



**Universidad Científica del Perú**

**FACULTAD DE NEGOCIOS**

**TESIS**

**“Determinación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L.”, de la ciudad de Iquitos, 2016**

**Autores:**

**Goñaz Del Aguila, Edder  
Zevallos Vásquez, William Hers**

**Asesor:**

**CPCC. Carlos A. Hidalgo Macedo**

**Para optar el título profesional  
de Contador Público**

**Iquitos – Perú**

**2018**

## DEDICATORIA

A nuestros queridos  
Padres por habernos  
Inculcado el espíritu  
Permanente de superación  
Y el amor a nuestras  
Familias.

El presente trabajo de investigación va dedicado a nuestros familiares, seres humanos que guían nuestros pasos y sustentan nuestro porvenir con enseñanzas morales, así mismo por el cariño incondicional e inculcarnos al desarrollo permanente como profesionales de éxito.

## AGRADECIMIENTO

Agradecemos a nuestros padres por brindarnos la oportunidad de estudiar, que ya se verá reflejado en nuestra pronta graduación.

Al docente asesor, por brindarnos los conocimientos y las herramientas necesarias, para el desarrollo del trabajo de investigación, en su totalidad.

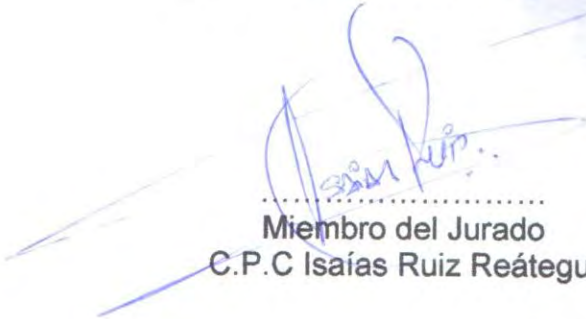
A nuestros familiares, por haber creído y confiado en nosotros, por su esfuerzo durante estos años de carrera que dará los frutos deseados en su determinado tiempo.

## APROBACIÓN


Tesis sustentada en acto público el día 27 de Marzo del 2018.



.....  
Presidente del Jurado  
C.P.C Luis Alberto Barriga Roa



.....  
Miembro del Jurado  
C.P.C Isaiás Ruiz Reátegui



.....  
Miembro del Jurado  
Eco. Juan Pablo Lazo Jiménez



.....  
Asesor  
CPCC. Carlos A. Hidalgo Macedo

**ACTA DE SUSTENTACIÓN**

En la ciudad de Iquitos, a las 10.15 horas del día 27 del mes de MARZO del año 2018 se reunió el Jurado Examinador, que firma al final del presente documento, para evaluar la sustentación de los bachilleres :

**WILLIAM HERS ZEVALLOS VASQUEZ**  
**EDDER GOÑAZ DEL AGUILA**

En la modalidad de: **TESIS**

Con el tema "DETERMINACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD EN LA EMPRESA PANADERÍA ORIENTAL, DE LA CIUDAD DE IQUITOS, AÑO 2016"

Después de las deliberaciones correspondientes, se procedió a evaluar:

Indicador	Examinador 1 Presidente	Examinador 2 Miembro	Examinador 3 Miembro	Promedio
A) Dominio del Tema	3	03	2	
B) Calidad de redacción	3	03	4	
C) Competencia expositiva, argumentación y coherencia	4	03	3	
D) Calidad de respuestas	4	02	3	
E) Uso de terminología especializada	3	03	4	
<b>Calificación Final</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	
<b>Calificación final (en letras)</b>	<b>DIECISIETE.</b>			

Leyenda:

Indicador	Descripción	Puntaje
A	Deficiente	1
B	Regular	2
C	Satisfactoria	3
D	Optima	4

El Jurado considera APROBADA la sustentación.

Presidente: CPC. Luis Alberto Barriga Roa

Miembro: Econ. Juan Pablo Lazo Jiménez

Miembro: CPC. Isaías Ruiz Reátegui

## ÍNDICE

	<b>Página</b>
<b>RESUMEN</b> .....	1
<b>CAPITULO I: INTRODUCCIÓN</b> .....	03
1.1. Formulación del problema.....	05
1.1.1. Problema general.....	05
1.1.2. Problema específico.....	05
1.2. Objetivos.....	06
1.2.1. Objetivo general .....	06
1.2.2. Objetivos específicos.....	06
<b>CAPITULO II: MARCO TEORICO CONCEPTUAL</b>	
2.1. Antecedentes.....	07
2.2. Marco teórico.....	10
2.3. Marco conceptual.....	26
<b>CAPITULO III: MÉTODO</b>	
3.1. Hipótesis.....	29
3.1.1 Hipótesis general.....	29
3.1.2 Hipótesis específicas.....	29
3.1.3 Variables, indicadores e índices.....	29
3.2. Tipo de investigación.....	30
3.3. Población y muestra.....	30
3.1. Población.....	30
3.2. Muestra.....	30
3.4. Técnicas.....	30
3.5. Instrumentos y procedimientos de recolección de datos.....	31
3.6. Ética.....	31

<b>CAPITULO IV: RESULTADOS.....</b>	<b>32</b>
<b>CAPITULO V: DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....</b>	<b>66</b>
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>71</b>
<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>72</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>73</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>76</b>
Anexo 1. Instrumento de recolección de datos.....	76
Anexo 2. Matriz de estudio.....	93

## ÍNDICE DE CUADROS

1.- Cuadro N° 01. Personal por áreas de la Panadería Oriental S.R.L.....	34
2.- Cuadro N° 02. Descripción del proceso productivo y comercialización de Panadería Oriental S.R.L.....	35
3. Cuadro N° 03. Clasificación de las materias primas.....	38
4.- Cuadro N° 04. Cargas sociales y provisiones.....	39
5.- Cuadro N° 05. Cuentas determinantes del costo de producción.....	41
6.- Cuadro N° 06. Costo de producción y gastos.....	41
7.- Cuadro N° 07. Estado de resultado integral Panadería Oriental S.R.L....	42
8.- Cuadro N° 08. Compras de materias primas sistema de costos por Procesos.....	50
9.- Cuadro N° 09. Consumo de materias primas sistema de costos por procesos.....	51
10.- Cuadro N° 10. Mano de obra directa sistema de costos por procesos....	52
11.- Cuadro N° 11. Aplicación de la mano de obra directa en la producción sistema de costos por procesos.....	53
12.- Cuadro N° 12. Hoja de acumulación de costos y gastos en el sistema de costos por procesos.....	54
13.- Cuadro N° 13. Hoja de acumulación de costos por producto en el sistema de costos por procesos.....	55
14.- Cuadro N° 14. Hoja de costos del sistema de costos por procesos.....	56
15.- Cuadro N° 15: Costo de producción sistema de costos por procesos....	57
16.- Cuadro N° 16. Cálculos de los consumos de materiales directos sistema de costos por procesos.....	58
17.- Cuadro N° 17. Venta de los productos elaborados bajo el sistema de costos por procesos.....	60
18.- Cuadro N° 18. Estado de resultado por productos bajo el sistema de costos por procesos.....	60



19.- Cuadro N° 19. Diferencias entre el sistema de costos y el sistema detectado en la empresa Panadería Oriental S.R.L.....	61
20.- Cuadro N° 20. Estado de resultado comparativo Panadería Oriental S.R.L.....	64

## ÍNDICE DE FIGURAS

1.-	Figura N° 01. Localización de la Panadería Oriental S.R.L.....	04
2.-	Figura N°02. Proceso contable de los costos en el sistema de costos por procesos.....	20
3.-	Figura N°03. Flujo de Costos en un Sistema por Procesos.....	22
4.-	Figura N°04. Organigrama de la Panadería Oriental S.R.L.....	33
5.-	Figura N°05. Esquema del proceso de Producción Panadería Oriental S.R.L.....	37

## **RESUMEN**

El presente trabajo de investigación titulado: DETERMINACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD EN LA EMPRESA PANADERÍA ORIENTAL S.R.L., DE LA CIUDAD DE IQUITOS, 2016, tiene como objetivo la determinación de un sistema de costos por procesos y sus elementos para determinar la incidencia que este tendría en la rentabilidad, y que este beneficie a la gestión empresarial de la empresa.

El estudio de investigación es de tipo causal, descriptivo, con base en la observación y la aplicación de entrevistas a la gerente general, a los jefes de las diferentes áreas. Se ha llegado a los siguientes resultados: el proceso productivo es continuo, de producción homogénea y masiva, con esto buscamos establecer porque la situación de costeo actual no está acorde con las características de la empresa y su proceso de producción. Luego se establecieron los elementos determinantes del sistema de costos por procesos; y finalmente se determinaron para la empresa Panadería Oriental S.R.L. el costo de producción.

Entre las conclusiones, se determinó que un sistema de costos por procesos permitirá mejorar la gestión de la empresa, se determinó que la empresa no aplica políticas, ni procedimientos que permitan efectuar un control eficiente de sus recursos.

Palabras claves: sistema de costos por procesos, gestión empresarial, empresa, producción.

## **ABSTRACT**

The present research work entitled: DETERMINATION OF A COSTS SYSTEM BY PROCESSES TO IMPROVE PROFITABILITY IN THE COMPANY ORIENTAL BAKERY SRL, OF THE CITY OF IQUITOS, 2016, has the objective of determining a cost system by processes and its elements for determine the impact that this would have on profitability, and that this benefits the business management of the company.

The research study is causal, descriptive, based on the observation and application of interviews to the general manager, to the heads of the different areas. The following results have been reached: the production process is continuous, of homogeneous and massive production, with this we seek to establish because the current cost situation is not in accordance with the characteristics of the company and its production process. Then, the determining elements of the process cost system were established; and finally they were determined for the company Panadería Oriental S.R.L. the cost of production.

Among the conclusions, it was determined that a cost-per-process system will improve the management of the company, it was determined that the company does not apply policies or procedures that allow an efficient control of its resources.

Key words: system of costs by processes, business management, company, production.

## **CAPITULO I: INTRODUCCIÓN**

### **a.1. El problema**

#### **a.1.1. Descripción del problema**

Cada día se observa a nivel mundial, nacional y local acciones competitivas entre las empresas de todos los sectores de actividad económica. Actualmente, estas empresas requieren de información precisa, confiable y oportuna para lograr una buena gestión, que se refleje en sus productos y en la satisfacción del cliente.

Es por ello, que éstas se enfocan en optimizar y mejorar todas aquellas áreas que son trascendentales dentro de la organización.

Una de ellas es la determinación del costo de los productos, es la más importante, pues su correcta o no aplicación determina el rumbo futuro del proceso de negocio; por tal motivo, los contadores requieren de identificar diferentes alternativas que contribuyan con éste objetivo. Otra de ellas es la realización de análisis a los centros de costos, que permite generar información fiable y útil para la determinación de un sistema de costos que pueda generar información idónea para la adecuada toma de decisiones.

El control de los costos es de vital importancia para toda empresa que se dedica a la fabricación de cualquier tipo de producto ya que esto servirá para determinar tanto el precio de venta como la utilidad que se desea obtener.

Es conveniente destacar que el llevar un control de costos bajo principios perfectamente identificados no es exclusivo de las grandes empresas, es aplicable también a los negocios de poca o mediana amplitud tanto públicos como privados, rentables o sin fines lucrativos, estos principios se pueden adaptar a las necesidades específicas de cada tipo de organización.

La finalidad primordial de un control de costos es obtener una producción de calidad con el mínimo de erogaciones posibles, para a su vez, ofrecer al público el precio más bajo y con ello estar en posibilidades de competir en el mercado y tratar de conseguir un equilibrio entre la oferta y la demanda de los productos.

También la contabilidad de costos es una herramienta que facilita a la gerencia la realización de sus actividades básicas como son las de planeación, organización, dirección y control para lograr una mejor toma de decisiones, así como una organización efectiva del equipo de trabajo.

Según la **Dirección general de industria. Análisis Regional de Empresas Industriales** (2011) el sector panificador, una de las actividades más importantes dentro de la actividad económica manufactura de la región Loreto (de 1700 empresas manufactureras representa el 11.9%), pertenece a un ramo estratégico, como lo es el rubro de alimentos y forma parte de la industria manufacturera, al transformar insumos en productos; esto es, el pan, siendo uno de los productos con mayor enriquecimiento nutricional ocupando parte de la dieta diaria Loreтана.

Las empresas del sector panadero se enfrentan hoy día a regulaciones propias de su sector, de los precios de su producto principal definida por la oferta y demanda, y de los insumos utilizados para su producción. Esto ha ocasionado escasez de insumos en algún momento, incrementando sus costos, reduciendo a la vez el consumo y por ende la producción en este sector.

La empresa Panadería Oriental S.R.L., está ubicada en la calle Progreso N° 702, Pueblo Joven 9 de Octubre, departamento de Loreto, ciudad de Iquitos.

Figura N° 01: Localización de la Panadería Oriental S.R.L.



Fuente: Google Maps

Se realizó un análisis de los sistemas de producción en la empresa; en la cual se constató que no existe un sistema de costos apropiado, no hay un control adecuado de la materia prima en almacén, lo cual origina que la empresa pierda materiales y luego esto afecte al costo del producto o algunas veces éstos se dañen por el exceso de material, ante la poca demanda debido al precio.

Es por ello que surge la necesidad de llevar a cabo una investigación que permita diseñar un sistema de costos, el cual se adapta a las necesidades de la empresa.

#### **a.1.2. Formulación del problema.**

##### **Problema general**

¿De qué manera un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016?

##### **Problemas específicos**

¿Qué elementos del sistema de costos por procesos debemos tener en cuenta en la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016?

¿Qué diferencia existe entre los datos presentados por el sistema de acumulación de costos por proceso y los costos detectados por la empresa la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016?

¿Qué niveles de rentabilidad ha presenta la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016?

## **1.2 OBJETIVOS**

### **1.2.1 Objetivo general:**

Determinar de qué manera un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016

### **1.2.2 Objetivos específicos:**

- a. Estudiar los elementos del sistema de costos por procesos que debe tener en cuenta la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016.
- b. Describir la diferencia existente entre los datos presentados por el sistema de acumulación de costos por proceso y los costos detectados en la empresa la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016.
- c. Describir los niveles de rentabilidad presentados por la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016.



## CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO – CONCEPTUAL

### 2.1.- Antecedentes.

**Castañeda** (2012), en su tesis *Propuesta de un diseño de Contabilidad de Costos por Procesos y su incidencia en la Gestión del Cultivo del arroz en Guadalupe*, tiene por objetivo proponer un diseño de Costos por Procesos y determinar su incidencia en la gestión del cultivo del arroz en el Distrito de Guadalupe.

La población de estudio estuvo conformada por 50 agricultores que tienen sus terrenos agrícolas en el sector la Calera del Distrito de Guadalupe. De cada una de ellas se tomó a 15 agricultores del sector La Calera del Distrito de Guadalupe elegidos al azar. Luego, se observaron los hechos que ocurren en cada uno de ellos.

Concluye que, los agricultores realizan sus campañas agrícolas sin tener un sistema de control de costos, que le permita ver con exactitud la inversión realizada. Los agricultores realizan sus gastos conforme se van presentando en la época de siembra de sus cultivos es por estos factores que su rentabilidad es mínima.

Agrega que, estos no aplican los presupuestos ni controlan sus costos, es por esta situación que no saben a cuánto asciende sus ganancias.

Además, los mismos no obtienen los beneficios esperados en su cosecha, esto se da porque no cuentan con un sistema que les permita controlar los costos ya que estos son variables en la época de cosecha.

Finalmente, que los agricultores no tienen un orden en el presupuesto y control de costos que les permita ajustarlos cuando estos se presenten (costos), es por ello que sus ingresos no son los deseados.

**Solís** (2014), en su tesis *Implementación de un sistema de costos por procesos y su influencia en la toma de decisiones en la empresa agroindustria Jequetepeque S.R.L. del distrito Guadalupe en el periodo 2014*, tiene por objetivo determinar si la implementación de un sistema de costos por procesos influirá en

la toma de decisiones de la empresa agroindustria Jequetepeque SRL, en el periodo 2014.

La población de estudio estuvo conformada por todas las empresas molineras de arroz del distrito de Guadalupe, que se dediquen al servicio de pilado de arroz cáscara. De ellas se tomó como muestra a la empresa en estudio.

Concluye que, esta empresa antes señalada no aplica un sistema de costos por procesos, y según el estudio realizado si ésta lo implementaría podría tener información importante que influirá significativamente en la toma de decisiones. Al aplicar este sistema la empresa tiene la ventaja de ser más competitiva en el mercado. Ya que, al determinar el costo real de su servicio prestado, puede tener un control más eficiente en la empresa.

Agrega que, como podemos observar el precio de maquila que la empresa está cobrando por saco es de s/.6.50, teniendo una utilidad de s/.3.20 ya que el costo determinado según nuestro estudio es de s/.3.30. Según el sistema de costos por procesos hemos identificado a los elementos del costo: materiales, mano de obra, maquinaria, y costos indirectos que intervienen en el proceso de producción del arroz. Y así la empresa podrá llevar un control de cada uno de los elementos del costo.

Finalmente establece que, el costo unitario que se ha determinado con la aplicación del sistema de costos por procesos es de s/.3.30. La determinación de costo se ha realizado en base a una producción estándar de 1,000 sacos producidos por día en la empresa.

**Terrones** (2015) en su tesis *Implementación de un sistema de costos por procesos en la producción de banano orgánico para mejorar la rentabilidad de la asociación de pequeños agricultores y ganaderos el algarrobal de moro*, tiene por objetivo implementar un sistema de costos por procesos en la producción de Banano orgánico para mejorar la rentabilidad de la Asociación de Pequeños agricultores y ganaderos el Algarrobal de Moro.

La población de estudio estuvo conformada por los pequeños agricultores y ganaderos del Algarrobal de Moro.

Concluye que, en la actualidad esta asociación no cuenta con un sistema de costos, calculando de manera equivocada el costo de producción, mientras que con la implementación del sistema de costos por procesos, se analiza todos los elementos del costo, mejorando el control sobre estos.

Añade que, la empresa en estudio no cuenta con un sistema de costos no consideraba el costo de la semilla de banano puesto que dicho costo era financiado por las empresas con las cuales mantiene convenio, tampoco se consideraba el costo de la mano de obra que no era contratada ya que algunas actividades la realizan los mismos productores.

Agrega que, con la implementación de un sistema de costos por procesos, se logró identificar plenamente los procesos que se desarrollan en la producción de Banano Orgánico, la aplicación del sistema permitió conocer el costo de producción de una hectárea de Banano Orgánico. Mediante la implementación de un sistema de costos por procesos, la empresa, optimiza el uso de sus recursos, asignando los costos indirectos de manera real, por lo tanto, el costo de ventas se incrementa, por otro lado, la utilidad disminuye.

Finalmente concluye que, al aplicar las ratios de rentabilidad como instrumentos de investigación, se ha determinado que la asociación de pequeños agricultores y ganaderos el Algarrobal de Moro, no mejora su rentabilidad al implementar un sistema de costos por procesos.

## **2.2. Marco Teórico**

### **2.2.1 El sector panificador en el Perú**

**Instituto Nacional de Estadística e Informática (2016)** señala que, la industria de la panificación tiene sus propias características estructurales o de interrelaciones entre quienes se encuentran en ella, de acuerdo a la tabla de clasificación industrial internacional uniforme (CIIU4) la elaboración de productos de panadería tiene el código 1171 y esta clase comprende la elaboración de productos de panadería frescos, congelados o secos. Esta clase comprende las siguientes actividades: - Elaboración de pan y bollos. - Elaboración de pasteles, tortas, pasteles de frutas, tartas, etcétera. - Elaboración de tostadas, galletas y otros productos de panadería “secos”. - Elaboración de productos de pastelería y bizcochos envasados. - Elaboración de productos de aperitivo dulces o salados (galletas, pretzels, etcétera). - Elaboración de tortillas de maíz o trigo. - Elaboración de productos de panadería congelados: panqueques, gofres, bollos, etcétera.

**DCT/JPC (2009)** manifiesta que, en Perú existen alrededor de 10,000 panaderías pastelerías y el 43% se ubican en Lima, afirmó hoy la empresa peruana de productos de consumo masivo Alicorp, del grupo Romero.

