



UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO

FACULTAD CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
CONTABLES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



TESIS

“LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y EL MARGEN DE UTILIDAD NETA EN LA
PASTELERÍA DONA-DONY EIRL DEL DISTRITO DEL CUSCO, PERIODO 2018”

Presentado Por:

Bach. Heydy Jasmin Aragón Pumacchua

Bach. Rosa Luz Cáceres Diaz

Para optar al Título de Contador Público

ASESOR: CPCC. Juan José Girón Gutiérrez

CUSCO – PERÚ
2020



PRESENTACIÓN

Señor Decano de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas 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, Administrativas y Contables de la Universidad Andina del Cusco, ponemos a consideración de usted y por su intermedio a los señores miembros del jurado el presente trabajo de investigación intitulada **“LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y EL MARGEN DE UTILIDAD NETA EN LA PASTELERÍA DONA-DONY EIRL DEL DISTRITO DEL CUSCO, PERIODO 2018”**, cuyo objetivo es determinar los costos de producción y el margen de utilidad neta en la pastelería Dona-Dony EIRL, distrito del Cusco durante el periodo 2018; el mismo que es materia de investigación descriptiva ya que permitirá establecer de manera técnica los costos de producción y determinar el margen de utilidad neta de la pastelería Dona-Dony EIRL dedicada a la producción y comercialización de tortas y bocaditos, ubicado en el distrito de Cusco.

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

Atentamente,

Bach. Heydy Jasmin Aragón Pumacchua

Bach. Rosa Luz Cáceres Díaz



AGRADECIMIENTO

Agradecemos a la Universidad Andina del Cusco, a nuestros docentes, a nuestro asesor CPCC Juan José Girón Gutiérrez, a nuestros dictaminantes por el apoyo profesional, recomendaciones y sugerencias, el tiempo y la dedicación brindadas durante la elaboración de nuestra tesis.

Agradezco a Dios, a mis padres por el apoyo incondicional, por alentarme siempre y guiarme en todas las etapas de mi vida, tanto personal como profesional. Un agradecimiento especial a Rosa por motivarme siempre a seguir adelante, ver lo positivo a pesar de las dificultades y por su dedicación en este trabajo

Heydy Jasmin Aragón Pumacchua

Gracias a Dios y a mi familia. A mis padres, por su constante apoyo y por los sacrificios realizados. Gracias a ellos he logrado cumplir esta meta tan anhelada. También agradecer a Jasmin, mi compañera de tesis, por su entrega y persistencia con nuestro trabajo.

Rosa Luz Cáceres Díaz



DEDICATORIA

A Dios por darme la fortaleza para seguir adelante a pesar de las dificultades.

A mis padres David Rogers Aragón y Ruth Frida Pumacchahua, a mi abuelito Juan que me cuida desde el cielo, a mi familia que con amor y sacrificio lograron formarme personal y profesionalmente, a mi hermanita por siempre darme una sonrisa, a Gonzalo por motivarme a cumplir esta meta y finalmente a mi querida Pelusa por acompañarme incondicionalmente.

Heydy Jasmin Aragón Pumacchahua

A Dios, a mi madre Rosa Diaz Peralta, a mi padre Andrés Cáceres Poblete, a mis hermanos Edison y Paola, a mis tíos; por motivarme y apoyarme durante esta experiencia. A mi querida abuela Victoria por su amor incondicional y alegría. Y a mis abuelos por bendecirme y acompañarme en cada paso de mi vida desde el cielo.

Rosa Luz Cáceres Diaz



Nombres y Apellidos del Jurado de Tesis y del Asesor

DICTAMINANTES:

- Dr. CPCC. Juan Cancio Curiza Carrasco
- Dra. CPCC. Nery Porcel Guzmán

REPLICANTES:

- Dr. Ruben Tito Mariño Loaiza
- CPCC. Maria del Rosario Madrid Jiménez

ASESOR:

- Mgt. Juan José Girón Gutiérrez



ÍNDICE

CARÁTULA	i
PRESENTACIÓN	ii
AGRADECIMIENTO	iii
DEDICATORIA.....	iv
ÍNDICE.....	vi
ÍNDICE DE TABLAS	ix
ÍNDICE DE FIGURAS	xi
RESUMEN	xii
ABSTRACT	xiii
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN.....	1
1.1 Planteamiento del Problema	1
1.2 Formulación del Problema.....	2
1.2.1 Problema general	2
1.2.2 Problemas específicos	2
1.3 Objetivos de la investigación.....	2
1.3.1 Objetivo General	2
1.3.2 Objetivos Específicos	2
1.4 Justificación de la Investigación	3
1.4.1 Relevancia social	3
1.4.2 Implicancias prácticas	3
1.4.3 Valor teórico.....	3
1.4.4 Utilidad metodológica	3
1.4.5 Viabilidad o factibilidad	4
1.5 Delimitación de la Investigación	4
1.5.1 Delimitación Temporal.....	4
1.5.2 Delimitación Espacial.....	4
1.5.3 Delimitación conceptual	4
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.....	6
2.1 Antecedentes de la Investigación.....	6
2.1.1 Antecedentes Internacionales	6
2.1.2 Antecedentes Nacionales	8
2.1.3 Antecedentes Locales	10
2.2 Bases legales	11



2.3	Bases Teóricas	14
2.3.1	La teoría general de los costos	14
2.3.2	Contabilidad de Costos.....	¡Error! Marcador no definido.
2.3.3	Costos.....	14
2.3.4	Diferencia entre Costo y Gasto.....	16
2.3.5	Clasificación de los Costos.....	18
2.3.6	Costos de Producción	20
2.3.7	Proceso de producción de tortas y bocaditos	24
2.3.8	Margen de utilidad.....	25
2.3.9	Margen de utilidad neta	26
2.3.10	Descripción de la pastelería Dona-Dony EIRL.....	27
2.4	Marco conceptual	28
2.5	Formulación de hipótesis.....	32
a)	Hipótesis general	32
b)	Hipótesis específicas	33
2.6	Variables	33
a)	Variables	33
b)	Conceptualización de las variables	33
c)	Operacionalización de variables	34
CAPÍTULO III:MÉTODO DE INVESTIGACIÓN		35
3.1	Tipo de Investigación	35
3.2	Enfoque de la investigación.....	35
3.3	Diseño de la investigación	35
3.4	Alcance de la investigación	35
3.5	Población y muestra de la investigación	36
3.5.1	Población.....	36
3.5.2	Muestra.....	37
3.6	Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	38
3.6.1	Técnicas.....	38
3.6.2	Instrumentos	38
3.7	Validez y confiabilidad de instrumentos.....	38
3.8	Procesamiento de datos	38
CAPÍTULO IV:RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN		39
CAPÍTULO V:DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS		72
CONCLUSIONES.....		83



RECOMENDACIONES	85
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	86
ANEXOS	89
Anexo 01: Matriz de consistencia	90
Anexo 02: Matriz de Instrumentos para la recolección de datos.....	91
Anexo 03: Guía de entrevista	93
Anexo 04: Ficha de registro de datos	100
Anexo 05: Validación de instrumentos.....	102
Anexo 06: Respuestas de la entrevista.....	104
Anexo 07: Datos de la ficha de registro de datos.....	121
Anexo 08: Distribución de los costos de energía eléctrica por consumo mensual	124
Anexo 09: Costos Actuales y Gastos calculados por la empresa Dona-Dony EIRL.....	127
Anexo 10: Costo de ventas aplicando los costos de producción de la empresa Dona-Dony EIRL .	128



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Operacionalización.....	34
Tabla 2 <i>Cantidad de producción mensual</i>	39
Tabla 3 <i>Cantidad de compra de insumos mensual</i>	40
Tabla 4 <i>Materia prima para la producción de tortas medianas</i>	41
Tabla 5 <i>Materia prima para la producción de tortas pequeñas</i>	42
Tabla 6 <i>Materia prima para la producción de bocaditos salados</i>	43
Tabla 7 <i>Materia prima para la producción de bocaditos dulces</i>	43
Tabla 8 <i>Remuneraciones del personal</i>	44
Tabla 9 <i>Materiales y suministros auxiliares</i>	45
Tabla 10 <i>Pago mensual de energía y agua de la planta de producción</i>	45
Tabla 11 <i>Maquinaria y equipo de la empresa</i>	46
Tabla 12 <i>Precio de venta de los 8 productos</i>	47
Tabla 13 <i>Ventas mensuales</i>	48
Tabla 14 <i>Materia prima directa – Torta mediana maracuyá y de la torta pequeña jalea de fresa</i>	49
Tabla 15 <i>Materia prima directa – Torta mediana jalea de sauco y de la torta pequeña de chocolate</i>	50
Tabla 16 <i>Mano de obra directa de las tortas</i>	52
Tabla 17 <i>Materiales indirectos – Torta mediana maracuyá y de la torta pequeña jalea de fresa</i>	53
Tabla 18 <i>Materiales indirectos – Torta mediana jalea de sauco y de la torta pequeña de chocolate</i>	54
Tabla 19 <i>Mano de obra indirecta – Torta mediana de vainilla con cobertura de chantillí y jalea de maracuyá</i>	55
Tabla 20 <i>Materia prima directa – Bocaditos de enrollado de queso y bocaditos de enrollado de salchicha</i>	56
Tabla 21 <i>Materia prima directa – Bocaditos de alfajor y bocaditos de pionono</i>	57
Tabla 22 <i>Mano de obra directa de los bocaditos</i>	58
Tabla 23 <i>Materiales indirectos de los bocaditos - Bocaditos de enrollado de queso y bocaditos de enrollado de salchicha</i>	59
Tabla 24 <i>Materiales indirectos de los bocaditos - Bocaditos de alfajor y bocaditos de pionono</i>	60
Tabla 25 <i>Mano de obra indirecta de los bocaditos</i>	61
Tabla 26 <i>Costos indirectos de fabricación: Servicios de energía eléctrica de la planta de producción</i>	62
Tabla 27 <i>Costos indirectos de fabricación: Servicios de agua de la planta de producción</i>	62
Tabla 28 <i>Costos indirectos de fabricación: Alquiler de la planta de producción</i>	63
Tabla 29 <i>Costos indirectos de fabricación: Depreciación de maquinaria y equipo de la planta de producción</i>	63
Tabla 30 <i>Costos indirectos de fabricación: Mantenimiento de maquinaria y equipo de la planta de producción</i>	64
Tabla 31 <i>Costos indirectos de fabricación: Materiales auxiliares y suministros</i>	65
Tabla 32 <i>Ventas</i>	66
Tabla 33 <i>Publicidad</i>	67
Tabla 34 <i>Remuneraciones de los trabajadores del local de venta</i>	67
Tabla 35 <i>Servicios de agua</i>	68
Tabla 36 <i>Servicios de energía eléctrica del local de venta</i>	68
Tabla 37 <i>Alquiler del local de venta</i>	68
Tabla 38 <i>Impresión de boletas</i>	69
Tabla 39 <i>Remuneración del gerente</i>	69
Tabla 40 <i>Honorarios del contador</i>	70



Tabla 41 <i>Servicio de energía eléctrica y agua de la oficina del gerente</i>	70
Tabla 42 <i>Servicio de teléfono del gerente</i>	70
Tabla 43 <i>Alquiler de la oficina del gerente</i>	71
Tabla 44 <i>Intereses y comisiones</i>	71
Tabla 45 <i>Resumen de estructura de costos de producción - Torta mediana de maracuyá</i>	72
Tabla 46 <i>Resumen de estructura de costos de producción - Torta pequeña jalea de fresa</i>	73
Tabla 47 <i>Resumen de estructura de costos de producción - Torta mediana jalea de sauco</i>	74
Tabla 48 <i>Resumen de estructura de costos de producción - Torta pequeña de chocolate</i>	75
Tabla 49 <i>Resumen de estructura de costos de producción - Bocado de enrollado de queso</i>	76
Tabla 50 <i>Resumen de estructura de costos de producción - Bocado de enrollado de salchicha</i> ..	77
Tabla 51 <i>Resumen de estructura de costos de producción - Bocado de alfajor</i>	78
Tabla 52 <i>Resumen de estructura de costos de producción - Bocado de pionono</i>	79
Tabla 53 <i>Costo total mensual de producción</i>	80
Tabla 54 <i>Comparación del margen de utilidad neta actual y aplicando la estructura de costos de producción de la empresa Dona-Dony EIRL</i>	80



ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. <i>Mapa de la pastelería ubicada en la Calle Santa Clara</i>	4
------------------------------------------------------------------------------	---



RESUMEN

El presente trabajo de investigación intitulado “Los costos de producción y el margen de utilidad neta en la pastelería Dona-Dony EIRL del distrito de Cusco, periodo 2018”, tiene como problemática la incorrecta determinación de los costos de producción y del margen de utilidad neta, ya que desconocen los elementos de los costos de producción, los cuales son necesarios e importantes para la determinación correcta del margen de utilidad neta. Tiene por objetivo de investigación establecer correctamente los costos de producción y determinar el margen de utilidad neta de la pastelería DONA-DONY EIRL, distrito de Cusco, periodo 2018. La muestra de nuestro trabajo de investigación está conformada por 8 productos, los cuales son los más representativos con respecto a la venta. El método de estudio utilizado en la presente investigación es no experimental, de tipo básico, con enfoque cuantitativo y con alcance descriptivo. Para la recolección de datos se utilizó la guía de entrevista y la ficha de registro de datos.

Como resultado de la investigación tenemos que, estableciendo correctamente todos los costos de producción, incluyendo los costos directos y costos indirectos; se determinó de manera adecuada el margen de utilidad neta de la pastelería Dona-Dony EIRL, la cual ayudó a la gerencia a tener un conocimiento verídico del margen de utilidad neta, para el óptimo desarrollo de la empresa.

Palabras clave: costos de producción, margen de utilidad neta.

Las Autoras.



ABSTRACT

The present research work entitled "Production costs and net profit margin in the Dona-Dony EIRL pastry shop in the Cusco district, period 2018", has as a problem the incorrect determination of production costs and net profit margin, since they do not know the elements of the production costs, which are necessary and important for the correct determination of the net profit margin. Its research objective is to correctly establish production costs and determine the net profit margin of the DONA-DONY EIRL patisserie, Cusco district, period 2018. The sample of our research work is made up of 8 products, which are the more representative regarding the sale. The study method used in this research is non-experimental, basic, with a quantitative approach and descriptive scope. For the data collection, the interview guide and the data registration form were used.

As a result of the investigation we have to, correctly setting all production costs, including direct and indirect costs; The net profit margin of the Dona-Dony EIRL patisserie was appropriately determined, which helped management to have a true understanding of the net profit margin, for the optimal development of the company.

Keywords: production costs, net profit margin

The Authors



CAPÍTULO I INTRODUCCIÓN

1.1 Planteamiento del Problema

Remontándonos a épocas prehistóricas, se sabe que los hombres primitivos ya consumían alimentos azucarados extraídos de la savia del arce, de la miel silvestre, las frutas y las semillas, productos que ya se mezclaban en papillas de cereales sobre piedras calientes, permitiendo de esta manera la producción de los primeros “pasteles”. En la actualidad se utilizan hornos a petróleo y eléctricos para que la producción sea más eficiente.

En el distrito de Cusco, las empresas pasteleras ubicadas en la calle Belén son las que más demanda tienen en el mercado, entre las cuales se encuentra la empresa DONA-DONY EIRL, su actividad principal consiste en la producción de pasteles, tortas y bocaditos. Inició sus actividades hace 5 años y sigue vigente en el mercado hasta el día de hoy.

Los costos de producción son los que se generan en el proceso de transformar las materias primas para finalmente conseguir un producto terminado, el cual tiene como elementos: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación (García Colin, 2008).

Los costos de producción de la pastelería DONA-DONY EIRL no son establecidos de manera técnica, ya que al establecer dichos costos no se toma en cuenta todos los componentes del costo de producción como mano de obra, materia prima y los costos indirectos de fabricación que son los servicios, depreciación, mantenimiento entre otros, por esta razón se requiere establecer adecuadamente los costos de producción.

En consecuencia, la gerencia no tiene conocimiento preciso del margen de utilidad neta ya que no se ha identificado correctamente; debido a que solo se consideran como utilidad las ventas y no todos los gastos incurridos tales como gastos de ventas, gastos



administrativos, gastos financieros y otros, es decir no se conoce el margen de utilidad neta de la empresa, por consiguiente, no se tiene conocimiento verídico si la empresa ha obtenido ganancias o pérdidas; esto limita a que esta siga desarrollándose de manera óptima.

Esto nos lleva a presentar este trabajo de investigación para poder aportar conocimientos teóricos y guiarlos en sus aplicaciones prácticas, proponiendo a la empresa DONA-DONY EIRL a aplicar una estructura de costos de producción que permitirá establecer los costos reales y conocer objetivamente el margen de utilidad neta que servirá como fuente de información para la toma de decisiones de la empresa.

1.2 Formulación del Problema

1.2.1 Problema general

¿Cómo se establecen los costos de producción y cómo se identifica el margen de utilidad neta de la pastelería DONA-DONY EIRL en el distrito de Cusco, año 2018?

1.2.2 Problemas específicos

- a) ¿Cómo se establecen los costos de producción de la pastelería DONA-DONY EIRL en el distrito de Cusco, periodo 2018?
- b) ¿Cómo se identifica el margen de utilidad neta de la pastelería DONA-DONY EIRL en el distrito de Cusco, periodo 2018?

1.3 Objetivos de la investigación

1.3.1 Objetivo General

Establecer los costos de producción e identificar el margen de utilidad neta de la pastelería DONA-DONY EIRL, distrito de Cusco, periodo 2018.

1.3.2 Objetivos Específicos

- a) Establecer los costos de producción de la pastelería DONA-DONY EIRL en el distrito de Cusco, periodo 2018.



- b) Identificar el margen de utilidad neta de la pastelería DONA- DONY en el distrito de Cusco, periodo 2018.

1.4 Justificación de la Investigación

1.4.1 Relevancia social

El presente trabajo de investigación es relevante ante la sociedad debido a que permitirá a los estudiantes que realicen futuras investigaciones de pre grado en el área de costos, el cual les brindara alcances importantes para el desarrollo de sus investigaciones.

1.4.2 Implicancias prácticas

Este trabajo de investigación permitirá establecer los costos de producción, analizando los costos directos, costos indirectos y costos indirectos de fabricación, el cual será útil para los propietarios de la empresa Dona-Dony EIRL, de esta manera se determinará el margen de utilidad neta, la cual ayudará a tener conocimiento verídico del margen de utilidad neta y poder tomar decisiones con respecto al desarrollo de la empresa.

1.4.3 Valor teórico

La teoría del presente trabajo de investigación es un sustento válido ya que ayudará al propietario de la empresa Dona-Dony EIRL tener conocimiento sobre los costos de producción, sus componentes y utilizarán los alcances del presente trabajo para establecer sus costos de producción y por consiguiente calcular el margen de utilidad neta de manera correcta y técnica.

1.4.4 Utilidad metodológica

La utilidad metodológica del presente trabajo de investigación servirá para futuras investigaciones y consultas del área de contabilidad y de costos para tesis de pre grado.



