre los elementos que interviene en la producción además les permitirá a los fabricantes de ladrillo de la comunidad de Pampa Ansa fijar precios correctos de venta y el conocimiento de la utilidad que perciben.

2.2. Bases Legales

2.2.1. RM N° 1020-2010/MINSA. Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería

1. Finalidad

Contribuir a proteger la salud de los consumidores disponiendo los requisitos sanitarios que deben cumplir los productos de panificación, galletería y pastelería y los establecimientos que los fabrican, elaboran y expenden.



2. Objetivos

a) Establecer los principios generales de higiene que deben cumplir los establecimientos donde se elaboran y/o expenden productos de panificación, galletería y pastelería.

b) Establecer las características de calidad sanitaria e inocuidad que deben cumplir los productos elaborados en panaderías, galleterías y pastelerías para ser considerados aptos para el consumo humano.

3. Ámbito de Aplicación

La presente norma sanitaria es de aplicación a nivel nacional y comprende a todos los establecimientos donde se fabrican, elaboran, y expenden productos de panificación, galletería y pastelería.

4. Base legal y técnica

4.1. Base legal

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 29571, Código de protección y defensa del consumidor
- Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 012-2006-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes.
- Decreto Supremo N° 003-2005-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 27932, Ley que prohíbe el uso de la sustancia química bromato de potasio en la elaboración del pan y otros productos alimenticios destinados al consumo humano.



- Decreto Supremo 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. - Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas. - Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA que aprueba la Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines.

2.3. Bases Teóricas

2.3.1. Costos

Si se recurre a la acepción amplia del concepto, costo es el “sacrificio que debe realizarse para alcanzar un objetivo, cualquiera sea este”. Esta definición refiere al esfuerzo consciente que es necesario llevar a cabo de lograr un resultado perseguido. Pero si nos limitamos a su sentido económico más estricto, costo es “el insumo de determinados elementos valorizables económicamente, aplicado a lograr un objetivo también económico”.

Sobre la base de esta definición es posible decir que todos los contenidos que forman parte del precio de venta de una operación o producto, más allá de la ganancia, son costos, puesto que se trata de la adquisición y el consumo de “esfuerzos” que pueden ser valuados en dinero y que son imprescindibles para llevar a cabo la operación que nos permita recibir ese precio de venta.

El costo presenta la particularidad de ser relativamente controlable por quienes incurren en él, y esta característica lo diferencia de la pérdida, que es menos manejable, se



presenta de un modo más inesperado y no conlleva a la consecución del objetivo. Costo y pérdida, entonces, si bien se parecen, no son una misma cosa, ya que con el costo se alcanza un objetivo mientras que con la pérdida no es posible lograrlo. Como veremos de inmediato, el concepto de costo se diferencia de otros con los que algunos suelen confundirlo, por lo que nuestro propósito es continuar aclarando dichos conceptos de modo de construir un lenguaje y comprensible. (Faga & Ramos, 2006)

2.3.2. Costos de producción

El término costo tiene varias concepciones, tomando como base para los efectos de curso, aquella que la define desde el punto de vista económico en forma más general y a la cual se ciñe la técnica contable de costos, esa acepción del término de costo lo define: “como los conjuntos de esfuerzos y recursos que se intervienen para obtener un bien, esto es, se refiere al costo de inversión.

Al decir esfuerzos se quiere indicar la intervención del hombre, o sea su trabajo; y al decir recursos se indica inversiones necesarias que, combinadas con la intervención del hombre y en cierto tiempo, hace posible la producción de algo. Esos costos a que antes nos hemos referido en la ciencia económica se denominan “costos de inversión” mismos que al ser medidos en valores de moneda, también toman el nombre de costos monetarios.

Por lo tanto, los costos de inversión, por sus elementos integrantes, esfuerzos y recursos, traducidos al lenguaje contable y referidos específicamente a los “costos de producción”, los encontramos en los elementos siguientes: materiales, labor y gastos de producción. (Reyes, 2008)

2.3.3. Factores de Costos

Los factores de costo se dividen en dos grandes grupos, Costos directos e Indirectos (Reyes, 2008)



2.3.3.1. Costos directos

Son aquellos que se pueden identificar plenamente ya sea en su aspecto físico o valor en cada unidad producida, y como tales tenemos: las materias primas básicas y la mano de obra directa en la fabricación.

2.3.3.2. Costos indirectos

Son aquellos que no se pueden localizar en forma precisa en una unidad producida, absorbiéndose en la producción a base de prorrateo. Los cargos indirectos se dividen en tres clases:

- a) Materiales indirectos.
- b) Mano de obra indirecta.
- c) Gastos de fabricación indirectos.

Son materiales indirectos aquellos que por su cantidad en la producción no es práctico precisarlos en cada unidad producida y que en términos generales lo podemos considerar como accesorios de fabricación. Se considera mano de obra indirecta todos los salarios o sueldos de superintendente de ayudantes, mozos de fábrica, etc. Los gastos de fabricación indirectos agrupan todas las demás erogaciones que siendo derivadas de la producción no es posible aplicarlas con exactitud a una unidad producida, ejemplo depreciaciones, amortizaciones, fuerza, combustible, etc.

Las tres subdivisiones que comentamos en párrafos anteriores se registran y acumulan en la contabilidad de costos a través de una cuenta que se puede denominar en la contabilidad de costos a través de una cuenta que se puede denominar: Gastos de producción, gasto de fabricación, gastos indirectos, etc. (Reyes , 2008)

2.3.4. Elementos del costo del producto

Los elementos de costo de un producto o sus componentes son los: materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Esta clasificación



suministra a la gerencia la información necesaria para la medición del ingreso y la fijación de precio del producto a continuación se definen los elementos del costo de producción:

a) **Materiales:** son los principales recursos que se usan en la producción; éstos se transforman en productos terminados con la adición de la mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. El costo de los materiales puede dividirse en materiales directos e indirectos, de la siguiente manera:

- **Materiales directos.** Son todos los que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con este y representan el principal costo de materiales en la elaboración del producto.
- **Materiales indirectos.** Son aquellos involucrados en la elaboración de un producto, pero no son materiales directos. Estos se incluyen como parte de los costos indirectos de fabricación. (Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole, 1998)

b) **Mano de obra.** Es el esfuerzo físico o mental empleados en la fabricación de un producto. los costos de mano de mano de obra pueden dividirse en mano de obra directa y mano de obra indirecta.

- **Mano de obra directa:** es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con facilidad y que representa un importante costo de mano de obra en la elaboración de un producto.
- **Mano de obra indirecta:** Es aquella involucrada en la fabricación de un producto que no se considera mano de obra directa. La mano de obra indirecta se considera como parte de los costos indirectos de fabricación. (Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole, 1998)

c) **Costos indirectos de fabricación:** Se utiliza para acumular los materiales indirectos, mano de obra indirecta y los demás costos indirectos de fabricación que no puedan



identificarse directamente con los productos específicos. (Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole, 1998)

2.3.5. Clasificación de costos

Los costos pueden ser clasificados de acuerdo con el enfoque que se les dé:

2.3.5.1. De acuerdo con la función en la que se originan:

- a) Costos de producción. Los que se generan en el proceso de transformar la materia prima en productos terminados.
- b) Gastos de distribución o venta. Los originarios en el área que se encarga de llevar el producto desde la empresa hasta el último consumidor; por ejemplo, publicidad, comisiones, etc.
- c) Gastos de administración. Los que se originan en el área administrativa, como son: sueldos, teléfonos, seguridad de local, etc.

2.3.5.2. De acuerdo con su identificación con una actividad, departamento o producto:

- a) Costos directos. Los que se identifican plenamente con una actividad, departamento o producto.
- b) Costos indirectos. El que no podemos identificar con una actividad determinada. Por ejemplo, la depreciación de una máquina.

2.3.5.3. De acuerdo con el tiempo en el que fueron calculados:

- a) Costos históricos. Los que se produjeron en determinado periodo; los costos de los productos vendidos o los costos de los que se encuentran en proceso estos costos son de gran ayuda para predecir el comportamiento de los costos predeterminados.
- b) Costos predeterminados. Los que se estiman con base a la estadística y se utilizan para elaborar presupuestos.

**2.3.5.4. De acuerdo con el tiempo que se cargan o se enfrentan a los ingresos:**

- a) Costo del periodo. Los que se identifican con los intervalos de tiempo y no con los productos o servicios; por ejemplo, el alquiler de las oficinas de la compañía cuyo costo se lleva en el periodo en el que utilizan las oficinas, al margen de cuanto se venden los productos.
- b) Costo del producto. Los que se llevan contra los ingresos únicamente cuando han contribuido a generarlos en forma directa; es decir, son los costos de los productos que se han vendido, sin importar el tipo de venta, de tal suerte que los costos que no contribuyen a generar a generar ingresos en periodo determinado serán inventariados.

2.3.5.5. De acuerdo con el control que se tenga sobre la ocurrencia del costo:

- a) Costos controlables. Aquellos sobre los cuales una persona, de determinado nivel, tiene autoridad para realizarlos o no. Por ejemplo, las comisiones de los directores de ventas en las diferentes zonas son controlables por el director general de ventas, etc.
- b) Costos no controlables. En algunas ocasiones no se tiene autoridad sobre los costos en que se incurren; tal es el caso de la depreciación del equipo para el supervisor, ya que los costos por depreciación fue una decisión tomada por la alta gerencia.

2.3.5.6. De acuerdo con su comportamiento:

- a) Costos variables. Los que cambian o fluctúan en relación directa con una actividad o volumen dado. Dicha actividad puede ser referida a producción o a ventas; la materia prima cambia de acuerdo con la función de producción, y las comisiones de acuerdos a las ventas.



- b) Costos fijos. Los que permanecen constantes dentro de un periodo determinado, sin importar si cambian el volumen; por ejemplo, los sueldos, las depreciaciones en línea recta, alquiler del edificio
- c) Costos semivariantes o semifijos. Están integrados por una parte fija y una parte variable; el ejemplo típico son los servicios públicos: luz, teléfono, etc.

2.3.5.7. De acuerdo con su importancia para la toma de decisiones:

- a) Costos relevantes. Se modifican o cambian dependiendo de la opinión que se adopte; también se les conoce como costos diferenciales. Por ejemplo, cuando se produce la demanda de un pedido especial habiendo capacidad ociosa; en este caso los únicos costos que cambian si aceptamos el pedido, son de la materia prima, energéticos, fletes, etc. La depreciación del edificio permanece constante, por lo que los primeros son relevantes, y el segundo irrelevante para la toma de decisiones.
- b) Costos irrelevantes. Aquellos que permanecen inmutables, sin importar el curso de acción elegido. Esta clasificación nos ayudará a segmentar las partidas relevantes e irrelevantes en la toma de decisiones.

2.3.5.8. De acuerdo con el tipo de sacrificio en que se ha incurrido:

- a) Costos desembolsables. Aquellos que implicaron una salida de efectivo, motivando a que puedan registrarse en la información generada por la contabilidad. Dichos costos se convertirán más tarde en costos históricos; los costos desembolsables pueden llegar o no hacer relevantes al tomar decisiones administrativas. Un ejemplo de un costo desembolsable es la planilla de mano de obra que tenemos.



- b) Costos de oportunidad. Aquellos que se originan al tomar una determinación provocando la renuncia a otro tipo de alternativa que pudiera ser considerada al llevar a cabo la decisión.

2.3.5.9. De acuerdo con el cambio originado por un aumento o disminución en la actividad:

- a) costos diferenciales. Son los aumentos o disminuciones en el costo total o cambio en cualquier elemento de costo, generado por una variación en la operación de la empresa.
- b) costos sumergidos. Aquellos, que independientemente del curso de acción que se elija, no se verán alterados; es decir van a permanecer inmutable ante cualquier cambio. Este concepto tiene relación estrecha con los costos históricos los cuales no se utilizan en la toma de decisiones.

2.3.5.10. De acuerdo con su relación a una disminución de actividades:

- a) Costos evitables. Aquellos plenamente identificables con un producto o un departamento, de modo que, si se elimina el producto o el departamento dicho costo se suprime
- b) Costos inevitables. Aquellos que no se suprimen, aunque el departamento o el producto sea eliminado de la empresa; por ejemplo, si se elimina el departamento de ensamblaje, el sueldo del director de producción no se modificará.

2.3.6. Sistema monista y dualista

2.3.6.1. El sistema monista

El sistema monista propugna la integración de los datos de ambas contabilidades en un único sistema contable, de ahí el nombre de monista: un solo sistema de partida doble para el tratamiento de la totalidad de la información contable, de forma que se contemple



tanto el ámbito externo propio de la contabilidad financiera, como el interno de la contabilidad analítica.

En este sistema, el ejercicio y las operaciones contables será, en principio, de la contabilidad financiera, que llegado un momento se contempla con la información propia de la contabilidad analítica. Esto se logra reemplazando el procedimiento habitual de regularización de la contabilidad financiera por otro proceso que incluye unos pasos contables que permiten obtener costes y resultados internos.

La transformación del proceso de regularización se lleva a cabo de forma que las cuentas de compras, gastos e ingresos ya no trasladan su saldo a la cuenta de pérdidas y ganancias a través del asiento de regularización, sino que transfieren su saldo a cuentas propias de la contabilidad analítica hasta el cálculo del resultado y cierre de la contabilidad. Es decir, el proceso de regularización se alarga y transforma, permitiendo obtener datos propios de la contabilidad analítica.

El asiento de enlace, por tanto, consiste en trasladar al otros los saldos de la cuenta que contienen la información que comparten ambos: compras, gastos, ingresos y existencias. Esto se hace mediante la apertura de cuenta de la contabilidad financiera cuyo saldo se traslada. (Fullana & Paredes, 2008)

2.3.6.2. El sistema dualista

Si el sistema monista es unicidad, el dualismo es separación entre las dos contabilidades contempladas. El sistema dualista se puede desglosar según la conexión existente entre las contabilidades, pudiendo oscilar del más radical al más ligado.

En el caso del dualismo radical la independencia es completa, no admitiendo la contabilidad interna ningún dato ni conexión con la contabilidad financiera con esta variante del dualismo se produce un encarecimiento de los costes administrativos por haber, en muchos casos, una duplicación innecesaria del trabajo y de los datos.



Este sistema no es muy usado por los costes administrativos que genera, y se justifica únicamente por una gran voluntad de independencia administrativo-contable. ¿A qué tanta búsqueda de independencia? La razón hay que buscarla en lo explicado en epígrafas anteriores: la contabilidad financiera está sujeta a fuertes controles legales por su vocación de publicidad y dichos controles condicionan los datos que genera, sin que se admisible para la contabilidad de gestión el admitir tales condicionamientos.

El dualismo ligado o moderado se caracteriza por establecer nexos de unión entre ambas contabilidades, trasladando la contabilidad externa datos a la contabilidad interna, combinándose así la independencia de ámbitos y criterios con el ahorro de costes administrativos.

