

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN - HUANUCO
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS
ESCUELA PROFESIONAL DE CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS



**SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS Y LA
RENTABILIDAD EN LA EMPRESA PANADERIA
SAN CARLOS DE LA CIUDAD DE HUÁNUCO,
2019**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE
CONTADOR PÚBLICO**

TESISTAS Janet VEGA LOAYZA
Kenyon Alan FALCON MALLQUI

ASESOR: Dr. Alemberto ANGULO CHAVEZ

HUANUCO - PERÚ
2019

DEDICATORIA

Para nuestros padres, por su comprensión y ayuda en momentos malos y menos malos. Nos enseñaron a encarar las adversidades sin perder nunca la dignidad ni desfallecer en el intento. No dieron todo lo que somos como persona, nuestros valores, nuestros principios, nuestra perseverancia y nuestro empeño, y todo ello con una gran dosis de amor y sin pedir nunca nada a cambio. Para nuestras familias, a ellos especialmente dedicamos esta Tesis. Por su paciencia, por su comprensión, por su empeño, por su fuerza, por su amor, por ser tal y como son, porque las queremos. Realmente ellos nos llenaron por dentro para conseguir un equilibrio que nos permite dar el máximo de nosotros.

AGRADECIMIENTO

Esta tesis, si bien ha requerido de esfuerzo y mucha dedicación por parte de los autores y nuestro asesor de tesis, no hubiese sido posible su finalización sin la cooperación desinteresada de todas y cada una de las personas las cuales han sido un soporte muy fuerte en momentos de angustia y desesperación. Primero y antes que nada, dar gracias a Dios, por estar con nosotros en cada paso que dimos, por fortalecer nuestros corazones e iluminar nuestras mentes y por haber puesto en nuestro camino a aquellas personas que han sido nuestro soporte y compañía durante todo el periodo de estudio.

De igual manera nuestro más sincero agradecimiento a los docentes de la Facultad, al Decano, a nuestro Asesor, a quienes debemos la culminación de nuestra carrera profesional como Contadores Públicos.

RESUMEN

Nuestro trabajo de investigación titulado “SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS Y LA RENTABILIDAD EN LA EMPRESA PANADERIA SAN CARLOS DE LA CIUDAD DE HUANUCO, 2019”, el objetivo de nuestra investigación fue: Determinar de qué manera un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019. En el desarrollo del presente trabajo se utilizaron los métodos: Método de observación, se determinó las interrogantes a investigar dentro del control interno que fue aplicado;; Método inductivo, permitió la correcta realización del marco teórico, especialmente el cuadro de variables para lo cual era necesario el correcto uso y entendimiento de todas las teorías relacionadas con las dimensiones de la investigación; Método de análisis, se analizó cada uno de los datos obtenidos para de esta forma poder obtener un resultado y poder responder cada uno de los objetivos de esta investigación; Método de síntesis, en la redacción de las conclusiones y recomendaciones acerca de los resultados obtenidos que conforman cada uno de los objetivos de esta investigación. Finalmente se concluyó en que el uso de un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, al tener presente la efectividad para este sector industrial que es de panificación.

SUMMARY

Our research work entitled “SYSTEM OF COSTS BY PROCESSES AND PROFITABILITY IN THE COMPANY PANADERIA SAN CARLOS OF THE CITY OF HUANUCO, 2019”, the objective of our research was: To determine how a system of costs by processes allows to improve profitability In the company Bakery San Carlos of the city of Huánuco, year 2019. In the development of this work the methods were used: Method of observation, the researcher will be able to determine the questions to investigate within the internal control that should be applied to this type of establishments; Inductive method, allowed the correct realization of the theoretical framework, especially the table of variables for which it was necessary the correct use and understanding of all the theories related to the dimensions of the investigation, based on particular phenomena; Method of analysis, in order to analyze each of the data obtained in order to obtain a result and be able to answer each of the concerns raised in the objectives of this research; Method of synthesis, in the drafting of the conclusions and possible recommendations to the object of study about the results obtained with respect to each of the variables that make up each of the objectives of this research. Finally, it was concluded that the use of a cost-per-process system allows profitability to be improved in the San Carlos Bakery company in the city of Huánuco, having in mind the effectiveness for this industrial sector that is bakery.

INTRODUCCIÓN

El surgimiento de la contabilidad de costos se ubica una época antes de la Revolución Industrial. Estos consistían en un empresario que adquiría la materia prima; luego ésta pasaba a un taller de artesanos, los cuales constituían la mano de obra a destajo; y después, estos mismos últimos eran los que vendían los productos en el mercado. De manera que a la contabilidad de costos sólo le concernía estar pendiente del costo de los materiales directos. En la actualidad la empresa Panadería San Carlos es una de las empresas manufactureras que no lleva registros contable donde se pudo observar que el Sistema de Costo por proceso es deficiente al no tener la información necesaria para encontrar el costo real del producto terminado, de tal manera la empresa debe utilizar la contabilidad de costos con la finalidad de lograr una operación efectiva, eficiente, productiva y financiera.

La estructura obedece a la estructura que comprende los siguientes capítulos:

CAPÍTULO I PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA. - que comprende; la descripción del Problema, la Formulación del Problema, el Objetivo General y Específicos, la Justificación e Importancia, las Delimitaciones, la Hipótesis General y Especifica, la Variable, Dimensiones e Indicadores

CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO. - comprenden los Antecedentes, y las Bases Teóricas

CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO. - comprende el Tipo y Nivel de Investigación, el Método de la Investigación empleada, la Población y Muestra, las Técnicas e instrumentos Aplicados en el Trabajo, las Técnicas de análisis de datos, las Técnicas de procesamiento de datos.

CAPÍTULO IV RESULTADOS. - los Resultados de la investigación, el Análisis e Interpretación.

CAPITULO V DISCUSION DE RESULTADOS. - comprende la Contrastación de los Resultados, y la Contrastación de la Hipótesis

ÍNDICE

Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Resumen	iv
Summary	v
Introducción	vi
Índice	viii

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Descripción del Problema	10
1.2. Formulación del Problema	12
1.2.1. Problema General	12
1.2.2. Problemas Específicos	13
1.3. Objetivo General y Específicos	13
1.3.1. Objetivo General	13
1.3.2. Objetivos Específicos	13
1.4. Justificación e Importancia	14
1.4.1. Justificación	14
1.4.2. Importancia	16
1.5. Delimitaciones	17
1.6. Hipótesis General y Específica	17
1.6.1. Hipótesis General	17
1.6.2. Hipótesis Específicos	17
1.7. Variable, Dimensiones e Indicadores	18

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes	20
2.2. Bases Teóricas	24
2.3. Marco situacional	51

2.4.	Definición de términos básicos	54
------	--------------------------------	----

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1.	Nivel y Tipo de Investigación	58
	3.1.1. Nivel de Investigación	58
	3.1.2. Tipo de Investigación	58
3.2.	Método de la Investigación	59
3.3.	Diseño	61
3.4.	Población y Muestra	62
	3.4.1. Población	62
	3.4.2. Muestra	65
3.5.	Técnicas e instrumentos Aplicados en el Trabajo	66
	3.5.1. Técnicas de análisis de datos	66
	3.5.2. Técnicas de procesamiento de datos	66
3.6.	Procesamiento y presentación de datos	67

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

4.1.	Resultados	68
4.2.	Análisis e Interpretación	116

CAPITULO V

DISCUSION DE RESULTADOS

5.1.	Contrastación de los Resultados	126
5.2.	Prueba de Hipótesis	129

CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

NOTAS BIOGRÁFICAS

CAPITULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. FUNDAMENTO DEL PROBLEMA

Cada día se observa 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.

Las empresas industriales competitivas 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 de costos requieren de identificar diferentes alternativas que contribuyan con éste objetivo.

Por otro lado 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.

Sin embargo 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; por ello 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.

El objetivo 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.

Por otro lado 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 (2017) el sector panificador, una de las actividades más importantes dentro de la actividad económica manufactura de la ciudad de Huánuco, el 25% 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 Huanuqueña.

Las empresas panaderas 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.

Se realizó un análisis de los sistemas de producción en la empresa panadera San Carlos; 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 panadera.

1.2. FORMULACION DEL PROBLEMA

1.2.1. Problema General:

¿De qué manera un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa

Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019?

1.2.2. Problemas Específicos:

- a) ¿Qué elementos del sistema de costos por procesos debemos tener en cuenta en la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019?
- b) ¿Qué diferencia existe entre los datos presentados por el sistema de acumulación de costos por proceso y los costos detectados por la Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019?
- c) ¿Qué niveles de rentabilidad presenta la Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019?

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. Objetivo general:

Determinar de qué manera un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019.

1.3.2. Objetivos específicos:

- a) Estudiar los elementos del sistema de costos por procesos que debe tener en cuenta la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019.

- 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 Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019.
- c) Describir los niveles de rentabilidad presentados por la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019

1.4. JUSTIFICACION E IMPORTANCIA

1.4.1. Justificación

La presente investigación se justifica en el **aspecto teórico** por tanto se basa en la utilización de teorías y conocimientos establecidos por los autores García(2003), Guajardo(2002) quienes poseen relación directa que sustenta de manera clara y precisa las definiciones relacionadas con el sistema de costos por procesos, los cuales nos permite manejar una gran variedad de opciones al momento de desarrollar las distintas variables de análisis, de manera de poder hallar la respuesta a cada una de las interrogantes planteadas anteriormente.

En el **aspecto metodológico** se fundamenta la investigación por lo que cumple con las normas y directrices establecidas para la realización de todos los procedimientos necesarios para poder formular, validar y desarrollar cada uno de los capítulos contenidos dentro de esta investigación

lo que le permitirá responder a las interrogantes planteadas dentro del proceso investigativo, por lo tanto en un futuro se espera poder contribuir a manera de guía a las futuras investigaciones relacionadas con el campo de análisis desarrollado en el presente trabajo.

En el **aspecto práctico** el sistema de costos por procesos representa uno de los aspectos más importantes de cualquier empresa industrial, siendo el que le permite proteger el inventario, constituye el activo de mayor volumen que poseen las empresas panaderas y es aquí donde concentran la gran parte de sus inversiones a corto plazo. Esto significa que un descuido o deficiencia por parte del sistema de costos en este activo, puede traer consecuencias muy graves, pudiendo ocasionar desde pérdidas de productos originadas por un descuido en el manejo de inventarios. El sistema de costos permite a dar conocer a la empresa el costos real de producción panadera.

En el **aspecto social** el sistema de costos es de gran importancia para las empresas panaderas por que le permite establecer precios justos para los consumidores finales mayor variedad y calidad de productos disponibles para la venta, lo que a su vez incrementaría el nivel de ingresos provenientes de la producción, para de esta forma

asegurar la liquidez necesaria para cancelar todas sus obligaciones principalmente las contraídas con sus empleados quienes estarían en capacidad de cubrir sus necesidades.

1.4.2. Importancia

Los establecimientos panaderos en la ciudad de Huánuco, necesitan información razonable para la planeación de sus actividades futuras, para tomar decisiones que tendrán incidencia en el corto, mediano y largo plazo; y, para el control de su producción. Dicha información razonable solo va a ser facilitada cuando las empresas panaderas apliquen un sistema de costos adecuado de sus sistemas de producción, por que dichos sistemas tienen como objetivo determinar los costos exactos que se generan para atender a los clientes.

El diseño del sector de alimentos para una panadería es fundamental para maximizar las ventas, el empresario de este sector debe considerar importante mejorar tres aspectos primordiales en el diseño, la imagen, y organización.

1.5. DELIMITACION

El presente proyecto de tesis solo abarca el área de costos, ya que se trata del sistema de costos. Además no se cuenta con información suficiente ya que los estudios anteriores no dan mucho aporte al tema.

La delimitación del objeto en el espacio fisco-geográfico, corresponde a la Ciudad de Huánuco.

La delimitación en el tiempo.- corresponde al año fiscal 2019.

La delimitación semántica.- se tendrá en cuenta los siguientes conceptos: sistema de costos y la rentabilidad

Delimitación empresarial.- el estudio abarca los establecimientos de panaderías de la ciudad de Huánuco

1.6. HIPOTESIS

1.6.1. Hipótesis General

El uso de un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019

1.6.2. Hipótesis Especificas

- a) Los elementos del sistema de costos por procesos serian determinantes en la rentabilidad de la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019

- b) Existe diferencia entre los datos presentados por el sistema de acumulación de costos por proceso y los costos detectados por la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019
- c) Se observaría altos niveles de rentabilidad en la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019

1.7. SISTEMA DE VARIABLES, DIMENSIONES E INDICADORES

1.7.1. Variable de estudio

Variable Independiente. (VI)

- Sistema de costos por procesos

Variable Dependiente. (VD)

- Rentabilidad

1.7.2. Dimensiones

VI

- Elementos del costo

VD

- Rentabilidad económica y Rentabilidad financiera.

1.7.3. Indicadores

VI

- Conocimiento del sistema de costos.

- Ventajas del uso de sistema de costos
- Importancia de los sistemas de costos.

VD

- Margen de ganancia
- Ratio de rentabilidad económica.
- Ratio de rentabilidad financiera

1.8. DEFINICIÓN OPERACIONAL DE LAS VARIABLES

1.8.1. Sistema de costos por procesos

Es aquel mediante el cual los costos de producción se cargan a los procesos, a los sistemas acumulados de los costos de producción, por departamento o por centro de costo.

1.8.2. Rentabilidad

Compara el resultado que hemos obtenido con el desarrollo de la actividad de la empresa con las inversiones que hemos realizado para obtener dicho resultado. Obtenemos un resultado al que todavía no hemos restado los intereses, gastos ni impuestos

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 REVISION DE ESTUDIOS REALIZADOS

2.1.1. A nivel internacional:

Jenny Alexandra GARZÓN MORENO, Bertha Verónica QUIMBITA CADENA en su tesis titulada “DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS EN LA PANADERIA “LA CATEDRAL” UBICADA EN LA PROVINCIA DE CHACO – RESISTENCIA PARA EL MES DE JUNIO DEL 2010”, concluye lo siguiente:

- a) Con la finalidad de lograr el objetivo propuesto y formar un marco teórico que ayude a proponer un diseño adecuado de un sistema de costos en la Panadería “LA CATEDRAL”, hubo la necesidad de realizar un estudio bibliográfico relacionado con los sistemas de costos, direccionando principalmente esta investigación a un sistema de costos por procesos.
- b) La Panadería “LA CATEDRAL” no cuenta con un sistema de costos que le ayude a mantener un adecuado control de los elementos del costo, lo que no le permite contar con información veraz y adecuada para determinar el costo real unitario de los productos terminados.

- c) No existe un manejo adecuado del inventario por lo que la panadería no cuenta con una información exacta de los materiales y suministros que se encuentran disponibles para llevar a cabo el proceso productivo, resultado de ello puede existir un sobre abastecimiento o desabastecimiento de mercaderías.
- d) El no contar con documentos contables y papeles de trabajo en donde estén reflejados la utilización de los elementos del costo en el proceso productivo, a dificultado el conocimiento de todos aquellos rubros que intervienen en la determinación de los costos de producción y en la asignación de los mismos a los productos terminados.

2.1.2. A nivel nacional:

Goñaz Del Aguila, Edder Zevallos Vásquez, William Hers, en su tesis 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”, (2018), desarrollado en la Universidad Científica del Perú, Iquitos, concluye lo siguiente:

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.

Felicitas Noemi LOPEZ AGUILAR , en su tesis titulada “ANALISIS DE COSTOS Y PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES PARA LA EMPRESA PANADERIA BEMBIS, NUEVO CHIMBOTE – 2017”, desarrollado en la Universidad Cesar Vallejo, (2017), Chimbote, concluye lo siguiente:

1. Se describió respecto a la estructura de los costos de un día normal de producción del año 2017; a través del uso de instrumentos se determinó que la empresa no tiene identificado su estructura de costos; es decir, no identifica

los tres elementos del costo (material directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) en la elaboración de sus productos, debido a que el dueño de la empresa desconoce del tema.

2. Se analizó como se está llevando los costos en la producción del pan en el cual se pudo detectar la falta de conocimiento sobre el cálculo adecuado del material directo, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación , debido a que se están obviando la planilla, horas extras, cantidades de insumos, horas maquinas, entre otros. También se detectó que sus costos unitarios son muy elevados a comparación con sus precios de venta de cada pan, dando una utilidad mínima.
3. Se planteó la propuesta de un sistema de costos por órdenes basado en la producción diaria de cada pan y de esta forma poder mejorar el control de costos de la empresa “Panadería Bembis”.

