



UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



TESIS

“Determinación del Costo de Producción y el Margen de Utilidad Neta en el Taller de Panadería de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda. - Periodo 2021”

Línea de Investigación: Contabilidad Gerencial

Presentado por

Bach. Lizbeth Canahuire Victorio

<https://orcid.org/0009-0002-9935-4978>

Para optar al título profesional de contador público

ASESOR:

MG. GABRIEL MOZO AYMA

<https://orcid.org/0000-0002-7669-5369>

CUSCO-PERÚ

2023



Metadatos

Datos del autor	
Nombres y apellidos	Lizbeth Canahuire Victorio
Número de documento de identidad	73100983
URL de Orcid	https://orcid.org/0009-0002-9935-4978
Datos del asesor	
Nombres y apellidos	MG. Gabriel Mozo Ayma
Número de documento de identidad	23806625
URL de Orcid	https://orcid.org/0000-0002-7669-5369
Datos del jurado	
Presidente del jurado (jurado 1)	
Nombres y apellidos	Dra. CPCC. Nelida Paullo Davalos
Número de documento de identidad	40308478
Jurado 2	
Nombres y apellidos	Mg. Edwin Isidro Flores Ortega
Número de documento de identidad	80025020
Jurado 3	
Nombres y apellidos	Mg. Tatiana Choquehuanca Contreras
Número de documento de identidad	23994524
Jurado 4	
Nombres y apellidos	Mg. Mauro Hanco Ccopa
Número de documento de identidad	23944241
Datos de la investigación	
Línea de investigación de la Escuela Profesional	Contabilidad Gerencial



Costo producción y margen utilidad panaderia qosqo 2021

por Lizbeth Canahuire Victorio

Fecha de entrega: 15-mar-2024 08:20p.m. (UTC-0500)

Identificador de la entrega: 2321634900

Nombre del archivo: Costo_producci_n_y_margen_utilidad_panaderia_qosqo_2021.pdf (2.86M)

Total de palabras: 26115

Total de caracteres: 137722



Costo producción y margen utilidad panaderia qosqo 2021

INFORME DE ORIGINALIDAD

19%

INDICE DE SIMILITUD

18%

FUENTES DE INTERNET

3%

PUBLICACIONES

10%

TRABAJOS DEL
ESTUDIANTE

ENCONTRAR COINCIDENCIAS CON TODAS LAS FUENTES (SOLO SE IMPRIMIRÁ LA FUENTE SELECCIONADA)

3%

★ es.slideshare.net

Fuente de Internet

Excluir citas

Apagado

Excluir bibliografía

Apagado

Excluir coincidencias < 1 words



Recibo digital

Este recibo confirma que su trabajo ha sido recibido por Turnitin. A continuación podrá ver la información del recibo con respecto a su entrega.

La primera página de tus entregas se muestra abajo.

Autor de la entrega:	Lizbeth Canahuire Victorio
Título del ejercicio:	Quick Submit
Título de la entrega:	Costo producción y margen utilidad panadería qosqo 2021
Nombre del archivo:	Costo_producci_n_y_margen_utilidad_panaderia_qosqo_2021...
Tamaño del archivo:	2.86M
Total páginas:	135
Total de palabras:	26,115
Total de caracteres:	137,722
Fecha de entrega:	15-mar.-2024 08:20p. m. (UTC-0500)
Identificador de la entre...	2321634900





AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por ser mi guía, fortaleza y por todas sus bendiciones en mi vida.

A mis padres, Daniel Canahuire Rodríguez por su amor, sacrificio, enseñanza y apoyo constante e incondicional a lo largo de mi carrera profesional y de mi vida; a mi madre Hilda Victorio Berrocal por sus consejos e inculcarme siempre que puedo cumplir todos mis sueños y a mis hermanos por sus palabras de aliento y motivación.

A la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda., por abrirme las puertas para realizar esta investigación, lugar donde aprendí mucho y a todos los que fueron parte de este caminar.

Bach. Canahuire Victorio Lizbeth



DEDICATORIA

A mi familia por estar siempre a mi lado, brindándome su apoyo incondicional en cada una de mis metas, a las personas que me guiaron, motivaron, apoyaron y colaboraron en el desarrollo del presente trabajo de investigación.

A los futuros tesisistas para que puedan tomar este trabajo como referencia y apoyo en sus investigaciones.

Bach. Canahuire Victorio Lizbeth



NOMBRES Y APELLIDOS DEL JURADO DE LA TESIS Y DEL ASESOR

Replicantes

- Mg. Tatiana Choquehuanca Contreras
- Mg. Mauro Hanco Ccopa

Dictaminantes

- Dra. CPCC. Nelida Paullo Davalos
- Mg. Edwin Isidro Flores Ortega

Asesor

- Mg. CPCC. Gabriel Mozo Ayma



ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS	i
DEDICATORIA	ii
NOMBRES Y APELLIDOS DEL JURADO DE LA TESIS Y DEL ASESOR.....	iii
ÍNDICE.....	iv
ÍNDICE DE TABLAS	xi
RESUMEN	xiv
ABSTRACT.....	xv
LISTA DE ABREVIATURAS	xvi
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	1
1.1. Planteamiento del Problema.....	1
1.2. Formulación del Problema	3
1.2.1. Problema General.....	3
1.2.2. Problemas Específicos.....	3
1.3. Justificación de la Investigación	3
1.3.1. Conveniencia.....	3
1.3.2. Relevancia social.....	3
1.3.3. Implicancias prácticas	4
1.3.4. Valor teórico.....	4
1.3.5. Utilidad metodológica.....	4
1.4. Objetivos de investigación	4



1.4.1.	Objetivo General	4
1.4.2.	Objetivos específicos.....	4
1.5.	Delimitación del estudio.....	5
1.5.1.	Delimitación Espacial.....	5
1.5.2.	Delimitación temporal.....	5
1.6.	Línea de investigación.....	5
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
2.2.1.	RM N°1020-2010/MINSA. Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería	11
2.2.2.	Reglamento De La Ley N.º 27932- Ley Que Prohíbe el Uso de la Sustancia Química Bromato de Potasio en la Elaboración de Pan y otros Productos Alimenticios Destinados al Consumo Humano.	12
2.2.3.	Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas micronutrientes.....	12
2.2.4.	Decreto Supremo N.º 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas	13



2.2.5.	Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos	13
2.2.6.	Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006	14
2.3.	Bases Teóricas	14
2.3.1.	Costo de producción	14
2.3.2.	Elementos del Costo de Producción	15
2.3.3.	Contabilidad de costos	17
2.3.4.	Objetivos de la contabilidad de costos	18
2.3.5.	Normatividad internacional en costos para el sector privado	18
2.3.6.	Costos	19
2.3.7.	Objetivo de los costos.	20
2.3.8.	Clasificación de los Costos	21
2.3.9.	Distribución de los costos indirectos de fabricación	23
2.3.10.	Margen de Utilidad	24
2.3.11.	Utilidad	26
2.3.12.	Tipos de Utilidad	26
2.3.13.	Rubros del Estado de Resultados	27
2.3.14.	Información de la Empresa “Talleres Qosqo Maki” S.R. Ltda.”	30



2.4. Marco Conceptual	31
2.4.1. Costo.....	31
2.4.2. Costo de producción.....	31
2.4.3. Costo primo	31
2.4.4. Costo unitario	31
2.4.5. Materia prima directa	31
2.4.6. Materiales indirectos	31
2.4.7. Mano de obra directa.....	32
2.4.8. Mano de obra indirecta.....	32
2.4.9. Otros costos indirectos de fabricación	32
2.4.10. Base de distribución	32
2.4.11. Depreciación.....	32
2.4.12. Gastos de operación	33
2.4.13. Gastos de administración	33
2.4.14. Gastos de ventas	33
2.4.15. Gastos financieros	33
2.4.16. Margen de utilidad bruta	33
2.4.17. Margen de utilidad operativa.....	33
2.4.18. Margen de utilidad neta.....	33
2.5. Hipótesis.....	34



2.6. Variables.....	34
2.6.1. Identificación de Variables.....	34
2.6.2. Operacionalización de variables.....	35
CAPÍTULO III: MÉTODO DE INVESTIGACIÓN	36
3.1. Enfoque de Investigación	36
3.2. Alcance del Estudio.....	36
3.3. Diseño de investigación	36
3.4. Población y muestra	37
3.4.1. Población	37
3.4.2. Muestra.....	37
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	37
3.5.1. Técnicas.....	37
3.5.2. Instrumentos	37
3.6. Validez y confiabilidad de instrumentos.....	37
3.7. Procesamiento de datos.....	37
CAPÍTULO IV: RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	38
4.1. Resultados respecto a los objetivos específicos	38
4.1.1. Resultados respecto al objetivo específico a).....	38
4.1.2. Resultados respecto al objetivo b).....	47
4.1.3. Resultados con respecto al objetivo específico c)	67



4.2. Resultados respecto al objetivo general	78
CAPÍTULO V: DISCUSIÓN	82
5.1. Descripción de los hallazgos más relevantes y significativos	82
5.2. Limitaciones del estudio.....	86
5.3. Comparación crítica con la literatura existente	86
5.3.1. Antecedente Internacional.....	86
5.3.2. Antecedente Nacional	86
5.3.3. Antecedentes Locales.....	87
5.4. Implicancias del estudio	88
5.5. Aporte de Investigación	88
CONCLUSIONES	89
RECOMENDACIONES.....	92
BIBLIOGRAFÍA	94
APÉNDICES.....	101
1. MATRIZ DE CONSISTENCIA	101
2. MATRIZ DE INSTRUMENTOS	102
3. INSTRUMENTOS DE RECOLECCION DE DATOS	104
4. VALIDACION DE INSTRUMENTOS.....	107
5. RESPUESTAS DE GUIA DE ENTREVISTA.....	109
6. PROPUESTA DE LA HOJA DE COSTOS	112
7. REVISIÓN DOCUMENTARIA.....	114



8.	AUTORIZACION DE ACCESO A LA INFORMACION	116
9.	EVIDENCIA FOTOGRAFICA	117



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	<i>Cuentas contables 61 y 62 determinantes en el costo de producción del Taller de Panadería de la Empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.-Periodo 2021”</i>	38
Tabla 2	<i>Distribución de las cuentas contables 61 y 62 a las cuentas de costos en el Taller de Panadería de la Empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.-Periodo 2021”</i> ...	39
Tabla 3	<i>Material Directo - Pan Croissant, chocolate, pasas y canela</i>	40
Tabla 4	<i>Material Directo-Empanada de queso, mixta y danish</i>	41
Tabla 5	<i>Material Directo-Pan Campesino y baguette integral</i>	42
Tabla 6	<i>Material Directo-Pan Ciabatta, baguette blanco y pan hamburguesa</i>	43
Tabla 7	<i>Resumen de los costos de Material Directo</i>	44
Tabla 8	<i>Mano de Obra Directa</i>	45
Tabla 9	<i>Mano de Obra Directa por producto</i>	46
Tabla 10	<i>Resumen de los costos directos de la investigación</i>	47
Tabla 11	<i>Cuentas 63,65 y 68 determinantes en el costo de producción del Taller de Panadería de la Empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.-Periodo 2021”</i>	48
Tabla 12	<i>Distribución de las cuentas contables 63,65 y 68 a las cuentas de costos del Taller de Panadería de la Empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.”</i>	49
Tabla 13	<i>Material Indirecto-Pan croissant, chocolate, pasas y canela</i>	50
Tabla 14	<i>Material Indirecto-Empanada de queso, mixta y danish</i>	51
Tabla 15	<i>Material Indirecto-Pan campesino y baguette integral</i>	52
Tabla 16	<i>Material Indirecto-Pan ciabatta, baguette blanco y pan hamburguesa</i>	53
Tabla 17	<i>Resumen de los costos del Material Indirecto</i>	54
Tabla 18	<i>Mano de obra indirecta-Limpieza del Área de Producción</i>	55



Tabla 19 <i>Servicio de energía eléctrica de la planta de producción</i>	55
Tabla 20 <i>Servicio de Agua del Área de Producción</i>	56
Tabla 21 <i>Alquiler de la planta de producción</i>	56
Tabla 22 <i>Consumo de Gas</i>	57
Tabla 23 <i>Servicio de Desinfección Del Área De Producción</i>	57
Tabla 24 <i>Depreciación de los equipos de la planta de producción</i>	58
Tabla 25 <i>Mantenimiento de maquinaria y equipo</i>	59
Tabla 26 <i>Materiales de Limpieza</i>	59
Tabla 27 <i>Traslado de insumos</i>	60
Tabla 28 <i>Traslado del personal de producción</i>	60
Tabla 29 <i>Otros Costos Indirectos de Fabricación con base de distribución MOD</i>	61
Tabla 30 <i>Cálculo de los Otros CIF por el factor de distribución</i>	62
Tabla 31 <i>Otros costos indirectos de fabricación con base de distribución MPD</i>	63
Tabla 32 <i>Cálculo de los Otros CIF por el factor de distribución</i>	64
Tabla 33 <i>Distribución total de los Otros CIF por producto</i>	65
Tabla 34 <i>Resumen de los Costos Indirectos anuales de la investigación</i>	66
Tabla 35 <i>Saldo contable de la cuenta 70 del Taller de Panadería de la Empresa</i> <i>“Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.”</i>	67
Tabla 36 <i>Saldo contable de la cuenta 94 Gastos de Administración, 95 Gastos de Ventas</i> <i>y 97 Gastos Financieros del Taller de Panadería de la Empresa “Talleres Qosqo Maki</i> <i>S.R. Ltda.”</i>	68
Tabla 37 <i>Ingresos al taller de panadería en el periodo 2021</i>	68
Tabla 38 <i>Publicidad</i>	69



Tabla 39 <i>Remuneración de los trabajadores del área de venta</i>	69
Tabla 40 <i>Servicio de Agua</i>	70
Tabla 41 <i>Servicio de Energía Eléctrica</i>	70
Tabla 42 <i>Alquiler de los locales de venta</i>	71
Tabla 43 <i>Traslado De Productos Terminados</i>	72
Tabla 44 <i>Depreciación de los equipos del área de ventas</i>	72
Tabla 45 <i>Mantenimiento de los equipos del área de ventas</i>	73
Tabla 46 <i>Servicio de facturación electrónica</i>	73
Tabla 47 <i>Suministros para la venta</i>	74
Tabla 48 <i>Servicio de Desinfección del área de ventas</i>	74
Tabla 49 <i>Remuneración del gerente y contadora</i>	75
Tabla 50 <i>Movilidad Del Gerente</i>	75
Tabla 51 <i>Materiales De Escritorio</i>	76
Tabla 52 <i>Depreciación del equipo del área administrativa</i>	76
Tabla 53 <i>Comisiones e Impuesto a las Transacciones Financieras</i>	77
Tabla 54 <i>Resumen de los gastos de venta, administrativos y financieros de la investigación</i>	77
Tabla 55 <i>Costo de producción por producto</i>	78
Tabla 56 <i>Costo Unitario y el Precio de venta</i>	79
Tabla 57 <i>Comparación del costo de producción determinado por el Taller de Panadería y el de la investigación.</i>	80
Tabla 58 <i>Comparación del margen de utilidad neta</i>	80



RESUMEN

El estudio tiene como objetivo determinar los costos de producción y el margen de utilidad neta en el Taller de Panadería de la empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda. de la ciudad de Cusco en el período 2021. La metodología empleada es el tipo de investigación básica, utilizando un enfoque cuantitativo y un alcance descriptivo. En la investigación no es necesario demostrar la hipótesis debido a su alcance descriptivo. El análisis documental y la entrevista fueron las técnicas para la recolección de datos. Se consideró como población la información documentaria contable de la empresa, al gerente de la empresa (1), al jefe de producción de la panadería (1). Los resultados muestran que el costo directo se determinó por un monto de S/123,749.05 donde el material directo es S/80,789.05 representa el 65% y la mano de obra directa el 35%. El costo indirecto se determinó por un monto total de S/61,224.06, donde el gas representa el 16.7%, el alquiler 15.6%, el material indirecto 15.6%, transporte del personal de producción 13.7%, el servicio de electricidad 12.2%, el transporte de insumos 9.4%, la mano de obra indirecta 5.9%, los suministros de limpieza 5.3%, el mantenimiento 2.5%, la depreciación 1.6%, el servicio de agua 0.8% y el servicio de desinfección el 0.6%. Se determinó un margen de utilidad neta de 17.64% con una utilidad neta de S/71,290.42, donde el costo de ventas representa el 45.42%, el gasto de ventas 24.51%, los gastos administrativos el 9.25%, los gastos financieros son el 0.32% y el impuesto a la renta representa el 2.86%.

Palabras clave: Costos de producción, gastos, margen de utilidad neta.



ABSTRACT

The aim of this investigation is to ascertain the manufacturing expenses and the net profit margin in the Bakery Workshop of the company Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda. of the city of Cusco in the period 2021. The methodology used this falls under basic research, using a quantitative method with a descriptive focus. There is no requirement to demonstrate in the research the hypothesis due to its descriptive scope. Document analysis and interviews were the techniques for data collection. The population was considered the accounting documentary information the firm's, the company's manager (1), the head of production of the bakery (1). The results show that the direct cost was determined for an amount of S/123,749.05 where the direct material of S/80,789.05 represents 65% and the direct labor 35%. The indirect cost was determined for a total amount of S/ 61,224.06, where gas represents 16.7%, rent 15.6%, indirect material 15.6%, transportation of production personnel 13.7%, electricity service 12.2%, transportation of inputs 9.4%, indirect labor 5.9%, cleaning supplies 5.3%, maintenance 2.5%, depreciation 1.6%, water service 0.8% and disinfection service 0.6%. A net profit margin of 17.64% was determined with a net profit of S/71,290.42, where the cost of sales represents 45.42%, sales expenses 24.51%, administrative expenses 9.25%, financial expenses are 0.32% and income tax represents 2.86%.

Keywords: production costs, expenses, net profit margin.



LISTA DE ABREVIATURAS

S.R. Ltda.: Sociedad Responsabilidad Limitada

RUC: Registro Único de Contribuyentes

HACCP: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

M.O.D: Mano de Obra Directa

M.P.D: Materia Prima Directa

CIF: Costos Indirectos de Fabricación

ml: Mililitro

kg: Kilogramo

CANT: Cantidad

P.U.: Precio Unitario

C.U.: Costo Unitario



CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

1.1. Planteamiento del Problema

Es de conocimiento público que, en el Perú, el sector privado está compuesto mayormente por micro y pequeñas empresas. En el 2021, estas conformaron el 96% de las compañías en Perú, lo cual revela su importancia en la economía regional y nacional, así también la generación de fuentes de trabajo para la población. Se contabilizaron alrededor de 5.5 millones de pymes dispersas por todo el país, un aumento del 75.9% en comparación al 2020, esto se debe a la reapertura de la economía y el restablecimiento de los distintos ámbitos que comenzaron a renovarse. (ComexPerú, 2021).

Según (Parodi, 2021), se estima que en el Perú existen 14,800 panaderías, que han sido perjudicados debido el aumento de los precios internacionales de una serie de artículos, entre ellos el trigo en más de 40%, el alza en el precio del dólar por la incertidumbre política y el incremento de los fletes por encarecimiento del combustible.

En Cusco la mayoría de los pequeños empresarios panaderos fijan sus precios de comercialización unitarios basándose a estimaciones o precios de los demás negocios, sin antes tener un conocimiento real de los costos y gastos que realizan, por lo que una mayoría de pequeños negocios dedicados a la panificación no logran alcanzar un crecimiento sostenido, contentándose con los pequeños márgenes de utilidad que les deja el negocio.

La empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda. fue creada por la Asociación Qosqo Maki el 23 de febrero del año de 1996. Asimismo, dicha empresa está dedicada a la producción de bienes y prestación de servicios. Esta empresa consta de dos talleres: la panadería y carpintería.

El Taller de “Panadería Qosqo Maki”, se ocupa en la creación de artículos de bollería francesa, panes, empanadas, etc. Su oficina administrativa y primer punto de venta de la panadería



se encuentra ubicada en la Av. Tullumayo N°465 y el segundo punto de venta está situado en la Urbanización Marcavalle A-08 Av. de la Cultura.

En el Taller de “Panadería Qosqo Maki”, se observó que no se tiene un control adecuado de los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación en los que se ven envueltos. Es así que hay una insuficiente identificación, reparto y distribución de los costos, desembolsos administrativos, de ventas, entre otros, lo cual no ha permitido el conocimiento verdadero de la utilidad neta de este Taller.

El estudio de los Costos de producción en los que se ve involucrada una empresa industrial dedicada a la actividad de la panificación se considera de vital importancia ya que permite determinar e identificar la participación de los componentes del costo, así como el costo por unidad del artículo. Asimismo, son esenciales en cualquier entidad empresarial, pues posibilitan calcular el resultado que puede ser utilidad o pérdida. Mediante su estudio se conocen resultados reales aparte de ser un instrumento para la toma de decisiones en la entidad.