Suele ser un error corriente el identificar un sistema monismo moderado y un dualismo ligado, quizá por ser ambos racional y practico de cada sistema. La identificación citada debe ser considerada como errónea, ya que el monismo implica, por muy moderado que sea, una única contabilidad, y el dualismo implica, por muy ligado que sea dos contabilidades. la supuesta igualdad de estos dos sistemas radica en que el primero permite una cierta independencia y en que el segundo toma en consideración a la contabilidad financiera, pero de lo dicho a la identificación de los mismo y que largo camino. (Ortega, 1999)

2.3.7. Fijación de precio

En el sentido más estricto, un precio es la cantidad de dinero que se cobra por un producto o servicio. En términos más amplios, un precio es la suma de los valores que los consumidores dan a cambio de los beneficios de tener o usar el producto o servicio. Con el tiempo, el precio ha sido el factor que más influye en las decisiones de los compradores. En décadas recientes otros factores se han vuelto más importantes, aunque el precio continúa siendo uno de los elementos más importantes que determinan la participación de mercado y



la rentabilidad de una empresa. El precio es el único elemento de la mezcla de marketing que produce utilidades; todos los otros elementos representan costos. También es uno de los elementos más flexibles de la mezcla de marketing. A diferencia de las características del producto y de los compromisos de canal, los precios se pueden modificar con rapidez. Al mismo tiempo, la fijación de precios es el principal problema que enfrentan muchos ejecutivos de marketing, y muchas compañías no manejan bien la fijación de precios. Algunos gerentes lo consideran un gran dolor de cabeza, y prefieren enfocarse en otros elementos de la mezcla de marketing. Sin embargo, los gerentes inteligentes manejan la fijación de precios como una herramienta estratégica fundamental para crear y obtener valor de los clientes. Los precios tienen un impacto directo en los resultados de una empresa; el incremento de un pequeño porcentaje del precio puede generar un gran porcentaje de aumento en la rentabilidad. Además, como parte de la propuesta de valor general de una compañía, el precio tiene un papel fundamental en la creación de valor para el cliente en el establecimiento de las relaciones con el mismo. “En lugar de evitar la fijación de precios”, afirma un experto, “los mercadólogos inteligentes los acogen” (Kotler & Armstrong, 2008)

2.3.7.1. Factores a considerar al fijar precios

Los precios que una compañía cobra se ubican en el punto medio entre ser ya se demasiado altos para cumplir con la demanda o demasiado bajos para producir ganancias. La figura Las percepciones del cliente sobre el valor del producto establecen los precios máximos. Si los clientes perciben que el precio es más alto que el valor del producto, no lo comprarán. Los costos del producto establecen los precios mínimos. Si la compañía fija el precio del producto por debajo de sus costos, las ganancias sufrirán. Al fijar los precios entre estos dos extremos, la compañía debe considerar otros factores internos, como su estrategia de marketing y su mezcla global de marketing, la naturaleza del mercado y la demanda, estrategias y precios de los competidores, entre otros factores internos y externos.



2.3.7.1.1. Fijación de precios basada en el valor para el cliente

En última instancia, el consumidor es quien decidirá si el precio de un producto es el correcto. Las decisiones de fijación de precios, igual que otras referentes a la mezcla del marketing, deben partir del valor para el cliente. Cuando los consumidores adquieren un producto, intercambian algo de valor (precio) para obter algo de valor (los beneficios de tener o usar un producto).

Una fijación de precios eficaz, orientada al comprador, implica entender que tanto valor otorgan los consumidores a los beneficios que reciben del producto y fijar u precio que refleje ese valor. La fijación de precios basada en el valor al cliente toma en consideración el valor percibido por los compradores (Kotler & Armstrong, 2017)

2.3.7.1.2. Fijación de precios basada en el costo

La fijación de precios basada en el costo consiste en establecer los precios a partir de los costos de producción, distribución y venta del producto más una tarifa justa de utilidades por el esfuerzo que realizó la compañía y los riesgos que asumió. Los costos podrían ser un elemento importante de la estrategia de fijación de precios de una compañía.

Las compañías con costos más bajos pueden establecer menores precios, lo cual genera márgenes más reducidos de ganancias, pero mayores ventas y utilidades, sin embargo, otras compañías pagan costos más altos de manera intencional para agregar valor, cobrar precios más elevados y lograr mayores márgenes la clave consiste en administrar la distribución entre los costos y los precios determinar cuánto gana la compañía por el valor que entrega a sus clientes

2.3.7.1.3. Fijación de precios basada mediante márgenes

Lo cual consiste en sumar un sobreprecio estándar al costo del producto al vincular el precio con el costo se simplificará la fijación del precio otro método de fijación de precios es fijación de precios por utilidad meta utiliza el concepto de diagrama de punto de equilibrio



el cual muestra el costo total y la utilidad total que puede esperarse con diferentes niveles del volumen de ventas

2.3.7.1.4. Fijación de precios basada en la demanda

La demanda por su parte juega un papel muy importante, existe un índice denominado Elasticidad de la demanda, y muestra el cambio que sufre la demanda al modificarse su precio.

Se dice que la demanda es elástica cuando la misma sufre una gran variación al variar el precio y se dice que es inelástica o rígida cuando no varía en demasía al variar el precio, este último caso se puede entender mejor si el producto al cual se le analiza su demanda es un remedio y por ahí de los más importantes, por más que varíe el precio seguirá habiendo demanda ya que es un bien necesario indispensable. (Campeen, 2017)

2.3.8. Empresas panificadoras

2.3.8.1. Panificadoras

El pan es el producto alimenticio más importante consumido en todos los hogares, siendo en los estratos más bajos su única fuente nutritiva ya que además es de bajo costo, lo que lo hace estar al alcance de cualquier persona.

Por eso la industria de los alimentos se ha preocupado de la tecnología empleada en él y de aumentar su valor nutricional Los ingredientes básicos del pan son: harina, agua, sal y levadura, los cuales son llevados por un proceso de fermentación y de cocción a altas temperaturas (mayores a 200 °C), que inactivan a hongos y levaduras. Las harinas más habituales son: trigo, centeno, cebada, maíz, arroz, papa y soja. es frecuente, no obstante, que se use harina de legumbres y frutos secos

El medio líquido también varía, usándose desde la leche o su suero, bebidas alcohólicas como el vino o la cerveza, e incluso mezclas avinagradas.

La harina de trigo es rica en gluten y por ello importante para crear una textura esponjosa. Se suele mezclar harina de trigo con otros cereales pobres en él. Incluso es



habitual que se mezclen harina de trigo de diferentes procedencias, riqueza en gluten para obtener harinas destinadas a panes específicos.

Es frecuente que el pan se sazone con sal y especias (que varían depende de las regiones y las costumbres) y que se le añadan otros elementos como grasas, semillas, frutas, etc.

El pan se elabora en multitud de forma, por razones tanto de utilidad (panes en moldes cuadros para ahorrar espacio en el horno) como religiosas o culturales (panes en forma de espiral simbolizando el infinito). En cuanto a su elaboración, son también numerosas las diferentes maneras de cocinarlo: en horno, Sartén, cazuela, parrillas, cenizas, sobre el fuego. (Mirbet S.A.C, 2012)

2.3.8.2. Historia del pan

En el periodo neolítico, hace 10.000 años, el hombre ya acompañaba sus viandas con una especie de galleta obtenida a base de moler los granos de trigos usando piedras planas.

Hace unos 5.000, el pan era fundamental en la dieta de los antiguos egipcios. La fertilidad del limo depositado por las aguas del río Nilo durante su crecida anual permitió el desarrollo de sus cultivos de trigo, cebada, mijo, avena, centeno la materia prima para elaborar el pan. En la escritura jeroglífica, podemos encontrar hasta cuarenta términos que representas panes y tortas. Los frescos de templos y tumbas muestran que los egipcios amasaban la pasta de harina con los pies.

Estos panes (te, en antiguos egipcios) se cocían en moldes de arcilla y su proceso de elaboración se puede observar en numerosos relieves.

Una vez cocidos, los panes se cortaban en dos partes Semiconas. Los egipcios, pioneros en el arte del pan, descubrieron la manipulación de la levadura y el proceso de la fermentación la base de la dieta del ciudadano griego eran también los cereales, trigo, cebada esencialmente, alimentos que debían a Deméter, la diosa de cabellera de espigas de trigo maduro el ciudadano griego podía adquirir dos tipos de panes: el pan maza, que era el más común obtenido a partir de la harina de avena amasada en forma de torta y sin levaduras; y



el pan de trigo blando, herencia de los egipcios más propio de la dieta de los griegos acaudalados. Los griegos perfeccionaron el proceso de panificación: optimizaron el molino gracias al uso de dos piedras circulares planas, la inferior de las cuales se mantenía fija mientras que la superior giraba manualmente. Introdujeron, además, la operación de tamizaje por separar el grano y obtener harinas más blancas.

Con el imperio romano, el afloramiento de los banquetes copiosos, de la desmesuradas y ridículas comidas y las grandes bacanales influye en el arte del pan y su calidad. Juvenal, el poeta romano, satirizó el ciudadano romano decadente con el aforismo *panem et circenses* (análoga la expresión castellana *pan toros*). el alimento se convierte en un elemento diferenciador entre las clases sociales. Los propicios romanos ingerían panes más blancos, elaborados con harinas más finas, mientras que los campesinos y esclavos consistían en panes más oscuros.

En el mercado romano, se podía adquirir panes de tres calidad: pan negro elaborado con harina basta tamizada (*panis acerosus, plebeius, rusticus, castransis, sodidus*); el *panis secundarius*, a partir de harina de grano no poco fino pero más blanco; y el pan de lujo (*Panis candidus mundos*).

La edad media no fue una época de gran progreso con respecto al pan, se crearon estructuras gremiales reguladas por los gobiernos. El pan continuó siendo durante esta época símbolo de prestigio social

La utilización de piedras en la moliendo fue reemplazada por acero la harina de estos molinos era más fina y el pan era más liviano Con la invención de la energía eléctrica se sustituyen las aspas de molino por la electricidad surgen los motores eléctricos aparecen los cilindros en reemplazo de las muelas de molino así cada vez se va reduciendo los costos de producción Ya en el siglo xx surgieron los molinos automáticos que incrementaron la productividad



En las panaderías el proceso de panificación se automatiza. Se introduce las amasadoras, que airean las masa, las cámaras de fermentación controlada y las cámaras de ultra congelación. Se empieza a utilizar los aditivos para lograr panes de mayor calidad y se mejora los sistemas de horneados (surgen hornos rotativos)

El pan es uno de esos productos que por su diversidad se adopta a todas las exigencias de la gente que los consume su forma cambia de acuerdo a sus regiones. Su fabricación depende de métodos de panificación. (Mirbet S.A.C, 2012)

2.3.8.3. Ingredientes básicos

El pan se hace con una masa cuyos principales ingredientes son: harina de trigo, agua, levadura, azúcar, mejorantes y sal. Se puede añadir otros ingredientes como harina de otros cereales, grasas, harina de malta, harina de soja, alimentos de levadura, emulsionantes, leche y productos lácteos, fruta, gluten y muchos mas

a) Harina

Se prefiere la harina de trigo para la obtención de un pan esponjoso, ya que al ser mezclada con agua y bajo condiciones apropiadas de trabajo mecánico, origina una masa elástica y cohesiva

Esto se debe a la existencia de dos proteínas que al hidratarse forman una sustancia elástica llamada gluten.

b) El agua

Las sustancias minerales disueltas en agua confieren facilidad de trabajar la masa, participa en la hidratación de los almidones y formación del gluten. Mantiene y determina la consistencia de la masa hace posible el desenvolvimiento de la levadura, solvente de la sal y azúcares agregados a la masa es importante que el agua este en una proporción adecuada ya que las proteínas y los almidones la van integrando, esto hace que deje de ser agua y pase a ser kilos de masa.

**c) La sal**

La sal de cocina o cloruro de sodio, constituye un elemento indispensable para la masa del pan por su higroscopicidad (capacidad de absorción de agua) influye en la duración y en el estado de conservación del pan.

Regula la fermentación no permitiendo que la levadura fermente desordenadamente, la cantidad de sal a usar, varía con el tipo de pan que se desea producir, de acuerdo a la formulación. El porcentaje varía del 1% al 2.5%

d) Azúcares y endulzantes

La maltosa, azúcar derivada de la acción de la alfa amilasa sobre el almidón presente en la harina, esta clase de azúcar es más susceptible a fermentar, azúcares añadidos es la azúcar obtenida de la caña la que generalmente se adiciona a las masas para pan

Alimento para la levadura: el azúcar añadido es rápidamente consumida por la levadura, así tienen una fermentación más uniforme.

e) Los Mejorador

Destinados a mejorar los productos en la panadería. El panadero aporta a la masa mezclas de aditivos autorizados que le suministran las compañías comerciales especializadas. La tarea de los mejorantes es la de reforzar las características de la harina, para que la masa resultante pueda ser manipulada en un proceso mecanizado.

La consecuencia final sobre el producto cuando se ha utilizado el tipo y la dosis adecuados es un mayor desarrollo de la pieza que cruje suavemente sin desprenderse.

f) La levadura

Se entiende por levadura un grupo particular de hongos unicelulares caracterizados por su capacidad de transformar los azúcares mediante mecanismos reductores o también oxidantes. Su reproducción es por gemación particularmente activa de aerobiosis la levadura previamente disuelta en agua, suele dar mejor rendimiento, aunque esto depende de las



características de la masa la cantidad de levadura utilizada normalmente oscila entre los 20g y los 30g por kilogramos de harina en las masas de pan normal. Para las masas enriquecidas con azúcares y grasas, la dosificación es superior hasta en 10g por kilo de harina

g) Materia grasa

Las grasas son una de las sustancias que con más frecuencia se emplean en la pastelería y en la elaboración de productos de horneado.

Su empleo mejora las características de la masa: aceite, manteca, margarina, grasas

h) La leche

La leche utilizada comúnmente en panificación es la leche en polvo descremada, por sus múltiples razones de orden práctico, tales como: su uniformidad, su facilidad de manejo, la ausencia de necesidad de refrigeración. La leche mejora el aspecto y color del pan, mejora el sabor del pan entre otras funciones. (Mirbet S.A.C, 2012)

2.3.9. Panificadora Panipan

2.3.9.1. Reseña histórica de panificadora Panipan

La empresa panificadora Panipan fue creada en el año de 1987 por el señor Alex Gregorio Campos Rosenthal quien vino de Lima al distrito de Santa Ana por cuestiones de trabajo era comandante de la guardia, la idea le vino ante la necesidad de no encontrar un lugar donde se expendiera pan con la calidad e higiene correspondiente ante esa necesidad el señor Alex Gregorio Campos Rosenthal no siendo experto en la elaboración del pan contrató personas especialistas bajo la administración y gestión del mismo creó a La empresa Panificadora Panipan quien ya tiene 30 años siendo líder en el mercado del distrito de Santa Ana y reconocido a nivel de todo el sur de la región Cusco.