El progreso mostrado en los últimos años por las panaderías de Perú es importante, al haber ampliado su oferta, así como modernizado sus puntos de ventas, lo que ha dado lugar a la creación de negocios rentables y con alto impacto social.

Indicó que según el último censo manufacturero 2007 realizado por el Ministerio de la Producción, la concentración de panaderías después de Lima se ubica en Arequipa (siete por ciento), La Libertad y Piura (cinco por ciento cada uno), así como el Callao (4.5 por ciento), Lambayeque (4.4 por ciento), Junín (cuatro por ciento) y Cusco (3.2 por ciento).

Sin embargo, existe un segmento del sector panaderías pastelerías que no está acompañando el crecimiento por falta de capacitación y proyección de futuro. Por ello, Alicorp lanzó el concurso “Idea tu Empresa” para elegir y premiar,

con capital semilla y capacitación por un año, a las mejores ideas de negocio de panaderos establecidos en los segmentos socioeconómicos C y D del Cusco, Trujillo (La Libertad) y Lima.

**Revista de la Industria Alimentaria** (2015) de la Asociación de Industrias Alimenticias de América Latina, señala que el sector de la panificación y los dulces de panadería es uno de los más versátiles del mercado. La adaptación del mercado no sólo se produce en términos de productos sino en hábito y lugar de compra. Las panaderías y/o pastelerías cobran cada vez más importancia dentro del supermercado de gran superficie y es cada vez más común que los productos sean elaborados en su última fase de cocción o preparación en ese mismo centro.

Afirman que los proveedores de equipos e ingredientes junto con los procesadores son los principales encargados de poder ofrecerle al consumidor el tipo de producto que desea. Dejando aparte la elaboración artesanal, que también es importante, los procesadores necesitan ofrecer más y mejores variedades que sean capaces de satisfacer las necesidades variadas y crecientes de los consumidores. Muchos optan por una gran variedad de productos congelados y ultra congelados que permiten que los establecimientos de venta al por menor realicen la última parte de la cocción, ofreciendo un producto fresco hecho en el día. Para esto los procesadores requieren equipos con alta versatilidad en cuanto a la gama de productos que pueden preparar, menores tiempos de cambio y adaptación y un nivel de higiene total.

**Rojas** (2014) establece que la concepción primaria y natural de las panaderías consiste en proveer el pan cotidiano, donde su éxito se basa en lograr una excelente calidad del producto a un buen precio y con una excelente atención.

Indica que el diagnóstico del sector de la panadería se presenta actualmente con una fuerte competencia, mayores costos de materias primas, energía, combustibles y mano de obra, factores que han provocado que la industria panadera tradicional Chilena se encuentre en una situación altamente competitiva en estos momentos. Esto dado que la industria de pan artesanal ha

mantenido modelos de negocio tradicionales, con altos volúmenes de producción y de venta en reparto, con márgenes pequeños, baja innovación, y mano de obra poco calificada, lo que ha generado que muchas de las panificadoras tengan bajas rentabilidades de su negocio.

Afirma que es importante señalar que la industria panadera está compuesta principalmente de Pymes, donde en su mayoría son negocios familiares con más de 10 años en el rubro, quienes generalmente elaboran los productos que comercializan, y donde la mayoría del personal es de baja calificación. A esto se le suma que existen cambios de hábito de los consumidores, así como la irrupción de grandes supermercados, tiendas de conveniencia y pequeños almacenes que ofrecen productos de la industria panadera, como pan a granel, pan envasado, pan congelado, y pan pre-cocido.

Por otro lado, el negocio de la panadería permite que se puedan comercializar productos complementarios como empanadas, pasteles, quesos, jamones, mermeladas, etc. lo cual representa un ingreso adicional al ingreso primario que es la venta de pan.

Asimismo estable que el consumo de pan en América Latina tiene distintos crecimientos o decrecimientos dependiendo del país. De acuerdo con los datos de Euro monitor, Chile sigue liderando el consumo per cápita, llegando al 88% de la población como consumidores activos de pan. Mercados como Perú y Colombia también muestran crecimiento y otros como Argentina se imponen en el consumo de productos como galletas. Chile consume cerca de 90kg por persona y año, Argentina cerca de 80kg por persona y año como las naciones latinas que más consumen. Aun así, distan de los 100 kg que consume cada alemán por año.

**Deveze** (2012) indica que agua, harina, levadura, mantequilla, sal y azúcar son los componentes principales de la fórmula que reúne el éxito y la nutrición: el pan. Tanto su riqueza nutricional como su importancia histórica, han consolidado al pan como el alimento de mayor importancia en nuestras dietas diarias. Además, historiadores han concluido que el pan fue el primer alimento preparado en la historia y que fue una tradición compartida por varias culturas.

Esta fórmula básica ha sido adaptada a una gran diversidad de paladares, creando especialidades que se han convertido en íconos regionales.

Se atribuye al pan como una fuente esencial de fibra, proteínas, vitaminas y minerales. Su importancia en nuestra alimentación es tal que los expertos recomiendan que una tercera parte de nuestra ingesta diaria debe provenir del pan y los cereales. El pan se ha posicionado como un motor y centro nutricional. Incluso las regulaciones gubernamentales en materia alimenticia se han enfocado en enriquecer con vitaminas y minerales esenciales todos los productos de la categoría de panadería y cereales, ajustando las formulaciones de acuerdo con las necesidades nutricionales de la población de cada país. Uno de los ejemplos más apropiados de estas medidas gubernamentales fue la decisión de adicionar con ácido fólico las fórmulas de panificación para asegurar la salud de madres e hijos en la etapa de gestación. Las formulaciones de panadería deben de adaptarse a los cambiantes estilos de vida de los consumidores. Hoy en día, estas fórmulas deben de aportar tres elementos claves que el consumidor busca: nutrición, conveniencia e indulgencia.

### **2.2.2 Teoría del costo**

**Molina** (2002) señala, el costo es un recurso que se sacrifica o al que se renuncia para alcanzar un objetivo específico. El costo de producción es el valor del conjunto de bienes y esfuerzos en que se ha incurrido o se va a incurrir, que deben consumir los centros fabriles para obtener un producto terminado, en condiciones de ser entregado al sector comercial. La ciencia económica ha estudiado con bastante detenimiento el problema de dichos costos de producción, que se definen como aquéllos en que se incurre para producir una mercancía. De ese análisis, que también resulta de interés para la administración concreta de una firma, surgen diversas categorías de costos. Los costos fijos son los que no varían al aumentar la producción, como en el caso del alquiler que se paga por un local industrial. Se trata del coste de factores que se utilizan en una cantidad constante, al menos dentro de ciertos límites y, sobre todo, dentro de un cierto plazo. Los costos variables, por otra parte, son los que aumentan en cierta proporción a medida en que se incrementa la cantidad producida, como en el caso de la energía o las materias primas. Cuanto más largo sea el período

considerado en el análisis y cuanto más amplio el campo de la producción, más son los factores que caen dentro de esta segunda categoría. A largo plazo, puede decirse, todos los costos de producción son variables.

La **Enciclopedia y Biblioteca Virtual** sobre Economía Eumed.com, (2016) establece que, el cálculo de los costos de oportunidad tiene, sin embargo, serias limitaciones: en primer lugar porque el mismo sólo puede hacerse racionalmente en una situación de libre mercado, donde todos los precios estén fijados según la escasez relativa de los bienes; en segundo lugar porque en muchas situaciones es difícil, si no imposible, determinar con certidumbre el valor de las acciones a las que se está renunciando: el consumidor puede no tener una noción clara de la utilidad que le proporciona un bien hasta que no lo posee, el productor puede no tener un criterio preciso para estimar la demanda de un bien que todavía no existe en el mercado. En todo caso estos problemas no son exclusivos al cálculo de los costos, sino expresiones de un problema más general que se presenta en toda elección entre alternativas, el de la incertidumbre, y dentro de tales límites es que pueden calcularse los costos de oportunidad.

**Backer Morton et al** (1997), en el mundo de los negocios globalizados las empresas desean alcanzar un lugar destacado en el desarrollo económico del país, para ello deben satisfacer necesidades de información, mediante un sistema de información cuantitativo, oportuno y confiable: la contabilidad. Las empresas familiares, se han convertido en empresas institucionales, con administración delegada en profesionales de distintas áreas, esto ha originado que el número de personas interesadas en tener información sobre las mismas haya crecido vertiginosamente. Es la tarea de la contabilidad, satisfacer las necesidades de información de los diversos usuarios, tanto de los que están fuera de la empresa como de los que están adentro. Su misión de informar debe llegar tanto a los proveedores, comunidad y Estado, como a los accionistas, trabajadores y directivos. Es así como la contabilidad presenta diversas ramas:

Las dos principales áreas de la contabilidad son la contabilidad financiera y la contabilidad de costo o contabilidad gerencial. (Polimeni. 1997 – 3).

La contabilidad financiera es eminentemente utilizada para informes externos, expresados en el balance general, estado de resultados, evolución del



patrimonio, flujo de efectivo los mismos que deben ser elaborados en base a los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados PCGA y presentados según las normas internacionales de contabilidad (NIC 1).

La contabilidad de costos es utilizada en cambio para informes internos para planeación y control, sirve de apoyo a la gerencia en la toma de decisiones, pero su estructura no necesariamente obedece a los PCGA, ni a las NIC.

El principal objetivo de la contabilidad de costos, es facilitar la información precisa para la toma de decisiones. El modelo de costos que deba de aplicarse en la empresa dependerá de sus características operativas, de sus posibilidades y de sus limitaciones, pero siempre debe dirigirse al logro de un perfeccionamiento de la información y control que permita optimizar la toma de decisiones a la gerencia. (Ortega 2013 – 1)

**Elementos del costo:** son

a. **Materia prima:** Como hemos visto anteriormente, una empresa de transformación se dedica a la adquisición de materias primas para transformarlas física y/o químicamente y ofrecer un producto a los consumidores, diferente al que ella adquirió. La materia prima que se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados, se clasifica como materia prima directa y pasa a ser el primer elemento del costo de producción. La materia prima que no se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados, se clasifica como materia prima indirecta y se acumula dentro de los cargos indirectos.

La primera función de la empresa de transformación es la función de compra. Esta primera función la realiza el área de compras, cuyos objetivos principales son:

- Adquirir los materiales, suministros y servicios necesarios de la calidad apropiada.
- Adquirirlos satisfacer las necesidades de la planta fabril y hacer que sean entregados en el sitio debido.
- Adquirirlos al costo final más bajo posible.

Exponiendo lo anterior como un solo objetivo sería: tener a mano los artículos necesarios para asegurar la producción ininterrumpida de un producto, de calidad satisfactoria, con el menor costo posible. Resumiendo, aún más, es obtener lo que se necesita, cuando se necesita y donde se necesita, con la calidad deseada y el costo apropiado.

Las áreas que se involucran en la organización, control y registro de los materiales, dependen de la organización de cada empresa.

### **Valuación de salidas de almacén**

Para costear las salidas de los materiales que directa o indirectamente se utilizan en la producción consideraremos los siguientes métodos:

- **Costos promedio**

Este procedimiento obliga a considerar las unidades compradas y el valor total de las mismas. El costo unitario promedio se determina dividiendo el valor total entre el total de unidades: las salidas de almacén se valúan a este costo hasta que se efectúe una nueva compra, momento en que se hace un nuevo cálculo del costo unitario promedio. El nuevo costo resulta de dividir el saldo monetario entre las unidades en existencia y en consecuencia, las salidas que se realicen después de esta nueva compra se valúan a este nuevo costo y así, sucesivamente.

- **Primeras entradas, primeras salidas (PEPS)**

Se basa en el supuesto de que los primeros materiales en entrar al almacén son los primeros en salir de él; es decir, los materiales de adquisición más antiguos, son los primeros en utilizarse.

Es conveniente destacar que el manejo físico de los materiales en determinadas empresas no necesariamente tiene que coincidir con la forma en que se valúen éstos. (Santa Cruz y Torres, 2008, 70-73)

b. **Mano de obra:** Para lograr sus objetivos, toda empresa requiere de una serie de recursos materiales, técnicos y humanos. El hombre es y seguirá siendo el recurso más valioso que tenga la empresa, aunque no sea de su propiedad. El factor humano es el cimiento y motor de toda empresa y su influencia es decisiva en el desarrollo, evolución y futuro de la misma.

Mano de obra es el esfuerzo humano que interviene en el proceso de transformación de materias primas en productos terminados. Los sueldos, salarios y prestaciones al personal de la fábrica que paga la empresa, así como todas las obligaciones a que den lugar, son el costo de la mano de obra; este costo debe clasificarse de manera adecuada. Los salarios que se pagan a las personas que participan directamente en la transformación de la materia prima en producto terminado y que se pueden identificar o cuantificar plenamente con el mismo se clasifican como costo de mano de obra directa y pasan a integrar el segundo elemento del costo de producción. Los sueldos y salarios que se pagan al personal de apoyo a la producción como por ejemplo, funcionarios de la fábrica, supervisores, personal del almacén de materiales, personal de mantenimiento, etc., y que no se pueden identificar o cuantificar plenamente en la elaboración de los productos, se clasifican como costo de mano de obra indirecta y se acumulan dentro de los cargos indirectos. (Santa Cruz y Torres, 2008, 79).

c. **Gastos indirectos de fabricación:** Se designa con el nombre de gastos indirectos de fabricación al conjunto de costos fabriles que intervienen en la transformación de los productos y que no se identifican o cuantifican plenamente con la elaboración de partidas específicas de productos, procesos productivos o centros de costos determinados.

Los Gastos indirectos representan el tercer elemento del costo de producción, y puede referirse a los siguientes conceptos:

- **Materia prima indirecta.** Son todos los materiales sujetos a que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con productos los terminados.
- **Mano de obra indirecta.** Son los sueldos y salarios, prestaciones y obligaciones a que den lugar de todos los trabajadores y empleados de la

fábrica, cuya actividad no se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados. Por ejemplo: el director de la fábrica, los supervisores y los vigilantes.

- **Erogaciones fabriles.** Son todos aquellos costos que se refieren a diversos servicios como renta, teléfono, conservación y mantenimiento, etcétera, correspondientes a la planta fabril.

- **Depreciaciones.** Se refiere a la baja de valor de los activos fijos fabriles, ocasionada por el uso, transcurso del tiempo o por obsolescencia.

- **Amortizaciones.** Se refiere a recuperar con aplicaciones periódicas las erogaciones efectuadas por concepto de gastos de instalación y adaptación de la planta fabril, considerando la vida útil esperada.

- **Erogaciones fabriles pagadas por anticipado.** Este grupo está formado por todos aquellos, gastos de la fábrica pagados por anticipado, por lo que se tiene derecho de recibir un servicio, ya sea en el ejercicio en curso o en ejercicios posteriores. Por ejemplo: renta fabril, impuesto predial y primas de seguro. (Santa Cruz y Torres, 2008, 89-90)

### **Sistema de costos por procesos**

**Santa Cruz Ramos y Torres Carpio** (2008) establece que es un procedimiento de control aplicable a empresas cuya transformación representa una corriente constante en la elaboración de productos y donde se pierden los detalles de las unidades producidas en un periodo determinado. Los costos por proceso se relacionarán con la actividad de producción continua de productos estandarizados. Algunos de los otros términos que se utilizan para describir un proceso son: departamentos, centro de costos, centro de responsabilidad y función de operación.

El sistema de costos por procesos es un sistema que acumula los costos de producción en cada una de las fases de este, utilizado cuando se fabrican productos similares de un o unos productos que se procesan en grandes cantidades y en forma continúa a través de una serie de pasos de producción. Para estos efectos se supone que la producción consiste en unidades iguales, que resultan de un mismo proceso, empleándose la misma cantidad de material,

de mano de obra y costos indirectos de fabricación. Se usa este sistema de costos en industrias de producción ininterrumpida y repetitiva.

En este sistema, el objeto de costo lo constituyen las distintas fases del proceso productivo, acumulándose los costos en cada uno de estos durante un lapso de tiempo y son traspasados de un proceso a otro, junto con las unidades físicas del producto, de manera que el costo total de producción se halla al finalizar el proceso productivo, por efecto acumulativo secuencial. (Luján, 2009-123).

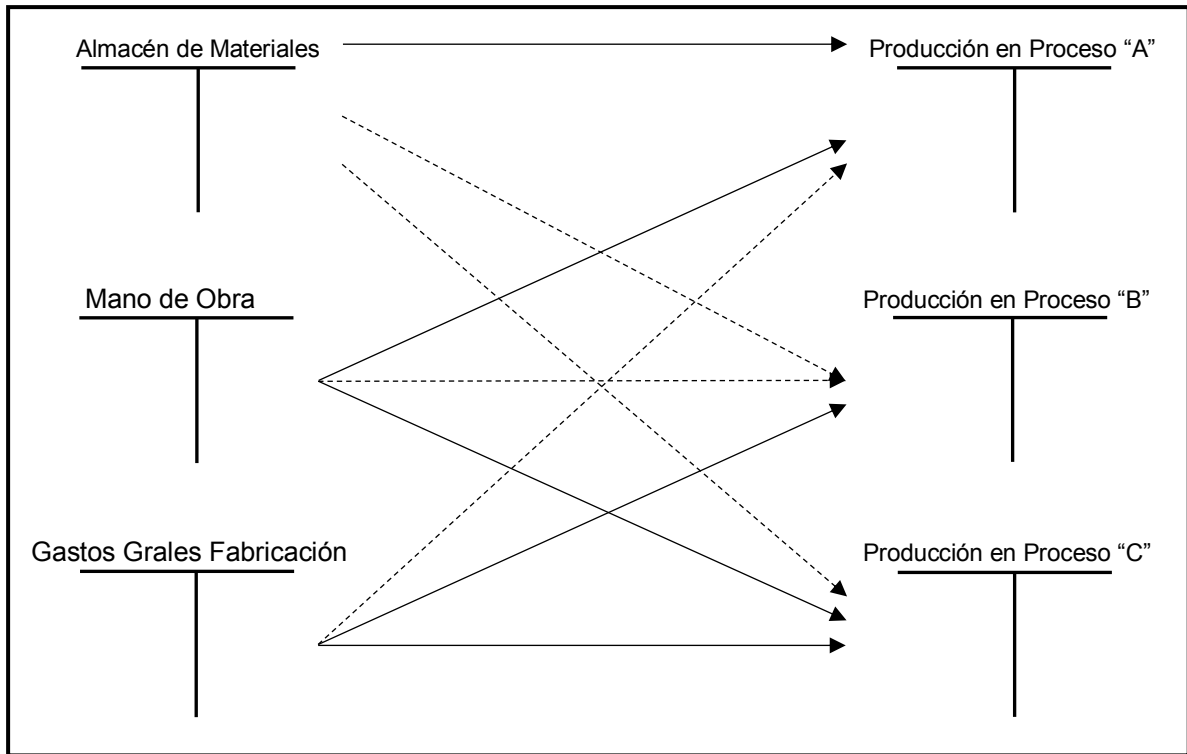
Este sistema se emplea en empresas que emplean repetitivamente en forma continua e ininterrumpida procesos, que pueden ser lineales (secuenciales), paralelos o yuxtapuestas o combinadas para producir bienes o servicios HOMOGENEOS o estandarizados (donde no se puede diferenciar una unidad de las demás) de cada línea específica en un período de tiempo específico.

### **Procedimiento de costo por proceso**

El procedimiento de costos por proceso se emplea en aquellas industrias cuya producción es continua o interrumpida, sucesiva o en serie, las cuales desarrollan su producción por medio de una serie de procesos o etapas sucesivas.

El costo por procesos en el sistema de acumulación de costos en relación al departamento: el centro de costos o el proceso. Este sistema se usa cuando las actividades terminadas son parte de un proceso continuo; por consiguiente, no tiene identidad individual. En un sistema de costos por procesos las unidades iniciadas y los costos fluyen a través de los departamentos por donde se realizan los diferentes procesos, el flujo de productos puede ser secuencial, paralelo o relativo a todas las unidades iniciadas en un departamento o recibido de otro departamento y deseen contabilizarlas. Las unidades pueden ser terminadas y no transferidas aún proceso al finalizar el periodo. Cuando las unidades pasan a través de los departamentos adquieren costos adicionales. Un objetivo del costo por proceso es la asignación de los costos acumulados o las unidades terminadas y las unidades aún en proceso (Santa Cruz y Torres, 2008-523)

**Figura N° 02: Proceso contable de los costos en el sistema de costos por procesos**



Elaborado: los autores

### **Características del sistema de costos por procesos.**

El sistema de costos por procesos se ocupa del flujo de productos a través de varias operaciones o procesos. El costo unitario se incrementa a medida que los artículos fluyen a través de los centros de costo productivos. Los costos unitarios de cada centro de costos productivo se basan en la relación entre los costos incurridos en un periodo de costos y las unidades terminadas y en proceso del mismo periodo.