1.4.5 Viabilidad o factibilidad

Este trabajo de investigación es viable porque permite obtener información válida, real de la pastelería DONA-DONY EIRL, la cual ayudará a establecer sus costos de producción y así determinar el margen de utilidad neta.

1.5 Delimitación de la Investigación

1.5.1 Delimitación Temporal

La investigación se realizó considerando las operaciones económicas correspondientes al periodo 2018 de la empresa pastelera Dona-Dony EIRL.

1.5.2 Delimitación Espacial

El ámbito geográfico de la presente investigación se realizó en la empresa Dona-Dony EIRL ubicada en la calle Belén N°572 del distrito de Cusco, Provincia de Cusco.

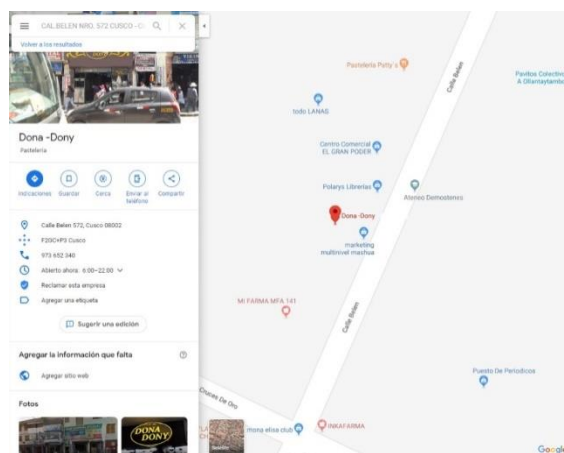


Figura 1 Mapa de la pastelería ubicada en la Calle Belén

Fuente: GOOGLE MAPS

1.5.3 Delimitación conceptual

La presente investigación está enmarcada dentro de los conceptos referentes a:

Costos de Producción: Los costos de producción se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados. Es la suma de los elementos que



le integran, los cuales son: materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación (Garcia, 2014).

Margen de utilidad neta: El margen de utilidad neta es la diferencia que hay entre las ventas y todos los costos que participan en el proceso de producción, deduciendo los gastos que incurre e impuestos; el mismo que está expresado en porcentaje (Warren, 2005).



CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la Investigación

2.1.1 Antecedentes Internacionales

Antecedente 01

Lozano Tipantazig, Maria de los Angeles (2014). *Los costos de producción y la utilidad del grupo Casa Grande*. Universidad Técnica de Ambato, Ecuador. Para optar el grado de Contador Público. Teniendo como objetivo general: Analizar los Costos de Producción y la Utilidad de Grupo Casa Grande. Arribando a la siguiente conclusión:

- No hubo variación en el costo del pollito bebé dado que la empresa se niega a la opción de comprar la materia prima de otro proveedor, pues este se fabrica dentro de la empresa.
- En cuanto al balanceado se logró reducir el costo ya que con el control del consumo diario se pudieron obtener datos reales.
- Se ha podido observar mayores desperdicios en cuanto al consumo de balanceado en el galpón A y B; sin embargo presentan menor número de pollos muertos.
- El galpón C es el más óptimo para la producción., pues está consumiendo el balanceado en medidas moderadas y en cuanto al número de pollos muertos no es significativa con relación a los otros galpones.
- El galpón D ha presentado mayor cantidad de pollos muertos y menor consumo de balanceado.
- Se ha registrado el valor de agua y depreciación dentro de los CIF.



- Con el establecimiento del sistema de costos por órdenes de producción se ha logrado reducir el costo de la libra del pollo en pie de \$0,85 a \$0,75, en cuanto al costo total del pollo se ha reducido de \$4,85 a \$4,38.
- La reducción total de la Granja Moravia es de \$297.509,44 a \$263.578,90, es decir se ha logrado un ahorro de \$33.930,54.

Antecedente 02

Chacha Carrillo Carlos Iván (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 periodo 2011*”.Para optar el grado de ingeniero de contabilidad. La cual tiene como objetivo 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.Arrivando como conclusiones las siguientes:

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.

2.1.2 Antecedentes Nacionales

Antecedente 01

Corcino Leyva, Diana Gabriela (2017). *La estructura de costos de producción por procesos para la determinación de la utilidad y la toma de decisiones en la empresa industrial del distrito de Comas año 2013 (CASO: FOX INDUSTRIAL E.I.R.L.)*- Universidad de Ciencias y Humanidades, Lima, Perú. Para optar el título profesional de Contador Público. Teniendo como objetivo general: Determinar la importancia de una estructura de costos de producción por procesos en la determinación de la utilidad y la toma de decisiones en la empresa FOX INDUSTRIAL E.I.R.L. en el distrito de Comas año 2013. Arribando a la siguiente conclusión: Con la implementación de un sistema de costos por procesos de producción la empresa estará en la capacidad de tener los cálculos correspondientes sobre las actividades del proceso productivo lo cual debe permitir conocer los costos reales y se pueda determinar la utilidad para la toma de decisiones. Aplicando una estructura de costos se puede obtener resultados de los costos reales para así poder conocer la utilidad del producto que estamos fabricando. El control de costos de producción aporta la información real para determinar si es que la fabricación de producto es viable o beneficiosa para poder tomar una decisión según los resultados.

Antecedente 02

Hilanzo Cornelio, Ana Nelly (2018). *RELACIÓN DEL MÉTODO COSTO – VOLUMEN - UTILIDAD Y SU APLICACIÓN EN LA DETERMINACIÓN*



DEL COSTO DE PRODUCCIÓN Y EN LA PLANEACIÓN DE UTILIDADES EN LAS MICRO Y PEQUEÑAS EMPRESAS MANUFACTURERAS DEL DISTRITO DE CHAUPIMARCA - PASCO, EN EL 2017. UNIVERSIDAD NACIONAL "DANIEL ALCIDES CARRIÓN", Pasco, Perú. Para optar el título profesional de Contador Público. Teniendo como objetivo general: Analizar y determinar la ausencia de aplicación de la relación del método costo –volumen –utilidad y su incidencia en la determinación del costo de producción y en la planeación de utilidades en las micros y pequeñas empresas manufactureras del Distrito de Chaupimarca –Pasco, en el 2017. Arribando a la siguiente conclusión:

1. En el 2017 los conductores de las MYPES del sector manufacturas del Distrito de Chaupimarca –Provincia de Pasco la falta de aplicación de la relación costo-volumen-utilidad no les ha permitido determinar el costo de producción de los productos fabricados lo cual han incidido en la planeación de utilidades.
2. En el 2017 los conductores de las MYPES del sector manufacturas del Distrito de Chaupimarca –Provincia de Pasco la falta de aplicación de los costos fijos que permanecen invariable ante los cambios del volumen de producción mediante la relación del costo-volumen-utilidad no les ha permitido determinar del costo de producción de los productos que procesan y han incidido en la planeación de utilidades.
3. En el 2017 los conductores de las MYPES del sector manufacturas del Distrito de Chaupimarca no han aplicado los costos variables de acuerdo al volumen de producción que han procesado considerando la relación costo-



volumen –utilidad por lo cual no le han permitido determinar el costo de producción y planeación de utilidades.

4. En el 2017 los conductores de las MYPES del sector manufacturas del Distrito de Chaupimarca no han determinado el punto de equilibrio de acuerdo a la relación costo-volumen-utilidad y no han determinado el costo de producción y no han planificado sus utilidades.

2.1.3 Antecedentes Locales

Antecedente 01

Mansilla Olmedo, Eddy Elton (2018). *“COSTOS DE PRODUCCIÓN Y LA UTILIDAD DE LOS PRODUCTORES DE CACAO EN EL DISTRITO DE TAMBOPATA - 2017”*. Universidad Andina del Cusco, Perú. Para optar el grado de Contador Público. Teniendo como objetivo general: Analizar los costos de producción y la utilidad que obtienen los productores de cacao del distrito de Tambopata, periodo 2017. Arribando a la siguiente conclusión: De acuerdo con la determinación de los costos de producción de una hectárea de cacao del año uno al año cuatro, los costos de producción son S/ 21,340.63 lo que significa el 57.46% de los ingresos por la venta en el mismo periodo. Entonces la utilidad es S/15,802.14 (42.54% de los ingresos totales). Así mismo, con la determinación de los costos de producción de una hectárea de cacao del quinto año a más, el costo de producción es S/ 4,815.38 (39.67% del total de ingresos para ese periodo), por lo que la utilidad es de S/ 7,322.44 (60.33% del total de ingresos para ese periodo). Para el periodo 2017 los costos de producción son S/ 13,341.03 (40.42% de los ingresos totales) por lo que la utilidad es S/ 19,665.96 (59.58% de los ingresos totales)



Antecedente 02

Huamán Illapuma, Katherin Vania (2018). “LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y MARGEN DE UTILIDAD DE LAS ARTESANÍAS TÍPICAS EN LA ASOCIACIÓN EMPRESARIAL LA COLPA-“ASEMCOL” PROVINCIA DE TAMBOPATA-PUERTO MALDONADO, PERÍODO 2017”. Universidad Andina del Cusco, Perú. Para optar el grado de Contador Público. Teniendo como objetivo general: Determinar los costos de producción y margen de utilidad de las artesanías típicas en la asociación empresarial LA COLPA “ASEMCOL” en Puerto Maldonado, Provincia de Tambopata – MDD, período 2017?

Arribando a la siguiente conclusión: La determinación de los costos de producción de los productos artesanos y margen de utilidad de la Asociación Empresarial “ASEMCOL” es dada de un conocimiento empírico según las tablas N° 1, 2, 3 Y 4 dadas en las páginas 45, 46, 47, 48 Y 49, las cuales nos explican que no tienen un conocimiento sobre costos de producción y margen de utilidad de manera empírica, sino que ellos integran su ganancia dentro de la mano de obra y que ellos no llevan un registro de costos en las cuales no hallan todos los costos de producción.

2.2 Bases legales

- Ley N° 29571, Código de protección y defensa del consumidor

Artículo II.- Finalidad El presente Código tiene la finalidad de que los consumidores accedan a productos y servicios idóneos y que gocen de los derechos y los mecanismos efectivos para su protección, reduciendo la asimetría informativa, corrigiendo, previniendo o eliminando las conductas y prácticas que



afecten sus legítimos intereses. En el régimen de economía social de mercado establecido por la Constitución, la protección se interpreta en el sentido más favorable al consumidor, de acuerdo a lo establecido en el presente Código.

- **Ley N° 26842, Ley General de Salud.**

Artículo N°100.- Quienes conduzcan o administren actividades de extracción, producción, transporte y comercio de bienes o servicios, cualesquiera que éstos sean, tienen la obligación de adoptar las medidas necesarias para garantizar la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores y de terceras personas en sus instalaciones o ambientes de trabajo.

Artículo N° 101.- Las condiciones de higiene y seguridad que deben reunir los lugares de trabajo, los equipos, maquinarias, instalaciones, materiales y cualquier otro elemento relacionado con el desempeño de actividades de extracción, producción, transporte y comercio de bienes o servicios, se sujetan a las disposiciones que dicta la Autoridad de Salud competente, la que vigilará su cumplimiento.

Artículo N°102.- Las condiciones higiénicas y sanitarias de todo centro de trabajo deben ser uniformes y acordes con la naturaleza de la actividad que se realiza sin distinción de rango o categoría, edad o sexo.

- **Decreto Supremo N° 012-2006-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes.**

Art° 4.- De los Micronutrientes

Toda harina de trigo destinada al consumo humano en el territorio nacional debe ser fortificada con los siguientes micronutrientes, los cuales deben provenir de compuestos permitidos para uso alimentario.



Micronutrientes	Cantidad Mínima de Adición
Hierro	55 mg/kg
Tiamina	5 mg/kg
Riboflavina	4 mg/kg
Niacina	48 mg/kg
Ácido fólico	1.2 mg/kg

Los micronutrientes recomendados por el Ministerio de Salud para la fortificación de la harina de trigo, son los siguientes:

Micronutriente	Fuente
Hierro	Sulfato Ferroso
Hierro	Fumarato Ferroso
Tiamina	Mononitrato de Tiamina
Riboflavina	Riboflavina
Niacina	Niacina
Folato	Ácido Fólico

- **Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos**

Artículo 6°. - Vigilancia higiénica y sanitaria

La producción, importación y comercio de alimentos destinados al consumo humano está sujeta a la vigilancia sanitaria, a fin de garantizar su inocuidad, en protección de la salud. Los estándares de límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y fármacos de uso veterinario contaminantes químicos, físicos y microbiológicos para alimentos destinados al consumo humano, establecidos por la Autoridad de Salud de nivel nacional, son de cumplimiento obligatorio, en salvaguarda de la vida y la salud humana. Cada sector deberá realizar la vigilancia higiénica sanitaria de la cadena alimentaria, según su competencia, incluyendo los piensos.

Artículo 10°. - Vigilancia y Control de la Inocuidad de Alimentos

Los lugares de producción e instalaciones relacionadas con la producción de alimentos podrán ser objeto, en cualquier momento, de vigilancia y control sanitario para verificar la aplicación de un sistema de aseguramiento de la calidad basado en análisis de peligros y control de puntos críticos; Plan de análisis y control de puntos críticos (HACCP).



- **RM N° 1020-2010/MINSA. Norma Sanitaria para la Fabricación, Producción 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.

2.3 Bases Teóricas

2.3.1 La teoría general de los costos

Teoría General del Costo, que aborda la significación del fenómeno “costo” bajo un criterio económico, sus implicancias y derivaciones en la administración de los entes y sus sistemas de información para la toma de decisiones. Se presentan los principios generales básicos que dan fundamentos a las técnicas de costeo y a los sistemas de información de costos que integran la Contabilidad de Gestión, a partir de la interpretación de la naturaleza de los procesos productivos y de sus elementos componentes. (Scoptoni & Casarsa, 2017)

2.3.2 Costos

Los costos son la herramienta básica para la asignación de los recursos a la producción de un bien o la prestación de un servicio. Si bien es cierto que todo producto para que sea transformado requiere de tres elementos básicos como son la materia prima, la



mano de obra y los costos indirectos de fabricación, también es necesario la cuantificación de cada uno de ellos para determinar el costo total y costo unitario en la producción del bien o la prestación del servicio, mediante la creación de bases metodológicas que permitan determinar el uso de estos costos.

Los costos representan el sacrificio económico en que se incurre dentro de la empresa, para la producción o transformación de bienes o servicios, sin involucrar los gastos de operación, los cuales se encuentran representados en los gastos de administración y ventas.

El costo es inventariarlo al bien o al servicio que se ofrece, por lo tanto, están en capacidad de generar un beneficio futuro. Al momento en que se vende el bien o el servicio se recupera la inversión realizada en ellos.

Los gastos son recursos no recuperables, estos están relacionados con la actividad de administración y vender el bien o el servicio. Los gastos tienen la capacidad de disminuir las utilidades ya que afectan directamente al estado de resultados. (García Mendoza, 2009)

- **Propósito de los Costos**

- Proporcionar informes relativos a costos para medir la utilidad y evaluar el inventario (Estado de resultados y balance general).
- Ofrecer información para el control administrativo de las operaciones y actividades de la empresa (informes de control).
- Proporcionar información a la administración para fundamentar la planeación y la toma de decisiones en los análisis y estudios especiales. (Osorio, 1992)



2.3.3 Diferencia entre Costo y Gasto

Para saber la diferencia entre costo y gasto vamos a ver a continuación los significados de cada uno de ellos:

A. Costo:

Es una inversión que se hace directamente en el departamento de producción, son los desembolsos causados por el proceso de fabricación de un producto que además serán recuperables a la venta de los productos terminados. (Polanco & Sinisterra, 2015)

B. Gasto:

Está relacionado directamente con los departamentos de administración, ventas y con los servicios financieros. (Polanco & Sinisterra, 2015)

Los costos se relacionan con la función de producción, mientras que los gastos se relacionan con las funciones de venta, administración y financiamiento. (García Colin, 2008)

Los gastos se dividen en:

- **Gastos Financieros**

Se denominan gastos financieros a aquellos costos derivados de la financiación con recursos ajenos y cuya cuantía está formada por intereses y comisiones de que deben pagarse a favor de la entidad financiera. Al momento de calcular el margen de utilidad neta de un periodo determinado es importante incluir los gastos financieros. (Galindo Ruiz, 2011)

Ejemplos de gastos financieros:

- Intereses por préstamos: monto a pagar en función de los préstamos recibidos y otras deudas pendientes de amortizar de entidades financieras.



- Comisiones: Es la cantidad de dinero que la entidad financiera cobra al formalizar el préstamo, y en base o justificación a cubrir los gastos administrativos y gestión del préstamo.

- **Gastos de ventas**

Son aquellos gastos que se emplean para controlar y optimizar los procesos de venta y comercialización, encontramos sueldos y salarios de vendedores, conductores, transportes y despachos, facturación, suministros, etc. (Galindo Ruiz, 2011)

Ejemplos de Gastos de ventas:

- Publicidad
- Remuneración de los vendedores
- Servicios de agua y luz del local de venta
- Alquiler del local de venta
- Depreciación de maquinaria y equipo del local de venta

- **Gastos administrativos**

Son aquellos gastos en los que incurre la empresa que no están directamente vinculados a una función elemental como la fabricación, producción y las ventas. (Warren, 2005)

Ejemplos de Gastos de administración:

- Remuneración del gerente o administrador
- Honorarios del contador
- Servicio de energía eléctrica y agua de la oficina del gerente
- Servicio de teléfono de la oficina del gerente
- Alquiler de la oficina del gerente



2.3.4 Clasificación de los Costos

2.3.4.1 Costos por la función en que se incurre

A. Costos de producción

Los costos de producción se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados. Es la suma de los elementos que le integran: materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. (García, 2014)

B. Costos de adquisición

Resultado de la suma del precio de compra de una mercancía más los costes necesarios para poner dicha mercancía a disposición de la empresa (los de transporte, recepción, instalación, derechos de aduana, impuestos y aranceles, seguros, etc.).

En las empresas comerciales, son los costos de compra de artículos para la venta y de suministros para el consumo administrativo. Estos costos se activan como mercaderías y como suministros (pero cuando estos últimos se consumen de inmediato, no se activan, sino que se contabilizan como gastos).