2.2. BASES TEORÍAS Y CONCEPTOS FUNDAMENTALES: EMPRESAS PANADERAS

El INEI (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.

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).

Elementos de los costos

Bienvenidos. Naturaleza de los Costos. (2019). Elementos de los costos. Recuperado de: <https://sites.google.com/site/naturalezadeloscostos/contabilidad-de-costos>

Un producto contiene tres elementos de costos:

1. Costo del material directo. La materia prima que interviene directamente en la elaboración de un producto se denomina material directo, y es el primer elemento de costo. Debe tenerse en

cuenta que no toda la materia prima que se usa se clasifica como material directo, por cuanto hay algunos materiales, como los aceites y las grasas, que no intervienen directamente en el proceso y se consideran costos indirectos de fabricación.

2. Costo de la mano de obra directa. El costo de mano de obra directa, segundo elemento de costo, es el pago que se puede asignar en forma directa al producto, tal como el salario de los obreros que intervienen directamente en la elaboración de los artículos, así como sus prestaciones sociales. **No** debe clasificarse como mano de obra directa, por ejemplo, el salario de los supervisores, obreros de mantenimiento, celadores y aseadoras, todos ellos considerados como costos indirectos de fabricación.

La suma de los dos primeros elementos, o sea los materiales directos y la mano de obra directa, se conoce generalmente en los medios industriales como **costo primo**.

3. Costos indirectos de fabricación: su sigla CIF o carga fabril son todos aquellos que no son ni materiales directos ni mano de obra directa, como tampoco gastos de administración y de ventas. Hacen parte de este tercer elemento de costo, los materiales indirectos, la mano de obra indirecta (los salarios de los empleados de oficinas de fábrica, supervisores, mantenimiento, superintendencia, horas extras, tiempo ocioso), el lucro cesante, el arrendamiento de la fábrica, los repuestos de maquinaria, los impuestos sobre la propiedad raíz, los servicios (agua, luz,

teléfono, calefacción, gas, etc.), la depreciación de edificios, la depreciación de maquinaria, las herramientas gastadas, el seguro de edificios, los costos de fletes relacionados con el manejo de los materiales y las prestaciones sociales de todos aquellos trabajadores y empleados que no intervienen en forma directa en la elaboración del producto, con excepción de las que son propias de los salarios de administración y de ventas.

La suma de los costos por concepto de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación se conoce como **costos de conversión**, o sea los necesarios para convertir los materiales en partes específicas del producto, de un proceso de producción a otro, hasta llegar al producto final.

Componentes del Costo Total

Componentes del costo total:

- Costo de producción
- Costo de distribución
- Costo administrativo
- Costo financiero
- Otros gastos

Costo de Producción

Son los costos que se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados.

Son tres los elementos esenciales que integran el costo de producción:

1) Materia prima

Son los materiales que serán sometidos a operaciones de transformación o manufactura para su cambio físico y/o químico, antes de que puedan venderse como productos terminados. Se divide en:

a) Materia Prima Directa

Son todos los materiales sujetos a transformación, que se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados

b) Materia Prima Indirecta

Son todos los materiales sujetos a transformación, que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados.

2) Mano de obra

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

a) Mano de Obra Directa

Son los salarios, prestaciones y obligaciones que den lugar de todos los trabajadores de la fábrica, cuya actividad se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados.

b) Mano de Obra Indirecta

Son los salarios, prestaciones y obligaciones 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

3) Cargos indirectos

Intervienen en la transformación de los productos pero no se identifican o cuantifican plenamente con la elaboración de partidas específicas de producción.

Conocidos los elementos del costo de producción es posible determinar otros conceptos de costo:

- Costo primo = materia prima + mano de obra directa
- Costo de transformación = mano de obra directa + costos indirectos
- Costo de producción = costo primo + gastos indirectos
- Gastos de operación = gastos de distribución + gastos de administración + gastos de financiamiento
- Costo total = costo de producción + gastos de operación
- Precio de venta = costo total + % de utilidad deseada

Otros Gastos:

- Gastos indirectos = (mano de obra indirecta + material indirecto) / periodo
- Gastos de operación por orden de producción = gastos de operación del periodo / unidad de tiempo

Ejemplo:

En la empresa Maquiladora de Camisas S.A. se controlan las operaciones por órdenes de producción, y se tienen los siguientes datos para el ejercicio de 2001:

Total de mano de obra indirecta empleada en el ejercicio	\$155,000.00
Total de material indirecto utilizado en el periodo	\$72,325.00
Total de gastos de operación del año	\$37,980.00

En la orden de producción número 345, cuya elaboración se realizó como producción única del mes de junio, se registran los siguientes datos:

Material directo	\$895,000.00
Mano de obra directa	\$365,000.00

Calcule el costo primo, el costo total de la orden de producción y el precio de venta a una utilidad deseada del 15%.

Solución

$$\begin{aligned} \text{Costo primo} &= \text{materia prima directa} + \text{mano de obra directa} \\ &= \$895,000 + \$365,000 = \$ 1,260,000 \end{aligned}$$

$$\text{Gastos indirectos de la orden} = (\text{mano de obra} + \text{material})$$

indirectos / periodo

$$= (\$155,000 + \$ 72,325) / 12$$

$$= \$ 227,325 / 12$$

$$= \$ 18,943.75$$

Costo de producción de la orden = costo primo + gastos indirectos de la orden

$$= \$1,260,000 + \$ 18,943.75$$

$$= \$ 1,278,943.75$$

Gastos de operación de la orden = gastos del periodo / unidad de tiempo

$$= \$ 37,980 / 12 = \$ 3,165$$

Costo total de la orden = costo de producción de la orden + gastos de operación del periodo

$$= \$ 1,278,943.75 + \$ 3,165 = \$ 1,282,108.75$$

Precio de venta de la orden = costo total de la orden + % de utilidad deseado

$$= \$ 1,282,108.75 + 15\%$$

$$= \$ 1,282,108.75 + \$ 192,316.30$$

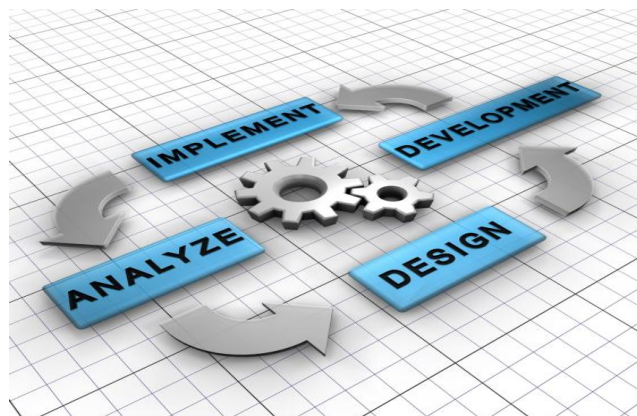
$$= \$ 1,474,425.05$$

Sistema de Costos por Procesos

Block de apoyo docente UNIVIA. (2014). Contabilidad de Costos. Sistema de Costos por Procesos. Unidad II. Recuperado de: <https://contabilidaddecostosunivia.wordpress.com/>

El costeo por procesos, tiene aplicación generalmente en las empresas con una forma de producción en la cual se utiliza un proceso continuo, teniendo como resultado un volumen alto de

unidades de producción, iguales o similares. A pesar de que es difícil determinar los costos en este proceso, la forma de realizar el costeo implica simplemente realizar el cálculo de costo promedio por unidad la cual se divide en tres etapas: primero se realiza la medición de la producción obtenida en el periodo, segundo se miden los costos incurridos en el periodo y tercero calcular el costo promedio total repartido a lo largo de toda la producción. A continuación te dejo un extracto de un documento en PDF elaborado por C.P.C. y Mtro. Francisco Rafael Vázquez Bustamante, que nos habla sobre este tema.



COSTOS POR PROCESOS, NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS

Costos por Procesos

Es el procedimiento que mediante uno o varios procesos transforma la materia prima o materiales en un producto terminado en donde dicha producción es continua, uniforme, en grandes cantidades e integración de los tres elementos del costo (materia prima, mano de obra, gastos indirectos) en un periodo determinado y para conocer

su costo unitario se necesita dividir el importe de los tres elementos del costo entre las unidades terminadas. Sus características son:

- a) Varias escalas.
- b) Varios procesos.
- c) Producción continua.
- d) Mezcla de productos.
- e) Unificación de los elementos del costo.
- f) Periodo determinado en la elaboración.
- g) Su costo se obtienen de dividir el costo total entre las unidades producidas.

Ventajas y Desventajas

Ventajas

- Producción continua.
- Fabricación estandarizada.
- Costos promediados por centros de operaciones.
- Procesamiento más económico administrativamente.
- Costos estandarizados.
- Ejemplos de algunas industrias: Fundición, Petroquímica, Cervecería, Cementera, Papelera, Vidriera.

Desventajas

- Condiciones de producción rígidas.
- Control más global.
- Imposible identificar los elementos del costo directo en cada unidad terminada.

-Hay que cuantificar la producción en proceso al final del período y calcular la producción equivalente

Generalidades

Como se puede observar en la definición de costos por procesos nos marca o desglosa dos grandes generalidades de este procedimiento, las cuales son:

- a) Uno o varios procesos para la transformación
- b) Producción continua en grandes cantidades cabe señalar en este sistema de costos no se puede interrumpir la producción debido a que es a grandes escalas, no se puede conocer el costo el costo unitario hasta el final de cada proceso y este se tomara como inicio de para el siguiente proceso, así mismo es importante controlar la producción en proceso al final del periodo y solo es aplicable a ciertas empresas.

Objetivos

El objetivo de un sistema de costos por procesos es determinar que parte de los materiales directos, de mano de obra directa y de costos indirectos de fabricación se aplica a las unidades terminadas y transferidas y que parte se aplica a las unidades aún en proceso.

Por lo anterior el objetivo último es determinar el costo unitario total para poder determinar el ingreso.

Características

Las características más importantes del procedimiento denominado “procesos productivos” son:

- La producción es continua; en otras palabras, los procesos no se pueden detener, su secuencia es ininterrumpida.
- La producción es uniforme porque siempre se refiere a un solo tipo de productos.
- Las condiciones de transformación son rígidas
- El costo unitario es resultado de un promedio, ya que es difícil determinar la cantidad exacta de los insumos utilizados para la transformación.
- Sustancia de los materiales.
- Es necesario esperar a que concluya el período contable para realizar un corte y conocer el costo total de producción, tanto de las unidades terminadas como de las que están en proceso.

Tipos de Empresas

Es un procedimiento utilizado por aquellas empresas que realizan la transformación de los materia prima o materiales, algunas de las empresas que pueden utilizarlo son: la de alimentos, petroquímica, farmacéutica.

Como vimos en este extracto el costeo por procesos es un método que se utiliza para asignar los costos promedio a la producción en las etapas de fabricación que originan una gran cantidad de productos idénticos. Este sistema puede utilizar el método de

promedio ponderado o el método PEPS para el cálculo de las unidades equivalentes de producción y para asignar los costos a dicha producción. Con el método de promedios ponderados las unidades elaboradas en el periodo actual, y los costos totales son promediados entre todas las unidades. con el método PEPS las unidades elaboradas en el periodo anterior y reflejadas en el inventario inicial de producción en proceso no se mezclan con las del periodo actual, ni los costos de la producción del inventario inicial en proceso se añaden a los costos del periodo actual para obtener el costo unitario de producción.

Rentabilidad Empresarial

El análisis de la rentabilidad de la empresa consiste en un estudio en términos relativos de los resultados de la empresa, que relaciona los beneficios con las inversiones o los recursos propios de la empresa y así se deduce si la actividad de la empresa es eficiente.

De esta forma, la rentabilidad pone en relación las variables de beneficios, ventas, activo y recursos propios, y se obtienen los siguientes indicadores: ***rentabilidad económica y rentabilidad financiera.***

La rentabilidad económica

La **rentabilidad económica** de la empresa es el rendimiento que produce el activo de la empresa, es decir, de las inversiones totales de la empresa.

Se relacionan los beneficios antes de intereses e impuestos (BAII) con el activo.

A partir de la expresión de la rentabilidad económica se puede ampliar el concepto descomponiendo la fórmula para llegar a una interpretación más amplia, **introduciendo las ventas en la expresión:**

rentabilidad económica se calcula de la siguiente forma:

$$RE = \frac{BAII \text{ (Beneficio antes de intereses e impuestos)}}{TOTAL ACTIVO}$$

Esta relación se puede expresar como el rendimiento de las inversiones o de los activos de la empresa, ya que es el rendimiento obtenido por la empresa de cada unidad monetaria invertida en su actividad, es decir, la capacidad de la empresa para remunerar los capitales invertidos.

Si esta relación se hace mayor, significa que la empresa obtiene más rendimientos de las inversiones.

A partir de la expresión de la rentabilidad económica se puede ampliar el concepto descomponiendo la fórmula para llegar a una interpretación más amplia, **introduciendo las ventas en la expresión:**

$$\text{Rentabilidad económica} = \frac{\text{BAII}}{\text{ACTIVO}} * \frac{\text{VENTAS}}{\text{VENTAS}} = \frac{\text{BAII}}{\text{VENTAS}} * \frac{\text{VENTAS}}{\text{ACTIVO}}$$

El primer componente es el margen, que indica los beneficios obtenidos por unidad vendida; el segundo componente es la rotación del activo respecto a las ventas (unidades monetarias de ventas que se pueden obtener por cada unidad monetaria invertida).

Esta separación en los componentes de la fórmula nos permite determinar cómo se puede aumentar la rentabilidad económica de la empresa:

- **Incrementando el margen:** se aumenta el precio de venta, manteniendo constantes los costes unitarios, o bien se disminuyen los costes unitarios, manteniendo constante el precio de venta.
- **Incrementando la rotación:** se aumentan las ventas en una proporción mayor que el activo, o bien se reducen las inversiones (también se pueden reducir las inversiones sin alterar las ventas).

Es decir, para aumentar la rotación habría que tener más ventas con la misma estructura económica (activo), aprovechando mejor la

capacidad productiva, o bien habría que mantener el nivel de ventas, pero con menos activo (reduciendo existencias o saldos de clientes).



Según el tipo de actividad de cada empresa, habrá una estrategia de las dos anteriores más adecuada para mejorar la rentabilidad económica.

Existen empresas que, al operar en un entorno muy competitivo donde los márgenes son muy reducidos, se encuentran que la única posibilidad de mejorar la rentabilidad económica es mediante la **rotación**.

Por ejemplo, un restaurante que basa su negocio en la confección de menús de mediodía y que tiene la competencia de otros restaurantes próximos, tal vez no tiene capacidad de mejorar a nivel

del margen, ya que los costes están muy ajustados y no se pueden bajar más sin que se resienta la calidad del producto.

Su opción estratégica es potenciar la rotación, o sea, servir el máximo de menús por mesa ocupada.

El caso contrario sería el de aquellas empresas que no pueden mejorar la rotación ya que operan al máximo rendimiento de sus instalaciones, por lo que su opción estratégica será la mejora del **margen**, operando al más bajo coste posible y/o vendiendo al mayor precio posible.

Un ejemplo sería el de una empresa de obras públicas que construye puentes, carreteras, viaductos y otras infraestructuras públicas.

Ejemplo:

Supongamos que la rentabilidad económica de una empresa en cuatro periodos consecutivos, con la desagregación correspondiente en margen y rotación, es la siguiente:

AÑO	1	2	3	4
Ventas	25.000	25.000	25.000	25.000
BAII	3.750	5.000	3.750	5.000
Activo	75.000	75.000	50.000	50.000
Margen	0,15	0,20	0,15	0,20
Rotación	0,33	0,33	0,50	0,50
Rentabilidad económica	0,055 %	0,0666,6 %	0,0757,5 %	0,1010 %

COMENTARIOS

Las características de cada periodo y los cambios registrados son:

- **AÑO 1:** se comienza con una rentabilidad del 5 % como consecuencia de una rotación del 0,33 y de un margen del 0,15.
- **AÑO 2:** ha aumentado la rentabilidad (6,6 %) cuando se ha mejorado el margen, es decir, se han obtenido más beneficios (BAII) con las mismas ventas.

Esto se consigue incrementando el precio de venta y manteniendo los costes de las ventas, o bien manteniendo el precio de venta y reduciendo los costes de las ventas.

- **AÑO 3:** aumenta la rentabilidad (7,5 %) cuando mejora la rotación, es decir, se reducen las inversiones sin alterar las ventas, con una mayor eficiencia de las inversiones.
- **AÑO 4:** aumento de la rentabilidad (10 %) como consecuencia de mejorar tanto la rotación como el margen. Así se obtiene más beneficio (BAII) y menos inversión (activo) sin alterar las ventas.