Un sistema de costos por procesos tiene las siguientes características:

- Producción de artículos homogéneos en grandes volúmenes.
- La corriente de producción es continua.
- La transformación de los artículos se lleva a cabo a través de dos o más procesos.

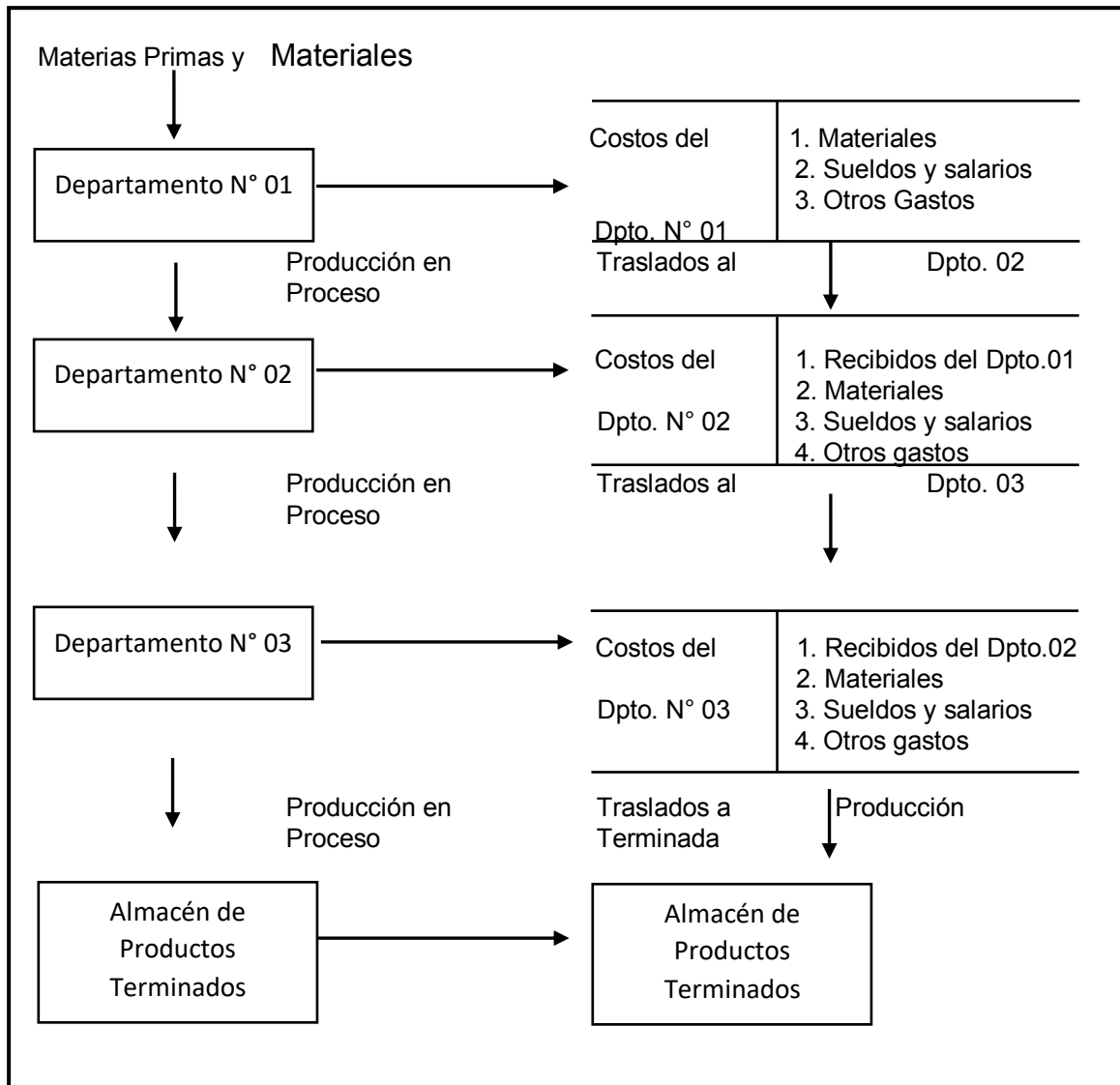
- Los costos se registran y acumulan en la cuenta Producción en proceso, direccionándolos hacia cada centro de costos productivo.
- Cada centro de costos productivo tiene su codificación Por lo tanto, todos sus costos incurridos se direccionan (cargan) al mismo y se acredita con los costos de las unidades terminadas, transferidas a otro centro de costos productivo o al almacén de artículos terminados.
- Las unidades equivalentes se usan para determinar el inventario final de producción en proceso, en términos de unidades totalmente terminadas al concluir un periodo de costos.
- Los costos unitarios se determinan por centro de costos productivo, en cada periodo de costos.
- El costo unitario se incrementa a medida que los artículos fluyen a través de los centros de costo productivos. En el momento que los artículos dejan el último centro de costos productivo del proceso y son enviados al almacén de artículos terminados, podemos conocer el costo unitario total de los artículos terminados.
- Los costos totales y unitarios de cada centro de costos productivo son agregados periódicamente, analizados y calculados a través del uso de informes de producción. (García Colín, 2008, 114-116).

#### Objetivos del Sistema de Costos por Procesos:

- Distinguir entre el costeo por procesos y el costeo de trabajo.
- Explicar el tratamiento contable de pérdidas normales y anormales.
- Calcular el valor del trabajo en curso. Completar la producción y la pérdida anormal usando promedio ponderado y PEPS.
- Determinar diferencias entre los costos por unidad necesarios para la valorización de existencias, toma de decisiones y el reporte de desempeño para el control de costos. (Menéndez Aniceto, 1966 -366)

En opinión de Lang (1992), una de las características de este tipo de proceso es que los costos siguen al producto a través de su elaboración y, por consiguiente, los costos se acumulan de un proceso a otro, a medida que el producto pasa al siguiente proceso.

**Figura N° 03: Flujo de Costos en un Sistema por Procesos**



Elaborado: los autores

### La rentabilidad

**Bravo** (2008), define la rentabilidad como la condición de rentable y la capacidad de generar renta (beneficio, ganancia, provecho, utilidad). La rentabilidad, por lo tanto, está asociada a la obtención de ganancias a partir de una cierta inversión.



Lo habitual es que la rentabilidad haga referencia a las ganancias económicas que se obtienen mediante la utilización de determinados recursos. Por lo general se expresa en términos porcentuales.

La rentabilidad es cualquier acción económica en la que se movilizan una serie de medios, materiales, recursos humanos y recursos financieros con el objetivo de obtener una serie de resultados. Es decir, la rentabilidad es el rendimiento que producen una serie de capitales en un determinado periodo de tiempo. Es una forma de comparar los medios que se han utilizado para una determinada acción, y la renta que se ha generado fruto de esa acción. En la literatura económica, aunque el término rentabilidad se utiliza de forma muy variada y son muchas las aproximaciones doctrinales que inciden en una u otra faceta de la misma, en sentido general se denomina rentabilidad a la medida del rendimiento que en un determinado periodo de tiempo producen los capitales utilizados en el mismo. Esto supone la comparación entre la renta generada y los medios utilizados para obtenerla con el fin de permitir la elección entre alternativas o juzgar la eficiencia de las acciones realizadas, según que el análisis realizado sea a priori o a posteriori.

Tomemos el caso de una panadería que, para producir cada kilogramo de pan que vende a S/. 20.00, necesita invertir S/. 15.00. Dicha cifra incluye las materias primas, el gasto en mano de obra y electricidad, los impuestos, etc. De este modo, la panadería obtiene una rentabilidad de S/. 5.00 por cada kilogramo de pan que vende.

### **La rentabilidad económica**

La rentabilidad económica o de la inversión es una medida, referida a un determinado periodo de tiempo, del rendimiento de los activos de una empresa con independencia de la financiación de los mismos. De aquí que, según la opinión más extendida, la rentabilidad económica sea considerada como una medida de la capacidad de los activos de una empresa para generar valor con independencia de cómo han sido financiados, lo que permite la comparación de la rentabilidad entre empresas sin que la diferencia en las distintas estructuras

financieras, puesta de manifiesto en el pago de intereses, afecte al valor de la rentabilidad.

Se conoce como rentabilidad económica, en definitiva, al rendimiento que se obtiene por las inversiones. En otras palabras: la rentabilidad refleja la ganancia que genera cada sol (dólar, euro, yen, etc.) invertido. Supongamos que la ratio de una compañía X es 25%: quiere decir que la firma obtiene una ganancia de S/. 25.00 por cada S/. 100.00 que invierte.

La rentabilidad económica se erige así en indicador básico para juzgar la eficiencia en la gestión empresarial, pues es precisamente el comportamiento de los activos, con independencia de su financiación, el que determina con carácter general que una empresa sea o no rentable en términos económicos. Además, el no tener en cuenta la forma en que han sido financiados los activos permitirá determinar si una empresa no rentable lo es por problemas en el desarrollo de su actividad económica o por una deficiente política de financiación. (Bravo, O. Sergio, 2008, 33-42)

Fórmula para medir la Rentabilidad Económica:

$$RE = \frac{\text{Resultado antes de intereses e impuestos}}{\text{Activo total a su estado medio}}$$

### **La rentabilidad financiera**

La rentabilidad financiera o de los fondos propios puede considerarse así una medida de rentabilidad más cercana a los accionistas o propietarios que la rentabilidad económica, y de ahí que teóricamente, y según la opinión más extendida, sea el indicador de rentabilidad que los directivos buscan maximizar el interés de los propietarios. Además, una rentabilidad financiera insuficiente supone una limitación por dos vías en el acceso a nuevos fondos propios. Primero, porque ese bajo nivel de rentabilidad financiera es indicativo de los

fondos generados internamente por la empresa; y segundo, porque puede restringir la financiación externa.

La rentabilidad también puede asociarse a los intereses que genera una inversión financiera. Una entidad bancaria puede ofrecer una rentabilidad del 10% a los clientes que depositan el dinero en un plazo fijo. De esta manera, la persona que deposita 1.000 dólares en un plazo fijo a treinta días, recibirá 1.100 dólares al momento del vencimiento. Por lo tanto, ganará 100 dólares debido a que la rentabilidad asegurada de la inversión que realizó (1.000 dólares en un plazo fijo) era del 10%.

En este sentido, la rentabilidad financiera debería estar en consonancia con lo que el inversor puede obtener en el mercado más una prima de riesgo como accionista. Sin embargo, esto admite ciertas matizaciones, puesto que la rentabilidad financiera sigue siendo una rentabilidad referida a la empresa y no al accionista, ya que aunque los fondos propios representen la participación de los socios en la empresa, en sentido estricto el cálculo de la rentabilidad del accionista debería realizarse incluyendo en el numerador magnitudes tales como beneficio distribuable, dividendos, variación de las cotizaciones, etc., y en el denominador la inversión que corresponde a esa remuneración, lo que no es el caso de la rentabilidad financiera, que, por tanto, es una rentabilidad de la empresa. (Sánchez B. Juan P. 2002,10-11).

Fórmula para medir la Rentabilidad Financiera:

$$RF = \frac{\text{Resultado neto}}{\text{Fondos Propios a su estado medio}}$$

### 2.3. Marco conceptual

- a. Gasto. Son costos que han generado beneficios o ingresos para la empresa, son costos expirados que no generan más beneficios (Polimeni y otros, 1999. 52), y por tanto deben ser aplicados a los ingresos del periodo, se presentan en el Estado de Resultados junto con los ingresos que generaron. (**Backer y otros**, 1996, 74).
- b. Perdida. Son costos de los cuales la empresa no ha recibido ni espera recibir beneficio o provecho alguno, son pérdidas en la partición de la empresa de las que no ha recibido compensación; se enfrentan con los ingresos del periodo que se detectan en el Estado de Resultados en un renglón separado como egresos extraordinarios, después de los gastos operativos (**Polimeni y otros**, 1999, 61), para que la gerencia tome medidas correctivas.
- c. Costos fijos. Son los que permanecen constantes durante un rango relevante de tiempo o actividad, sin importar si cambia el volumen, como sería el caso de los sueldos, la depreciación en línea recta y el alquiler de un edificio. Dentro de los costos fijos, existen dos categorías. Por un lado, se encuentran los costos fijos discrecionales, que son aquellos que son susceptibles de ser modificados, como por ejemplo los sueldos y salarios; por otro lado, están los costos fijos comprometidos, que son los que no aceptan modificaciones, por lo cual también son llamados costos sumergidos. En esta última categoría entraría la depreciación de la maquinaria y contratos a largo plazo de arrendamiento. (**Ramírez**, 2008, 39).
- d. Costos indirectos de fabricación. Son todos los costos en que necesita incurrir un centro para el logro de sus fines, costos que, salvo casos de excepción, no pueden ser adjudicados a una orden de trabajo o a una unidad de producto, por lo que deben ser absorbidos por la totalidad de la producción. Este tercer elemento recibe muchos nombres así se le conoce también como Cargas de fábrica, Costos indirectos de fabricación o gastos indirectos de fabricación; refiriéndose a costos que no puede imputarse a un

centro de costo constituyendo en realidad un conjunto de conceptos diversos y heterogéneos que utilizados por la empresa para la obtención de un volumen de unidades de productos o servicios prestados no pueden identificarse con estos por dos razones: (i) no es práctico, y (ii) el sistema de costos tiene que ser económicamente válido. (**Luján**, 2009, 64).

- e. Costos primos. Son los materiales directos y la mano de obra directa. Estos costos se relacionan en forma directa con la producción. (**Polimeni, Fabozzi y Adelberg**, 1997, 14)
- f. Costo de producción. Es la suma del consumo de la materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación que se incurre en cada uno de los centros de costos o de responsabilidad, dependiendo si se trata de un costo de producción o un comercial. (**Chambergo**, 2012, 66). Es el valor del conjunto de bienes y esfuerzos en que se ha incurrido o se va a incurrir, que deben consumir los centros fabriles para obtener un producto terminado, en condiciones de ser entregado al sector comercial. (**Apaza**, 2006, 12).
- g. Costos variables. Son los que cambian o fluctúan en relación directa con una actividad o volumen dado. Dicha actividad puede ser referida a producción o ventas: la materia prima cambia de acuerdo con la función de producción, y las comisiones de acuerdo con las ventas. (**Ramírez**, 2008, 39).
- h. Estado de costos de producción. El estado de costos de producción y ventas es un documento financiero que muestra detalladamente el costo de la producción terminada y el costo de los artículos vendidos de una empresa de transformación, durante un periodo de costos. (**García**, 2008, 57).
- i. Gastos de administración. Son todos los rubros en que se incurre en las funciones de administración de la compañía. En ella se encuentran erogaciones tales como los costos de la gerencia general y la depreciación de los activos fijos requeridos en dichas funciones. (**Uribe**, 2011, 6).

- j.** Materiales directos. Constituyen el primer elemento de los costos de producción, estos son los materiales que realmente entran en el producto que se está fabricando. En otras palabras corresponde a los materiales rastreables hasta el bien o servicio que se produce por la simple observación física. Por lo tanto, incluiría también a los bienes adquiridos para la comercialización como envases y materiales de embalaje. Un ejemplo de material directo es la tela que se utiliza en la fabricación de ropa. (**Luján, 2009, 55**).
- k.** Materiales indirectos. Son todos aquellos materiales usados en la producción que no entran dentro de los materiales directos, estos se incluyen como parte de los costos indirectos de fabricación. En algunos casos aun cuando se pueda identificar la salida de un material con un determinado bien en fabricación o servicio, materiales directos se tratan como indirectos, y ello es así porque no resulta conveniente o costeable desde un punto de vista práctico. (**Luján, 2009, 56**).
- l.** Mano de obra directa. Es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con éste con facilidad y que representa un importante costo de mano de obra en la elaboración del producto. El trabajo de los operadores de una máquina en una empresa de manufactura se considera mano de obra directa. (**Polimeni, et al., 1997, 12**).
- m.** Mano de obra indirecta. Es aquella involucrada en la fabricación de un producto que no se considera mano de obra directa. La mano de obra indirecta se incluye como parte de los costos indirectos de fabricación. El trabajo de un supervisor de planta es un ejemplo de este tipo de mano de obra. (**Polimeni et al, 1997, 13**)

## CAPITULO III: MÉTODO

### 3.1 Hipótesis

#### 3.1.1 Hipótesis general

El uso de un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa “Panadería Oriental S.R.L.” de la ciudad de Iquitos, año 2016

#### 3.1.2 Hipótesis específicas

Los elementos del sistema de costos por procesos serian determinantes en la rentabilidad de la empresa “Panadería Oriental S.R.L.” de la ciudad de Iquitos, año 2016.

Existe diferencia entre los datos presentados por el sistema de acumulación de costos por proceso y los costos detectados por la empresa la empresa “Panadería Oriental S.R.L.” de la ciudad de Iquitos, año 2016.

Se observaría altos niveles de rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016.

#### 3.1.3 Variables, indicadores e índices

Variable de estudio	Indicadores	Índices
<b>Independiente.</b> Sistema de costos por procesos	Costos de materia prima.	- Conocimiento del sistema de costos. - Ventajas del uso de sistema de costos
	Costos de mano de obra	- Importancia de los sistemas de costos.
	Costos indirectos.	- Margen de ganancia.
<b>Dependiente.</b> Rentabilidad	Rentabilidad económica.	- Ratio de rentabilidad económica.
	Rentabilidad financiera.	- Ratio de rentabilidad financiera

## **3.2. TIPOS DE INVESTIGACIÓN**

**Método causal.** Es un tipo de investigación concluyente donde el principal objetivo consiste en tener la evidencia concerniente a las relaciones causales (causa-efecto). Puesto que la presente investigación busca describir en qué medida la Implementación de un Sistema de Costos por Procesos permite obtener información para mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos,

## **3.3 Población y muestra**

### **3.3.1. Población**

Se ha tomado como población la información contable de la panadería Oriental S.R.L de la ciudad de Iquitos, año 2016.

### **3.3.2. Muestra**

Se consideró como muestra a las operaciones que registradas por el área de Contabilidad en el año 2016, asimismo se ha tomado como universo a las diferentes actividades que presenta la empresa.

## **3.4. Técnica**

Para nuestra investigación de campo se utilizaron técnicas, con el fin de recolectar datos que a continuación se mencionan:

**Entrevista:** Es una técnica que nos permitió recopilar información importante proveniente de los aspectos organizacionales de la Panadería, a fin de analizar la situación actual de la mismo y profundizar la información mediante la observación, para su efecto se utilizó la guía de preguntas.

**Observación:** hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis.

Se eligió esta técnica porque fue un elemento fundamental durante el proceso investigativo, representó un apoyo para obtener el mayor número de datos sobre el comportamiento del objeto de investigación de forma directa y tal como se da en la realidad, datos que fueron sometidos a un análisis.



### **3.5 Instrumentos de recolección de datos**

**Guía de preguntas:** permite visualizar de una manera global un tema a través de una serie de preguntas literales que dan una respuesta específica. Las preguntas se contestan con referencia a datos, ideas y detalles expresados en una lectura. La utilización de un esquema es opcional.

**Cuestionario:** consiste en una serie de preguntas y otras indicaciones con el propósito de obtener información de los consultados. Aunque a menudo están diseñados para poder realizar un análisis estadístico de las respuestas, no es siempre así.

### **3.6 Ética**

Toda la información que se obtenga de la empresa será tratada con reserva, referido a las estrategias.