En el proceso de transformación y para el consumo administrativo. Estos costos se activan como materias primas, suministros, envases y embalajes, insumos, etc. Si los suministros para consumo administrativo son utilizados de inmediato, no se activan sino de contabilizan como gastos. (Cardenas y Napoles, 2016)

2.3.4.2 Costos por su identificación

A. Costos Directos

Son los que guardan relación estrecha con el producto o servicio. De hecho, se establecen desde las primeras fases de producción y suelen reflejarse en los



presupuestos o estimaciones de costos. También los que se relacionan con la mano de obra directa son considerados costos directos. (Glosario Economía, 2016)

B. Costos indirectos

Son aquellos que no se pueden localizar en forma precisa en una unidad producida, absorbiéndose en la producción a base de prorrateo, es un recurso indispensable para la cadena productiva. (Glosario Economía, 2016)

2.3.4.3 Atendiendo a su grado de conducta

A. Costos Fijos

Son los costos que se necesitan para sostener la estructura de la empresa y se realizan periódicamente, estos están en función al tiempo, tales como el alquiler del local, impuesto predial, depreciación en línea recta entre otros. (Sanchez Ballesta, 2002)

B. Costos Variables

Estos costos están en función a la producción y de las ventas, por ejemplo, las materias primas consumidas la energía, las comisiones sobre ventas, entre otros. (Sanchez Ballesta, 2002)

C. Costos Mixtos

Estos también se conocen como costos semifijos o costos semivariables, está compuesto por dos partes, los costos variables y por los costos fijos. (Sanchez Ballesta, 2002)



2.3.4.4 Por el momento en el que se determina los costos

A. Costos históricos

Son los costos que se determinan con posterioridad a la conclusión del periodo de producción, esto es que se producen antes y se determinan después. (Glosario Economía, 2016)

B. Costos predeterminados

Son los determinados con anterioridad al periodo de costos o durante el transcurso del mismo. (Glosario Economía, 2016)

2.3.4.5 Por su comportamiento

A. Costo hundido:

Son aquellos costos en los que se han incurrido en el pasado y no se podrán recuperar en el futuro, incluyen el tiempo, el dinero u otros recursos que se gastaron en un proyecto, inversión u otra actividad. (Glosario Economía, 2016)

B. Costo de oportunidad

Es aquel costo en el que se incurre al tomar una decisión y no otra. Es aquel valor o utilidad que se sacrifica por elegir una alternativa A y despreñar una alternativa B. Tomar un camino significa que se renuncia al beneficio que ofrece el camino descartado. (Glosario Economía y Finanzas, 2017)

2.3.5 Costos de Producción

Los costos de producción son aquellos se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos elaborados, son tres elementos los que integran el costo de producción: materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. (García, 2014)



Los elementos esenciales que integran el costo de producción son tres:

Los elementos del costo de producción o costos de manufactura, como habíamos expresado anteriormente son: los materiales, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, conocidos éstos últimos también como: gastos de fábrica o carga fabril. Esta clasificación suministra a la gerencia información necesaria para la medición del ingreso y la fijación de precios del producto. Los materiales, son los principales recursos que se utilizan en el proceso productivo, estos se transforman en bienes terminados con la adición de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. Los materiales se dividen en materiales directos y materiales indirectos.

La mano de obra es el esfuerzo físico o mental empleado en la fabricación de un producto o en la prestación de un servicio, esta transforma los materiales en un producto terminado disponible para la venta, ésta se clasifica en: mano de obra directa y mano de obra indirecta.

Los costos indirectos de fabricación, son todas aquellas erogaciones que siendo necesarias para lograr la producción de un artículo, no es posible determinar en forma precisa la cantidad que corresponde a cada unidad producida. Aun suponiendo que en ciertos casos fuese factible mediante cálculos complicados llegar a esa determinación, por lo impráctico del trabajo debe considerarse como de aplicación indirecta. (Cardenas y Napoles, 2016)

2.3.5.1 Materia prima

Se considera materia prima los elementos utilizados en la fabricación o producción de bienes, que son sometidos a uno o varios procesos de transformación, y al término de los mismos dan origen a algunos productos o bienes totalmente



diferentes de aquellos insumos originales. (Ramirez Molinares, Garcia Barbosa, & Pantoja Algarin, 2010)

A. Materia prima directa (MPD)

Se considera materia prima directa a todos aquellos objetos o recursos que tienen la característica de identificarse con los productos finales. Constituye el insumo esencial sometido a proceso de transformación de forma o de fondo con el fin de obtener un producto terminado. Se caracteriza por ser fácilmente identificable y cuantificable en el producto elaborado. (Vallejos Orbe, 2017)

Son todos aquellos que pueden identificarse en la fabricación de un producto determinado, fácilmente se asocian con éste y representan el principal costo de materiales utilizado. (Cardenas y Napoles, 2016)

B. Materia prima indirecta (MPI)

Son aquellos que pueden o no formar parte del producto terminado. Los materiales indirectos son de difícil cuantificación por dos razones fundamentales: tiempo y costo. (Vallejos Orbe, 2017)

Son aquellos involucrados en la elaboración de un producto, pero no fácilmente identificable con éste, si éstos no se utilizan, un producto no podrá adquirir el grado de acabado para su venta, representan un costo bajo del total de materiales empleados. (Garcia Mendoza, 2009)

2.3.5.2 Mano de obra

Es el esfuerzo humano que interviene en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados.



A. Mano de obra directa (MOD):

Son los salarios, prestaciones y obligaciones correspondientes de todos los trabajadores de la fábrica, cuya actividad se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados. (Garcia, 2014)

Es aquella involucrada directamente en la fabricación de un producto y puede asociarse a éste fácilmente, representa un importante costo de la mano de obra en la elaboración del producto. (Jimenez Lemus, 2017)

B. Mano de obra indirecta (MOI):

Son los salarios, prestaciones y obligaciones correspondientes de todos los trabajadores y empleados de la fábrica, cuya actividad no se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados. (Garcia, 2014)

Es aquella involucrada en la elaboración de un producto, pero que no actúa directamente sobre los materiales para transformarlo en producto terminado. (Zans, 2014)

2.3.5.3 Costos indirectos de fabricación

Esta agrupación de costos se utiliza para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los demás costos indirectos asociados a los productos tales como: alquiler de fábrica, energía eléctrica, agua, depreciaciones, etc. También llamados costos de fabricación, costos indirectos de fábrica, costos indirectos de producción o costos indirectos. Son todos aquellos costos que no se relacionan directamente con la manufactura, pero contribuyen y forman parte del costo de producción.

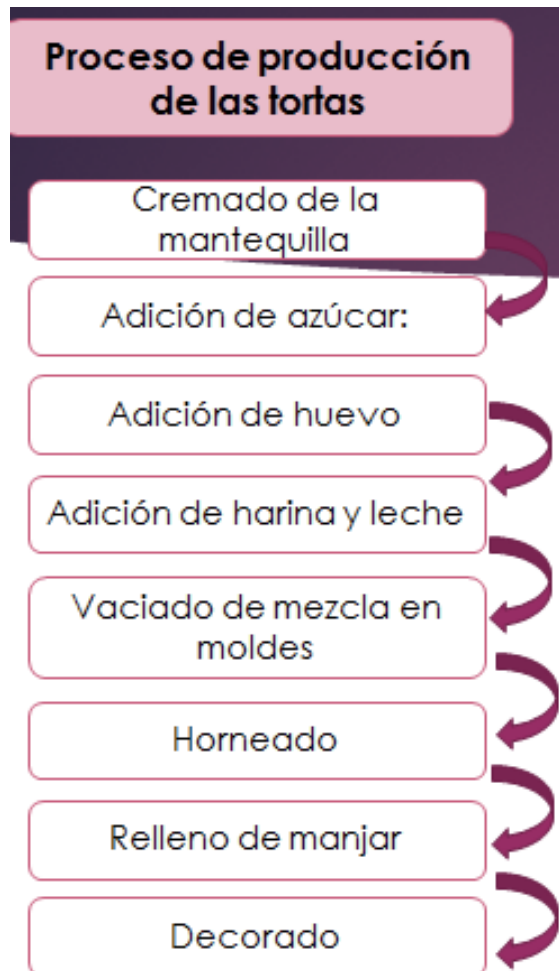
Los costos indirectos de fabricación son el conjunto de costos fabriles que intervienen en la transformación de las materias primas y que no se identifican o



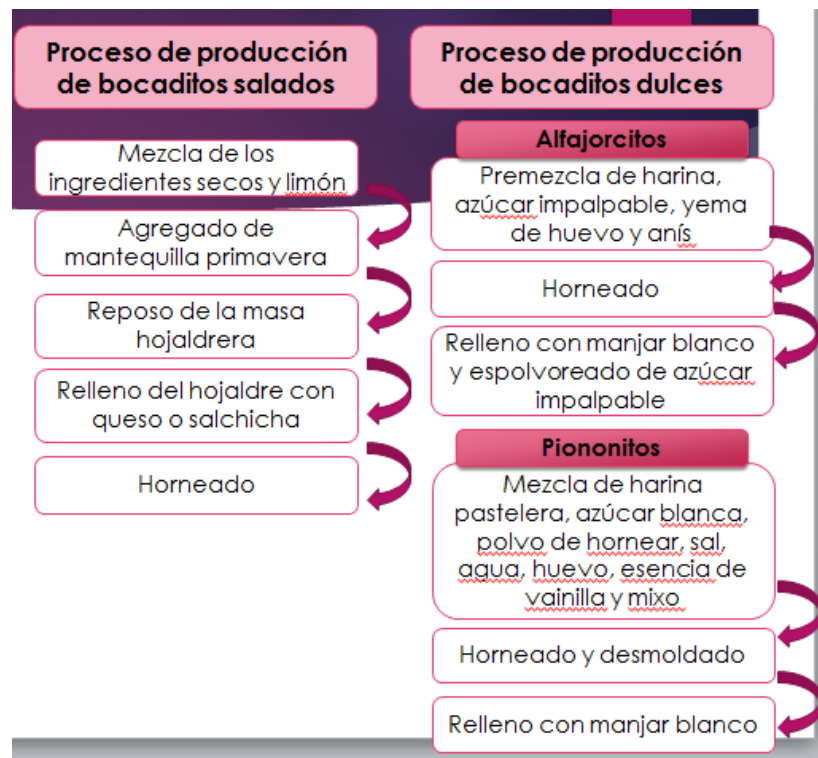
cuantifican plenamente con la producción de partidas específicas de productos, procesos productivos o centros de costo determinados. (Garcia, 2014)

2.3.6 Proceso de producción de tortas y bocaditos

2.3.6.1 Proceso de producción de las tortas



2.3.6.2 Proceso de producción de los bocaditos



2.3.7 Margen de utilidad

El margen de utilidad se obtiene al restar los costos totales de los ingresos totales en un periodo contable, se presumen que en cuanto más alto sea este margen, será mejor ya que este representa la utilidad de la empresa en porcentajes. (Soriano, 2010)

2.3.7.1 Clasificación del Margen de utilidad

Margen de utilidad bruta

El margen de utilidad bruta se calcula en base a las ventas de un periodo deduciendo los costos directos, mano de obra directa y los cargos indirectos. Sin tomar en cuenta los gastos financieros, de venta y administrativos de la empresa. Cuanto más grande sea el margen bruto de utilidad, será mejor, pues significa que tiene un bajo costos de los bienes que produce y/o vende. (Arching Guzmán, 2016)



Margen de utilidad neta

Según (Warren, 2005) el margen de utilidad neta es la diferencia que hay entre las ventas y todos los costos que participan en el proceso de producción, incluyendo todos los gastos financieros, de ventas, administrativos e impuestos; el mismo que está expresado en porcentaje.

2.3.7.2 Diferencia entre utilidad y margen de utilidad

La utilidad también es conocida como beneficio, ganancia, resultado y en algunos casos, la utilidad o resultado se mide en términos de cifras monetarias, mientras que el margen de utilidad se expresa en porcentaje respecto a las ventas. Ambas medidas se complementan a efectos de un análisis financiero más certero y completo para la toma de decisiones de la empresa. (Glosario Economía, 2016)

2.3.8 Margen de utilidad neta

Según (Warren, 2005) el margen de utilidad neta es la diferencia que hay entre las ventas y todos los costos que participan en el proceso de producción, incluyendo todos los gastos financieros, de ventas, administrativos e impuestos; el mismo que está expresado en porcentaje.

Según (Blog Contable Nubox , 2018) se entiende por margen de utilidad neta al valor residual de los ingresos por ventas después de haber deducido los costos y gastos en el estado de resultados. En otras palabras, es el beneficio económico de la empresa expresado en porcentaje, luego de restar sus ingresos de las ventas totales y todos los gastos en los que incurrió así como las obligaciones con terceros como tributarias e impuestos.

Importancia del margen de utilidad neta

Para (Hamlett, 2016) es importante para cualquier empresa, especialmente para las pequeñas empresas, conocer su margen de utilidad neta. Cuando una



empresa es consciente de que su beneficio se coloca en una mejor posición para controlar los costos y realizar ventas efectivas para planificar aumentar los ingresos.

2.3.9 Descripción de la pastelería Dona-Dony EIRL

En el distrito de Cusco, las pastelerías ubicadas en la calle Belén son las que más demanda tienen en el mercado, existiendo varias empresas pasteleras, entre las cuales se encuentra la empresa DONA- DONY EIRL, que es una empresa que lleva más de 4 años de creación, esta empresa surgió ante la idea de emprender un negocio familiar que vende a la población cusqueña pasteles y tortas que marcan la diferencia por su sabor y calidad; que hasta el día de hoy sigue vigente en el mercado.

Está ubicada en la calle Belén N° 572; esta empresa fue inscrita el 12 de marzo del 2016 como persona jurídica EIRL, siendo su Registro Único de Contribuyentes (RUC) N° 20601079730, se encuentra en el Régimen MYPE tributario; paga Impuesto General a las ventas e Impuesto a la Renta de tercera categoría, cuenta con un solo dueño y 10 trabajadores.

Los pasteles que producen son los siguientes: Pye de limón, donas, mil hojas, tartaletas de queso, empanada de carne, empanada de queso, empanada de salchicha ,empanada mixta, churros, lengua de suegra, trufas de chocolate, crocante de manzana, kekito simple, kekito decorado con crema chantillí, tartaleta de coco, orejas de hojaldre, cachitos rellenos de manjar ,croissants de hojaldre, torta de vainilla con jalea de maracuyá, torta de vainilla con jalea de fresa, torta de chocolate con jalea de sauco, torta de chocolate con fresas , enrollado de queso, enrollado de salchicha, alfajor con relleno de manjar blanco, piononito de manjar blanco.



2.4 Marco conceptual

a) **Alquiler:** Son los gastos relacionados con el arrendamiento operativo de bien muebles e inmuebles. A menudo, el pago por el uso de la propiedad mueble o inmueble ocurre una vez por mes, durante todos los meses que se extienda el contrato de alquiler. (Pérez Porto & Merino, 2019)

b) **Bocadito:** Pastel pequeño (masa de harina y manteca, cocida al horno, en que ordinariamente se envuelve crema o dulce, y a veces carne, fruta o pescado), relleno principalmente de nata o de crema. (Real Academia Española, 2018)

c) **Costo:** Es una inversión que se hace directamente en el departamento de producción, son los desembolsos causados por el proceso de fabricación de un producto que además serán recuperables a la venta de los productos terminados. (Polanco & Sinisterra, 2015)

d) **Costo de producción:** Es la suma de los tres elementos que participan en la producción como son la materia prima, mano de obra y cargos indirectos. (Isidro Chambergo, 2016)

e) **Costos directos:** Son todos los costos que intervienen directamente en el proceso producción y pueden ser reconocidos por su participación en el artículo elaborado. (Vallejos Orbe, 2017)

f) **Costos indirectos:** Desembolsos que no pueden identificarse en el proceso productivo, pero que sí constituyen un costo aplicable a la producción en general. (Vallejos Orbe, 2017)

g) **Costo total:** Es la suma de todos los costos de producción. (García Colin, 2008)



- h) **Costo de ventas:** El costo de ventas es el costo de producir de todos los artículos o productos vendidos durante un periodo contable. Cada unidad vendida tiene un costo de ventas o costo de los bienes vendidos. (Marulanda Castaño, 2009)
- i) **Costo unitario:** Es el valor de un artículo en particular. Se obtiene dividiendo el costo total de producción (suma de los costos fijos y variables) por la cantidad total producida. (Del Rio, 2004)
- j) **Comisiones:** Son aquellos pagos relacionados a los gastos de financiamiento como un préstamo o crédito, a los gastos por el impago de dichas deudas o por productos de inversión como la emisión de bonos. (Pérez Porto & Merino, 2019)
- k) **Depreciación de maquinaria y equipo:** La depreciación, contablemente, es la distribución sistemática del importe depreciable de un activo a lo largo de su vida útil para lo cual es necesario establecer el tiempo que generará beneficios económicos a fin de determinar su depreciación. (Falcon , 2017)
- l) **Estructura de costos:** Es una forma de organizar y ordenar cada elemento del costo que interviene en el proceso de producción. (Jimenez Lemus, 2017)
- m) **Envases y embalajes:** Los envases son los recipientes designados a su venta normalmente junto con el producto que contienen y los embalajes son las envolturas generalmente irrecuperables, que protegen a los productos que se venden. (Plan general contable , 2016)
- n) **Intereses:** El interés es un índice utilizado en economía y finanzas para registrar la rentabilidad de un ahorro o el costo de un crédito. (Pérez Porto & Merino, 2019)
- o) **Impuesto a la Renta:** El Impuesto a la Renta de Tercera Categoría grava la renta obtenida por la realización de actividades empresariales que desarrollan las personas



naturales y jurídicas. Generalmente estas rentas se producen por la participación conjunta de la inversión del capital y el trabajo. (SUNAT, 2019)

p) Insumos de pastelería: Los insumos de pastelería son las materias primas que se transforman y consumen en el proceso de preparación de productos de pastelería, los insumos de pastelería más esenciales son los considerados básicos, tales como: azúcar, huevos, harina de trigo, mantequilla, vainilla y chocolate. Éstos son los que se meten al horno para alcanzar el punto de cocción necesario, que los haga comestibles. (Insumos de repostería Más Rico, 2018)

q) Materia prima directa: Todos los recursos principales (materiales, mercancías, insumos o suministros), utilizados para la transformación, producción o prestación de servicios, que pueden identificarse fácilmente con éste y que representan el principal costo del material en la producción de dicho producto. (Isidro Chambergo, 2016)

r) Materia prima indirecta: Son los elementos físicos que no se pueden ser identificados en la producción de un artículo. (Arredondo Gonzales, 2015)

s) Mano de obra directa: Toda la mano de obra involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse fácilmente con éste y que representa un importante costo del material en la producción de dicho producto o servicio. (Arredondo Gonzales, 2015)

t) Mano de obra indirecta: En la fabricación de un producto, mano de obra involucrada que no se considera directa. (Arredondo Gonzales, 2015)

u) Mantenimiento de maquinaria y equipo: Son los costos relacionados con la conservación y mantenimiento de los bienes (tangibles e intangibles). Incluye tanto el costo por los servicios como el costo de los materiales y repuestos utilizados. (Plan general contable , 2016)



v) **Margen de utilidad:** El margen de utilidad se obtiene al restar los costos totales de los ingresos totales en un periodo contable, se presumen que en cuanto más alto sea este margen, será mejor ya que este representa la utilidad de la empresa en porcentajes. (Soriano, 2010)

w) **Margen de utilidad bruta:** El margen de utilidad bruta se calcula en base a las ventas de los productos deduciendo los costos incurridos en el proceso de producción (costo total de producción). Cuanto más grande sea el margen bruto de utilidad, será mejor, pues significa que tiene un bajo costos de los bienes que produce y/o vende. (Arching Guzmán, 2016)

x) **Margen de utilidad neta:** El margen de utilidad neta es la diferencia que hay entre las ventas y todos los costos que participan en el proceso de producción (costo total de producción) deduciendo todos los gastos incurridos e impuestos; el mismo que está expresado en porcentaje. (Isidro Chambergo, 2016)

y) **Materiales auxiliares, suministros y repuestos:** Representan los materiales diferentes de los insumos principales (materias primas) y los suministros que intervienen en el proceso de producción. (Plan general contable , 2016)

z) **Pastelería:** El término pastelería es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, cocción y decoración de platos y piezas dulces o saladas tales como postres, tortas, pasteles, galletas, budines y muchos más. (Gross, 2013)

aa) **Maestro pastelero:** El pastelero trabaja en obradores, industrias alimentarias o establecimientos de restauración elaborando diferentes tipos de postres y otros dulces. (Gross, 2013)

bb) **Ayudante pastelero:** El ayudante pastelero tendrá a su cargo la preparación y disposición del equipamiento, herramental auxiliar y materias primas requeridos para la



producción de productos de pastelería, siguiendo instrucciones y/o asistiendo al Maestro Pastelero. (Federación Argentina de Trabajadores Pasteleros, 2017)

cc) Publicidad: Por propaganda y publicidad entendemos los medios por los cuales se da a conocer al público determinada actividad, servicio o producto que el negocio proporciona, produce o vende. Los medios más conocidos son los folletos, volantes, anuncios en diarios, en revistas, en estaciones radiodifusoras y otros vehículos de divulgación. (Pérez Porto & Merino, 2019)

dd) Proceso de producción: Es el conjunto de actividades orientadas a la transformación de recursos o factores productivos en bienes y/o servicios. Su objetivo último es la satisfacción de la demanda. (Julian, 2016)

ee) Remuneraciones: Comprende los sueldos, salarios, comisiones incluyendo las remuneraciones en especie, devengadas a favor de los trabajadores de la empresa, así como las obligaciones devengadas por vacaciones y gratificaciones legales. (Plan general contable , 2016)

ff) Tortas: Masa de harina, con otros ingredientes, de forma redonda, que se cuece a fuego lento. (Real Academia Española, 2018)

gg) Topping: Se denomina topping aquellos ingredientes que se utilizan para decorar y cubrir un helado, pizza, postres y pasteles, pueden ser topping de frutas frescas, dulces u otros ingredientes salados. (Gross, 2013)

2.5 Formulación de hipótesis

a) Hipótesis general

La empresa DONA-DONY EIRL del rubro pastelería ubicada en la ciudad del Cusco, en la actualidad establece sus costos de producción de forma empírica, y determina el margen de utilidad neta de forma incorrecta.



b) Hipótesis específicas

- Los costos de producción de la pastelería DONA-DONY EIRL del distrito de Cusco son establecidos de forma empírica.
- El margen utilidad neta de la pastelería DONA-DONY EIRL del distrito de Cusco se identifica de forma incorrecta.