De esta forma, observamos que la empresa tiene diversas opciones a su alcance para mejorar la rentabilidad económica.

Rentabilidad financiera

La **rentabilidad financiera** es la relación entre el beneficio neto (con los intereses y los impuestos ya descontados) y los recursos propios (capital y reservas) de la empresa.

También se denomina rentabilidad del capital, ya que muestra el beneficio generado por la empresa con relación al capital aportado por los socios.



Por tanto, calculamos la rentabilidad financiera con la siguiente

fórmula:

$$\text{Rentabilidad financiera} = \frac{\text{BENEFICIO NETO (Después de Impuestos)}}{\text{RECURSOS PROPIOS (Capital + reservas)}}$$

Igual que hicimos con la rentabilidad económica, también en este caso, se pueden introducir en la expresión otros componentes que influyen en la rentabilidad financiera (las ventas y el activo).

Desagregamos la fórmula anterior y se ampliamos su interpretación:

$$\text{Rentabilidad financiera} = \frac{\text{BENEFICIO NETO}}{\text{RECURSOS PROPIOS}} * \frac{\text{VENTAS}}{\text{VENTAS}} * \frac{\text{ACTIVO}}{\text{ACTIVO}}$$

Y ordenando los términos del producto convenientemente:

$$RF = \frac{\text{BENEFICIO NETO}}{\text{VENTAS}} * \frac{\text{VENTAS}}{\text{ACTIVO}} * \frac{\text{ACTIVO}}{\text{RECURSOS PROPIOS}}$$

MARGEN
ROTACIÓN
APALANCAMIENTO

La expresión es la misma matemáticamente pero nos permite un análisis del MARGEN, ROTACIÓN y APALANCAMIENTO.

- Como hemos visto anteriormente, el primer componente es el **margen** de ventas, es decir, el porcentaje de beneficios netos sobre cada unidad monetaria de ventas.
- El segundo componente es la **rotación** del activo sobre las ventas.
- Y el tercer componente es el **apalancamiento**, que se define como **la relación entre las inversiones (activo) y los recursos propios de la empresa.**

Mediante la desagregación anterior se determina cómo se puede mejorar la rentabilidad financiera de la empresa actuando sobre estos tres componentes, ya que, si se incrementan de manera individual o conjuntamente, se consigue una rentabilidad financiera más favorable.

Las posibilidades de actuación serían:

- **Incrementar el margen:** subiendo los precios de venta y/o reduciendo los costes.

- **Incrementar la rotación:** reduciendo el activo y/o incrementando las ventas.
- **Incrementar el apalancamiento:** aumentar la relación entre activo y recursos propios implica aumentar el endeudamiento de la empresa; ***este incremento de los recursos ajenos puede tener un efecto positivo sobre la rentabilidad financiera en determinadas situaciones.***

Cualquier combinación de las tres posibilidades que suponga, como mínimo, la mejora de una de ellas pero que el resto se mantengan sin cambios, supondrá una mejora de la rentabilidad financiera.

Por tanto, ***si una empresa quiere mejorar su rentabilidad financiera***, debe saber que no bastará con mejorar en una de las tres estrategias, sino que ***tendrá que observar la influencia de sus medidas en las demás.***

En el próximo hablaré en profundidad del estudio del apalancamiento financiero como una parte del análisis económico, atendiendo al concepto de rentabilidad, sus diferentes expresiones según el nivel de análisis y la relación que se establece entre los distintos indicadores de rentabilidad.

2.3. MARCO SITUACIONAL.

El análisis de costos es un tema que muchas veces no es abordado correctamente entre las empresas peruanas debido a

múltiples motivos, entre ellos tenemos el desconocimiento de todos los factores que intervienen, el desconocimiento de su utilidad, etc. Uno de los errores más frecuentes es sólo incluir los costos directos de fabricación, mas no incluir en su totalidad todos los costos indirectos, por considerarse que son factores que en realidad no requieren desembolso tangible, sin embargo el problema principal en algunos caso es la reticencia del responsable directo del área de incluir una herramienta efectiva de control de costos, puesto que le arrojará resultados que no serán de su entera satisfacción (muchas veces sus mejores índices de utilidad decaerán enormemente) pero es mejor conocer la realidad de las cosas para buscar una solución creativa a presentar resultados irreales.

El sistema de costos desarrollado compara el costo general distribuido por artículo versus el ingreso por ventas, el costo es dividido en dos grandes grupos: Costos fijos y Costos variables.

Costos Variables

Los costos variables incluyen

- a) Insumos directos para la producción de un determinado artículo, por ejemplo en una panadería los costos por receta etc.
- b) El costo de la mano de obra directa que gana su salario a destajo.
- c) El costo por horas máquina para la producción, es decir previamente se debe realizar un estudio de tiempos para

determinar un promedio de horas de trabajo totales de las maquinarias y equipos, de tal forma que el sistema calcule un costo total de horas máquinas el cual es distribuido por cada producto según las horas que ha demandado en un determinado período;

¿Por qué se utiliza este prorrateo y no se multiplica la cantidad de horas máquina por producto y el costo de una hora máquina?, Porque muchas veces en 3 horas máquina se están procesando 2 o 3 productos al mismo tiempo o muchas veces de las 3 horas, sólo 2 toma un cuarto producto que está en paralelo, entonces al tener un monto mensual promedio a pagar por las horas máquinas y al prorratearlo entre el tiempo de uso no estamos cargando mas costos que los que en realidad se han producido por este concepto. Sin embargo hay que tener en cuenta que hay que agrupar el costo por horas máquina a prorratear de acuerdo a grupos de productos que pasan por ellas, siguiendo con el ejemplo de la panadería, la producción de té o café no tomaría en cuenta el costo total por horas máquinas que utiliza por ejemplo los panes u otros productos, en este caso debe tomarse en cuenta el costo por horas que demanda por ejemplo el hervidor de agua el cual es utilizado.

2.4. Definición de términos básicos.

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).

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.

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).

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 27 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).

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)

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).

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).

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).

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). 28 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).

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).

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).

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

MARCO METODOLÓGICO

3.1. NIVEL Y TIPO DE INVESTIGACIÓN.

3.1.1. Nivel de Investigación.

La investigación a realizar será del nivel descriptiva-explicativa, por cuanto se describirá el proceso, procedimientos, criterios y políticas del sistema de costos por procesos, se explicará la forma como se convierte en el instrumento para la optimización de la gestión en los negocios de panificación.

3.1.2. Tipo de Investigación.

La presente investigación busca de forma general la descripción del comportamiento de una variable específica, que en la misma se refiere al sistema de costos por procesos y su comportamiento dentro de la producción panadera, y su rentabilidad final.

Según Hernández, Fernández y Baptista (2003:185) “Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que se ha sometido a análisis”. De la misma forma Méndez (2001:137) establece lo siguiente:

El propósito de los estudios descriptivos es la delimitación de los hechos que conforman el problema de la investigación, así como también identifica características del universo de la investigación, señala formas de conducta y actitudes del universo investigado, establece comportamientos concretos, descubre y comprueba la asociación entre variables de investigación.

3.2. MÉTODOS

3.2.1. Método de observación

Según Méndez (2001:143) lo define de la siguiente manera “el proceso mediante el cual se perciben deliberadamente ciertos rasgos existentes en la realidad por medio un esquema conceptual previo y con base en ciertos propósitos definidos generalmente por una conjetura que se quiere investigar”. Por medio de este método el investigador podrá determinar las interrogantes a investigar dentro del sistema de costos que debe ser aplicado a este tipo de empresas panaderas.

3.2.2. Método inductivo

Méndez (2006:144) establece que el método de inducción “es el proceso de raciocinio o argumentación Por tal razón conlleva un análisis ordenado, coherente y lógico del

problema de investigación, tomando como referencia premisas verdaderas”. La utilización de este método permitió la correcta realización del marco teórico, especialmente el cuadro de variables para lo cual era necesario el correcto uso y entendimiento de todas las teorías relacionadas con las dimensiones de la investigación, a partir de fenómenos particulares.

3.2.3. Método de análisis

Méndez (2006:146) conceptualiza el método de análisis como el “proceso que permiten al investigador conocer la realidad, dicha realidad se obtiene mediante un procedimiento de identificación de cada una de las partes que conforma el todo”. El método de análisis va ser utilizado con la finalidad de analizar cada uno de los datos obtenidos para de esta forma poder obtener un resultado y poder responder cada uno de las inquietudes planteadas en los objetivos de esta investigación. También se utilizo en la descomposición del marco teórico y para poder realizar correctamente el cuadro operativo de variables.

3.2.4. Método de síntesis

Méndez (2006:147) define el método de síntesis de la siguiente manera “la síntesis implica que a partir de la

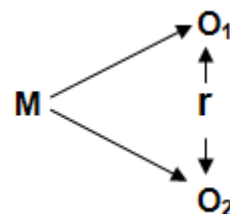
interrelación de los elementos que identifican su objeto, cada uno de ellos pueda relacionarse con el conjunto en la función que desempeñan como referencia al problema de investigación”. Este método se utilizara en la redacción de las conclusiones y posibles recomendaciones al objeto de estudio acerca de los resultados obtenidos con respecto a cada una de las variables que conforman cada uno de los objetivos de esta investigación.

3.3. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.

Hernández, Fernández y Baptista (2006:205) establecen que una investigación con diseño No Experimental “son estudios que se realizan sin la manipulación deliberada de las variables y en los que sólo se observan los fenómenos en su ambiente natural para después analizarlos”.

Esto permite definir el presente estudio como del tipo No experimental, ya que dentro de sus objetivos se plantea el estudio de las variables sin realizar ningún tipo de manipulación.

El esquema es el siguiente:



Donde:

M = Muestra

O₁ = Observación de la variable 1.

O₂ = Observación de la variable 2.

r = Correlación entre dichas variables

3.4. POBLACION Y MUESTRA

3.4.1. La Población:

Una población, según Hernández, Fernández y Baptista (2006:239). “es el conjunto de todos los casos que concuerdan con una serie de especificaciones.” Así mismo Ramírez (1999:87) define el término como “un conjunto limitado por el ámbito del estudio a realizar”. Esto significa que la población representa el conjunto de unidades que tienen las mismas características distintivas entre ellas, pudiendo ser cosas, seres vivos, o cualquier tipo de organización. Para efecto de esta investigación va representar al conjunto de establecimientos panaderos, ubicados en el Distrito de Huánuco.

Dicha población está compuesta por 20 panaderías, los cuales están ubicados a lo largo del territorio de la Ciudad de Huánuco y cuya cifra se obtuvo a través de los datos suministrados por los investigadores.

1. Panadería Pastelería San Carlos Huánuco

4.3 (61) · Tienda de ultramarinos
Jirón 2 de Mayo 914
Closes soon · 22:00

2. Panificadora San Andres

4.8 (12) · Panadería
Jirón 28 de Julio 700
Closed · Opens 09:00 Lun

3. Panificadora Maná

5.0 (1) · Panadería
Ayacucho N. 420
Closed · Opens 00:00 Lun

4. SPATULA BY MARINA

5.0 (1) · Repostería
OPEN PLAZA

5. Panadería Pinocchio

4.1 (137) · \$ · Panadería
Jirón Huallayco 1309
Closed · Opens 06:15 Lun

6. Panaderia SAN FELIPE

3.9 (7) · Tienda de ultramarinos
Jr. 2 de Mayo 1031

7. Panaderia Saulito

3.5 (6) · Panadería
Closes soon · 21:30

8. Prestiños Especiales

5.0 (2) · Pastelería
Jirón Crespo Castillo

9. Panaderia La Confianza

4.7 (3) · Panadería
Jirón General Prado 584
Closed · Opens 16:00 Lun

10. Hornería Y Panadería "PIKÚ"

3.6 (9) · \$ · Panadería
Jirón Hermilio Valdizan 1160
Closed · Opens 07:00 Lun

11. Oh Que Bueno Panaderia

3.7 (10) · Panadería
Via de Evitamiento Heroes del Cenepa

Closed · Opens 06:00 Lun

12. Panadería Pinocho

4.2 (23) · Panadería
Alameda De La Republica 227
Closes soon · 21:30

13. Panadería pastelería San Carlos

No reviews · Panadería
Jirón Huallayco 1098

14. Tomay Tanta

4.7 (3) · Panadería
Jirón 28 de Julio 677
Closed · Opens 09:00 Lun

15. Panaderia de los ricos panes

No reviews · Panadería
Jerusalen 390

16. Pasteleria Dulces pecados-huanuco

4.0 (1) · Pastelería
10001 amarilis
Closed · Opens 09:00 Lun

17. Coulant Cupcakes & Coffees

5.0 (1) · Cupcakes
Jirón Huallayco 1219
Closes soon · 21:30

18. AA.HH Antonio Raymondi

4.3 (12) · Panadería
Lambayeque 304

19. Simfer

4.1 (9) · Panadería
Via Colectora 2509
Closed · Opens 08:00 Lun

20. Delicias Katy - Pastelería Gourmet

4.3 (11) · Repostería
Jiron Vina Del Rio 199
Closed · Opens 08:00 Lun

3.4.2. Muestra:

Méndez (2001:184) es “aquel que selecciona los elementos de acuerdo con el criterio de quien determina la muestra y considera que son los más representativos de la población”. Este método permitió al investigador seleccionar los elementos de la muestra que le permitan reflejar las características y propiedades pertenecientes a la población de estudio, así como los elementos que permitan el acceso de la información requerida en el cuestionario.

Méndez (2001:181) establece que una muestra comprende el estudio de una parte de los elementos de una población. Acerca de esto Hernández, Collado y Baptista (2002: 302) lo definen como el subgrupo de la población del cual se recolectan los datos y debe ser representativo de dicha población.

La muestra fue seleccionada a través de un muestreo intencional debido a las condiciones de la población y que la información solicitada es calificada como información privada por su repercusión en los ingresos de estas empresas.

Así pues se distribuyó el instrumento al total de la población presente para el momento de la aplicación del instrumento, que consta de la **Panadería San Carlos**, quien Accede a dar

la información necesaria para la realización de esta investigación lo que representa

3.5. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS EMPLEADOS

3.5.1. Técnicas:

Las técnicas usadas en la presente investigación serán la entrevista, el fichaje, las de observación y el análisis de documentos (sistemas de costos).

Según **Oseda, Dulio (2008:128)** sostiene que el fichaje “consiste en registrar los datos que se van obteniendo en los instrumentos llamados fichas, las cuales debidamente elaboradas y ordenadas contienen la mayor parte de la información que se recopila en una investigación”.

3.5.2. Los instrumentos:

Los instrumentos usados en la presente investigación serán el fichaje las fichas de resumen; de las entrevistas la guía de entrevista; de la observación se tiene a las fichas de observación.

Según **Ary, Donald y otros, (2002:189)** “las fichas deben cumplir una serie de requisitos formales que tienen como objetivo, facilitar su utilización posterior”.

3.6. PROCESAMIENTO Y PRESENTACIÓN DE DATOS.

Los procedimientos de recolección de datos estarán en función al cronograma establecido del proyecto de tesis que se indica más adelante.

3.6.1. Procesamiento.

La interpretación de la rentabilidad se realizará aplicando el sistema de costos por procesos.

3.6.2. Presentación.

Se presentará bajo el sistema de una propuesta modelo del sistema de costos por procesos de los negocios de panificación.

CAPITULO IV

RESULTADOS

4.1. RESULTADOS

IDENTIFICACION DE LA EMPRESA EN ESTUDIO

PANADERIA SAN CARLOS

En el rubro de:	Panaderías y Pastelerías
Razón Social:	persona natural
Dirección:	Abtao 1573
Ubicado en :	Huánuco - Huánuco - Huánuco
Página web:	Web
Facebook:	Abrir
Jr 2 de Mayo 914	Huánuco



Somos, una empresa familiar dedicada a la elaboración y venta de panes y pasteles tradicionales de la región Huánuco. Contamos con 30 años de experiencia y durante nuestra trayectoria hemos pasado de generación en generación, conservando la calidad y el sabor de los panes de la región.

Gracias a la exquisitez de nuestros productos, no solo contamos con el reconocimiento de la población, sino además, tenemos

importantes galardones como el premio Pyme 2018 y la distinción para el concurso al Exterior . Preparamos nuestras exquisiteces a base de productos naturales propios de la región, sin preservantes ni conservantes. Esto hace que nuestros panes tengan una duración de hasta 10 días, siempre con su frescura e inigualable sabor. Ofrecemos exquisitos panes, pasteles y empanadas tradicionales de Huánuco.