2.3.9.2. Datos generales de la empresa

Numero de Ruc: 10020379567 -CAMPOS ROSENTHAL ALEX GREGORIO

Tipo de contribuyente: persona natural con negocio

DNI: 24991222



NOMBRE COMERCIAL: PANIFICADORA PANIPAN

FECHA DE INSCRIPCIÓN: 09/06/1993

DIRECCIÓN: AV. PROLONGACION BOLOGNESI NRO. A 29 CUSCO- LA CONVENCIÓN-
SANTA ANA

SISTEMA DE CONTABILIDAD: MANUAL

2.4. Marco Conceptual

Costos: Valor de sacrificio realizado para adquirir bienes o servicios (Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole, 1998)

Costos directos: Costos que la gerencia puede asociar con los artículos o áreas específicas. (Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole, 1998)

Costos indirectos: Costos que son comunes a muchos artículos o áreas y que, por tanto, no pueden asociarse directamente a un artículo o área. (Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole, 1998)

Costo unitario: Costo total de los bienes manufacturados dividido en el número de unidades producidas. Esta cifra puede expresarse en términos del costo por tonelada, galón, pie o cualquier otra base de medición. (Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole, 1998)

Costos indirectos de fabricación: Se usan para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y todos los demás costos indirectos de manufacturera. (Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole, 1998)

Costo de mano de obra: precio que se paga por utilizar los recursos humanos. (Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole, 1998)

Costos de producción: Conjunto de costos que interviene en la elaboración de un producto (Giraldo, 2006)



Costos variables: Costos que varían en proporción directa con el nivel de producción

Costos fijos: Costos que no varían con el nivel de producción o de ventas

Empresa: Una organización es un sistema de actividades conscientemente coordinadas, formada por dos o más personas, cuya cooperación recíproca es esencial para la existencia de aquella. Una organización existe cuando hay personas capaces de comunicarse, están dispuesta a actuar conjuntamente, y desean obtener un objetivo común. (Chiavenato, 2000)

Empresa industrial: Empresas que su actividad principal es de transformar las materias primas, pasando por distintos procesos hasta obtener un producto terminado y ponerlos a la venta. Todas las operaciones que realiza el empresario industrial en la materia prima para obtener productos terminados son objetos de la contabilidad de costos. (Giraldo, 2006)

Fábrica de productos de panificación, galletería y pastelería: Establecimiento donde se transforman industrialmente materias primas para la obtención de productos de panificación, galletería y pastelería, cuya vida útil permite su comercialización por períodos superiores a las 48 horas. Los productos están sujetos a Registro Sanitario y se expenden envasados en origen. (MINSA, 2010)

Materia prima: productos agrícolas, forestales o mineras que han sufrido poca o ninguna transformación y que formarán un producto terminado. (Giraldo, 2006)

Productos de panificación: Comprenden todo tipo de panes con y sin fermentación, horneados y no horneados, tales como panes de labranza, panes de molde, panes integrales, panes especiales, entre otros. (Norma sanitaria para la fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería 2010)

Gasto: Costo que da un beneficio y expira en determinado momento (Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole, 1998)



Mano de obra: Mano de obra Esfuerzo físico o mental empleado en la manufactura de un producto. (Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole, 1998)

Mercado Interno: Transacciones de bienes de servicios y consumo dentro del territorio nacional, reduciendo así su contenido al ámbito de la esfera de la circulación. (Ramirez , 2008)

Producto: Cualquier bien que se ofrezca a un mercado para su atención, adquisición, uso o consumo, y que podría satisfacer un deseo o una necesidad (Kotler & Armstrong, 2017)

Producción: Productos que están disponibles y son muy costeables, y de que la organización debe concentrarse en mejorar la eficiencia de la producción y la distribución. (kotler & Armstrong, 2008)

Utilidad: Es la diferencia entre los ingresos y los costos totales (habrá pérdida cuando los costos superen a los ingresos) $U = V - CT$ (Giraldo, 2006)

Ventas: Sumatoria de la cantidad de unidades vendidas por el costo unitario de cada unidad. Para el caso de un solo producto y de un precio invariable se tiene $V = p \times q$ (Giraldo, 2006)

2.5. Formulación de la Hipótesis

2.5.1. Hipótesis general

La realización de los costos de producción de los productos de panificación interviene sustancialmente en la fijación de precio en la empresa panificadora Panipan del distrito de Santa Ana provincia de la Convención-Cusco Periodo 2017.

2.5.2. Hipótesis específicos

- a) La realización de la estructura de costos de producción de los productos de panificación en la empresa panificadora Panipan del distrito de Santa Ana provincia de la Convención-Cusco periodo 2017, se realiza sin ningún nivel técnico.



b) La fijación de precio de los productos de panificación en el mercado interno de la empresa Panificadora Panipan del distrito de Santa Ana provincia de la Convención-Cusco periodo 2017, se realiza de forma no real.

2.6. Variables

2.6.1. Variables

Variable 1

- Costos de producción

Variable 2

- Fijación de precio

2.6.2. Conceptualización de las variables

Costos de producción:

Son los que se generan en el momento de transformar la materia prima en producto terminado, lo integran tres elementos que son Materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación. (García , 2008)

Fijación de precio:

La fijación de precios basada en el costo consiste en establecer los precios a partir de los costos de producción del producto más una tarifa justa de utilidades por el esfuerzo que realizó la compañía y los riesgos que asumió (kotler & Armstrong, 2008)

2.6.3. Operacionalización de la variable

Variables	Definición Conceptual	Dimensiones	Indicadores
Variable 1 Costos de producción	Son los que se generan en el momento de transformar la materia prima en producto terminado, lo integran tres elementos que son Materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación (García , 2008)	X1= Costos directos	- Harina - Levadura - Azúcar - Sal - Grasa - Mejorador - Agua - Mano de obra directa
		X2= costos indirectos	- Materiales Indirectos -Mano de Obra indirecta - servicios - Depreciación
Variable 2 Fijación de precio	La fijación de precios basada en el costo consiste en establecer los precios a partir de los costos de producción del producto más una tarifa justa de utilidades por el esfuerzo que realizó la compañía y los riesgos que asumió (kotler & Armstrong, 2008)	Precio de venta	-Costo -margen de utilidad -precio unitario



CAPITULO III

METODO DE INVESTIGACIÓN

3.1. Tipo de Investigación

La presente investigación es una investigación básica ya que no tiene propósitos de aplicación inmediata, solo busca ampliar y estudiar el caudal de conocimientos científicos existentes acerca de realidad. Su objeto de estudio lo constituyen las teorías científicas, las mismas que las analiza para mejorar sus contenidos. (Carrasco, 2013)

3.2. Enfoque de Investigación

La presente investigación tiene el enfoque cuantitativo, en razón de que verificaremos las hipótesis planteadas, así como se hará uso de estadística para cuantificar la fijación de precios en la empresa panificadora Panipan. (Hernández R. , 2014)

3.3. Diseño de Investigación

Diseño No experimental, Estudios que se realizan sin la manipulación deliberada de variables y en los que solo se observan los fenómenos en su ambiente natural para después analizarlos (Hernández R. , 2014)

3.4. Alcance del Estudio

Desde el punto de vista de alcance, la investigación es descriptiva, en razón de que se establecerán y se describirán las variables como: costos de producción y fijación de precios (Hernández R. , 2014)



3.5. Población y Muestra de la Investigación

3.5.1. Población

La población de la presente investigación está conformada por los 21 productos de panificación de la empresa panificadora Panipan.

3.5.2. Muestra

La muestra no probabilística, de tipo muestreo por conveniencia estará conformada por los 7 productos más representativos de la empresa panificadora Panipan.

3.6. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

3.6.1. Técnicas

Entre las técnicas utilizaremos las siguientes técnicas:

- a) **La entrevista:** Utilizando como instrumento la guía de entrevista aplicado al propietario de la empresa panificadora panipan.
- b) **La observación.** Es la técnica de recolección de datos a través de la percepción directa de los hechos y como instrumentos la Ficha de observación que se aplica a los 7 productos más representativos.

3.6.2. Instrumentos

- Guía de entrevista
- Ficha de Observación

3.7. Procesamiento de Datos

Es de suma importancia realizar el ordenamiento y análisis de los datos recogidos en la investigación los cuales serán procesados en el programa EXCEL.



CAPÍTULO IV

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

PERSONA ENTREVISTADA: ALEX GREGORIO CAMPOS ROSENTHAL

CARGO: PROPIETARIO DE LA EMPRESA PANIFICADORA PANIPAN

ENTREVISTA

1. ¿Tiene conocimientos sobre costos en la elaboración de productos de panificación?

El propietario indica que si conoce de costos en la elaboración de productos de panificación y realiza el registro en un cuaderno.

Interpretación:

La empresa panificadora Panipan para su proceso de producción de diversos productos de panificación que expende necesita saber los costos en que incurre, el propietario es el encargado de llevar dicho proceso en un cuaderno de forma no detallada en que registra los costos en el que incurre la empresa.

2. ¿Tiene conocimientos de los costos directos que interviene en su proceso de producción?

El propietario afirma que si, él explica que son gastos en la adquisición de la elaboración de productos que se vende como: insumo, personal

Interpretación:

Para una correcta determinación de los costos de producción es necesario conocer de los costos directos en el que se incurre, la empresa en ese sentido el propietario considera los materiales en general y el personal que trabaja en la empresa.

3. ¿Diga UD tiene conocimientos de los costos indirectos que interviene en su proceso de producción?

El propietario afirma que si y explica que son gastos en personal y la comercialización.

Interpretación:

Los costos indirectos son componentes de los costos de producción que no es fácil de determinar para la producción de un determinado producto el propietario considera los gastos de personal y la comercialización.

4. ¿Cómo es el proceso de elaboración de sus productos de panificación?

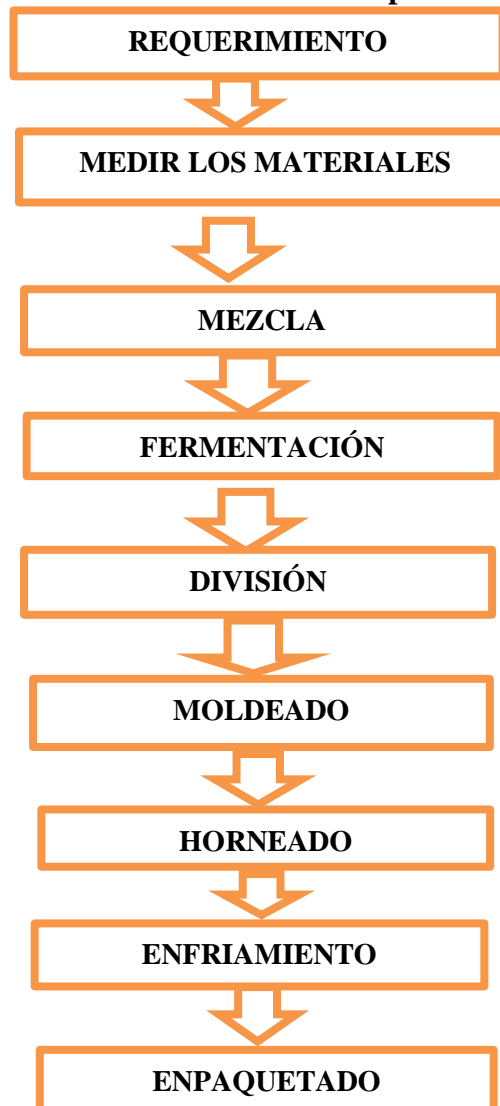


Figura 1 proceso de producción

Fuente: Elaboración propia

Interpretación

La producción de los productos de panificación se realiza todos los días siendo los procesos de producción lo que se muestra en la figura N°1 iniciando con un requerimiento de la vendedora con la vendedora terminando con el empaquetado y posterior venta de los productos de panificación.

5. ¿Cuáles son los productos de panificación que son más representativos en el mercado interno de la empresa panificadora Panipan?

Tabla 1
productos de panificación

N°	PRODUCTO	PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN
1	PAN BIZCOCHOS	Panetoncitos
2		Pan palitos
3		Pan chancay
4		Pan Mantequilla
5	PAN MOLDE	Pan Molde Blanco
6		Pan Tostada
7	PAN COMUN	Pan Tolete

Fuente: Elaboración propia

Interpretación

Los productos de panificación que se muestra en la tabla 1 son los productos de panificación que son más representativos en el mercado interno de la empresa panificadora Panipan así mismo se encuentran divididos de acuerdo a lo que establece la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería RM N° 1020-2010/MINSA.

6. ¿De qué manera determina el precio de venta de sus panes?

El propietario de la empresa Panificadora Panipan manifestó que el determina su precio de venta del costo más un porcentaje de 16% y 20% por lote de producción, cuyo registro lo realiza en un cuaderno.



Interpretación

La empresa panificadora Panipan determina sus precios en base a los costos, para los panetoncitos considera un porcentaje de 16% y para los demás un porcentaje de 20% que el propietario lo determina en un cuaderno.

7. ¿Cuál es el precio de venta establecido para los productos de panificación que tienen más demanda en el mercado interno?

Tabla 2
Precio de venta de los productos de panificación

PRODUCTO DE PANIFICACIÓN	UNIDAD DE MEDICIÓN	PRECIO DE VENTA
PANETONCITOS	Paquete por 12 unidades	S/10.00
PAN PALITOS	Paquete por 6 unidades	S/0.83
PAN CHANCAY	Paquete por 24 unidades	S/3.50
PAN MOLDE	Paquete por 27 unidades	S/4.00
PAN TOSTADA	Paquete por 24 unidades	S/3.50
PAN TOLETE	720 Unidades	S/0.20
PAN MANTEQUILLA	Paquete por 12 unidades	S/2.00

Fuente: elaboración propia

Interpretación:

La tabla 2 Se puede observar los precios establecidos por el propietario para los productos de panificación que más demanda tiene en el mercado interno, así también se observa que 6 de los productos de panificación se empaqueta y solo 1 se vende por unidad.



8. ¿Cuáles son las maquinas que utiliza para su proceso de producción?