2.6 Variables

a) Variables

- V1: Costos de producción
- V2: Margen de utilidad neta

b) Conceptualización de las variables

Costos de producción: Los costos de producción son aquellos que se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados. Es la suma de los elementos que le integran como la materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, (Isidro Chambergo, 2016).

Margen de utilidad neta: El margen de utilidad neta es la diferencia que hay entre las ventas y todos los costos que participan en el proceso de producción, deduciendo los gastos que incurre e impuestos; el mismo que está expresado en porcentaje (Warren, 2005).



c) Operacionalización de variables

Tabla 1
Operacionalización de variables

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES
COSTOS DE PRODUCCIÓN	Los costos de producción son aquellos se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos elaborados, son tres elementos los que integran el costo de producción: materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. (García, 2014)	Los costos de producción están presentes en el proceso de producción, comprende a los costos directos y los costos indirectos.	COSTOS DIRECTOS	- Materia prima directa - Mano de obra directa
			COSTOS INDIRECTOS	- Materia prima indirecta - Mano de obra indirecta - Servicios - Alquiler - Depreciación - Mantenimiento - Materiales auxiliares y Suministros
MARGEN DE UTILIDAD NETA	El margen de utilidad neta es la diferencia que hay entre las ventas y los costos que participan en el proceso de producción deduciendo los gastos que incurre e impuestos; el mismo que está expresado en porcentaje. (Warren, 2005)	Porcentaje que resulta de la diferencia de las ventas menos el costo de producción y los gastos incurridos.	COSTO DE PRODUCCIÓN	- Costo total de producción
			INGRESOS	- Ventas
			GASTOS	-Gastos de venta - Gastos administrativos - Gastos financieros



CAPÍTULO III

MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

3.1 Tipo de Investigación

El tipo de investigación es básica, porque no se tiene propósitos aplicativos inmediatos. Pues solo busca profundizar el caudal de conocimientos científicos existentes acerca de la realidad. (Carrasco, 2013)

3.2 Enfoque de la investigación

El enfoque de la investigación es cuantitativa, porque se utiliza la recolección de datos para probar hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico, con el fin establecer pautas de comportamiento en base a las variables de costo y margen de utilidad neta. (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014).

3.3 Diseño de la investigación

El diseño de esta investigación es no experimental porque se realiza sin la manipulación deliberada de variables y en los que sólo se observará hechos reales de la actividad de producción de pasteles para así analizarlos. (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014)

3.4 Alcance de la investigación

El alcance de investigación es descriptivo, porque busca especificar propiedades y características importantes de la actividad de producción en el rubro de pastelería, así como los costos de producción y finalmente el margen de utilidad neta de la empresa. Es decir, únicamente pretenden medir o recoger información de manera independiente o conjunta sobre los conceptos o las variables a las que se refieren. (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014)



3.5 Población y muestra de la investigación

3.5.1 Población

a) La población de la presente investigación está conformada por los 30 productos de la pastelería DONA-DONY EIRL, periodo 2018, los cuales son:

1. Pye de limón
2. Donas
3. Mil hojas
4. Tartaletas de queso
5. Empanada de carne
6. Empanada de queso
7. Empanada de salchicha
8. Empanada mixta
9. Churros
10. Lengua de suegra
11. Trufas de chocolate
12. Crocante de manzana
13. Kekito sin decoración
14. Kekito decorado con crema chantillí
15. Tartaleta de coco
16. Orejas de hojaldre
17. Cachitos rellenos de manjar
18. Croissants de hojaldre
19. Torta de vainilla con jalea de maracuyá
20. Torta de vainilla con jalea de fresa
21. Torta de chocolate con jalea de sauco



22. Torta de chocolate con fresas
23. Bocado de enrollado de salchicha
24. Bocado de enrollado de queso
25. Bocado de alfajor con relleno de manjar blanco
26. Bocado de pionono de manjar blanco
27. Bocado de orejitas
28. Bocado de conitos de manjar
29. Bocado de empanaditas mixtas
30. Bocado de empanaditas de jamón

b) La población para la entrevista está conformada por la empresa DONA-DONY EIRL.

3.5.2 Muestra

a) La muestra es no probabilística, de tipo muestreo por conveniencia y está conformado por los 8 productos que más demanda tienen en la empresa DONA-DONY EIRL, que son los siguientes:

Pasteles	Sabor	Producto
Torta con crema chantillí	Vainilla	1. Torta mediana maracuyá 2. Torta pequeña jalea de fresa
	Chocolate	3. Torta mediana jalea de sauco 4. Torta pequeña de chocolate
Bocaditos	Salado	5. Bocado de enrollado de queso 6. Bocado de enrollado de salchicha
	Dulce	7. Bocado de alfajor 8. Bocado de pionono

Fuente: Elaboración propia

b) La muestra de la presente investigación está conformada por la Gerente Titular de la empresa DONA-DONY EIRL y la ficha de registro de datos.



3.6 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.6.1 Técnicas

Las técnicas que se utilizaron para la recolección de datos son las siguientes:

- a. Entrevista
- b. Análisis documental

3.6.2 Instrumentos

Para el presente trabajo de investigación se utilizaron los siguientes instrumentos:

- a. Guía de entrevista
- b. Ficha de registro de datos

3.7 Validez y confiabilidad de instrumentos

Los instrumentos utilizados en el presente trabajo de investigación fueron la guía de entrevista y la ficha de registro de datos, los cuales fueron validados por una experta en el área de Costos de la Universidad Andina del Cusco.

La confiabilidad fue dada de acuerdo a la revisión detallada de la matriz de consistencia, operacionalización de variables y los instrumentos de recolección de datos; el cual resultó aplicable.

3.8 Procesamiento de datos

Para el procesamiento de los datos obtenidos en la investigación se utilizó el programa de Microsoft Excel, que permite procesar, calcular y organizar los resultados obtenidos.

(Sanchez & Reyes, 2015)



CAPÍTULO IV

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

4.1 Entrevista

COSTOS DE PRODUCCIÓN

- ¿Qué cantidad produce mensualmente de los productos que son más representativos con respecto a la venta? ¿Y cuantas veces produce cada uno de ellos al mes?

Tabla 2

Cantidad de producción mensual

Productos de pastelería	Cantidad de producción	Veces producidas por mes
Torta mediana de vainilla con cobertura de chantillí y jalea de maracuyá	250 unidades	10 veces
Torta pequeña de vainilla con cobertura de chantillí y jalea de fresa	150 unidades	6 veces
torta mediana de chocolate con cobertura de chantillí y jalea de sauco	250 unidades	10 veces
Torta pequeña de chocolate con cobertura de chocolate	150 unidades	6 veces
Bocadito de enrollado de queso	216 paquetes	8 veces
Bocadito de enrollado de salchicha	216 paquetes	8 veces
Bocadito de alfajor con relleno de manjar blanco	144 paquetes	6 veces
Bocadito de alfajor con relleno de manjar blanco	128 paquetes	5 veces

Nota: Elaborado en base a las respuestas de la guía de entrevista.

Interpretación:

Según la respuesta del gerente podemos decir que cuenta con un registro de cuantas unidades de tortas y paquetes de bocaditos produce mensualmente, lo cual nos ha servido de base para el costeo adecuado de acuerdo a las cantidades producidas al mes. Los paquetes de bocaditos salados y dulces constan de 50 unidades por paquete. Y la producción es realizada 6 veces por semana de las tortas y bocaditos.



COSTOS DIRECTOS

- ¿Qué cantidad compra de sus insumos al mes?

Tabla 3

Cantidad de compra de insumos mensual

Nº	Unidad de medida	Insumo	Cantidad mensual	Precio S/
1	kg	harina pastelera	239.70	S/648.00
2	kg	azúcar rubia	160.00	S/392.00
3	lt	leche de vaca	213.00	S/550.00
4	lt	aceite	85.20	S/620.00
5	und	huevo	2874.00	S/1,200.00
6	kg	manjar blanco	133.00	S/1,041.60
7	lt	crema chantillí ambiente	99.40	S/1,550.00
8	kg	azúcar blanca	23.97	S/210.00
9	kg	jalea de maracuyá	50.00	S/640.00
10	und	galleta oreo	500.00	S/125.00
11	kg	jalea de sauco	25.00	S/384.00
12	kg	fresa	14.20	S/120.00
13	kg	cobertura sabor a chocolate	14.20	S/225.00
14	kg	marrasquino	14.20	S/414.00
15	kg	polvo de hornear	3	S/51.60
16	kg	sal	4	S/50.56
17	lt	esencia de vainilla	2.5	S/18.75
18	kg	soda	2.2	S/17.60
19	lt	cañazo	3	S/15.00
20	lt	vinagre	18	S/80.64
21	lt	agua	52.43	S/0.15
22	kg	cocoa en polvo	8.40	S/270.00
23	kg	jalea de fresa	10.50	S/140.80
24	kg	mantequilla hojaldrera	24.00	S/237.50
25	kg	queso	24.00	S/162.50
26	und	limones	24.00	S/6.00
27	kg	azúcar impalpable	5	S/37.50



28	kg	anís	1	S/25.00
29	kg	emulsificante mixo	1	S/15.20
Total				S/9,248.40

Nota: Elaborado en base a las respuestas de la guía de entrevista.

Comentario

En la tabla podemos observar la cantidad de insumos de materia prima que compra al mes para abastecer la producción de 800 tortas y 704 bocaditos al mes, con un total de S/9248.40 en compras al mes por insumos.

- **¿Qué cantidad de materia prima utiliza al mes para cada producto?**

Tabla 4

Materia prima para la producción de tortas medianas

N°	Materia prima	Datos generales (producción mensual)	
		Unidad de medida	Cantidad mensual
Tortas medianas			
01	harina pastelera	Kg	135
02	azúcar rubia	Kg	100
03	leche de vaca	Gr	150
04	aceite	Gr	60
05	huevo	Ml	1500
06	manjar blanco	Gr	100
07	crema chantillí ambiente	Lt	70
08	azúcar blanca	Lt	16.5
09	jalea de maracuyá	Und	50
10	galleta oreo	Ml	500
11	jalea de sauco	Ml	25
12	fresa	Kg	10
13	cobertura sabor a chocolate	Lt	10
14	marrasquino	Kg	10
15	polvo de hornear	Kg	2000
16	sal	Kg	1500
17	esencia de vainilla	Und	1500



18	soda	Kg	1500
19	cañazo	Kg	2000
20	vinagre	Kg	3000
21	agua	Kg	16.5

Nota: Elaborado en base a las respuestas de la guía de entrevista.

Tabla 5

Materia prima para la producción de tortas pequeñas

N°	Materia prima	Datos generales (producción mensual)	
		Unidad de medida	Cantidad mensual
Tortas pequeñas			
01	harina pastelera	kg	56.7
02	azúcar rubia	kg	60
03	leche de vaca	lt	63
04	aceite	lt	25.2
05	huevo	und	630
06	cocoa en polvo	kg	8.4
07	manjar blanco	kg	21
08	crema chantillí ambiente	lt	29.4
09	azúcar blanca	kg	3.465
10	jalea de fresa	kg	10.5
11	marrasquino	kg	4.2
12	cobertura sabor a chocolate	kg	4.2
13	fresa	kg	4.2
14	polvo de hornear	gr	840
15	sal	gr	630
16	esencia de vainilla	ml	630
17	soda	gr	630
18	cañazo	ml	840
19	vinagre	ml	14490
20	agua	lt	6.93

Nota: Elaborado en base a las respuestas de la guía de entrevista.



Tabla 6

Materia prima para la producción de bocaditos salados

N°	Materia prima	Datos generales (producción mensual)	
		Unidad de medida	Cantidad mensual
Bocaditos salados			
01	harina pastelera	kg	36
02	mantequilla hojaldrera	kg	24
03	queso	kg	24
04	sal	gr	960
05	agua	lt	24
06	limones	und	24

Nota: Elaborado en base a las respuestas de la guía de entrevista.

Tabla 7

Materia prima para la producción de bocaditos dulces

N°	Materia prima	Datos generales (producción mensual)	
		Unidad de medida	Cantidad mensual
Bocaditos dulces			
01	harina pastelera	kg	12
02	azúcar impalpable	gr	4800
03	manjar blanco	gr	12
04	azúcar blanca	kg	4
05	huevos	und	744
06	anís	gr	600
07	sal	gr	80
08	agua	lt	5
09	esencia de vainilla	ml	40
10	emulsificante mixto	gr	320

Nota: Elaborado en base a las respuestas de la guía de entrevista.

Interpretación:

En las dos primeras tablas se muestran en las presentes tablas se detalló la materia prima utilizada diariamente para producción de tortas medianas y tortas pequeñas, en las siguientes dos tablas se detalló la materia prima usada para la producción de bocaditos



salados y dulces, esta información fe útil para realizar los costeos correspondientes de la materia prima.

- **¿Podría nombrar al personal que dispone la empresa, su remuneración mensual y detallar quienes están dentro de planilla y quienes no?**

Tabla 8

Remuneraciones del personal

N°	Personal	Remuneración	
		mensual	Planilla
		S/	
1	Gerente	2,400.00	Sí
2	Maestro pastelero	2,000.00	Sí
3	Maestro pastelero	2,000.00	Sí
4	Maestro pastelero	2,000.00	Sí
5	Ayudante	930.00	No
6	Vendedora	930.00	Sí
7	Vendedora	930.00	Sí
8	Vendedora	930.00	Sí
9	Vendedora	930.00	Sí
10	Encargada de limpieza	930.00	No
11	Cajera	930.00	No
12	Contadora	250.00	No

Nota: Elaborado en base a las respuestas de la guía de entrevista.

Interpretación:

La gerente nos detalló el número de las personas que trabajan en su empresa el cargo que ocupan y su remuneración mensual. La empresa cuenta con 12 trabajadores en total de las cuales 8 se encuentran en planilla incluyendo a la gerente y 4 no se encuentran en planilla ya que es personal temporal, esta información se tomó en cuenta para determinar la mano de obra.



- **¿Qué materiales y suministros complementarios se utilizan y cuál es el precio al que lo adquiere?**

Tabla 9

Materiales y suministros auxiliares

N°	Materiales	Unidad de medida	Cantidad mensual	Precio S/
1	cajas de torta	und	1000	2100.00
2	velas	und	1000	40.00
3	petróleo	lt	576	1393.92
4	útiles de limpieza	ml	400	72.00
5	fuelle rectangular de tecnopor	und	1000	90.00
6	plástico film 20.4cm	mt	264	18.90

Nota: Elaborado en base a las respuestas de la guía de entrevista.

Interpretación:

En la presente tabla se muestran otros materiales y suministros que se utilizan durante el proceso de producción y comercialización, la gerente indica que todo ello no lo considera en su registro empírico de costos. Los mismos que son importantes para determinar el costo de producción y la utilidad ya que se clasificara como costos indirectos.

- **¿Cuánto paga por servicios de energía eléctrica y de agua de su planta de producción?**

Tabla 10

Pago mensual de energía y agua de la planta de producción

	Pago
Agua	S/.668.54
Luz	S/. 1,482.03
Total	S/. 2,150.56

Nota: Elaborado en base a las respuestas de la guía de entrevista.



Interpretación:

La gerente indica los montos mensuales que paga durante el mes y también menciona que cuenta con medidores diferentes para cada ambiente como es la planta de producción, el local de venta y la oficina del gerente.

Según la respuesta de la gerente podemos decir que, si hace un pago mensual de los servicios de energía eléctrica y de agua de su planta de producción, el monto pagado mensual por servicio de agua es de S/.668.54 y el de energía eléctrica es de S/.1482.03, en total paga S/.2150.56 por los servicios de su planta de producción. También podemos decir que el gerente si toma en cuenta el pago de los servicios en su registro de costos, pero no sabe cómo clasificarlo como costo o gasto ya que todo lo considera como gasto.

- **¿Qué tipo de maquinaria utiliza usted para la producción de sus tortas y bocaditos? ¿Y cuáles son?**

Tabla 11

Maquinaria y equipo de la empresa

Bien	Valor del bien	Cantidad	Total
Estante	S/1,800.00	9	S/16,200.00
Sobadora	S/6,000.00	2	S/12,000.00
Batidora industrial	S/10,000.00	2	S/20,000.00
Horno a petróleo	S/26,000.00	2	S/52,000.00
Balanzas	S/500.00	4	S/2,000.00
Total			S/102,200.00

Nota: Elaborado en base a las respuestas de la guía de entrevista.

Interpretación:

Como se muestra en la tabla podemos ver que la empresa Dona-Dony EIRL posee 19 bienes las cuales utilizan en su proceso de producción.