## **CAPITULO IV: RESULTADOS.**

### **A.- INFORMACIÓN BÁSICA DE LA EMPRESA**

**Razón social:** Panadería Oriental S.R.L.

**Nombre comercial:** Panadería Oriental S.R.L

**Ruc:** 20366491601

**Domicilio legal:** Calle Progreso N° 702 pueblo joven 9 de Octubre, Loreto - Maynas - Belén.

**Gerente general:** María del Pilar Sánchez `Pinedo.

**Actividad Económica:** Producción y comercialización de productos de panadería.

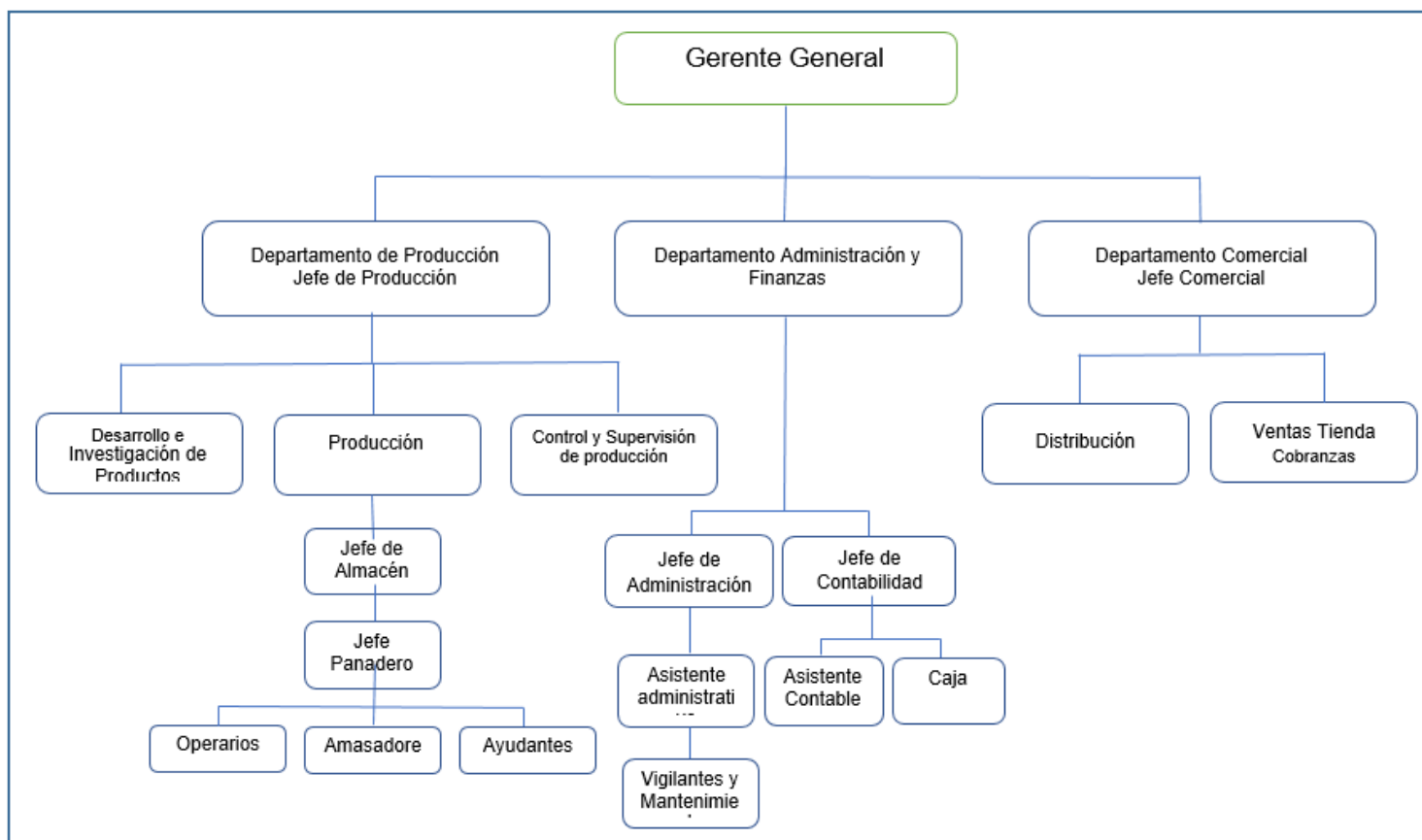
**Base legal:** RM N° 1020-2010/MINSA. Norma sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería: Ministerio de Salud. Dirección General de Salud Ambiental.

**Misión:** Elaborar pan, pasteles y otros productos alimenticios similares; con el propósito de abastecer a los consumidores de la provincia de Maynas. Ser una panadería y repostería responsable de los procesos productivos y materias primas que emplee, dando, así como resultados productos de buena calidad.

**Visión:** Llegar a ser una panadería y repostería reconocida como el mejor fabricante de pan en la región del país. Con los conocimientos y habilidades necesarias para lograr la calidad de los productos elaborados y de los procesos de producción, así mismo ofrecer a los clientes los mejores precios y formas de distribución.

**Organización:** A continuación se muestra el organigrama actualizado de la empresa:

**Figura N° 04: Organigrama de la Panadería Oriental S.R.L. 2016**



**Elaborado:** los autores

**Fuente:** Empresa Panadería Oriental S.R.L.

**Descripción:** La empresa es una persona jurídica de responsabilidad limitada, con capital netamente nacional. Su estructura orgánica es vertical, organizada por departamentos de acuerdo a las actividades y responsabilidades que estos cumplen.

**Personal:** Se cuenta con 30 personas en total, distribuidas entre todos los departamentos. Entre los Otros se considera al personal de vigilancia y limpieza.

**Cuadro N° 01: Personal por áreas de la Panadería Oriental S.R.L.**

<b>Departamento</b>	<b>Cargo</b>	<b>Cantidad</b>
<b>Gerencia General</b>	Gerente General	01
<b>Producción</b>	01 Jefe de producción	
	01 Jefe de Desarrollo e investigación	
	01 Jefe de Control y Supervisión	
	01 Jefe de Almacén	
	01 Jefe Panadero	
	02 Operarios	
	03 Amasadores	
	03 Ayudantes	
<b>Administración</b>	01 Jefe de Administración	
	01 Asistente Administrativo	
	02 Auxiliares de Mantenimiento	
	02 Vigilantes	
<b>Finanzas</b>	01 Jefe de Contabilidad	
	02 Asistente Contable	
	01 Cajero	
<b>Comercial</b>	01 Jefe de Distribución	
	02 Ayudantes	
	03 Auxiliar de ventas	

Elaborado: los autores

Fuente: Empresa Panadería Oriental S.R.L.

## **B.- ANÁLISIS DEL SISTEMA DE COSTEO ACTUAL**

Para analizar el sistema de costos utilizado por la empresa primero estableceremos la descripción del proceso productivo, información que obtuvimos a través de la observación directa (visita a las áreas de la empresa), luego plasmaremos los determinantes del costo de producción en la empresa, y estableceremos la forma en que ella determina su costo producción, para luego realizar un análisis de los problemas existentes en la misma y del sistema de costeo actual utilizado, información que obtuvimos de las entrevistas a la gerente general, al jefe de producción, al encargado de almacén y al jefe de contabilidad.

**Cuadro N° 02: Descripción del proceso productivo y comercialización de Panadería Oriental S.R.L.**

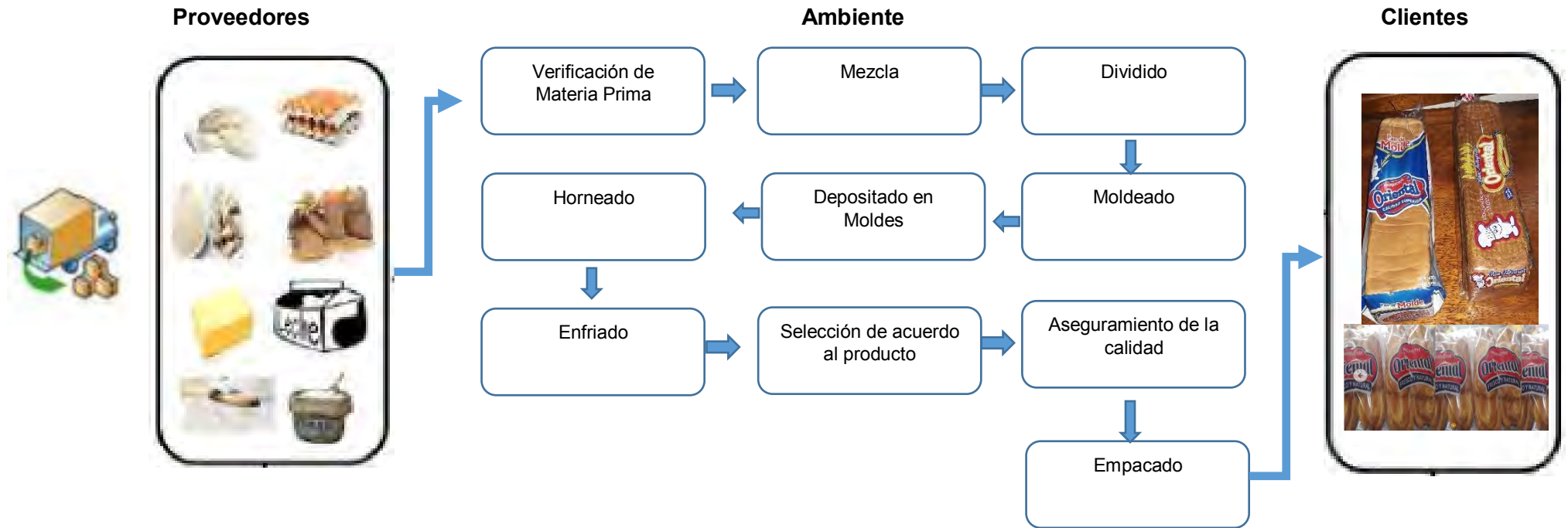
<b>Materia prima</b>	<b>Elaboración de la masa</b>	<b>Acabado y horneado</b>	<b>Comercialización</b>
<p><b>RECEPCION:</b> lo primero que se hará cuando se reciban la materia prima y el equipo, es contar el número de materia prima y compararlo con la factura de compra llegando el momento de la entrega.</p> <p><b>VERIFICACION:</b> Los artículos que llegan a lugar de trabajo para la realización del producto deben estar en buenas condiciones, deberán estar sujetos a una minuciosa observación, se les someterá a un examen más completo para determinar su estado general, de manera que se puedan evitar los productos con fecha de caducidad muy corta o próxima a caducar o productos en mal estado como rotos, derretidos, etc.</p>	<p><b>DOSIMETRIA.-</b> Esta etapa consiste en dosificar con exactitud la cantidad de los insumos que intervienen en la fórmula, así el rendimiento de la producción será constante y la calidad estable.</p> <p><b>MEZCLADO.-</b> Se mezcla la harina como principal ingrediente con la levadura ya disuelta, agregando poco a poco el resto de los ingredientes (azúcar, huevos, aceite, saborizantes, colorantes, sal, etc.) dependiendo del tipo de pan. El mezclado se realizará con la batidora hasta que la mezcla sea homogénea.</p> <p><b>AMASADO.-</b> Después de batido para ciertos tipos de pan se requerirán del amasado a través de una amasadora.</p> <p><b>FORMADO DE PIEZAS (CORTADO).-</b> El formado de piezas se realiza en algunos casos después del batido</p>	<p><b>BARNIZADO, ACABADO O PINTADO.-</b> Etapa que consiste en dar la presentación final al pan teniendo en cuenta el tipo de pan que se produce; para este fin se emplean insumos adicionales como huevo, ajonjolí, semillas de amapola, etc.</p> <p><b>HORNEADO.-</b> Es la última etapa del proceso panificador y es aquí donde el pan alcanza su máximo y último desarrollo. Las temperaturas de horneado oscilan entre 200 - 250° C y el tiempo entre 10 y 30 minutos, dependiendo del tipo de pan.</p> <p><b>ENFRIADO DE LAS PIEZAS.-</b> Para el enfriado se realiza después de sacar las charolas del horno colocándolas en los espigueros.</p>	<p><b>ALMACENAMIENTO PARA SU VENTA.-</b></p> <p>Es la etapa final del proceso que se ocupa de la adecuada manipulación del producto antes de llegar al consumidor final.</p> <p><b>Preparar el lugar de almacenamiento o exhibición.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificar la temperatura del producto.</li> <li>2. Disponer los panes en el recipiente o empaque elegido para su almacenamiento o exhibición.</li> <li>3. Manipular el producto evitando la contaminación y el deterioro físico.</li> <li>4. Trasladar los recipientes con panes al almacén o vitrina.</li> </ol>

<p><b>MANEJO DE PRODUCTOS EN ALMACEN:</b> Los materiales se mantendrán en un área destinada para resguardo y conservación de productos, en condiciones de temperatura, humedad y limpieza adecuada.</p> <p><b>SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.-</b> La selección de la materia prima e insumos se lleva a cabo desde el momento de la compra de estos elementos, los cuales serán en base a los diferentes tipos de panes a elaborar (Pan dulce y blanco).</p> <p><b>PESADO Y MEDIDO DE LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.-</b> Definido el tipo de pan a elaborar se realiza el pesado y medidos de cada uno de los materiales a utilizar.</p>	<p>como en las cazuelejas y mantecadas otros después del amasado. La forma de los panes se realizará de acuerdo al tamaño y forma de los requerimientos del consumidor de la región.</p> <p><b>FERMENTACION.-</b> El proceso fermentativo comienza desde el momento de la incorporación de la levadura en la masa, prolongándose hasta el instante en que se inicia la cocción de los panes. Este proceso se realiza por efecto de la acción de la levadura en presencia de ciertas sustancias, ya presentes en el grano del trigo. Consiste en la transformación de los azúcares fermentecibles que al descomponerse producen gas carbónico y alcohol.</p> <p><b>REPOSADO.-</b>El reposado se realiza de una a dos horas en los moldes colocados en los espigueros en espera para su horneado.</p>	<p><b>ELECCIÓN DE PANES DE ACUERDO A LOS PEDIDOS.-</b> Se colocan los panes de acuerdo a los pedidos solicitados cestos, cajas, y charolas exhibidoras.</p>	<p><b>COMERCIALIZACIÓN.-</b> Esta se lleva a cabo mediante los canales de comercialización establecidos por la empresa.</p>
--	---	---	---

**Elaborado: los autores**

**Fuente: Entrevista al área de producción de la Empresa Panadería Oriental S.R.L.**

Figura N° 05: Esquema del proceso de Producción Panadería Oriental S.R.L.



Elaborado: los autores

Fuente: Entrevista al área de producción de la Empresa Panadería Oriental S.R.L.

## 1. ELEMENTOS DETERMINANTES DEL COSTO

a. **Materia prima:** Se incluyen en este rubro toda la materia prima para la elaboración de los diferentes tipos pan y bolletería.

A continuación se presenta una clasificación de las materias primas.

**Cuadro N° 03: Clasificación de las materias primas**

<b>Materias primas</b>	
Fundamentales	<ul style="list-style-type: none"><li>• La harina de trigo</li><li>• El agua</li><li>• Las levaduras biológicas</li><li>• La sal</li><li>• Los azúcares</li><li>• Las grasas</li><li>• La leche</li><li>• El huevo</li></ul>
Complementarias	<ul style="list-style-type: none"><li>• La maicena o fécula</li><li>• Los chocolates</li><li>• Las carnes y productos cárnicos</li><li>• Los quesos y productos lácteos</li><li>• Las frutas naturales</li><li>• Las mermeladas de frutas</li><li>• Los frutos secos</li><li>• Las Semillas</li><li>• Las hierbas aromáticas y especias</li><li>• Las bebidas alcohólicas</li></ul>
Alternativas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Las premezclas de productos</li><li>• Los premezclas para cremas</li><li>• Los premezclas para rellenos</li><li>• Los productos de chocolate</li><li>• Los brillos pre elaborados</li><li>• Los productos para decoración</li><li>• Los productos de almendra</li><li>• Las bases semielaboradas</li></ul>
Aditivos	<ul style="list-style-type: none"><li>• Polvos de hornear</li><li>• Esencias, sabores y colorantes alimentarios</li><li>• Ácidos orgánicos</li><li>• Bicarbonato de sodio</li><li>• Mejorantes panarios</li></ul>

Elaborado: los autores

Fuente: Entrevista al área de producción de la Empresa Panadería Oriental S.R.L.



## **b. Materiales auxiliares:**

Entre los materiales gastables que se utilizan en el proceso de elaboración y/o presentación del pan y el dulce se encuentran:

- Capacillos de distintos tipos
- Discos de cartón
- Blondas diversas
- Papel parafinado, de estraza, etc.
- Servilletas
- Cajas de cartón y envases de diversos tamaños
- Bolsas de diferentes tamaños (con logo)

## **c. Mano de obra y cargas sociales**

El costo de la mano de obra está conformado por las remuneraciones de los empleados de todas las áreas de la empresa.

Estos se muestran a continuación:

**Cuadro N° 04: Cargas sociales y provisiones**

<b>Cargas sociales</b>	<b>Porcentaje</b>
Essalud	9%
<b>Subtotal</b>	<b>9%</b>
<b>Provisiones</b>	
Provisión de gratificación (1/6)	16.67%
Provisión de CTS (1/12)	8.33%
Provisión de vacaciones (1/12)	8.33%
<b>Subtotal</b>	<b>33.33%</b>
<b>Total</b>	<b>43.00%</b>

Elaborado: los autores

Fuente: Área de Contabilidad de la Empresa Panadería Oriental S.R.L.

**Descripción:** El cuadro N° 04, muestra las cargas sociales a cargo del empleador, a que están sujetos la mano de obra, que son el 9% de Essalud,

promedio de gratificación, CTS, y vacaciones, que alcanzan en conjunto el 43% de la remuneración del trabajador.

#### **d. Servicios, gastos de gestión, gastos tributarios, depreciaciones**

Se encuentran en este rubro:

- Servicios de agua y alcantarillado
- Servicios de energía eléctrica
- Servicios de telefonía
- Servicios de estiba
- Servicios de mantenimiento y reparación
- Útiles de limpieza
- Útiles de oficina
- Suscripciones
- Impresos y fotocopias
- Transporte
- Combustible y lubricantes (Petróleo)
- Gastos tributarios (Impuesto a las transacciones Financieras)
- Depreciaciones

## **2. DETERMINACION DEL COSTO DE PRODUCCION**

La empresa no ha implementado un sistema de costos y determinará su costo de producción de la siguiente manera:

- **Costo de producción:** Costo de Materias Primas consumidas para elaboración de los diferentes productos y tipos de pan + costo de Mano de Obra (personal de Producción) + costo de Materiales Auxiliares + 80% de los Gastos totales.
- **Costo de las materias primas consumidas para elaboración de los diferentes productos y tipos de pan:** Inv. Inicial de materia prima+ compras – inv. final de materia prima.
- **Costo de las mano de obra:** de acuerdo a la planilla de remuneraciones
- **Costo de materiales auxiliares.:** Inv. inicial materiales auxiliares + compras – inventario final materiales auxiliares.

- **Cuentas de la clase 6:** Gastos de personal, servicios de terceros, gastos de gestión, gastos tributarios, depreciaciones.

**Cuadro N° 05: Cuentas determinantes del costo de producción**

<b>Código</b>	<b>Cuentas contables</b>	<b>\$/.</b>
61	Variación de existencias	220,869.18
62	Gastos de personal, directores y gerentes	640,864.29
63	Gastos de servicios prestados por terceros	462,337.51
64	Gastos por tributos	4,322.41
65	Otros gastos de gestión	272,115.63
67	Gastos financieros	104,271.61
68	Valuación y deterioro de activos y provisiones	164,596.72
	<b>TOTAL DE GASTOS</b>	<b>1,869,377.35</b>

Elaborado: los autores – información de los EEFF Panadería Oriental S.R.L.

Fuente: Área de Contabilidad de la Empresa Panadería Oriental S.R.L.

La cuenta 61 incluye el consumo de materia prima utilizada para la elaboración de los diferentes productos y tipos de pan y el consumo de los materiales auxiliares.

**Cuadro N° 06: Costo de producción y gastos**

<b>Código</b>	<b>cuentas contables</b>	<b>\$/.</b>
92	Costos de producción	1,015,848.39
94	Gastos administrativos	380,403.82
95	Gastos de ventas	368,853.53
97	Gastos financieros	104,271.61
	<b>Total de gastos</b>	<b>1,869,377.35</b>

Elaborado: los autores - información de los EEFF Panadería Oriental S.R.L.