Juan Carlos Sanchez Amiquero, y Victoria Cruz esposos empresarios propietarios del GRUPO SAN CARLOS, hoy dan ejemplo de emprendimiento en la ciudad de Huánuco. La Panadería San Carlos como empresa tiene muchos años en la ciudad, sin embargo, a partir de la administración de esta pareja han empezado un proceso de crecimiento importante y posicionamiento en la ciudad. Bajo el enfoque de industrialización de su actividad vienen en la ciudad coberturando más del 30% del mercado de tortas.

Juan Carlos Sánchez sostuvo «para nosotros el riesgo significa apostar por el desarrollo empresarial. Somos jóvenes que vienen generando oportunidades para muchas familias en la ciudad. Nuestros trabajadores son los más importante para la empresa. Tenerlos motivados significa que nuestros clientes percibirán ello aumentando su interés de compra por nosotros»

Victoria Cruz sostuvo « el trabajo en equipo es fundamental. Efectivamente hay momentos complicados en la relación empresarial, pero ello se soluciona con bastante comunicación y una apuesta seria por el sueño que perseguimos»

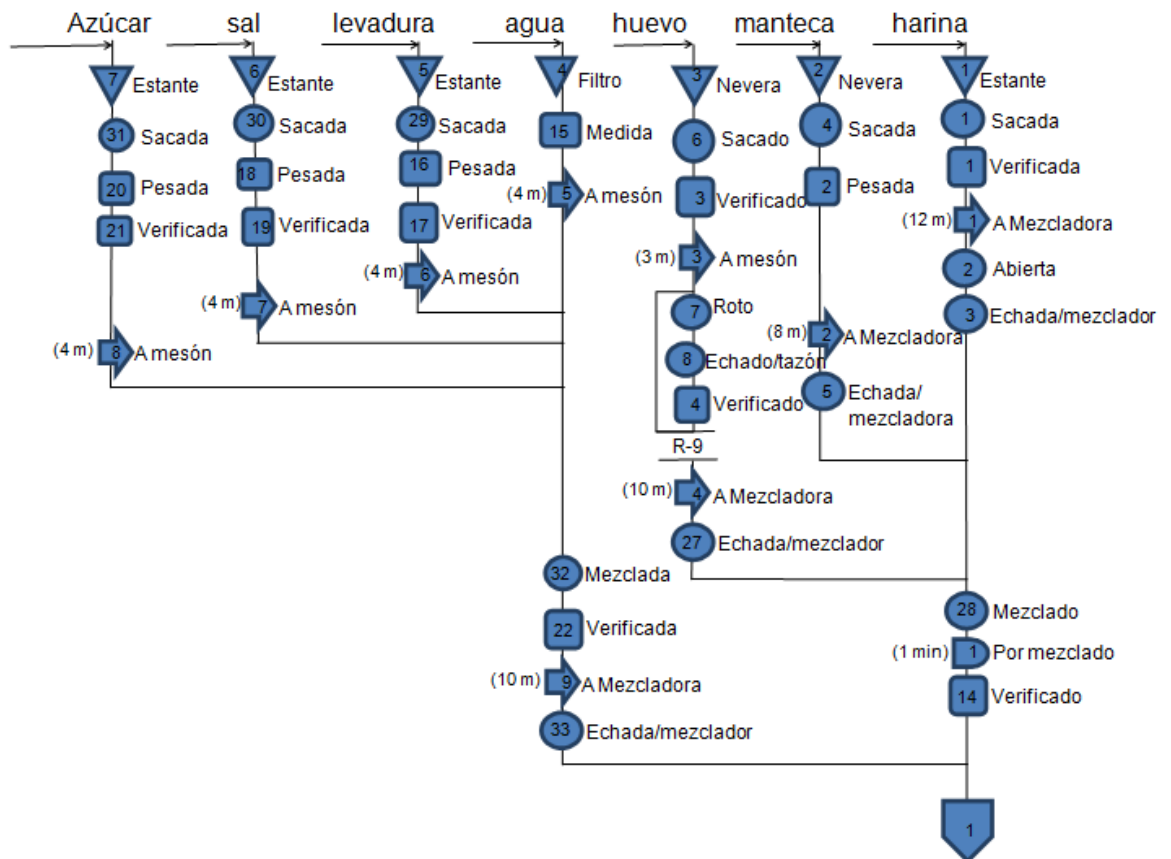
El Presidente de la Cámara sostiene que es un orgullo para Huánuco contar con una empresa que tenga estas características, ejemplo para muchas otras que hay en la ciudad. El Interés que debe tener nuestras autoridades debe guiar su atención e ellos.

En Imágenes vistas del Sistema de Producción de la empresa.











Diagrama de Proceso de la elaboración del pan

Método: Actual**Seguimiento:** material





Simbología

OPERACIÓN		El símbolo utilizado para la operación es un círculo. Ocurre cuando se cambian intencionalmente las características físicas o químicas de un objeto.
INSPECCIÓN		El símbolo de la inspección es un cuadrado. Tiene lugar cuando un objeto es examinado para ser identificado o para verificar su conformidad de acuerdo a estándares establecidos de calidad o cantidad.
TRANSPORTE		El símbolo es una flecha. Indica movimiento de los trabajadores, materiales o equipos de un lugar a otro.
DEMORA		El símbolo de una demora es una letra D mayúscula. Ocurre cuando las condiciones no permiten la inmediata realización de la acción planeada (evitable o inevitable).
ALMACENAJE		El símbolo de almacenaje es un triángulo equilátero con uno de sus vértices hacia abajo. Ocurre cuando un objeto se resguarda y protege contra un traslado no autorizado.
COMBINADO		Indica actividades realizadas conjuntamente o por el mismo operario en el mismo punto de trabajo.

PROCESO PRODUCTIVO MESCLADO

Etapa 1: Pesado de ingredientes

Pesar todos los ingredientes sólidos y medir los líquidos utilizando balanza y recipiente con escala de medidas, respectivamente. El pesado no debe realizarse por aproximación ni utilizando medidas como la pizca, el puñado. Esta etapa es importante para mantener la calidad constante del producto. No se debe hacer por aproximación.

Etapa 2: Amasado

El amasado es una etapa clave y decisoria en la calidad del pan. En esta etapa influirá tanto el tipo de amasadora como la velocidad, la duración y la capacidad de ocupación de la misma. Durante este proceso, los componentes de la harina (almidón, proteínas, grasas, cenizas y enzimas), pierden su individualidad y, junto con sus demás ingredientes, van a dotar a la masa de unas características plásticas (fuerza y equilibrio). En esta etapa se pueden diferenciar dos fases: mezcla y amasado intensificado, tanto si utiliza una amasadora lenta como rápida.

Etapa 3: Primera fermentación

Comienza al final del amasado y puede realizarse en la misma batea amasadora. El tiempo de fermentación será de unos 15 - 30 minutos. Esta etapa del proceso es crítica para la obtención de un pan con características aromáticas óptimas (se debe tapar con nylon para evitar que la masa se seque).

Etapa 4: Refinado / sobado

La masa se pasa por la sobadora para lograr celdillas (agujeritos del pan) cada vez más pequeñas y obtener una miga más uniforme. Con la sobadora se obtiene un pan más compacto, de corteza más brillante y miga más clara.

Etapa 5: Descanso / Reposo

Posteriormente se dejará descansar la masa durante aproximadamente 10 minutos sobre una mesa, tapada con un

nylon (limpio y desinfectado). Esto permitirá que la masa se relaje, facilitando una mejor división y armado.

ESTIRADO

Etapa 6: División / armado

Esta masa descansada se separa en bollos a los que se les da la forma y el tamaño característicos del tipo de pan que va a Esta etapa puede desarrollarse en forma manual o mecánica (utilizando maquinaria).

Etapa 7: Estibado

Una vez armados los bollos, se colocan sobre las bandejas, que deben ser previamente untadas con grasa, margarina u otro material desmoldante para que la masa no se pegue, salvo que se cuente con bandejas con recubrimiento antiadherente o sobre tablas de madera, previamente cubiertas por sus liencillos tensillos. Una vez más se protegen las piezas de masa para evitar que se sequen

Etapa 8: Segunda fermentación

De este modo, se dejan fermentar. Esto permite que las piezas leven, que se expanda el volumen y que se defina el aroma. El tiempo de fermentación dependerá de la cantidad de levadura utilizada y de las condiciones de humedad y temperatura, que no debe ser superior a 30 °c dado que la temperatura ideal para el desarrollo de la levadura es de 27 °c. En el modelo desarrollado es necesario dejar fermentar la masa entre 60 y 90 minutos.

Etapas 9: Cortado

A continuación se hace un corte sobre la superficie para que el pan termine de desarrollarse en el horno y no se fracture.

COCCIÓN

Etapas 10: Cocción

Independientemente del tipo de horno la cocción se realizará siempre entre 180 y 260 °c, en una atmósfera rica en vapor de agua. Las características de tiempo y temperatura de cocción dependerán del profesional panadero y del tipo de pan, ya que es la experiencia la que demuestra la mejor forma de cocción.

La cocción de pan francés requiere de la generación de vapor de agua, dado que la misma permite el desarrollo de las piezas, aumenta el volumen y le otorga brillo y color. El tiempo de cocción dependerá del tamaño del pan.

Etapas 11: Acabados especiales

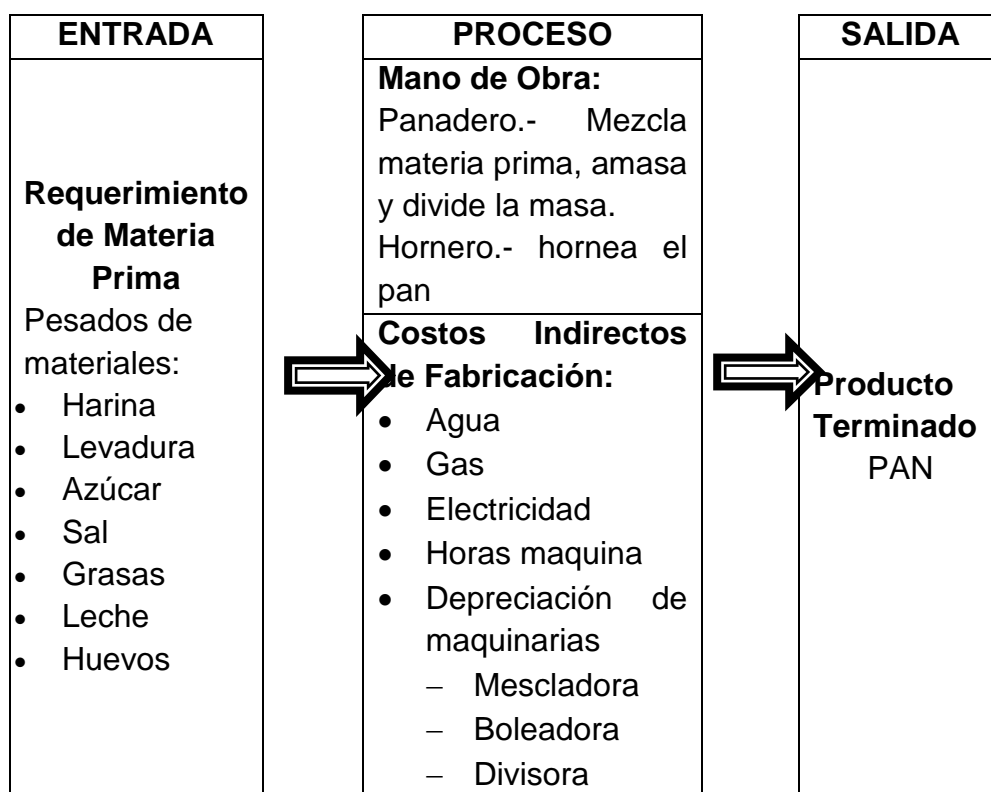
Este acabado se lo realiza de acuerdo al tipo y efecto que se desee dar ha determinado producto, pudiendo ser lo siguiente:

- a) El Pintado.**-Se lo realiza con una solución de huevo y sal, una vez que las unidades de masa han salido de la cámara de vapor. Este proceso se lo realiza con la ayuda de una brocha.
- b) Solución de Agua y Azúcar.**-Para dar mayor efecto al producto

terminado se aplica esta solución sobre las unidades de productos dulces.

Cortado Manual.- Es un simple procedimiento que se hace a los productos con una hoja de afeitar. Es un proceso netamente decorativo.

SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS



Fuente: Panadería San Carlos

Para la elaboración de los panes se procede a elaborar diferentes tipos de masas con los siguientes ingredientes como son:

CUADRO N° 01

MASA DE DULCE

MASA DE DULCE	
Cantidad de Harina	10 kilos de harina
MATERIALES	CANTIDAD
Harina Blanca	100%

Manteca Margarina	10%
Manteca de Chancho	10%
Huevos	21 unidades
Anís	1%
Esencia de Vainilla	1.50%
Levadura	2.20%
Agua	43%
Azúcar	30%

Fuente: Panadería San Carlos

CUADRO N° 02 MASA INTEGRAL

MASA INTEGRAL O MUYUELA	
Cantidad de Harina	20 kilos
MATERIALES	CANTIDAD
Harina Blanca	75%
Harina Integral	25%
Sal	2.20%
Levadura	2.20%
Azúcar	6%
Manteca de Chancho	12%
Manteca Margarina	12%
Huevos	25 unidades
Agua	43%
Anís	30 gramos

Fuente: Panadería San Carlos

CUADRO N° 03 MASA BLANCA

MASA BLANCA	
Cantidad de harina	40 kilos
MATERIALES	CANTIDAD
Harina Blanca	100%
Huevos	65 unidades
Anís	30%
Azúcar	6%

Sal	2.20%
Manteca de Chanco	12%
Manteca Margarina	12%
Levadura	2.20%
Agua	43%

Fuente: Panadería San Carlos

CUADRO N°04 ESPECIAL DE YEMA

MASA ESPECIAL DE YEMA	
Cantidad de Harina	2 kilos
MATERIALES	CANTIDAD
Harina Blanca	100%
Mantequilla floral	800 gramos
Azúcar	6%
Sal	2.20%
Levadura	2%
Yemas	25 yemas
Anís	20 gramos
Agua	400 gramos

Fuente: Panadería San Carlos

CUADRO N° 05 MASA INTEGRAL PARA PAN DE SAL

MASA PARA PAN INTEGRAL DEL SAL	
Cantidad de Harina	10 kilos
MATERIALES	CANTIDAD
Harina Blanca	70%
Harina Integral	30%
Azúcar	6%
Sal	2.20%
Levadura	2.20%
Manteca Vegetal	20%
anti moho	30%
Agua	43%

Fuente: Panadería San Carlos

CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS INCURRIDOS EN LA ELABORACIÓN DEL PAN

MATERIALES

Los materiales son elementos agrupados en un conjunto el cual es, o puede ser, usado con algún fin específico. Los elementos del conjunto pueden tener naturaleza real (ser cosas), naturaleza virtual o ser totalmente abstractos.

Son los principales recursos que se usan en la producción; estos se transforman en bienes terminados con la adición de Mano de Obra Directa y Costos Indirectos de Fabricación. En la elaboración del pan los materiales utilizados son los siguientes:

- Harina
- Levadura
- Azúcar
- Grasa
- Sal
- Agua
- Huevos

HARINA

Es el polvo fino que se obtiene del cereal molido y de otros alimentos ricos en almidón. La harina de trigo posee constituyentes aptos para la formación de masas (proteína –gluten), pues la harina y agua mezclados en determinadas proporciones, producen una

masa consistente. Esta es una masa tenaz, con ligazón entre sí, que en nuestra mano ofrece una determinada resistencia, a la que puede darse la forma deseada, y que resiste la presión de los gases producidos por la fermentación (levado con levadura, leudado químico) para obtener el levantamiento de la masa y un adecuado desarrollo de volumen.

El gluten se forma por hidratación e hinchamiento de proteínas de la harina: gliadina y glutenina.

El hinchamiento del gluten posibilita la formación de la masa: unión, elasticidad y capacidad para ser trabajada, retención de gases y mantenimiento de la forma de las piezas.

La cantidad de proteína es muy diferente en diversos tipos de harina. Especial influencia sobre el contenido de proteínas y con ello sobre la cantidad de gluten tiene el tipo de trigo, época de cosecha y grado de extracción.

A las harinas que contienen menos proteína – gluten se las llama pobres en gluten, en cambio, ricas en gluten son aquellas cuyo contenido de gluten húmedo es superior al 30%. Harinas ricas en gluten se prefieren para masas de levadura, especialmente las utilizadas en la elaboración de masas para hojaldre. Para masas secas, en cambio, es inconveniente un gluten tenaz y formador de masa.