En consecuencia, el presente trabajo de investigación intitulado “DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN Y EL MARGEN DE UTILIDAD NETA EN EL TALLER DE PANADERIA DE LA EMPRESA TALLERES QOSQO MAKI S.R. LTDA. - PERIODO 2021” y tiene por objeto determinar los costos reales de producción incurridos en la elaboración de los productos de panadería, así como el margen de utilidad neta alcanzado en el periodo 2021, en el Taller de Panadería de la empresa “Talleres Qosqo Maki” S.R, Ltda.



1.2. Formulación del Problema

1.2.1. Problema General

¿Cómo se determinan los costos de producción y el margen de utilidad neta en el Taller de Panadería de la Empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” de la ciudad del Cusco en el período 2021?

1.2.2. Problemas Específicos

a) ¿Cómo se determinan los costos directos en el Taller de Panadería de la empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” de la ciudad de Cusco en el período 2021?

b) ¿Cómo se determinan los costos indirectos en el Taller de Panadería de la empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” de la ciudad de Cusco en el período 2021?

c) ¿Cómo se determina el margen de utilidad neta en el Taller de Panadería de la empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” de la ciudad de Cusco en el período 2021?

1.3. Justificación de la Investigación

1.3.1. Conveniencia

El estudio es conveniente para el Taller de Panadería de la empresa Talleres Qosqo Maki S.R.Ltda., ya que contribuyo en la determinación de sus costos de producción verdaderos y el margen de utilidad neta para la toma de decisiones en mejora de la entidad.

1.3.2. Relevancia social

Brindo un beneficio al Taller de Panadería de la empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda. dando a conocer su situación real en cuanto a sus costos de producción y margen de utilidad neta, y así se poder tener un mejor control y evaluación de estos. También este trabajo pretende ser un manual dirigido a las entidades del mismo sector.



1.3.3. Implicancias prácticas

Posee relevancia práctica dado que pretende identificar de forma precisa los costos de producción y el margen de utilidad neta y que el Taller de Panadería de la empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda., pueda tener un control de sus costos y conseguir un margen de utilidad neta aceptable.

1.3.4. Valor teórico

El estudio propuesto coadyuvo a la comprensión de la conducta que han tenido las variables: costos de producción y el margen de utilidad neta obtenida como consecuencia de la producción y venta de los productos de panadería en la Empresa “Talleres Qosqo Maki” S.R. Ltda. en el lapso económico 2021.

1.3.5. Utilidad metodológica

Este facilita aportar, validar y emplear los dispositivos de recolección de datos y evaluar las variables de investigación: costos de producción y el margen de utilidad neta.

1.4. Objetivos de investigación

1.4.1. Objetivo General

Determinar los costos de producción y el margen de utilidad neta en el Taller de Panadería de la empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” de la ciudad de Cusco en el período 2021.

1.4.2. Objetivos específicos

a) Determinar los costos directos en el Taller de Panadería de la empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” de la ciudad de Cusco en el período 2021.

b) Determinar los costos indirectos en el Taller de Panadería de la empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” de la ciudad de Cusco en el período 2021.



c) Determinar el margen de utilidad neta en el Taller de Panadería de la empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” de la ciudad de Cusco en el período 2021.

1.5. Delimitación del estudio

1.5.1. Delimitación Espacial

El área geográfica en el cual se efectúa el estudio es en el Taller de panadería de la Empresa “Talleres Qosqo Maki” S.R. Ltda. de la ciudad de Cusco.

1.5.2. Delimitación temporal

El estudio conforma la evidencia del año 2021.

1.6. Línea de investigación

Esta corresponde a la Contabilidad Gerencial, pues se estudió el comportamiento del Taller de Panadería de la Empresa “Talleres Qosqo Maki” S.R. Ltda. frente a sus costos de producción y el margen de utilidad neta y así la gerencia pueda decidir en pro de la entidad.



CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la Investigación

2.1.1. Antecedentes Internacionales

Antecedente 01

De acuerdo con Lozano (2014), en su trabajo de investigación "Los Costos de Producción y la Utilidad del Grupo Casa Grande", para obtener el título profesional de licenciado en contabilidad y auditoría de la Universidad Técnica de Ambato. El objetivo fue analizar los costos de producción y la utilidad de Grupo Casa Grande. Sus conclusiones son:

1. Al momento de establecer los componentes del costo, existe deficiencias sobre todo en la materia prima, pues el mismo se asigna empíricamente y no verificando el consumo real.
2. Los trabajadores de la empresa no están laborando a su capacidad máxima, pues presentan falencias en su desempeño, que retrasan la producción y como consecuencia provocan el estancamiento de la empresa en su sector.
3. Se están generando pérdidas innecesarias lo que está provocando un aumento en el precio del pollo, lo cual hace que la compañía no tenga competitividad en el mercado, lo cual es perjudicial para su crecimiento en el sector.
4. La compañía será capaz de calcular el costo verdadero del pollo a través de la introducción de un mecanismo de costos basado en directrices de producción, lo cual incrementará la supervisión de los componentes del costo.

Antecedente 02

De acuerdo con Salinas (2012) en su trabajo de investigación "Los costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la planta fibra de vidrio en Cepolfi Industrial C.A de la ciudad de Ambato, para obtener el título profesional de ingeniero en Contabilidad y Auditoría de la



Universidad Técnica de Ambato. En cual buscó analizar si los métodos relacionados con el sistema de los costos de manufactura son apropiados, y el impacto que esto tiene en la rentabilidad de la fábrica de fibra de vidrio en Cepolfi Industrial C.A. Sus conclusiones:

1. La fábrica, posee un método de costos inapropiado, ya que las verificaciones que lleva a cabo no son las correctas y los datos generados acerca de los costos le impiden obtener los costos de fabricación auténticos y calcular su rentabilidad auténtica.
2. La ausencia de supervisión de los insumos en el procedimiento de fabricación y un mal uso de los mismos por parte de los trabajadores ocasiona una pérdida económica para la empresa. Así también la productividad se encarece como consecuencia de la limitada supervisión que la compañía ejerce sobre el lapso improductivo del trabajo manual en los procedimientos de elaboración.
3. No es posible identificar con claridad la rentabilidad generada por la actividad ya que la empresa carece de una investigación particular para establecer precios, lo que ocasiona un falso costo competitivo en el mercado.
4. Se considera necesario reestructurar la supervisión de costos, dado que es ventajoso continuar innovando y mejorando el método de gestión y supervisión la empresa.

Antecedente 03

Según Moreno (2022), titulado Los costos de producción y la rentabilidad en microempresas del sector panificador de la ciudad de Ambato para optar el título de Licenciado en Contabilidad y Auditoría de la Universidad Técnica de Ambato. El objetivo fue examinar los costos de producción en las pequeñas empresas del área de panificación en la localidad de Ambato con el fin de mejorar su rentabilidad. Sus conclusiones son:



1. La elaboración del pan sigue instrucciones predeterminadas, lo que contribuye al cálculo de los costos de producción y que estos se determinen fácilmente. Asimismo, se descubrió que los microempresarios de la manufactura de pan en la localidad de Ambato se basan en una evaluación práctica y aproximada del valor que genera la producción.

2. La materia prima directa lo constituyen la manteca, harina, sal, azúcar, levadura y líquido con un precio ponderado por artículo de \$ 0,09 para el pan tapado y un coste de \$ 0,10 para el pan relleno, Además contamos con la fuerza laboral directa de los empleados como el amasador, un panadero y un hornero con un precio medio de \$ 0,0085 para el pan tapado y en el caso de la empanada un valor de \$ 0,008. El promedio de los costos indirectos de producción en el pan tapado es de \$ 0,0078 y en la empanada es de \$ 0,0045.

3. En la medición de la rentabilidad de los pequeños negocios en la industria de la panificación de la ciudad de Ambato sus márgenes se sitúan entre el 15% y el 20% y esto se debe a la competencia dentro del ámbito comercial.

2.1.2. Antecedentes Nacionales

Antecedente 01

Según Casiano & Nieves (2017), en su Trabajo de Investigación Los Costos de Producción en la Rentabilidad de la Panadería y Pastelería Donil SRL, Moche, 2017, con el fin de obtener el título profesional de Contador Público de la Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI. El Objetivo fue establecer la conexión entre los costos de manufactura y la rentabilidad de la panadería y Pastelería DONIL SRL, Moche, 2017. Sus conclusiones son:

1. Existe una insuficiente organización de los costos, falta de supervisión y ausencia de una adecuada asignación de los insumos básicos, operarios y costos indirectos; la compañía no emplea formularios que le asistan en el control y reparto de los insumos como: solicitud de



adquisición, órdenes de transacción, manufactura, Kardex, egreso de materiales de almacén. Cada entidad industrial debe emplear estos documentos para una gestión adecuada de los insumos básicos. La fuerza laboral no está regulada por la empresa, los empleados no poseen un archivo de ingreso y egreso del trabajo. La compañía sostiene que los costos indirectos no son esenciales para calcular el valor de sus artículos y carece de presentación: estimación de costos indirectos, en los cuales se computan el total de gastos no incluidos en insumos primarios, trabajo directo, etc.

2. Los parámetros financieros utilizados para obtener la rentabilidad revelan que ésta ha aumentado, pero aún puede incrementarse supervisando los costos empleados en la fabricación de los artículos.

3. Para ayudar a la panadería y pastelería DONIL SRL se creó y formuló una sugerencia de un mecanismo de costos basado en pedidos particulares que asistiera en la supervisión de los costos mediante los pedidos de fabricación para prevenir gastos extra al fabricar los artículos.

Antecedente 02

Según Alvino (2021), en su Trabajo de Investigación Costos de Producción y Rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021, para optar el título profesional de Contador Público de la Universidad de Huánuco. El objetivo es evaluar cómo el costo de fabricación afecta la rentabilidad de Panadería y Pastelería Grupo San Carlos en Huánuco, en el año 2021. Se concluyó lo siguiente:

1. El costo total de fabricación del pan de molde es 261,970.36 soles, del pan clásico es 284,574.60 soles, del pan especial es 215,751.07 soles, del pastel especial es 78,945.97 soles, de los bocaditos 48,402.58 soles, del queque normal 94,589.53 soles y del panetón 110,532.50 soles, se ha calculado el costo total de 1,094,766.60 soles. Los niveles de



rentabilidad del margen de beneficio bruto, ROA y ROE sin la implementación de los costos de elaboración, arrojando un 9.17%, 4.06% y 41.79% según corresponda; en resumen aunque el negocio sea factible, se requiere la investigación de sus componentes de producción en pos de un perfeccionamiento en esos grados; por lo tanto, además, se han determinado los indicadores de rentabilidad del margen bruto, ROA y ROE una vez precisados los costos de elaboración, alcanzando un 22.01%, 9.21% y 100.31% según corresponda; frente para llegar a esta conclusión, fue imprescindible enfatizar la urgencia de mantener una apropiada inspección de sus costos si se desea mejorar el rendimiento financiero de la entidad y así orientarlo hacia el logro y evaluar con una mayor proporción la eficacia de la administración. Fue detectada la ausencia de gestión de inspección de costos implementados en el procedimiento de producción.

2.1.3. Antecedentes Locales

Antecedente 01

Según Aragón & Cáceres (2020), en su Trabajo de Investigación Costos de Producción y el Margen de Utilidad Neta en la Pastelería Dona-Dony EIRL del Distrito del Cusco, Periodo 2018, para optar el título de Contador Público de la Universidad Andina del Cusco. El Objetivo fue definir los costos de fabricación y reconocer la utilidad neta de la pastelería DONA-DONY EIRL, distrito de Cusco, periodo 2018. Se concluyó lo siguiente:

1. La dueña de la compañía determina su costo de producción de forma experimental, dado que no mantiene un archivo de los costos, así que no calcula con precisión el margen de utilidad neta, ya que no consideran todos los gastos involucrados en la determinación del margen de utilidad neta. Por lo tanto, se establecieron de forma técnica los costos de elaboración, organizando y determinando la cantidad de todo componente que es partícipe en el procedimiento



de fabricación de los pasteles y aperitivos, de igual forma se descontaron el total de desembolsos de la compañía para finalizar y obtener el cálculo preciso del margen de utilidad neta.

2. A causa de la carencia de conocimientos especializados del director acerca de los costos de manufactura de pasteles y aperitivos, se observó que fijan sus costos de manera experimental, pues no mantienen una documentación técnica, asimismo al ingresar información en la documentación notamos que no tienen en cuenta ciertos elementos. Por lo tanto, al determinarlos de manera especializada y minuciosa el costo para los 8 artículos seleccionados tiene un total de S/23,451.09, mientras que el establecido de forma experimental es S/9248.40, teniendo una discrepancia de S/14,202.69.

3. Hoy en día, la directora de la compañía calcula su porcentaje de utilidad neta de forma inexacta, dado que no incluye el total de desembolsos, como los gastos de ventas, de financiamiento, administrativos. Por esta razón, ejecutamos la determinación del porcentaje de utilidad neta de un 8.45%, semejante a S/2,668.21. Se identificó una discrepancia en el margen de utilidad neta de S/5,404.63 al establecer de manera adecuada los costos de manufactura y desglosando todos los desembolsos e impuestos.

2.2. Bases legales

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

El presente reglamento tiene la finalidad de colaborar en la salvaguardia de la salud de los clientes estableciendo los estándares de higiene que deben satisfacer los artículos de panadería, repostería y galletas, así como los locales que los producen, fabrican y venden.

Sus objetivos son:



- a. Definir los lineamientos básicos de limpieza que los locales donde se preparan y/o venden artículos de panadería, repostería y galletería deben seguir.
- b. Definir los estándares de salubridad y seguridad alimentaria que los productos fabricados en panaderías, pastelerías y fábricas de galletas deben cumplir para ser considerados adecuados para el uso por seres humanos.

Siendo su alcance a nivel nacional y abarca a todos los locales donde se producen, preparan y venden artículos de panadería, repostería y galletería. (Ministerio de Salud, 2010)

2.2.2. Reglamento De La Ley N.º 27932- Ley Que Prohíbe el Uso de la Sustancia Química Bromato de Potasio en la Elaboración de Pan y otros Productos Alimenticios Destinados al Consumo Humano.

La actual normativa tiene como propósito fijar las exigencias y acciones sanitarias preventivas, correctivas, de supervisión y control, para la adecuada ejecución de la Ley N° 27932. De igual manera, se prohíbe la utilización de bromato de potasio en los comestibles como el pan, los artículos de panadería y en términos generales los comestibles, dirigidos a utilización por seres humanos, no deben contener en su composición, ingredientes, materias primas, artículos que mejoran la masa, el compuesto químico bromato de potasio. (Congreso de la Republica, 2003)

2.2.3. Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas micronutrientes.

Este tiene como finalidad establecer el enriquecimiento con microelementos de todas las harinas de trigo de fabricación dentro de tierras peruanas, traídas desde el extranjero y/o ofrecidas que se utilizan en el territorio. En cuanto a los Microelementos que estipula: "Toda harina de trigo dirigida para el uso por seres humanos en tierras del país tiene que ser enriquecida como mínimo



con estos microelementos hierro, ácido fólico, vitamina B1, vitamina B2, niacina. (Congreso De La Republica, 2004)

2.2.4. Decreto Supremo N.º 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas

La presente normativa determina las pautas globales de limpieza, de igual forma los términos y exigencias higiénicas que deben acatar la elaboración, el traslado, la manufactura, el resguardo, la subdivisión, la preparación y la venta de los comestibles y bebidas destinados a los clientes con el fin de certificar su seguridad alimentaria. También incluye las disposiciones, criterios y trámites a los que se someten el ingreso, la revalidación, la transformación, la interrupción y la eliminación del Registro Sanitario de comestibles y bebidas, y las precauciones de salud y transgresiones y sanciones admisibles. Puesto el total de individuos físicos y legales que toman parte en todas las etapas o procedimientos que comprende el avance de las labores y prestaciones relacionadas con la manufactura y distribución de bienes alimentarios, se encuentran incluidas en los límites de esta regulación. (Ministerio de Salud, 1998)

2.2.5. Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

La actual norma tiene como objetivo fijar el conjunto de leyes aplicables para asegurar la seguridad de los comestibles dirigido a personas con la intención de salvaguardar el bienestar de los individuos, validando y garantizando las garantías y preocupaciones de los usuarios y fomentando la capacidad competitiva de actores económicos implicados a lo largo de toda la franquicia de alimentos, conforme a la normativa constitucional y legal. (Congreso de la Republica, 2016)



2.2.6. Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006

Tiene como metas fijar métodos para la implementación del Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) con el propósito de garantizar la excelencia higiénica y el resguardo de los comestibles y bebidas dirigidos al cliente y determinar estándares para la creación y ejecución de los Planes HACCP en el sector de la alimentación. (Ministerio de Salud, 2006)

2.3. Bases Teóricas

2.3.1. Costo de producción

Hace mención al costo generado durante la producción o edificación del artículo, que engloba:

1. Materias primas empleadas
2. Trabajo directo
3. Costos generales de fabricación. (Zevallos, 2013)

El costo de fabricación refleja la suma de los diversos componentes del costo que se generan para tener un producto listo para su comercialización o para ser empleado en una etapa futura de fabricación. (Vargas & Ávila, 2019)



2.3.2. *Elementos del Costo de Producción*

1. Materiales

Constituyen los componentes esenciales en el proceso de elaboración y se convierten en productos finales, sumándoles el valor correspondiente al trabajo manual y los costos indirectos de fabricación. (Rivero, 2013)

1.1. Materiales directos:

Estos están completamente asociados con el artículo acabado y reflejan el principal costo de los materiales. Según las compañías logren identificar los insumos directos, la mayoría de ellos lo serán. Por ejemplo, en el contexto de la creación de una carpeta: la madera y el metal empleados podrían considerarse insumos directos, dado que su valor es significativo dentro del coste global de la carpeta. (Rivero, 2013)

Es aquella que se reconoce claramente en la creación de un objeto. La materia prima es el origen de toda operación de fabricación. Engloba todos los recursos en su estado natural o elaborado, pero al ser sometidos a algún tipo de mejora o alteración, producen un artículo renovado o distinto. Los insumos comprados y resguardados se transforman en costo al momento que se emplean en el mecanismo de producción. La materia prima puede ser contada, medida o pesada individualmente durante el proceso de elaboración. (Arredondo, 2015)

1.2. Materiales indirectos

Son componentes de los costos generales de producción, toman parte de manera indirecta en la fabricación del artículo final y sus costos no son significativos en la tarifa total del artículo. (Rivero, 2013)



2. Mano de obra

Representa la labor, tanto física como intelectual, en la fabricación de un artículo. También se desglosa en dos partes: (Rivero, 2013)

2.1. Mano de obra directa

Se encuentra vinculado de forma inmediata con la elaboración del producto. Por lo general, su precio es la compensación de los empleados que están directamente involucrados con los productos o servicios. (Rivero, 2013)

El trabajo directo es aquel que puede ser evidentemente determinado con los productos o servicios. Los trabajadores que transforman los insumos en elemento final se catalogan como trabajo directo. En esencia, es la remuneración de los obreros. (Morales, Smeke, & Huerta, 2018)

Según (Torres Orihuela, 2015), la mano de obra directa está compuesta por el sueldo bruto, tributos de planillas (Essalud, SCRT, SENATI, etc.), leyes sociales: CTS, vacaciones y gratificaciones.

2.2. Mano de obra indirecta

Es parte de los costos indirectos de manufactura dado que no participa de manera directa en la producción. (Rivero, 2013)

El trabajo no directo hace referencia a todo el tiempo empleado en mantener operativa la instalación de producción, pero que no guarda relación directa con los productos. Por consiguiente, este aspecto se registra en los costos indirectos de fabricación. (Torres A. , 2010)

3. Costos indirectos de fabricación:

En este lugar se agrupan los siguientes costos que no pueden ser directamente vinculados a algún producto particular.

A continuación, se presenta la distribución:



- Materiales no directos.
- Trabajo no directo.
- Otros costos indirectos de producción: Arrendamiento, servicios esenciales y depreciación de la maquinaria de fábrica, etc (Rivero, 2013)

Conocidos también como costos globales de producción, se catalogan como el total de costos de manufactura, excluyendo los insumos directos y la mano de obra directa. En la categorización, se pueden evidenciar costos como: insumos no directos, trabajo no directo, servicios públicos, seguros y todos los otros costos de operación de la fábrica. Una empresa también asume costos de servicios públicos, seguros, depreciación y otros relacionados con las labores de comercialización y gestión dentro de la organización, pero estos costos no pueden ser considerados como parte de los costos indirectos de fabricación. Solamente aquellos asociados con las operaciones de fabricación y servicio pueden ser incluidos dentro del rubro de costos indirectos de fabricación. (Cuevas, 2010)

2.3.3. Contabilidad de costos

Es un mecanismo utilizado para anticipar, registrar, reunir, supervisar, examinar, guiar, comprender, y notificar todo lo vinculado con los costos de fabricación, distribución, comercialización, gestión y financiación. (García Colin, 2014)

La contabilidad de costes juega un rol fundamental en los reportes económicos, dado que los costos de los productos o servicios tienen un impacto relevante en el cálculo del ingreso y en la situación financiera de cualquier entidad. La distribución de los costos es, asimismo, esencial en la elaboración de los documentos financieros. Está relacionada con la evaluación de los costos, los enfoques de asignación y el cálculo del coste de bienes y servicios. (Cuevas, 2010)



2.3.4. *Objetivos de la contabilidad de costos*

Según (Arredondo, 2015) son:

- Controlar los recursos utilizados en la producción (materiales, costos laborales y generales de producción)
- Categorizar, acumular, supervisar y distribuir los costos.
- Reportar los costos presentes en la compañía para evaluar de manera precisa la ganancia y valorar adecuadamente el inventario, lo cual influye directamente en el Estado de Resultados (dentro del costo de ventas) y en el Balance General (inventarios).
- Suministrar datos a la dirección que sirvan de base durante la etapa de organización, supervisión y elección de acciones.