Fuente: Área de Contabilidad de la Empresa Panadería Oriental S.R.L.

La cuenta de los costos de producción incluye la sumatoria de los montos de la cuenta de variación de existencias y el 50% de la clase 6.

La empresa tiene como política prorratear de la sumatoria de las cuentas de la clase 6, 50% al costo de producción y el 50% al costo de administración y de ventas respectivamente.

**Cuadro N° 07: Estado de resultado integral Panadería Oriental S.R.L**

<b>PANADERIA ORIENTAL S.R.L</b> <b>RUC 20366491601</b> <b><u>ESTADO DE RESULTADOS INTEGRALES</u></b> <b><u>POR EL PERIODO TERMINADO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2016</u></b> <b><u>( SOLES )</u></b>	
Ventas netas	3,745,845
( - ) Costo de ventas	<u>-2,774,994</u>
<b>Utilidad bruta</b>	<b>970,851</b>
( - ) Gastos de administración	-380,404
( - ) Gastos de ventas	<u>-368,853</u>
<b>Utilidad de operación</b>	<b>221,594</b>
<b><u>Otros ingresos y egresos</u></b>	
Otros ingresos	50,909
Ingresos financieros d/c	1,267
( - ) Gastos financieros	<u>-104,271</u>
<b>Utilidad antes de impuestos</b>	<b>169,499</b>
( - ) Participación trabajador 10%	-28,741
( - ) Impuesto a la renta 28%	<u>-72,428</u>
<b>Utilidad del ejercicio</b>	<b><u>68,330</u></b>

Elaborado: Área de Contabilidad de la Empresa Panadería Oriental S.R.L

Fuente: Área de Contabilidad de la Empresa Panadería Oriental S.R.L

**Análisis del Estado de Resultados:** El estado de resultados actual de la empresa es la suma de los costos y gastos del año 2016, se prorratea del total de costos y gastos un 80% para producción y un 10% para gastos administrativos y de ventas respectivamente.

En vista de que la asignación de los costos de producción y la determinación de los costos de venta no son correctas puesto que los costos y gastos no son asignados correctamente, (se combinan costos y gastos, prorrateando estos últimos), es que se hace necesario, determinar la rentabilidad para posteriormente compararla con los nuevos indicadores elaborados a partir de la propuesta de determinación de un sistema de costos por procesos.

Para esto se recurrió a información económica y técnica de la empresa, obteniendo los siguientes resultados:

**Rentabilidad:**

$$\text{Rentabilidad Neta: } \frac{\text{Utilidad Neta} \times 100}{\text{Ventas}}$$

$$\text{Rentabilidad Neta: } \frac{68,330}{3,745,845} = 1.82\%$$

**Interpretación:** Por cada S/.1.00 de ventas, se ha generado una rentabilidad de S/. 0.0182 por la producción y comercialización de los productos en el año 2016.

**Costo del Producto:**

$$\text{Costo del Producto: } \frac{\text{costo del producto} \times 100}{\text{Ventas}}$$

$$\text{Costo del Producto: } \frac{2,774,994.22}{3,745,844.86} = 74.08\%$$

**Interpretación:** El costo es el 74.08% de los ingresos totales por la producción y comercialización de los productos en el año 2016.

**DIAGNÓSTICO SOBRE EL SISTEMA DE COSTEO ACTUAL**

La empresa no posee un sistema de costos acorde con sus características y necesidades que pueda proporcionarle información válida y confiable relacionada con los costos, que permita adoptar las decisiones adecuadas en el momento oportuno en función a los cambios que se vayan produciendo, y que le ayude a maximizar sus ganancias.

Entre los fundamentos que determinan el planteamiento anterior, obtenidos de la información recolectada, se pueden mencionar:

1. Inexistencia de un departamento de costos, o en su defecto, una persona responsable de la acumulación, registro y control de los costos de producción. No obstante, se emplea técnicas, mediante registros contables, con el fin de recolectar y reportar la información relacionada con los costos.
2. No proporciona información detallada de los elementos de su costo que permitan hacer un análisis exhaustivo de su comportamiento.
3. No se pueden establecer responsabilidades sobre los costos incurridos de manera precisa, puesto que estos, se conocen de manera global.
4. Al ser calculado el costo de manera global, y al no realizarse la división por productos, no se puede establecer cuáles de ellos estarían generando más utilidad o cual sería el producto en el cual se estarían presentando fallas.
5. No se constituye en una guía para la fijación del precio, siendo establecido este en base a la experiencia, estimaciones y al precio del mercado. La razón por la que no se constituye en una guía para la fijación de precios es porque se desconoce el costo unitario del producto, información que sería muy importante para la gerencia porque le permitiría conocer si podría ofrecer precios menores frente a un mercado muy competitivo y sobre todo en épocas donde la demanda es baja, conociendo si gana o pierde en el momento de la venta.
6. Se desconoce la rentabilidad verdadera de la producción en el ejercicio, debido a que se asume como costo del periodo, gastos que corresponde a la parte administrativa.
7. No emplea medidas, ni documentos que permitan tener un control adecuado de todas sus operaciones y recursos y que le ayuden a evitar desviaciones o de lo contrario prevenirlas. Además son nulas las medidas o parámetros que permitan a la empresa comparar lo real con lo programado, esto ha generado que en la actualidad se desconozca las razones y responsabilidades de una disminución en la producción, habiéndose encontrado como posibles causas la falta de ciertos insumos.
8. El sistema utilizado no proporciona información constante, verdadera y oportuna del costo de producción del producto a lo largo de su proceso productivo, para lograr que la gerencia tome decisiones acertadas en

beneficio de la empresa. La empresa no solo necesita conocer el costo de producir un producto, sino que necesita información a lo largo de su proceso de producción, es decir conocer el costo del pan en sus diversos tipos, así mismo de la repostería y de la bollería.

En cuanto al control interno que debe estar inmerso en un sistema de costos, podemos afirmar que no se establece un control adecuado porque:

- Las compras de materias primas, se realizan telefónicamente de acuerdo a las necesidades de producción y no existe una programación de ellas. Generalmente estas obedecen a compras de oportunidad y no se solicitan cotizaciones a los diferentes proveedores con la finalidad de seleccionar el que ofrezca mejores condiciones (calidad, precio, fecha de entrega, etc). Se realizan transacciones generalmente con los mismos proveedores y el precio es fijado teniendo en cuenta las compras realizadas con anterioridad.
- No utiliza el formulario orden de compra o algún otro documento que autorice expresamente la compra de materiales, y establezca responsabilidades sobre las mismas. Por tal motivo, las compras se controlan directamente a través de las facturas que se reciben de los proveedores.
- No se emplea el formato de informe de recepción, la verificación se realiza a través del conteo y pesado físico de los materiales recepcionados y la responsabilidad sobre posibles errores generalmente recae sobre el encargado del almacén, siempre cuando, se trate de insumos que participan en mayor proporción en producción como: la harina, la manteca etc.; sin embargo cuando se trata de aditivos o mejoradores, estos son recepcionados por varios trabajadores, desconociéndose las responsabilidades por errores o pérdidas.
- Los materiales que requiere producción son extraídos directamente del almacén y no se emplea el formato de requisición de materiales para el control y evaluación de los mismos.
- El abastecimiento de materiales es realizado sin tener en cuenta un programa de reposición de materiales.

- Existe una clasificación empírica de los inventarios, lo que no permite una organización y control adecuado de ellos.
- No cuenta con stocks mínimos de insumos, que le permitan determinar las compras a efectuar sin generar con esto una sobrecarga de los mismos o una escasez que no le permitan continuar con su proceso productivo.
- No se emplean programas de consumo de materia prima, que permitan realizar comparaciones con los consumos reales.
- Los consumos de materiales los establece el encargado de almacén, quien realiza un conteo físico de los insumos de manera semanal, estableciendo los consumos por diferencia de un día y otro. El inventario de harina, azúcar y manteca se realiza de manera diaria, utilizando tarjetas de control físicas.
- El control de la mano de obra estará a cargo del vigilante de turno, quien anotara la hora de ingreso y salida del personal .Con el documento a cargo del vigilante se trata de controlar los horarios de los trabajadores y sus asistencias, sin embargo este medio ha originado conflictos al establecerse diferencias entre el horario que el trabajador comunica al encargado de la elaboración de planillas y el horario anotado en el documento, además no basta con solo conocer las horas extras, sino que es necesario que se asigne a personal responsable que las autorice .
- No existe control alguno de los materiales indirectos, por ser considerados montos menores según los montos de las facturas, y las compras de ellos son realizados por la gerente en algunos casos, otras por el jefe de administración, por el contador general, y por el jefe de almacén, quienes rinden cuentas a la gerente general y este las remite a contabilidad para su futuro registro.



## **C.- DETERMINACION DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS**

En la actualidad la información económica financiera, es el insumo gerencial más importante para toda organización, no siendo la excepción la empresa Panadería Oriental S.R.L., la cual requiere de información permanente de costos, controles minuciosos de la inversión en recursos y de un uso eficiente de los mismos, que faciliten la toma de decisiones, y procuren el retorno de la inversión y generen niveles de rendimientos satisfactorios para los dueños de la empresa.

Tal situación justifica la determinación de un sistema de costos por procesos para la producción de los productos que la empresa va a comercializar, el cual fue concebido a partir de las características de la empresa, una de estas características es que en ella se identifica un proceso de producción continuo que empieza desde la preparación de la maza y termina en el proceso de horneado. Otras características serian: se trata de la producción de un producto masiva, sus costos se acumulan de manera secuencial y se requieren de costos en cada una de las etapas del proceso productivo para tomar decisiones acertadas.

Así mismo el sistema se determinará en base a las necesidades de la empresa, que permitan dar solución a los problemas existentes en la misma y que permita obtener información exacta acerca de los elementos del costo, manteniendo un control adecuado de ellos. La información de costos proporcionada por cada centro, permitirá la toma de decisiones acertadas en beneficio de la empresa, y la determinación objetiva de márgenes de ganancias reales, la fijación de precios, etc.

Entre otras razones para la elección del sistema tenemos que en comparación a otros sistemas, este requiere menos recursos económicos tal como sucede con el sistema basado en actividades, no pudiéndose establecer el sistema de órdenes de producción, ya las actividades se desarrollan de acuerdo a la capacidad instalada y no en relación a la demanda.

Después de haber expuesto las razones por las cuales se optó por determinar un sistema de costos por procesos, a continuación, se indican los detalles de dicho sistema.

## **Objetivo del sistema de costos por procesos**

El sistema de costos por procesos tiene como objetivo fundamental, determinar de manera rápida, eficiente y constante los costos de producción durante todo el proceso productivo de la empresa Panadería Oriental S.R.L., en vista de la necesidad que esta tiene de controlar y tomar decisiones sobre sus recursos físicos y financieros.

## **Descripción del sistema de costos por procesos**

El fundamento teórico del sistema es la teoría de costos por procesos, debido a las características que presenta su producción y a la importancia de obtener costos unitarios por cada centro de costo, obteniendo información fidedigna de ellos a lo largo del proceso productivo. El sistema funciona bajo la metodología de costos por procesos, por lo que el departamento de producción será dividido en centros de costos por cada proceso identificado en la producción.

En cada centro de costos se establecerá el costo de los materiales, la mano de obra directa y los costos indirectos, hasta concluir en la elaboración de estados de costos de producción.

## **Alcance del sistema de costos por procesos**

El sistema de costos por procesos suministrará al usuario información sobre los costos de producción por cada centro de costos, a lo largo del proceso productivo, así mismo permitirá establecer mecanismos de control en el uso de sus recursos. Toda la información anterior brindará a la gerencia la posibilidad de tomar decisiones y medidas acertadas para una mejor gestión en la empresa.

## **ELEMENTOS DEL SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS**

Los elementos del sistema de costos por procesos sirven de base de datos para la asignación de los costos en el sistema, clasifica los recursos según tres divisiones tradicionales de la teoría contable.

En el sistema se contempla como **material directo**: Aquel que representa el principal elemento del costo en la producción de un producto y los cuales

pueden ser sometidos a proceso para convertirse en productos terminados con la adición de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

Así mismo los materiales directos son aquellos que pueden identificarse fácilmente con el producto o proceso, y la condición importante para conocerlos y discriminarlos es saber exactamente y con cierta facilidad la cantidad de ellos que se emplea en cada unidad de producto terminado.

La segunda división del sistema de costos por procesos es la **mano de obra directa**, la cual está representada por todas las remuneraciones que perciben los trabajadores, cuyas actividades se realizan dentro de un centro de costos y además se identifican o relacionan plenamente con la elaboración de partidas específicas de los productos, departamento o proceso de producción.

Los **costos indirectos de fabricación** son los que no se identifican o cuantifican plenamente con la elaboración de partidas específicas, procesos productivos o centros de costos determinados, tienen su origen en la dificultad para asignar estos costos a los productos, existe una dificultad real, por ejemplo, de asignar el costo de la energía eléctrica a cada artículo producido en un centro de costo. Normalmente, el problema se soluciona utilizando alguna base que permita distribuir el importe hacia los productos vías cuotas, que son razonablemente sustentables.

### **Metodología de acumulación del sistema**

El sistema de costeo ha sido diseñado para una metodología de costos por procesos.

En cada centro de costos se resume el costo del consumo de materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, los que, a su vez, se clasifican en materiales indirectos, mano de obra indirecta y otros costos indirectos de fabricación.

### **Determinación del sistema de costos por procesos**

El sistema determinara los costos por cada centro, hasta llegar a la determinación del costo del producto, así mismo se establecerán procedimientos, e informes de estados de costo por cada centro de costo.

El objetivo de determinar el sistema de costos por procesos, es establecer los beneficios que genera cada producto, se basa en analizar si los productos que maneja la empresa son productivas y rentables.

Para el propósito de la investigación a esta propuesta lo llamaremos sistema piloto, hemos tomado solo tres tipos de panes a efectos de poder medir la rentabilidad que tiene cada uno de estos productos ofertados, se ha analizado los costos que asume cada producto (pan) y hemos determinado cuál es su margen de ganancia.

A fin de demostrar la eficiencia del sistema de costos por procesos, en este caso se ha prorrateado los costos y gastos, se ha considerado que la producción ha sido vendida en su totalidad, con la finalidad de determinar la utilidad.

**Cuadro N° 08: Compras de materias primas sistema de costos por procesos**

	<b>Cantidad</b>		<b>Precio unitario S/.</b>	<b>Importe S/.</b>
Harina	30	saco 50Kg	98.00	2,940.00
Azúcar	150	Kilos	2.68	402.00
Manteca	45	Kilos	1.43	64.35
Sal	30	Kilos	0.60	18.00
Levadura	45	Kilos	16.60	747.00
Conservantes	15	Kilos	1.00	15.00
				-
<b>Total compras</b>				<b>4,186.35</b>

Elaborado: los autores

Fuente: Elaboración Propia

**Materia Prima:** Las compras de materia prima que comprende un conjunto de procedimientos y documentos que nos permitirán tener un control eficiente de lo que se compra (calidad y cantidad). Inicia desde el establecimiento de los stocks mínimos que requiere almacén para la producción y finaliza con el informe de recepción, el cual junto a la factura y la orden de compra permitirá al almacén realizar el registro de ingreso de materia prima recibida y proceder a su correcto

almacenamiento. Estos formularios a su vez serán remitidos a contabilidad para realizar los registros contables respectivos.

El principal componente de la formulación de la masa panaria, es la harina, que procede del proceso de molturación de los cereales, siendo la harina de trigo la más importante.

Los principales ingredientes empleados en la fabricación de pan, como ya se ha mencionado son: harina, agua, sal, levadura, conservadores panarios y manteca.

**Cuadro N° 09: Consumo de materias primas sistema de costos por procesos**

	<b>Pan Francés</b>	<b>Pan integral</b>	<b>Pan hamburguesa</b>	<b>Total</b>
Harina	8	7	15	30
Azúcar	43	32	75	150
Manteca	12	10.5	22.5	45
Sal	8	7	15	30
Levadura	12	10.5	22.5	45
Conservantes	4	3.5	7.5	15
<b>TOTAL</b>	<b>87</b>	<b>70.5</b>	<b>157.5</b>	<b>315</b>
Merma de Azúcar (2%)	-0.86	-0.64	-1.50	-3.00
Merma de Manteca (4%)	-0.48	-0.42	-0.90	-1.80
Merma de Conservantes (3%)	-0.12	-0.11	-0.23	-0.45
<b>TOTAL</b>	<b>85.54</b>	<b>69.34</b>	<b>154.88</b>	<b>309.75</b>

Elaborado: los autores

Fuente: Elaboración Propia

El consumo de materiales comprende el conjunto de procedimientos y documentos que permitirán tener un control eficiente del consumo de materia prima.

**Procedimiento:** El jefe de producción solicitará el material que necesita para su producción utilizando el formato de REQUISICION DE MATERIALES, el almacenero verificará las existencias, identificará los materiales solicitados y procederá a entregarlos si cuenta con ellos. Luego procederá a dar salida del material en el kardex de control, enviará una copia del documento a contabilidad

para que los registre en los respectivos mayores auxiliares de control valorizados y realice los respectivos asientos de consumo.

Almacén elaborará el kardex físico y el área de contabilidad elaborará los kardex valorizados.

Los documentos de control que se utilizarán para registrar los ingresos de materia prima serán: la orden de compra y la guía de remisión, junto a la factura si esta ha llegado a la fecha de recepción.

#### **Cuadro N° 10: Mano de obra directa sistema de costos por procesos**

	<b>Horas</b>	<b>Cuota/ hora S/.</b>	<b>Importe S/.</b>
Pan Francés	170	6.73333	1,144.67
Pan Integral	170	6.73333	1,144.67
Pan Hamburguesa	270	4.23950	1,144.67
<b>Total mano de obra directa</b>			<b>3,434.01</b>

Elaborado: los autores

Fuente: Elaboración Propia

**Mano de Obra:** La determinación del costo de la mano de obra directa que se empleara en el sistema de costos por procesos se realizara teniendo en cuenta las remuneraciones de los trabajadores del área de producción: jefe de producción, asistente, ayudante y almacenero.

Para la determinación del costo de la mano de obra se deberá tomar en cuenta lo establecido por **Torres (2015)**, quien establece que se debe tener presente que el costo de la mano de obra está conformado por la remuneración, cargas sociales (tributos) y las leyes sociales. Por tanto para la determinación del costo de la mano de obra se incluirá además de las remuneraciones, las vacaciones, gratificaciones, CTS, los costos de Essalud, bonificaciones especiales, uniformes, y demás beneficios legales o contractuales estipulados por la empresa, determinando con ello el total del salario o sueldo integral realmente pagado al trabajador.

**Cuadro N° 11: Aplicación de la mano de obra directa en la producción sistema de costos por procesos**

	<b>Horas</b>
Pan Francés	170
Pan Integral	170
Pan Hamburguesa	270
<b>Total horas al producto</b>	<b>610</b>

Elaborado: los autores

Fuente: Elaboración Propia

A efectos de poder demostrar nuestra propuesta hemos tomado la parte proporcional de la planilla de remuneraciones de que correspondería a la producción trabajada (propuesta determinada bajo el sistema de costos por procesos).

**Control de la mano de obra:** Para establecer un mejor control de la mano de obra se propone la elaboración de las tarjetas de reloj o tarjetas de asistencia diaria, donde se establecerán las horas de ingreso y salida diarias de los trabajadores y la cantidad de horas trabajadas de manera regular y en sobretiempo. Se propone a su vez las hojas de control de sobretiempo, formulario que contendrá el nombre de los empleados que realizan tareas fuera del horario regular, el tipo de tarea a realizar y la persona que autoriza dicha tarea. Estos documentos serán remitidos al encargado de la preparación de la planilla de remuneraciones

**Costos indirectos:** Para la determinación de los costos indirectos se tomara en cuenta todos aquellos costos que no se clasifican dentro de los materiales directos, ni mano de obra indirecta, y se trata de costos reales que se conocerán de manera mensual, utilizando bases de asignación de costos y en algunos casos prorratio y distribuidos a cada producto o centro de costo en relación a las cantidades producidas de cada tipo de pan.