Tabla 3*Activos fijos para su proceso de producción*

BIEN	VALOR DEL BIEN	CANTIDAD	TOTAL
Inmueble	S/100,000.00	1	S/100,000.00
Vehículo	S/10,000.00	1	S/10,000.00
Divisionarias	S/5,000.00	3	S/15,000.00
Horno Eléctrico	S/48,300.00	3	S/144,900.00
Amasadoras	S/6,000.00	3	S/18,000.00
Batidoras	S/7,000.00	3	S/21,000.00
Mescladoras	S/15,000.00	3	S/45,000.00
Balanzas	S/200.00	2	S/400.00
Total			S/354,300.00

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

Como se muestra en la Tabla 3 la empresa Panificadora Panipan cuenta con 19 bienes, las depreciaciones de estos bienes no son considerados como costo para el proceso de producción.

9. ¿Cuánto son los pagos por servicios en la empresa panificadora Panipan?

Tabla 4*Pago de Servicios*

Nº	SERVICIO	MENSUAL
1	Agua	S/3,000.00
2	Luz	S/400.00
TOTAL DE SERVICIOS		S/3,400.00

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

Como se muestra en la Tabla 4 los pagos por servicio mensual en que incurre la empresa panificadora panipan en el momento de la elaboración de sus productos de panificación.

10. ¿Qué cantidad produce de los productos de panificación que son más representativos en el mercado interno?

Tabla 5*Producción de los productos de panificación*

PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	CANTIDAD DE PRODUCCIÓN
Panetoncitos	300 Paquetes
Pan palitos	385 Paquetes
Pan chancay	65 Paquetes
Pan molde	51 Paquetes
Pan tostada	51 Paquetes
Pan tolete	720 unidades
Pan mantequilla	104 Paquetes

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

Como se observa en la tabla 5 la producción por día de los productos de panificación que más demanda tienen en el mercado interno de la panificadora Panipan, esas cantidades son lo que el propietario menciona.

11. ¿Conoce la norma sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería?

El propietario afirma que conoce la norma sanitaria y su producción se basa en lo que establece dicha norma y pasa por vigilancia sanitaria.

Interpretación:

La Norma sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación establece la forma de producción, elaboración y venta de panes, galletas y pasteles, esta norma también menciona a los encargados de hacer la vigilancia sanitaria para las panaderías lo realiza el municipio y para las panificadoras la dirección regional de salud, el propietario afirma que Panipan es supervisado lo cual garantiza que sus productos sean aptos para el consumo humano.

**12. ¿Utilizaría la estructura de costos establecida de manera técnica?**

El propietario afirma que si utilizaría la estructura de costos de producción de manera técnica ya que este le ayudaría a determinar mejor sus costos en el que incurre.

Interpretación:

El propietario de la empresa Panipan es una persona no especializada en el tema de costos, pero si demuestra que es una persona informada en el tema y que concedió poder llevar y evaluar la estructura de costos de producción que le proponemos.

13. ¿Los productos de panificación que realiza la empresa panificadora Panipan abastece a toda la provincia la Convención?

Si, abastece solo a la provincia solo por temporada de navidad se distribuye los panetones de 1k a todo el sur del país solo en ese producto de panificación

Interpretación:

La empresa panipan su local se encuentra en Quillabamba perteneciente al distrito Santa Ana y la misma que se encuentra en la provincia la convención su producción abastece a toda la provincia la convención y solo por temporada se realizada la distribución a todo el sur del país de los panetones de 1k.

14. ¿La empresa panificadora Panipan cuenta con proveedores fijos?

El propietario afirma que trabaja con varias empresas que distribuyen entre ellas: Alicorp, Banquet, y Puratos son empresas serias y confiables.

Interpretación:

La empresa panificadora panipan tiene proveedores que son constante y le distribuyen hasta su local de producción lo que facilita su proceso de producción y evita un posible desabastecimiento de insumos.



CAPÍTULO V

DISCUSIÓN

5.1. Costos de producción actual de la empresa panificadora Panipan

Para la determinación de los costos de producción actuales en la producción de productos de panificación se considera la información brindada por el propietario de la empresa panificadora Panipan a razón de que es la persona que realiza el registro de los costos de producción en el que incurre en su actividad diaria, La elaboración de productos de panificación se realiza de forma diaria de Lunes - Sábado realizada por el personal de producción conformado según el propietario por 4 personas cuyo horario de trabajo es de 8 horas al día para la presente investigación se consideró los 7 productos de panificación que son más representativos en el mercado interno de la empresa panificadora Panipan.

PANETONCITOS

Tabla 6

Materiales para la producción de panetoncitos

N°	INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN POR PAQUETES	COSTO UNITARIO
1	Harina	1	Saco	S/ 100.00	S/ 100.00	300	S/0.33
2	Pasas frescas	15	Kilos	S/ 66.67	S/ 1,000.00	300	S/3.33
3	Frutas confitadas	15	Kilos	S/ 66.67	S/ 1,000.00	300	S/3.33
4	Leche	10	Kilos	S/ 3.00	S/ 30.00	300	S/0.10
5	Huevo	1	paquete	S/ 60.00	S/ 60.00	300	S/0.20
6	Vitamina B12 Glucosa	1	Kilos	S/ 150.00	S/ 150.00	300	S/0.50
7	Natural	5	Kilos	S/ 1.60	S/ 8.00	300	S/0.03
8	Enzimas Naturales	5	Kilos	S/ 3.00	S/ 15.00	300	S/0.05
9	Levadura	76	Gramos	S/ 0.26	S/ 19.76	300	S/0.07
10	Mantequilla	10	kilos	S/ 8.45	S/ 84.50	300	S/0.28
11	Galones	2	Galones	S/ 11.00	S/ 22.00	300	S/0.07
12	Pirotines	300	Unidades	S/ 0.065	S/ 19.50	300	S/0.07
13	Bolsas	300	Unidades	S/ 0.07	S/ 21.00	300	S/0.07
TOTAL					S/ 2,529.76	300	S/8.43

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 6 se observa que el propietario considera como insumos directos para la producción de 300 paquetes de panetoncitos: el petróleo que es necesario para el funcionamiento del horno, pirotines que son los cartoncitos que envuelven el panetón, y las Bolsas en las que se hace el empaque de 12 unidades de panetoncitos.

**Tabla 7***Resumen de los costos de producción panetoncitos*

	COSTO POR 300 PAQUETES	COSTO UNITARIO
COSTOS DIRECTOS		
Materiales directa	S/2,529.76	S/8.43
Mano de obra directa	S/17.64	S/0.06
TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/2,547.40	S/8.49
COSTOS INDIRECTOS		
Mano de Obra Indirecta	S/24.30	S/0.08
Servicio	S/16.19	S/0.05
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/40.49	S/0.13
COSTOS DE PRODUCCIÓN	S/2,587.89	S/8.63

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

La empresa panificadora Panipan determina sus costos de producción sumando a los materiales directo ya observados en la tabla 6, la mano de obra por día directa solo considerando a 4 personas que se muestra en el anexo N° 4 y mano de obra indirecta a 6 personas haciendo un total de 10 personas y los servicios, la suma de estos costos hace un costo total por la producción de panetoncitos de s/ 2587.89 dando un costo unitario por paquete de panetoncitos de s/ 8.63



PAN PALITOS

Tabla 8
Materiales para la producción de pan palitos

N°	INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN	COSTO UNITARIO
1	Harina	44	Kilos	S/2.00	S/ 88.00	385	S/ 0.23
2	Azúcar	8.8	Kilos	S/2.18	S/ 19.18	385	S/ 0.05
3	Sal	320	Gr.	S/0.0006	S/ 0.18	385	S/ 0.00
4	Manteca	2.4	Kilos	S/5.30	S/ 12.72	385	S/ 0.03
5	Levadura	240	Gr.	S/0.026	S/ 6.24	385	S/ 0.02
6	Mejorador	240	Gr.	S/0.0074	S/ 1.78	385	S/ 0.005
7	Esencia	1	Litros	S/3.00	S/ 3.00	385	S/ 0.01
8	Agua	20	Litros	S/0.0010	S/ 0.02	385	S/ 0.0001
9	petróleo	3.5	Galones	S/11.00	S/ 38.50	385	S/ 0.10
10	Bolsas	3.85	Unidades	S/10.00	S/ 38.50	385	S/ 0.10
TOTAL					S/ 208.12	385	S/ 0.54

Fuente: Elaboración propia

Interpretación

Los materiales para la producción de pan palitos considerados en la tabla 8 se considera en unidad de medida (kilos y gramos) para los productos como sal, levadura y mejorador se les considera en gramos, en cuyo precio se consigna en base al precio por kg y para el agua en base a litros cuyo precio de agua el m³ es de s/ 0.83.



Tabla 9
Resumen de costos de producción pan palitos

DETALLE	COSTO POR 385 PAQUETES	COSTO UNITARIO
COSTOS DIRECTOS		
Materiales directos	S/208.12	S/0.54
Mano de obra directa	S/17.64	S/0.05
TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/225.76	S/0.59
COSTOS INDIRECTOS		
Mano de Obra Indirecta	S/24.30	S/0.06
Servicios	S/16.19	S/0.04
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/40.49	S/0.11
COSTOS DE PRODUCCIÓN	S/266.25	S/0.69

Fuente: Elaboración propia

PAN CHANCAY

Tabla 10
Materiales para la producción de pan chancay

N°	INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN	COSTO UNITARIO
1	Harina	37	Kilos	S/2.00	S/74.00	65	S/1.14
2	Azúcar	8	kilos	S/2.18	S/17.44	65	S/0.27
3	Sal	300	Gr.	S/0.0006	S/0.18	65	S/0.003
4	Mejorador	550	Gr.	S/0.01	S/4.07	65	S/0.06
5	Levadura	450	Gr.	S/0.03	S/11.70	65	S/0.18
6	Esencia	75	MI	S/0.003	S/0.23	65	S/0.003
7	Manteca	2	kilos	S/5.30	S/10.60	65	S/0.16
8	Agua	5	Litros	S/0.0010	S/0.01	65	S/0.0001
9	Petróleo	1	Galón	S/11.00	S/11.00	65	S/0.17
10	Bolsas	65	Unidades	S/0.07	S/4.55	65	S/0.07
TOTAL					S/133.76	65	S/2.06

Fuente: Elaboración propia



Tabla 11
Resumen de costos de producción de pan chancay

PRODUCCIÓN	COSTO POR 65 PAQUETES	COSTO UNITARIO
COSTOS DIRECTOS		
Material directos	S/133.76	S/2.06
Mano de obra directa	S/17.64	S/0.27
TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/151.40	S/2.33
COSTOS INDIRECTOS		
Mano de Obra Indirecta	S/24.30	S/0.37
Servicio	S/16.19	S/0.23
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/40.49	S/0.60
COSTOS DE PRODUCCIÓN	S/191.89	S/2.93

Fuente: Elaboración propia

PAN MOLDE

Tabla 12
Materiales para la producción de pan Molde

N°	INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN	COSTO UNITARIO
1	Harina	25	Kilos	S/2.00	S/50.00	51	S/0.98
2	Azúcar	2.25	Kilos	S/2.18	S/4.91	51	S/0.10
3	Sal	80	Gr.	-	S/0.04	51	S/0.00
4	Manteca	2	Gr.	-	S/0.01	51	S/0.00
5	Levadura	150	Gr.	-	S/3.90	51	S/0.08
6	Mejorador	250	Gr.	-	S/1.85	51	S/0.04
7	Lecitina	150	Gr.	S/0.12	S/18.00	51	S/0.35
8	Leche	500	Litros	-	S/1.50	51	S/0.03
9	Agua	12	Litros	-	S/0.01	51	S/0.00
10	Petróleo	2	Galones	S/11.00	S/22.00	51	S/0.43
11	Bolsas	51	Unidades	S/0.07	S/3.57	51	S/0.07
TOTAL					S/105.79	51	S/2.07

Fuente: Elaboración propia



Tabla 13
Resumen de costos de producción de pan Molde

DETALLE	COSTO POR 51 PAQUETES	COSTO UNITARIO
COSTOS DIRECTOS		
Materiales directos	S/105.79	S/2.07
Mano de obra directa	S/17.64	S/0.35
TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/123.43	S/2.42
COSTOS INDIRECTOS		
Mano de Obra Indirecta	S/24.30	S/0.48
Servicios	S/16.19	S/0.32
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/40.49	S/0.79
COSTOS DE PRODUCCIÓN	S/163.92	S/3.21

Fuente: Elaboración propia

PAN TOSTADA

Tabla 14
Materiales para la producción de pan tostada

N°	INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD		PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN	COSTO UNITARIO
			DE	MEDIDA				
1	Harina Especial	25	Kilos		S/2.00	S/50.00	51	S/0.98
2	Azúcar	2.5	Kilos		S/2.18	S/5.45	51	S/0.11
3	Sal	350	Gr.		S/0.00	S/0.18	51	S/0.00
4	Manteca	1.5	Gr.		S/0.01	S/0.01	51	S/0.00
5	Levadura	200	Gr.		S/0.03	S/5.20	51	S/0.10
6	Mejorador	150	Gr.		S/0.01	S/1.11	51	S/0.02
10	Agua	12	Litros		S/0.00	S/0.01	51	S/0.00
11	Petróleo	2	Galones		S/11.00	S/22.00	51	S/0.43
12	Bolsa	51	Unidades		S/0.07	S/3.57	51	S/0.07
TOTAL						S/87.53	51	S/1.71

Fuente: Elaboración propia



Tabla 15
Resumen de costos de producción de pan tostada

DETALLE	COSTO POR 51 PAQUETES	COSTO UNITARIO
COSTOS DIRECTOS		
Materiales directos	S/87.53	S/1.71
Mano de obra directa	S/17.64	S/0.35
TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/105.17	S/2.06
COSTOS INDIRECTOS		
Mano de Obra Indirecta	S/24.30	S/0.48
Servicios	S/16.19	0.32
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/40.49	S/0.79
COSTOS DE PRODUCCION	S/145.66	S/2.86

Fuente: Elaboración propia

PAN TOLETE

Tabla 16
Materiales para la producción de pan tolete

N°	INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO	COSTO TOTAL	PRODUCCCIÓN	COSTO UNITARIO
1	Harina	18	Kilos	S/2.00	S/36.00	720	S/0.05
2	Azúcar	3.5	kilos	S/2.18	S/7.63	720	S/0.01
3	Sal	150	Gr.	-	S/0.08	720	S/0.00
4	Manteca	1.5	Kilos	S/5.30	S/7.95	720	S/0.01
5	Levadura	150	Gr.	-	S/1.56	720	S/0.002
6	Mejorador	180	Gr.	-	S/1.33	720	S/0.002
7	Agua	5	Litros	-	S/0.01	720	S/0.00001
8	Petróleo	1	Galón	S/11.00	S/11.00	720	S/0.02
9	Bolsas	1	Paquete	S/3.50	S/3.50	720	S/0.005
TOTAL					S/69.06	720	S/0.10