UTILIDAD

- **¿Cuáles son las formas en la que usted determina el precio de venta de sus productos?**

La gerente responde que determina el precio de venta de sus productos de acuerdo al precio del mercado, se guía según a los precios de la competencia. Además, según al tanteo que el mismo realiza, según los cálculos de su costeo empírico.

- **¿Cuánto es su utilidad mensual según sus cálculos?**

La gerente responde que según sus cálculos realizados su utilidad mensual se encuentra entre los S/. 40,000 y los S/. 60,000 pero no excede de ese último monto.

INGRESOS

- **¿Cuál es el precio de venta establecido para los productos de pastelería que son más representativos respecto a la venta de la empresa Dona-Dony EIRL?**

Tabla 12

Precio de venta de los 8 productos

Producto	Precio de venta por unidad vendida
1. Torta mediana de vainilla con cobertura de chantillí y jalea de maracuyá	S/30.00
2. Torta pequeña de vainilla con cobertura de chantillí y jalea de fresa	S/20.00
3. Torta mediana de chocolate con cobertura de chantillí y jalea de sauco	S/30.00
4. Torta pequeña de chocolate con cobertura de chocolate	S/20.00
5. Bocado de enrollado de queso	S/15.00
6. Bocado de enrollado de salchicha	S/15.00
7. Bocado de alfajor con relleno de manjar blanco	S/15.00
8. Bocado de pionono con relleno de manjar blanco	S/15.00
Total	S/160.00

Nota: Elaborado en base a las respuestas de la guía de entrevista.



Interpretación:

La gerente detalla el precio por unidad vendida de los 8 productos más representativos con respecto a la venta. Con un análisis detallado se puede apreciar que los precios de venta solo varían de acuerdo al tamaño de la torta, mas no a la decoración. Al igual que en los bocaditos solo se considera precio homogéneo por medio ciento sin considerar la materia prima utilizada para los diferentes bocaditos.

- **¿Cuál es el importe por ventas mensuales de los productos más representativos su empresa?**

Tabla 13
Ventas mensuales

Producto	Cantidad producida mensualmente	Precio por unidad vendida	Ventas mensuales
1. Torta mediana de vainilla con cobertura de chantillí y jalea de maracuyá	250	S/30.00	S/7500.00
2. Torta pequeña de vainilla con cobertura de chantillí y jalea de fresa	150	S/20.00	S/3000.00
3. Torta mediana de chocolate con cobertura de chantillí y jalea de sauco	250	S/30.00	S/7500.00
4. Torta pequeña de chocolate con cobertura de chocolate	150	S/20.00	S/3000.00
5. Bocadito de enrollado de queso	216	S/15.00	S/3240.00
6. Bocadito de enrollado de salchicha	216	S/15.00	S/3240.00
7. Bocadito de alfajor con relleno de manjar blanco	144	S/15.00	S/2160.00
8. Bocadito de pionono con relleno de manjar blanco	128	S/15.00	S/1920.00
Total			S/31560.00

Nota: Elaborado en base a las respuestas de la guía de entrevista.

Interpretación:

En la presente tabla la gerente detalló la cantidad producida mensualmente, y el monto de las ventas mensuales que es de S/31,560.00.



4.2 Establecer los costos de producción en la empresa DONA-DONY EIRL en el distrito de Cusco, periodo 2018.

Los costos de producción de la muestra están conformados por los costos directos, costos indirectos, estos han sido establecidos teniendo en cuenta la producción mensual de cada uno de los productos mencionados en la muestra. Siendo estos los siguientes resultados:

4.2.1 Costos de producción de las tortas:

- Torta mediana maracuyá (Torta mediana de vainilla con cobertura de chantillí y jalea de maracuyá).
- Torta pequeña jalea de fresa (Torta pequeña de vainilla con cobertura de chantillí y jalea de fresa).
- Torta mediana jalea de sauco (Torta mediana de chocolate con cobertura de chantillí y jalea de sauco y torta pequeña de chocolate con cobertura de chocolate).
- Torta pequeña chocolate (Torta pequeña de chocolate con cobertura de chocolate).

4.2.1.1 Materia prima directa de las tortas:

Tabla 14

Materia prima directa – Torta mediana maracuyá y de la torta pequeña jalea de fresa

Insumo	Precio unitario	Unidad de medida	Cantidad	Torta mediana maracuyá		Torta pequeña jalea de fresa		
				Costo unitario	Costo mensual (250 unidades)	Cantidad	Costo unitario	Costo mensual (150 unidades)
Masa								
Harina pastelera	S/2.16	Kg	67.5	S/0.58	S/145.80	28.35	S/0.41	S/61.24
Azúcar rubia	S/1.96	Kg	50	S/0.39	S/98.00	30	S/0.39	S/58.80
Leche de vaca	S/2.50	Lt	75	S/0.75	S/187.50	31.5	S/0.53	S/78.75
Aceite	S/6.20	Lt	30	S/0.74	S/186.00	12.6	S/0.52	S/78.12
Huevo	S/0.40	Und	750	S/1.20	S/300.00	315	S/0.84	S/126.00
Relleno								
Manjar blanco	S/6.94	Kg	50	S/1.39	S/347.20	21	S/0.97	S/145.82
Decorado								
Crema chantillí ambiente	S/15.50	Lt	35	S/2.17	S/542.50	14.7	S/1.52	S/227.85



Azúcar blanca	S/2.10	Kg	8.25	S/0.07	S/17.33	3.465	S/0.05	S/7.28
Jalea de maracuyá	S/12.80	Kg	25	S/1.28	S/320.00	-	-	-
Galleta oreo	S/0.13	Und	250	S/0.13	S/31.25	-	-	-
Jalea de fresa	S/12.80	Kg	-	-	-	10.5	S/0.90	S/134.40
Marrasquino	S/27.60	Kg	-	-	-	4.2	S/0.77	S/115.92
Cobertura sabor a chocolate	S/15.00	Kg	-	-	-	2.1	S/0.21	S/31.50
Total				S/8.70	S/2,175.58		S/7.10	S/1,065.68

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos aplicando la ficha de registro de datos- Anexo 7.

Interpretación:

En la presente tabla determinamos el costo de materia de prima directa de la torta mediana de maracuyá y de la torta pequeña jalea de fresa, según la cantidad de materia prima directa y precio unitario de cada insumo utilizados al mes para la preparación de la masa, relleno y decorado de chantillí. De esta manera pudimos calcular el costo unitario de la torta mediana de maracuyá de S/8.70, para así determinar el costo mensual por 250 unidades producidas resultando S/2,175.58 y también determinar el costo unitario de la torta pequeña jalea de fresa de S/ 7.10 para así determinar el costo mensual por 150 unidades producidas resultando S/1,065.68.

Tabla 15

Materia prima directa – Torta mediana jalea de sauco y de la torta pequeña de chocolate

Insumo	Precio unitario	Unidad de medida	Cantidad	Torta mediana jalea de sauco			Torta pequeña de chocolate		
				Costo unitario	Costo mensual (250 unidades)	Cantidad	Costo unitario	Costo mensual (150 unidades)	
Masa									
Harina pastelera	S/2.16	Kg	67.5	S/0.58	S/145.80	28.35	S/0.41	S/61.24	
Azúcar rubia	S/1.96	Kg	50	S/0.39	S/98.00	30	S/0.39	S/58.80	
Leche de vaca	S/2.50	Lt	75	S/0.75	S/187.50	31.5	S/0.53	S/78.75	
Aceite	S/6.20	Lt	30	S/0.74	S/186.00	12.6	S/0.52	S/78.12	
Huevo	S/0.40	Und	750	S/1.20	S/300.00	315	S/0.84	S/126.00	



Cocoa en polvo	S/27.00	Kg	20	S/2.16	S/540.00	8.4	S/1.51	S/226.80
Relleno								
Manjar blanco	S/6.94	Kg	50	S/1.39	S/347.20	21	S/0.97	S/145.82
Decorado								
Crema chantillí ambiente	S/15.50	Lt	35	S/2.17	S/542.50	14.7	S/1.52	S/227.85
Azúcar blanca	S/2.10	Kg	8.25	S/0.07	S/17.33	3.465	S/0.22	S/7.28
Jalea de sauco	S/12.80	Kg	25	S/1.28	S/320.00	-	-	-
Fresa	S/8.00	Kg	10	S/0.32	S/80.00	-	-	-
Cobertura sabor a chocolate	S/15.00	Kg	5	S/0.30	S/75.00	4.2	S/0.05	S/33.60
Marrasquino	S/27.60	Kg	10	S/1.10	S/276.00	2.1	S/0.21	S/31.50
Total				S/12.46	S/3,115.33		S/7.17	S/1,075.76

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos aplicando la ficha de registro de datos Anexo 7.

Interpretación:

En esta tabla podemos observar la materia prima directa para la producción de la torta mediana jalea de sauco y de la torta pequeña de chocolate, según la cantidad de materia prima directa y precio unitario de cada insumo utilizados al mes para la preparación de la masa, relleno y decorado de chantillí. De esta manera pudimos calcular el costo unitario de la torta mediana de jalea de sauco de S/12.46, para así determinar el costo mensual por 250 unidades producidas resultando S/3,115.33 y también determinar el costo unitario de la torta pequeña de chocolate de S/ 7.17 para así determinar el costo mensual por 150 unidades producidas resultando S/1,075.76.



4.2.1.2 Mano de obra directa de las tortas

Tabla 16

Mano de obra directa de las tortas

	Torta mediana maracuyá		Torta pequeña jalea de fresa		Torta mediana jalea de sauco		Torta pequeña de chocolate	
	Costo por unidad producida	Costo total mensual (250 unids)	Costo por unidad producida	Costo total mensual (150 unds)	Costo por unidad producida	Costo total mensual (250 unids)	Costo por unidad producida	Costo total mensual (150 unids)
Maestro pastelero 1	S/1.517	S/379.22	S/1.517	S/. 227.53	S/1.517	S/379.22	S/1.517	S/. 227.53
Maestro pastelero 2	S/1.517	S/379.22	S/1.517	S/. 227.53	S/1.517	S/379.22	S/1.517	S/. 227.53
Maestro pastelero 3	S/1.517	S/379.22	S/1.517	S/. 227.53	S/1.517	S/379.22	S/1.517	S/. 227.53
Total	S/4.551	S/1137.65	S/4.551	S/. 682.59	S/4.551	S/1137.65	S/4.551	S/. 682.59

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos de la Tabla 8 de la entrevista

Interpretación:

En la presente tabla podemos observar que la remuneración de la mano de obra directa de las tortas teniendo en cuenta la remuneración de los tres maestros pasteleros, para los cuales se calculó según al costo por unidad producida resultado S/4.551 para todas las tortas.

Esto se hizo con el objetivo de facilitar el cálculo del costo de mano de obra directa mensual por 250 unidades producidas de la torta mediana maracuyá y para la pequeña jalea de fresa, resultando S/1137.65. Así como para la torta mediana jalea de sauco y la torta pequeña de chocolate resultando S/.682.59 como costo total de mano de obra directa por mes.



4.2.1.3 Materiales indirectos de las tortas

Tabla 17

Materiales indirectos – Torta mediana maracuyá y de la torta pequeña jalea de fresa

Insumos	Precio unitario	Unidad de medida	Cantidad	Torta mediana maracuyá		Torta pequeña jalea de fresa		
				Costo unitario	Costo mensual (250 und)	Cantidad	Costo unitario	Costo mensual (150 und)
Polvo de hornear	S/0.009	Gr	1000	S/0.03	S/8.60	420	S/0.02	S/3.61
Sal	S/0.013	Gr	750	S/0.04	S/9.48	315	S/0.03	S/3.98
Esencia de vainilla	S/0.008	MI	500	S/0.02	S/3.75	210	S/0.01	S/1.58
Soda	S/0.008	Gr	750	S/0.02	S/6.00	315	S/0.02	S/2.52
Cañazo	S/0.005	MI	1000	S/0.02	S/5.00	420	S/0.01	S/2.10
Vinagre	S/0.004	MI	1500	S/0.03	S/6.72	630	S/0.02	S/2.82
Agua	S/0.003	Lt	8.25	S/ 0.003	S/0.02	3.465	S/ 0.003	S/0.01
Total				S/0.16	S/39.57		S/0.11	S/16.62

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos aplicando la ficha de registro de datos- Anexo 7.

Interpretación:

En esta tabla podemos observar la materiales indirectos para la producción de la torta mediana maracuyá y de la torta pequeña jalea de fresa, según la cantidad de materiales indirectos y precio unitario de cada insumo utilizados al mes. De esta manera pudimos calcular el costo unitario de la torta mediana de maracuyá de S/0.16, para así determinar el costo mensual por 250 unidades producidas resultando S/39.57. Y también determinar el costo unitario de la torta pequeña jalea de fresa de S/0.11 para así determinar el costo mensual por 150 unidades producidas resultando S/16.62.



Tabla 18

Materiales indirectos – Torta mediana jalea de sauco y de la torta pequeña de chocolate

Insumos	Precio unitario	Unidad de medida	Cantidad	Torta mediana jalea de sauco		Torta pequeña de chocolate		
				Costo unitario	Costo mensual (250 und)	Cantidad	Costo unitario	Costo mensual (150 und)
Polvo de hornear	S/0.009	Gr	1000	S/0.03	S/8.60	420	S/0.02	S/3.61
Sal	S/0.013	Gr	750	S/0.04	S/9.48	315	S/0.03	S/3.98
Esencia de vainilla	S/0.008	MI	500	S/0.02	S/3.75	210	S/0.01	S/1.58
Soda	S/0.008	Gr	750	S/0.02	S/6.00	315	S/0.02	S/2.52
Cañazo	S/0.005	MI	1000	S/0.02	S/5.00	420	S/0.01	S/2.10
Vinagre	S/0.004	MI	1500	S/0.03	S/6.72	630	S/0.02	S/2.82
Agua	S/0.003	Lt	8.25	S/ 0.003	S/0.02	3.465	S/ 0.003	S/0.01
Total				S/0.16	S/39.57		S/0.11	S/16.62

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos aplicando la ficha de registro de datos Anexo 7.

Interpretación:

En esta tabla podemos observar la materiales indirectos para la producción de la torta mediana jalea de sauco y de la torta pequeña de chocolate, según la cantidad de materiales indirectos y precio unitario de cada insumo utilizados al mes. De esta manera pudimos calcular el costo unitario de la torta mediana jalea de sauco de S/0.16, para así determinar el costo mensual por 250 unidades producidas resultando S/39.57 y también determinar el costo unitario de la torta pequeña jalea de fresa de S/0.11 para así determinar el costo mensual por 150 unidades producidas resultando S/16.62.



4.2.1.4 Mano de obra indirecta de las tortas

Tabla 19

Mano de obra indirecta – Torta mediana de vainilla con cobertura de chantillí y jalea de maracuyá

	Torta mediana maracuyá		Torta pequeña jalea de fresa		Torta mediana jalea de sauco		Torta pequeña de chocolate	
	Costo por unidad producida	Costo total mensual (250 unds)	Costo por unidad producida	Costo total mensual (150 unds)	Costo por unidad producida	Costo total mensual (250 unds)	Costo por unidad producida	Costo total mensual (150 unds)
Ayudante de pastelería	S/. 0.618	S/. 154.59	S/. 0.618	S/. 92.75	S/. 0.618	S/. 154.59	S/. 0.618	S/. 92.75

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos de la Tabla 8 de la entrevista.

Interpretación:

En la presente tabla podemos observar que la remuneración de la mano de obra indirecta de las tortas teniendo en cuenta la remuneración del ayudante de pastelería, para los cuales se calculó según al costo por unidad producida resultado S/0.62 para todos los bocaditos.

Esto se hizo con el objetivo de facilitar el cálculo del costo de mano de obra indirecta por 250 unidades producidas de la torta mediana maracuyá y de la torta mediana de jalea de sauco resultando S/154.59 como costo total de mano de obra indirecta por mes.

El costo mano de obra indirecta calculado para las 150 unidades de torta pequeña jalea de fresa y de la torta pequeña de chocolate resultando S/92.75 como costo total de mano de obra indirecta por mes.

4.2.2 Costos de producción de los bocaditos:

- Bocaditos de enrollado de queso
- Bocaditos de enrollado de salchicha
- Bocaditos de alfajor
- Bocaditos de pionono



4.2.2.1 Materia prima directa de los bocaditos

Tabla 20

Materia prima directa – Bocaditos de enrollado de queso y bocaditos de enrollado de salchicha

Insumo	Precio unitario	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario	Bocaditos de enrollado de queso		Bocaditos de enrollado de salchicha	
					Costo mensual (216 paquetes)	Cantidad	Costo unitario	Costo mensual (216 paquetes)
Hojaldre								
Harina pastelera	S/ 2.16	Kg	18	S/ 0.18	S/ 38.88	18	S/ 0.18	S/ 38.88
Mantequilla hojaldrera	S/ 9.50	Kg	12	S/ 0.53	S/ 114.00	12	S/ 0.53	S/ 114.00
Queso	S/ 13.00	Kg	12	S/ 0.72	S/ 156.00	-	-	-
Salchicha	S/ 0.31	Und	-	-	-	48	S/ 0.07	S/ 15.00
Azúcar impalpable	S/ 0.01	Gr	-	-	-	-	-	-
Manjar blanco	S/ 0.01	Gr	-	-	-	-	-	-
Azúcar blanca	S/ 2.10	Kg	-	-	-	-	-	-
Huevo	S/ 0.40	Und	-	-	-	-	-	-
Total				S/ 1.43	S/ 308.88		S/ 0.78	S/ 167.88

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos aplicando la ficha de registro de datos Anexo 7

Interpretación:

En esta tabla podemos observar la materia prima directa para la producción de bocaditos de enrollado de queso y de salchicha en donde se utilizaron insumos adquiridos directamente de los proveedores para el hojaldre, los cuales han sido calculados según precio unitario de cada insumo y la cantidad de materia prima directa usada al mes. De esta manera pudimos calcular el costo unitario siendo S/1.43, para así determinar el costo mensual por 216 paquetes producidos resultando S/308.88 para los bocaditos de enrollado de queso y para los de salchicha tenemos un costo unitario de S/0.78 y costo mensual de S/167.88 por 216 paquetes producidos.



Tabla 21

Materia prima directa – Bocaditos de alfajor y bocaditos de pionono

Insumo	Precio unitario	Unidad de medida	Cantidad	Bocaditos de alfajor		Bocaditos de pionono		
				Costo Unitario	Costo mensual (144 paquetes)	Cantidad	Costo Unitario	Costo mensual (128 paquetes)
Hojaldre								
Harina pastelera	S/ 2.16	Kg	12	S/ 0.18	S/ 25.92	6	S/ 0.10	S/ 12.96
Mantequilla hojaldrera	S/ 9.50	Kg	-	-	-	-	-	-
Queso	S/ 13.00	Kg	-	-	-	-	-	-
Salchicha	S/ 0.31	Und	-	-	-	-	-	-
Azúcar impalpable	S/ 0.01	Gr	4800	S/ 0.25	S/ 36.00	-	-	-
Manjar blanco	S/ 0.01	Gr	2400	S/ 0.11	S/ 16.42	9600	S/ 0.51	S/ 65.66
Azúcar blanca	S/ 2.10	Kg	-	-	-	4	S/ 0.07	S/ 8.40
Huevo	S/ 0.40	Und	-	-	-	720	S/ 2.25	S/ 288.00
Total				S/ 0.54	S/ 78.34		S/ 2.93	S/ 375.02

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos aplicando la ficha de registro de datos Anexo 7

Interpretación:

En esta tabla podemos observar la materia prima directa para la producción de bocaditos de alfajor y de pionono en donde se utilizaron insumos adquiridos directamente de los proveedores para el hojaldre, los cuales han sido calculados según precio unitario de cada insumo y la cantidad de materia prima directa usada al mes. De esta manera pudimos calcular el costo unitario siendo S/0.54, para así determinar el costo mensual por 144 paquetes producidos resultando S/78.34 para los bocaditos de alfajor y para los de pionono tenemos un costo unitario de S/2.93 y costo mensual de S/375.02 por 128 paquetes producidos.