2.3.5. *Normatividad internacional en costos para el sector privado*

NIC 2 Inventarios

El propósito es definir el método contable de los stocks y engloba todos los costos vinculados con su adquisición, conversión, además de otros costos en los cuales se ha participado.

Costo de adquisición de los inventarios

Comprende el costo de adquisición, los derechos de compra exterior y otros gravámenes (que no puedan ser recuperados más tarde de las entidades fiscales), traslado y demás costos de manera directa relacionados con la compra de productos, materiales y servicios.

Costos de transformación de los inventarios

Comprende los costos vinculados con los elementos de fabricación, como por ejemplo el trabajo directo. Asimismo, incorporarán una asignación organizada de los costos de producción indirectos, ya sean costos variables o costos fijos que fueron registrados con el fin de convertir las materias primas en productos finales. (International Accounting Standards Board, 2001)



2.3.6. *Costos*

Se conocen como la inversión vinculada con la fabricación, representando un valor que puede ser recuperado. (Chiliquinga & Vallejos, 2017)

Es el sacrificio realizado para adquirir artículos y prestaciones con el propósito de obtener ventajas actuales o futuras y abarca todas las salidas de recursos destinadas a la elaboración de un producto o prestar un servicio. Estos comprenden los elementos que pueden ser registrados en inventario, tales como los materiales primarios, el trabajo realizado, y los costos indirectos indispensables para la producción de un artículo. (Arredondo, 2015)

Desde la perspectiva contable (Torres G. , 2006) expresa el costo como la suma de trabajos y recursos coordinados, supervisados y registrados de manera apropiada para obtener bienes y/o servicios mediante un sistema de información que categoriza, acumula, regula y asigna los costos con el fin de calcular los costos y simplificar la toma de decisiones, así como la planificación y administración.

Cuando se busca calcular los costos, es necesario considerar la medición (gestionar, registrar, evaluar y comunicar) de los volúmenes de los productos empleados y determinar el precio de esos artículos producidos (el valor económico de los bienes utilizados). Entonces, con el fin de calcular, en primer lugar, se debe manejar las cantidades de los distintos productos que intervienen en un mecanismo de fabricación o en la entrega de servicios.

Si para producir un artículo puedo determinar la cantidad empleada sin dificultad adicional, la evaluación o registro de los recursos utilizados se simplifica, pero comúnmente, al querer supervisar los materiales empleados, se recurre a los registros de inventario, tanto físicos como valorados.



En el proceso de cambio de los materiales empleados, se necesita la intervención humana, a través del trabajo, y el uso de instrumentos, máquinas. El período dedicado por el trabajador a la manufactura de un artículo debe dirigirse al producto final, al igual que el deterioro de los utensilios y máquinas usados. Las máquinas dependen de carburantes, electricidad y otros servicios que les posibilitan estar en funcionamiento.

En cada situación, es esencial contar con datos acerca del número de mercancías empleadas, el tiempo empleado por los empleados, así como los servicios tanto internos como externos involucrados en el proceso de fabricación o en la entrega de servicios.

Por lo tanto, para calcular los costos se necesita:

- Establecer las cantidades físicas empleadas de los diferentes productos.
- Calcular el tiempo que los empleados han dedicado a la fabricación de los artículos.
- Cuantificar la cantidad de servicios tanto internos como externos utilizados.
- Evaluar el costo asociado al desgaste de herramientas y maquinaria.
- Valorar los productos, la mano de obra y los servicios utilizados, así como el deterioro de la maquinaria y las herramientas.
- Sumar los valores de los diferentes aspectos implicados en la transformación de bienes y servicios.
- Calcular el costo por unidad de lo producido.

2.3.7. Objetivo de los costos.

Según (Lalanguí, Eras, & Burgos, 2018) La utilización de los costos en las empresas persigue los siguientes propósitos:

- a) Determinar los costos de elaboración de los bienes o servicios que generan ingresos.
- b) Ofrecer datos para una gestión eficiente de los flujos de efectivo.



- c) Supervisar, gestionar y organizar de forma efectiva los recursos humanos y materiales en los procedimientos de manufactura o suministro de servicios.
- d) Establecer precios de venta y definir márgenes de utilidad.

2.3.8. *Clasificación de los Costos*

De acuerdo con (García Colin, 2014) los costos pueden ser categorizados de esta forma:

1. **La función en que se incurre:**

- a) Los costos de producción se refiere a lo incurrido durante el proceso de convertir materias primas en productos terminados. Estos costos comprenden tres elementos principales: materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos.
- b) Los costos de venta son aquellos vinculados con la venta de los artículos acabados. Incluyen gastos como salarios y beneficios para el personal de ventas, comisiones, marketing.
- c) Los costos de gestión surgen en la administración de la empresa y están vinculados con la gestión y dirección general de las operaciones.
- d) Los costos financieros se generan debido a la adquisición de recursos financieros externos necesarios para el funcionamiento de la empresa.

2. **Su identificación:**

- a) Los costos directos son aquellos que pueden ser fácilmente asociados o medidos en su totalidad con productos acabados o áreas específicas.

Según (Sinisterra, 2011) se clasifica en:

- Costos de materiales directos
- Costo de mano de obra directa



b) Costos indirectos

Consisten en los que no se pueden totalmente asociar o medir con los artículos terminados o sectores particulares.

Según (Sinisterra, 2011) clasifica en:

- Costo de materiales indirectos
- Costo de mano de obra indirecta
- Costos generales de fabricación: servicios públicos, amortización, depreciación, mantenimientos, etc.

3. El periodo en que se llevan al estado de resultados:

a) Costos del producto o costos inventariables (costos)

Están vinculados con la actividad productiva y se agregan a los registros de inventario, que incluyen insumos, productos a medio elaborar y artículos finalizados, y se anotan como activos corrientes en el balance general. Estos costos se trasladan al estado de resultados en el momento en que los productos terminados se venden, de modo que afectan la categoría de costo de bienes vendidos.

b) Costos del periodo

Estos se vinculan con períodos de tiempo en lugar de con los productos manufacturados, están asociados con actividades de ventas y gestión: se registran en el estado de resultados durante el lapso en el que ocurren.



4. Comportamiento respecto al volumen de producción o venta de artículos terminados

a) Costos fijos

Son aquellos que mantienen una cantidad fija a lo largo de un período concreto, sin considerar los cambios que ocurran en el nivel de actividades concluidas.

b) Costos variables

Su cuantía varía en proporción directa al nivel de las actividades ejecutadas.

c) Costos mixtos

Estos costos contienen componentes tanto fijos como variables.

5. El momento en que se determinan los costos:

a) Gastos pasados: Se calculan después de que finaliza el periodo de gastos.

b) Costos estimados: Se calculan antes o durante el periodo de gastos.

2.3.9. Distribución de los costos indirectos de fabricación

Estos costos necesitan de una evaluación para que su asignación sea justa y equitativa.

(Hoyos Olivares, 2017)

Base de distribución (Bd)

El fundamento de reparto es la unidad de medida o magnitud seleccionada para distribuir un costo no directo. La selección de esta unidad depende de su naturaleza a repartir o del factor más destacado que caracteriza a un sector productivo específico. (Pino, 2012)

Cuota de aplicación (c)

Según (Pino, 2012) consiste en partir el total de los costos no directos de producción de un periodo dado, utilizando como referencia la medida de ese periodo, expresada en unidades, horas



de máquina, horas de trabajo humano directo, o cualquier otro indicador que refleje adecuadamente el grado de actividad de la compañía.

$$c = \text{CIF} / \text{Bd}$$

Donde:

c: cuota de aplicación o distribución.

CIF: costo indirecto de fabricación.

Bd: base para distribuir el costo indirecto de fabricación.

El desenlace es una tarifa constante que se empleará al coste del artículo; se incrementa esta tarifa por las fabricadas, el tiempo que fueron laboradas, etcétera. Al incrementar la tarifa por la porción parcial de la base relacionada con cada área o línea de producto, base específica, se calcula la porción del gasto indirecto que se asignará a las distintas líneas de productos o áreas.

$$\text{CIFd} = c \times \text{Be}$$

CIFd: costo indirecto de fabricación distribuido.

c: cuota de aplicación o distribución.

Be: base específica de cada centro de costo.

2.3.10. Margen de Utilidad

Es el índice que se adquiere al dividir la utilidad de una compañía respecto a sus ganancias completas. Este índice refleja la cantidad de dinero que una empresa obtiene después de cubrir diversos costos y gastos. Los márgenes de utilidad evalúan la eficacia de una empresa en términos de cómo administra sus recursos financieros para generar ganancias. (Quintana, 2021)



2.3.10.1. Margen de Utilidad bruta

Es el índice que representa la proporción de ganancia bruta en relación a las ventas, y está relacionado de manera directa con la ganancia bruta multiplicada por 100, mientras que está inversamente relacionado con las ventas efectuadas.

Su cálculo es:

$$\text{Margen bruto} = \text{Utilidad bruta} \times 100 / \text{ventas}$$

El margen bruto muestra las utilidades en relación con los negocios, mostrando la eficacia de las operaciones financieras y cómo se establecieron las tarifas de las mercancías. Cuanto más elevado sea el margen bruto, menor será la tarifa de elaboración. (Riquelme, 2022)

2.3.10.2. Margen de utilidad neta

El margen de utilidad neta hace alusión a los beneficios que obtiene la entidad tras dar cumplimiento con todas sus deberes fiscales y tributarias, incluidos costos de fabricación que influyen directamente en el precio del artículo. adicionalmente, se toman en cuenta los desembolsos gubernamentales, las responsabilidades financieras y fiscales.

Es el porcentaje de utilidad neta en relación con las ventas una vez que se han restado el total de los desembolsos.

Su cálculo es:

$$\text{Margen neto} = \text{utilidad neta} \times 100 / \text{ventas}$$

El margen neto, como instrumento de supervisión, posee la capacidad de relacionar la ganancia neta con el volumen de ventas preciso. A mayor utilidad neta de una empresa, mejorada la proporción del margen neto de un producto permite evaluar si el trabajo ejecutado por una compañía muestra una compensación adecuada para el empresario al medir todos los rendimientos obtenidos. (Riquelme, 2022)



2.3.11. Utilidad

La ganancia se obtiene al sustraer de los ingresos totales (ventas) la suma de los costos y los gastos. Si los ingresos superan esta suma, habrá ganancia; de lo contrario, se registrarán pérdidas. (Casteblanco, 2009)

2.3.12. Tipos de Utilidad

2.3.12.1. Utilidad bruta

Según (Mejia, 2021) la ganancia bruta es el resultado que obtenemos después de restar los costos a los ingresos generados.

Su cálculo es:

Utilidad bruta = Ingresos operacionales - Costo de ventas

La ganancia bruta resulta de sustraer a las ganancias de una compañía los costos de ventas. (Rankia, 2021)

2.3.12.2. Utilidad Operativa

Se obtiene restando costos de comercialización y de gestión a la Utilidad Bruta. (Superintendencia del Mercado de Valores, 2008)

Utilidad operativa = Utilidad bruta – (Gastos de Ventas - Gastos de Administración)

2.3.12.3. Utilidad antes de impuestos.

Tiene en cuenta la utilidad operacional donde se agregarían los ingresos no relacionados con las operaciones y se restarían los gastos no operativos. (Rankia, 2021)

Su cálculo es:

Utilidad antes de impuestos y reservas= Utilidad operacional + Ingresos no operacionales
- Gastos no operacionales



2.3.12.4. Utilidad Neta

La utilidad neta representa el remanente de los ingresos obtenidos por una entidad, una vez que se han deducido los costos y gastos asociados, tal como se detalla en el estado de resultados. Esto ocurre siempre y cuando los costos y gastos sean inferiores a los ingresos en el lapso de contabilidad. En otro caso, es decir, cuando los costos y gastos exceden las ganancias, el desenlace será una disminución neta. (International Accounting Standards Board, 2006)

El cálculo de la utilidad neta es:

Utilidad Neta=Utilidad antes de impuestos y reservas - Impuesto de renta - Reserva Legal
(Rankia, 2021)

2.3.13. Rubros del Estado de Resultados

Según (Zevallos, 2013) son los siguientes:

A. Ventas netas

Es el producto de los ingresos totales generados por las operaciones comerciales menos las devoluciones, reducciones, ajustes y descuentos otorgados. (Zevallos, 2013)

B. Costo de ventas (operacionales)

El valor de los desembolsos y obligaciones relacionadas con la elaboración o la compra de los productos comercializados o la entrega de servicios, tales como la materia prima, los salarios y los gastos de producción que se hayan sufragado para fabricar los bienes vendidos o los costos asumidos para ofrecer los servicios que produzcan ganancias. (Superintendencia del Mercado de Valores, 2008)

Según (Sandoval Trujillo, 2015) en una empresa industrial, el Estado de Costo de Producción y Ventas es lo siguiente:



Inventario inicial de materia prima	
+ Compras de materia prima	<hr/>
= Materia prima disponible	
- Inventario final de materia prima	<hr/>
= Materia prima utilizada	
+ Mano de obra	<hr/>
= Costo primo	
+ Cargos indirectos	<hr/>
= Costo de producción	
+ Inventario inicial de productos en proceso	<hr/>
= Producción en proceso disponible	<hr/>
- Inventario final de productos en proceso	<hr/>
= Producción terminada	
+ Inventario inicial de productos terminados	<hr/>
= Producción terminada disponible	
- Inventario final de productos terminados	<hr/>
= Costo de ventas	

C. Gastos Operacionales

a) Gastos de administración

Son los vinculados a la administración empresarial. (Zevallos, 2013)

Según (Lara & Lara, 2009) algunos casos ilustrativos podrían ser los siguientes:

- Salarios del director, asistentes administrativos, contadores y personal de administración.
- Material de oficina y suministros.
- Pagos de alquiler y gastos relacionados con el mantenimiento del edificio.
- Amortización y mantenimiento de muebles, equipos de oficina y sistemas informáticos.
- Porción correspondiente a las oficinas por el alquiler del espacio, facturas de electricidad y servicios de comunicación.



b) Gastos de Ventas

Son todos los desembolsos que guardan una conexión directa con la promoción, ejecución y avance del nivel de ventas; a modo de ejemplo, podemos citar los próximos:

- Salarios de los encargados del departamento de ventas.
- Remuneraciones de los trabajadores que atienden a los clientes en los mostradores de venta.
- Pagos a los conductores del equipo de entrega.
- Comisiones otorgadas a agentes y vendedores.
- Inversiones en publicidad y promoción.
- Consumo de etiquetas, envoltorios y embalajes.
- Transporte y traslado de los productos vendidos.
- Amortización y costos de reparación del equipo de entrega.
- Porcentaje correspondiente que el departamento de ventas debe pagar por el arrendamiento del local, así como los pagos de electricidad y servicios telefónicos.
- Generalmente, todos los gastos que guarden una relación directa con la acción de vender. (Lara & Lara, 2009)

D. Ingresos financieros

Beneficios obtenidos por la inversión de activos financieros, rebajas por pagos anticipados y otros de índole semejante. (Zevallos, 2013)



E. Gastos financieros

Comprende los réditos y desembolsos vinculados a la adquisición de fondos monetarios y actividades de financiación, como la abonación de intereses, variaciones de cambio, entre otros. (Zevallos, 2013)

F. Otros ingresos

Comprende las ganancias que recibe la empresa aparte de los ingresos generados por las operaciones comerciales. (Zevallos, 2013)

G. Otros gastos

Son desembolsos cubiertos por la compañía debido a la reducción del valor de activos tangibles en contraste con sus registros contables al ser evaluados a un valor justo. (Zevallos, 2013)

H. Participaciones

Hace referencia a la distribución de las ganancias que legalmente pertenecen a los empleados. (Zevallos, 2013)

I. Impuesto a la renta

Se trata del tributo computado sobre las ganancias obtenidas en el período, conforme lo establece el gravamen sobre los ingresos. (Zevallos, 2013)

2.3.14. Información de la Empresa “Talleres Qosqo Maki” S.R. Ltda.”

- RUC: 20317257041
- Régimen MYPE Tributario
- Dirección Legal: Mza. I Lote 7 Parque Industrial
- Distrito Wanchaq, Cusco-Perú



2.4. Marco Conceptual

2.4.1. Costo

Es el total de erogaciones que una compañía o un individuo realiza para obtener un producto o un servicio del cual aguarda ganancias futuras. (Lambretón & Garza, 2016)

2.4.2. Costo de producción

Es la adición de los 3 componentes que lo conforman (materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos); de igual manera se puede expresar como la unión del costo primario junto con los costos indirectos. (García Colin, 2014)

2.4.3. Costo primo

Se trata del total de los factores inmediatos implicados en la creación de los productos (materia prima directa más la mano de obra directa) (García Colin, 2014)

2.4.4. Costo unitario

Se logra al realizar la división del costo total de producción entre la cantidad total de unidades producidas en cada pedido. (García Colin, 2014)

2.4.5. Materia prima directa

Esta categoría incluye el costo de todos los materiales directos utilizados en la fabricación del producto. (Lambretón & Garza, 2016)

2.4.6. Materiales indirectos

Esta clasificación abarca los costos de los materiales necesarios en la fabricación, aunque no sean componentes esenciales del producto final. También engloba materiales que, aunque son parte del producto, representan una fracción mínima en comparación con otros componentes. (Lambretón & Garza, 2016)



2.4.7. *Mano de obra directa*

Es la remuneración de los empleados que participan de forma inmediata en la elaboración del artículo. (Lambretón & Garza, 2016)

2.4.8. *Mano de obra indirecta*

Salario de colaboradores del departamento de fabricación que no están trabajando de forma directa en la producción del bien, sino efectuando otras actividades asistenciales a la elaboración como son los supervisores de producción, los colaboradores de mantenimiento, de manejo de insumos e intendencia, entre otros trabajadores. (Lambretón & Garza, 2016)

2.4.9. *Otros costos indirectos de fabricación*

La compañía debe mantener su capacidad de producción. Estos costos indirectos, al igual que otros, no están directamente relacionados con el producto en sí. Por ejemplo, la depreciación, el consumo de energía eléctrica, los seguros, el mantenimiento, entre otros. (Hoyos Olivares, 2017)

2.4.10. *Base de distribución*

Es la unidad física de medida para la adjudicación de la carga fabril a los productos y está vinculada al comportamiento del costo, tales como horas hombre, horas máquina, materias primas, entre otras. (Ovidio, 2001)

2.4.11. *Depreciación*

Es el proceso a través del cual se registra la reducción en el valor de un bien de capital a causa de su utilización. Cuando un activo se emplea para generar ingresos, experimenta un deterioro gradual durante su vida útil, lo que eventualmente lo vuelve inutilizable. La depreciación evidencia la reducción del valor de los activos tangibles. (Universidad Tecnológica de Chile, 2017)



2.4.12. Gastos de operación

Se refiere a la agregación de los costos relacionados con las actividades de ventas, gestión y financiamiento. (García Colin, 2014)

2.4.13. Gastos de administración

Son los pagos que se realizan con el fin de ejecutar las funciones de planificación, coordinación, liderazgo, supervisión y análisis de la compañía. (Chiliquinga & Vallejos, 2017)

2.4.14. Gastos de ventas

Son gastos derivados de la realización de la tarea de comercialización. (Chiliquinga & Vallejos, 2017)

2.4.15. Gastos financieros

Son desembolsos (intereses y tarifas) que se abonan a entidades bancarias y financieras. (Chiliquinga & Vallejos, 2017)

2.4.16. Margen de utilidad bruta

Es el estándar que representa la utilidad bruta de las ventas y se determina dividiendo la utilidad bruta entre las ventas. (Lambretón & Garza, 2016)

2.4.17. Margen de utilidad operativa

Contrasta la ganancia operativa con el nivel de ingresos, considerando los gastos de operación. Se trata de la ganancia previa a la aplicación de los costos financieros, lo que lleva a la evaluación de las alternativas de financiamiento en base a ella. (Pinelo, 2023)

2.4.18. Margen de utilidad neta

Demuestra la relación entre la utilidad neta y el nivel de ventas, lo que posibilita evaluar el efecto de todos los costos y gastos operativos en los resultados empresariales. Evalúa la eficacia



en la administración de los costos y desembolsos operativos en relación al nivel de ventas. (Pinelo, 2023)

2.5. Hipótesis

No en todas las investigaciones cuantitativas se plantean hipótesis. Las investigaciones cuantitativas que formulan hipótesis son aquellas cuyo planteamiento define que su alcance será correlacional o explicativo o las que tienen un alcance descriptivo, pero que intentan pronosticar una cifra, un dato o un hecho, a conveniencia del investigador. (Hernández Sampieri & Mendoza Torres, 2018).