Fuente: Elaboración propia



Tabla 17
Resumen de costos de producción de pan tolete

DETALLE	COSTO POR 720 UNIDADES	COSTO UNITARIO
COSTOS DIRECTOS		
Materia prima directa	S/69.06	S/0.10
Mano de obra directa	S/17.64	S/0.02
TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/86.70	S/0.12
COSTOS INDIRECTOS		
Mano de Obra Indirecta	S/24.30	S/0.03
Servicio	S/16.19	S/0.02
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/40.49	S/0.06
COSTOS DE PRODUCCIÓN	S/127.19	S/0.18

Fuente: Elaboración propia

PAN MANTEQUILLA

Tabla 18
Materiales para la producción de pan mantequilla

N°	INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN	COSTOS UNITARIO
1	Harina	25	Kilos	S/2.00	S/50.00	104	S/0.48
2	Azúcar	3	kilos	S/2.18	S/6.54	104	S/0.06
3	Sal	240	Gr.	S/0.00	S/0.13	104	S/0.00
4	Mantequilla	5.2	Kilos	S/8.45	S/43.93	104	S/0.42
5	Levadura	200	Gr.	S/0.03	S/5.20	104	S/0.05
6	Mejorador	200	Gr.	S/0.01	S/1.48	104	S/0.01
7	Huevo	30	Unidades	S/0.20	S/6.00	104	S/0.06
8	Agua	5	Litros	S/0.00	S/0.004	104	S/0.00
9	Petróleo	0.5	Galón	S/11.00	S/5.5	104	S/0.05
TOTAL					S/118.80	104	S/1.14

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 19***Resumen de costos de producción de pan Mantequilla*

DETALLE	COSTO POR 104 PAQUETES	COSTO UNITARIO
COSTOS DIRECTOS		
Materia prima directa	S/118.80	S/1.31
Mano de obra directa	S/17.64	S/0.17
TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/136.44	S/1.31
COSTOS INDIRECTOS		
Mano de Obra Indirecta	S/24.30	S/0.23
Servicio	S/16.19	S/0.16
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/40.49	S/0.39
COSTOS DE PRODUCCIÓN	S/176.93	S/1.70

Fuente: Elaboración propia

5.2. Estructura de costos de producción real

La estructura de costos de producción real que se realiza a la empresa panificadora Panipan para los 7 productos de panificación más representativos en el mercado interno para esto se considera en mano de obra directa empleada real es realizada por 6 personas cuyo jornal laboral para la producción de estos 7 productos es de 7 horas se realiza el cálculo por hora de producción para cada producto, también se considera en los costos indirectos la depreciación de las maquinarias que cuenta la empresa y algunos materiales indirectos que no considera el propietario en los costos que determina para los productos de panificación.

Tabla 20
Materiales directos reales de panetoncitos

INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN POR PAQUETES	COSTO UNITARIO
Harina	1	saco x 50 kilos	S/100.00	S/100.00	300	S/0.33
Pasas frescas	15	Kilos	S/66.67	S/1,000.00	300	S/3.33
Frutas confitadas	15	Kilos	S/66.67	S/1,000.00	300	S/3.33
Leche	10	Kilos	S/3.00	S/30.00	300	S/0.10
Huevo	1	Paquete	S/60.00	S/60.00	300	S/0.20
Vitamina B12	1	Kilos	S/150.00	S/150.00	300	S/0.50
Glucosa Natural	5	Kilos	S/1.60	S/8.00	300	S/0.03
Enzimas Naturales	5	Kilos	S/3.00	S/15.00	300	S/0.05
Levadura	76	Gramos	S/0.26	S/19.76	300	S/0.07
Mantequilla	10	kilos	S/8.45	S/84.50	300	S/0.28
Agua	20	Litros	-	S/0.02	300	S/0.00
TOTAL				S/2,467.38	300	S/8.22

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla N° 20 se muestra los materiales directos reales para la producción de panetoncitos en donde a la levadura se le calculo en base al costo por kg que es S/ 26.00 y al agua en base al costo por 1m³ que equivale a 1000 litros cuyo precio es de S/ 0.83

Tabla 21
Materiales indirectos real de panetoncitos

INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN POR PAQUETE	COSTO UNITARIO
Útiles de limpieza	-	-	-	S/1.43	300	S/0.00
Indumentaria	4	-	-	S/0.13	300	S/0.00
Petróleo	3.5	Galones	S/11.00	S/38.50	300	S/0.13
Pirotines	300	Unidades	S/0.10	S/30.00	300	S/0.10
Bolsas	300	Unidades	S/0.10	S/30.00	300	S/0.10
TOTAL				S/100.06	300	S/0.33

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 21 se muestra los materiales indirectos para la producción de panetoncitos en la que se considera los útiles de limpieza que se calcula en base al costo por mes de s/ 42.85 por producto de panificación y la indumentaria para las 4 personas es de s/ 320 anual y por producto de panificación s/ 45.71 anual, así también se considera el petróleo, los pirotines que se realizó el cálculo en base a 100 unidades a s/ 10.00 al igual que las bolsas.

Tabla 22
Resumen de estructura de costos de producción de panetoncitos

DETALLE	300 PAQUETES	COSTO UNITARIO
COSTOS DIRECTOS		
Materiales directos	S/2,467.38	S/8.22
Mano de obra directa	S/26.46	S/0.09
TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/2,493.84	S/8.31
COSTOS INDIRECTOS		
Materiales Indirectos	S/100.06	S/0.33
Mano de Obra Indirecta	S/16.19	S/0.05
Servicios	S/16.19	S/0.05
Depreciación	S/28.12	S/0.09
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/160.56	S/0.54
COSTOS DE PRODUCCIÓN	S/2,654.40	S/8.85

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

La estructura de costos de producción de panetoncitos que se muestra en la tabla 22 se realizó considerando los componentes del costo de producción como los materiales directos mostrados en la tabla 20, los materiales indirectos en la tabla 21, la mano de obra



directa, la mano de obra indirecta y depreciación mostradas en el anexo 04, dando como resultado un costo de producción por paquete de panetoncitos de s/ 8.85.

Tabla 23
Cuadro comparativo de panetoncitos

		ACTUAL	REAL
COSTOS DIRECTOS	MATERIALES DIRECTOS	S/2,529.38	S/2,467.38
	MANO DE OBRA DIRECTA	S/17.64	S/26.46
TOTAL COSTOS DIRECTOS		S/2,547.02	S/2,493.84
COSTOS INDIRECTOS	MATERIALES INDIRECTOS	-	S/100.06
	MANO DE OBRA INDIRECTA	S/24.30	S/16.19
	SERVICIO	S/16.19	S/16.19
	DEPRECIACIÓN	-	S/28.12
TOTAL COSTOS INDIRECTOS		S/40.49	S/160.56
COSTOS DE PRODUCCIÓN		S/2,587.51	S/2,654.40
COSTO UNITARIO		S/8.63	S/8.85
MARGEN DE UTILIDAD 16%		S/1.38	S/1.42
PRECIO DE VENTA		S/10.0	S/10.3

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 23 cuadro comparativo de panetoncitos se observa diferencias entre dato actual y real, en el costo de producción actual es de s/ 8.63 y el real de s/ 8.85 considerando los materiales indirectos y la depreciación que no consideraba el propietario llegando así a una diferencia de s/ 0.22 en el costo de producción por paquete de panetoncitos, para el precio de venta en base al costo se estima un margen de utilidad de 16% llegando hacer en el precio de venta actual s/ 10.0 y un precio de venta real de s/ 10.30 existiendo una diferencia de s/ 0.30 por paquete de panetoncitos.

Tratamiento Contable Monista

Cta	Sub.Cta.	Denominación	Debe	Haber
91		Costo de Producción	S/ 2,654.40	
	91.1	Materiales Directos-Panetoncitos	S/ 2,467.38	
	91.2	Mano de obra directa-Panetoncitos	S/ 26.46	
	91.3	Costos Indirectos de fabricación-Panetoncitos	S/ 160.56	
79		Cargas Imputables a cuentas de costos y gastos		S/ 2,654.40
	79.1	Cargas Imputables a cuentas de costos y gastos	S/ 2,654.40	

Tratamiento contable Dualista

Cta	Sub.Cta	Denominación	Debe	Haber
91		Costo de Producción	S/ 2,654.40	
	91.1	Materiales Directos-Panetoncitos	S/ 2,467.38	
	91.2	Mano de obra directa-Panetoncitos	S/ 26.46	
	91.3	Costos Indirectos de fabricación -Panetoncitos	S/ 160.56	
90		Cuentas Reflejas		S/ 2,654.40
	90.99	Existencias finales Reflejas	S/ 2,654.40	

Tabla 24
Materiales directos real de pan palito

	INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN POR PAQUETES	COSTO UNITARIO
1	Harina	44	Kilos	S/2.00	S/88.00	385	S/0.23
2	Azúcar	8.8	kilos	S/2.18	S/19.18	385	S/0.05
3	Sal	320	Gr.	-	S/0.18	385	S/0.00
4	Manteca	2.4	Kilos	S/5.30	S/12.72	385	S/0.03
5	Levadura	240	Gr.	-	S/6.24	385	S/0.02
6	Mejorador	240	Gr.	-	S/1.78	385	S/0.00
7	Esencia	1	Litros	S/3.00	S/3.00	385	S/0.01
8	Agua	20	Litros	-	S/0.02	385	S/0.00
	TOTAL				S/131.12	385	S/0.34

Interpretación:

La tabla 24 se muestra los materiales directos para la producción de 385 paquetes de pan palitos en donde la sal, levadura, mejorador se consideran en base al cálculo por kg (sal s/0.65, levadura s/26 y mejorador s/7.40) y el agua en base al costo por m3 que equivale a 1000 litros cuyo costo es de s/0.83 dando como costo total de materiales directos de s/131.12.

Tabla 25
Materiales indirectos real de pan palitos

N°	SUMINISTRO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN	COSTO UNITARIO
1	Útiles de limpieza		-	-	S/1.43	385	S/0.00
2	Indumentaria	4	-	-	S/0.13	385	S/0.00
3	petróleo	3.5	Galones	S/ 11.00	S/38.50	385	S/0.10
4	Bolsas	3.85	100 unidades	S/ 10.000	S/38.50	385	S/0.10
	TOTAL				S/78.56	385	S/0.20

Fuente: Elaboración propia

**Interpretación:**

En la tabla 25 se muestra los materiales indirectos para la producción de 385 paquetes de pan palitos considerando los útiles de limpieza, indumentaria petróleo y bolsas para este proceso de producción, el costo total es de s/ 78.56 cuyo costo unitario de materiales indirectos por paquete es de s/ 0.20.

Tabla 26*Resumen de estructura de costos de producción de pan palitos*

DETALLE	COSTO POR 385 PAQUETES	COSTOS UNITARIO
COSTOS DIRECTOS		
Materia prima directa	S/131.12	S/0.34
Mano de obra directa	S/26.46	S/0.07
TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/157.58	S/0.41
COSTOS INDIRECTOS		
Materiales Indirecta	S/78.56	S/0.20
Mano de Obra Indirecta	S/16.19	S/0.04
Servicios	S/16.19	S/0.04
Depreciaciones	S/28.12	S/0.07
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/139.06	S/0.36
COSTO DE PRODUCCIÓN	S/296.64	S/0.77

Interpretación:

En la tabla 26 se muestra la estructura de costos de producción real considerando todos los componentes del costo de producción en donde el costo de producción por 385 paquetes de pan palitos es de s/ 296.64 y el costo unitario por paquete de pan palitos es de s/ 0.77.



Tabla 27
Cuadro comparativo de pan palitos

		ACTUAL	REAL
COSTOS DIRECTOS	MATERIALES DIRECTOS	S/208.12	S/131.12
	MANO DE OBRA DIRECTA	S/17.64	S/26.46
TOTAL COSTOS DIRECTOS		S/225.76	S/157.58
COSTOS INDIRECTOS	MATERIALES INDIRECTOS	-	S/78.56
	MANO DE OBRA INDIRECTA	S/24.30	S/16.19
	SERVICIO	S/16.19	S/16.19
	DEPRECIACIÓN	-	S/28.12
TOTAL COSTOS INDIRECTOS		S/40.49	S/139.06
COSTOS DE PRODUCCIÓN		S/266.25	S/296.64
COSTO UNITARIO		S/0.69	S/0.77
MARGEN DE UTILIDAD 20%		S/0.14	S/0.15
PRECIO DE VENTA		S/0.83	S/0.92

Interpretación:

En la tabla 27 se muestra el cuadro comparativo de dato actual y real en la producción de pan palitos en el actual no se considera los materiales indirectos, la depreciación y por ende el costo de producción por los 385 paquetes es de s/ 266.25 mientras que en el costo real considerando todos los componentes del costo de producción para la producción de 385 paquetes es de s/ 296.64 considerando que el propietario fija su precio en base a los costos agregando un margen de utilidad de 20% el precio de venta actual es de s/ 0.83 y el real es de s/ 0.92 existiendo una diferencia de s/ 0.09 por paquete de producción de pan palitos.

Tratamiento contable Monista

Cta.	Sub.Cta	Denominación	Debe	Haber
91		Costo de Producción	S/ 296.64	
	91.1	Materiales Directos-Pan Palitos	S/ 131.12	
	91.2	Mano de obra directa-Pan Palitos	S/ 26.46	
	91.3	Costos Indirectos de fabricación-Pan Palitos	S/ 139.06	
		Cargas Imputables a cuentas de costos y gastos		S/ 296.64
79		Cargas Imputables a cuentas de costos y gastos	S/ 296.64	
	79.1	gastos	S/ 296.64	

Tratamiento Contable Dualista

cta	sub.cta	Denominación	Debe	Haber
91		Costo de Producción	S/ 296.64	
	91.1	Materiales Directos-Pan Palitos	S/ 131.12	
	91.2	Mano de obra directa Pan Palitos	S/ 26.46	
	91.3	Costos Indirectos de fabricación-Pan Palitos	S/ 139.06	
90		Cuentas Reflejas		S/ 296.64
	90.99	Existencias finales reflejas	S/ 296.64	

Tabla 28
Material directo real de pan chancay

N°	INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN POR PAQUETES	COSTO UNITARIO
1	Harina	37	Kilos	S/2.00	S/74.00	65	S/1.14
2	Azúcar	8	kilos	S/2.18	S/17.44	65	S/0.27
3	Sal	300	Gr.	-	S/0.17	65	S/0.00
4	Mejorador	550	Gr.	-	S/4.07	65	S/0.06
5	Levadura	450	Gr.	-	S/11.70	65	S/0.18
6	Esencia	75	MI	-	S/0.23	65	S/0.00
7	Manteca	2	kilos	S/5.30	S/10.60	65	S/0.16
8	Agua	5	Litros	-	S/0.00	65	S/0.00
TOTAL					S/118.21	65	S/1.82

Fuente: Elaboración Propia

Interpretación:

En la tabla 28 se muestra los materiales directos real de pan chancay en donde a los materiales como sal, mejorador y levadura se calcula en base al precio por kg, también a los materiales como esencia, agua se calcula en base al precio por litro llegando así a un costo total en materiales para la producción de 65 paquetes de pan chancay s/ 118.21 y un costo unitario por paquete de pan chancay s/ 1.82.