**Cuadro n° 12: Hoja de acumulación de costos y gastos en el sistema de costos por procesos**

Áreas de responsabilidad	Descripción de procesos	Consumo de suministros	Gastos de personal	Servicios de terceros	Tributos	Otras cargas diversas	CTS	Valuación y deterioro	Total costo directo
Compras y Almacenamiento	1) Adquisición de Materiales			13.59					13.59
	2) Almacenamiento de Materiales		1,005.00	292.49	5.63		62.50		1,365.62
	3) Entrega de Materiales								0.00
Proceso de Elaboración	4) Amizado			356.61				166.67	523.28
	5) Dilatado			171.49				83.33	254.82
	6) Horneado			198.83				533.33	732.16
Administración	7) Administración General	20.36	2,010.00	176.70	11.25		125.00		2,343.31
	8) Contabilidad y Presupuesto	33.93	1,072.00	152.95	6.00		66.67		1,331.55
	9) Control de Calidad	40.71	1,005.00	116.09	5.63		62.50		1,229.93
	10) Controlar Compras	33.93		41.72					75.65
Comercialización	11) Distribución de Productos	13.57	1,072.00	41.65	6.00		66.67		1,199.89
	12) Facturación de Productos	20.36		33.97					54.33
	13) Cobro a Clientes	27.14		48.91					76.05
	<b>TOTAL</b>	<b>190.00</b>	<b>6,164.00</b>	<b>1,645.00</b>	<b>34.51</b>	<b>0.00</b>	<b>383.34</b>	<b>783.33</b>	<b>9,200.18</b>

Elaborado: los autores

Fuente: Elaboración Propia



**Cuadro N° 13: Hoja de acumulación de costos por producto en el sistema de costos por procesos**

Áreas de responsabilidad	Descripción de procesos	Generador de costos	Costo total por proceso	Cantidad generador				Distribución de costos a los productos					Diferencias	Sub totales
				Pan francés	Pan integral	Pan hamburguesa	Total cantidad del generador	Costo unitario por proceso	Pan francés	Pan integral	Pan hamburguesa	Total costo directo por proceso		
Compras y Almacenamiento	1) Adquisición de Mater.	Ordenes comp.	13.59	2	3	3	8	1.69875	3.40	5.10	5.10	13.59	-	
	2) Almacenamiento de Mat.	N° de materiales	1,365.62	4	4	5	13	105.04769	420.19	420.19	525.24	1365.62	-	
	3) Entrega de Materiales	N° de viajes					0							
							0							1,379.21
Proceso de Elaboración	4) Amizado	Horas taller	523.28	50	60	60	170	3.07812	153.91	184.69	184.69	523.28	-	
	5) Dilatado	Horas taller	254.82	40	30	70	140	1.82014	72.81	54.60	127.41	254.82	-	
	6) Horneado	Horas taller	732.16	80	80	80	240	3.05067	244.05	244.05	244.05	732.16	-	
							0		<b>894.35</b>	<b>908.63</b>	<b>1,086.49</b>			1,510.26
Administración	7) Administración Gral.	Horas de trabajo	2,343.31	6	2	5	13	180.25462	1,081.53	360.51	901.27	2343.31	-	
	8) Contabilidad y Presup.	Horas de trabajo	1,331.55	5	4	4	13	102.42692	512.13	409.71	409.71	1331.55	-	
	9) Control de Calidad	N° de productos revisados	1,229.93	5	5	3	13	94.61000	473.05	473.05	283.83	1229.93	-	
	10) Controlar Compras	N° de controles	75.65	5	5	5	15	5.04333	25.22	25.22	25.22	75.65	-	
							0							4,980.44
Comercialización	11) Distribución de Prod.	N° de bultos	1,199.89	6	6	6	18	66.66056	399.96	399.96	399.96	1199.89	-	
	12) Facturación de Prod.	N° de Facturas	54.33	2	6	5	13	4.17923	8.36	25.08	20.90	54.33	-	
	13) Cobro a Clientes	N° Fact. cobradas	76.05	1	2	2	5	15.21000	15.21	30.42	30.42	76.05	-	1,330.27
									<b>2,515.46</b>	<b>1,723.94</b>	<b>2,071.31</b>			
	<b>TOTAL</b>		<b>9,200.18</b>	<b>206.00</b>	<b>207.00</b>	<b>248.00</b>	<b>661.00</b>		<b>3,409.81</b>	<b>2,632.57</b>	<b>3,157.79</b>	<b>9,200.18</b>	0.00	9,200.18

Elaborado: los autores  
Fuente: Elaboración Propia

**Cuadro N° 14: Hoja de costos del sistema de costos por procesos**

Mesclado y Amazado				Cortado de Pieza y Fermentado				Acabado y Horneado				Enfriado y Envasado			
Avance	Total	Cantid.	C.Unit.	Avance	Total	Cantid.	C.Unit.	Avance	Total	Cantid.	C.Unit.	Avance	Total	Cantid.	C.Unit.

**PAN FRANCES**

Productos en Proceso:					2,045.29				2,461.50				3,048.95			
Materiales		1,124.40			0.00				0.00				0.00			
Mano de Obra		343.40			343.40				343.40				114.47			
Costos Indirectos		577.49			72.81				244.05				0.00			
Transferidas / Recibidas	64.65%	2,045.29			77.81%	2,461.50			96.38%	3,048.95			100.00%	3,163.42	52,500	0.0602556
Productos Terminados													3,163.42	52,500	0.0602556	

**PAN INTEGRAL**

Productos en Proceso:					1,922.15	0			2,320.15				2,907.61			
Materiales		968.78				0										
Mano de Obra		343.40			343.40				343.40				114.47			
Costos Indirectos		609.97			54.60				244.05							
Transferidas / Recibidas	63.60%	1,922.15	0		76.77%	2,320.15	0		96.21%	2,907.61	0		100.00%	3,022.07	45,000	0.0671572
Productos Terminados													3,022.07	45,000	0.0671572	

**PAN HAMBURGUESA**

Productos en Proceso:					3,151.60	0			3,622.41				4,209.86			
Materiales		2,093.18				0										
Mano de Obra		343.40			343.40				343.40				114.47			
Costos Indirectos		715.02			127.41				244.05				0.00			
Transferidas / Recibidas	72.88%	3,151.60	0		83.77%	3,622.41	0		97.35%	4,209.86	0		100.00%	4,324.33	46,800	0.0924001
Productos Terminados													4,324.33	46,800	0.0924001	

**SALDO FINAL**

Producción Terminada		7,119.04			8,404.06				10,166.42				10,509.82		
----------------------	--	----------	--	--	----------	--	--	--	-----------	--	--	--	-----------	--	--

Elaborado: los autores

Fuente: Elaboración Propia

**Cuadro N° 15: Costo de producción sistema costos por procesos (soles)**

	Referencia	Pan francés	Pan integral	Pan hamburguesa	Total S/.
- Materias primas consumidas	(9)	1,124.40	968.78	2,093.18	<b>4,186.35</b>
- Mano de obra directa	(4)	1,144.67	1,144.67	1,144.67	<b>3,434.00</b>
- Costo indirectos por procesos al costo	(7)	894.35	908.63	1,086.49	<b>2,889.47</b>
<b>SUBTOTAL COSTO DE PRODUCCION (Costo)</b>		<b>3,163.42</b>	<b>3,022.07</b>	<b>4,324.33</b>	<b>10,509.82</b>
- Costos indirectos por procesos (administrativos)	(7)	2,515.46	1,723.94	2,071.31	<b>6,310.71</b>
<b>TOTAL COSTO DE PRODUCCION POR PROCESOS</b>		<b>5,678.88</b>	<b>4,746.02</b>	<b>6,395.63</b>	<b>16,820.53</b>
TOTAL PRODUCCION (cantidades)		52,500	45,000	46,800	
<b>COSTO UNITARIO DE PRODUCCION POR PROCESOS</b>		0.10817	0.10547	0.13666	
Obsérvese que los costos fueron distribuidos al costo y al gasto. Pero no varían los totales aplicados		3,409.81	2,632.57	3,157.79	9,200.18

**Elaborado: los autores**  
**Fuente: Elaboración Propia**

El cuadro N° 13, hoja de acumulación de costos y gastos en el sistema de costos por procesos, muestra la acumulación de los costos y gastos desde el punto de vista contable, a efectos de visualizar los egresos por la naturaleza del gasto, podemos observar que el total del costo o gastos a distribuir es de S/. 9,200.18. En este cuadro podemos observar la distribución de costos en forma general.

El cuadro N° 14, hoja de acumulación de costos por producto en el sistema de costos por procesos, se empieza relacionando los costos incurridos en el periodo con las cantidades producidas. En este cuadro se observa que los costos y gastos incurridos de S/. 9,200.18, son iguales a los costos y gastos trabajados en el cuadro anterior. En este sentido, lo que a continuación presentamos es de manera resumida los costos incurridos en el proceso de elaboración de las tres tipos de panes en un periodo de tiempo, hasta lograr obtener el costo de producción y las cantidades del producto que se han elaborado.

**Cuadro N° 16: Cálculos de los consumos de materiales directos sistema de costos por procesos**

	Pan francés	Pan integral	Pan hamburguesa	total	costo unitario	Importe consumido pan francés	Importe consumido pan integral	Importe consumido pan hamburguesa	Importe total consumido
Harina	8	7	15	30	98.00	784.00	686.00	1,470.00	2,940.00
Azúcar	43	32	75	150	2.68	115.24	85.76	201.00	402.00
Manteca	12	10.5	22.5	45	1.43	17.16	15.02	32.18	64.35
Sal	8	7	15	30	0.60	4.80	4.20	9.00	18.00
Levadura	12	10.5	22.5	45	16.60	199.20	174.30	373.50	747.00
Conservantes	4	3.5	7.5	15	1.00	4.00	3.50	7.50	15.00
<b>TOTAL</b>	<b>87.00</b>	<b>70.50</b>	<b>157.50</b>	<b>315.00</b>	<b>120.31</b>	<b>1,124.40</b>	<b>968.78</b>	<b>2,093.18</b>	<b>4,186.35</b>
Merma de Azúcar (2%)	-0.86	-0.64	-1.50	-3					
Merma de Manteca (4%)	-0.48	-0.42	-0.9	-1.8					
Merma de Mejoradores (3%)	-0.12	-0.105	-0.225	-0.45					
<b>TOTAL</b>	<b>85.54</b>	<b>69.34</b>	<b>154.88</b>	<b>309.75</b>					

Elaborado: los autores

Fuente: Elaboración Propia

En el cuadro N° 16, costo de producción sistema de costos por procesos, podemos determinar el costo unitario, es necesario repartir los costos totales entre todas las unidades producidas en el proceso, para lo cual se toma en cuenta la producción del periodo, es decir, el total de las unidades que comenzaron a ser producidas durante el periodo. De esta forma, al final no deben quedar en proceso ningún producto, se considera la producción en proceso como un importe equivalente de la producción terminada, para lo cual se determina está en función del grado de terminación.

El cuadro N° 17, cálculos de los consumos de materiales directos sistema de costos por procesos, muestra como los materiales y sus costos con añadidos al costo de producción. Asimismo, este cuadro muestra los porcentajes de merma y sus valores que serán contabilizados como tal en la contabilidad, los mismos que serán asumidos como gasto. En relación a las mermas se observó que al momento de verter los ingredientes en la batidora existen desperdicios por materia prima que queda adherida al saco o bolsa que lo contiene, asimismo, al momento de agregar la harina a la batidora se levanta una nube de harina que se pierde en el viento y podría representar una pérdida circunstancial (invisible), este tipo corresponde a las mermas producidas en forma inevitable que ya están absorbidas por el costo de las unidades producidas incrementando de esta manera el costo unitario de los productos terminados. En el amasado, se observó que existe pérdida de materia prima en el momento de sacar la masa de la batidora ya que pedazos de la misma quedan adheridos a la batidora y a su implemento. Sin embargo, esta porción de masa no representa una pérdida debido a que se incorpora a la tanda subsiguiente.

**Cuadro N° 17: venta de los productos elaborados bajo el sistema de costos por procesos**

	Cantidad	Precio unitario S/.	Importe S/.
Pan Francés	52,500	0.25	13,125.00
Pan Integral	45,000	0.25	11,250.00
Pan Hamburguesa	46,800	0.25	11,700.00
			-
<b>Total Venta</b>			<b>36,075.00</b>

Elaborado: los autores

Fuente: Elaboración Propia

**Cuadro N° 18: Estado de resultado por productos bajo el sistema de costos por procesos**

**ESTADO DE RESULTADO POR PRODUCTO**

	Referencia	Pan francés	Pan integral	pan Hamburguesa	Total	Total %
Ventas	(18)	13,125.00	11,250.00	11,700.00	36,076.00	100.00%
(-) Costo de Ventas	(16)	(3,163.42)	(3,022.07)	(4,324.33)	(10,509.82)	29.13%
Utilidad Bruta		9,961.58	8,227.93	7,375.67	25,566.18	70.87%
(-) Gastos operativos	(16)	(2,515.46)	(1,723.94)	(2,071.31)	(6,310.71)	17.49%
<b>Utilidad Antes de Impuestos</b>		<b>7,446.12</b>	<b>6,503.98</b>	<b>5,304.37</b>	<b>19,255.47</b>	<b>53.37%</b>

Elaborado: los autores

Fuente: Elaboración Propia

**Determinación de la Utilidad Bruta**

En el cuadro N° 17, se muestra el importe de S/. 36,075.00, obtenido por la venta de los productos que se han producido, asumiendo una venta al 100%.

En el cuadro N° 18, estado de resultado por producto, mostramos lo obtenido por las ventas menos los costos de acuerdo al cálculo efectuado en el cuadro N° 17, por cada producto, obteniendo margen de utilidad bruta el 70.87% en promedio, en relación a las ventas. A estos resultados se le deduce los importes por gastos operativos, también mostrados en el cuadro N° 08, que

representan en promedio 17.49% del total de las ventas, obteniendo una utilidad antes de impuestos de S/. 19,255.47 en total por todos los productos producidos y vendidos, que representa el 53.37% del total de las ventas.

**Cuadro N° 19: Diferencias entre el sistema de costos y el sistema detectado en la empresa Panadería Oriental S.R.L.**

<b>Sistema de costos por procesos</b>	<b>Sistema de costos detectados en la empresa</b>
1. Se requiere la existencia de un área de costos dentro del departamento de contabilidad, y una persona responsable de la acumulación, registro y control de los costos de producción.	1. Inexistencia de un departamento de costos, o en su defecto, una persona responsable de la acumulación, registro y control de los costos de producción.
2. Control analítica de los costos. El sistema de costos por procesos proporciona información detallada de los elementos de su costo que permitan hacer un análisis exhaustivo de su comportamiento.	2. No proporciona información detallada de los elementos de su costo que permitan hacer un análisis exhaustivo de su comportamiento.
3. Los costos se acumulan por departamento o centros de costos.	3. Los gastos de se conocen de manera global ya que solo se suman y se distribuyen en porcentaje a los costos de producción.
4.- se efectúa un control permanente sobre los consumos de materia prima y suministro, evitando las pérdidas	4. se producen pérdidas de materia prima y suministros innecesarios y no se contabilizan esas pérdidas
5. Se puede determinar a con certeza el precio unitario y proporciona información para la toma de decisiones.	4. No se constituye en una guía para la fijación del precio, siendo establecido este en base a la experiencia, estimaciones y al precio del mercado. Al ser calculado el costo de manera global, no se puede establecer cuáles de ellos estarían generando más utilidad o pérdida.
6. se tiene información cierta sobre la rentabilidad de la producción	6. Se desconoce la rentabilidad verdadera de la producción en el ejercicio, debido a que se asume como costo del periodo, gastos que corresponde a la parte administrativa.
7. Se utiliza controles y documentos para tener una evaluación permanente de la producción.	7. No emplea medidas, ni documentos que permitan tener un control adecuado de todas sus operaciones y recursos y que le ayuden a evitar desviaciones o de lo contrario prevenirlas.

**Elaborado: los autores**

**Fuente: Elaboración Propia**

Durante la investigación se ha podido establecer diferencias entre los datos presentados por el sistema de costos por procesos y el sistema detectado por la empresa, que hacen resaltar la necesidad de la determinación de un sistema de costos. Una de las diferencias es que el sistema de costos te permite controlar la materia prima y los insumos, necesarios por cada línea de productos, así como la mano de obra empleada para elaborar la producción, y determinar con exactitud las mermas y desperdicios que serán contabilizadas.

## **SITUACION DE LA GESTION DESPUES DE LA DETERMINACION DE UN SISTEMA DE COSTOS EN LA EMPRESA**

El sistema de costos por procesos bien implementado permitirá manejar eficiente y efectivamente las operaciones internas de la empresa, así estará en la capacidad de conectarse con el entorno: los clientes, proveedores o distribuidores y sobre todo con los competidores, disponiendo de la información a tiempo, que es un recurso clave y muy importante.

Entre las razones que podemos establecer para afirmar que la determinación de un sistema de costos por procesos mejorara la gestión empresarial de Panadería Oriental S.R.L., tenemos:

1. Permitirá un Control adecuado de todos sus recursos (materiales, mano de obra, costos indirectos) en cada uno de sus centros de costos, para lo cual se plantearon sugerencias en el uso de documentos como son: orden de compra, informe de recepción, requisición de materiales, tarjeta control de asistencia diaria, hojas control de sobretiempo, etc. Estableciendo responsabilidades e identificando los causantes de posibles desviaciones.
2. Permitirá establecer mejores negociaciones con los proveedores consiguiendo materia prima a precios menores y de buena calidad, puesto que se deberá contar con una base de datos de todos los proveedores.
3. Proporcionará información necesaria, verdadera y oportuna de los costos de producción, logrando que se conozca a tiempo si el costo real de todo lo que producimos nos permite lograr la obtención de beneficios, luego de cubrir todos los costos de funcionamiento.



4. Brindará información a lo largo del proceso productivo, por cada centro de costos, y por cada elemento del costo, lo que le permitirá tomar decisiones acertadas respaldadas por información constante. Entre la información más importante que permitirá tomar decisiones acertadas tenemos :
  - Nos permite conocer el costo unitario de producto (información que ayuda a establecer a la gerencia cual sería la influencia que tendría en el costo del producto, una variación en el precio de los insumos y que ayudaría a tomar decisiones como realizar cambios en los productos producidos, sin afectar la calidad del mismo.)
5. Permite determinar las utilidades reales de la producción, ya que el cálculo de ellas bajo el sistema utilizado por la empresa no es el adecuado debido a que no posee un sistema de costos capaz de proporcionar información verídica.
6. Ayudará y será fuente de información en la elaboración de presupuestos, basados en el periodo costeadado.
7. Contribuirá al fortalecimiento de los mecanismos de coordinación y apoyo entre todas las áreas, para el logro de objetivos.

Como vemos el sistema de costos por procesos permitirá a la gerencia controlar sus recursos, reducir o eliminar costos por pérdidas, robos o desviaciones, reducir aumento de costos por incrementos en los precios de los insumos, reducir costos por el logro de mejores negociaciones con los proveedores basadas en el conocimiento del volumen de los insumos a usar, aumentar la calidad de los productos, gracias a mejores negociaciones con los proveedores, reducir o eliminar pérdidas por deficiencias en la producción, planificar lo que desea ganar estableciendo precios de venta en base a lo que espera ganar conociendo su costo unitario, aumentar sus ventas gracias al establecimiento de precios adecuados que le permitan ser más competitiva frente a otras basados en la reducción de costos, asimismo aumentar sus ventas por volumen, reduciendo precios gracias al conocimiento de su costo unitario, que le permitirá saber si gana o pierde en el momento de la venta y a establecer un precio que le brinde las utilidades que desea, estableciendo diferencias en las ventas por volumen quienes al final le podrían establecer ganancias hasta incluso mayores que las ventas por menor a mayor precio.

La implementación del sistema de costos por procesos permitirá a la gerencia realizar actividades de control, organización, planeación y dirección con la finalidad de conseguir determinados objetivos. Entre los objetivos alcanzados tenemos la reducción de costos, el aumento de los ingresos y el alcance de mayores utilidades, así como la calidad de los productos, los que se reflejan en el Estado de Resultados.