Este estudio al ser de alcance descriptivo no medirá la relación entre las variables, solo describirá y analizará las variables Costos de Producción y el Margen de Utilidad Neta, a través de la información que se obtendrá de la revisión documentaria del Taller de Panadería de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

2.6. Variables

2.6.1. Identificación de Variables

- Costos de producción
- Margen de Utilidad Neta



2.6.2. Operacionalización de variables

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN		
		OPERACIONAL	DIMENSIÓN	INDICADORES
Costos de producción	Se refiere al costo incurrido en la producción o construcción del bien, el cual comprende los materiales directos utilizados, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. (Zevallos, 2013)	Son aquellos costos que están relacionados con la fabricación de un producto y que a futuro generara ingresos en una empresa. Se compone de los costos directos e indirectos.	Costos Directos	<ul style="list-style-type: none"> - Material directo - Mano de obra directa
			Costos Indirectos	<ul style="list-style-type: none"> - Material indirecto - Mano de obra indirecta - Alquiler - Depreciación - Servicios básicos - Mantenimiento
Margen de Utilidad Neta	Este margen es generado luego del pago de todos los deberes e impuestos tomando en cuenta también los gastos de producción gastos públicos, deberes, obligaciones. Su cálculo es la utilidad neta sobre las ventas. (Riquelme, 2022)	Es la utilidad luego de deducir a los ingresos los costos, gastos, impuestos. Su cálculo es el porcentaje que se da de la utilidad neta sobre las ventas.	Utilidad Bruta	<ul style="list-style-type: none"> - Ventas netas - Costo de Ventas
			Utilidad Operativa	<ul style="list-style-type: none"> - Gastos de venta - Gastos Administrativos
			Utilidad antes de Impuestos	<ul style="list-style-type: none"> - Ingresos Financieros - Otros ingresos - Gastos Financieros - Otros gastos
			Utilidad neta	<ul style="list-style-type: none"> - Impuesto a la renta



CAPÍTULO III: MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

3.1. Enfoque de Investigación

El enfoque cuantitativo empleó la recopilación de información fundamentada en la cuantificación y el examen estadístico (Hernández Sampieri & Mendoza Torres, 2018)

El estudio contempla un enfoque cuantitativo, debido a que utiliza la estadística como instrumento de análisis y se determina los costos de producción y el margen de utilidad neta del período 2021.

3.2. Alcance del Estudio

El estudio tiene un alcance descriptivo y tiene como objetivo detallar las propiedades y características de conceptos, fenómenos, variables o eventos dentro de un contexto específico. (Hernández Sampieri & Mendoza Torres, 2018)

El alcance de la investigación es descriptivo, puesto que se detallan todos los hechos y procedimientos de la actividad en el Taller de Panadería de la Empresa Talleres Qosqo Maki SRLtda.

3.3. Diseño de investigación

El estudio es no experimental se realizó sin manipular intencionalmente variables, estos estudios examinan los sucesos en su ambiente natural para estudiarlos (Hernández Sampieri & Mendoza Torres, 2018)

El diseño de investigación tiene un carácter no experimental, es decir que los eventos fueron presenciados en su estado natural, tal como ocurren en la realidad, y posteriormente detallarlos según los hallazgos obtenidos en la investigación.



3.4. Población y muestra

3.4.1. Población

En el estudio se considera población a los datos relacionados con los ingresos, costos, gastos que se encuentran en los documentos contables de la empresa, al gerente de la empresa (1), al jefe de producción de la panadería (1).

3.4.2. Muestra

En el estudio se considera muestra a los datos relacionados con los ingresos, costos, gastos que se encuentran en los documentos contables de la empresa, al gerente de la empresa (1), al jefe de producción de la panadería (1).

3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.5.1. Técnicas

- Análisis documental
- Entrevista

3.5.2. Instrumentos

- Ficha de análisis documental
- Guía de entrevista

3.6. Validez y confiabilidad de instrumentos

Los instrumentos aplicados para la recolección de datos son suficientes, claros, objetivos y coherentes en su redacción, así también son considerados válidos y confiables para su aplicación según el juicio de los expertos

3.7. Procesamiento de datos

La presente investigación procesara los datos en Excel.



CAPÍTULO IV: RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

4.1. Resultados respecto a los objetivos específicos

Para establecer el costo de producción y el margen de utilidad neta se realizó la entrevista y el análisis documental.

4.1.1. Resultados respecto al objetivo específico a)

Determinar los costos directos en el Taller de Panadería de la empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” de la ciudad de Cusco en el período 2021.

a) Resultados de acuerdo al Análisis Documental

Tabla 1

Cuentas contables 61 y 62 determinantes en el costo de producción del Taller de Panadería de la Empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.-Periodo 2021”

Código	Cuenta Contable	Total S/
61	Variación de Inventarios (Materia Prima)	122,470.02
62	Gastos de Personal y Directores	101,409.85
Total		223,879.87

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación

En el cuadro se detecta que la cuenta 61 incluye el importe total de toda la materia prima siendo de S/122,470.02. La cuenta 62 incluye los sueldos de todos los trabajadores de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda., con un importe de S/101,409.85.



Tabla 2

Distribución de las cuentas contables 61 y 62 a las cuentas de costos en el Taller de Panadería de la Empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.-Periodo 2021”

Código	Cuenta Contable	Total S/
9211	Materia Prima	122,470.02
92121	Mano De Obra Directa	40,563.94
Total		163,033.96

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación

En el cuadro se detecta que la cuenta del costo 9211 incluye el importe total de la distribución de la cuenta 61 por S/122,470.02 y la cuenta 92121, incluye el 40% del importe de la cuenta 62 por S/40,563.94.



b) **Determinación de los costos directos según la investigación**

Material Directo

Tabla 3

Material Directo - Pan Croissant, chocolate, pasas y canela

TIPO DE PAN	PRODUCCIÓN ANUAL	MATERIAL DIRECTO															TOTAL S/	
		HARINA			MARGARINA			CHOCOLATE			PASAS			CANELA				
		CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/		
CROISSANT	80,640	3,648	2.12	7,733.76	1,152	10.96	12,625.92											20,359.68
PAN DE CHOCOLATE	43,200	1,680	2.12	3,561.60	480	10.96	5,260.80	432	13.49	5,827.68								14,650.08
PAN DE PASAS	21,600	840	2.12	1,780.80	336	10.96	3,682.56				172.80	11.00	1,900.80					7,364.16
PAN DE CANELA	12,960	518	2.12	1,099.01	208	10.96	2,275.30							13.20	67.50	891.00		4,265.30
TOTAL																		46,639.22

Nota: Creación original del investigador basada en información otorgada por la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.



Interpretación:

En la presente tabla se detalla el material directo, tanto la cantidad y el precio, que interviene en la producción anual del pan croissant, chocolate, pasas y canela Se calculó un costo anual de S/46,639.22.

Tabla 4

Material Directo-Empanada de queso, mixta y danish

TIPO DE PAN	PRODUCCIÓN ANUAL	MATERIAL DIRECTO															TOTAL S/
		HARINA			MARGARINA			QUESO			JAMÓN			DURAZNO			
		CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	
EMPANADA DE QUESO	8,928	298	2.12	630.91	149	10.96	1,630.85	179	12.80	2,288.64							4,550.40
EMPANADA MIXTA	5,760	202	2.12	427.39	86	10.96	946.94	115.2	12.80	1,474.56	28.8	48.00	1,382.40				4,231.30
DANISH	10,368	168	2.12	356.16	144	10.96	1,578.24							60.00	7.96	477.60	2,412.00
TOTAL																	11,193.70

Nota: Creación original del investigador basada en información otorgada por la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En la presente tabla se detalla el material directo, tanto la cantidad y el precio, que interviene en la producción anual de la empanada de queso, empanada mixta y danish. Se calculó un costo anual de S/11,193.70.



Tabla 5

Material Directo-Pan Campesino y baguette integral

TIPO DE PAN	UNIDADES ANUALES	MATERIAL DIRECTO						TOTAL S/
		HARINA			HARINA INTEGRAL			
		CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	
PAN CAMPESINO	7,200	1,728	2.12	3,663.36	490	7.82	3,828.67	7,492.03
BAGUETTE INTEGRAL	3,456	576	2.12	1,221.12	173	7.82	1,351.30	2,572.42
TOTAL								10,064.45

Nota: Creación original del investigador basada en información otorgada por la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En el cuadro se detalla el material directo, tanto la cantidad y el precio, que interviene en la producción anual del pan campesino y baguette integral. Se calculó un costo anual de S/10,064.45.



Tabla 6

Material Directo-Pan Ciabatta, baguette blanco y pan hamburguesa

TIPO DE PAN	UNIDADES ANUALES	MATERIAL DIRECTO									TOTAL S/
		HARINA			MARGARINA			LECHE EN POLVO			
		CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	
PAN CIABATTA	38,304	3,064	2.12	6,496.36							6,496.36
BAGUETTE BLANCO	3,744	806	2.12	1,709.57							1,709.57
PAN HAMBURGUESA	17,280	720	2.12	1,526.40	144	10.96	1,578.24	87.84	18.00	1,581.12	4,685.76
TOTAL											12,891.69

Nota: Creación original del investigador basada en información otorgada por la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En el cuadro se detalla el material directo, tanto la cantidad y el precio, que interviene en la producción anual del pan ciabatta, baguette blanco y pan hamburguesa. Se calculó un costo anual de S/12,891.69



Tabla 7

Resumen de los costos de Material Directo

TIPO DE PAN	PRODUCCIÓN ANUAL	MATERIAL DIRECTO S/	COSTO UNITARIO S/
Croissant	80,640	20,359.68	0.25
Pan de chocolate	43,200	14,650.08	0.34
Pan de pasas	21,600	7,364.16	0.34
Pan de canela	12,960	4,265.30	0.33
Empanada de queso	8,928	4,550.40	0.51
Empanada mixta	5,760	4,231.30	0.73
Danish	10,368	2,412.00	0.23
Pan campesino	7,200	7,492.03	1.04
Baguette integral	3,456	2,572.42	0.74
Pan ciabatta	38,304	6,496.36	0.17
Baguette blanco	3,744	1,709.57	0.46
Pan hamburguesa	17,280	4,685.76	0.27
TOTAL	253,440	80,789.05	

Nota: Creación original del investigador basada en información otorgada por la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En el cuadro, se expone la cantidad de material directo anual por S/80,789.05, así como el costo unitario para cada producto.



Mano de obra directa

Tabla 8

Mano de Obra Directa

TRABAJADOR	NETO A PAGAR		TOTAL	TOTAL
	MENSUAL	ESSALUD	MENSUAL	ANUAL
	S/		S/	S/
Maestro Panadero	1,357.80	122.20	1,480.00	17,760.0
Ayudante 1	1,050.00		1,050.00	12,600.0
Ayudante 2	1,050.00		1,050.00	12,600.0
TOTAL	3,457.80	122.20	3,580.00	42,960.0

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En el cuadro, se expone el pago de los 3 empleados que participan en la producción, entre ellos el maestro panadero que se encuentra en planilla y 2 ayudantes que se les paga mediante recibo por honorarios. Se deduce el costo total mensual de S/3,580.00 y el costo anual de S/42,960.00.



Tabla 9

Mano de Obra Directa por producto

TIPO DE PAN	HORAS DIARIAS	HORAS MENSUALES	HORAS ANUALES	COSTO ANUAL	PRODUCCION ANUAL	COSTO UNITARIO
Croissant	1.92	49.8	597.67	10,286.89	80,640	0.13
Pan de Chocolate	1.54	40.0	480.27	8,266.25	43,200	0.19
Pan de Pasas	0.86	22.2	266.82	4,592.36	21,600	0.21
Pan de Canela	0.51	13.3	160.09	2,755.42	12,960	0.21
Empanada de Queso	0.62	16.1	193.00	3,321.81	8,928	0.37
Empanada Mixta	0.51	13.3	160.09	2,755.42	5,760	0.48
Danish	0.25	6.4	76.84	1,322.60	10,368	0.13
Pan Campesino	0.64	16.7	200.11	3,444.27	7,200	0.48
Baguette Integral	0.26	6.8	81.11	1,396.08	3,456	0.40
Pan Ciabatta	0.30	7.9	94.63	1,628.76	38,304	0.04
Baguette Blanco	0.25	6.6	78.62	1,353.22	3,744	0.36
Pan Hamburguesa	0.34	8.9	106.73	1,836.94	17,280	0.11
TOTAL	8.00	208.0	2496.00	42,960.00	253,440	

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.



Interpretación:

En la tabla se detalla que la mano de obra directa anual para el pan croissant es S/10,286.89, pan chocolate S/8,266.25, pan de pasas S/4,592.36, pan canela S/2,755.42, empanada de queso S/3,321.81, empanada mixta S/2,755.42, danish S/1,322.60, pan campesino S/ 3,444.27, baguette integral S/1,396.08, ciabatta S/1,628.76, baguette blanco S/1,353.22 y pan hamburguesa S/1,836.94, haciendo un total de S/42,960.00. Así también se detalla en costo unitario de la mano de obra directa.

Tabla 10

Resumen de los costos directos de la investigación

	Monto Anual	Porcentaje
	S/	(%)
	80,789.05	65 %
Material Directo		
	42,960.00	35%
Mano De Obra Directa		
Costo Directo	123,749.05	100%
Total Costos Directos		

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En la presente tabla se detecta que los costos directos ascienden a la suma de S/123,749.05. El material directo representa el 65% y la mano de obra directa el 35%.

4.1.2. Resultados respecto al objetivo b)

Determinar los costos indirectos en el Taller de Panadería de la empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” de la ciudad de Cusco en el período 2021.



a) **Resultados de acuerdo al Análisis Documental**

Tabla 11

Cuentas 63,65 y 68 determinantes en el costo de producción del Taller de Panadería de la Empresa "Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.-Periodo 2021

Código	Cuenta Contable	Total S/
63	Gastos De Servicios Prestados Por Terceros	93,917.51
65	Otros Gastos De Gestión	6,194.58
68	Valuación Y Deterioro De Activos Y Provisiones	3,520.16
	Total	103,632.25

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación

Se observa que la cuenta 63 que incluye conceptos de la mano de obra, consumo de gas, mantenimiento, alquiler, transporte y los servicios de electricidad y agua tanto del área de producción y de ventas, ascendiendo a un importe de S/93,917.51. La cuenta 65 incluye los materiales de limpieza y suministros del área de producción y ventas, con un importe de S/6,194.58. La cuenta 68 incluye la depreciación por un monto de S/3, 520,16.



Tabla 12

Distribución de las cuentas contables 63,65 y 68 a las cuentas de costos del Taller de Panadería de la Empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.”

Código	Cuenta Contable	Total S/
92131	Materiales Auxiliares, Suministros Y Repuestos	6,194.58
92132	Mano De Obra Indirecta Y Supervisión	139.00
92133	Producción Encargada	16,932.45
92134	Mantenimiento Y Reparación	759.14
92135	Servicios	22,921.30
92137	Servicios Generales	53,165.62
92138	Gastos De Servicios Prestados Por Terceros	3,520.16
	Total	103,632.25

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación

Se detecta que la cuenta contable 92131 incluye la transferencia de la cuenta 65 por un importe de S/6,194.58. Las cuentas contables 92132, 92133, 92134, 92135, 92137 incluyen la distribución de la cuenta 63 respectivamente, haciendo una suma total de S/93,917.51 y la cuenta 92138 incluye la transferencia total de la cuenta 68 por un monto total de S/3,520.16. El total de los costos indirectos es de S/103, 632.25.



b) **Determinación de los costos indirectos según la investigación**

Material Indirecto

Tabla 13

Material Indirecto-Pan croissant, chocolate, pasas y canela

TIPO DE PAN	PRODUCCIÓN ANUAL	MATERIAL INDIRECTO															TOTAL S/
		AZUCAR			LEVADURA			SAL			CREMA PASTELERA			HUEVO (BROCHEADO)			
		CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	
CROISSANT	80,640	422.40	2.60	1,098.24	13.20	20.00	264.00	72	1.80	129.60				133.2	4.36	580.75	2,072.59
PAN DE CHOCOLATE	43,200	204.00	2.60	530.40	6.00	20.00	120.00	33.6	1.80	60.48				70.8	4.36	308.69	1,019.57
PAN DE PASAS	21,600	96.00	2.60	249.60	2.40	20.00	48.00	16.8	1.80	30.24	444.00	2.64	1,172.16	36	4.36	156.96	1,656.96
PAN DE CANELA	12,960	68.40	2.60	177.84	1.20	20.00	24.00	9.6	1.8	17.28	300.00	2.64	792.00	21.60	4.36	94.18	1,105.30
TOTAL																	5,854.42

Nota: Creación original del investigador basada en información otorgada por la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En la presente tabla se detalla el material indirecto, tanto la cantidad y el precio, que interviene en la producción anual del pan croissant, chocolate, pasas y canela Se calculó un costo anual de S/5,854.42.



Tabla 14

Material Indirecto-Empanada de queso, mixta y danish

TIPO DE PAN	PRODUCCION ANUAL	MATERIAL INDIRECTO															TOTAL S/
		AZUCAR			LEVADURA			SAL			CREMA PASTELERA			HUEVO (BROCHEADO)			
		CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	
EMPANADA DE QUESO	8,928	30.00	2.60	78.00	2.40	20.00	48.00	6.00	1.80	10.80				14.40	4.36	62.78	199.58
EMPANADA MIXTA	5,760	28.80	2.60	74.88	1.20	20.00	24.00	3.6	1.80	6.48				8.40	4.36	36.624	141.98
DANISH	10,368	20	2.60	52.42	1.44	20.00	28.80	2.4	1.80	4.32	84.00	2.64	221.76	16.80	4.36	73.25	380.54
TOTAL																	722.11

Nota: Creación original del investigador basada en información otorgada por la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En la presente tabla se detalla el material indirecto, tanto la cantidad y el precio, que interviene en la producción anual de la empanada de queso, empanada mixta y danish. Se calculó un costo anual de S/722.11.



Tabla 15

Material Indirecto-Pan campesino y baguette integral

TIPO DE PAN	PRODUCCIÓN ANUAL	MATERIAL INDIRECTO						TOTAL S/
		LEVADURA			SAL			
		CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	
PAN CAMPESINO	7,200	12	20.00	247.20	32	1.80	58.32	305.52
BAGUETTE INTEGRAL	3,456	4	20.00	72.00	11	1.80	19.44	91.44
TOTAL								396.96

Nota: Creación original del investigador basada en información otorgada por la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En la presente tabla se detalla el material indirecto, tanto la cantidad y el precio, que interviene en la producción anual del pan campesino y baguette integral. Se calculó un costo anual de S/396.96.



Tabla 16

Material Indirecto-Pan ciabatta, baguette blanco y pan hamburguesa

		MATERIAL INDIRECTO																		
TIPO DE PAN	UNIDADES ANUALES	LEVADURA			SAL			ACEITE DE OLIVA			AZUCAR			AJONJOLI			HUEVO (BROCHEADO)			TOTAL S/
		CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT ML	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	CANT KG	P.U. S/	CANT TOTAL S/	
PAN CIABATTA	38,304	26	20.00	528.00	62	1.80	112.32	3,828	0.03	99.53										739.85
BAGUETTE BLANCO	3,744	10	20.00	192.00	16	1.80	28.08													220.08
PAN HAMBURGUEZA	17,280	6	20.00	120.00	12	1.80	21.60				120	2.60	312.00	67.2	13.45	903.84	63.6	4.36	277.30	1,634.74
TOTAL																				2,594.66

Nota: Creación original del investigador basada en información otorgada por la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En la presente tabla se detalla el material indirecto, tanto la cantidad y el precio, que interviene en la producción anual del pan ciabatta, baguette blanco y pan hamburguesa. Se calculó un costo anual de S/2,594.66



Tabla 17

Resumen de los costos del Material Indirecto

TIPO DE PAN	PRODUCCION ANUAL	MATERIAL INDIRECTO S/	C.U. S/
Croissant	80,640	2,072.59	0.03
Pan de chocolate	43,200	1,019.57	0.02
Pan de pasas	21,600	1,656.96	0.08
Pan de canela	12,960	1,105.30	0.09
Empanada de queso	8,928	199.58	0.02
Empanada mixta	5,760	141.98	0.02
Danish	10,368	380.54	0.04
Pan campesino	7,200	305.52	0.04
Baguette integral	3,456	91.44	0.03
Pan ciabatta	38,304	739.85	0.02
Baguette blanco	3,744	220.08	0.06
Pan hamburguesa	17,280	1,634.74	0.09
TOTAL	253,440	9,568.15	

Nota: Creación original del investigador basada en información otorgada por la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En la tabla, se expone la cantidad monetaria anual de material indirecto de S/ 9,568.15, así como el costo unitario para cada producto.