Tabla 22

Mano de obra directa de los bocaditos

	Bocaditos de enrollado de queso		Bocaditos de enrollado de salchicha		Bocaditos de alfajor		Bocaditos de pionono	
	Costo por unidad producida	Costo total mensual (216 paquetes)	Costo por unidad producida	Costo total mensual (216 paquetes)	Costo por unidad producida	Costo total mensual (144 paquetes)	Costo por unidad producida	Costo total mensual (128 paquetes)
Maestro pastelero 1	S/1.517	S/. 327.64	S/1.517	S/. 327.64	S/1.517	S/. 218.43	S/1.517	S/. 194.16
Maestro pastelero 2	S/1.517	S/. 327.64	S/1.517	S/. 327.64	S/1.517	S/. 218.43	S/1.517	S/. 194.16
Maestro pastelero 3	S/1.517	S/. 327.64	S/1.517	S/. 327.64	S/1.517	S/. 218.43	S/1.517	S/. 194.16
Total mano de obra directa	S/4.551	S/. 982.93	S/4.551	S/. 982.93	S/4.551	S/. 655.29	S/4.551	S/. 582.48

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos de la Tabla 8 de la entrevista..

Interpretación:

En esta tabla podemos observar que se estableció la mano de obra directa de los bocaditos teniendo en cuenta la remuneración de los tres maestros pasteleros, para los cuales se calculó el costo por unidad producida resultando S/4.551 para todos los bocaditos; esto se hizo con el objetivo de facilitar el cálculo del costo total de mano de obra mensual por 216 unidades producidas de bocaditos de enrollado de queso y bocaditos de enrollado de salchicha, resultando S/982.93, para los bocaditos de alfajor tenemos como costo total mensual de mano de obra directa S/655.29 por 144 paquetes producidos, y finalmente para los bocaditos de pionono S/582.48 como costo total mensual de mano de obra por 128 paquetes.



Tabla 23

Materiales indirectos de los bocaditos - Bocaditos de enrollado de queso y bocaditos de enrollado de salchicha

Insumo	Precio unitario	Unidad de medida	Cantidad	Bocaditos de enrollado de queso		Bocaditos de enrollado de salchicha		
				Costo unitario	Costo mensual (216 paquetes)	Cantidad	Costo unitario	Costo mensual (216 paquetes)
Sal	S/ 0.01	Gr	480	S/ 0.03	S/ 6.07	480	S/ 0.03	S/ 6.07
Agua	S/ 0.00	Lt	12	S/ 0.003	S/ 0.03	12	S/ 0.003	S/ 0.03
Limonas	S/ 0.20	Und	12	S/ 0.01	S/ 2.40	12	S/ 0.01	S/ 2.40
Huevos	S/ 0.40	Und	-	-	-	-	-	-
Anís	S/ 0.03	Gr	-	-	-	-	-	-
Esencia de vainilla	S/ 0.01	MI	-	-	-	-	-	-
Emulsificante mixto	S/ 0.02	Gr	-	-	-	-	-	-
Total				S/ 0.04	S/ 8.50		S/ 0.04	S/ 8.50

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos aplicando la ficha de registro de datos Anexo 7.

Interpretación:

En esta tabla se muestra los materiales indirectos para la producción de bocaditos de enrollado de queso y de salchicha al mes, en la que se considera otros insumos que se utilizan en menos cantidades, el costo total mensual de materiales indirectos se calculan en base al costo unitario que es S/0.04 para los bocaditos de enrollado de queso y salchicha, para luego hallar el costo mensual por 216 paquetes producidos mensualmente que tiene como resultado S/8.50.



Tabla 24

Materiales indirectos de los bocaditos - Bocaditos de alfajor y bocaditos de pionono

Insumo	Precio unitario	Unidad de medida	Cantidad	Bocaditos de alfajor		Bocaditos de pionono		
				Costo unitario	Costo mensual (144 paquetes)	Cantidad	Costo unitario	Costo mensual (128 paquetes)
Sal	S/ 0.01	Gr	-	-	-	80	S/ 0.01	S/ 1.01
Agua	S/ 0.00	Lt	-	-	-	5	S/ 0.003	S/ 0.01
Limones	S/ 0.20	Und	-	-	-	-	-	-
Huevos	S/ 0.40	Und	24	S/ 0.40	S/ 9.60	-	-	-
Anís	S/ 0.03	Gr	600	S/ 0.03	S/ 15.00	-	-	-
Esencia de vainilla	S/ 0.01	MI	-	-	-	40	S/ 0.008	S/ 0.30
Emulsificante mixto	S/ 0.02	Gr	-	-	-	320	S/ 0.04	S/ 5.40
Total				S/ 0.17	S/ 24.60		S/ 0.06	S/ 6.73

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos aplicando la ficha de registro de datos Anexo 7.

Interpretación:

En esta tabla se muestra los materiales indirectos para la producción de bocaditos de alfajor y de pionono al mes, en la que se considera otros insumos que se utilizan en menos cantidades, el costo total mensual de materiales indirectos se calculan en base al costo unitario que es S/0.17 para los bocaditos de alfajor y S/0.06 para los de pionono, para luego hallar el costo mensual por 144 paquetes producidos mensualmente que tiene como resultado S/24.60 para los bocaditos de alfajor y el costo mensual de los bocaditos de pionono por 128 paquetes es S/6.73.



Tabla 25

Mano de obra indirecta de los bocaditos

	Bocaditos de enrollado de queso		Bocaditos de enrollado de salchicha		Bocaditos de alfajor		Bocaditos de pionono	
	Costo por unidad producida	Costo total mensual (216 paquetes)	Costo por unidad producida	Costo total mensual (216 paquetes)	Costo por unidad producida	Costo total mensual (144 paquetes)	Costo por unidad producida	Costo total mensual (128 paquetes)
Ayudante de pastelería	S/0.62	S/133.56	S/0.62	S/133.56	S/0.62	S/89.04	S/0.62	S/79.15

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos de la Tabla 8 de la entrevista.

Interpretación:

En esta tabla podemos observar que la mano de obra indirecta se calculó según al costo por unidad producida que es S/0.62 para todos los bocaditos, esto se hizo con el objetivo de facilitar el cálculo del costo total mensual de mano de obra indirecta resultando S/133.56 por 216 paquetes de bocaditos de enrollado de queso y salchicha; finalmente calculamos el costo total mensual de mano de obra indirecta para los bocaditos de alfajor; resultando S/89.03 por 144 paquetes producidos y para los bocaditos de pionono S/79.15 por 128 paquetes producidos al mes.

- **Costos indirectos de fabricación**

Los costos indirectos de fabricación de la empresa Dona-Dony EIRL están conformado por los servicios de agua y energía eléctrica, alquiler, depreciación de maquinaria y equipo, depreciación, mantenimiento y materiales auxiliares y suministros todo esto referido a la planta de producción.

A continuación, se desarrollará en detalle cada componente:



Tabla 26

Costos indirectos de fabricación: Servicios de energía eléctrica de la planta de producción

Energía eléctrica	Características (kw/hora)	Costo por kw	Costo por hora	Tiempo funcionamiento (horas/mes)	Costo total mensual
Centro de producción	1.56	S/0.86	S/1.34	150	S/200.56
Sobadora	3.00	S/0.86	S/2.57	48	S/123.42
Batidora industrial	1.50	S/0.86	S/1.29	54	S/69.43
Balanzas	4.00	S/0.86	S/3.43	105.70	S/362.38
Total					S/755.79

Nota: Elaborada en base al Anexo 8.

Interpretación:

En esta tabla identificamos el costo del servicio de agua de la planta de producción de la empresa Dona-Dony EIRL, el cual fue hallado de acuerdo a los kw consumidos por hora, para luego obtener el costo por hora y finalmente hallar el costo total mensual teniendo en cuenta el tiempo de funcionamiento de cada máquina para la producción de cada uno de nuestros productos de la muestra, teniendo como resultado S/755.79.

Tabla 27

Costos indirectos de fabricación: Servicios de agua de la planta de producción

Agua	Uso mensual en metro cubico	Costo por m3	Costo total mensual	Unidades producidas mensualmente	Distribución de costos por unidad
Centro de producción	106.80	S/6.259	S/.668.54	1504	S/.0.4445
Total			S/.668.54		S/.0.4445

Nota: Elaborada en base a la Tabla 8 de la entrevista.



Interpretación:

En la presente tabla identificamos el costo del servicio de energía eléctrica de la planta de producción de la empresa Dona-Dony EIRL, el cual fue hallado de acuerdo a los metros cúbicos de agua consumidos mensualmente y al costo por m³ basándonos en el recibo de pago de la empresa, logrando así obtener el costo total mensual de S/ 668.54 que consecuentemente fue distribuido de acuerdo a la producción mensual de los 8 productos más representativos de la empresa que fueron 1504 unidades por mes, para finalmente obtener el costo por unidad producida de S/0.4445.

Tabla 28

Costos indirectos de fabricación: Alquiler de la planta de producción

Concepto	Costo por mes	Unidades producidas mensualmente	Costo por unidad producida
Alquiler de la planta de producción	S/2,000.00	1504	S/1.329

Nota: Elaborada en base al Anexo 6 pregunta 11.

Interpretación:

En la presente tabla identificamos el costo del alquiler de la planta de producción de la empresa Dona-Dony EIRL, el costo mensual asciende a S/ 2,000.00 por 120m² resultando el costo por unidad producida de S/1.329.

Tabla 29

Costos indirectos de fabricación: Depreciación de maquinaria y equipo de la planta de producción

Bien	Vida útil en años	Valor del bien	Cantidad	Total	%	Costo Anual	Depreciación		
							Costo Mensual	Unidades producidas mensualmente	Costo por unidad producida mensualmente
Muebles	8	S/1,800.00	9	S/16,200.00	10	S/1,620.00	S/135.00	1504	S/0.09



Sobadora	10	S/6,000.00	2	S/12,000.00	10	S/1,200.00	S/100.00	1504	S/0.07
Batidora industrial	10	S/10,000.00	2	S/20,000.00	10	S/2,000.00	S/166.67	1504	S/0.11
Horno a petróleo	10	S/26,000.00	2	S/52,000.00	10	S/5,200.00	S/433.33	1504	S/0.29
Balanzas	10	S/500.00	4	S/2,000.00	10	S/200.00	S/16.67	1504	S/0.01
Total				S/102,200.00		S/10,220.00	S/851.67		S/0.57

Nota: Elaborada en base al Anexo 6 Pregunta 12.

Interpretación:

En la presente tabla está referida a la depreciación de la maquinaria y equipo de la planta de producción los cuales comprende 9 muebles, 2 sobadoras, 2 batidoras industriales, 2 hornos a petróleo y 4 balanzas. Para lo cual tomamos en cuenta el valor de bien y la vida útil del bien en años. De esta manera pudimos calcular el costo anual y mensual de la depreciación, para así obtener el costo por unidad producida ascendiente a S/ 0.57.

Tabla 30

Costos indirectos de fabricación: Mantenimiento de maquinaria y equipo de la planta de producción

Mantenimiento	Mantenimiento semestral	Costo de mantenimiento	Costo de mantenimiento mensual	Unidades producidas mensualmente	Costos de mantenimiento por unidad
Sobadora	6 meses	S/100.00	S/16.67	1504	S/0.011
Batidora industrial	6 meses	S/100.00	S/16.67	1504	S/0.011
Horno a petróleo	6 meses	S/150.00	S/25.00	1504	S/0.017
				Total	S/0.039

Nota: Elaborada en base al Anexo 6 pregunta 12.

Interpretación:

En la presente tabla está referida al mantenimiento de la maquinaria y equipo de la planta de producción, tomando en cuenta el costo de mantenimiento y la frecuencia con la que se hace el mantenimiento que es semestral. Para luego obtener el costo de mantenimiento mensual y finalmente calcular el costo por unidad producida que asciende a S/ 0.039.



Tabla 31

Costos indirectos de fabricación: Materiales auxiliares y suministros

	Unidad de medida	Cantidad mensual	Costo unitario	Costo mensual
Útiles de limpieza			S/0.05	S/72.00
Petróleo	Lt	576	S/0.93	S/1,393.92
Cajas de torta	Und	800	S/0.85	S/1,280.00
Velas	Und	800	S/0.02	S/32.00
Fuente rectangular de tecnopor	Und	704	S/0.04	S/63.36
Plástico film 20.4cm	Mt	122	S/0.01	S/8.73
Total			S/1.89	S/2,850.01

Nota: Elaborada en base a la Tabla 9 de la entrevista.

Interpretación:

La presente tabla está referida al costo de los suministros que comprende a los útiles de limpieza, petróleo, cajas, velas, fuentes y plástico film los cuales fueron costeados de acuerdo al promedio de cantidad utilizada por mes para así obtener el costo por unidad producida que es S/1.89; que nos sirve para obtener el costo mensual resultando S/2850.01.

4.3 Determinar el margen de utilidad neta de la empresa pastelera DONA- DONY en el distrito de Cusco, periodo 2018

Consecuentemente, para hallar el margen de utilidad neta, se tomó en cuenta los ingresos y gastos mensuales de la pastelería Dona-Dony EIRL del periodo 2018.

4.3.1 Ingresos

A continuación, se detallaron las ventas mensuales, que fueron halladas teniendo en cuenta la cantidad promedio vendida por día y el precio de venta unitario de las tortas y bocaditos de la pastelería Dona-Dony EIRL del periodo 2018.



Tabla 32

Ventas

Producto	Cantidad mensual vendida	Precio por unidad vendida	Ventas mensuales
1. Torta mediana de maracuyá	250	S/30.00	S/7,500.00
2. Torta pequeña jalea de fresa	150	S/20.00	S/3,000.00
3. Torta mediana jalea de sauco	250	S/30.00	S/7,500.00
4. Torta pequeña de chocolate	150	S/20.00	S/3,000.00
5. Bocaditos de enrollado de queso	216	S/15.00	S/3,240.00
6. Bocaditos de enrollado de salchicha	216	S/15.00	S/3,240.00
7. Bocadito de alfajor	144	S/15.00	S/2,160.00
8. Bocadito de pionono	128	S/15.00	S/1,920.00
Total			S/31,560.00

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos de la Tabla 12 y 13 de la entrevista.

Interpretación:

En la presente tabla se puede apreciar el monto mensual de las ventas de los 8 productos más representativos con respecto a la venta que asciende a S/31,560.00 que resulta de vender las 1504 unidades producidas.

4.3.2 Gastos

A continuación, para continuar con el correcto costeo del margen de utilidad neta, se tomaron en cuenta todos los gastos incurridos durante la producción, han sido calculadas considerando todos los gastos detallados a continuación como los gastos por publicidad, remuneraciones de los trabajadores del local de venta, servicios de agua y energía eléctrica del local de venta, alquiler del local de venta, depreciación y mantenimiento del equipo, de la pastelería Dona-Dony EIRL del periodo 2018.



4.3.2.1 Gastos de venta

A) Publicidad

Tabla 33

Publicidad

Medio publicitario	Veces emitidas por semana	Precio por emisión	Precio semanal	Gasto publicidad mensual
Radio	7	S/23.00	S/161.00	S/644.00
Total				S/644.00

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos del Anexo 6 Pregunta 20

Interpretación:

En esta tabla podemos observar que el gasto por publicidad se calculó según el precio por emisión en los medios publicitarios y el precio semanal, esto se hizo con el objetivo de facilitar el cálculo del gasto en publicidad mensual el cual resultó S/644.00.

B) Remuneraciones de los trabajadores del local de venta

Tabla 34

Remuneraciones de los trabajadores del local de venta

Descripción	Cantidad	Horas	Remuneración por hora	Remuneración total
Vendedores	4	192	S/17.28	S/3,318.60
Limpieza	1	192	S/4.84	S/930.00
Caja	1	192	S/4.84	S/930.00
Total			S/26.97	S/5,178.60

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos del Anexo 6 pregunta 21.

Interpretación:

En esta tabla podemos observar que el gasto por remuneraciones de los trabajadores del local de venta se calculó según sus remuneraciones por hora resultando S/.26.97 y remuneración mensual de S/.5178.60.

C) Servicios de agua y energía eléctrica del local de venta



Tabla 35

Servicios de agua

Agua	Uso mensual en metro cubico	Precio por mc	Precio total mensual
Local de venta	42.72	6.2597	S/267.41
Total			S/267.41

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos del Anexo 6 pregunta 23.

Interpretación:

En esta tabla podemos observar que el gasto por servicios de agua del local de venta se calculó según el uso mensual en metro cúbico que es S/.42.72, resultando finalmente el precio total mensual resultando S/.267.41.

Tabla 36

Servicios de energía eléctrica del local de venta

Energía eléctrica	Uso mensual en kw	Precio por kw	Precio total mensual
Local de venta	196	0.8571	S/167.99
Exhibidora conservadora	525	0.8571	S/449.98
Total	721	1.7142	S/617.97

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos del Anexo 6 pregunta 23

Interpretación:

En esta tabla podemos observar que el gasto por servicios de energía eléctrica del local de venta se calculó según el uso mensual en metro en kilowatts que es S/1.7142, resultando finalmente el precio total mensual resultando S/617.97.

D) Alquiler del local de venta

Tabla 37

Alquiler del local de venta

Descripción	Precio por mes	M2	Precio x m2
Alquiler del local de venta	S/3,000.00	180	S/16.67

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos del Anexo 6 pregunta 22



Interpretación:

En esta tabla podemos observar que el gasto por alquiler del local de venta se calculó según el precio por metro cuadrado que es de S/16.67 para luego obtener el precio mensual; resultando S/.3000.00.

E) Impresión de boletas

Tabla 38

Impresión de boletas

Descripción	Unidad de medida	Uso de cada unidad	Gasto mensual
Impresión de boletas	Und	15	S/.82.50
Total			S/.82.50

Nota: Elaborada en base a los datos obtenidos de la guía de entrevista

Interpretación:

En esta tabla podemos observar que el gasto por la impresión de boletas mensual asciende a S/82.50.

4.3.2.2 Gastos administrativos

A) Remuneración del gerente

Tabla 39

Remuneración del gerente

Personal	Mensual	Diario	Por horas
1 gerente	S/.2,167.66	S/.90.32	S/.11.29

Nota: Elaborada en base a los datos obtenidos de la Tabla 8 de la entrevista

Interpretación:

En esta tabla podemos observar que el gasto por remuneración del gerente se calculó por hora que es S/11.29 y remuneración diaria que es S/90.32, resultando como remuneración mensual S/2167.66.