Tabla 29
Materiales Indirectos real de pan chancay

N°	SUMINISTRO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN PAQUETES	COSTO UNITARIO
1	Útiles de limpieza		-	-	S/1.43	65	S/0.02
2	Indumentaria	4	-	-	S/0.13	65	S/0.00
3	Petróleo	1	Galones	S/11.00	S/11.00	65	S/0.17
4	Bolsas	0.65	100 unidades	S/10.00	S/6.50	65	S/0.10
TOTAL					S/19.06	65	S/0.29

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 29 se muestra los materiales indirectos para la producción de 65 paquetes dando un costo total en materiales indirectos para la producción de 65 paquetes de s/ 19.06.

Tabla 30
Resumen de estructura de costos de producción de pan chancay

PRODUCCIÓN	COSTO POR 65 PAQUETES	COSTO UNITARIO
COSTOS DIRECTOS		
Materiales directos	S/118.21	S/1.82
Mano de obra directa	S/13.23	S/0.20
TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/131.44	S/2.02
COSTOS INDIRECTOS		
Materiales Indirectos	S/19.06	S/0.29
Mano de Obra Indirecta	S/16.19	S/0.25
Servicios	S/16.19	S/0.25
Depreciaciones	S/28.12	S/0.43
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/79.56	S/1.22
COSTOS DE PRODUCCION	S/211.00	S/3.25

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 30 se muestra el resumen de la estructura de costos de producción dando como costo de la producción de 65 paquetes de pan chancay s/ 211.00 y como costo unitario de paquete de pan chancay s/ 3.25.

Tabla 31
Cuadro comparativo de pan chancay

		ACTUAL	REAL
COSTOS DIRECTOS	MATERIALES DIRECTOS	S/133.76	S/118.21
	MANO DE OBRA DIRECTA	S/17.64	S/13.23
	TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/151.40	S/131.44
COSTOS INDIRECTOS	MATERIALES INDIRECTOS	-	S/19.06
	MANO DE OBRA INDIRECTA	S/24.30	S/16.19
	SERVICIO	S/16.19	S/16.19
	DEPRECIACIÓN	-	S/28.12
TOTAL COSTOS INDIRECTOS		S/40.49	S/79.56
COSTOS DE PRODUCCIÓN		S/191.89	S/211.00
COSTO UNITARIO		S/2.95	S/3.25
MARGEN DE UTILIDAD 20%		S/0.59	S/0.65
PRECIO DE VENTA		S/3.5	S/3.90

Fuente: Elaboración propia

**Interpretación:**

En la tabla 31 se muestra el cuadro comparativo de dato actual y real, el costo de producción actual es de s/ 191.89 y el real es de s/ 211.00 existiendo una diferencia de s/ 19.11, el precio de venta que se calcula en base a estos costos agregando un margen de utilidad de 20% el precio de venta actual es de s/ 3.5 y el precio de venta real es de s/ 3.90 existiendo una pérdida de s/ 0.40 céntimos por paquete de pan chancay.

Tratamiento Contable Monista

cta	sub.cta	Denominación		Debe	Haber
91		Costo de Producción		S/ 211.00	
	91.1	Materiales Directos-Pan Chancay	S/ 118.21		
	91.2	Mano de obra directa-Pan Chancay	S/ 13.23		
	91.3	Costos Indirectos de fabricación-Pan Chancay	S/ 79.56		
79		Cargas Imputables a cuentas de costos y gastos			S/ 211.00
	79.1	Cargas Imputables a cuentas de costos y gastos	S/ 211.00		

Tratamiento Contable Dualista

cta	sub.cta	Denominación		Debe	Haber
91		Costo de Producción		S/ 211.00	
	91.1	Materiales Directos-Pan Chancay	S/ 118.21		
	91.2	Mano de obra directa Pan Chancay	S/ 13.23		
	91.3	Costos Indirectos de fabricación-Pan Chancay	S/ 79.56		
90		Cuentas Reflejas			S/ 211.00
	90.99	Existencias finales reflejas	S/ 211.00		

Tabla 32
Materiales directos real de pan molde

N°	INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN POR PAQUETES	COSTO UNITARIO
1	Harina Especial	25	Kilos	S/2.00	S/50.00	51	S/0.98
2	Azúcar	2.25	Kilos	S/2.18	S/4.91	51	S/0.10
3	Sal	80	Gr.	-	S/0.05	51	S/0.00
4	Manteca	2	Gr.	-	S/0.01	51	S/0.00
5	Levadura	150	Gr.	-	S/3.90	51	S/0.08
6	Mejorador	250	Gr.	-	S/1.85	51	S/0.04
7	Lecitina	150	Gr.	-	S/18.00	51	S/0.35
8	Leche	500	Gr.	-	S/1.50	51	S/0.03
9	Agua	12	Litros	-	S/0.01	51	S/0.000
TOTAL					S/80.23	51	S/1.57

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 32 se muestra los materiales directos para la producción de 51 paquetes de pan molde en donde a la sal, manteca, levadura, mejorador, lecitina, leche se le calcula en base al precio del kg, al agua en base al m³ que equivale a 1000 litros cuyo costo es de s/ 0.83.

Tabla 33
Materiales indirectos real de pan molde

N°	SUMINISTRO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN PAQUETES	COSTO UNITARIO
1	Útiles de limpieza		-	-	S/1.43	51	S/0.03
2	Indumentaria	4	-	-	S/0.13	51	S/0.00
3	Petróleo	2	Galones	S/11.00	S/22.00	51	S/0.43
4	Bolsas	0.51	100 unidades	S/7.00	S/3.57	51	S/0.07
TOTAL					S/27.13	51	S/0.53

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 33 se muestra los materiales indirectos para la producción de 51 paquetes de pan molde llegando a un costo total de materiales directos de s/ 27.13 como costo total y costo de materiales directos por paquete de pan molde de s/ 0.53.

**Tabla 34**

Resumen de estructura de costos de producción de pan molde

PRODUCCIÓN	COSTO POR 51 PAQUETES	COSTO UNITARIO
COSTOS DIRECTOS		
Materiales directos	S/80.23	S/1.57
Mano de obra directa	S/26.46	S/0.52
TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/106.69	S/2.09
COSTOS INDIRECTOS		
Materiales Indirectos	S/27.13	S/0.53
Mano de Obra Indirecta	S/16.19	S/0.32
Servicios	S/16.19	S/0.32
Depreciación	S/28.12	S/0.55
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/87.63	S/1.72
COSTOS DE PRODUCCION	S/194.32	S/3.81

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 34 se muestra el resumen de la estructura de costos de producción en el que se consideran los componentes del costo de producción para los 51 paquetes de producción de pan molde cuyo costo es de s/ 194.32 y el costo unitario por paquete de pan molde es de s/ 3.81

Tabla 35

Cuadro comparativo de pan molde

		ACTUAL	REAL
COSTOS DIRECTOS	MATERIALES DIRECTOS	S/105.79	S/80.23
	MANO DE OBRA DIRECTA	S/17.64	S/26.46
TOTAL COSTOS DIRECTOS		S/123.43	S/106.69
COSTOS INDIRECTOS	MATERIALES INDIRECTOS	-	S/27.13
	MANO DE OBRA INDIRECTA	S/24.30	S/16.19
	SERVICIO	S/16.19	S/16.19
	DEPRECIACIÓN	-	S/28.12
TOTAL COSTOS INDIRECTOS		S/40.49	S/87.63
COSTOS DE PRODUCCIÓN		S/163.92	S/194.32
COSTO UNITARIO		S/3.21	S/3.81
MARGEN DE UTILIDAD 20%		S/0.80	S/0.76
PRECIO DE VENTA		S/4.0	S/4.6

Fuente: Elaboración Propia

Interpretación:

En la tabla 35 se muestra el comparativo de dato actual y real, en los costos de producción actual es de s/ 163.92 en este costo no se considera los materiales indirectos, la

depreciación de las maquinas, en el costo de producción real se le considera todos los componentes de costo dando un costo de s/ 194.32 para la producción de 51 paquetes de pan molde existiendo una diferencia de s/ 30.40 el precio es calculado en base al costo más un porcentaje de margen de utilidad de 20% siendo el precio venta unitario actual de s/ 4.0 y el precio de venta real de s/ 4.6 existiendo una pérdida de s/ 0.60 céntimos por paquete de producción de pan molde.

Tratamiento Contable Monista

cta	sub.cta	Denominación	Debe	Haber
91		Costo de Producción	S/ 194.32	
	91.1	Materiales Directos-Pan Molde	S/ 80.23	
	91.2	Mano de obra directa-Pan Molde	S/ 26.46	
	91.3	Costos Indirectos de fabricación-Pan Molde	S/ 87.63	
79		Cargas Imputables a cuentas de costos y gastos		S/ 194.32
	79.1	Cargas Imputables a cuentas de costos y gastos	S/ 194.32	

Tratamiento Contable Dualista

cta	sub.cta	Denominación	Debe	Haber
91		Costo de Producción	S/ 194.32	
	91.1	Materiales Directos-Pan Molde	S/ 80.23	
	91.2	Mano de obra directa Pan Molde	S/ 26.46	
	91.3	Costos Indirectos de fabricación -Pan Molde	S/ 87.63	
90		Cuentas Reflejas		S/ 194.32
	90.99	Existencias finales reflejas	S/ 194.32	

Tabla 36
Materiales directos real de pan tostada

N°	INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN POR PAQUETES	COSTO UNITARIO
1	Harina Especial	25	Kilos	S/2.00	S/50.00	51	S/0.98
2	Azúcar	2.5	Kilos	S/2.18	S/5.45	51	S/0.11
3	Sal	350	Gr.	-	S/0.20	51	S/0.00
4	Manteca	1.5	Gr.	-	S/0.01	51	S/0.00
5	Levadura	200	Gr.	-	S/5.20	51	S/0.10
6	Mejorador	150	Gr.	-	S/1.11	51	S/0.02
10	Agua	12	Litros	-	S/0.01	51	S/0.00
	TOTAL				S/61.97	51	S/1.22

Interpretación:

En la tabla 36 se muestra los materiales directos para la producción de 51 paquetes de pan tostada en donde a los materiales como sal, manteca, levadura, mejorador se realizó el cálculo en base al precio por kg, y al agua en base al costo por m³ equivalente a 1000 litros cuyo costo es de s/ 0.83.

Tabla 37
Materiales indirectos real de pan tostada

N°	SUMINISTRO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN PAQUETES	COSTO UNITARIO
1	Útiles de limpieza		-	-	S/1.43	51	S/0.03
2	Indumentaria	4	-	-	S/0.13	51	S/0.00
3	Petróleo	3	Galones	S/11.00	S/33.00	51	S/0.65
4	Bolsas	0.51	100 unidades	S/7.00	S/3.57	51	S/0.07
TOTAL					S/38.13	51	S/0.75

Fuente: Elaboración Propia

Interpretación:

En la tabla 37 se muestra los materiales indirectos en el que se incurren para la producción de 51 paquetes de pan tostada a un costo total de s/ 38.13.

Tabla 38
Resumen de estructura de costos de producción de pan tostada

DETALLE	COSTO POR 51 PAQUETES	COSTO UNITARIO
COSTOS DIRECTOS		
Materiales Directos	S/61.97	S/1.22
Mano de obra directa	S/39.72	S/0.78
TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/101.69	S/2.00
COSTOS INDIRECTOS		
Materiales Indirectos	S/38.13	S/0.75
Mano de Obra Indirecta	S/16.19	S/0.32
Servicios	S/16.19	S/0.32
Depreciaciones	S/28.12	S/0.55
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/98.63	S/1.93
COSTOS DE PRODUCCIÓN	S/200.32	S/3.93

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 37 se muestra la estructura de costos de producción real en el que se consideraron todos los componentes del costo en el que incurre la empresa para su proceso

de producción de 51 paquetes de pan tostada cuyo costo de producción es de s/ 200.32 y costo unitario por paquete de pan tostada de s/ 3.93.

Tabla 39
Cuadro comparativo de pan tostada

		ACTUAL	REAL
COSTOS DIRECTOS	MATERIALES DIRECTOS	S/87.53	S/61.97
	MANO DE OBRA DIRECTA	S/17.64	S/39.72
TOTAL COSTOS DIRECTOS		S/105.17	S/101.69
COSTOS INDIRECTOS	MATERIALES INDIRECTOS	-	S/38.13
	MANO DE OBRA INDIRECTA	S/24.30	S/16.19
	SERVICIO	S/16.19	S/16.19
	DEPRECIACIÓN	-	S/28.12
TOTAL COSTOS INDIRECTOS		S/40.49	S/98.63
COSTOS DE PRODUCCIÓN		S/145.66	S/200.32
COSTO UNITARIO		S/2.86	S/3.93
MARGEN DE UTILIDAD 20%		S/0.57	S/0.79
PRECIO DE VENTA		S/3.5	S/4.7

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 39 se muestra el cuadro comparativo de pan tostada entre el actual y real en el actual no considera materiales indirectos y la depreciación dando un costo de producción por 51 paquetes de pan tostada s/ 145.66 mientras que en el costo actual se consideran todos los componentes del costo en que incurre dando un costo de producción real de s/.200.32 el cálculo del precio se realiza en base a este costo más un margen de utilidad del 20%, el precio de venta actual es de s/ 3.50 mientras que el precio de venta real es de s/ 4.7 existiendo una pérdida de s/ 1.2 por cada paquete de pan tostada.

Tratamiento Contable Monista

cta	sub.cta	Denominación	Debe	Haber
91		Costo de Producción	S/ 200.32	
	91.1	Materiales Directos-Pan Tostada	S/ 61.97	
	91.2	Mano de obra directa-Pan Tostada	S/ 39.72	
	91.3	Costos Indirectos de fabricación-Pan Tostada	S/ 98.63	
79		Cargas Imputables a cuentas de costos y gastos		S/ 200.32
	79.1	Cargas Imputables a cuentas de costos y gastos	S/ 200.32	

Tratamiento Contable Dualista

cta	sub.cta	Denominación		Debe	Haber
91		Costo de Producción		S/ 200.32	
	91.1	Materiales Directos-Pan Tostada	S/ 61.97		
	91.2	Mano de obra directa-Pan Tostada	S/ 39.72		
	91.3	Costos Indirectos de fabricación-Pan Tostada	S/ 98.63		
90		Cuentas Reflejas			S/ 200.32
	90.99	Existencias finales reflejas	S/ 200.32		

Tabla 40
Materiales directos real de pan tolete

N°	INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN UNIDADES	COSTO UNITARIO
1	Harina	18	Kilos	S/2.00	S/36.00	720	S/0.05
2	Azúcar	3.5	kilos	S/2.18	S/7.63	720	S/0.01
3	Sal	150	Gr.	-	S/0.08	720	S/0.00
4	Manteca	1.5	Kilos	S/5.30	S/7.95	720	S/0.01
5	Levadura	150	Gr.	-	S/3.90	720	S/0.01
6	Mejorador	180	Gr.	-	S/1.33	720	S/0.00
7	Agua	5	Litros	-	S/0.005	720	S/0.00
TOTAL					S/56.90	720	S/0.08

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 40 se muestra los materiales directos en que incurre para la producción de 720 unidades de pan tolete donde los materiales como sal, levadura, mejorador se realizó el cálculo en base al precio por kg, también el agua al costo por litro dando así un costo total de materiales directos para la producción de 720 unidades es de s/ 56.90.