Mano de Obra Indirecta

Tabla 18

Mano de obra indirecta-Limpieza del Área de Producción

TRABAJADOR	HONORARIO	HONORARIO
	MENSUAL	ANUAL
	S/	S/
Persona de limpieza del área de producción	300.00	3,600.00
TOTAL	300.00	3,600.00

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En el cuadro se detecta la mano de obra indirecta del trabajador de limpieza, al cual se le paga mediante recibo por honorarios, siendo su honorario anual de S/3,600.00.

Otros Costos Indirecto de Fabricación

Tabla 19

Servicio de energía eléctrica de la planta de producción

ENERGIA ELECTRICA	KW HORA	COSTO	COSTO	TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO (HORA/DIA)	COSTO	COSTO	COSTO
		POR K/W S/	POR HORA S/		DIARIO S/	MENSUAL S/	ANUAL S/
Horno Max 1000	1.9	0.8	1.52	4.25	6.46	193.80	2,325.60
Amasadora	1.8	0.8	1.44	2.5	3.60	108.00	1,296.00
Congeladora Vertical	0.09	0.8	0.072	24	1.73	51.84	622.08
Refrigeradora	0.09	0.8	0.072	24	1.73	51.84	622.08
Balanza Electrónica	0.005	0.8	0.004	2	0.01	0.24	2.88
Refrigerador	0.09	0.8	0.072	24	1.73	51.84	622.08
Congeladora vertical	0.09	0.8	0.072	24	1.73	51.84	622.08
Laminadora	1	0.8	0.8	2.5	2.00	60.00	720.00
Refrigeradora	0.09	0.8	0.072	24	1.73	51.84	622.08
TOTAL					20.71	621.24	7,454.88

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.



Interpretación:

Se exhibe el precio del servicio de energía eléctrica, el cual fue descubierto conforme a los kw consumidos por hora, seguidamente se obtuvo el costo por hora y el tiempo de funcionamiento de las máquinas y se halló el costo diario que es S/20.71, el costo mensual de S/621.24, el costo anual de S/7,454.88.

Tabla 20

Servicio de Agua del Área de Producción

AGUA	COSTO MENSUAL S/	COSTO ANUAL S/
Centro de producción	40.00	480.00
TOTAL	40.00	480.00

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

Se detecta el consumo de agua del área producción según los recibos de pago. El costo anual es de S/480.00.

Tabla 21

Alquiler de la planta de producción

ALQUILER	M²	COSTO MENSUAL S/	COSTO ANUAL S/
Centro de producción	32.4	798.00	9,576.00
TOTAL		798.00	9,576.00

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.



Interpretación:

En el cuadro se detecta el alquiler del área de producción, para lo cual se utiliza un espacio de 32.4 m², siendo el costo anual de S/9,576.00.

Tabla 22

Consumo de Gas

CONCEPTO	COSTO MENSUAL S/	COSTO ANUAL S/
Gas	853.80	10,245.60
TOTAL	853.80	10,245.60

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En el cuadro se detecta el consumo de gas, el costo anual es de S/10,245.60

Tabla 23

Servicio de Desinfección Del Área De Producción

CONCEPTO	CANTIDAD ANUAL	COSTO S/	COSTO ANUAL S/
Servicio de Desinfección del área de Producción	2	191.00	382.00
TOTAL			382.00

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En el cuadro se detecta al servicio de desinfección del centro de producción que se realiza 2 veces al año, su costo anual es de S/382.00.



Tabla 24

Depreciación de los equipos de la planta de producción

EQUIPO	FECHA DE ALTA	TASA DE DEPRECIACION	COSTO		DEPRECIACION ANUAL S/	DEPRECIACION ACUMULADA S/
			INICIA L DEL BIEN S/			
Horno Max 1000	2010	10%	35,099.06			35,099.06
Amasadora K25	2006	10%	10,027.00			10,027.00
Congeladora	2006	10%	1,599.00			1,599.00
Refrigeradora	2006	10%	1,756.83			1,756.83
Refrigerador	6/07/2016	10%	1,605.05	160.51		882.78
Congeladora Vertical	27/05/2019	10%	1,930.00	193.00		498.58
Balanza Electrónica	1/09/2013	10%	567.25	56.73		468.26
Laminadora	1/09/2012	10%	1,099.84	109.98		1,017.80
Refrigeradora	1/07/2013	10%	833.18	83.32		700.96
Coches Max -Bandeja	5/05/2012	10%	533.89	53.39		458.33
Coches Max 1000 Inox	16/09/2019	10%	932.20	93.22		233.10
2 Mesas De Acero Inox	2006	10%	2,567.00			2,567.00
Divisora De Masa	1/06/2021	10%	2,372.88	237.29		1,661.02
TOTAL				987.43		

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En esta tabla se aprecia los equipos utilizados en el área de producción, así como su fecha de adquisición, la tasa en la que fueron depreciados, el costo inicial del bien, la depreciación anual que es S/987.43.



Tabla 25

Mantenimiento de maquinaria y equipo

EQUIPO	MANTENIMIENTO ANUAL	COSTO S/	COSTO TOTAL S/
Laminadora	2	315.00	630.00
Horno	2	270.00	540.00
Amasadora	2	180.00	360.00
TOTAL		765.00	1,530.00

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

Se expone el mantenimiento de algunos equipos del centro de producción, algunos han sido totalmente depreciados, por lo tanto, se realiza el mantenimiento para conservarlos en condiciones normales de funcionamiento. El costo de mantenimiento anual es de S/1,530.00.

Tabla 26

Materiales de Limpieza

CONCEPTO	COSTO MENSUAL S/	COSTO ANUAL S/
Suministros de limpieza	270.00	3,240.00
TOTAL	270.00	3,240.00

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

El cuadro actual trata sobre el gasto de los suministros de limpieza, el cual tiene un costo anual de S/3,240.00.



Tabla 27

Traslado de insumos

CONCEPTO	HONORARIO	HONORARIO
	MENSUAL	ANUAL
	S/	S/
Servicio del traslado de los insumos	480.00	5,760.00
TOTAL		

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

El cuadro actual trata sobre el costo del traslado de los insumos se le paga mediante recibo de honorarios y tiene un costo anual de S/5,760.00.

Tabla 28

Traslado del personal de producción

CONCEPTO	HONORARIO	HONORARIO
	MENSUAL	ANUAL
	S/	S/
Servicio del personal de producción	700.00	8,400.00
TOTAL		

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

El cuadro actual trata sobre el costo del traslado del personal de producción, se le paga mediante recibo de honorarios y tiene un costo anual de S/8,400.00.



Tabla 29

Otros Costos Indirectos de Fabricación con base de distribución MOD

COSTOS INDIRECTOS	MONTO ANUAL
	S/
Mano de obra indirecta	3,600.00
Servicio de electricidad	7,454.88
Alquiler	9,576.00
Gas	10,245.60
Mantenimiento	1,530.00
Suministros de limpieza	3,240.00
Depreciación	987.43
Transporte personal de producción	8,400.00
TOTAL	45,033.91

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En la presente tabla se detalla los costos indirectos como la mano de obra indirecta por S/3,600.00, el servicio de electricidad por S/7,454.88, el alquiler por S/9,576.00, el gas con S/10,245.60, el mantenimiento por S/1,530.00, suministros de limpieza con S/3,240.00, la depreciación con un costo de S/987.43, el transporte de personal de producción de S/8,400.00, haciendo un total de S/45,033.91.



Tabla 30

Cálculo de los Otros CIF por el factor de distribución

TIPO DE PAN	MANO DE OBRA DIRECTA		DISTRIBUCION
	S/	FACTOR	CIF S/
Croissant	10,286.89	1.05	10,783.49
Pan De Chocolate	8,266.25	1.05	8,665.30
Pan De Pasas	4,592.36	1.05	4,814.06
Pan De Canela	2,755.42	1.05	2,888.43
Empanada De Queso	3,321.81	1.05	3,482.17
Empanada Mixta	2,755.42	1.05	2,888.43
Danish	1,322.60	1.05	1,386.45
Pan Campesino	3,444.27	1.05	3,610.54
Baguette Integral	1,396.08	1.05	1,463.47
Pan Ciabatta	1,628.76	1.05	1,707.39
Baguette Blanco	1,353.22	1.05	1,418.54
Pan Hamburguesa	1,836.94	1.05	1,925.62
TOTAL	42,960.00		45,033.91

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En la presente tabla se observa que para los costos indirectos detallados se determinó como base de distribución la mano de obra directa y se halló el factor de distribución de la manera siguiente:

$$FD = Be/Bd = 45,033.91/42,960.00 = 1.05.$$

Donde:

FD: Factor de distribución

Be: Base específica (45,033.91 otros costos indirectos detallados en la tabla 18)



Bd: Base de distribución (42,960.00 es el costo de mano de obra directa)

En consecuencia, el factor es 1.05

En la tabla se detalla que el costo indirecto para el pan croissant es S/10,783.49, pan chocolate S/8,665.30, pan de pasas S/4,814.06, pan canela S/2,888.43, empanada de queso S/3,482.17, empanada mixta S/2,888.43, danish S/1,386.45, pan campesino S/3,610.54, baguette integral S/1,463.47, ciabatta S/1,707.39, el baguette blanco S/1,418.54 y pan hamburguesa S/1,925.62, haciendo un total de S/45,033.91.

Tabla 31

Otros costos indirectos de fabricación con base de distribución MPD

COSTOS INDIRECTOS	MONTO ANUAL
	S/
Servicio de agua	480.00
Servicio de Desinfección	382.00
Transporte del insumos	5,760.00
TOTAL	6,622.00

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki

S.R. Ltda.

Interpretación:

En la presente tabla se detalla los costos indirectos donde como el servicio de agua por S/480.00, el servicio de desinfección por S/382.00 y el transporte de insumos de S/5,760.00, con un total de S/6,622.00.



Tabla 32

Cálculo de los Otros CIF por el factor de distribución

TIPO DE PAN	MATERIA		DISTRIBUCIÓN
	PRIMA	FACTOR	CIF
	DIRECTA		S/
Croissant	20,359.68	0.08	1,668.81
Pan De Chocolate	14,650.08	0.08	1,200.82
Pan De Pasas	7,364.16	0.08	603.61
Pan De Canela	4,265.30	0.08	349.61
Empanada De Queso	4,550.40	0.08	372.98
Empanada Mixta	4,231.30	0.08	346.82
Danish	2,412.00	0.08	197.70
Pan Campesino	7,492.03	0.08	614.10
Baguette Integral	2,572.42	0.08	210.85
Pan Ciabatta	6,496.36	0.08	532.48
Baguette Blanco	1,709.57	0.08	140.13
Pan hamburguesa	4,685.76	0.08	384.08
TOTAL	80,789.05		6,622.00

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En la presente tabla se observa que para los costos indirectos detallados se determinó como base de distribución la materia prima directa y se halló el factor de distribución de la manera siguiente:

$$FD = Be/Bd = 6,622.00/80,789.05 = 0.08.$$

Donde:

FD: Factor de distribución

Be: Base específica (6,622.00 otros costos indirectos según tabla 20)



Bd: Base de distribución (80,789.05 es el costo de materia prima directa)

En consecuencia, el factor es 0.08.

En la tabla se detalla la distribución de estos costos indirectos para el pan croissant es S/1,668.81, pan chocolate S/1,200.82, pan de pasas S/603.61, pan canela S/349.61, empanada de queso S/372.98, empanada mixta S/346.82, danish S/197.70, pan campesino S/614.10, baguette integral S/210.85, ciabatta S/532.48, el baguette blanco S/140.13 y pan hamburguesa S/384.08, haciendo un total de S/6,622.00.

Tabla 33

Distribución total de los Otros CIF por producto

TIPO DE PAN	TOTAL DISTRIBUCIÓN CIF S/	UNIDADES PRODUCIDAS ANUALES	CIF UNITARIO
Croissant	12,452.30	80,640	0.15
Pan De Chocolate	9,866.12	43,200	0.23
Pan De Pasas	5,417.67	21,600	0.25
Pan De Canela	3,238.05	12,960	0.25
Empanada De Queso	3,855.15	8,928	0.43
Empanada Mixta	3,235.26	5,760	0.56
Danish	1,584.15	10,368	0.15
Pan Campesino	4,224.64	7,200	0.59
Baguette Integral	1,674.33	3,456	0.48
Pan Ciabatta	2,239.87	38,304	0.06
Baguette Blanco	1,558.67	3,744	0.42
Pan hamburguesa	2,309.70	17,280	0.13
Total	51,655.91		

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.



Interpretación:

En el cuadro se observa la distribución total de los otros CIF para lo que se sumó la distribución total de los CIF de la tabla 19 y 21. Seguidamente el resultado total se dividió entre la producción anual de los panes y se halló el costo indirecto unitario para cada tipo de pan.

Tabla 34

Resumen de los Costos Indirectos anuales de la investigación

DESCRIPCIÓN	TOTAL ANUAL	
	S/	%
Gas	10,245.60	16.7%
Alquiler	9,576.00	15.6%
Material Indirecto	9,568.15	15.6%
Transporte del personal de producción	8,400.00	13.7%
Servicio de electricidad	7,454.88	12.2%
Costo Transporte del insumos	5,760.00	9.4%
Indirecto Mano de obra indirecta	3,600.00	5.9%
Suministros de limpieza	3,240.00	5.3%
Mantenimiento	1,530.00	2.5%
Depreciación	987.43	1.6%
Servicio de agua	480.00	0.8%
Servicio de Desinfección	382.00	0.6%
Total costo indirecto	61,224.06	100.0%

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En la presente tabla se puede observar que los costos indirectos ascienden a la suma de S/61,224.06. El gas con un costo de S/10,245.60 representa el 16.7%, el alquiler con S/9,576.00 representa el 15.6%, el material indirecto con S/ 9,568.15 con un 15.6%, transporte del personal de producción S/8,400.00 con 13.7%, el servicio de electricidad con S/7,454.88 representa el



12.2%, el transporte de insumos con S/ 5,760.00 representa 9.4% , la mano de obra indirecta con un costo de S/3,600.00 representa el 5.9%, los suministros de limpieza con S/3,240.00 representa el 5.3%, el mantenimiento con S/1,530.00 con un porcentaje del 2.5%, la depreciación un costo de S/987.43 con una participación del 1.6%, el servicio de agua con S/ 480.00 con un 0.8% y el servicio de desinfección S/382.00 con un porcentaje del 0.6%.

4.1.3. Resultados con respecto al objetivo específico c)

Determinar el margen de utilidad neta en el Taller de Panadería de la empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” de la ciudad de Cusco en el período 2021.

a) Resultados de acuerdo al Análisis Documental

Tabla 35

Saldo contable de la cuenta 70 del Taller de Panadería de la Empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.”

Código	Cuenta Contable	Total S/
70211101	Panadería Marcavalle	129,351.28
70211102	Panadería Tullumayo	274,770.32
Total		404,121.60

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación

En la presente tabla, se observa la cuenta 70 Ventas, la cual incluye los ingresos del taller de panadería de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda. por un monto total de S/404,121.60.



Tabla 36

Saldo contable de la cuenta 94 Gastos de Administración, 95 Gastos de Ventas y 97 Gastos Financieros del Taller de Panadería de la Empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.”

Código	Cuenta Contable	Total S/
94	Gastos de Administración	52,628.70
95	Gastos de Ventas	33,803.00
97	Gastos Financieros	1,296.00
Total		87,727.70

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación

En el cuadro, la cuenta 94 Gastos de Administración asciende al monto de 52,628.70, 95, los Gastos de Ventas tienen un monto de S/33,803.00 y los Gastos Financieros por S/1,296.00.

b) Determinación del margen de utilidad neta, gastos administrativos, gastos de ventas y financieros según la investigación

Ingresos

Para calcular el margen de utilidad neta se registraron los ingresos por año en el 2021 mediante el análisis documental.

Tabla 37

Ingresos al taller de panadería en el periodo 2021

Descripción	Ingreso Anual S/
Panadería	404,121.60
Total	404,121.60

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.



Interpretación:

En esta tabla se muestra el total de ingresos anuales del taller de panadería el cual asciende a la suma de S/ 404,121.60 en el periodo 2021; el cual refleja el volumen de ventas de sus productos de panadería y los resultados que se obtenga se verá en la utilidad.

Gastos de Venta

Tabla 38

Publicidad

PUBLICIDAD	HONORARIO MENSUAL	HONORARIO ANUAL
	S/	S/
Manejo de redes sociales	100.00	1200.00
Total	100.00	1200.00

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En esta tabla se muestra el gasto de publicidad anual que es de S/ 1,200.00.

Tabla 39

Remuneración de los trabajadores del área de venta

TRABAJADOR	NETO A PAGAR		TOTAL	TOTAL
	MENSUAL	ESSALUD	MENSUAL	ANUAL
	S/		S/	S/
Vendedor 1	981.65	88.35	1,070.00	12,840.00
Vendedor 2	981.65	88.35	1,070.00	12,840.00
Vendedor 3	981.65	88.35	1,070.00	12,840.00
Vendedor 4	981.65	88.35	1,070.00	12,840.00
TOTAL	3,926.61		4,280.00	51,360.00

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.



Interpretación:

La presente tabla está referida a las remuneraciones de los 4 trabajadores del área de ventas, que se encuentran en planilla, el gasto total anual es de S/51,360.00.

Tabla 40

Servicio de Agua

AGUA	PAGO MENSUAL	PAGO ANUAL
	S/	S/
Tienda De Tullumayo	30.00	360.00
Tienda De Marcavalle	26.00	312.00
TOTAL	56.00	672.00

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

Se detecta que el consumo de agua del área ventas en los locales de Tullumayo y Marcavalle, siendo su pago mensual según recibo de pago de S/56.00 y el pago anual S/672.00.

Tabla 41

Servicio de Energía Eléctrica

ENERGIA ELECTRICA	MAQUINARIA	KW HORA	PRECIO	PRECIO	TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO (HORA/DIA)	PAGO	PAGO	PAGO
			POR K/W S/	POR HORA S/		DIARIO S/	MENSUAL S/	ANUAL S/
LOCAL DE	Computadora	0.2	0.80	0.16	14	2.24	67.20	806.40
TULLUMAYO	Horno microondas	0.6	0.80	0.48	13	6.24	187.20	2246.40
LOCAL DE	Computadora	0.2	0.70	0.14	14	1.96	58.80	705.60
MARCAVALLE	Horno microondas	0.5	0.70	0.35	13	4.55	136.50	1638.00
TOTAL						14.99	449.70	5396.40

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.



Interpretación:

Se aprecia el consumo de energía eléctrica de los locales de venta de Tullumayo y Marcavalle. El gasto del servicio de luz fue hallado de acuerdo a los kW consumidos por hora, seguidamente se obtuvo el costo por hora. Se tomó en cuenta el tiempo de funcionamiento de las máquinas para hallar el precio diario de S/14.99, seguidamente se calculó el precio mensual de S/449.70 y el precio anual de S/5,396.40.

Tabla 42

Alquiler de los locales de venta

ALQUILER	M ²	PAGO MENSUAL	PAGO ANUAL
		S/	S/
TIENDA DE TULLUMAYO	31.50	775.00	9,300.00
TIENDA DE MARCAVALLE	35.00	1,200.00	14,400.00
TOTAL	66.50	1,975.00	23,700.00

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

Se detecta que el pago de alquiler por un área de 31.50 m² del local de Tullumayo siendo S/775.00 mensual y el pago anual es de S/9,300.00. El local de ventas de Marcavalle consta de 35 m² por el cual se paga mensualmente S/1,200.00 y su pago anual es de S/14,400.00, asciende a un total de S/ 23,700.00.



Tabla 43

Traslado De Productos Terminados

CONCEPTO	HONORARIO	HONORARIO
	MENSUAL	ANUAL
	S/	S/
Traslado de los productos terminados	700.00	8,400.00
TOTAL	700.00	8,400.00

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

Se detecta el traslado de los artículos finalizados para su distribución, teniendo un honorario mensual de S/700.00 y un honorario anual de S/8,400.00.

Tabla 44

Depreciación de los equipos del área de ventas

Bien	Fecha De Alta	Tasa	Costo Inicial del Bien S/	Depreciación Anual S/	Depreciación Acumulada S/
Exhibidora Mod Panorámico	22/04/2010	10%	1,680.67	-	1,680.67
4 Equipos De Computo	24/03/2014	25%	6,711.88	-	6,711.88
Caja Registradora	1/09/2013	10%	2,316.29	231.60	1,679.11
2 Horno Microondas	1/01/2018	10%	900.00	90.00	270.00
Total				321.60	10,341.66

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.



Interpretación:

Se aprecian los equipos utilizados en el área de ventas, así como su fecha de adquisición, la tasa en la que fueron depreciados, el costo inicial del bien, la depreciación anual de S/321.60. Algunos de estos equipos como la exhibidora, las computadoras están totalmente depreciados, pero se encuentran en uso y no se ha realizado un nuevo recalcu para determinar una nueva vida útil.