## COMPARATIVO DE RESULTADOS

**Cuadro N° 20: Estado de resultado comparativo Panadería Oriental S.R.L**

<b>PANADERIA ORIENTAL S.R.L</b>					
<b>RUC 20366491601</b>					
<b><u>ESTADO DE RESULTADOS INTEGRALES</u></b>					
<b><u>( EXPRESADO EN SOLES )</u></b>					
	- Sin sist. de costos adecuados	ratios	Propuesta con sist. de costos	ratios	Diferencia
	<b>AI 31/12/16</b>				
VENTAS NETAS	3,745,845	100.00%	36,076	100.00%	-
( - ) COSTO DE VENTAS	-2,774,994	-74.08%	-10,510	-29.13%	44.95%
<b>UTILIDAD BRUTA</b>	<b>970,851</b>	<b>25.92%</b>	<b>25,566</b>	<b>70.87%</b>	
( - ) GASTOS OPERATIVOS	-749,257	-20.00%	-6,311	-17.49%	-2.51%
<b>UTILIDAD DE OPERACIÓN</b>	<b>221,594</b>	<b>5.92%</b>	<b>19,255</b>	<b>53.37%</b>	<b>47.46%</b>

Elaborado: los autores

Fuente: Elaboración Propia

**Descripción:** Podemos observar que con la determinación del sistema de costos por procesos la utilidad operativa aumento en 47.45%, de 5.92% con el sistema de anterior a 53.37% bajo el nuevo Sistema.

La comparación se efectúa en forma proporcional al resultado, ya que los mismos fueron obtenidos con la aplicación de un sistema de costos por procesos aplicado solo a tres productos que la empresa elabora.

### Rentabilidad:

Rentabilidad o margen operativo:  $\frac{\text{Utilidad operativa} \times 100}{\text{Ventas}}$

#### Sin costos por procesos

$$\text{RMO: } \frac{221,594}{3,745,845} = 5.92\%$$

#### Con Costos por procesos

$$\text{RMO: } \frac{19,255}{36,076} = 53.37\%$$

**Interpretación:** Por cada S/.1.00 de ventas, se ha generado una rentabilidad o margen operativo de S/. 0.0592 por la producción y comercialización de los productos en el año 2016 sin la aplicación de un sistema de costos por procesos y por cada S/.1.00 de ventas, se ha generado una rentabilidad o margen operativo de S/. 0.5337 por la producción y comercialización de los productos con un sistema de costos por procesos (la comparación se efectúa en forma proporcional)

### Costo del Producto:

Costo del Producto:  $\frac{\text{costo del producto} \times 100}{\text{Ventas}}$

#### Sin costos por procesos

$$\text{CP: } \frac{2,774,994.22}{3,745,844.86} = 74.08\%$$

#### Con Costos por procesos

$$\text{CP: } \frac{10,510}{36,076} = 29.13\%$$

**Interpretación:** El costo es el 74.08% de los ingresos totales por la producción y comercialización de los productos en el año 2016, sin la aplicación de un sistema de costos por procesos y 29.13% con la aplicación de un sistema de costos por procesos.

## **CAPITULO V: DISCUSIÓN DE RESULTADOS.**

En nuestro primer objetivo empezamos el análisis estudiando los elementos del sistema de costos que posee la empresa Panadería Oriental S.R.L, para lo cual se preparó los cuadros N° 03, 04, 05, respectivamente, y la figura N° 02, se analizó la situación de los elementos del costeo actual de la empresa para eso preparamos el Cuadro N° 03, donde primero describimos el proceso productivo, el cual se presenta como un procedimiento continuo, de producción homogénea y masiva, con esto buscamos establecer porque la situación de costeo actual no está acorde con las características de la empresa y su proceso de producción. Luego establecimos los elementos determinantes del sistema de costos por procesos y finalmente determinamos para la empresa el costo de producción. Siendo esta determinación, de tal forma que los consumos de la materia prima utilizada para la elaboración de la producción, más la mano de obra y los gastos indirectos de fabricación, solo acumulen en cada línea, los costos necesarios para determinar los valores unitarios de cada centro de producción.

En los Cuadro N° 06 y 07 se muestra la determinación del costo de producción, con el sistema que la empresa viene utilizando, el cual equivale a S/.1,015,848.39, se puede apreciar que la cuenta 61 variación de existencias, que incluye el consumo de materia prima utilizada para la elaboración de los diferentes productos y tipos de pan y el consumo de los materiales auxiliares y, la cuenta del costos de producción, incluye la sumatoria de los montos de la cuenta de variación de existencias y el 50% de la clase 6, se deduce que la empresa tiene como política prorratear de la sumatoria de las cuentas de la clase 6, en aproximadamente 50% al costo de producción y el 50% al costo de administración y de ventas respectivamente.

Del análisis de la situación de costeo pudimos concluir que el sistema de costeo actual no está acorde con las características de la empresa, no le permite, ni garantiza un uso eficiente de sus recursos, y no le brinda información verdadera y constante.

En el cuadro N°08, se estableció el estado de resultados presentado por la empresa con el sistema de antiguo, este considera las ventas menos el costo de ventas (incluye el costo de producción según la forma de calculo que utiliza

la empresa), más los costos de la mercadería que vende, y se determina una utilidad bruta, que es de S/. 970,851.00, a esto se le deduce el monto de los rubros de gastos administrativos y de ventas, con lo cual se determina el margen operativo que es de S/. 221,594.00, esto quiere decir que la empresa, después de deducir los costos por producir y vender sus productos que absorbe el 74.08% de las ventas y de deducir sus gastos operativos que representa el 20.00% del total de las ventas, solo le queda como margen operativo el 5.92% del total de las ventas. El ratio de rentabilidad neta equivaldría a 1.82% es decir que por cada S/. 1.00 de ventas la empresa habría adquirido S/. 0.0182 de utilidades, lo que significa que la empresa obtiene resultados mínimos por su inversión.

En nuestro segundo objetivo se estableció la diferencia existente entre los datos presentados por el sistema de acumulación de costos por procesos y los costos detectados en la empresa Panadería Oriental S.R.L., para ello analizamos los resultados obtenidos y elaboramos el Cuadro N° 19, donde plasmamos esas diferencias,

Asimismo, se determinó un sistema piloto de costos por procesos para obtener resultados y poder compararlo con los obtenidos por la empresa, para ello se tomó solo tres tipos de productos como son pan francés, integral y hamburguesa. Los cálculos se muestran en los Cuadros del N° 09 al 17, y los resultados del costo de producción en el Cuadro N° 18, y el Estado de Resultado Integral en el Cuadro N° 19, se determinó e implemento esta propuesta ya que se requiere un sistema de costos por procesos para la empresa, puesto que ella presenta un proceso de producción continuo, tiene producción masiva, homogénea y necesita conocer los costos unitarios promedios mediante informes de costos por cada uno de sus procesos.

La propuesta tiene como principal objetivo determinar de manera rápida, eficiente y constante los costos de producción durante todo el proceso productivo en vista de la necesidad que esta tiene de controlar y tomar decisiones sobre sus recursos económicos. La determinación de los costos de producción y los documentos de control establecidos se presentaran por cada uno de los centros de costos, los cuales estarán conformados por cada uno del proceso productivo.

Al realizarse la determinación de la aplicación del sistema de costos por procesos propuesto para los costos en tres rubros: Materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos, permitirá a gerencia realizar un análisis exhaustivo de los mismos. Además se determinaran los costos unitarios por tipo de producto lo que permitirá a gerencia conocer la incidencia que tendría una subida en el precio de los insumos en el costo del producto y poder tomar medidas que permitan reducir los costos o aminorar el aumento del costo por esta subida. Siendo la información sobre los costos unitarios muy importante para que gerencia pueda tomar medidas respecto a esto.

En la propuesta se determinaron el costo total por rubro de los costos de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos, el costo unitario promedio de los tres productos costeados y el costo unitario por cada uno de ellos. Esta información permitirá a gerencia conocer si gana o pierde en el momento de la venta, le permitirá planificar lo que espera ganar estableciendo un precio de acuerdo a sus expectativas de rentabilidad, establecer políticas de comercialización como vender a precios menores cuando se refiere a grandes volúmenes conociendo que no pierde al hacerlo y conociendo cuánto gana. Esto se reflejara a su vez en un aumento de sus ingresos.

El último objetivo es describir los niveles de rentabilidad presentados por la empresa Panadería Oriental S.R.L., al realizar este análisis concluimos que la empresa no está generando los resultados que se espera de este tipo de empresas ya que, la no implementación de un sistema de costos impide que se tomen decisiones de manera rápida y oportuna, esto ocasiona que las acciones de planificar controlar , dirigir , organizar la empresa para cumplir ciertos objetivos como son la reducción de los costos , el aumento de los ingresos , la maximización de la utilidades , la calidad del producto , la competitividad , entre otras, sean cada más difíciles por falta de información.

Esto se puede afirmar a través de los resultados del Estado de Resultado Integral, es así que en cuadro N° 08, se muestra que de una venta anual de S/. 3, 745,845, realizada al 31 de diciembre del 2016, solo se ha obtenido como utilidad neta S/. 68,330, que representa solo el 1.82% de rentabilidad sobre las ventas.

Se estableció los Estados de Resultados Integrales comparativos antes y después de la determinación de la propuesta (sistema de costos por procesos sistema piloto), esto lo mostramos en el Cuadro N° 20, los cuales muestran una variación positiva, desde un punto de vista proporcional. Considerando las ventas en un 100%, podemos apreciar que el costo de ventas se reduce en un 44.95% en relación a los costos de la empresa con el sistema detectado, los gastos operativos se redijeron en 2.51% también en relación a sistema de costos detectado. Lo que condujo a determinar un incremento en la utilidad operativa de 47.46% en relación a los resultado calculados con la forma como se asignaron los costos para el año 2016. Así mismo al analizar los ratios de gestión antes y después de la propuesta verificamos que el ratio de costo de ventas disminuye de 74.08% a 29.13%, generándose una rentabilidad operativa que aumenta de 5.92% a 47.46%.Entonces podemos concluir que con la determinación de un sistema de costos por procesos la empresa experimenta, menores costos, y mayores utilidades.

La determinación de un sistema de costos por procesos y su aplicación es de gran importancia porque se adapta a las características y necesidades de información de la misma, permitiendo a la administración facilitar su gestión para alcanzar sus objetivos propuestos que la lleven al éxito y que la ayuden a alcanzar la tan anhelada consolidación de los mercados de su segmento económico.

Para **García (2008)** el sistema de costo por proceso debe ser empleado cuando estén dadas ciertas condiciones específicas: cuando la producción de artículos sea homogénea y en grandes volúmenes, cuando la corriente de producción es continua, cuando la transformación de los artículos se lleva a cabo a través de dos o más procesos, cuando los costos deban ser registrados y acumulados en la cuenta producción en proceso, direccionándolos hacia cada centro de costos productivo, las unidades equivalentes se usan para determinar el inventario final de producción en proceso, en términos de unidades totalmente terminadas al concluir un periodo de costos, los costos unitarios se determinan por centro de costos productivo, en cada periodo de costos. En el momento que los artículos dejan el último centro de costos productivo del proceso y son enviados al almacén de artículos terminados, podemos conocer el costo unitario

total de los artículos terminados, y cuando estos puedan ser periódicamente analizados y calculados a través del uso de informes de producción.

Para la empresa es apropiada la determinación e implementación de un sistema de costos por procesos puesto que la producción es masiva, homogénea, presenta un proceso de producción continua, y se necesitan costos unitarios por cada uno de los centros para tomar decisiones acertadas.

Para **Laborda Leopoldo, De Zuani y Elio Rafael (2004)**, la gestión de la empresa puede ser analizada desde las ópticas de un proceso o un sistema, que reconocen la existencia de tres grupos de acciones o subsistemas de planificación, dirección y control todos enfocados al cumplimiento de objetivos y metas.

Quienes gestionan la empresa deben pensar primero que es lo que se quiere hacer, luego hacerlo, pero controlando que lo que se está haciendo vaya coincidiendo con lo que se habrá pensado hacer, en donde el subsistema de dirección, tiene que ver con la parte de hacer realidad lo planeado, es decir; influir en las personas para que se realicen las acciones necesarias y así lograr los objetivos planificados.

EL sistema de costos por procesos propuesto teniendo en cuenta las necesidades y necesidades de la empresa permitirá a la gerencia planificar, controlar y dirigir la empresa hacia el logro de sus objetivos.



## **CONCLUSIONES:**

1. La Determinación de un sistema de costos por procesos permitirá mejorar la gestión empresarial, ya que ayudará a la gerencia a realizar acciones de planeación, control, organización y dirección para alcanzar determinados objetivos como la reducción de costos, el incremento de sus ingresos, calidad de su producto y la maximización de sus utilidades.
2. Al estudiar los elementos del sistema de costos procesos, se pudo identificar que la empresa no aplica políticas, procedimientos, ni documentos de control que permitan efectuar un control eficiente de sus recursos y que el sistema de costeo utilizado no está de acuerdo a las características de la empresa y no cubre sus necesidades de información, lo que ha traído como consecuencia un inadecuado manejo de la misma.
3. Al describir las diferencias existentes entre los datos presentados por el sistema de costos por procesos y los costos detectados en la empresa, podemos concluir que el sistema adecuado para la empresa es el de costos por procesos puesto que se acopla a las características de su producción, es decir a un proceso continuo: proceso de preparación de los diversos productos de panificación. Así mismo no solo se acopla a sus características sino que le brinda información de los costos totales y costos unitarios por cada proceso permitiendo satisfacer las necesidades de información que esta requiere para la adecuada toma de decisiones y el control eficiente de sus recursos.
4. Al Aplicar los ratios de rentabilidad como instrumentos de investigación, se puede describir que la Panadería Oriental S.R.L., mejora sus niveles de rentabilidad al determinar un sistema de costos por procesos, y que con esto la gestión empresarial se verá beneficiada, puesto que permitirá un control adecuado de sus recursos y la toma de decisiones acertadas que la conlleven a reducir sus costos, aumentar sus ingresos, maximizar sus utilidades y brindar un producto de calidad.

## **RECOMENDACIONES**

1. Aplicar un sistema de costos por procesos similar al determinado para Panadería Oriental S.R.L., para las empresas del sector con características similares, el cual se desarrolla en la presente investigación, ya que permitirá mejorar la gestión empresarial de dichas empresas.
2. Tomar en cuenta el estudio de los elementos del sistema de costos procesos, elaborados en la presente investigación, implicando ello un cambio en el sistema de costeo actualmente utilizado, para lograr así mejorar la gestión empresarial en la empresa.
3. Determinar un sistema de costos por procesos, de acuerdo a las características de la empresa, es decir de acuerdo a su proceso productivo, estableciendo cada proceso como un centro de costo donde se acumulen los costos de materiales, mano de obra y costos indirectos, diseñándose documentos de control, informes y estados de costos de producción que permitan satisfacer las necesidades de información real, verdadera y oportuna, así como de control de sus recursos por parte de la empresa.
4. Aplicar el sistema de costos por procesos para mejorar los niveles de rentabilidad y así mejorar la gestión empresa, a través del logro de reducción de costos, incremento de los ingresos, maximización de utilidades y mejoras de la calidad del producto.

## BIBLIOGRAFÍA

- Backer, Jacobsen y Ramírez. (1997). *Contabilidad de Costos: un enfoque administrativo para la toma de decisiones*. México. McGraw-Hill.
- Bravo Orellana, Sergio (2008) *Teoría Financiera y Costo de Capital* (1era Ed.). Perú: Universidad ESAN. Tarea Asociación Grafica Educativa.
- Castañeda Verastegui M.A. (2012). *Propuesta de un diseño de contabilidad de costos por procesos y su incidencia en la gestión del cultivo del arroz en Guadalupe*. Tesis para optar el título de contador público. Universidad Nacional de Trujillo.
- Deveze Pamela A. (2012) *“Formulaciones de panificación”*. Revista de la Industria Alimentaria de la Asociación de Industrias Alimenticias de América Latina. Disponible en: <http://www.industriaalimenticia.com/articles/86193-formulaciones-de-panificacion>
- DCT/JPC (2009) “En Perú existen unas 10,000 panaderías pastelerías y Lima concentra el 43%”. Revista Andina del Perú para el Mundo. Disponible en: <http://www.andina.com.pe/agencia/noticia-en-peru-existen-unas-10000-panaderias-pastelerias-y-lima-concentra-43-237413.aspx>
- Dirección general de industria (2011) “Análisis Regional de Empresas Industriales” Región Loreto. Directorio industrial
- Enciclopedia y Biblioteca Virtual (2016) “Diccionario de economía y finanzas”. Disponible en: [www.eumed.net/coursecon/dic/c13.htm](http://www.eumed.net/coursecon/dic/c13.htm)
- García Colín, Juan. (2008). *Contabilidad de Costos*. (3ra. Ed.). México: Mc Graw-Hill Interamericana Editores.
- Instituto Nacional de Estadística e Informática (2016) “Clasificación industrial internacional uniforme (CIIU4)”. Disponible en: <http://proyectos.inei.gob.pe/ciiu/>

- Laborda Castillo Leopoldo, De Zuani y Elio Rafael, Fundamentos de Gestión Empresarial: teoría y práctica desde un enfoque sistémico, Valleta Ediciones, 1ª ed., Argentina, 2004.
- Lang Teodoro (1992) Manual del Contador de Costos (1era Ed.). México. Unión Tipográfica Editorial Hispano-Americana S.A. de C.V.
- Luján Alberqueque, Luis Felipe. (2009). Contabilidad de Costos. (1ra. Ed.). Perú: Editorial El Búho.
- Menéndez Aniceto, Eduardo J. (1966) Contabilidad Superior. NUEVA YORK: MINERVA BOOKS Edición: 1a. ed.
- Molina P, Olga R. (2002) *Guía Teórico-Práctica de Contabilidad de Costos I*. Venezuela. Editorial Venezolana, C.A.
- Ortega Pereira, Jaime MCA-CP (2013). "Contabilidad de Costos". [en línea] Disponible en: [app.ute.edu.ec/content/3476-3-7-1-/Libro%20Contabilidad%20de%20Costos.pdf](http://app.ute.edu.ec/content/3476-3-7-1-/Libro%20Contabilidad%20de%20Costos.pdf)
- PARÉS, A. (1979): "Rentabilidad y endeudamiento en el análisis financiero y la planificación empresarial", Moneda y Crédito, diciembre, N° 151, pp. 3-20.
- Polimeni, Ralfh S., Fabozzi Frank J., Adelberg, Arthur H. y Kole, Michael A. (1997). Contabilidad de Costos: Conceptos y Aplicaciones para la Toma de Decisiones Gerenciales. (3ra. Ed.). Colombia: Mc Graw Hill Interamericana.
- Ramírez Padilla, David N. (2008). Contabilidad Administrativa. (8va. Ed.). México: Mc Graw Hill Interamericana Editores.
- Revista de la Industria Alimentaria (2015) de la Asociación de Industrias Alimenticias de América Latina. Disponible en: <http://www.industriaalimenticia.com/articles/87642-tendencias-en-panificacion-2015>
- Rojas Hormazabal Isaac. (2014). *Panadería Gourmet: buena miga. Parte: estratégico y de mercados*. Plan de negocios para optar al grado de magíster en administración (MBA). Universidad de Chile.

Sánchez Ballesta, Juan P. (2002). "Análisis de Rentabilidad de la Empresa". [en línea] 5campus.com, Análisis. Disponible en: <http://www.5campus.com/leccion/anarenta>

Santa Cruz Ramos, Alfonso y Torres Carpio, María D. (2008) Tratado de Contabilidad de Costos, Tomo II. Perú. Talleres gráficos del instituto Pacifico S.A.C.

Solís Chiroque K. M. (2014) *Implementación de un sistema de costos por procesos y su influencia en la toma de decisiones en la empresa agroindustria Jequetepeque S.R.L. del distrito Guadalupe en el periodo 2014*. Tesis para optar el título de contador público. Universidad Nacional de Trujillo.

Terrones (2015) *Implementación de un sistema de costos por procesos en la producción de banano orgánico para mejorar la rentabilidad de la asociación de pequeños agricultores y ganaderos el algarrobal de moro*. Tesis para optar el título de contador público. Universidad Nacional de Trujillo.

Torres Orihuela Gustavo (2015) Aplicaciones del PCGE por sectores económicos, Perú. Talleres gráficos de Entrelíneas S.A.C

Uribe Marín, Ricardo. (2011). Costos para la toma de decisiones. (1ra. Ed.). Colombia: Mc Graw Hill Interamericana.