B) Honorarios del contador

Tabla 40

Honorarios del contador

Personal	Honorarios mensual	Pago diario	Pago por horas
1 contadora	S/.250.00	S/.10.42	S/.1.30

Nota: Elaborada en base a los datos obtenidos de la Tabla 8 de la entrevista

Interpretación:

En esta tabla podemos observar que el gasto por honorarios del contador se calculó por hora que es S/1.30, resultando como horarios mensual S/250.00.

C) Servicio de energía eléctrica y agua de la oficina del gerente

Tabla 41

Servicio de energía eléctrica y agua de la oficina del gerente

Descripción	Gasto mensual
Servicio de energía eléctrica de la oficina del gerente	S/. 20.14
Servicio de agua de la oficina del gerente	S/. 12.52
Total	S/. 32.66

Nota: Elaborada en base a los datos obtenidos del Anexo 6 pregunta 25.

Interpretación:

En esta tabla se muestra los gastos incurridos del servicio de energía eléctrica de la oficina del gerente y del servicio de agua de la oficina del gerente, obteniendo el total mensual de S/ 32.66.

D) Servicio de teléfono del gerente

Tabla 42

Servicio de teléfono del gerente

Descripción	Gasto mensual
Servicio de teléfono celular	S/ 40.00



Total	S/ 40.00
--------------	-----------------

Nota: Elaborada en base a los datos obtenidos del Anexo 6 pregunta 25.

Interpretación:

En la presente tabla se muestra los gastos incurridos del servicio de teléfono de la oficina del gerente, por un monto de S/40.00 mensuales.

E) Alquiler de la oficina del gerente

Tabla 43

Alquiler de la oficina del gerente

Descripción	Gasto mensual
Alquiler de la oficina del gerente	S/. 333.40
Total	S/. 333.40

Nota: Elaborada en base a los datos obtenidos del Anexo 6

Interpretación:

En la presente tabla se muestra los gastos incurridos por el pago del alquiler de la oficina del gerente, por un monto de S/333.40 mensuales.

4.3.2.3 Gastos financieros

A) Intereses y comisiones

Tabla 44

Intereses y comisiones

	Acumulado en 12 meses	Mensual
Intereses y comisiones	S/2651.20	S/220.93

Nota: Elaborada en base a los datos obtenidos del Anexo 6 pregunta 24.

Interpretación:

En esta tabla se muestra los gastos por interés y comisiones, el cual se describe los intereses acumulados por 12 meses que es S/.2651.20 y un pago mensual de S/.220.93 de un préstamo que se hizo en septiembre del 2018 de la entidad financiera Caja Municipal Cusco por un monto de S/10000.00 para pagar en dos años.



CAPÍTULO V

DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

5.1. Descripción de los hallazgos más relevantes y significativos

Tabla 45

Resumen de estructura de costos de producción - Torta mediana de maracuyá

Descripción del costo de producción		Costo por unidad producidas	Costo mensual (250 unidades)
Costos directos	Materia prima directa	S/8.70	S/2,175.58
	Mano de obra directa	S/4.56	S/1,137.65
	Total de costos directos	S/13.26	S/3,313.23
Costos indirectos	Materiales indirectos	S/0.16	S/39.57
	Mano de obra indirecta	S/0.62	S/154.59
	Servicio de electricidad	S/0.46	S/115.93
	Servicio de agua	S/0.44	S/110.00
	Alquiler	S/1.33	S/332.45
	Depreciación	S/0.57	S/141.57
	Mantenimiento	S/0.04	S/9.70
	Materiales auxiliares y suministros	S/1.89	S/473.74
	Total de costos indirectos	S/5.51	S/1,377.55
Costo total de producción		S/18.77	S/4,690.78

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos de las Tablas 14,16; Tablas 17,19 y Tablas de la 26 a la 31.

Interpretación:

En la presente tabla se muestra el resumen de la estructura de los costos de producción de la torta mediana de vainilla con cobertura de chantillí y jalea de maracuyá. Para el óptimo costeo se obtuvo las sumas totales de toda la materia prima directa, mano de obra directa resultando el total de costos directos el monto de S/3,313.23 para la producción mensual.

También se tomó en cuenta los costos indirectos que incluyen los materiales indirectos, la mano de obra indirecta, servicios, alquiler, depreciación, mantenimiento y materiales auxiliares y suministros; resultando el monto mensual de S/1,377.55. Obteniendo, así el



costo por unidad producida de S/18.77 y el costo total de producción de S/4,690.78 por 250 unidades mensuales.

Tabla 46

Resumen de estructura de costos de producción - Torta pequeña jalea de fresa

Descripción del costo de producción		Costo por unidad producida	Costo mensual (150 unidades)
Costos directos	Materia prima directa	S/7.10	S/1,065.68
	Mano de obra directa	S/4.56	S/682.59
	Total de costos directos	S/11.66	S/1,748.27
Costos indirectos	Materiales indirectos	S/0.11	S/16.62
	Mano de obra indirecta	S/0.62	S/92.75
	Servicio de electricidad	S/0.48	S/72.59
	Servicio de agua	S/0.44	S/66.00
	Alquiler	S/1.33	S/199.47
	Depreciación	S/0.57	S/84.94
	Mantenimiento	S/0.04	S/5.82
	Materiales auxiliares y suministros	S/1.89	S/283.50
Total de costos indirectos	S/5.48	S/821.69	
Costo total de producción		S/17.14	S/2,659.96

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos de las Tablas 14, 16; Tablas 17, 19 y Tablas de la 26 a la 31.

Interpretación:

En la presente tabla se muestra el resumen de la estructura de los costos de producción de la torta pequeña de vainilla con cobertura de chantillí y jalea de fresa. Para el óptimo costeo se obtuvo las sumas totales de toda la materia prima directa, mano de obra directa resultando el total de costos directos el monto de S/1,748.27 para la producción mensual.

También se tomó en cuenta los costos indirectos que incluyen los materiales indirectos, la mano de obra indirecta, servicios, alquiler, depreciación, mantenimiento y suministros; resultando el monto mensual de S/821.69. Obteniendo, así el costo por unidad producida de S/17.14 y el costo total de producción de S/2,659.96 por 150 unidades mensuales.



Tabla 47

Resumen de estructura de costos de producción - Torta mediana jalea de sauco

Descripción del costo de producción		Costo por unidad producida	Costo mensual (250 unidades)
Costos directos	Materia prima directa	S/12.46	S/3,115.33
	Mano de obra directa	S/4.56	S/1137.65
	Total de costos directos	S/17.02	S/4252.98
Costos indirectos	Materiales indirectos	S/0.16	S/39.57
	Mano de obra indirecta	S/0.62	S/154.59
	Servicio de electricidad	S/0.46	S/115.93
	Servicio de agua	S/0.44	S/110.00
	Alquiler	S/1.33	S/332.45
	Depreciación	S/0.57	S/141.57
	Mantenimiento	S/0.04	S/9.70
	Materiales auxiliare y suministros	S/1.89	S/472.50
Total de costos indirectos	S/5.35	S/1,336.74	
Costo total de producción		S/22.53	S/5,629.29

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos de las Tablas 15, 16, 18 y 19, y Tablas de la 26 a la 31.

Interpretación:

En la presente tabla se muestra el resumen de la estructura de los costos de producción de la torta mediana de chocolate con cobertura de chantillí y jalea de sauco. Para el óptimo costeo se obtuvo las sumas totales de toda la materia prima directa, mano de obra directa resultando el total de costos directos el monto de S/4,252.98 para la producción mensual.

También se tomó en cuenta los costos indirectos que incluyen los materiales indirectos, la mano de obra indirecta, servicios, alquiler, depreciación, mantenimiento y suministros; resultando el monto mensual de S/1,336.74. Obteniendo, así el costo por unidad producida de S/22.53 y el costo total de producción de S/5,629.29 por 250 unidades mensuales.



Tabla 48

Resumen de estructura de costos de producción - Torta pequeña de chocolate

Descripción del costo de producción	Costo por unidad producida	Costo mensual (150 unidades)
Materia prima directa	S/7.17	S/1,075.76
Costos directos		
Mano de obra directa	S/4.56	S/682.59
Total de costos directos	S/11.73	S/1,756.35
Materiales indirectos	S/0.05	S/7.35
Mano de obra indirecta	S/0.62	S/92.75
Servicio de electricidad	S/0.48	S/72.59
Servicio de agua	S/0.44	S/66.00
Costos indirectos		
Alquiler	S/1.33	S/199.47
Depreciación	S/0.57	S/84.94
Mantenimiento	S/0.04	S/5.82
Materiales auxiliares y suministros	S/1.89	S/283.50
Total de costos indirectos	S/5.37	S/805.07
Costo total de producción	S/17.15	S/2,570.77

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos de las Tablas 15, 16, 18 y 19, y Tablas de la 26 a la 31.

Interpretación:

En la presente tabla se muestra el resumen de la estructura de los costos de producción de la torta pequeña de chocolate con cobertura de chocolate. Para el óptimo costeo se obtuvo las sumas totales de toda la materia prima directa, mano de obra directa resultando el total de costos directos el monto de S/1,756.35 para la producción mensual.

También se tomó en cuenta los costos indirectos que incluyen los materiales indirectos, la mano de obra indirecta, servicios, alquiler, depreciación, mantenimiento y suministros; resultando el monto mensual de S/805.07. Obteniendo, así el costo por unidad producida de S/17.15 y el costo total de producción de S/2,570.77 por 150 unidades mensuales.



Tabla 49

Resumen de estructura de costos de producción - Bocado de enrollado de queso

Descripción del costo de producción	Costo por unidad producida	Costo mensual (216 paquetes)
Costos directos		
Materia prima directa	S/1.43	S/308.88
Mano de obra directa	S/4.56	S/982.93
Total de costos directos	S/5.99	S/1,291.81
Costos indirectos		
Materiales indirectos	S/0.04	S/8.50
Mano de obra indirecta	S/0.62	S/133.56
Servicio de electricidad	S/0.51	S/110.37
Servicio de agua	S/0.44	S/95.04
Alquiler	S/1.33	S/287.23
Depreciación	S/0.57	S/122.31
Mantenimiento	S/0.04	S/8.38
Materiales auxiliares y suministros	S/1.89	S/408.24
Total de costos indirectos	S/5.44	S/1,173.63
Costo total de producción	S/11.43	S/2,465.44

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos de la Tabla 20,22,23 y 25 y Tablas de la 26 a la 31.

Interpretación:

En la presente tabla se muestra el resumen de la estructura de los costos de producción del bocado de enrollado de queso. Para el óptimo costeo se obtuvo las sumas totales de toda la materia prima directa, mano de obra directa resultando el total de costos directos el monto de S/1,291.81 para la producción mensual.

También se tomó en cuenta los costos indirectos que incluyen los materiales indirectos, la mano de obra indirecta, servicios, alquiler, depreciación, mantenimiento y materiales auxiliares y suministros; resultando el monto mensual de S/1,173.63. Obteniendo, así el costo por unidad producida de S/11.43 y el costo total de producción de S/2,465.44 por 216 paquetes producidos mensualmente.



Tabla 50

Resumen de estructura de costos de producción - Bocado de enrollado de salchicha

Descripción del costo de producción		Costo por unidad producida	Costo mensual (216 paquetes)
Costos directos	Materia prima directa	S/0.78	S/167.88
	Mano de obra directa	S/4.56	S/982.93
	Total de costos directos	S/5.34	S/1150.81
Costos indirectos	Materiales indirectos	S/0.04	S/8.50
	Mano de obra indirecta	S/0.62	S/133.56
	Servicio de electricidad	S/0.51	S/110.37
	Servicio de agua	S/0.44	S/95.04
	Alquiler	S/1.33	S/287.23
	Depreciación	S/0.57	S/122.31
	Mantenimiento	S/0.04	S/8.38
	Materiales auxiliares y suministros	S/1.89	S/408.24
Total de costos indirectos	S/5.44	S/1,173.63	
Costo total de producción		S/10.78	S/2,324.44

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos de la Tabla 20, 22,23 y 25 y Tablas de la 26 a la 31.

Interpretación:

En la presente tabla se muestra el resumen de la estructura de los costos de producción del bocadito de enrollado de salchicha. Para el óptimo costeo se hizo el cálculo de las sumas totales de toda la materia prima directa, mano de obra directa resultando el total de costos directos el monto de S/1150.81 para la producción mensual.

También se tomó en cuenta los costos indirectos que incluyen los materiales indirectos, la mano de obra indirecta, servicios, alquiler, depreciación, mantenimiento y materiales auxiliares y suministros; resultando el monto mensual de S/1,173.63. Obteniendo, así el costo por unidad producida de S/10.78 y el costo total de producción de S/2,324.44 por 216 paquetes producidos mensualmente.



Tabla 51

Resumen de estructura de costos de producción - Bocadito de alfajor

Descripción del costo de producción		Costo por unidad producida	Costo mensual (144 paquetes)
Costos directos	Materia prima directa	S/0.54	S/78.34
	Mano de obra directa	S/4.56	S/655.29
	Total de costos directos	S/5.10	S/733.63
Costos indirectos	Materiales indirectos	S/0.17	S/24.60
	Mano de obra indirecta	S/0.62	S/89.04
	Servicio de electricidad	S/0.58	S/83.91
	Servicio de agua	S/0.44	S/63.36
	Alquiler	S/1.33	S/191.49
	Depreciación	S/0.57	S/81.54
	Mantenimiento	S/0.04	S/5.59
	Materiales auxiliares y suministros	S/1.89	S/272.16
Total de costos indirectos	S/5.64	S/811.69	
Costo total de producción		S/10.74	S/1,545.32

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos de la Tabla 21, 22, 24,25 y Tablas 26 a la 31

Interpretación:

En la presente tabla se muestra el resumen de la estructura de los costos de producción del bocadito de alfajor con relleno de manjar. Para el óptimo costeo se hizo el cálculo de las sumas totales de toda la materia prima directa, mano de obra directa resultando el total de costos directos el monto de S/733.63 para la producción mensual.

También se tomó en cuenta los costos indirectos que incluyen los materiales indirectos, la mano de obra indirecta, servicios, alquiler, depreciación, mantenimiento y materiales auxiliares y suministros; resultando el monto mensual de S/811.69. Obteniendo, así el costo por unidad producida de S/10.74 y el costo total de producción de S/1,545.32 por 144 paquetes producidos mensualmente.



Tabla 52

Resumen de estructura de costos de producción - Bocadito de pionono

Descripción del costo de producción		Costo por unidad producida	Costo mensual (128 paquetes)
Costos directos	Materia prima directa	S/2.93	S/375.04
	Mano de obra directa	S/4.56	S/582.48
	Total de costos directos	S/7.49	S/957.52
Costos indirectos	Materiales indirectos	S/0.05	S/6.40
	Mano de obra indirecta	S/0.62	S/79.36
	Servicio de electricidad	S/0.51	S/65.28
	Servicio de agua	S/0.44	S/56.32
	Alquiler	S/1.33	S/170.21
	Depreciación	S/0.57	S/72.96
	Mantenimiento	S/0.04	S/5.12
	Materiales auxiliares y suministros	S/1.89	S/241.92
	Total de costos indirectos	S/5.45	S/697.57
Costo total de producción		S/12.49	S/1,655.09

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos de la Tabla 21, 22, 24,25 y Tablas 26 a la 31.

Interpretación:

En la presente tabla se muestra el resumen de la estructura de los costos de producción del bocadito de pionono con relleno de manjar. Para el óptimo costeo se hizo el cálculo de las sumas totales de toda la materia prima directa, mano de obra directa resultando el total de costos directos el monto de S/957.52 para la producción mensual.

También se tomó en cuenta los costos indirectos que incluyen los materiales indirectos, la mano de obra indirecta, servicios, alquiler, depreciación, mantenimiento y suministros; resultando el monto mensual de S/697.57. Obteniendo, así el costo por unidad producida de S/12.49 y el costo total de producción de S/1,655.09 por 128 paquetes producidos mensualmente.



Tabla 53

Costo total mensual de producción

Producto	Costo de producción mensual
Torta mediana de maracuyá	S/4,690.78
Torta pequeña jalea de fresa	S/2,569.96
Torta mediana jalea de sauco	S/5,629.29
Torta pequeña de chocolate	S/2,570.77
Bocadito de enrollado de queso	S/2,465.44
Bocadito de enrollado de salchicha	S/2,324.44
Bocadito de alfajor	S/1,545.32
Bocadito de pionono	S/1,655.09
Costo total de producción	S/23,451.09

Nota. Elaborada en base a los datos obtenidos de las Tablas 45 a la 52.

Interpretación:

En la presente tabla se muestra el costo total mensual de producción de los 8 productos según la muestra, obteniendo como resultado S/23,451.09 el cual se estableció analizando todos los componentes del costo de producción.

Tabla 54

Comparación del margen de utilidad neta actual y aplicando la estructura de costos de producción de la empresa Dona-Dony EIRL

	Actual	Aplicando Costos de producción
Ventas	S/31,560.00	S/31,560.00
Costo de ventas	S/598.40	S/14,891.09
Utilidad bruta	S/30,961.60	S/16,668.91
Gastos	S/19,510.77	
(-) Gastos de venta		S/9,790.49
(-) Gastos administrativos		S/2,823.72
(-) Gastos financieros		S/270.00
U.A.I.I.	S/11,450.83	S/3,784.70
(-) Impuesto a la renta	S/3,377.99	S/1,116.49
Utilidad neta	S/8,072.84	S/2,668.21
Margen de utilidad neta	25.58%	8.45%

Nota: Elaborada en base a la Tabla 13, Anexo 10 y Tabla 45 a la 53.



Interpretación:

En la presente tabla se muestra el margen de utilidad neta real de la empresa Donadony EIRL, estableciendo y determinando adecuadamente todos los costos que participan en el proceso productivo y deduciendo también los gastos incurridos, resulta una utilidad neta de S/2,668.21 equivalente a 8.45% como margen de utilidad neta; en comparación del margen de utilidad neta actual que resulta S/8,072.84 equivalente a 25.58%.

Este resultado indica que, debido al inadecuado costeo de producción, el titular gerente supone que obtiene una mayor utilidad, sin embargo, su utilidad aplicando correctamente los costos de producción es menor por un monto de S/5,404.63.

5.2 Limitaciones del estudio

5.2.1 Limitaciones de la investigación

Durante el proceso de nuestra investigación tuvimos limitaciones al momento de obtener información de la empresa debido a la falta de disponibilidad de la gerente titular de la empresa ya que es la única encargada de la pastelería.

5.2.2 Limitaciones de información técnica

Durante nuestra investigación se encontraron limitaciones con respecto a los costos de producción por parte del gerente ya que no tenían un conocimiento técnico sobre la aplicación de costos, tampoco sobre el margen de utilidad neta, identificando que el cálculo de sus costos de producción se realiza de forma empírica, en consecuencia, desconocen el margen de utilidad neta de su empresa.