Tabla 41
Materiales indirectos real de pan tolete

N°	SUMINISTRO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN UNIDADES	COSTO UNITARIO
1	Útiles de limpieza		-	-	S/1.43	720	S/0.00
2	Indumentaria	4	-	-	S/0.13	720	S/0.00
3	Petróleo	1	Galones	S/11.00	S/11.00	720	S/0.02
4	Bolsas	1	100 unidades	S/4.00	S/4.00	720	S/0.01
TOTAL					S/16.56	720	S/0.02

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 41 se muestra los materiales indirectos para la producción de 720 unidades de pan tolete el costo total de materiales indirectos para la producción de 720 unidades es de s/ 16.56

Tabla 42
Resumen de estructura de costos de producción de pan tolete

DETALLE	720 UNIDADES	COSTO UNITARIO
COSTOS DIRECTOS		
Materiales directos	S/56.90	S/0.08
Mano de obra directa	S/26.46	S/0.04
TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/83.36	S/0.12
COSTOS INDIRECTOS		
Materiales Indirectos	S/16.56	S/0.02
Mano de Obra Indirecta	S/16.19	S/0.02
Servicios	S/16.19	S/0.02
Depreciaciones	S/28.12	S/0.04
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/77.06	S/0.11
COSTOS DE PRODUCCION	S/160.42	S/0.22

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 42 se muestra la estructura de costos de producción que se realizó considerando los componentes del costo en el que se incurre para la producción de 720 unidades cuyo costo de producción es s/ 160.42.

Tabla 43
Cuadro comparativo de pan tolete

		ACTUAL	REAL
COSTOS DIRECTOS	MATERIALES DIRECTOS	S/69.06	S/56.90
	MANO DE OBRA DIRECTA	S/17.64	S/26.46
	TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/86.70	S/83.36
COSTOS INDIRECTOS	MATERIALES INDIRECTOS	-	S/16.56
	MANO DE OBRA INDIRECTA	S/24.30	S/16.19
	SERVICIO	S/16.19	S/16.19
	DEPRECIACIÓN	-	S/28.12
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/40.49	S/77.06	
COSTOS DE PRODUCCIÓN	S/127.19	S/160.42	
COSTO UNITARIO	S/0.18	S/0.22	
MARGEN DE UTILIDAD 20%	S/0.04	S/0.04	
PRECIO DE VENTA	S/0.20	S/0.27	

**Interpretación:**

En la tabla 43 se muestra el cuadro comparativo de actual y real de pan tolete en donde en costo actual no se considera los materiales indirectos, la depreciación de las maquinas obteniendo así un costo de producción actual de s/ 127.19 y costo de producción real de s/ 160.42 resultando una diferencia de s/ 33.23, el precio que se le asigna al producto de panificación se realiza en base al costo más un margen de utilidad de 20% siendo el precio de venta actual s/ 0.20 y el precio de venta real de s/ 0.27 encontrando una pérdida de s/ 0.07 por cada unidad de pan.

Tratamiento Contable Monista

Cta	sub.cta	Denominación	Debe	Haber
91		Costo de Producción	S/ 160.42	
	91.1	Materiales Directos-Pan Tolete	S/ 56.90	
	91.2	Mano de obra directa-Pan Tolete	S/ 26.46	
	91.3	Costos Indirectos de fabricación-Pan Tolete	S/ 77.06	
79		Cargas Imputables a cuentas de costos y gastos		S/ 160.42
	79.1	Cargas Imputables a cuentas de costos y gastos	S/ 160.42	

Tratamiento Contable Dualista

cta	sub.cta	Denominación	Debe	Haber
91		Costo de Producción	S/ 160.42	
	91.1	Materiales Directos-Pan Tolete	S/ 56.90	
	91.2	Mano de obra directa Pan Tolete	S/ 26.46	
	91.3	Costos Indirectos de fabricación-Pan Tolete	S/ 77.06	
90		Cuentas Reflejas		S/ 160.42
	90.99	Existencias finales reflejas	S/ 160.42	



Tabla 44
Materiales directos real de pan mantequilla

N°	INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN	COSTOS UNITARIO
1	Harina	25	Kilos	S/2.00	S/50.00	104	S/0.48
2	Azúcar	4	kilos	S/2.18	S/8.72	104	S/0.08
3	Sal	240	Gr.	-	S/0.13	104	S/0.00
4	Mantequilla	6	Kilos	S/8.45	S/50.70	104	S/0.49
5	Levadura	200	Gr.	-	S/5.20	104	S/0.05
6	Mejorador	200	Gr.	-	S/1.48	104	S/0.01
7	Huevo	30	Unidades	S/0.33	S/10.00	104	S/0.10
8	Agua	5	Litros	-	S/0.00	104	S/0.00
TOTAL					S/126.24	104	S/1.21

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 44 se muestra los materiales directos para la producción de 104 paquetes de mantequilla para los materiales de sal, levadura, mejorador el cálculo para estos materiales se realizó en base al kg y al agua en base a litros.

Tabla 45
Materiales indirectos real de pan mantequilla

N°	SUMINISTRO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN UNIDADES	COSTO UNITARIO
1	Útiles de limpieza	-	-	-	S/1.43	104	S/0.01
2	Indumentaria	4	-	-	S/0.13	104	S/0.00
3	Petróleo	0.5	Galones	S/11.00	S/5.50	104	S/0.05
4	Bolsas	1.4	100 unidades	S/2.00	S/2.80	104	S/0.03
TOTAL					S/9.86	104	S/0.09

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 45 se muestra los materiales indirectos para la producción de pan Mantequilla siendo este costo total de s/ 9.86 para la producción de 104 paquetes de pan mantequilla.

**Tabla 46***Resumen de estructura de costos de producción de pan mantequilla*

PRODUCCIÓN	COSTO POR 104 PAQUETES	COSTO UNITARIO
COSTOS DIRECTOS		
Materiales directos	126.14	S/1.21
Mano de obra directa	S/26.46	S/0.25
TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/152.60	S/1.46
COSTOS INDIRECTOS		
Materiales Indirectos	S/9.86	S/0.15
Mano de Obra Indirecta	S/16.19	S/0.16
Servicios	S/16.19	S/0.16
Depreciaciones	S/28.12	S/0.27
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/70.36	S/0.73
COSTOS DE PRODUCCION	S/222.96	S/2.16

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 46 se muestra la estructura de costos de producción de pan mantequilla considerando los componentes del costo para la producción de 104 paquetes teniendo un costo de producción de pan mantequilla para la producción de s/ 222.96. y un costo por paquete de pan mantequilla de s/ 2.16.

Tabla 47*Cuadro Comparativo de pan mantequilla*

		ACTUAL	REAL
COSTOS DIRECTOS	MATERIALES DIRECTOS	S/118.80	S/126.24
	MANO DE OBRA DIRECTA	S/17.64	S/26.46
TOTAL COSTOS DIRECTOS		S/136.44	S/152.70
COSTOS INDIRECTOS	MATERIALES INDIRECTOS	S/ -	S/9.86
	MANO DE OBRA INDIRECTA	S/24.30	S/16.19
	SERVICIO	S/16.19	S/16.19
	DEPRECIACIÓN	S/ -	S/28.12
TOTAL COSTOS INDIRECTOS		S/40.49	S/70.36
COSTOS DE PRODUCCIÓN		S/176.93	S/223.06
COSTO UNITARIO		S/1.70	S/2.14
MARGEN DE UTILIDAD 20%		S/0.34	S/0.43
PRECIO DE VENTA		S/2.0	S/2.6

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 47 se muestra el cuadro comparativo de actual y real para la producción de 104 paquetes de pan de mantequilla de donde en el costo de producción actual no se considera los materiales directos, la depreciación de las maquinas obteniendo así un costo de producción por 104 paquetes de pan mantequilla de s/ 176.93 y costo de producción real de s/ 223.06 resultando una diferencia de s/ 46.13 como el precio de venta es fijado costo más un porcentaje de 20% de utilidad el precio de venta actual es s/ 2.0 por paquete y el precio de venta real es de s/ 2.6 por paquete de producción encontrando una pérdida de s/ 0.60 por paquete de pan mantequilla.

Tratamiento Contable Monista

cta	sub.cta	Denominación	Debe	Haber
91		Costo de Producción	S/ 222.96	
	91.1	Materiales Directos-Pan Mantequilla	S/ 126.14	
	91.2	Mano de obra directa-Pan Mantequilla	S/ 26.46	
	91.3	Costos Indirectos de fabricación-Pan Mantequilla	S/ 70.36	
79		Cargas Imputables a Cuentas de costos y gastos		S/ 222.96
	79.1	Cargas Imputables a cuentas de costos y gastos	S/ 222.96	

Tratamiento Contable Dualista

cta	sub.cta	Denominación	Debe	Haber
91		Costo de Producción	S/ 222.96	
	91.1	Materiales Directos-Pan Mantequilla	S/ 126.14	
	91.2	Mano de obra directa Pan Mantequilla	S/ 26.46	
	91.3	Costos Indirectos de fabricación -Pan Mantequilla	S/ 70.36	
90		Cuentas Reflejas		S/ 222.96
	90.99	Existencias finales reflejas	S/ 222.96	

5.3. Descripción de los hallazgos más relevantes y significativas

La empresa panificadora Panipan, de personería natural ubicada en el distrito de Santa Ana-provincia de la Convención-Cusco periodo 2017, demuestra que carece de una estructura de costos de producción, que le permita tener información fiable sobre los costos en que incurre y así poder tomar mejores decisiones sobre los precios



A continuación, se detallan los hallazgos encontrados en la panificadora Panipan

- La empresa cuenta con un contador externo que lleva la contabilidad como una empresa comercial
- No existe una persona especializada encargada de llevar los costos de producción
- No se realiza el cálculo por depreciación
- No se realiza la determinación de materiales indirectos
- No se realiza un control de los materiales

5.4. Limitaciones del estudio

5.4.1. Respecto al trabajo de campo

En la técnica de la observación se encontraron algunos problemas para poder desarrollar ya que el dueño de la empresa viaja constantemente y no existe otro encargado.

5.5. Comparación crítica con la literatura existente

Según lo que indica JENNY ALEXANDRA GARZÓN MORENO & BERTHA VERÓNICA QUIMBITA CADENA en su trabajo de investigación titulado: “Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería “la catedral” ubicada en la provincia de chaco – resistencia para el mes de junio del 2010” cuyo objetivo general fue Diseñar un sistema de Contabilidad de Costos para el mes de junio del año 2010 en la

Panadería “LA CATEDRAL”, el mismo que permita determinar los costos reales de producción, información precisa, oportuna y confiable para una correcta toma de decisiones y arribo en la siguiente conclusión: La Panadería “LA CATEDRAL” no cuenta con un sistema de costos que le ayude a mantener un adecuado control de los elementos del costo, lo que no le permite contar con información veraz y adecuada para determinar el costo real unitario de los productos terminados.

Realizando la comparación crítica podemos distinguir esta semejanza con nuestro trabajo de investigación ya que la empresa panificadora panipan no tiene un adecuado control de costos.



5.6. Implicancias del estudio

5.6.1. Implicancias práctica

La presente investigación servirá para determinar un precio real a sus productos de panificación.

5.6.2. Implicancias Económicas

En lo económico servirá para futuras empresas que desean invertir en el distrito de santa Ana o en toda la provincia la Convención en este rubro de panificación teniendo como referencia la presente investigación para así poder seguir en el mercado y ser una empresa en Marcha.

5.6.3. Implicancias Sociales

Las empresas en general crean en un distrito o provincia un dinamismo en la economía del mismo por ende es importante que dichas empresas se sostengan en el tiempo en el mercado.



CONCLUSIONES

1. La realización de la estructura de costos de producción para la empresa panificadora Panipan se elaboró considerando todos los componentes del costo de producción como: materiales directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación que permitió determinar los costos de producción reales de los 7 productos de panificación más representativos, como se observan en las tablas: 22,26,30,34,38,42,46 dichos costos son determinados de forma técnica cuyo resultado es superior a los costos que determina el propietario, cuya determinación lo realiza sin ningún conocimiento técnico de los componentes del costo de producción, este costo interviene en la fijación de precio que determina el propietario agregando al costo más un margen de utilidad del 16% para la producción de panetoncitos y un 20% para los demás productos de panificación, al no ser determinados correctamente se estiman precios irreales a los 7 productos de panificación.
2. El propietario de la empresa panificadora Panipan en su realización de los costos de producción actual como se observa en las tablas: 7,9,11,13,15,17 y 19, se encontró que omite varios costos indirectos como: materiales indirectos y la depreciación de su maquinaria dichas omisiones no le permite determinar correctamente sus costos de producción en el que incurre para la fabricación de los 7 productos de panificación.
- 3 El propietario Fija el precio en base al costo de producción para los 7 productos de panificación estimando un margen de ganancia de 16% para panetoncitos y al resto un 20% al no estar bien determinados sus costos de producción los precios actuales son inferior los que son fijados por el propietario dando un margen de utilidad inferior al planeado por la empresa panificadora Panipan como se puede observar en las tablas: 23,27,31,35,39,43,47.