La harina de centeno contiene también proteínas formadoras del gluten, gliadina y glutenina, pero en cantidades menores y con otras propiedades. De las masas de centeno no se puede lavar gluten. La harina de centeno obtiene recién su capacidad para panificar por la acidificación de la masa (elaboración de pan). En repostería se la utiliza poco

AGUA

El agua es una de las materias primas más importante en la panificación, de su calidad y cantidad depende el éxito de la panificación. Pocas veces nos detenemos a pensar que con elementos relativamente simples podemos tenerla en los tres estados físicos

- Sólida (en forma de hielo)
- líquida y
- Gaseosa (a partir de los 100 °C)

Su cantidad hace a la consistencia de la masa y a la rentabilidad del pan. Debemos tener en cuenta que por la facilidad que tenemos en enfriarla o calentarla a un costo relativamente bajo es la variable de ajuste para el proceso de amasado y fermentación.

En los días fríos debemos calentarla y en los días muy calurosos enfriarla y hasta usar hielo en escamas

- Aguas duras
- Aguas Blandas
- Formas de purificar el Agua
- Dosificadores de Agua
- Acondicionadores de agua.

Todos estos procesos los podemos hacer en forma artesanal o con equipos sofisticados, pero siempre obtendremos los mismos resultados. El agua se debe medir y observar su comportamiento durante el amasado.

La cantidad de agua necesaria para lograr un buen desarrollo de la masa varía entre 64% y 70% sobre el peso de la harina. La cantidad puede variar en los días secos, disminuir en los días muy húmedos.

SAL

La cantidad de sal añadida a la masa se ha incrementado en estos últimos años como consecuencia del escaso sabor de los productos obtenidos con amasadoras rápidas y de alta velocidad: su dosificación varía del 1,2% del peso de la harina en el caso de masas fermentadas azucaradas, como en algunas clases de bizcochos, al 1,8% en el pan elaborado por el método clásico de amasado, al 2-2,2% en el pan y en el pan de molde, obtenidos por amasado directo.

La sal actúa principalmente sobre la formación del gluten, ya que la gliadina, uno de sus dos componentes, tiene menor solubilidad en el agua con sal, lo que da lugar en una masa obtenida con agua salada a la formación de una mayor cantidad de gluten.

Por otra parte, el gluten formado tiene fibras cortas, como consecuencia de las fuerza de atracción electrostáticas que ocurren en la malla formada con la sal, se presenta rígido, confiriendo a la masa mayor compacticidad con respecto al gluten obtenido sin sal.

Además la sal por su propiedad antiséptica actúa también durante la fermentación, retardando especialmente las fermentaciones secundarias de los microorganismos productores de ácidos tales como el ácido acético, el butírico y el láctico y disminuye el desarrollo del anhídrido carbónico, con una relativa disminución de la porosidad del producto final.

La sal favorece además la coloración de la superficie del pan, dando a la corteza una coloración más viva, haciéndola más crujiente y confiriéndole un aroma más intenso, respecto del pan sin sal.

La sal influye también en la duración y estado de conservación del producto, debido a su capacidad para absorber agua (higroscopicidad): efectivamente, mientras que en un pan conservado en ambiente seco la sal reduce.

La sesión de humedad del producto al aire retrasando el que la corteza se seque y endurezca, en el pan conservado en un ambiente húmedo, la sal tiende a adquirir la humedad del aire introduciéndola en el producto, ejerciendo un efecto negativo sobre el tiempo de conservación.

AZÚCAR

La recopilación histórica hace suponer que el azúcar es originario de la India.

Azúcar es la palabra española, proveniente del arábigo SUKKAR. Cuando hablamos de azúcar en panificación nos referimos específicamente a la sacarosa, nombre científico que se da a la azúcar extraída de la caña o la remolacha.

El uso de la azúcar en panadería se hace por dos razones específicas:

- Como alimento para la levadura
- Como edulcorante

En todos los tratados sobre fermentación se habla y se ha comprobado que las masas con su porcentaje ideal de azúcar se desarrollan más que las elaboradas sin azúcar. Esta es una prueba veraz de la función de la azúcar como alimento de la levadura. A demás de la función del azúcar como edulcorante:

Los panaderos prácticos saben que cuanto más azúcar haya en una fórmula, más baja debe ser la temperatura de horneado, y a la inversa si hay menos azúcar.

La razón es que el azúcar ejerce la función de colorante. También se nota que las masas con mayor cantidad de azúcar dan un sabor más dulce. Por lo tanto, el azúcar es un edulcorante (endulza y da color), también el azúcar proporciona un alto valor energético.

Los azúcares – carbohidratos, son compuestos químicos formados por hidrógeno, oxígeno y carbono. En alimentación hay dos grupos principales:

- Sustancias solubles en agua y con sabor dulce como los azúcares.
- Sustancias insolubles en agua y con un sabor indefinido como los son los almidones.

LEVADURA

Las levaduras son un grupo de hongos, microorganismo unicelulares que realizan un proceso metabólico que genera gases, transforman los azúcares (tanto de la harina como el azúcar adicional, en etanol y dióxido de carbono ($C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2 C_2H_5OH + 2 CO_2$ una molécula de glucosa produce dos moléculas de alcohol y dos moléculas de dióxido de carbono).

Encontramos tres formas de levadura para pan, la levadura fresca, también llamada levadura prensada o de panadero, la levadura seca activa y la levadura instantánea.

Los panaderos generalmente trabajan con levadura fresca, es una materia viva que debe conservarse en el frigorífico (a unos 4° C), pues es un producto perecedero con una vida útil de una o dos semanas, a veces pueden durar más, pero siempre será mejor comprobar su actividad antes de añadirla a una masa.

GRASA

Según su origen las grasas se dividen en:

- Manteca o grasa de cerdo: brindan un buen sabor al pan.
- Mantequilla: es la grasa separada de la leche por medio del batido.
- Aceites vegetales: se obtienen sometiendo las semillas a un proceso de prensado
- (girasol, maní, ajonjolí etc.)

Características de las grasas

- Elasticidad, que es la dureza o favorabilidad.
- Punto de crear, es la propiedad de incorporar aire en el proceso de batido fuerte, en unión con azúcar o harina.
- El punto de fusión, es la temperatura por la que es transformada al estado líquido.

- Función de la grasa en panificación
- Mejora la apariencia, produciendo un efecto lubricante
- Aumenta el valor alimenticio, las grasas de panificación suministran 9.000 calorías por kilo.
- Mejora la conservación, la grasa disminuye la pérdida de humedad y ayuda a mantener fresco el pan.

LECHE

Se utiliza la leche en polvo. Debido a:

- Fácil almacenamiento, sin refrigeración,
- Fácil manejo para pesar y controlar.

Funciones de la leche:

- Da color a la corteza (lactosa se carameliza).
- La textura del pan con la leche es más suave.
- Mejora el sabor del pan.
- Eleva el valor nutritivo del pan.
- Aumenta la absorción del agua.
- Aumenta la conservabilidad ya que retiene la humedad.

MEJORADORES

Los mejoradores comerciales, habitualmente, son una mezcla de tres tipos de materias activas fundamentales: agentes oxidantes, emulsionantes y enzimas. Además, pueden ir otras sustancias de acompañamiento, sean harinas de leguminosas, gluten o gasificante, cuya función es la de acomodar los mecanismos de

actuación fundamentales, a usos más específicos. Siempre existirá un excipiente, la materia que permite la mezcla de los diferentes ingredientes y la dosificación posterior de los productos: harina de trigo, carbonato cálcico y otros.(<http://www.gestiopolis.com>)

MANO DE OBRA

En la Industria de la Panificación la Mano de Obra, adquiere suma importancia por el grado de tecnificación que se requiere.

Sin embargo no hay máquina que señale si la textura de la masa es la adecuada, ni tampoco hay mecanismo alguno que identifique si el grado de fermentación está en su punto y mucho menos establecer el grado de humedad requerido para un producto final de calidad.

Todo lo anterior mencionado solo lo puede identificar una persona que conoce de panificación. Lo que lleva a inferir que sin elemento humano no se puede elaborar un bueno pan.

Existen una serie de actividades importantes en el proceso de la panificación, las cuales deben estar en manos de expertos, puesto que un error mínimo en la mezcla, un amasado sin textura o un cocido exagerado, llevara a un producto final malo, que no podrá ser expedido para la venta, ocasionando serias pérdidas para la empresa.

Es el esfuerzo físico o mental empleados en la fabricación de un producto. Los costos de mano de obra pueden dividirse en mano de obra directa e indirecta:

Mano de obra directa:

Es un elemento directamente involucrado en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con éste con facilidad. La mano de obra representa además, un importante costo en la elaboración del producto.

La 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, como lo son: el trabajo de un supervisor de planta.) La mano de obra directa requerida para la fabricación del pan es:

- Panaderos
- Horneros

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Los Costos Indirectos de Fabricación es el tercer elemento del costo, en este elemento se agrupan todos los elementos que intervienen en el proceso de costos en forma indirecta, por lo cual, es necesario darle un tratamiento especial para incorporarles en el costo de producción.

Los costos indirectos que forman parte en el proceso de producción del pan son:

- Energía Eléctrica,
- Agua,

- Teléfono,
- Bolsas plásticas,
- Combustibles,
- Depreciación de maquinaria,
- Alquiler de local.

Se utiliza para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los demás costos indirectos de fabricación que no pueden identificarse directamente (en el producto final) con los productos específicos.

PROCESO DE COSTEO PARA MATERIAS PRIMAS

El proceso de costos para materiales resulta un elemento muy importante dentro del proceso general de costos, ya que por medio de este se va aplicar los controles necesarios para lograr un mejor cuidado de los recursos de la panadería en cuanto se refiere al consumo y conservación de los materiales y demás insumos que se utilizan en la Panificadora para la elaboración de los diferentes productos.

MATERIA PRIMA

Los ingredientes que se utiliza para la elaboración de pan son los siguientes insumos en base a una receta estándar:

RESULTADOS DE LOS COSTOS DE LOS PANES**CUADRO N° 06**

➤ MATERIA PRIMA DIARIA:

Cantidad	Cantidad.	C.U	C.T
Harina	94	Kilo	185.18
Levadura	4385	Gr	29.82
Manteca	6740	Gr	35.05
Azúcar	6560	Gr	16.40
Sal	2760	Gr	2.76
Mejoramiento de masa	565	Gr	3.90
Huevos	20	Unidad	5.00
Mantequilla	100	Unidad	1.00
Anís	105	Unidad	2.63
Harina de maíz	1	Kilos	2.00
Esencia de vainilla	10	Litro	0.25
Esencia de mantequilla	500	unidad	12.50
Pre mezcla integral	1	Kilo	2.80
Esencia bizcocho	20		0.50
TOTAL			299.78

Fuente: Información de Panadería San Carlos

CUADRO N° 07

➤ MANO DE OBRA DIARIO

Cantidad	Oficio	Costo Unitario	Costo Total
1	Panadero	60.00	60.00
TOTAL			60.00

Fuente: Información de Panadería San Carlos

CUADRO N° 08

➤ COSTO INDIRECTO DE PRODUCCIÓN DIARIO

Mensual	Diaro
Luz	16.67
Agua	0.50
TOTAL	17.17

Fuente: Información de Panadería San Carlos

CUADRO N° 09

➤ RESUMEN :

Costo Total		Ingreso Total	
Materia prima	299.78	6,000 Panes	750.00
Mano de obra	60.00		
CFI	17.17		
TOTAL	376.95	TOTAL	750.00

Fuente: Información de Panadería San Carlos

CUADRO N° 10

Cantidad	Peso	Cantidad.		Costo Unitario	Costo Total
Harina	1000 gr	1	kilo	1.97	1.97
Levadura	1000 gr	1	kilo	6.80	6.80
Manteca	1000 gr	1	kilo	5.20	5.20
Azúcar	1000 gr	1	kilo	2.50	2.50
Sal	1000 gr	1	kilo	1.00	1.00
Mejoramamiento de masa	565 gr	1	kilo	6.90	6.90
Huevos		20	unidad	0.25	5.00
Mantequilla	100 gr	1	unidad	1.00	1.00
Anís	1000gr	1	kilo	20.00	20.00
Harina de maíz	1000gr	1	kilos	2.00	2.00
Esencia de vainilla	1000 mililit	1	litro	50.00	50.00
Esencia de mantequilla	1000 mililit	1	litro	50.00	50.00
Pre mezcla integral	1000 gr	1	kilo	2.80	2.80
Esencia bizcocho		1	litro	50.00	50.00

Fuente: Información de Panadería San Carlos

**RESULTADOS DE LOS COSTOS UNITARIOS DE CADA
VARIEDAD DE PANES**

PAN FRANCES

CUADRO N° 11

✓ **Materia Prima:**

Insumos	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Harina	60 kilos	1.97	118.20
Levadura	3 paquetes	6.80	20.40
Manteca	2 kilos	5,20	10.40
Azúcar	2 kilos	2.50	5.00
Sal	1 kilo	1.00	1.00
Mejoramamiento de masa	300 gramos	0.0069	2.07
Mano de obra			5.50
CIP			2.50
TOTAL			165.07

Fuente: Información de Panadería San Carlos

CUADRO N° 12

✓ **Resumen:**

Cantidad	Gasto	Valor	Cantidad	Ganancia
2,900	165.07	1.00	8	
0.06		0.13		0.07

Fuente: Información de Panadería San Carlos

PAN DE YEMA Y PAN ITALIANO**CUADRO N° 13**✓ **Materia Prima:**

Insumo	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Harina	7 kilos	1.97	13.79
Azúcar	850 gr	0.0025	2.13
Levadura	280 gr	0.0068	1.90
Sal	115 gr	0.001	0.12
Mejorador de masa	50 gr	0.0069	0.35
Manteca	750 gr	0.0052	3.90
Anís	20 gr	0.02	0.40
Ajonjolí	50 gr	0.014	0.70
Huevos	4	0.25	1.00
Mano de obra			5.50
CIP			2.50
TOTAL			32.29

Fuente: Información de Panadería San Carlos

CUADRO N° 14✓ **Resumen**

Cantidad	Gasto	Valor	Cantidad	Ganancia
450	32.29	1.00	8	
0.07			0.13	0.05

Fuente: Información de Panadería San Carlos

PAN MANTEQUILLA**CUADRO N° 15**✓ **Materia Prima**

Insumo	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Harina	2 kilos	1.97	3.94
Azúcar	300 gr	0.0025	0.75
Levadura	60 gr	0.0068	0.41
Sal	30 gr	0.001	0.03
Mejorador de masa	10 gr	0.0069	0.07
Manteca	200 gr	0.0052	1.04
Mantequilla	100 gr	0.01	1.00
Esencia de manquilla	500 mililitros	0.025	12.50
Huevos	2	0.25	0.50
Mano de obra			5.50
CIF			2.50
TOTAL			28.24

Fuente: Información de Panadería San Carlos

CUADRO N° 16✓ **Resumen:**

Cantidad	Gasto	Valor	Cantidad	Ganancia
240	28.24	1.00	6	
0.12			0.17	0.05

Fuente: Información de Panadería San Carlos

PAN MANTECA**CUADRO N° 17**✓ **Materia Prima:**

Insumo	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Harina	4 kilos	1.97	7.88
Azúcar	500 gr	0.0025	1.25
Levadura	160 gr	0.0068	1.09
Sal	60 gr	0.001	0.06
Mejorador de masa	40 gr	0.0069	0.28
Manteca	1120 gr	0.0052	5.82
Mano de obra			5.50
CIP			2.50
TOTAL			24.38

Fuente: Información de Panadería San Carlos

CUADRO N° 18✓ **Resumen:**

Cantidad	Gasto	Valor	Cantidad	Ganancia
180	24.38	1.00	4	
	0.14		0.25	0.11

Fuente: Información de Panadería San Carlos

CACHITO DE MANTECA (300) Y PAN MOLLETE (100)**CUADRO N° 19**✓ **Materia Prima:**

Insumo	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Harina		1.97	5.91
Azúcar		0.0025	0.75
Levadura	3 kilos	0.0068	1.16
Sal	300 gr	0.001	0.06
Huevo	9	0.25	2.25

Manteca	1000 gr	0.0052	5.20
Anís	35 gr	0.02	0.70
Ajonjolí	100 gr	0.014	1.40
Mano de obra			5.50
CIP			2.50
TOTAL			25.43

Fuente: Información de Panadería San Carlos

CUADRO N° 20

✓ **Resumen: Cachito de Manteca (300) y Pan Mollete (100)**

Cantidad	Gasto	Valor	Cantidad	Ganancia
400	25.43	1.00	7	
	0.06		0.14	0.08

Fuente: Información de Panadería San Carlos

PAN BAGETINO

.CUADRO N° 21

Materia Prima:

Insumo	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Harina	3 kilo	1.97	5.91
Azúcar	60 gr	0.0025	0.15
Levadura	70 gr	0.0068	0.48
Sal	70 gr	0.001	0.07
Mejorador de masa	25 gr	0.0069	0.17
Manteca	200 gr	0.0052	1.04
Mano de obra			5.50
CIP			2.50
TOTAL			15.82

Fuente: Información de Panadería San Carlos

CUADRO N° 22✓ **Resumen:**

Cantidad	Gasto	Valor	Cantidad	Ganancia
210	15.82	1.00	8	
0.08		0.13		0.05

Fuente: Información de Panadería San Carlos

PAN DE MAÍZ**CUADRO N° 23**✓ **Materia Prima:**

Insumo	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Harina trigo	4 kilos	1.97	7.88
Azúcar	600 gr	0.0025	1.50
Levadura	150 gr	0.0068	1.02
Sal	60 gr	0.001	0.06
Mejorador de masa	50 gr	0.0069	0.35
Manteca	400 gr	0.0052	2.08
Harina de maíz	1kl	2	2.00
Anís	30 gr	0.02	0.60
Esencia de vainilla	10 mililit	0.025	0.25
Mano de obra			5.50
CIP			2.50
TOTAL			23.74

Fuente: Información de Panadería San Carlos

CUADRO N° 24✓ **Resumen:**

Cantidad	Gasto	Valor	Cantidad	Ganancia
190	23.74	1.00	4	
0.12		0.25		0.13

Fuente: Información de Panadería San Carlos

PAN INTEGRAL**CUADRO N° 25**✓ **Materia Prima:**

Insumos	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Pre mezcla integral	1 kilo	2.8	2.80
Levadura	15 gr	0.0069	0.10
Mano de obra			5.50
CIP			2.50
TOTAL			10.90

Fuente: Información de Panadería San Carlos

CUADRO N° 26

Cantidad	Gasto	Valor	Cantidad	Ganancia
120	10.90	1.00	8	
0.09			0.13	0.03

Fuente: Información de Panadería San Carlos

BIZCOCHO**CUADRO N° 27**✓ **Materia Prima:**

Insumo	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Harina trigo	4 kg	1.97	7.88
Azúcar	1100 gr	0.0025	2.75
Levadura	200 gr	0.0068	1.36
Sal	20 gr	0.001	0.02
Mejorador de masa	40 gr	0.0069	0.28
Manteca	320 gr	0.0052	1.66
Huevo	3	0.25	0.75
Esencia de bizcocho	20 mililit	0.025	0.50
Mano de obra			5.50
CIP			2.50
TOTAL			23.20

Fuente: Información de Panadería San Carlos

CUADRO N° 28✓ **Resumen:**

Cantidad	Gasto	Valor	Cantidad	Ganancia
190	23.20	1.00	4	
0.12		0.25		0.13

Fuente: Información de Panadería San Carlos

CUADRO N° 29**INFORMACIÓN DE COSTO Y VENTA DE PANES****PRODUCIDOS**

Panes	Cant.	Costo Unitario	Costo Total	Valor Unitario	Valor Total	Total Ganancia
Pan francés	2900	0.06	174.00	0.125	362.50	188.50
Pan de yema	450	0.07	31.50	0.125	56.25	24.75
Pan italiano	450	0.07	31.50	0.125	56.25	24.75
Pan mantequilla	240	0.12	28.80	0.167	40.00	11.20
Pan manteca	180	0.14	25.20	0.25	45.00	19.80
Cachito de manteca	300	0.06	18.00	0.143	42.86	24.86
Pan mollete	100	0.06	6.00	0.143	14.29	8.29
Pan bagetino	210	0.08	16.80	0.125	26.25	9.45
Pan maíz	190	0.12	22.80	0.25	47.50	24.70
Pan integral	120	0.09	10.80	0.125	15.00	4.20
Bizcocho	190	0.12	22.80	0.25	47.50	24.70
TOTAL	5330		388.20		753.39	365.19

Fuente: Información de Panadería San Carlos

FLUJO GRAMA DEL PROCESO PARA ELABORAR PAN

ESTADOS FINANCIEROS DE LA PANADERÍA SAN CARLOS

Los estados financieros son informes que se elaboran al finalizar un período contable con el objeto de proporcionar datos sobre la situación económica y financiera de la empresa panadera.

Esta información permite examinar los resultados obtenidos y evaluar el potencial económico de la entidad.

Objetivos:

- Nos permite tomar decisiones
- Evaluar la gestión gerencial, la solvencia y la liquidez de la empresa, además de su capacidad para generar fondos.
- Conocer el origen y las características de sus recursos para estimar la capacidad financiera de crecimiento.
- Formularse un juicio sobre los resultados financieros de la administración en cuanto a la rentabilidad, solvencia, generación de fondos y capacidad de crecimiento.

Estado de resultados

El estado de resultados muestra los efectos de las operaciones de una empresa y su resultado final, ya sea ganancia o pérdida, muestra también un resumen de los hechos significativos que originaron un aumento o disminución en el patrimonio de la entidad durante un período determinado.

PANADERIA SAN CARLOS ESTADO DE RESULTADOS 2019

	(Expresado en Soles)				
	Sistema de Costos Actual	ANALISIS VERTICAL	Sistema de Costos por Procesos	ANALISIS VERTICAL	Diferencia
Ventas Netas	753.39	100.00%	753.39	100.00%	
(-) Costo de Ventas	- 501.24	-66.53%	-388.20	-51.53%	15%
Utilidad Bruta	252.66	33.53%	365.19	48.47%	
(-) Gastos Operativos	-240.45	-31.91%	-256.25	-34.01%	-2.10%
Utilidad de Operación	12.21	1.62%	108.94	14.46%	12.84%

Podemos observar que con la determinación del Sistema de Costos por Procesos la utilidad operativa aumento en 12.84%, de 1.62% con el sistema de anterior a 14.46% bajo el nuevo Sistema de Costos por Procesos.

Rentabilidad:

La rentabilidad o margen operativo (R o MO) se calcula mediante la siguiente formula:

$$R \text{ o } M O = \frac{\text{Utilidad Operativa}}{\text{Ventas}} \times 100$$

Sistema de Costos Actual

$$\text{Rentabilidad o Margen Operativo:} = \frac{12.21}{753.39} = 1.62\%$$

Sistemas de Costos por procesos

$$\text{Rentabilidad o Margen Operativo:} = \frac{108.94}{753.39} = 14.46\%$$

En este análisis de la rentabilidad se observa que por cada S/.1.00 de ventas, se ha generado una rentabilidad o margen operativo de S/. 0.0162 por la producción y comercialización de los productos en el año 2019 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/. 0.1446 por la producción y comercialización de los productos con un sistema de costos por procesos.

RESULTADOS DE LA GUIA DE ENTREVISTA

GUÍA DE ENTREVISTA

Al propietario

1) ¿Qué clase de insumo utiliza en la producción del producto?

En la panadería se utilizan diversos insumos como:

- ✓ Harina
- ✓ Levadura
- ✓ Manteca
- ✓ Azúcar
- ✓ Sal

- ✓ Mejoramiento de masa
- ✓ Huevos
- ✓ Mantequilla
- ✓ Anís
- ✓ Harina de maíz
- ✓ Esencia de vainilla
- ✓ Esencia de mantequilla
- ✓ Pre mezcla integral
- ✓ Esencia bizcocho

2) ¿La panadería cuenta con el espacio suficiente para almacenar los insumos requeridos?

No contamos con el espacio requerido ya que recién está en construcción pero si tenemos el lugar adecuado para almacenar nuestros insumos.

3) ¿La panadería cuenta con el personal suficiente para la entrega de pedidos?

No tenemos mucho personal porque en nuestro distrito no hay personas que sepan realizar y quieran aprender de este de trabajo por eso que yo fabricándolo con un pandero más que si nos damos abasto para cantidad que ofrecemos diario.

4) ¿La panadería lleva un control de los productos en forma específica?

No la panadería no realizas sus productos individuales sino que son grupales ya que la mayoría de panes lleva los mismos insumos.

5) ¿La panadería cuenta con el producto necesario para todos sus clientes?

Si, aunque en estos últimos meses estamos obteniendo más clientes donde muchas veces nuestro producto es terminado más rápido que en tiempos anteriores.

6) ¿Manejan algún sistema de costos?

No manejamos ningún sistema.

7) ¿Los costos que emplean están siendo favorables para la panadería?

Si están siendo favorables porque tengo una ganancia mayor a los gastos que yo realizo.

GUÍA DE ENTREVISTA

Jefe de Producción

1) ¿Qué clase de insumo utiliza en la producción del producto?

- ✓ Harina
- ✓ Levadura
- ✓ Manteca
- ✓ Azúcar
- ✓ Sal
- ✓ Mejoramiento de masa
- ✓ Huevos
- ✓ Mantequilla
- ✓ Anís
- ✓ Harina de maíz
- ✓ Esencia de vainilla
- ✓ Esencia de mantequilla

- ✓ Pre mezcla integral
- ✓ Esencia bizcocho

2) ¿La panadería cuenta con el espacio suficiente para almacenar los insumos requeridos?

Si contamos con el espacio suficiente para los ingredientes que utilizamos,

3) ¿La panadería cuenta con el personal suficiente para la entrega de pedidos?

No contamos con mucho personal pero si nos llegamos abastecer con nuestros clientes.

4) ¿La panadería lleva un control de los productos en forma específica?

En la panadería llevamos un control general.

5) ¿La panadería cuenta con el producto necesario para todos sus clientes?

Si, aunque en estos últimos meses estamos obteniendo más clientes donde muchas veces nuestro producto es terminado más rápido que en tiempos anteriores.

6) ¿Manejan algún sistema de costos?

No manejamos ningún sistema.

7) ¿Los costos que emplean están siendo favorables para la panadería?

Si están siendo favorables porque tenemos mayores ganancias.

Los RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS realizadas a los trabajadores de la Panadería San Carlos son los siguientes:

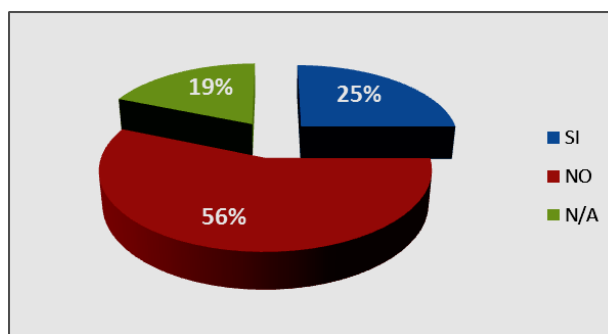
1. ¿La empresa maneja un sistema de costos de producción específico, conforme a las necesidades de la misma?

Tabla N° 01

	Alternativas	fi	ni
a.	SI	4	0.25
b.	NO	9	0.5625
c.	N/A	3	0.1875
Total		16	1.00

Fuente: encuesta a trabajadores

Grafico N° 1



Fuente: Elaboración de los tesisistas

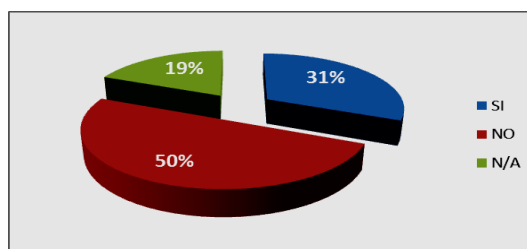
2. ¿Utiliza algún tipo de control de inventarios la empresa?

Tabla N° 02

	Alternativas	fi	ni
a.	SI	5	0.3125
b.	NO	8	0.50
c.	N/A	3	0.1875
Total		16	1.00

Fuente: encuesta a trabajadores

Grafico N° 2



Fuente: Elaboración de los tesisistas

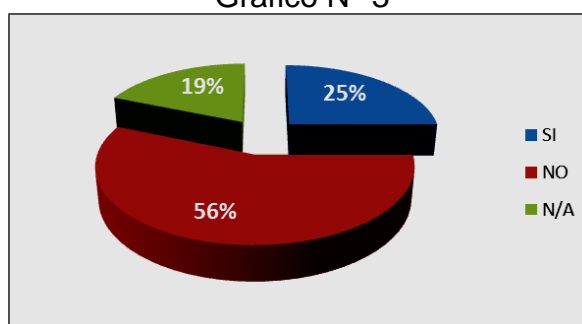
3. ¿Genera buenos resultados la empresa con el sistema de costos actual?

Tabla N° 03

	Alternativas	fi	ni
a.	SI	9	0.5625
b.	NO	4	0.25
c.	N/A	3	0.1875
Total		16	1.00

Fuente: encuesta a trabajadores

Grafico N° 3



Fuente: Elaboración de los tesisistas

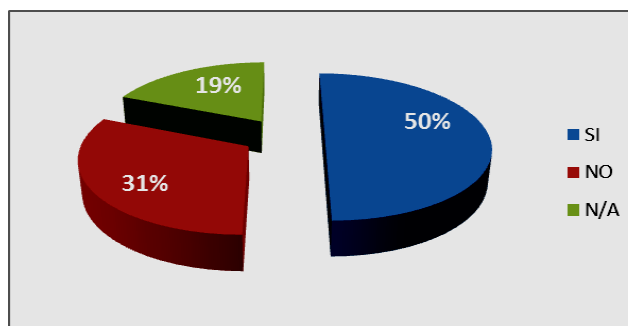
4. ¿El personal del área contable tiene capacitaciones relacionadas al manejo de costos?

Tabla N° 04

	Alternativas	fi	ni
a.	SI	8	0.50
b.	NO	5	0.3125
c.	N/A	3	0.1875
Total		16	1.00

Fuente: encuesta a trabajadores

Grafico N° 4



Fuente: Elaboración de los tesisistas

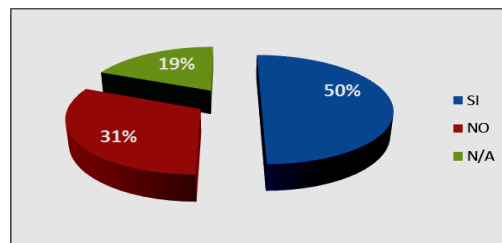
5. ¿Actualmente tiene conocimiento del sistema de costos en los costos de los productos?

Tabla N° 05

	Alternativas	fi	ni
a.	SI	8	0.50
b.	NO	5	0.3125
c.	N/A	3	0.1875
Total		16	1.00

Fuente: encuesta a trabajadores

Grafico N° 5



Fuente: Elaboración de los tesisistas

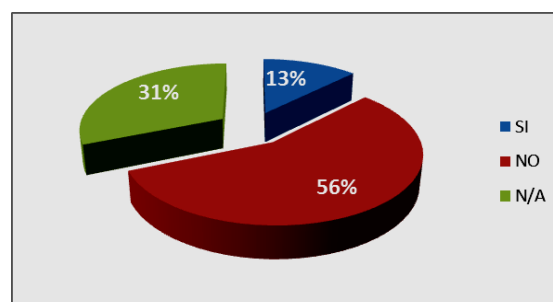
6. ¿Las Ventajas del uso de sistema de costos actualmente, es en el manejo y control adecuado de la materia prima, mano de obra y costos indirectos?

Tabla N° 06

	Alternativas	fi	ni
a.	SI	2	0.125
b.	NO	9	0.5625
c.	N/A	5	0.3125
Total		16	1.00

Fuente: encuesta a trabajadores

Grafico N° 6



Fuente: Elaboración de los tesisistas

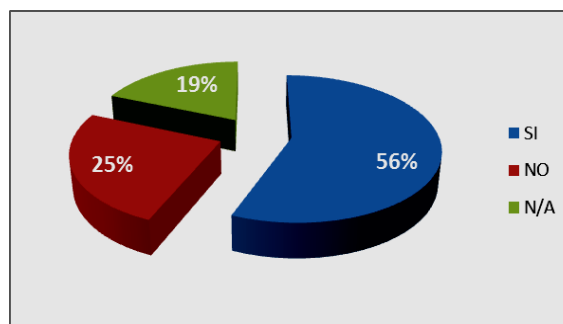
7. ¿Es importante el sistema de costos para conocer la rentabilidad de cada uno de sus productos?