5.3 Comparación crítica con la literatura existente

Según indica Eddy Mansilla Olmedo en su trabajo de investigación titulado: “COSTOS DE PRODUCCIÓN Y LA UTILIDAD DE LOS PRODUCTORES DE CACAO EN EL DISTRITO DE TAMBOPATA - 2017” cuyo objetivo general fue analizar los costos



de producción y la utilidad que obtiene los productores de cacao del distrito de Tambopata 2017, señala que los productores del distrito de Tambopata no conocen su utilidad real debido a que no cuentan con un sistema de costos de producción adecuado ni un registro de sus costos , lo que no permite que puedan tener conocimiento veraz de la utilidad que generan por su actividad productiva.

Realizando la comparación crítica podemos distinguir esa semejanza con nuestro trabajo de investigación ya que la empresa Dona -Dony EIRL no tiene un adecuado control ni registro de sus costos que incurren dentro del proceso productivo, desconociendo que existan una clasificación de sus costos, lo que limita que el gerente pueda conocer su verdadera utilidad y seguidamente el margen de utilidad neta de su empresa, ya que también dejan de lado algunos gastos incurridos del giro del negocio, por ende no tiene certeza de su utilidad.

5.4 Implicancias del estudio

5.4.1 Implicancias prácticas

Las implicancias de este presente trabajo de investigación son desde el punto de vista práctico, ya que servirá para poder determinar de forma técnica a través de una estructura, los costos de producción de la empresa Dona-Dony EIRL para así poder tener un conocimiento verídico y exacto del margen de utilidad de la empresa y así el gerente podrá tomar mejores decisiones.



CONCLUSIONES

1. La propietaria de la empresa Dona-Dony EIRL establece su costo de producción de manera empírica, ya que no realiza un registro técnico de sus costos, por lo tanto no determina correctamente el margen de utilidad neta ya que en el cálculo no incluyen todos los gastos incurridos en la identificación del margen de utilidad neta, por ello se estableció técnicamente los costos de producción, clasificando y cuantificando cada elemento que participa en el proceso de producción de las tortas y bocaditos, también se dedujo todos los gastos incurridos de la empresa para poder finalmente determinar correctamente el margen de utilidad neta.
2. Debido a la falta de conocimiento especializado del gerente sobre costos de producción de tortas y bocaditos se pudo comprobar que establecen sus costos de producción empíricamente, ya que no llevan un registro técnico de todos los costos de producción, además al anotar en nuestra ficha de registro de datos evidenciamos que no consideran algunos elementos en el costo de producción. De modo que al establecer los costos de producción de forma técnica se calculó detalladamente el costo exacto de cada elemento de los costos directos e indirectos por los 8 productos de la muestra, estos resultados podemos apreciarlos en Tabla 53 por un monto de S/23,451.09, mientras que el costo de producción establecido empíricamente es S/9248.40, teniendo una diferencia de S/14,202.69.
3. En la actualidad la gerente de la empresa Dona-Dony EIRL identifica su margen de utilidad neta de manera incorrecta, debido a que no considera todos los gastos incurridos durante el periodo como los gastos de ventas, gastos financieros y gastos administrativos. Por este motivo realizamos el cálculo de margen de utilidad neta como se observa en la Tabla 54 obteniendo como resultado 8.45% equivalente a S/2,668.21. De esta manera pudimos obtener una diferencia del margen de utilidad



neta estableciendo correctamente los costos de producción y deduciendo todos los gastos e impuestos; obteniendo así una diferencia de S/5,404.63.



RECOMENDACIONES

1. Se recomienda a la gerente de la empresa Dona-Dony EIRL del distrito del Cusco, a establecer los costos de producción de forma correcta, considerando todos sus componentes y aplicarlos técnicamente como se muestra en el presente trabajo de investigación, con el cual podrán establecer sus costos unitarios y costos mensuales por cada producto de pastelería que se ha producido durante el periodo, para después identificar su margen de utilidad neta correctamente, considerando el costo de producción y los demás gastos incurridos. Esto va a permitir que la empresa tome mejores decisiones con respecto a sus costos de producción y a su margen de utilidad neta.
2. Se le sugiere a la gerente de la empresa Dony-Dony EIRL identificar y considerar todos los costos directos e indirectos que intervienen en el proceso de producción, valorizando cada componente. Tener en cuenta la depreciación y mantenimiento de la maquinaria y equipo, así como los materiales auxiliares y suministros que no han sido considerados; de esta manera se conseguirá un registro adecuado y técnico de sus costos unitarios y del costo total de producción mensual por producto.
3. Se recomienda a la gerente de la empresa Dona-Dony EIRL, que es necesario que también se realice un adecuado cálculo de todos los gastos incurridos durante la producción como son los gastos de ventas, gastos financieros y gastos administrativos que serán deducidos, por consiguiente, se podrá identificar el margen de utilidad neta de forma técnica. De esta manera se podrá saber con exactitud la utilidad neta la cual será relevante en la toma de decisiones de la gerencia y así podrá optimizar el margen de utilidad neta de la empresa.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Andrade, S. (1998). *Contabilidad de Costos*. Lima: Lucero S.R.L.
- Arching Guzmán, C. (2016). *Ratios Financieros*.
- Arias, M. (13 de Junio de 2016). *credilike.me*. Obtenido de credilike.me: <https://credilike.me/blog/utilidad-bruta-y-utilidad-neta/>
- Arredondo Gonzáles, M. (2015). *Contabilidad y análisis de Costos*. México: Grupo Editorial Patria S.A.
- Blog Contable Nubox . (2018). Obtenido de www.blog.nubox.com/margendeutilidadneta
- Cárdenas y Napoles, R. A. (2016). *Costos I*. Ciudad de México: Instituto mexicano de contadores públicos.
- Carrasco, S. (2013). *Metodología de la Investigación Científica*. Lima: San Marcos.
- Colque Ochochoque, E. (2015). *Costo de producción y rentabilidad de las empresas de metal mecánica en la ciudad de Sandia*. Puno.
- Cuervo Tafur, J. (2013). *Costeo basado en actividades ABC* . Bogotá: Ecoe Ediciones .
- Del Río, C. (2004). *Costos predeterminados, de operación y costo variable*. Mexico: Ecafsa.
- Falcon , B. (2017). *Análisis de la norma tributaria, contable y empresarial* . Obtenido de <http://blog.pucp.edu.pe/blog/contribuyente/2017/01/31/depreciacion-contable-y-tributaria/>
- Farías Landabur, A. (2015). *Costeo por Procesos*.
- Federación Argentina de Trabajadores Pasteleros. (2017). *Formación basado en competencias-ayudante pastelero*. Buenos Aires.
- Galindo Ruiz, C. (2011). *Formulación y evaluación de planes de negocio* . Bogotá: Ediciones de la U.
- García Colin, J. (2008). *Contabilidad de costos III edición* . México : Mcgraw- Hill .
- García Mendoza, A. (2009). *Contabilidad de Costos*. México: Patria S.A.
- García, J. (2014). *Contabilidad de costos*. México: Mcgraw-Hill/Interamericana Editores, S.A. de C.V.
- Glosario Economía. (2016). Obtenido de economiasimple.net
- Glosario Economía y Finanzas. (2017). *gerencie.com*. Obtenido de <https://www.gerencie.com/costo-de-oportunidad>
- Gómez, N. S. (12 de agosto de 2013). *clubdeensayos.com*. Obtenido de [clubdeensayos.com: https://www.clubensayos.com/temas-variados/doctrinas-de-costos/953805.html](https://www.clubensayos.com/temas-variados/doctrinas-de-costos/953805.html)
- Gross, O. (2013). *El ABC de la pastelería* . Argentina : Planeta .
- Hamlett, K. (2016). *La voz de Houston*. Obtenido de <https://pyme.lavoztx.com/la-diferencia-entre-ganancia-y-margen-de-utilidad-4382.html>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación*. México: Mc Graw Hill.



- Insumos de repostería Más Rico. (2018). *Más Rico*. Obtenido de <http://www.mas-rico.cl/reposteria/insumos-de-pasteleria>
- Isidro Chambergo, G. (2016). *Costos para gerenciar organización por sectores económicos*. Lima: Pacifico Editores SAC.
- Jácome Jácome, L. A. (2015). *Los costos de producción y la fijación de los precios de venta en la empresa IMPACTEX*. Ambato.
- Jiménez Lemus, W. (2017). *Contabilidad de Costos*. Bogotá: Fundación para la educación superior San Mateo.
- Julian. (13 de setiembre de 2016). *Prezi*. Obtenido de Prezi: <https://prezi.com/m/6jpb7scj4nz/procesos-de-produccion-con-ejemplos/>
- Martínez, M. I. (2015). *Universidad de la Costa*. Obtenido de www.eduvirtual.cuc.edu.com
- Marulanda Castaño, O. (2009). *Costos y Presupuestos*.
- Mujica Umeres, C. A., & Sarmiento Rozas, N. M. (2017). *Costos de producción, de determinación del precio de venta y comercialización de los tejidos de prendas de alpaca, en el penal de mujeres del Cusco, periodo 2015*. Cusco.
- Murillo Rico, C. (2015). Estructura de costos de producción para la toma de decisiones en CU Conectores SAS. *Universidad Sergio Arboleda*. Colombia: Para optar el grado de especialista en gerencia de producción y operaciones.
- Ortiz Aragón, A. (2006). *Estructuración de Costos, y Metodología*. USA.
- Osorio, O. M. (20 De Marzo De 1992). *apps.econ.unicen.edu.ar*. Obtenido de [apps.econ.unicen.edu.ar:https://apps.econ.unicen.edu.ar/sites/costos/wp-content/uploads/2016/03/tgc-marco-necesario.pdf](https://apps.econ.unicen.edu.ar/sites/costos/wp-content/uploads/2016/03/tgc-marco-necesario.pdf)
- Palomino, C. (2013). *Contabilidad de Costos*. Lima: Calpa - Lima.
- Pérez, D. (2006). *El precio, tipos y estrategia de fijación*. Madrid.
- Plan General Contable. (2016). *Plan General Contable*. Obtenido de https://www.plangeneralcontable.com/pe/tit=634-mantenimiento-y-reparaciones&name=getia&contentid=pgcp_634
- Polanco, L., & Sinisterra, G. (2015). *Contabilidad Administrativa*. Ecoe Ediciones.
- Ramirez Molinares, C., Garcia Barbosa, M., & Pantoja Algarin, C. (2010). *Fundamentos y técnicas de Costos*. Colombia: Editorial Universidad Libre.
- Real Academia Española. (2018). *Diccionario de la lengua española*. Obtenido de <https://dle.rae.es/?id=a7yncrp>
- Reglamento de la Ley del Impuesto a la Renta . (2019). Ley del Impuesto a la Renta. Lima.
- Sánchez Ballesta, J. (2002). *Análisis de Costos*.
- Sánchez, H., & Reyes, C. (2015). *Metodología y diseños en la investigación científica*. Lima: Bussines Support Aneth SRL.
- Soriano, M. (2010). *Introducción a la Contabilidad y las Finanzas*. Barcelona España: Profit .
- SUNAT. (2019). *SUNAT*. Obtenido de www.sunat.gob.pe



Toro López, F. (2016). *Costos ABC y presupuestos*. Ecoe Ediciones .

Torres Carpio, M. (2008). *Tratado de contabilidad de costos*. Lima: Talleres gráficos del Instituto Pacífico .

Ucha, F. (10 de octubre de 2013). *Proceso Productivo*. Obtenido de definición ABC: www.definicionabc.com/economia/proceso-productivo.php

UNAM. (mayo de 2012). *Ingeniería UNAM*. Obtenido de ingeniería UNAM: http://www.ingenieria.unam.mx/~materiafc/costos_sistcostos.html

Vallejos Orbe, H. (2017). *Costos modalidad ordenes de producción* . Ecuador : Editorial UTN.

Warren, C. (2005). *Contabilidad Financiera* . México : International Thompson Editores.

Zans, W. (2014). *Contabilidad de Costos I*. Lima: San Marcos de Anibal Paredes.

Zugarramurdi, A., & Parín, M. (2008). *Ingeniería económica aplicada a la industria pesquera*.



ANEXOS



Anexo 01: Matriz de consistencia

TEMA: “LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y EL MARGEN DE UTILIDAD NETA EN LA PASTERLERIA DONA-DONY EIRL DEL DISTRITO DE CUSCO, PERIODO 2018”

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	INDICADORES	METODOLOGÍA TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
<p>Problema general:</p> <p>¿Cómo se establecen los costos de producción y como se identifica el margen de utilidad neta de la pastelería DONA-DONY EIRL en el distrito de Cusco, año 2018?</p> <p>Problemas específicos</p> <p>P₁. ¿Cómo se establecen los costos de producción de la empresa DONA-DONY EIRL en el distrito de Cusco, periodo 2018?</p> <p>P₂. ¿Cómo se determina el margen de utilidad neta de la pastelería DONA-DONY EIRL en el distrito de Cusco, periodo 2018?</p>	<p>Objetivo General:</p> <p>Establecer los costos de producción e identificar el margen de utilidad neta de la pastelería DONA-DONY EIRL, distrito de Cusco, periodo 2018.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <p>O1. Establecer los costos de producción en la empresa DONA-DONY EIRL en el distrito de Cusco, periodo 2018.</p> <p>O2.- Identificar el margen de utilidad neta de la empresa pastelera DONA- DONY en el distrito de Cusco, periodo 2018.</p>	<p>Hipótesis General:</p> <p>La empresa DONA-DONY EIRL del rubro pastelería ubicada en la ciudad del Cusco, en la actualidad establece sus costos de producción de forma empírica, y determina el margen de utilidad neta de forma incorrecta.</p> <p>Hipótesis Especificas</p> <p>H₁. Los costos de producción de la empresa pastelera DONA-DONY EIRL del distrito de Cusco son establecidos de forma empírica.</p> <p>H₂. El margen utilidad neta de la empresa pastelera DONA-DONY EIRL del distrito de Cusco se identifica de forma incorrecta.</p>	<p>Variables de la Investigación:</p> <p>Variable Independiente:</p> <p>Costos de producción</p> <p>Dimensiones:</p> <p>a) Costos directos</p> <p>b) Costos indirectos</p> <p>Variable Dependiente:</p> <p>Dimensiones:</p> <p>a) Costos de producción</p> <p>b) Ingresos</p> <p>c) Gastos</p>	<p>Indicadores de la Investigación:</p> <p>Para la Variable Independiente:</p> <p>- Materia prima directa</p> <p>- Mano de obra directa</p> <p>- Materia prima indirecta</p> <p>- Mano de obra indirecta</p> <p>- Servicios</p> <p>- Alquiler</p> <p>- Depreciación</p> <p>- Mantenimiento</p> <p>- Suministros</p> <p>Para la variable Dependiente:</p> <p>-Costo total de producción</p> <p>-Ventas</p> <p>-Gastos De Venta</p> <p>-Gastos Administrativos</p> <p>-Gastos Financieros</p>	<p>Tipo y nivel de la Investigación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tipo de la Investigación: Esta investigación será básica, porque nos llevará a la búsqueda de nuevos conocimientos y campos de investigación ya que mantiene como propósito de la realidad para enriquecer el conocimiento científico (Sanchez & Reyes, 2015). Nivel de la investigación: Debe ser entendida como el comienzo o el soporte de futuras investigaciones. Método y diseño de la Investigación: <ul style="list-style-type: none"> a) Método: Será un enfoque cuantitativo b) Diseño: Investigación no experimental. La Población (N) y Muestra (n): <ul style="list-style-type: none"> a) La Población: La población de la presente investigación estará conformada por los 30 productos de la pastelería DONA-DONY EIRL, periodo 2018. b) La Muestra: La muestra no probabilística, de tipo muestreo estará conformado por los 8 productos que más demanda tienen en la empresa DONA-DONY EIRL Técnicas e instrumentos de recolección de datos: <p>Técnicas: Las técnicas que se utilizarán para la recolección de datos son las siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> La observación Entrevista Análisis documental <p>Instrumentos: Para el presente trabajo de investigación se utilizarán los siguientes instrumentos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Ficha de observación Guía de entrevista Ficha de registro de datos



Anexo 02: Matriz de Instrumentos para la recolección de datos

<p>TEMA: “LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y EL MARGEN DE UTILIDAD NETA EN LA PASTELERIA DONA-DONY EIRL DEL DISTRITO DE CUSCO, PERIODO 2018”</p>			
<p>OBJETIVO: Determinar los costos de producción y el margen de utilidad neta de la pastelería DONA-DONY EIRL, distrito de Cusco, periodo 2018.</p>			
VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADORES	ITEMS O PREGUNTAS
COSTOS DE PRODUCCIÓN	COSTOS DIRECTOS	Materia Prima Directa	<p>¿Qué nivel de conocimiento tiene usted sobre costos de producción de su empresa?</p> <p>¿Cuenta con algún registro de los costos que participan en el proceso de producción?</p> <p>¿Cuáles son los productos que son más representativos con respecto a la venta en el mercado interno de la empresa Dona- Dony EIRL?</p> <p>¿Cómo determina usted su precio de venta?</p>
		Mano De Obra Directa	<p>¿Qué cantidad produce mensualmente de los productos que son más representativos con respecto a la venta?</p> <p>¿Aplicaría una estructura de costos establecida de manera técnica en su empresa?</p> <p>¿Sabe aproximadamente la cantidad de materia prima usada para cada producto?</p> <p>¿Podría nombrar al personal que dispone la empresa, su remuneración mensual y detallar quienes están dentro de planilla y quienes no?</p>
	COSTOS INDIRECTOS	Materiales indirectos	<p>¿Tiene conocimiento de que son materiales indirectos?</p> <p>¿Qué otros materiales utilizan durante el proceso productivo hasta obtener el producto terminado? Y cuál es el precio al que lo adquiere</p> <p>El pago que realiza por servicios de energía eléctrica y luz es:</p>



		<p>Mano de obra indirecta</p> <p>Costos indirectos de fabricación</p>	<p>¿Cuánto paga por servicios de energía eléctrica y de agua de su planta de producción?</p> <p>¿Su planta de producción es propia o alquilada?</p> <p>¿Qué tipo de maquinaria utiliza usted para la producción de sus tortas y bocaditos? ¿Y cuáles son?</p> <p>¿Realiza depreciación a su bien mueble, inmueble y maquinaria?</p> <p>¿Cada cuánto tiempo realiza mantenimiento a sus maquinarias?</p> <p>¿Aplicaría una estructura de costos de producción de productos de pastelería elaborado de forma técnica?</p>
MARGEN DE UTILIDAD NETA	INGRESOS	Ventas	<p>¿Cuál es el precio de venta establecido para los productos de pastelería que son más representativo respecto a la venta en el mercado interno de la empresa Dona-Dony?</p> <p>¿Cuál es el importe por ventas mensuales de los productos más representativos su empresa?</p>
	GASTOS	<p>Gastos de venta</p> <p>Gastos administrativos</p> <p>Gastos financieros</p>	<p>¿Contrata servicios de publicidad para su empresa?</p> <p>¿Cuánto es la remuneración de sus vendedores del local de venta?</p> <p>¿Su local de venta es propia o alquilada?</p> <p>¿Cuánto son los pagos por servicios de energía eléctrica y agua del local de venta?</p> <p>¿Cuenta con algún financiamiento en alguna entidad?</p> <p>¿Tiene en cuenta o toma algún registro de sus demás gastos incurridos según al giro del negocio?</p>