RECOMENDACIONES

1. La empresa panificadora Panipan deberá utilizar la estructura de costos de producción real para los 7 productos de panificación que se realizó en la presente investigación para una correcta determinación de los costos y así poder realizar una correcta fijación de precios para los 7 productos de panificación que son los productos más representativos en el mercado interno.
2. La empresa panificadora Panipan debe considerar la depreciación y los materiales indirectos en su costo de producción de todos los productos de panificación que produce.
3. El precio de la empresa deberá ser en base a la estructura de costos de producción, ya que antes de una correcta realización de los costos de producción sus precios eran más bajos que la competencia lo que no le permitía generar la utilidad que planteaba.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Campeen, A. (2017). *fijacion de precios*. Obtenido de gestiopolis:
<https://www.gestiopolis.com/estrategia-de-precios-y-fijacion-de-precios/>
- Carrasco, S. (2013). *metodologia de la investigación Científica*. Lima, Perú: San Marcos .
- Chacha , C. (2011). *La determinación de los costos de producción y su incidencia en los resultados económicos de PRODUAVE CIA LTDA de la ciudad de Riobamba*. Ecuador: Universidad Tecnica de Ambato.
- Chiavenato. (2000). *Administración de los recursos humanos*. Madrid: McGraw-hill.
- Cunningham, & Ramon. (2002). *Contabilidad*. Madrid: Adventure.
- Faga, H., & Ramos, M. (2006). *Como Profundizar en El Analisis de Sus Costos Para Mejores Decisiones Empresariales*. Buenos Aires - Argentina: Ediciones Granica S.A.
- Florez, J. (2014). *Costos y presupuestos*. Lima: centro de especializacion en contabilidad y finanzas E.I.R.L.
- Fullana, C., & Paredes, J. (2008). *Manual de contabilidad de costes*. Madrid: Delta.
- García , J. (2008). *Contabilidad de costos* (Vol. 4 Edicion). México: McGRAW-HILL.
- Garcia, J. (2008). *contabilidad de costos*. México: Mc Graw-Hill.
- Garzón, J., & Quimbita, B. (2010). *Diseño de un sistema de costos por procesos en la Panadería "la Catedral" ubicada en la provincia de Chaco resistencia para el mes de junio del 2010*. Argentina : Universidad de la Cuenca del Plata.
- Giraldo, D. (2006). *diccionario para contadores*. Lima: FECAT E.I.R.L.
- Hernández , J. (2016). *Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación del costo y precio de las comidas de la empresa el paisa E.I.R.L., distrito de Cusco período Agosto Octubre del 2016*. Trujillo: Universidad Privada Antenor Orrego.



- Hernández, R. (2014). *Metodología de la investigación* (sexta edición ed.). Mexico: McgrawHill.
- kotler, p., & Armstrong, g. (2008). *fundamentos del marketing*. México: pearson educación.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2017). *Fundamentos del marketing*. México: Pearson.
- Mujica , C., & Sarmiento , N. (2017). *Costos de producción, determinación del precio de venta y comercialización de los tejidos de prendas de Alpaca, en el penal de mujeres del Cusco, periodo 2015*. Cusco: Universidad Andina del Cusco.
- MINSA. (2010). *Norma sanitaria para la fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería*. Lima: Minsa.
- Mirbet S.A.C. (2012). *Panaderia & pasteleria*. Lima: ediciones mirbet S.A.C.
- Nina. (2017). *Costos de producción para la fijación de los precios en la fabricación de ladrillos en la comunidad de pampa ansa- distrito de Sicuani - provincia de Canchis, periodo 2016*. Cusco : Universidad Andina del Cusco .
- Ortega, J. (1999). *Introduccion a la Contabilidad de Gestion*. Madrid: Lettergraf, S.L.
- Polimeni, R., Fabozzi, F., Adelberg, A., & Kole, M. (1998). *contabilidad de costos*. Colombia: Mc graw- hill.
- Quiñonez, D., Gonzáles, N., Lopez, E., & Tabares. (2015). *diferencia entre costeo tradicional y costeo basado en actividades*. Obtenido de itson:
<http://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/Documents/no60/costo.pdf>
- Ramírez, E. (01 de Agosto del 2018). Zona Económica Recuperado el 08 de agosto de 2018 de Zona Económica: <https://www.zonaeconomica.com/desarrollo-america-latina/conclusiones>
- Reyes , E. (2008). *Contabilidad de costos I*. Mexico: Limusa S.A de C.V.
- Salas, M. (2009). *Administracion*. México : Cinta moebio.



Zans, W. (2014). *Contabilidad de costos*. Lima: San Marcos.



ANEXOS



ESTRUCTURA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y LA FIJACIÓN DE PRECIO EN EL MERCADO INTERNO DE LA EMPRESA PANIFICADORA PANIPAN DEL DISTRITO SANTA ANA PROVINCIA LA CONVENCION – CUSCO PERIODO 2017

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	INDICADORES	METODOLOGIA
PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	HIPÓTESIS GENERAL	Variable 1	Costos Directos	- Alcance de la investigación Descriptivo -Enfoque de la investigación -cuantitativo -Diseño de la investigación no experimental -Muestra Estará conformada por los 7 productos más representativos de la empresa panificadora Panipan -Técnica Entrevista Observación -Instrumento a) Guía de entrevista.
¿Cómo la realización de una estructura de costos de producción de los productos de panificación interviene en la fijación de precio en el mercado interno de la empresa panificadora Panipan del distrito santa Ana provincia de la convención-Cusco periodo 2017?	Determinar como la realización de una estructura de costo de producción de los productos de panificación interviene en la fijación de precio en el mercado interno de la empresa panificadora Panipan del distrito santa Ana Provincia de la convención-cusco periodo 2017.	La realización de los costos de producción de los productos de panificación interviene sustancialmente en la fijación de precios en la empresa panificadora Panipan del distrito de santa Ana provincia de la Convención-Cusco Periodo 2017.	-Estructura de Costos de producción	- Harina - Levadura - Azúcar	
PROBLEMAS ESPECÍFICOS	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	HIPÓTESIS ESPECÍFICOS	DIMENSIONES	- Sal - Grasa - Mejorador - Agua - Costo de mano de obra directa	
a) ¿Cómo se realiza la estructura de costos de producción de los productos de panificación	a) Establecer la estructura de costos de producción de los productos de panificación en la	a) La realización de la estructura de costo de producción de los productos de panificación en la empresa panificadora Panipan del distrito de santa Ana provincia	-Costos Directos -Costos Indirectos	Costos Indirectos -Materiales indirectos -Mano de obra indirecta -Servicios	



<p>en la empresa panificadora Panipan del distrito de santa Ana provincia de la Convención-Cusco periodo 2017?</p> <p>b) ¿Cómo se fija el precio de los productos de panificación en el mercado interno de la empresa panificadora Panipan del distrito de Santa Ana provincia de la convención-Cusco periodo 2017?</p>	<p>empresa panificadora Panipan del distrito de santa Ana provincia de la Convención-Cusco periodo 2017.</p> <p>b) Identificar la fijación de precios de los productos de panificación en el mercado interno de la empresa panificadora Panipan del distrito de santa Ana provincia de la Convención-Cusco periodo 2017.</p>	<p>de la Convención-Cusco periodo 2017, se realiza sin ningún nivel técnico.</p> <p>b) La fijación de precio de los productos de panificación en el mercado interno de la empresa Panificadora Panipan del distrito de Santa Ana provincia de la convención- Cusco periodo 2017, se realiza de forma no real.</p>	<p>Variable 2</p> <p>-Fijación de precio</p> <p>Dimensión</p> <p>Precio de venta</p>	<p>-- Depreciación</p> <p>Precio de Venta</p> <p>-costo</p> <p>-margen de utilidad</p> <p>-precio unitario</p>	<p>b) Ficha de observación</p>
---	--	---	--	---	--------------------------------



Anexo 2: Instrumentos de Recolección de datos

UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



A) GUIA DE ENTREVISTA

1. ¿tiene conocimientos sobre costos en la elaboración de productos de panificación?
2. ¿tiene conocimientos de los costos directos que interviene en su proceso de producción?
3. ¿tiene conocimientos de los costos indirectos que interviene en su proceso de producción?
4. ¿Cómo es el proceso de elaboración de sus productos de panificación?
5. ¿Cuáles son los productos de panificación que más demanda tienen en el mercado interno de la empresa panificadora Panipan?
6. ¿De qué manera determina el precio de venta de sus panes?
7. ¿Cuál es el precio de venta estimado para los productos de panificación que tienen más demanda en el mercado interno?
8. ¿Mencione Cuáles y cuantas son las maquinas que utiliza para su proceso de producción?
9. ¿Cuánto son los pagos por servicios en la empresa panificadora Panipan?
10. ¿Qué cantidad produce de los productos de panificación que más demanda tiene en el mercado interno?
11. ¿Conoce a norma sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería?
12. ¿utilizaría la estructura de costos establecida de manera técnica?
13. ¿Los productos de panificación que realiza la empresa panificadora panipan abastece a toda la provincia la Convención?
14. ¿La empresa panificadora panipan cuenta con proveedores fijos?



UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



B) FICHA DE OBSERVACIÓN

PANIFICADORA PANIPAN					
PRODUCTO DE PANIFICACIÓN					
PRODUCCIÓN DIARIA					
COSTOS DIRECTOS	DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
	Materiales Directos				
	Total materiales Directos				
		SUELDO MENSUAL	POR DIA	Nº HORAS	
	Mano de obra directa				
	Total mano de obra directa				
	TOTAL COSTO DIRECTOS				
COSTOS INDIRECTOS	Materiales Indirectos				
	Total materiales Indirectos				
		SUELDO MENSUAL	POR DIA	Nº HORAS	
	Otros Costos Indirectos de Fabricación				
	Servicios	COSTO MENSUAL	DIARIO		
	Luz				
	Agua				
	Total servicios				
	Depreciación	VALOR	CANTIDAD	COSTO TOTAL	
	maquinarias de panaderías				
TOTAL DE COSTO INDIRECTO					
TOTAL DEL COSTO DE PRODUCCIÓN					



Anexo 3: Validación de Instrumentos

1. DATOS GENERALES

1.1 TITULO DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

"ESTRUCTURA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y LA FIJACIÓN DE PRECIO EN EL MERCADO INTERNO DE LA EMPRESA PANIFICADORA PANIPAN DEL DISTRITO SANTA ANA PROVINCIA DE LA CONVENCION-CUSCO PERIODO 2017"

2.1 NOMBRE DEL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN: guía de Entrevista

1.3 INVESTIGADORA: Pamela Ferro Tinta

2. DATOS DEL EXPERTO:

2.1 Nombres y Apellidos: Mg. NÉLIDA PAULLO DÁVALOS.

2.2 Especialidad:

2.3 Lugar y Fecha:

2.4 Cargo o Institución donde Labora: DOCENTE DE LA U.A.C

Table with 9 columns: COMPONENTE, INDICADORES, CRITERIO, DEFICIENTE (1), REGULAR (2), BUENO (3), MUY BUENO (4), EXCELENTE (5), TOTAL. Rows include FORMA (Redacción, Claridad, Objetividad), CONTENIDO (Actualidad, Suficiencia, Intencionalidad), and ESTRUCTURA (Organización, Consistencia, Coherencia, Metodología). Checkmarks are present in the 'BUENO' column for most items.

3. PORCENTAJE DE VALORACIÓN: (Punto Total Obtenido / 50) * 100 = 60%

4. OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

5. LUEGO DE REVISADO EL INSTRUMENTO:

Procede su aplicación

Debe corregirse

Handwritten signature

Sello y Firma del experto DNI: 40308478

**Anexo 4: Componentes del costo de producción Actual y Real****a. costos Actuales**

1.- Mano de obra directa actual

N°	CARGO U OCUPACIÓN	POR DÍA
1	MAESTRO PANADERO	S/4.41
2	MAESTRO PANADERO	S/4.41
3	AYUDANTE	S/4.41
4	AYUDANTE	S/4.41
TOTAL		S/17.64

2.- Mano de obra indirecta actual

TRABAJADOR	MES	POR DÍA
Empaquetador	S/ 850.00	S/ 4.05
Empaquetador	S/ 850.00	S/ 4.05
Vendedora	S/ 850.00	S/ 4.05
Personal de limpieza	S/ 850.00	S/ 4.05
Repartidor	S/ 850.00	S/ 4.05
Repartidor	S/ 850.00	S/ 4.05
TOTAL		S/ 24.30

b) Costos Real

1.- Planilla de mano de obra directa real

ORDEN	CARGO U OCUPACIÓN	APORTACIONES					
		SUELDO	TOTAL	ESSALUD	TOTAL	POR DÍA	COSTO POR HORA
		BÁSICO	REMUNERACIÓN	9%	POR MES		
1	MAESTRO PANADERO	S/850.00	S/850.00	S/76.50	S/926.50	S/30.883	S/4.41
2	MAESTRO PANADERO	S/850.00	S/850.00	S/76.50	S/926.50	S/30.883	S/4.41
3	AYUDANTE	S/850.00	S/850.00	S/76.50	S/926.50	S/30.883	S/4.41
4	AYUDANTE	S/850.00	S/850.00	S/76.50	S/926.50	S/30.883	S/4.41
5	EMPAQUETADOR	S/850.00	S/850.00	S/76.50	S/926.50	S/30.883	S/4.41
6	EMPAQUETADOR	S/850.00	S/850.00	S/76.50	S/926.50	S/30.883	S/4.41
TOTAL						S/185.300	S/26.47

2.- Mano de obra Indirecta real

TRABAJADOR	MES	POR DÍA
Vendedora	S/ 850.00	S/ 4.05
Personal de limpieza	S/ 850.00	S/ 4.05
Repartidor	S/ 850.00	S/ 4.05
Repartidor	S/ 850.00	S/ 4.05
TOTAL		S/ 16.19

3.- servicios

COSTO DE LOS SERVICIOS	MENSUAL	POR PRODUCTO	POR DIA
Energía Eléctrica	S/ 3,000.00	S/ 428.57	S/ 14.29
Agua	S/ 400.00	S/ 57.14	S/ 1.90
Total servicios	S/ 3,400.00	S/ 485.71	S/ 16.19



4.- Depreciación de activos fijos real

BIEN	VALOR DEL BIEN	CANTIDAD	VALOR TOTAL	%	DEPRECIACIÓN			
					ANUAL	POR PRODUCCIÓN	MENSUAL	DIARIO
Inmueble	S/100,000.00	1	S/100,000.00	20	S/20,000.00	S/2,857.14	S/238.10	S/7.94
Vehículo	S/10,000.00	1	S/10,000.00	20	S/2,000.00	S/285.71	S/23.81	S/0.79
Divisionarias	S/5,000.00	3	S/15,000.00	10	S/3,000.00	S/428.57	S/35.71	S/1.19
Horno Eléctrico	S/48,300.00	3	S/144,900.00	20	S/28,980.00	S/4,140.00	S/345.00	S/11.50
Amasadoras	S/6,000.00	3	S/18,000.00	10	S/3,600.00	S/514.29	S/42.86	S/1.43
Batidoras	S/7,000.00	3	S/21,000.00	10	S/4,200.00	S/600.00	S/50.00	S/1.67
Mescladoras	S/15,000.00	3	S/45,000.00	10	S/9,000.00	S/1,285.71	S/107.14	S/3.57
Balanzas	S/200.00	2	S/400.00	10	S/80.00	S/11.43	S/0.95	S/0.03
Total	S/48,900.00				S/70,860.00	S/10,122.86	S/843.57	S/28.12