## **ANEXOS**

Instrumento de recolección de datos

### **Anexo N° 01**

**Entrevista dirigida a la señora María del Pilar Sánchez Moreno, propietaria de la Panadería Oriental S.R.L.**

**1.- ¿La Panadería tiene definido expresamente la visión, misión y objetivos?**

#### **Misión**

Elaborar pan, pasteles y otros productos alimenticios similares; con el propósito de abastecer a los consumidores de la provincia de Maynas. Ser una panadería y repostería responsable de los procesos productivos y materias primas que emplee, dando, así como resultados productos de buena calidad.

#### **Visión**

Llegar a ser una panadería y repostería reconocida como la mejor fabricante de pan en la región del país. Con los conocimientos y habilidades necesarias para lograr la calidad de los productos elaborados y de los procesos de producción, así mismo ofrecer a los clientes los mejores precios y formas de distribución.

#### **Objetivos**

- Ofrecer productos de excelente calidad a nuestros clientes internos y externos.
- Prestar un excelente servicio.
- Ser honestos.
- Generar en nuestros clientes la necesidad de recordar y reconocer nuestra marca

Panadería Oriental S.R.L, tiene bien definidos su misión, visión y objetivos, pero a todo esto la empresa resume en un solo lineamiento que es la de “brindar un producto de calidad a un precio adecuado, que satisfaga las necesidades del cliente”

## **2.- ¿Cómo está organizada la panadería?**

Panadería Oriental S.R.L, se encuentra en el mercado trabajando desde hace 20 años aproximadamente, está ubicada en la Provincia de Maynas, calle Progreso N° 702, distrito de Belén, en la ciudad de Iquitos, su administración durante este lapso de tiempo ha estado dada por miembros de la familia Sánchez, actualmente está dirigida por la Señora María del Pilar Sánchez Pinedo.

Dentro de la panadería se elabora y se comercializa “una gran línea de panadería y repostería”, entre sus productos más importantes y que se expende con mayor porcentaje son:

Panes especiales: Biscocho, Hamburguesa, Hamburguesa de yema, Chancay frutado, Molde integral, Molde blanco, Molde multigrano, Pulman, Cachito, Integral, Bollería (Relleno de majar), Ciabata, Francés, Bague, Hamburguesa carrito

Tortas: Chocolate, Vainilla, Otoño, Tres leches, Helada.

Empanadas: Carne, Pollo, Lomo saltado, Cecina, Ají de gallina.

Pre Pizza: Pequeña, Mediana, Familiar.

Dulces y salados: Ñuto, Biscuita, Donas, Pionono, Roscas, Budín, Pionono, Pie de Manzana, Muffin, Lengua de suegra, Mil hojas, Casquito.

En la empresa existe una segregación de funciones, es decir que cada persona tiene una tarea específica que realizar durante el proceso productivo y de comercialización. El personal está asignado de acuerdo al siguiente organigrama:

## **3.- ¿La Panadería tiene establecido un sistema contable?**

La panadería cuenta con el sistema Contable Financiero Concar, desarrollado por Real Systems, que le permite tener un control Adecuado de los movimientos financieros-económicos, el mismo que está en constante actualización.

### **3.1.- ¿El sistema Contable cuenta con un subsistema de costos?**

No cuenta con un sistema de costos, responsable de controlar los procesos productivos y materias primas que emplea, para la elaboración de los productos, pero actualmente los costos son asignados al producto a base de la experiencia obtenida durante el tiempo de funcionamiento que lleva la misma. Al no contar un sistema de costos la panadería no cuenta con una información necesaria y oportuna que garantice una mayor productividad y aprovechamiento de los recursos materiales, humanos y económicos.

### **3.2.- ¿Si la respuesta es negativa como determina el costo unitario que elaboran en la panadería?**

El costo unitario lo determinan a través de procedimientos empíricos, y los costos y gastos incurridos en la producción son fijados en base a la práctica del negocio, y a esto se le añade el porcentaje de utilidad fijado por la gerencia general.

### **4.- ¿Cuenta con proveedores fijos?**

La Panadería cuenta con tres proveedores fijos que a continuación se detallan: Abastecedora Oriental E.R.I.L, Baking Service S.R.L y Granotec S.A, estos son los encargados de proveer a la empresa de materia prima e insumos necesarios para la elaboración de los productos que ofrece en la línea de panadería y repostería.

### **5.- ¿Cuántos trabajadores laboran en la entidad?**

Para la elaboración y comercialización de pan y sus derivados la organización está dividida en tres departamentos, distribuidos de la siguiente forma:

Departamento de Administración y Finanzas: 04

Departamento de Producción: 21



Departamento de Comercial: 05

Todas las personas involucradas en el negocio tienen una función específica que realizar ya que los procesos de productivos requieren de mucha atención y el tiempo exacto, para lograr productos de calidad.

#### **6.- ¿En caso de laborar fuera del horario de trabajo se pagan horas extras?**

Los trabajadores laboran 8 horas diarias, y cuando trabajan fuera del horario habitual son reconocidos monetariamente por la prestación o canje por días libres. Todos los trabajadores están asegurados, y cuentan con los beneficios sociales, que constituyen un medio de motivación para los empleados.

#### **Análisis general**

Una vez aplicada la entrevista los investigadores proceden a dar un enfoque general de los resultados obtenidos a través de esta, por medio del análisis de cada una de las respuestas expuestas por la propietaria de la “Panadería Oriental S.R.L”.

La Panadería no cuenta con un sistema de costos que le permita tener una visión clara de los costos y gastos que incurren en la elaboración de cada producto, que ayude a determinar de manera concreta el costo real de la producción de pan y repostería y mucho menos que aporte con información útil e indispensable para la toma de decisiones y control de la organización.

La organización afortunadamente tiene definida la misión, visión y objetivos es decir tiene una identidad que esta direccionada al progreso y adelanto, elementos que se constituyen positivos ya que permiten contar con un marco de referencia para un comportamiento ético y responsable de los empleados y los funcionarios, que garantiza el buen desempeño de los procesos de producción y comercialización que se llevan a cabo para que el negocio siga en marcha, estos tres elementos son la base para que la panadería alcance las expectativas a largo plazo y pueda identificarse como una organización de prestigio.

## **ANEXO 02**

### **Cuestionario dirigido al jefe del departamento de administración y finanzas de la Panadería “Oriental” S.R.L**

#### **1. ¿Cuál es el producto que tiene más demanda en su panadería?**

Pan molde blanco

#### **2. ¿Cuál es la capacidad productiva mensual de la panadería del producto que menciona en la pregunta anterior? Especifique.**

4,000.00 Kilogramos

La capacidad Productiva de la Panadería se la determina por la demanda de cada producto, con la que cubre los requerimientos de sus clientes, razón por la cual la empresa debería considerar a la capacidad productiva como una política que ayude a obtener ventajas estratégicas en la utilización de materia prima, mano de obra, tecnología, etc. con el objeto de aprovechar todos los recursos que intervienen en la elaboración de los productos a fin de obtener un producto atractivo para su comercialización, no solo en precio sino en calidad.

#### **3. ¿Detalle cómo es el proceso de producción en su empresa?**

a) Manual ( x )

b) Mecánico ( x )

Toda la producción está hecha por procedimientos manuales donde participan las maquinarias.

La tecnología constituye una herramienta indispensable para el proceso de producción, ya que este ayuda a transformar la materia prima en productos terminados de una manera sofisticada con la intervención de la mano del hombre, a fin de obtener productos de calidad y competitivos en el mercado.

#### 4. ¿Cuál es el proceso productivo de los productos que elabora la empresa?

El proceso de producción se llevará a cabo mediante la aplicación de técnicas modernas de elaboración de panes en sus diferentes presentaciones, aunado a la experiencia con las que cuentan los socios del proyecto, bajo los siguientes pasos:

- ❖ **Selección de Materias Primas e Insumos.** - La selección de la materia prima e insumos se lleva a cabo desde el momento de la compra de estos elementos, los cuales serán en base a los diferentes tipos de panes a elaborar (Pan dulce y blanco).

- ❖ **Pesado y Medido de las Materias Primas e Insumos.** - Definido el tipo de pan a elaborar se realiza el pesado y medidos de cada uno de los materiales a utilizar.

- ❖ **Mezclado.**- Se mezcla la harina como principal ingrediente con la levadura ya disuelta, agregando poco a poco el resto de los ingredientes (azúcar, huevos, aceite, saborizantes, colorantes, sal, etc.) dependiendo del tipo de pan. El mezclado se realizará con la batidora hasta que la mezcla sea homogénea.

- ❖ **Amasado.**- Después de batido para ciertos tipos de pan se requerirán del amasado a través de una amasadora.

- ❖ **Formado de Piezas (cortado).**- El formado de piezas se realiza en algunos casos después del batido como en las cazuelejas y mantecadas otros después del amasado. La forma de los panes se realizará de acuerdo al tamaño y forma de los requerimientos del consumidor de la región.

- ❖ **Reposado.**-El reposado se realiza de una a dos horas en los moldes colocados en los espigueros en espera para su horneado.

- ❖ **Horneado.**- El proceso horneado se realiza en un tiempo de 30 minutos.

- ❖ **Enfriado de las Piezas.** - Para el enfriado se realiza después de sacar las charolas del horno colocándolas en los espigueros.

❖ **Elección de Panes de Acuerdo a los pedidos.**- Se colocan los panes de acuerdo a los pedidos solicitados cestos, cajas, y charolas exhibidoras.

❖ **Comercialización.**- Esta se lleva a cabo mediante los canales de comercialización establecidos y mencionados anteriormente.

**5. ¿Se planifica la producción?**

SI ( x )

NO ( )

**6. ¿Si la respuesta anterior es positiva, responda ¿Quién y cómo planifica la producción?**

Existe un encargado de producción, el cual consideramos los pedidos pendientes, la venta diaria y el stock existente de productos ya elaborados, y la planificación se lo realiza diaria por cantidades y tiempos de preparado.

La planificación de la producción radica en detallar la cantidad y el momento para la elaboración de los productos, determinando un equilibrio entre la producción y la capacidad a los distintos niveles. Lo que se trata de lograr con la planificación es prever que los recursos que se utilizan en la producción se aprovechen al máximo, con el fin de satisfacer la demanda.

La persona encargada de planificar la elaboración de los productos es el jefe de producción de la “Panadería Oriental S.R.L”, Señor Félix Cabrera Sánchez.

**7. ¿Utiliza algún formato para obtener los costos que incurren en el proceso de producción? Detalle el tipo de Formato.**

SI ( x )

NO ( )

Lo que utilizamos es un sistema de base de datos confeccionado por un analista de acuerdo a las necesidades de la panadería, dentro del mismo se cargan los costos y las cantidades de materias primas que se necesitan para la

elaboración de los productos. El sistema nos ayuda a sacar el costo unitario por cada producto.

La utilización de formatos internos en el área de producción es un punto importante con el que debe contar la panadería, ya que esto permite tener un mayor control sobre la utilización de los recursos y sobre sus existencias, y a la vez determinar la materia prima, mano de obra y los CIF están siendo usados de una manera eficiente y económica.

**8. ¿La Panadería maneja un inventario? Especifique**

SI ( x )

NO ( )

Si maneja un inventario, ya que realiza el almacenamiento de las materias primas, insumos necesarios para la comercialización de los productos la gerencia general debe buscar mecanismos que ayuden a controlar su inventario ya que un buen control de Inventarios ayuda a proveer de información confiable y exacta a la Empresa sobre las cantidades en existencias de cada producto y su ubicación física.

Esta información permite el análisis a otras unidades, como Compras y Producción, de la Rotación de la mercancía con lo cual pueden tomar decisiones rápidas

**9. ¿Los inventarios de materiales y suministros se encuentran codificados, Mencione la forma de Codificación?**

SI ( )

NO (x)

Es de suma importancia la codificación de materiales y suministros que intervienen en la producción con el fin de facilitar la localización de los mismos al momento de utilizarlos para evitar desperdicios de tiempo y recursos.

**10. ¿Se lleva un control de inventario de materiales, producto en proceso y productos terminados?**

SI ( )

NO (x)

**10.1 Si la respuesta anterior es positiva ¿Cómo es su control?**

No existe un control de inventarios para los productos que están en proceso y los productos terminados puesto que todos son comercializados diariamente.

**11. Describa el procedimiento de compras de los materiales?**

Para la compra de materiales primero se analiza las existencias en stock, y los faltantes son pedidos a los proveedores correspondiente la cual siempre se compra las cantidades necesarias para una semana aproximadamente para la producción.

El procedimiento de compras debe considerarse como una función vital para el éxito de cualquier empresa, cuyo objetivo será adquirir las materias primas y los artículos indispensables para la fabricación de los bienes a que se dedica, o bien de productos terminados para su venta o brindar los servicios adecuados poniendo en juego todos los elementos necesarios para conseguirlo, para llevar a cabo la compra de materiales e insumos la empresa considera los pedidos de demanda existente. Es indispensable el registro de todas las compras para que exista constancia de los hechos producidos.

**12. ¿Existe una unidad de recepción de materiales? Explique.**

SI (x)

NO ( )

La persona encargada de la recepción de la materia prima es el almacenero, cuya función es recibir, cotejar, verificar los materiales necesarios para llevar a cabo el proceso productivo. El eficaz manejo de materiales asegura

que estos se encuentren disponibles en el momento oportuno y cantidades correctas.

### **13. ¿Qué tipos de Materiales se compra para la elaboración del pan?**

- 1) Harina
- 2) Grasa
- 3) Margarina o mantequilla
- 4) Aditivos
- 5) Sal
- 6) Levadura
- 7) Azúcar
- 8) Mejoradores
- 9) Huevo

Los productos mencionados anteriormente constituyen la materia prima directa para la elaboración del pan y repostería. También se adquieren otros materiales necesarios para llevar el proceso productivo.

### **14. ¿Cómo clasifica la Mano de Obra?**

- a) Mano de Obra Directa
- b) Mano de Obra Indirecta

Administración, producción y comercialización

La mano de obra o trabajo fabril representa el factor humano de la producción, sin cuya intervención no podría realizarse la actividad manufacturera, independientemente del grado de desarrollo mecánico o automático de los procesos transformativos.

El personal de la panadería está organizado en tres departamentos que cubre las exigencias del negocio y permite que el mismo siga en marcha.

**15. ¿Cómo calcula el costo unitario de la mano de obra empleada en la producción? Explique.**

El monto total de Mano obra directa que es la remuneración que se paga en dinero al personal que efectivamente ejerce un esfuerzo físico dentro del proceso de transformar la materia prima en el producto final, se inserta directamente al costo total, al cual se le suma la mano de obra indirecta, (materia prima más costo de mano de obra directa más costos indirectos de fabricación) y se le divide por la producción total de unidades producidas. Es necesario precisar que son montos no contables, el cálculo lo realiza el Jefe de Producción y no son precisas, simplemente son estimaciones no contables.

**16. ¿Enumere los costos indirectos de fabricación utilizados en la producción?**

1. Mantenimiento de maquinarias
2. Combustible
3. Impuestos municipales
4. Depreciación
5. Seguros
6. Energía Eléctrica y agua
7. Supervisor

Estos costos indirectos intervienen indirectamente en el proceso productivo, es decir son costos que no se pueden identificar directamente con los productos específicos que actúan en el proceso de elaboración.

**17. ¿Cómo determina el precio de venta del producto terminado para su comercialización?**

Se toma en cuenta el costo de materiales utilizados y un coeficiente aproximado de gastos, añadiéndole a todo esto un valor agregado al asignar el precio.



La panadería determina el precio de venta de cada producto elaborado en base a los costos y gastos incurridos en la producción, debido a que no llevan un sistema de costos que le ayude a determinar el costo de venta real.

## 18. ¿Cuántas maquinarias dispone para la elaboración del pan y repostería?

A continuación, algunos equipos de trabajo, necesarios para la fabricación de productos de panadería y pastelería

- 1) **Amasadora:** Recipiente donde se mezcla y realiza el moje de la masa
- 2) **Cilindradora o rollera:** En esta máquina se coloca la masa para darle elasticidad.
- 3) **Cortadora de pan:** Gracias al enrejado de cuchillas que posee podemos cortar la masa del tamaño que se desee
- 4) **Horno:** Sometemos al calor durante un tiempo la masa de pan para que se cocine.
- 5) **Batidora eléctrica:** Mezclar, batir, amasar son funciones que realiza en este aparato eléctrico
- 6) **Máquina para hacer pan:** Esta máquina nos permite preparar y disfrutar exquisitas variedades de pan en casa. Es elegir los ingredientes que más nos gusten, colocarlos en el recipiente y listo.
- 7) **Máquina para empacar al vacío:** Empaca y compacta el alimento que se produce, logrando mantener más tiempo y en buenas condiciones los alimentos preparados.
- 8) **Gramera o balanza:** Allí pesamos todos los ingredientes que vamos a utilizar en la preparación
- 9) **Procesador de alimentos:** Ideal para picar, triturar, rallar, moler y mezclar
- 10) **Refractarias:** Las podemos usar en refrigerador, horno convencional y microondas
- 11) **Cámara de fermentación:** Recinto que tiene por función regular las condiciones de leudado y fermentación del pan. Tiene controles de humedad y temperatura regulables.

La tecnología ayuda a tener mejor producción, en algunos casos puede abaratar los costos. Los administradores deberán conocer bien el tipo de producto que se va a obtener, el proceso, los insumos, etc. para determinar que tecnología se va a utilizar.

La panadería cuenta con once maquinarias que le permite que la elaboración de sus productos sea más eficiente y garantice la calidad de sus productos para competir en el mercado, sin dejar de lado la intervención de la mano del hombre.

### **ANEXO N° 03**

#### **AMAZADO**



## CILINDRADA O ROLLERA



## CORTADO



## HORNNEADO



## PRODUCTO FINAL



**Anexo N° 03 - MATRIZ DE CONSISTENCIA**

<b>PROBLEMA</b>	<b>OBJETIVOS</b>	<b>HIPÓTESIS</b>	<b>VARIABLE</b>	<b>INDICADORES</b>	<b>INDICES</b>
<p>El problema se resume en la siguiente interrogante general:</p> <p>¿De qué manera un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016?</p> <p>Las interrogantes específicas son las siguientes:</p> <p>¿Qué elementos del sistema de costos por procesos debemos tener en cuenta en la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016?</p> <p>¿Qué diferencia existe entre los datos presentados por el sistema de acumulación de costos por proceso y los costos detectados por la empresa la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016?</p> <p>¿Qué nivel de rentabilidad presenta la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016?</p>	<p><b>OBJETIVO GENERAL</b></p> <p>¿Determinar de qué manera un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016?</p>	<p><b>GENERAL:</b></p> <p>El uso de un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016</p> <p><b>ESPECIFICAS</b></p> <p>Los elementos del sistema de costos por procesos serian determinantes en la rentabilidad de la empresa "Panadería Oriental S.R.L." de la ciudad de Iquitos, año 2016.</p> <p>Existe diferencia entre los datos presentados por el sistema de acumulación de costos por proceso y los costos detectados por la empresa la empresa "Panadería Oriental S.R.L." de la ciudad de Iquitos, año 2016.</p> <p>Se observaría alto nivel de rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016.</p>	<p><b>Independiente.</b> Sistema de costos por procesos</p> <p><b>Dependiente.</b> Rentabilidad</p>	<p>Costos de materia prima.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocimiento del sistema de costos</li> <li>- Ventajas del uso de sistema de costos</li> </ul>
	<p><b>OBJETIVOS ESPECIFICOS</b></p> <p>Estudiar los elementos del sistema de costos por procesos debemos tener en cuenta en la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016</p>			<p>Costos de mano de obra</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Importancia de los sistemas de costos.</li> </ul>
	<p>Describir qué diferencia existe entre los datos presentados por el sistema de acumulación de costos por proceso y los costos detectados por la empresa la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016</p>			<p>Costos indirectos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Margen de ganancia.</li> </ul>
	<p>Describir qué nivel de rentabilidad presenta la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016</p>			<p>Rentabilidad económica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ratios de rentabilidad económica.</li> </ul>
				<p>Rentabilidad financiera.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ratios de rentabilidad financiera</li> </ul>