Tabla N° 07

	Alternativas	fi	ni
a.	SI	9	0.5625
b.	NO	4	0.25
c.	N/A	3	0.1875
Total		16	1.00

Fuente: encuesta a trabajadores

Grafico N° 7



Fuente: Elaboración de los tesisistas

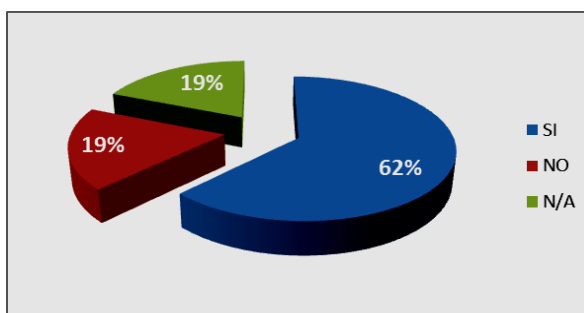
8. ¿El margen de ganancia obtenida en los últimos meses ha sido satisfactoria?

Tabla N° 8

	Alternativas	fi	ni
a.	SI	10	0.625
b.	NO	3	0.1875
c.	N/A	3	0.1875
Total		16	

Fuente: encuesta a trabajadores

Grafico N° 01



Fuente: Elaboración de los tesisistas

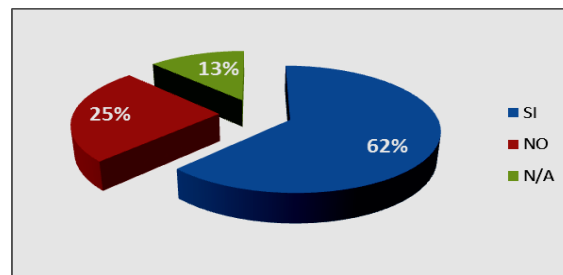
9. ¿La rentabilidad económica obtenida en los últimos meses ha sido satisfactoria?

Tabla N° 09

	Alternativas	Fi	ni
a.	SI	10	0.625
b.	NO	4	0.25
c.	N/A	2	0.125
Total		16	1.00

Fuente: encuesta a trabajadores

Grafico N° 9



Fuente: Elaboración de los tesisas

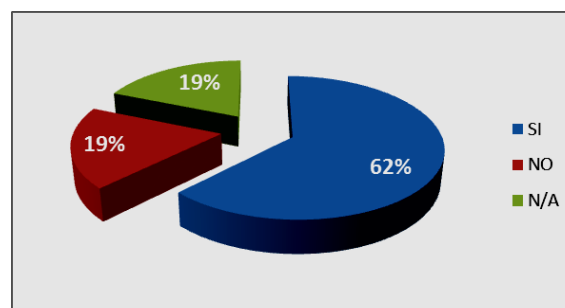
10. ¿La rentabilidad financiera obtenida en los últimos meses ha sido satisfactoria?

Tabla N° 10

	Alternativas	fi	ni
a.	SI	10	0.625
b.	NO	3	0.1875
c.	N/A	3	0.1875
Total		16	1.00

Fuente: encuesta a trabajadores

Grafico N° 10



Fuente: Elaboración de los tesisas

4.2. ANALISIS E INTERPRETACION

En la Panadería San Carlos el sistema de costos por procesos permitirá manejar eficiente y efectivamente las operaciones internas de la empresa, así estará en la capacidad de conectarse con 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.

La determinación de un sistema de costos por procesos mejora la gestión empresarial de Panadería San Carlos, por lo siguiente: Permite un Control adecuado de todos sus recursos (materiales, mano de obra, costos indirectos) en cada uno de sus centros de costos; Permite 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; Proporciona 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; Brinda información a lo largo del proceso productivo, por cada producto, y por cada elemento del costo, lo que le permite tomar decisiones acertadas respaldadas por información constante. Entre la información más importante que permitirá tomar decisiones acertadas tenemos:

1. Permite conocer el costo unitario de producto
2. Permite determinar las utilidades reales de la producción
3. Ayuda y es fuente de información en la elaboración de presupuestos, basados en el periodo costeadado.
4. Contribuye al fortalecimiento de los mecanismos de coordinación y apoyo entre todas las áreas, para el logro de objetivos.

Por ello el sistema de costos por procesos permite al propietario 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 permite 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.

El sistema de costos por procesos permite al propietario 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 la rentabilidad, así como la calidad de los productos, los que se reflejan en el Estado de Resultados.

De los **cuadros de costos** se indican lo siguiente:

En la panadería San Carlos realiza sus compras al por mayor asiendo que sus costos sean menos y su ganancia mayor.

En la panadería San Carlos se fabrica 2,900 panes franceses teniendo un gasto de soles eso equivaldría a 0.06 cada pan. La venta del pan al público es de 8 por un sol (1.00); lo que su ganancia sería de sería 0.07 por cada uno.

En la panadería San Carlos el pan de yema y el pan italiano se fabrica con los mismos insumos pero tiene un diferente acabado cada uno, el público consume la misma cantidad de ambos panes, lo cual deja una ganancia de 0.05 por cada pan vendido.

En la panadería San Carlos se fabrica 240 panes diarios, esto genera un gasto de 28.24 soles lo que equivaldría a 0.12 cada

pan. Al público es vendido a 6 por sol lo se obtiene una ganancia de 0.05 cada panes.

El pan manteca o más conocido como el pan cachanga por el público este pan tienen un valor de 4 por un 1.00 sol lo que genera una ganancia de 0.11 por cada pan.

El cachito de manteca y el pan mollete se fabrica de la misma masa pero cada uno tiene diferentes figuras este genera un gasto de 25.43 soles por 300 cachito de manteca y 100 pan de mollete lo que genera una ganancia de por cada pan

En la panadería San Carlos se fabrican 210 pan bagetino lo tiene un gasto de insumo de 15.82 soles generando una ganancia de 0.05 por cada pan vendido.

El pan de maíz o conocido como el pan de semita se produce 190 panes diarios lo cual genera una ganancia de 23.74 soles; lo que obtendríamos una ganancia de 0.13 por cada pan.

En la panadería San Carlos se fabrican 120 pan integral lo que genera un gasto de soles, lo cual el pan es vendido al público a 8 por 1.00 sol, lo que genera una ganancia de 0.03.

En la panadería San Carlos se fabrican 190 bizcochos diarios lo que genera un gasto de 23.20 soles, lo cual tiene un valor al público de 4 por 1.00 sol, lo que genera una ganancia de 0.13 por cada bizcocho.

De las encuestas a los 16 trabajadores de la empresa panadera se indican lo siguiente:

El Grafico N° 1 nos muestra que el 56.25% de trabajadores manifiestan que la empresa maneja un sistema de costos de producción específico, conforme a las necesidades de la misma, y un 25% indicaron que no manejan y un 18.75% indicaron ninguna de las anteriores o sea no saben.

El Grafico N° 2 nos muestra que el 50% de trabajadores manifiestan que la empresa no utilizan algún tipo de control de inventarios, y un 31.25% indicaron que si utilizan algún tipo de control de inventarios y un 18.75% indicaron ninguna de las anteriores o sea no saben.

El Grafico N° 3 nos muestra que el 56.25% de trabajadores manifiestan que la empresa genera buenos resultados con el sistema de costos actual, y un 25% indicaron que no genera buenos resultados y un 18.75% indicaron ninguna de las anteriores o sea no saben.

El Grafico N° 4 nos muestra que el 50% de trabajadores manifiestan que el personal del área contable tiene capacitaciones relacionadas al manejo de costos, y un 31.25% indicaron que no tienen capacitación y un 18.75% indicaron ninguna de las anteriores o sea no saben.

El Grafico N° 5 nos muestra que el 50% de trabajadores manifiestan que actualmente tienen conocimiento del sistema

de costos en los costos de los productos, y un 31.25% indicaron que no tienen conocimiento y un 18.75% indicaron ninguna de las anteriores o sea no saben

El Grafico N° 6 nos muestra que el 56.25% de trabajadores manifiestan que las ventajas del uso de sistema de costos actualmente, no es en el manejo y control adecuado de la materia prima, mano de obra y costos indirectos, y un 12.5% indicaron que si y un 31.25% indicaron ninguna de las anteriores o sea no saben

El Grafico N° 7 nos muestra que el 56.25% de trabajadores manifiestan que es importante el sistema de costos para conocer la rentabilidad de cada uno de sus productos, y un 25% indicaron que no es importante y un 18.75% indicaron ninguna de las anteriores o sea no saben

El Grafico N° 8 nos muestra que el 62.5% de trabajadores manifiestan que el margen de ganancia obtenida en los últimos meses ha sido satisfactoria, y un 18.75% indicaron que no es satisfactorio y otros 18.75% indicaron ninguna de las anteriores o sea no saben

El Grafico N° 9 nos muestra que el 62.5% de trabajadores manifiestan que la rentabilidad económica obtenida en los últimos meses ha sido satisfactoria, y un 25% indicaron que no es satisfactorio y otros 12.5% indicaron ninguna de las anteriores o sea no saben

El Grafico N° 10 nos muestra que el 62.5% de trabajadores manifiestan que la rentabilidad financiera obtenida en los últimos meses ha sido satisfactoria, y un 18.75% indicaron que no es satisfactorio y otros 18.75% indicaron ninguna de las anteriores o sea no saben

ANALISIS DE LA GUIA DE ENTREVISTA AL PROPIETARIO Y JEFE DE PRODUCCION

PREGUNTAS	ENTREVISTADO 1 Propietario	ENTREVISTADO 2 Jefe de Producción	ANÁLISIS
1) <i>¿Qué clase de insumo utiliza en la producción del producto?</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Harina • Levadura • Manteca • Azúcar • Sal • Mejoramiento de masa • Huevos • Mantequilla • Anís • Harina de maíz • Esencia de vainilla • Esencia de mantequilla • Pre mezcla integral • Esencia bizcocho 	<ul style="list-style-type: none"> • Harina • Levadura • Manteca • Azúcar • Sal • Mejoramiento de masa • Huevos • Mantequilla • Anís • Harina de maíz • Esencia de vainilla • Esencia de mantequilla • Pre mezcla integral • Esencia bizcocho 	Los dos conocen los insumos que se utilizan para producir los diversos panes.
2) <i>¿La panadería cuenta con el espacio suficiente para</i>	No contamos con el espacio requerido ya	Si contamos con el espacio suficiente para	Están en desacuerdo ya que para el dueño que está

<p><i>almacenar los insumos requeridos?</i></p>	<p>que recién está en construcción pero si tenemos el lugar adecuado para almacenar nuestros insumos.</p>	<p>los ingredientes que utilizamos,</p>	<p>encargado de toda la producción le parece que no tiene espacio suficiente para sus insumos en cambio para su esposa que solo está encargada de vender le parece que tienen el espacio suficiente,</p>
<p><i>3) ¿La panadería cuenta con el personal suficiente para la entrega de pedidos?</i></p>	<p>No tenemos mucho personal porque en nuestro distrito no hay personas que sepan realizar y quieran aprender de este de trabajo por eso que yo fabricándolo con un pandero más que si nos damos abasto para cantidad que ofrecemos diario.</p>	<p>No contamos con mucho personal pero si nos llegamos abastecer con nuestros clientes.</p>	<p>Los dos están de acuerdo que no tienen el personal suficiente pero lograr abastecer a sus clientes</p>
<p><i>4) La panadería lleva un control de los productos en forma específica?</i></p>	<p>No, la panadería no realiza sus productos individuales sino que son</p>	<p>En la panadería llevamos un control general</p>	<p>Los dos están de acuerdo y conocen que no tienen los costos específicos de los</p>

	grupales ya que la mayoría de panes lleva los mismos insumos.		diversos panes que producen.
5) <i>¿La panadería cuenta con el producto necesario para todos sus clientes?</i>	Si, aunque en estos últimos meses estamos obteniendo más clientes donde muchas veces nuestro producto es terminado más rápido que en tiempos anteriores.	Si, aunque en estos últimos meses estamos obteniendo más clientes donde muchas veces nuestro producto es terminado más rápido que en tiempos anteriores.	Has el momento si cuentan con el producto necesario para todos sus clientes pero en los últimos meses sus clientes están aumentando.
6) <i>¿Manejan algún sistema de costos?</i>	No manejamos ningún sistema.	No manejamos ningún sistema.	Ellos no manejan ningún sistema.
7) <i>¿Los costos que emplean están siendo favorables para la panadería?</i>	Si están siendo favorables porque tengo una ganancia mayor a los gastos que yo realizo.	Si están siendo favorables porque tenemos mayores ganancias.	Ellos al obtener una buena ganancia de todo el producto que realizan ya no analizan su producción individual.

CAPITULO V

DISCUSION DE RESULTADOS

5.1. CONTRASTACIÓN DE LOS RESULTADOS

La investigación realizada ha tenido como objetivo conocer como se viene presentando los costos de la Empresa Panadería San Carlos, dicha descripción ha sido realizada mediante análisis del sistema de costos y de entrevista al Propietario y Jefe de Producción, donde se ha determinado que los costos presentan deficiencias en cuanto a su aplicación. Por tal motivo, se procederá a discutir los resultados obtenidos durante la investigación: Según los datos obtenidos en la Ficha de Entrevista, la empresa no conoce sus costos de producción, es decir no identifica los tres elementos del costo, el cual no permite conocer cuánto le cuesta producir diariamente cada producto o pan.

El autor, Jenny Alexandra GARZÓN MORENO, Bertha Verónica QUIMBITA CADENA (2010). indican: Con la finalidad de lograr el objetivo y formar un marco teórico que ayude a proponer un diseño adecuado de un sistema de costos en la Panadería "LA CATEDRAL", hubo la necesidad de realizar un estudio bibliográfico relacionado con los sistemas de costos, direccionando principalmente esta investigación a un sistema de costos por procesos. Asimismo no cuenta con un sistema de costos que le ayude a mantener un adecuado control de los elementos del costo,

lo que no le permite contar con información veraz y adecuada para determinar el costo real unitario de los productos terminados. Y que, no existe un manejo adecuado del inventario por lo que la panadería no cuenta con una información exacta de los materiales y suministros que se encuentran disponibles para llevar a cabo el proceso productivo, resultado de ello puede existir un sobreabastecimiento o desabastecimiento de mercaderías.

Visto lo que menciona Venegas, se sobre entiende que la Panadería San Carlos no sabe el costo unitario de cada pan y así podría estar afectando a sus utilidades deseadas como negocio. Con la Guía de Entrevista, podemos saber que la empresa no cuenta con un sistema de costos que le permita mayor control de los mismos.

El Autor: Felisitas Noemi LOPEZ AGUILAR (2017). Se describió respecto a la estructura de los costos de un día normal de producción del año 2017; a través del uso de instrumentos se determinó que la empresa no tiene identificado su estructura de costos; es decir, no identifica los tres elementos del costo (material directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) en la elaboración de sus productos, debido a que el dueño de la empresa desconoce del tema; Se analizó como se está llevando los costos en la producción del pan en el cual se pudo detectar

la falta de conocimiento sobre el cálculo adecuado del material directo, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación , debido a que se están obviando la planilla, horas extras, cantidades de insumos, horas maquinas, entre otros. También se detectó que sus costos unitarios son muy elevados a comparación con sus precios de venta de cada pan, dando una utilidad mínima; Se planteó la propuesta de un sistema de costos por órdenes basado en la producción diaria de cada pan y de esta forma poder mejorar el control de costos de la empresa “Panadería Bembis”.

El sistema de costos por procesos en la Panaderías San Carlos podrá satisfacer mejor las necesidades de la supervivencia cuando va competir en el mercado local, asimismo identificara y dominara su estructura de costos, podrá controlarlos adecuadamente. En la observación, se evidencia problemas con respecto al control de sus inventarios, debido a que no cuentan con un control donde se pueda observar las entradas y salidas de los mismos. También en la empresa no existe documentación que controle el proceso de compra de los materiales u insumos necesarios para la producción. La producción de panes, tiene la mayor participación en sus costos el material directo, debido a que la mano de obra directa no se está calculando adecuadamente, obvia la planilla que deberían tener sus trabajadores y las horas extras. Además sus costos unitarios

son muy elevados a comparación con el precio de venta, dando una utilidad mínima

5.2. PRUEBA DE HIPOTESIS

Chi Cuadrado X^2

Hipótesis Alterna

Ha. El uso de un sistema de costos por procesos si permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019

Hipótesis Nula

Ho. El uso de un sistema de costos por procesos no permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019

	Ítem	Valores			
		a	b	c	
1	La empresa maneja un sistema de producción específico, conforma necesidades de la misma	4	9	3	
2	Utiliza algún tipo de control de inventarios la empresa	5	8	3	
3	Genera buenos resultados la empresa con el sistema de costos actual	9	4	3	
4	El personal del área contable tiene capacitaciones relacionadas al manejo de costos	8	5	3	
5	Actualmente tiene conocimiento	8	5	3	

	del sistema de costos en los costos de los productos				
6	Las Ventajas del uso de sistema de costos actualmente, es en el manejo y control adecuado de la materia prima, mano de obra y costos indirectos	2	9	5	
7	Es importante el sistema de costos para conocer la rentabilidad de cada uno de sus productos	9	4	3	
8	El margen de ganancia obtenida en los últimos meses ha sido satisfactoria	10	3	3	
9	La rentabilidad económica obtenida en los últimos meses ha sido satisfactoria.	10	4	2	
10	La rentabilidad financiera obtenida en los últimos meses ha sido satisfactoria	10	3	3	
Total		75	54	31	160

Opc.	a	b	c	N
f_o	75	54	31	160
f_e	53.33	53.33	53.34	160
X²	8.805342	0.008417	9.356498	18.170257

$$X^2 = \sum \frac{(f_o - f_e)^2}{f_e}$$

$$X^2 = 18.170257$$

Número de Filas (r) = 10

Número de Columnas (C) = 3

Probabilidad **a** = 0.05

Grado de Libertad, **gl** = 18

El valor crítico de la prueba, considerando 18 grados de libertad y la probabilidad $\alpha = 0.05$ es **9,390**.