Tabla 45

Mantenimiento de los equipos del área de ventas

CONCEPTO	CANTIDAD ANUAL	PAGO MENSUAL S/	PAGO ANUAL S/
Mantenimiento de computadoras	2	200.00	400.00
TOTAL		200.00	400.00

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

La presente tabla está referida al mantenimiento de las computadoras del área de ventas, el cual se realiza 2 veces al año. El gasto por el mantenimiento anual es de S/400.00.

Tabla 46

Servicio de facturación electrónica

CONCEPTO	PAGO MENSUAL S/	PAGO ANUAL S/
Servicio de facturación electrónica	100.00	1200.00
TOTAL	100.00	1200.00

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.



Interpretación:

En esta tabla se observa el servicio de facturación electrónica por el cual se paga mensualmente S/100.00, ascendiendo a un monto anual de S/1,200.00.

Tabla 47

Suministros para la venta

MATERIALES PARA LA VENTA	MONTO MENSUAL	MONTO ANUAL
	S/	S/
Alcohol	50.00	600.00
Contometro	16.00	192.00
Lapiceros, cintas de embalaje	5.00	60.00
Bolsas para la venta	432.00	5,184.00
TOTAL	503.00	6,036.00

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En el cuadro se detectan los suministros para la venta, el cual asciende a un monto mensual de S/503.00 y un monto anual de S/6,036.00.

Tabla 48

Servicio de Desinfección del área de ventas

CONCEPTO	CANTIDAD ANUAL	PAGO MENSUAL	PAGO ANUAL
		S/	S/
Servicio de desinfección del área de ventas	2	186.00	372.00
TOTAL		186.00	372.00

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.



Interpretación:

En el cuadro se observa el gasto por el servicio de desinfección, el cual se realiza dos veces al año, asciende a un monto anual de S/372.00.

Gastos Administrativos

Tabla 49

Remuneración del gerente y contadora

TRABAJADOR	NETO A PAGAR MENSUAL S/	ESSALUD	TOTAL MENSUAL S/	TOTAL ANUAL S/
Gerente	1,609.00	144.81	1,753.81	21,045.72
Contadora			800.00	9,600.00
Total			2553.81	30,645.72

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En el cuadro, se expone el pago de los 2 colaboradores entre ellos el gerente que se encuentra en planilla y el contador que se les paga mediante recibo de honorarios. Se deduce un gasto mensual de S/2,553.81 y el gasto anual de S/30,645.72.

Tabla 50

Movilidad Del Gerente

DESCRIPCIÓN	HONORARIO MENSUAL S/	HONORARIO ANUAL S/
Movilidad Del Gerente	480.00	5,760.00
Total	480.00	5,760.00

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.



Interpretación:

En esta tabla podemos observar la movilidad mensual del gerente que es de S/480.00 y asciende a los S/5,760.00 anual.

Tabla 51

Materiales De Escritorio

MATERIALES DE ESCRITORIO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO S/	TOTAL ANUAL S/
Portafolios	12	Unidad	6.60	79.20
Papel Bond A4	12	Paquete	14.00	168.00
Otros Materiales (Micas, Goma, Grapas)				60.00
Total				307.20

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

En esta tabla podemos observar los útiles de oficina por un monto anual de S/307.20 .

Tabla 52

Depreciación del equipo del área administrativa

BIEN	FECHA DE ALTA	TASA	COSTO INICIAL DEL BIEN S/	DEPRECIACIÓN ANUAL S/	DEPRECIACIÓN ACUMULADA S/
Computador De Escritorio	12/12/2019	25%	2,600.00	650.00	1,300.08
TOTAL			2,600.00	650.00	1,300.08

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

La depreciación anual del computador de escritorio es de S/650.00



Gastos financieros

Tabla 53

Comisiones e Impuesto a las Transacciones Financieras

DESCRIPCIÓN	ANUAL S/
ITF Y Comisiones	1,296.00
TOTAL	1,296.00

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

El gasto financiero anual es de S/1,296.00

Tabla 54

Resumen de los gastos de venta, administrativos y financieros de la investigación

DESCRIPCIÓN	MONTO ANUAL S/
Gastos de Venta	99,058.00
Gastos Administrativos	37,362.92
Gastos Financieros	1,296.00
TOTAL	137,716.92

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación:

Se detectan los gastos de ventas totales por S/99,058.00, los gastos administrativos por S/37,362.92 y los gastos financieros por S/1,296.00



4.2. Resultados respecto al objetivo general

Determinar el Costo de Producción y el Margen de Utilidad Neta en el Taller de Panadería de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda. - Periodo 2021

Tabla 55

Costo de producción por producto

TIPO DE PAN	PRODUCCIÓN ANUAL	COSTO DIRECTO		COSTO INDIRECTO		COSTO TOTAL DE PRODUCCION S/
		MATERIAL DIRECTO S/	MOD S/	MATERIAL INDIRECTO S/	OTROS CIF S/	
Croissant	80,640.00	20,359.68	10,286.89	2072.592	12,452.30	45,171.46
Pan de Chocolate	43,200.00	14,650.08	8,266.25	1019.568	9,866.12	33,802.02
Pan de pasas	21,600.00	7,364.16	4,592.36	1656.96	5,417.67	19,031.15
Pan de Canela	12,960.00	4,265.30	2,755.42	1105.296	3,238.05	11,364.06
Empanada de Queso	8,928.00	4,550.40	3,321.81	199.584	3,855.15	11,926.94
Empanada Mixta	5,760.00	4,231.30	2,755.42	141.984	3,235.26	10,363.96
Danish	10,368.00	2,412.00	1,322.60	380.544	1,584.15	5,699.30
Pan Campesino	7,200.00	7,492.03	3,444.27	305.52	4,224.64	15,466.46
Baguette Integral	3,456.00	2,572.42	1,396.08	91.44	1,674.33	5,734.26
Pan Ciabatta	38,304.00	6,496.36	1,628.76	739.848	2,239.87	11,104.83
Baguette Blanco	3,744.00	1,709.57	1,353.22	220.08	1,558.67	4,841.53
Pan hamburguesa	17,280.00	4,685.76	1,836.94	1634.736	2,309.70	10,467.14
TOTAL	253,440.00	80,789.05	42,960.00	9,568.15	51,655.91	184,973.12

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación

El cuadro proporciona información detallada sobre la suma total de materiales directos, mano de obra directa, mano de obra indirecta y otros costos de elaboración por producto. Se expone que el costo total de producción para el pan croissant es de S/45,171.46, el pan chocolate de S/33,802.02, el pan de pasas S/19,031.15, el pan de canela S/ 11,364.06, la empanada de queso



S/11,926.94, empanada mixta es S/10,363.96, danish S/5,699.30, pan campesino S/15,466.46, baguette integral S/5,734.26, pan ciabatta S/11,104.83, baguette blanco S/4,841.53y el pan de hamburguesa S/10,467.14

Tabla 56

Costo Unitario y el Precio de venta

TIPO DE PAN	COSTO DIRECTO		COSTO INDIRECTO		COSTO UNITARIO S/	PRECIO DE VENTA S/
	MATERIAL DIRECTO C.U. S/	MOD C.U. S/	MATERIAL INDIRECTO C.U. S/	OTROS CIF C.U. S/		
Croissant	0.25	0.13	0.03	0.15	0.56	1.20
Pan de Chocolate	0.34	0.19	0.02	0.23	0.78	1.80
Pan de pasas	0.34	0.21	0.08	0.25	0.88	2.00
Pan de Canela	0.33	0.21	0.09	0.25	0.88	2.00
Empanada de Queso	0.51	0.37	0.02	0.43	1.34	3.50
Empanada mixta	0.73	0.48	0.02	0.56	1.80	4.50
Danish	0.23	0.13	0.04	0.15	0.55	1.20
Pan Campesino	1.04	0.48	0.04	0.59	2.15	4.50
Baguette Integral	0.74	0.40	0.03	0.48	1.66	3.80
Pan Ciabatta	0.17	0.04	0.02	0.06	0.29	0.40
Baguette Blanco	0.46	0.36	0.06	0.42	1.29	3.40
Pan hamburguesa	0.27	0.11	0.09	0.13	0.61	1.00

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación

En el cuadro se presenta el costo unitario de producción y el valor de venta de cada producto.



Tabla 57

Comparación del costo de producción determinado por el Taller de Panadería y el de la investigación.

Descripción	Según el Taller de Panadería	
	Según el Taller de Panadería	Según la investigación
Costos Directos	163,033.96	123,749.05
Costos Indirectos	103,632.25	61,224.06
Costo de Producción	266,666.21	184,973.12

Nota: Creación original del investigador basada en información brindada por la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.

Interpretación

El costo de producción según la Empresa Talleres Qosqo Maki SRLtda.es de S/266,666.21, sus costos directos son S/163,033.96 y los costos indirectos por S/103,632.25.

De la tabla se observa que el costo de producción según la investigación es de S/184,973.12, sus costos directos son S/ 123,749.05 y los costos indirectos por S/ 61,224.06.

Tabla 58

Comparación del margen de utilidad neta

DESCRIPCIÓN	SEGÚN LA EMPRESA TALLERES QOSQO MAKI SRLTDA		SEGÚN LA INVESTIGACIÓN	
	VALOR EN SOLES	PORCENTAJE	VALOR EN SOLES	PORCENTAJE
Ventas	404,121.60	100.00%	404,121.60	100.00%
Costo De Ventas	265,231.94	65.63%	183,538.85	45.42%
UTILIDAD BRUTA	138,889.66		220,582.75	
Gastos de Venta	33,803.00	8.36%	99,058.00	24.51%
Gastos Administrativos	52,628.70	13.02%	37,362.92	9.25%
Gastos Financieros	1,296.00	0.32%	1,296.00	0.32%
UAI	51,161.96		82,865.84	
Impuesto a la Renta	5,116.20	1.27%	11,575.42	2.86%
UTILIDAD NETA	46,045.76	11.39%	71,290.42	17.64%
Margen de Utilidad Neta	11.39%		17.64%	

Nota: Creación original del investigador basada en información documentaria de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.



Interpretación

De la tabla se observa que el margen de utilidad neta determinado por el taller de panadería de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda. es 11.39%, con una utilidad neta de S/46,045.76, además los ingresos son de S/404,121.60, el cual se considera el 100%, el costo de ventas representa el 65.63% con S/265,231.94, los gastos de venta representa el 8.36% lo cual equivale S/33,803.00, los gastos administrativos son el 13.02% con un monto de S/52,628.70, los gastos financieros son el 0.32% con S/1,296.00 y el impuesto a la renta con S/5,116.20 representa el 1.27%.

El margen de utilidad neta determinado por la investigación resulta 17.64%, con una utilidad neta de S/71,290.42, además los ingresos son de S/404,121.60, el cual se considera el 100%, el costo de ventas representa el 45.42% con S/183,538.85, el gasto de ventas representa el 24.51% que equivale a S/99,058.00, los gastos administrativos son el 9.25% con un monto de S/37,362.92, los gastos financieros son el 0.32% con S/1,296.00 y el impuesto a la renta con S/11,575.42 que representa el 2.86%.



CAPÍTULO V: DISCUSIÓN

5.1. Descripción de los hallazgos más relevantes y significativos

Hallazgos relevantes con respecto al objetivo específico a) costos directos

El Taller de Panadería de la Empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” determinó sus costos directos por un monto de S/163,033.96, donde la materia prima es de S/122,470.02 y la mano de obra directa de S/40,563.94 según se muestra en la tabla 2.

El resultado determinado en esta investigación respecto a los costos directos es de S/123,749.05 lo que se evidencia en la Tabla 10. El costo del material directo anual se muestra en las tablas 3,4,5 y 6 respectivamente, para el croissant S/20,359.68, pan de chocolate S/14,650.08, pan de pasas S/7,364.16, pan de canela S/4,265.30, empanada de queso S/4,550.40, empanada mixta S/4,231.30, danish S/2,412.00, el pan campesino es de S/7,492.03, baguette integral S/2,572.42, pan ciabatta es de S/ 6,496.36, baguette blanco S/1,709.57 y el pan de hamburguesa S/4,685.76. Siendo el costo total de material directo de S/80,789.05 que representa el 65% del costo directo como se muestra en la tabla 10.

Otro costo es la mano de obra directa anual que se muestra en la tabla 9 donde se identificó para el croissant un costo de S/10,286.89, el pan de chocolate es S/8,266.25, el pan de pasas S/ 4,592.36, el pan de canela S/2,755.42, empanada de queso S/3,321.81, empanada mixta S/2,755.42, danish S/1,322.60, el pan campesino es S/3,444.27, el baguette integral S/1,396.08, el pan ciabatta S/1,628.76, el baguette blanco S/1,353.22y el pan de hamburguesa S/ 1,836.94. El costo total anual de la mano de obra directa es de S/42,960.00., el cual representa el 35% del costo directo como se detalla en la tabla 10.



Hallazgos relevantes con respecto al objetivo específico b) costos indirectos

El Taller de Panadería de la Empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” determinó sus costos indirectos por un monto de S/103, 632.25, como se evidencia en la tabla 12.

Los resultados determinados por esta investigación respecto a los costos indirectos ascienden al monto total de S/61,224.06 lo que se evidencia en la tabla 34. El costo de material indirecto se detalla en las tablas 13,14,15 y 16, en las cuales se identificó para el croissant un costo de S/2,072.59, el pan de chocolate S/1,019.57, el pan de pasas S/1,656.96, el pan de canela S/1,105.30, la empanada de queso S/199.58, la empanada mixta S/141.98, el danish S/380.54, el pan campesino es S/305.52, el baguette integral S/91.44, el pan ciabatta un costo de S/739.85, el baguette blanco S/220.08 y el pan de hamburguesa S/1,634.74 haciendo un total de S/ 9568.15.

En relación con los demás costos indirectos, se detectó el gas con un costo de S/10,245.60, el alquiler con S/9,576.00, el transporte del personal de producción por S/8,400.00, el servicio de electricidad con S/7,454.88 , el transporte de insumos con S/ 5,760.00, la mano de obra indirecta con S/3,600.00 , los suministros de limpieza con S/3,240.00 , el mantenimiento con S/1,530.00, la depreciación un costo de S/987.43 , el servicio de agua con S/ 480.00 y el servicio de desinfección con S/382.00 como se muestra en la tabla 34. Para la distribución de dichos costos para cada tipo de pan se calculó un factor de distribución y se obtuvo como resultado para el pan croissant un costo de S/12,452.30, el pan de chocolate S/9,866.12, el pan de pasas con S/5,417.67, el pan de canela con S/3,238.05, la empanada de queso con S/3,855.15, la empanada mixta por S/3,235.26, el danish con S/1,584.15, el pan campesino con S/4,224.64, el baguette integral con S/1,674.33, el pan ciabatta con S/2,239.87, el baguette blanco con S/1,558.67 y el pan hamburguesa con S/2,309.70 como se muestra en la tabla 33.



En consecuencia, el gas representa el 16.7%, el alquiler 15.6%, el material indirecto 15.6%, transporte del personal de producción 13.7%, el servicio de electricidad 12.2%, el transporte de insumos 9.4%, la mano de obra indirecta 5.9%, los suministros de limpieza 5.3%, el mantenimiento 2.5%, la depreciación 1.6%, el servicio de agua 0.8% y el servicio de desinfección 0.6% del total de todos los costos indirectos como se muestra en la tabla 34.

Hallazgos relevantes con respecto al objetivo específico c) margen de utilidad neta

El Taller de Panadería de la Empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” tiene un margen de utilidad neta de 11.39% que equivale a S/46,045.76 como se observa en la tabla 58. Sus gastos de ventas por S/33,803.00, los gastos administrativos por S/52,628.70 y los gastos financieros por S/1,296.00 según la tabla 36.

Los resultados que se determinaron en esta investigación respecto al margen de utilidad neta es de 17.64%, con una utilidad neta de S/71,290.42, según se observa en la tabla 58. También se observan respectivamente los gastos de ventas anuales que se detallan en las tablas 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47 y 48; donde el gasto por publicidad es por S/1,200.00, la remuneración de los 4 trabajadores por S/51,360.00, el consumo de agua es de S/672.00, el consumo de energía eléctrica es S/5,396.40, el alquiler por S/23,700.00, el traslado de los productos terminados para la venta por S/8,400.00, la depreciación de los equipos es de S/321.60, el mantenimiento de los equipos es de S/400.00, la facturación electrónica es S/1,200.00., los suministros para la venta son de S/6,036.00, el servicio de desinfección S/372.00. Los gastos administrativos anuales se observan respectivamente en las tablas 49,50,51 y 52 donde los honorarios del gerente y la contadora ascienden a S/30,645.72, la movilidad del gerente por S/5,760.00, el material de escritorio es de S/307.20, la depreciación del equipo del área administrativa es de S/650.00. Los gastos financieros ascienden a S/ 1,296.00 como se observa en



la tabla 58. En total el gasto de ventas es por S/99,058.00, los gastos administrativos por S/37,362.92 y los gastos financieros por S/1,296.00 como se evidencia en la tabla 54.

Hallazgos relevantes con respecto al objetivo general

Los costos de producción del Taller de Panadería de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.”, se han determinado de manera incorrecta, debido a que no existe supervisión, identificación, ni asignación de los costos y gastos (se combinan costos y gastos), lo que ha generado una determinación del margen de utilidad neta irreal. Los costos de producción determinados por la panadería ascienden al monto de S/266,666.21 como se observa en la tabla 57 y un margen de utilidad neta de 11.39% según la tabla 58.

Los costos de producción determinados en la investigación ascienden al monto de S/184,973.12, como se observa en la tabla 57 y un margen de utilidad neta de 17.64 %, según la tabla 58. El costo total de producción para el pan croissant es de S/45,171.46, el pan chocolate de S/33,802.02, el pan de pasas S/19,031.15, el pan de canela S/ 11,364.06, la empanada de queso S/11,926.94, empanada mixta es S/10,363.96, danish S/5,699.30, pan campesino S/15,466.46, baguette integral S/5,734.26, pan ciabatta S/11,104.83, baguette blanco S/4,841.53y el pan de hamburguesa S/10,467.14 como se muestra en la tabla 55.

Así también se ha determinado el costo unitario para cada producto como se muestra en la tabla 56, donde el croissant tiene un costo de S/0.56, el pan chocolate de S/0.78, el pan de pasas S/0.88, el pan de canela S/ 0.88, la empanada de queso S/1.34, empanada mixta es S/1.80, danish S/0.55, pan campesino S/2.15, baguette integral S/1.66, pan ciabatta S/0.29, baguette blanco S/1.29 y el pan de hamburguesa S/0.61.



5.2. Limitaciones del estudio

La limitación de estudio se dio en la demora para obtener la información documentaria del Taller de Panadería de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda. y así poder recolectar los datos y concluir el trabajo de investigación.

5.3. Comparación crítica con la literatura existente

5.3.1. Antecedente Internacional

Según Salinas (2012) en su trabajo de investigación Los costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la planta fibra de vidrio en Cepolfi Industrial C.A de la ciudad de Ambato concluye lo siguiente:

La compañía, cuenta con un método de cálculo de costos inapropiado, porque las supervisiones que realiza no son los adecuados y los registros generados sobre los costos le impide calcular los costos de manufactura reales y calcular su ganancia real.

Realizando la comparación con la investigación se halla que también en el Taller de Panadería no se tiene un registro ni control de sus costos de producción, lo cual impide que se pueda determinar correctamente el margen de utilidad neta. Es así que el gerente tampoco toma decisiones oportunas y acertadas en beneficio de la empresa.

5.3.2. Antecedente Nacional

Según Casiano & Nieves (2017), en su trabajo de investigación Incidencia de los Costos de Producción en la Rentabilidad de la Panadería y Pastelería Donil SRL, Moche, 2017 concluye lo siguiente:

No existe una organización eficiente de los costos, ni una supervisión adecuada ni una distribución precisa de materia prima, la fuerza laboral y los cargos indirectos; la compañía no emplea formularios que faciliten la supervisión y distribución de la materia prima, la mano de obra no la



regula la compañía y los cargos indirectos la compañía carece del formulario para calcular los cargos indirectos, que engloban gastos no relacionados con la materia prima directa, mano de obra directa, suministros, depreciación, entre otros. Al compararlo con el estudio, se descubre que el Taller de Panadería de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda. tampoco van incluidos el total de sus costos indirectos, como el mantenimiento, transporte del local de producción y suministros de limpieza. Realizando la comparación con la investigación se halla que también el Taller de Panadería no incluye todos sus costos indirectos como mantenimiento, el transporte del local de producción, suministros de limpieza.

Daza, Leandro, (2021) en su Tesis Costos de Producción y Rentabilidad de La Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021, concluye lo siguiente la ganancia lograda mediante un registro sin un control adecuado de los costos de producción es de 145,725 soles, lo que equivale al 9.17%. En contraste, una vez implementado el control de los costos de producción, la rentabilidad alcanzada asciende a 349,709.87 soles, representando un 22.01%. Esta disparidad evidencia una diferencia notable del 12.84%, equivalente a 203,984 soles. Realizando la comparación con la investigación se halla que el Taller de Panadería de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda., tiene un margen de utilidad neta de 11.39%, con una utilidad neta de S/46,045.76 y con la investigación se determina un margen de utilidad neta de 14.29%, con una utilidad neta de S/57,765.46.

5.3.3. Antecedentes Locales

Según Aragón & Cáceres (2020), en su Tesis Los Costos de Producción y el Margen de Utilidad Neta en la Pastelería Dona-Dony EIRL del Distrito del Cusco, Periodo 2018 concluye los siguiente la dueña de Dona-Dony EIRL calcula su costo de producción de forma empírica, sin llevar un registro técnico de sus costos. Como resultado, no logra determinar con precisión el margen de



utilidad neta, ya que no considera todos los gastos asociados. Por esta razón, se decidió establecer los costos de producción de manera técnica, identificando y cuantificando cada componente involucrado en la elaboración de las tortas y bocaditos. Además, se dedujeron todos los gastos de la empresa para obtener con precisión el margen de utilidad neta.

Realizando la comparación con la investigación se halla que el Taller de Panadería establece sus costos de forma empírica e incluye en sus costos conceptos que son parte de los gastos administrativos y de ventas. También para la distribución de sus costos se utiliza bases arbitrarias.

5.4. Implicancias del estudio

El estudio realizado proporcionó información sobre los costos de producción, permitiendo la identificación de los costos directos e indirectos en los que la entidad incurre. Además, se logró determinar el margen de utilidad neta durante el período 2021.

En sus implicancias prácticas el presente trabajo servirá como referencia y contribuirá en el conocimiento para futuras investigaciones relacionadas con este estudio.

5.5. Aporte de Investigación

Este se dio en cuanto se mejoró el manejo de los costos de producción, con una apropiada supervisión, identificación y determinación de cada uno de sus elementos que participan en el proceso de producción repercutiendo en la obtención del margen de utilidad neta. En este sentido se pudo responder a las necesidades del Taller de Panadería de la empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.”, brindando una información real y detallada.

La presente investigación también pretendió brindar conocimiento a los futuros tesis para que puedan tomar este trabajo como referencia y apoyo en sus investigaciones.



CONCLUSIONES

Primera: Se determinó el costo total de producción para el pan croissant de S/45,171.46, el pan chocolate de S/33,802.02, el pan de pasas de S/19,031.15, el pan de canela S/11,364.06, la empanada de queso S/11,926.94, empanada mixta es S/10,363.96, danish S/5,699.30, pan campesino S/15,466.46, baguette integral S/5,734.26, pan ciabatta S/11,104.83, baguette blanco S/4,841.53y el pan de hamburguesa S/10,467.14 como se muestra en la tabla 55.

Se determinó el costo unitario como se muestra en la tabla 56, donde el croissant tiene un costo de S/0.56, el pan chocolate de S/0.78, el pan de pasas S/0.88, el pan de canela S/0.88, la empanada de queso S/1.34, empanada mixta es S/1.80, danish S/0.55, pan campesino S/2.15, baguette integral S/1.66, pan ciabatta S/0.29, baguette blanco S/1.29 y el pan de hamburguesa S/0.61.

El margen de utilidad neta determinado por la investigación es de 17.64%, con una utilidad neta de S/71,290.42 como se muestra en la tabla 58.

Segunda: Fueron determinados los costos directos por S/123,749.05, donde el material directo es S/80,789.05, lo cual representa el 65% y la mano de obra directa por S/42,960.00 que representa el 35% de total de costos directos como se evidencia en el cuadro 10. Se concluye que el Taller de Panadería no identifica con claridad los materiales directos y no cuenta con un registro adecuado que le permita tener un mayor control de estos y evitar un futuro sobre abastecimiento o desabastecimiento. Respecto a la mano de obra directa, en la tabla 2 se observa que la panadería utiliza bases arbitrarias para su distribución, asignando empíricamente el 40% del importe total de la planilla



de los trabajadores de la empresa que incluye personal de producción, ventas y administrativo y del taller de carpintería.

Tercera: Fueron determinados los costos indirectos por un monto total de S/61,224.06 , el gas representa el 16.7%, el alquiler 15.6%, el material indirecto 15.6%, transporte del personal de producción 13.7%, el servicio de electricidad 12.2%, el transporte de insumos 9.4%, la mano de obra indirecta 5.9%, los suministros de limpieza 5.3%, el mantenimiento 2.5%, la depreciación 1.6%, el servicio de agua 0.8% y el servicio de desinfección 0.6% del total de todos los costos indirectos como se muestra en la tabla 34.

Se concluye que el Taller de Panadería no controla ni identifica el material directo por ser considerado un monto menor, con respecto a la mano de obra indirecta no se considera el costo de la persona encargada de la limpieza del área. Así también considera el consumo del agua, energía eléctrica, alquiler de los locales, depreciación, mantenimiento, transporte de los productos terminados para la venta, movilidad del gerente como costos indirectos; sin embargo, dentro de estas erogaciones están los que corresponden a los gastos de ventas y administrativos.

Cuarta: Se determinó un margen de utilidad neta de 17.64% con una utilidad neta de S/71,290.42, donde el costo de ventas representa el 45.42% con S/183,538.85, el gasto de ventas representa el 24.51% que equivale a S/99,058.00, los gastos administrativos son el 9.25% con un monto de S/37,362.92 y los gastos financieros son el 0.32% con S/1,296.00 y el impuesto a la renta con S/11,575.42 que representa el 2.86%. Se concluye que el Taller de Panadería ha determinado un margen de utilidad neta irreal, debido a que en el costo de producción no se han considerado todos sus elementos, así



también se ha asumido gastos que corresponden al taller de carpintería y los gastos de ventas se asumen como si fueran gastos administrativos como se muestra en la tabla 58.



RECOMENDACIONES

- Primera:** Se recomienda al Taller de Panadería considerar la estructura de costos de la investigación para una correcta determinación de sus costos y el margen de utilidad y así poder tomar decisiones en cuanto a los productos que ofrecen en el mercado y sus precios de venta. Así también realizar capacitaciones permanentes de personal de producción para la elaboración de nuevos productos de panadería que demanden nuestros clientes fijos y potenciales; capacitar al personal de ventas en la atención opima al cliente y aperturar nuevos puntos de venta en lugares estratégicos para lo cual la empresa deberá efectuar un estudio de mercado.
- Segunda:** Se recomienda al Taller de Panadería llevar los registros pertinentes y emplear los Kardex, con el método de valuación Promedio Ponderado, para un mejor control de los materiales que le permitan determinar las compras a realizar sin generar una sobrecarga o desabastecimiento de los mismos, así también permitirá determinar el costo de ventas.
- En cuanto a la mano de obra directa se debe considerar solamente al personal que interviene en el proceso productivo y así tener un conocimiento real acerca de este elemento.
- Tercera:** Se recomienda al Taller de Panadería efectuar una gestión adecuada de los costos indirectos y gastos. Así también identificar y considerar lo que corresponde a los costos indirectos, tomando en cuenta la mano de obra indirecta, depreciación, mantenimiento de la maquinaria y equipo, suministros de limpieza, el costo del traslado de los insumos y del personal de producción. Todo esto para determinar



realmente la participación de los costos y gastos en los que se incurre y permita a la gerencia general tomar decisiones adecuadas y oportunas.

Cuarta: Se recomienda la asignación, control y calculo adecuado de los costos de producción, gastos de ventas y administrativos que corresponden solamente al Taller de Panadería. Esto hará que el resultado del margen de utilidad neta sea verdadero, teniendo mayor conocimiento de su situación.



BIBLIOGRAFÍA

- Aragón Pumacchua, H., & Cáceres Diaz, C. (2020). Los costos de producción y el margen de utilidad neta en la Pastelería DONA-DONY EIRL del Distrito de Cusco , periodo 2018. Cusco, Perú. Obtenido de https://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12557/4140/Heydy_Rosa_Tesis_bachiller_2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Moreno Rojas, V. (2022). Los costos de producción y la rentabilidad en microempresas del sector panificador de la ciudad de Ambato. Ambato, Ecuador. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/34449/1/T5251i.pdf>
- Alvino Daza, L. (2021). Costos de Producción y Rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos, Huanuco 2021. Huánuco, Perú. Obtenido de <http://repositorio.udh.edu.pe/bitstream/handle/123456789/3377/ALVINO%20DAZA%2c%20LEANDRO%20TEODOMIRO.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Arredondo, M. (2015). *Contabilidad y Análisis de Costos*. Azcapotzalco: Patria.
- Casiano Solano, M., & Nieves Lujan, J. (2017). Incidencia de los Costos de Producción en la Rentabilidad de la panadería y pastelería DONIL SRL, MOCHE, 2017”. Trujillo, Perú. Obtenido de https://repositorio.uct.edu.pe/xmlui/bitstream/handle/123456789/383/0376310712_0377110712_T_2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Castebianco, O. (2009). *Cómo definir los costos de tu empresa*. Bogotá, Colombia: Kimpres Ltda. Obtenido de <https://docplayer.es/748542-Como-definir-los-costos-de-tu-empresa.html>



Chiliquinga, M., & Vallejos, H. (2017). *Costos Modalidad de Órdenes de Producción*. Ecuador:

UTN. Obtenido de

<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/7077/1/LIBRO%20Costos.pdf>

ComexPerú. (2021). *Las micro y pequeñas empresas en el Perú Resultados en 2021*. Obtenido

de <https://www.comexperu.org.pe/upload/articles/reportes/reporte-comexperu-001.pdf>

Congreso de la Republica. (20 de 01 de 2003). *LEY N° 27932- LEY QUE PROHIBE EL USO DE*

LA SUSTANCIA QUÍMICA BROMATO DE POTASIO EN LA ELABORACION DE PAN

Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.

Obtenido de

https://www.saludarequipa.gob.pe/desa/archivos/Normas_Legales/alimentos/bromato_potasio.pdf

Congreso De La Republica. (09 de 07 de 2004). *Ley que dispone la fortificación de harinas con*

micronutrientes. Obtenido de

<https://www4.congreso.gob.pe/comisiones/2002/discapacidad/leyes/28314.htm#:~:text=L a%20presente%20Ley%20tiene%20como,se%20consumen%20en%20el%20pa%C3%A Ds.>

Congreso de la Republica. (28 de 12 de 2016). *Ley de Inocuidad de los Alimentos*. Obtenido de

<https://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/DecretosLegislativos/01062.pdf>

Cuevas, C. (2010). *Contabilidad de Costos*. Bogota: Pearson Educación de Colombia Ltda.

Obtenido de <https://es.slideshare.net/IsraelHerrera51/contabilidaddecostospdf>

García Colin, J. (2014). *Contabilidad de Costos* (Vol. 3). Mexico: McGRAW-

HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V. Obtenido de



<http://fullseguridad.net/wp-content/uploads/2016/11/Contabilidad-de-costos-3ra-Edici%C3%B3n-Juan-Garc%C3%ADa-Col%C3%ADn.pdf>

Hernández Sampieri, R., & Mendoza Torres, P. (2018). *Metodología de la Investigación. Las rutas cuantitativas, cualitativa y mixta*. Mexico: McGraw-Hill Interamericana Editores S.A. de C.V.

Hoyos Olivares, A. (2017). *Contabilidad de Costos I*. Huancayo: Universidad Continental.

International Accounting Standards Board . (1998). *Norma Internacional de Contabilidad 16 Propiedad, Panta y Equipo*. Obtenido de https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publ/con_nor_co/vigentes/nic/16_NIC.pdf

International Accounting Standards Board. (04 de 2001). *NIC 1 Presentacion de Estados Financieros*. Obtenido de <https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/cr/Documents/audit/documentos/niif-2019/NIC%201%20-%20Presentaci%C3%B3n%20de%20Estados%20Financieros.pdf>

International Accounting Standards Board. (04 de 2001). *NIC 2 Inventarios*. Obtenido de <https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/cr/Documents/audit/documentos/niif-2019/NIC%202%20-%20Inventarios.pdf>

International Accounting Standards Board. (Enero de 2006). **NORMA DE INFORMACION FINANCIERA A-5 ELEMENTOS BÁSICOS DE LOS ESTADOS FINANCIEROS**. Estados Unidos. Obtenido de http://fcaenlinea1.unam.mx/anexos/1165/1165_u3_a13.pdf

Lalangui, M., Eras, R. d., & Burgos, J. (2018). *Costos de producción: estimación y proyeccion de ingresos*. Machal-Ecuador: UTMACH. Obtenido de



<http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/12483/3/CostosDeproduccionEstimacionY-ProyeccionDeIngresos.pdf>

Lambretón, V., & Garza, G. (2016). *Costos para la toma de decisiones*. Mexico: PEARSON EDUCACIÓN. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/467374606/Costos-para-la-toma-de-decisiones-2#>

Lara, E., & Lara, L. (2009). *Primer Curso de Contabilidad*. Mexico: Trillas. Obtenido de <https://www.ceut.edu.mx/Biblioteca/books/Licenciatura/Contabilidad/curso%20de%20contabilidad.pdf>

Lozano Tipantasig, M. (2014). *Los Costos de Producción y la Utilidad del Grupo Casa Grande*. Ambato, Ecuador. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/16989/1/T2907i.pdf>

Mejia, F. (2021). *Introducción a las Finanzas*. Colombia. Obtenido de <https://www.felipemejiam.com/wp-content/uploads/Introduccion-a-las-finanzas-2020.pdf>

Ministerio de Salud. (25 de 09 de 1998). *Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas*. Obtenido de http://www.digesa.minsa.gob.pe/codex/D.S.007_98_SA.pdf

Ministerio de Salud. (13 de 05 de 2006). 2.2.6. *Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas*. Obtenido de https://www.saludarequipa.gob.pe/desa/archivos/Normas_Legales/alimentos/RM_449_2006.pdf



- Ministerio de Salud. (03 de 2010). *Norma Sanitaria para la Fabricación,Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería*. Obtenido de <http://www.digesa.minsa.gob.pe/orientacion/NORMA%20DE%20PANADERIAS.pdf>
- Morales, P., Smeke, J., & Huerta, L. (2018). *Costos Gerenciales*. Mexico: Azucena García Nares,Norma Berenice .
- Ovidio, G. (2001). Carga Fabril: Distribución Vs. Asignación. *Actualidad Contable FACES*, 76.
- Parodi, C. (2021). La Situación del Pan en Perú en Pandemia y perspectivas ante nuevo Gobierno. *Pan Arte*. Obtenido de <https://www.panarte.cl/post/situaciondelpanenperuenpandemia>
- Pinelo, A. (08 de 11 de 2023). Análisis de los ratios de Rentabilidad. Obtenido de <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/609170/Art%C3%ADc?sequence=1>
- Pino, R. (2012). *COSTOS OPERATIVOS Costos Indirectos*. Cordova, Argentina: Universidad Teconologica Nacional.
- Quintana, C. (03 de 08 de 2021). *Oberle*. Obtenido de <https://www.oberlo.com.pe/blog/margen-de-utilidad#quieres-saber-mas>
- Ramos Soto, E., & Portillo Paz, X. (2021). Costos de Operación en las Actividades Productivas Empresariales y las Utilidades en el Instituto Superior de Música Público Leandro Alviña Miranda De Cusco - Periodo 2018. Cusco, Perú. Obtenido de https://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12557/4443/Xiomara_Ellian_Tesis_bachiller_2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y



- Rankia. (4 de 8 de 2021). Obtenido de ¿Qué es Utilidad? Utilidad neta, bruta y operacional:
<https://www.rankia.mx/acciones/indice-precios-cotizaciones-ipc/blog/2766281-que-utilidad-neta-bruta-operacional>
- Riquelme, M. (21 de 08 de 2022). *Web y Empresas*. Obtenido de ¿Qué es el margen bruto y margen neto de una empresa?.: <https://www.webyempresas.com/margen-bruto-y-margen-neto-de-una-empresa/>
- Rivero, J. (2013). *Costos y Presupuestos*. Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas S.A.C. Obtenido de <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/566978/Costos%20y%20presupuestos.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Roca, Marco. (2013). *Tratamiento Contable de los Gastos de Mantenimiento y las Mejoras en los Activos Fijos*. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/146011884/Mejora-y-Mantenimiento>
- Salinas Bonilla , G. (2012). Los Costos de Producción y su efecto en la rentabilidad de la planta fibra de vidrio en Cepolfi Industrial C.A de la ciudad de Ambato. Ambato, Ecuador. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3332/1/TA0262.pdf>
- Sandoval Trujillo, S. (2015). *Apuntes de Contabilidad de Costos*. Mexico. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/55525204.pdf>
- Sinisterra, G. (2011). *Contabilidad de Costos*. Bogotá: Ecoe Ediciones.



Superintendencia del Mercado de Valores. (04 de Marzo de 2008). Manual de Preparación de la Información Financiera. Lima, Perú. Obtenido de

https://www.smv.gob.pe/uploads/mif_2008.pdf

Torres Orihuela, G. (2015). *COSTOS Aplicaciones del PCGE por Sectores Económicos*. Lima-Perú: Entrelíneas S.R.L.

Torres, A. (2010). *Contabilidad de costos. Análisis para la toma de decisiones*. Mexico: McGRAW-HILL.

Torres, G. (2006). *Tratado de Contabilidad de los Costos por Sectores Económicos*. Lima: Marketing Consultores SA.

Universidad Tecnológica de Chile, I. (2017). *Amortizaciones, depreciaciones y provisiones*. Santiago de Chile. Obtenido de http://www.inacap.cl/web/material-apoyo-cedem/alumno/Contabilidad/Contabilidad-Basica%20CCCB01/CCPR03_U5_MP2.pdf

Vargas, M. d., & Ávila, L. (2019). *Prácticas de Costos*. Mexico : Patria educación.

Zevallos, E. (2013). *Contabilidad General*. Arequipa-Perú: Juve E.I.R.L.



APÉNDICES

1. MATRIZ DE CONSISTENCIA

PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	VARIABLES	DIMENSIÓN	INDICADORES	METODOLOGÍA
¿Cómo se determinan los costos de producción y el margen de utilidad neta en el Taller de Panadería de la Empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” de la ciudad del Cusco en el período 2021?	Determinar los costos de producción y el margen de utilidad neta en el Taller de Panadería de la empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” de la ciudad de Cusco en el período 2021.	Variable 1 Costos de producción	Costos Directos Costos Indirectos	<ul style="list-style-type: none"> - Material directo - Mano de obra directa - Material indirecto - Mano de obra indirecta - Alquiler - Depreciación - Servicios básicos - Mantenimiento 	<p>ENFOQUE Cuantitativo</p> <p>TIPO DE INVESTIGACIÓN Descriptivo</p> <p>DISEÑO DE INVESTIGACIÓN No Experimental</p> <p>POBLACIÓN</p>
PROBLEMAS ESPECIFICOS	OBJETIVO S ESPECIFICOS	Variable 2	Utilidad Bruta	<ul style="list-style-type: none"> - Ventas netas - Costo de Ventas 	<p>En la presente investigación se considera población a la información referente a los ingresos, costos, gastos que se encuentran en los documentos contables de la empresa, al gerente de la empresa (1), al jefe de producción de la panadería (1).</p> <p>MUESTRA</p> <p>En la presente investigación se considera muestra a la información referente a los ingresos, costos, gastos que se encuentran en los documentos contables de la empresa, al gerente de la empresa (1), al jefe de producción de la panadería (1).</p>
a. ¿Cómo se determinan los costos directos de producción en el Taller de Panadería en la empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” de la ciudad de Cusco en el período 2021?	a. Determinar los costos directos de producción en el Taller de Panadería en la empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” de la ciudad de Cusco en el período 2021.	Margen de utilidad neta	Utilidad Operativa	<ul style="list-style-type: none"> - Gastos de venta - Gastos de Administración 	
b. ¿Cómo se determinan los costos indirectos en el Taller de Panadería en la empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” de la ciudad de Cusco en el período 2021?	b. Determinar los costos indirectos de producción en el Taller de Panadería en la empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” de la ciudad de Cusco en el período 2021.		Utilidad antes de Impuestos	<ul style="list-style-type: none"> - Ingresos Financieros - Otros ingresos - Gastos Financieros - Otros gastos 	
c. ¿Cómo se determina el margen de utilidad neta en el Taller de Panadería en la empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” de la ciudad de Cusco en el período 2021?	c. Determinar el margen de utilidad neta en el Taller de Panadería en la empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” de la ciudad de Cusco en el período 2021.		Utilidad neta	<ul style="list-style-type: none"> - Impuesto a la Renta 	



2. MATRIZ DE INSTRUMENTOS

Tema	DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN Y EL MARGEN DE UTILIDAD NETA EN EL TALLER DE PANADERIA EN LA EMPRESA TALLERES QOSQO MAKI S.R. LTDA. - PERIODO 2021
Objetivo	Determinar los costos de producción y el margen de utilidad neta en el Taller de Panadería en la empresa “Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda.” de la ciudad de Cusco en el período 2021.

VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS
Variable 1 Costos de Producción	Costos Directos	Material Directo	<ul style="list-style-type: none"> • Guía de entrevista • Ficha de análisis documental
		Mano de Obra Directa	<ul style="list-style-type: none"> • Guía de entrevista • Ficha de análisis documental
	Costos Indirectos	Material Indirecto	<ul style="list-style-type: none"> • Guía de entrevista • Ficha de análisis documental
		Mano de Obra Indirecta	<ul style="list-style-type: none"> • Guía de entrevista • Ficha de análisis documental
		<ul style="list-style-type: none"> - Alquiler - Depreciación - Servicios básicos - Mantenimiento 	<ul style="list-style-type: none"> • Guía de entrevista • Ficha de análisis documental



VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS
Variable 2 Margen de Utilidad Neta	Utilidad Bruta	<ul style="list-style-type: none">• Ventas Netas• Costo de ventas	<ul style="list-style-type: none">• Ficha de análisis documental
	Utilidad operativa	<ul style="list-style-type: none">• Gastos de venta• Gastos de Administración	<ul style="list-style-type: none">• Ficha de análisis documental
	Utilidad antes de impuestos	<ul style="list-style-type: none">• Ingresos Financieros• Otros ingresos• Gastos Financieros• Otros gastos	<ul style="list-style-type: none">• Ficha de análisis documental•
	Utilidad Neta	Impuesto a la renta	<ul style="list-style-type: none">• Ficha de análisis documental



3. INSTRUMENTOS DE RECOLECCION DE DATOS



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



FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL

OBJETIVO: Determinar los costos de producción y el margen de utilidad neta en el Taller de Panadería de la empresa "Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda." de la ciudad de Cusco en el período 2021.

Nº	ÍTEM	DESCRIPCIÓN
1	Fecha	
2	Empresa	
3	Nombre del documento	
4	Periodo de los documentos revisados	
5	Resumen del documento	
6	Resultados	
7	Conclusiones	



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



GUÍA DE ENTREVISTA N°1

Entrevistado: Maestro panadero

Entrevistadora: Lizbeth Canahuire Victorio

MATERIA PRIMA

1. ¿Cuenta con algún registro de los costos de materia prima que participan en el proceso productivo?
2. ¿Cuál es la cantidad de materia prima que se utiliza para la elaboración de los panes?

PRODUCTO		
Materia Prima	Unidad de medida	Cantidad

3. ¿Cuál es la cantidad diaria de pan que se produce y que producto se produce más?

PRODUCTO	CANTIDAD

MANO DE OBRA

4. ¿Cuántos trabajadores participan en la producción de los panes?
5. ¿Cuáles son las maquinarias que utiliza en el proceso de producción?

Maquinaria	Cantidad

- 6.



GUÍA DE ENTREVISTA N°2

Entrevistado: Gerente

Entrevistadora: Lizbeth Canahuire Victorio

1. ¿Con cuántos trabajadores cuenta la empresa y quienes se encuentran en planilla?
2. ¿Tiene conocimiento de los costos indirectos en que se incurre en el Taller de Panadería?
3. ¿Cuáles son los gastos de servicios que tiene el Taller de Panadería?
4. ¿Hace mantenimiento de sus maquinarias?
5. ¿El área de producción es propio o alquilado?

VENTAS

6. ¿Tiene conocimiento del porcentaje en que se encuentra su margen utilidad?
7. ¿Cómo determina el precio de venta de sus productos?
8. ¿Cuáles son los productos que usted considera que tiene más demanda?

GASTOS ADMINISTRATIVOS

9. ¿Qué gastos administrativos tienen la empresa?

GASTOS DE VENTAS

10. ¿Qué gastos se realiza por la comercialización, distribución y venta del producto?
11. ¿Con cuántos vendedores cuenta?
12. ¿Con cuántos locales de venta cuenta la empresa? ¿Estos son propios o alquilados?
13. ¿Cuáles son los gastos de servicios que tiene en el local de venta?

14. OTROS INGRESOS

15. ¿Cuenta con algún otro financiamiento de alguna entidad?

16. OTROS GASTOS

17. ¿Cuenta con algún préstamo bancario de alguna entidad?
18. ¿Tiene otros gastos distintos al de ventas y administrativos?



4. VALIDACION DE INSTRUMENTOS



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



VALIDEZ DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN
JUICIO DE EXPERTOS

I. DATOS GENERALES:

1.1. Apellidos y nombres del informante: _____

1.2. Cargo e institución donde labora: _____

1.3. Título del trabajo de investigación: Determinación del Costo de Producción y el Margen de Utilidad Neta en el Taller de Panadería de la Empresa Talleres Qosqo Maki S.R. Ltda. - Periodo 2021.

1.4. Autor del instrumento: Lizbeth Canahuire Victorio

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 1	Regular 2	Buena 3	Muy Buena 4	Excelente 5
1. Claridad	Esta formulado con lenguaje apropiado.					
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables.					
3. Actualidad	Adecuado al avance de la ciencia y tecnología.					
4. Organización	Existe una organización lógica entre variables e indicadores.					
5. Suficiencia	Comprende los aspectos de gestión en cantidad y calidad de ítems.					
6. Intencionalidad	Adecuado para valorar aspectos sobre la gestión de calidad.					
7. Consistencia	Existe consistencia entre la formulación del problema, objetivos y la hipótesis.					
8. Coherencia	Existe coherencia entre los índices, indicadores y las dimensiones.					
9. Metodología	La estrategia responde al propósito de la investigación.					
10. Pertinencia	Adecuado para tratar el tema de investigación.					

II. Opinión de aplicabilidad: _____

Promedio de valoración: _____

Lugar y fecha: Cusco, ___ de _____ de 2023

Firma del experto informante

DNI N°: _____

Celular: _____



5. RESPUESTAS DE GUIA DE ENTREVISTA

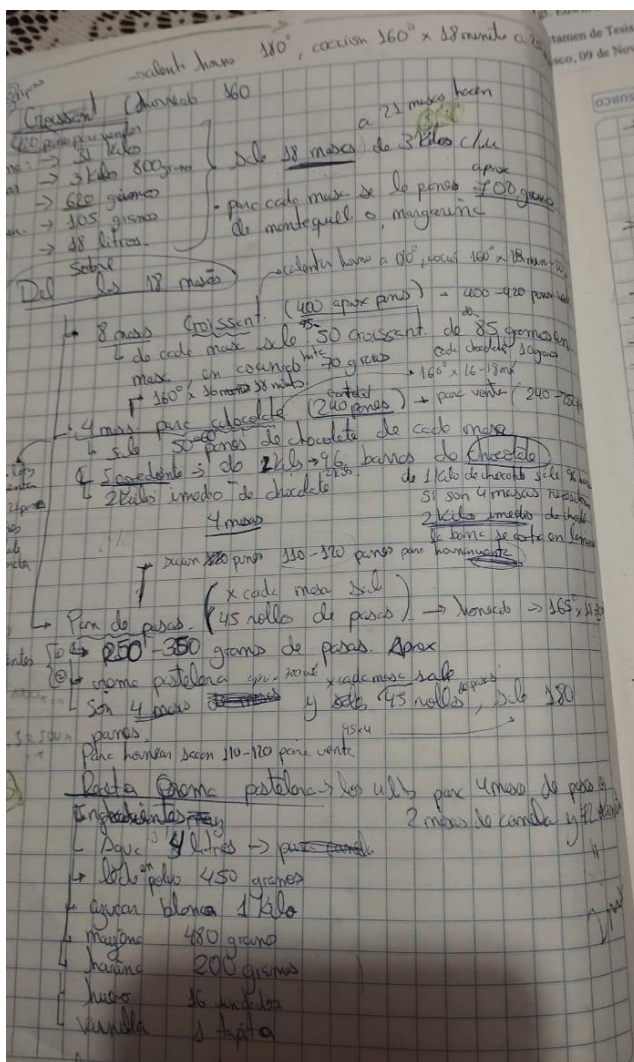
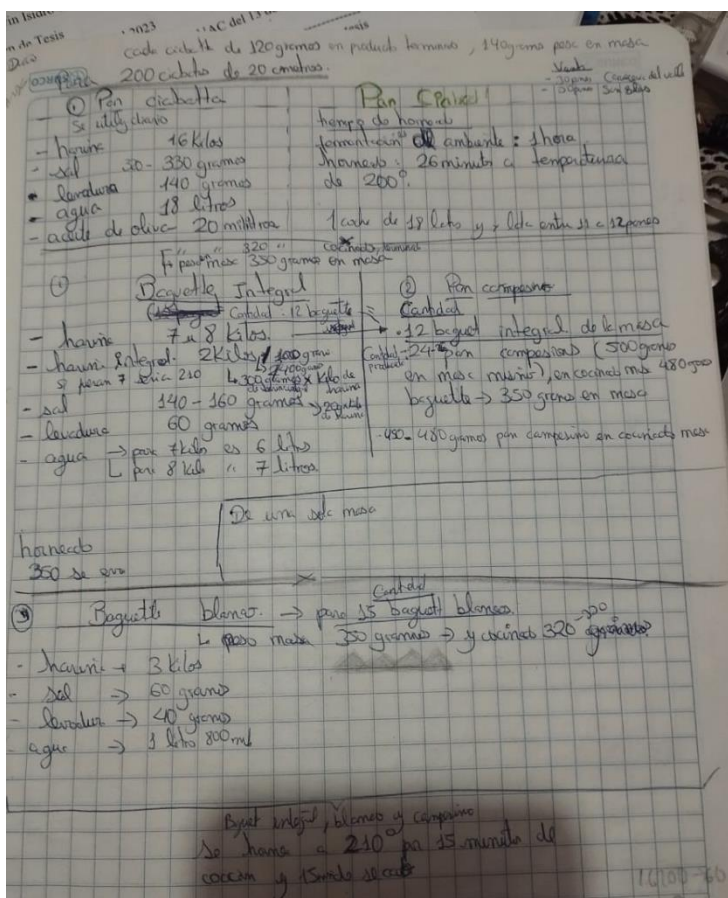
GUÍA DE ENTREVISTA N°1

Entrevistado: Maestro panadero

Entrevistadora: Lizbeth Canahuire Victorio

MATERIA PRIMA

1. ¿Cuenta con algún registro de los costos de materia prima que participan en el proceso productivo?
No exactamente, las facturas de las compras que se realiza para la producción se entrega al contador para su registro.
2. ¿Cuál es la cantidad de materia prima que se utiliza para la elaboración de los panes?





3. ¿Cuál es la cantidad diaria de pan que se produce y que producto se produce más?

PAN	UNIDADES DIARIAS
Croissant	258
Pan de Chocolate	138
Pan De Pasas	69
Pan De Canela	42
Empanada De Queso	29
Empanada Mixta	18
Danish	33
Pan Campesino	23
Baguette Integral	11
Pan Ciabatta	123
Baguette Blanco	12
Pan hamburguesa	55

MANO DE OBRA

4. ¿Cuántos trabajadores participan en la producción de los panes?

Normalmente un maestro panadero y sus 2 ayudantes.

5. ¿Cuáles son las maquinarias que utiliza en el proceso de producción?

- 1 batidora
- 1 horno
- 4 coches de 18 latas
- 1 laminadora
- 4 congeladoras
- 1 refrigeradora
- 1 boleadora

7.



GUÍA DE ENTREVISTA N°2

Entrevistado: Gerente

Entrevistadora: Lizbeth Canahuire Victorio

1. ¿Con cuántos trabajadores cuenta la empresa y quienes se encuentran en planilla?

Hay un promedio de 11 trabajadores en toda la empresa, en el taller de panadería hay 3 trabajadores en producción, 4 vendedores, el señor que transporta los insumos y al personal de la producción, el contador y mi persona el gerente.

2. ¿Tiene conocimiento de los costos indirectos en que se incurre en el Taller de Panadería?

Si tengo cierto conocimiento, pero siempre hemos tenido problemas en ese aspecto, mayormente en los costos indirectos en cuanto a su identificación y control, así también en los gastos en los que se incurre.

3. ¿Cuáles son los gastos de servicios que tiene el Taller de Panadería?

Pagamos luz y agua

4. ¿Hace mantenimiento de sus maquinarias?

Siempre, mayormente de las maquinarias que intervienen en el área de producción como el horno, amasadora, laminadora entres dos a tres veces al año, a veces más.

5. ¿El área de producción es propio o alquilado?

Tenemos dos tiendas, una en Tullumayu y la otra en Marcavalle y de ambos pagamos alquiler

VENTAS

6. ¿Tiene conocimiento del porcentaje en que se encuentra su margen utilidad?

No exactamente, lo manejo más en base a la experiencia y al mercado

7. ¿Cómo determina el precio de venta de sus productos?

De acuerdo al mercado

8. ¿Cuáles son los productos que usted considera que tiene más demanda?

El pan croissant, pan chocolate, pan de pasas, pan canela, pan hamburguesa y ciabatta

GASTOS ADMINISTRATIVOS

9. ¿Qué gastos administrativos tienen la empresa?

Mi sueldo como gerente, el sueldo del contador y movilidad del gerente

GASTOS DE VENTAS

10. ¿Qué gastos se realiza por la comercialización, distribución y venta del producto?

Transporte de los panes a las diferentes tiendas y a nuestros clientes, así como publicidad

OTROS INGRESOS

11. ¿Cuenta con algún otro financiamiento de alguna entidad?

Por ahora ninguno



6. PROPUESTA DE LA HOJA DE COSTOS

COSTOS DIRECTOS					
TIPO DE PAN					
CANTIDAD PRODUCIDA:					
MATERIAL DIRECTO					
DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	DE	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
				TOTAL MPD	
MANO DE OBRA					
OCUPACION	COSTO POR HORA	HORAS TRABAJADAS	HORAS EXTRAS	TOTAL	
				TOTAL MOD	



7. REVISIÓN DOCUMENTARIA

HOJA DE TRABAJO DE LA EMPRESA TALLERES QOSQO MAKI S.R. Ltda.

Gr up oC ta	Cod _cta _Niv el02	Den_cta_Nivel02	Tip_ cta_ Nive l02	Total _deb _Niv el02	Total _hab _er_Ni vel02	Saldo Deud or_Ni vel02	Saldo Acree dor_N ivel02	Acti vo_ Niv el02	Pasi vo_ Niv el02	RnatP erdid a_Niv el02	RnatG ananc ia_Niv el02	RfunP erdid a_Niv el02	RfunG ananc ia_Niv el02
01	612 11	Materias primas Panadería	RNA	1210 49.5	1224 70	0	1420.5 7	0	0	0	1420. 57	0	0
01	621 1	Sueldos y salarios	RNA	9317 3.03	0	93173 .03	0	0	0	9317 3.03	0	0	0
01	627 1	Régimen de prestaciones de salud	RNA	8236. 84	0	8236. 84	0	0	0	8236. 84	0	0	0
01	632 71	Producción Panadería	RNA	1693 2.45	0	16932 .45	0	0	0	1693 2.45	0	0	0
01	639 81	Otros servicios de tercero -panadería	RNA	139	0	139	0	0	0	139	0	0	0
01	641 2	Impuesto a las transacciones financieras	RNA	34.55	0	34.55	0	0	0	34.55	0	0	0
01	656 1	Útiles de escritorio	RNA	397.9 2	0	397.9 2	0	0	0	397.9 2	0	0	0
01	656 2	Útiles de limpieza, aseo y mantenimiento	RNA	5385. 87	0.31	5385. 56	0	0	0	5385. 56	0	0	0
01	656 3	Enseres, utensillos varios	RNA	411.1	0	411.1	0	0	0	411.1	0	0	0
01	656 91	UNIFORMES	RNA	508.4 7	0	508.4 7	0	0	0	508.4 7	0	0	0
01	656 92	Otros	RNA	1195 9.14	0	11959 .14	0	0	0	1195 9.14	0	0	0
01	659 2	Sanciones administrativas	RNA	22	0	22	0	0	0	22	0	0	0
01	659 3	Otros gastos de gestión	RNA	234.0 9	0	234.0 9	0	0	0	234.0 9	0	0	0
01	679 3	Gastos financieros en actualización de activos por derecho de uso	RNF	1296. 15	0	1296. 15	0	0	0	1296. 15	0	1296. 15	0
01	684 12	Maquinarias y equipos de explotación	RNA	4637. 64	0	4637. 64	0	0	0	4637. 64	0	0	0
01	684 14	Muebles y enseres	RNA	196.9 2	0	196.9 2	0	0	0	196.9 2	0	0	0
01	684 15	Equipos diversos	RNA	1832. 2	0	1832. 2	0	0	0	1832. 2	0	0	0
01	686 13	Programas de computadora (software)	RNA	1491. 48	0	1491. 48	0	0	0	1491. 48	0	0	0



01	691 21	Terceros	RNF	3500 67.2	0	35006 7.2	0	0	0	3500 67.2	0	3500 67.2	0
01	702 111 01	Panadería Marcavalle	RNF	3128. 48	1324 06	0	12927 7.5	0	0	0	12927 7.5	0	12927 7.5
01	702 111 02	Panadería Tullumayu	RNF	3767 9.78	3124 50.1	0	27477 0.3	0	0	0	27477 0.3	0	27477 0.3
01	921 1	MATERIA PRIMA	NIN	1210 49.5	0	12104 9.5	0	0	0	0	0	0	0
01	921 21	Remuneraciones	RFU	3726 9.19	0	37269 .19	0	0	0	0	0	3726 9.19	0
01	921 26	Seguridad y otras provisiones	RFU	3294. 75	0	3294. 75	0	0	0	0	0	3294. 75	0
01	921 31	Materiales Auxiliares, suministros y repuestos	RFU	6194. 58	0	6194. 58	0	0	0	0	0	6194. 58	0
01	921 32	Mano de Obra Indirecta y supervisión	RFU	139	0	139	0	0	0	0	0	139	0
01	921 33	Producción encargada	RFU	1693 2.45	0	16932 .45	0	0	0	0	0	1693 2.45	0
01	921 34	Mantenimiento y reparación	RFU	759.1 4	0	759.1 4	0	0	0	0	0	759.1 4	0
01	921 35	Servicios	RFU	2292 1.3	0	22921 .3	0	0	0	0	0	2292 1.3	0
01	921 37	Servicios generales	RFU	5316 5.62	0	53165 .62	0	0	0	0	0	5316 5.62	0
01	921 38	Depreciación	RFU	3520. 16	0	3520. 16	0	0	0	0	0	3520. 16	0
01	922 1	MATERIA PRIMA	NIN	3453 4.23	0	34534 .23	0	0	0	0	0	0	0
01	922 21	Remuneraciones	RFU	9317. 34	0	9317. 34	0	0	0	0	0	9317. 34	0
01	922 26	Seguridad y otras provisiones	RFU	1215. 62	0	1215. 62	0	0	0	0	0	1215. 62	0
01	922 33	Producción encargada	RFU	2015 3.54	0	20153 .54	0	0	0	0	0	2015 3.54	0
01	922 34	Mantenimiento y reparación	RFU	759.1 6	0	759.1 6	0	0	0	0	0	759.1 6	0
01	922 35	Servicios	RFU	4269. 82	350.9 9	3918. 83	0	0	0	0	0	3918. 83	0
01	922 37	Servicios generales	RFU	5952. 79	0	5952. 79	0	0	0	0	0	5952. 79	0
01	922 38	Depreciación	NIN	2178. 96	0	2178. 96	0	0	0	0	0	0	0
01	941	GASTOS DE ADMINISTRACION	RFU	9642 4.23	0	96424 .23	0	0	0	0	0	9642 4.23	0
01	951	GASTOS DE VENTAS	RFU	3380 3.03	0	33803 .03	0	0	0	0	0	3380 3.03	0

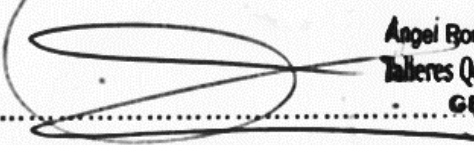


8. AUTORIZACION DE ACCESO A LA INFORMACION

CARTA DE AUTORIZACIÓN DE ACCESO A LA INFORMACIÓN DE A EMPRESA TALLERES QOSQO MAKI S.R. LTDA.

Yo, ANGEL ROMAN FLORES FLORES, identificado con D.N.I. 25001056 en mi calidad de Gerente de la Empresa "TALLERES QOSQO MAKI S.R. LTDA." con RUC: 20317257041, otorgo la autorización a la señorita CANAHUIRE VICTORIO LIZBETH identificado con D.N.I. 73100983, Bachiller de la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad Andina del Cusco, para que utilice la información de la empresa, con la finalidad de que pueda desarrollar su Trabajo de Investigación para optar el título profesional de Contador Público.

Cusco, 30 de Setiembre del 2022


.....
Ángel Román Flores Flores
Gerente TALLERES QOSQO MAKI SRLTDA

Ángel Román Flores Flores
Talleres Qosqo Maki S.R.Ltda.
GERENCIA



9. EVIDENCIA FOTOGRAFICA