Como la $X^2 = 18.170257 > X^2_c = 9,390$ entonces se rechaza la **Ho**

INTERPRETACIÓN:

Dado que el valor calculado de la prueba X^2 es mayor al valor crítico, se rechaza la H_0 y se acepta la H_1 , a la probabilidad de $\alpha = 0.05$ **$H_1 > H_0$** de los 10 datos extraídos de la unidad de análisis; revelaron que “El uso de un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019”.

CONCLUSIONES

1. El uso de un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, al tener presente la efectividad para este sector industrial que es de panificación
2. Se tiene en cuenta los elementos del sistema de costos por procesos al haberse identificado las materias primas estandarizado que se vienen utilizando, que sirve para productos diversificada de los panes en la empresa Panadera San Carlos de la ciudad de Huánuco.
3. La diferencia existente entre los datos presentados por el sistema de acumulación de costos por proceso y los costos detectados en la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, nos muestran que, mediante los costos por procesos controlamos mejor los costos por cada producto permitiéndonos obtener los resultados reales.
4. Los niveles de rentabilidad al comparar el sistema de acumulación de costos por proceso y los costos detectados en la empresa nos muestran que el sistema de costos por procesos nos muestra la rentabilidad real de la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco

RECOMENDACIONES

1. Con el objeto de tener una producción uniforme y un producto de calidad es necesario trabajar en base a un sistema de costos establecido, para esto debe tenerse en cuenta el sistema de costos por procesos. La hoja de costo por cada producto es muy indispensable en la elaboración de panes en cantidades que satisfagan el mercado.
2. Es importantes que se controle todo el proceso productivo para esto se debe crear la Hoja de Control de Producción, la misma que debe ir desde el momento en que sale la materia prima del almacén. Esta hoja ira controlando: cuantas personas están en un proceso productivo, tiempo de demora, producto desperdiciado y por qué se ha dado el desperdicio.
3. . Es necesario analizar las habilidades de cada trabajador y su grado de responsabilidad, para esto se debe capacitar al personal y se designe responsables con el que se tratara directamente los problemas y los cambios se vayan dando, al aplicar el sistema de costos por procesos.
4. En cada proceso productivo se debe medir la rentabilidad lograda para tomar decisiones inmediatas en la mejora de los procesos según las debilidades detectadas.

BIBLIOGRAFIA.

- 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.
- Enciclopedia y Biblioteca Virtual (2016) “Diccionario de economía y finanzas”. Disponible en: www.eumed.net/coursecon/dic/c13.htm
- García Colín, Juan. (2008). Contabilidad de Costos. (3ra. Ed.). México: Mc GrawHill Interamericana Editores. Instituto Nacional de Estadística e Informática (2016) “Clasificación industrial internacional uniforme (CIIU4)”. Disponible en: <http://proyectos.inei.gob.pe/ciiu/>
- 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.
- 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.
- 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.
- Uribe Marín, Ricardo. (2011). Costos para la toma de decisiones. (1ra. Ed.). Colombia: Mc Graw Hill Interamericana.
- *Naturaleza de los Costos. (2019). Elementos de los costos. Recuperado de: <https://sites.google.com/site/naturalezadeloscostos/contabilidad-de-costos>*
- *Block de apoyo docente UNIVIA. (2014). Contabilidad de Costos. Sistema de Costos por Procesos. Unidad II. Recuperado de: <https://contabilidaddecostosunivia.wordpress.com/>*

ANEXO N° 01

MATRIZ DE CONSISTENCA

SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS Y LA RENTABILIDAD EN LA EMPRESA PANADERIA SAN CARLOS DE LA CIUDAD DE HUANUCO, 2019

PROBLEMA	OBJETIVO	HIPOTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES
<p>Problema General</p> <p>¿De qué manera un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019?</p>	<p>Objetivo General</p> <p>Determinar de qué manera un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019.</p>	<p>Hipótesis General</p> <p>El uso de un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019</p>	<p>Variable Independiente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema de costos por procesos 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementos del costo 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento del sistema de costos. • Ventajas del uso de sistema de costos. • Importancia de los sistemas de costos
<p>Problemas Específicos</p> <p>a) ¿Qué elementos del sistema de costos por procesos debemos tener en cuenta en la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019?</p> <p>b) ¿Qué diferencia existe entre los datos presentados</p>	<p>Objetivos Específicos</p> <p>a) Estudiar los elementos del sistema de costos por procesos que debe tener en cuenta la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019.</p> <p>b) Describir la diferencia existente entre los datos presentados por el sistema de acumulación de costos por proceso y</p>	<p>Hipótesis Específicos</p> <p>a) Los elementos del sistema de costos por procesos serían determinantes en la rentabilidad de la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019</p> <p>b) Existe diferencia entre los datos presentados por el sistema de</p>	<p>Variable Dependiente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rentabilidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Rentabilidad económica y Rentabilidad financiera 	<ul style="list-style-type: none"> • Margen de ganancia • Ratio de rentabilidad económica. • Ratio de rentabilidad financiera

<p>por el sistema de acumulación de costos por proceso y los costos detectados por la Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019?</p> <p>c) ¿Qué niveles de rentabilidad presenta la Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019?</p>	<p>los costos detectados en la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019.</p> <p>c) Describir los niveles de rentabilidad presentados por la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019</p>	<p>acumulación de costos por proceso y los costos detectados por la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019</p> <p>c) Se observaría altos niveles de rentabilidad en la empresa Panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, año 2019</p>			
--	--	---	--	--	--

ANEXO N° 02

CUESTIONARIO

1. ¿La empresa maneja un sistema de costos de producción específico, conforme a las necesidades de la misma?

a.	SI
b.	NO
c.	N/A

2. ¿Utiliza algún tipo de control de inventarios la empresa?

a.	SI
b.	NO
c.	N/A

3. ¿Genera buenos resultados la empresa con el sistema de costos actual?

a.	SI
b.	NO
c.	N/A

4. ¿El personal del área contable tiene capacitaciones relacionadas al manejo de costos?

a.	SI
b.	NO
c.	N/A

5. ¿Actualmente tiene conocimiento del sistema de costos en los costos de los productos?

a.	SI
b.	NO
c.	N/A

6. ¿Las Ventajas del uso de sistema de costos sistema de costos actualmente, es en el manejo y control adecuado de la materia prima, mano de obra y costos indirectos?

a.	SI
b.	NO
c.	N/A

7. ¿es importante el sistema de costos para conocer la rentabilidad de cada uno de sus productos?

- a.

SI

- b.

NO

- c.

N/A

8. ¿el margen de ganancia obtenida en los últimos meses ha sido satisfactoria?

- a.

SI

- b.

NO

- c.

N/A

9. ¿La rentabilidad económica obtenida en los últimos meses ha sido satisfactoria?

- a.

SI

- b.

NO

- c.

N/A

10. ¿La rentabilidad financiera obtenida en los últimos meses ha sido satisfactoria?

- a.

SI

- b.

NO

- c.

N/A

ANEXO N° 03

TABLA CHI CUADRADO

K\ P	0,01	0,05	0,10	0,20	0,25	0,30	0,40	0,50	0,60	0,70	0,75	0,80	0,90
1	0,000	0,004	0,016	0,064	0,102	0,148	0,275	0,455	0,708	1,074	1,323	1,642	2,706
2	0,020	0,103	0,211	0,446	0,575	0,713	1,022	1,386	1,833	2,408	2,773	3,219	4,605
3	0,115	0,352	0,584	1,005	1,213	1,424	1,869	2,366	2,946	3,665	4,108	4,642	6,251
4	0,297	0,711	1,064	1,649	1,923	2,195	2,753	3,357	4,045	4,878	5,385	5,989	7,779
5	0,554	1,145	1,610	2,343	2,675	3,000	3,656	4,351	5,132	6,064	6,626	7,289	9,236
6	0,872	1,635	2,204	3,070	3,455	3,828	4,570	5,348	6,211	7,231	7,841	8,558	10,64
7	1,239	2,167	2,833	3,822	4,255	4,671	5,493	6,346	7,283	8,383	9,037	9,803	12,02
8	1,647	2,733	3,490	4,594	5,071	5,527	6,423	7,344	8,351	9,524	10,22	11,03	13,36
9	2,088	3,325	4,168	5,380	5,899	6,393	7,357	8,343	9,414	10,66	11,39	12,24	14,68
10	2,558	3,940	4,865	6,179	6,737	7,267	8,295	9,342	10,47	11,78	12,55	13,44	15,99
11	3,053	4,575	5,578	6,989	7,584	8,148	9,237	10,34	11,53	12,90	13,70	14,63	17,28
12	3,571	5,226	6,304	7,807	8,438	9,034	10,18	11,34	12,58	14,01	14,85	15,81	18,55
13	4,107	5,892	7,041	8,634	9,299	9,926	11,13	12,34	13,64	15,12	15,98	16,98	19,81
14	4,660	6,571	7,790	9,467	10,17	10,82	12,08	13,34	14,69	16,22	17,12	18,15	21,06
15	5,229	7,261	8,547	10,31	11,04	11,72	13,03	14,34	15,73	17,32	18,25	19,31	22,31
16	5,812	7,962	9,312	11,15	11,91	12,62	13,98	15,34	16,78	18,42	19,37	20,47	23,54
17	6,408	8,672	10,09	12,00	12,79	13,53	14,94	16,34	17,82	19,51	20,49	21,61	24,77
18	7,015	9,390	10,86	12,86	13,68	14,44	15,89	17,34	18,87	20,60	21,60	22,76	25,99
19	7,633	10,12	11,65	13,72	14,56	15,35	16,85	18,34	19,91	21,69	22,72	23,90	27,20
20	8,260	10,85	12,44	14,58	15,45	16,27	17,81	19,34	20,95	22,77	23,83	25,04	28,41
21	8,897	11,59	13,24	15,44	16,34	17,18	18,77	20,34	21,99	23,86	24,93	26,17	29,62
22	9,542	12,34	14,04	16,31	17,24	18,10	19,73	21,34	23,03	24,94	26,04	27,30	30,81
23	10,20	13,09	14,85	17,19	18,14	19,02	20,69	22,34	24,07	26,02	27,14	28,43	32,01
24	10,86	13,85	15,66	18,06	19,04	19,94	21,65	23,34	25,11	27,10	28,24	29,55	33,20
25	11,52	14,61	16,47	18,94	19,94	20,87	22,62	24,34	26,14	28,17	29,34	30,68	34,38
26	12,20	15,38	17,29	19,82	20,84	21,79	23,58	25,34	27,18	29,25	30,43	31,79	35,56
27	12,88	16,15	18,11	20,70	21,75	22,72	24,54	26,34	28,21	30,32	31,53	32,91	36,74
28	13,56	16,93	18,94	21,59	22,66	23,65	25,51	27,34	29,25	31,39	32,62	34,03	37,92
29	14,26	17,71	19,77	22,48	23,57	24,58	26,48	28,34	30,28	32,46	33,71	35,14	39,09
30	14,95	18,49	20,60	23,36	24,48	25,51	27,44	29,34	31,32	33,53	34,80	36,25	40,26

NOTA BIOGRÁFICA

Janet, VEGA LOAYZA



DATOS PERSONALES

NOMBRE: JANET

APELLIDOS: VEGA LOAYZA

DNI: 43812818

FECHA DE NACIMIENTO: 24/10/1986

DOMICILIO: JR. SEICHI IZUMI N° 341
HUÁNUCO –HUÁNUCO - HUÁNUCO

CELULAR: 926331722 - BITEL

E-MAIL: KERENHAPUC2410@GMAIL.COM

ESTUDIOS REALIZADOS

➤ **Educación primaria**

Lugar : Huánuco – Huánuco – Huánuco

Año : 1994-1999

Centro Educativo : N° 33023 “Loma Blanca “

➤ **Educación secundaria**

Lugar : Huánuco – Huánuco – Huánuco

Año : 2000-2004

Centro Educativo : “Nuestra Señora de las Mercedes”

➤ **Educación superior**

Lugar : Huánuco

Año : 2010-2018

Universidad : UNHEVAL

EXPERIENCIA LABORAL

- ✓ EMPADRONADOR URBANO DEL INTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y INFORMÁTICA – INEI - CENSOS NACIONALES 2007:

XI DE POBLACIÓN Y VI DE VIVIENDA, DEL 19 AL 21 DE OCTUBRE DEL 2007.

- ✓ PRACTICANTE
 - ◆ Del 17 de setiembre, hasta el 09 de diciembre del 2008
 - ◆ ENTIDAD: INSTITUCIÓN EDUCATIVA EMBLEMÁTICA E INNOVADORA “NUESTRA SEÑORA DE LAS MERCEDES” DE HUÁNUCO
 - ◆ Desempeñándome como practicante en la Oficina de la Sub Dirección Administrativa
- ✓ ASISTENTE CONTABLE DEL ESTUDIO CONTABLE “RIVAS”
 - ◆ Del 02 de enero del 2016 hasta el 30 de setiembre del 2018
- ✓ PRACTICANTE
 - ◆ Del 15 de junio del 2018 al 15 de octubre del 2018 (HUÁNUCO)
 - ◆ ENTIDAD: Estudio Contable “RIVAS”

FORMACIÓN ACADÉMICA

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN
- UNHEVAL - HUÁNUCO

NIVEL ALCANZADO: GRADO DE BACHILLER

CARRERA: CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS

CONOCIMIENTOS DE INFORMÁTICA

- ✓ INTRODUCCION A LA INFORMÁTICA
- ✓ NOCIONES EN SOFTWARE CONTABLES
 - ◆ FOXCONT
 - ◆ CONCAR
 - ◆ SIGA, SIAF
- ✓ APLICACIONES MICROSOFT OFFICE
 - ◆ MICROSOFT WORD
 - ◆ MICROSOFT EXCEL
 - ◆ MICROSOFT POWER POINT
- ✓ MICROSOFT WINDOWS
- ✓ INTERNET

INFORMACIÓN ADICIONAL

- ✓ PROYECTO HUÁNUCO – PROGRAMA DE CAPACITACIÓN OCUPACIONAL (COMPUTACIÓN) CORRESPONDIENTES A LOS PERIODOS 2002, 2003, 2004 con duración de 180 horas pedagógicas.

CALIDAD: **ESTUDIANTE**

- ✓ I AUDIENCIA PÚBLICA: “LOS DELITOS TRIBUTARIOS Y ADUANEROS Y LA REFORMA DEL CÓDIGO PENAL” REALIZADO EN LAS INSTALACIONES DEL HEMICICLO RAÚL PORRAS BARRENECHEA DEL CONGRESO DE LA REPÚBLICA – 2009 - LIMA.

CALIDAD: **ASISTENTE**

- ✓ II AUDIENCIA PÚBLICA DESCENTRALIZADA: “EL ROL PROMOTOR DEL CONGRESO DE LA REPÚBLICA HACIA LOS HUÁNUQUEÑOS EMPRENDEDORES”, Organizada por la Comisión de Producción, Micro y Pequeñas Empresas del CONGRESO DE LA REPÚBLICA - 2015 - LIMA

CALIDAD: **ASISTENTE**

- ✓ CURSO DE CONCAR BASICO – MÓDULO I - EMKHA BUSINESS E.I.R.L., con duración de 40 horas lectivas.

CALIDAD: **ESTUDIANTE**

- ✓ I SEMINARIO “LA CONTABILIDAD COMO LENGUAJE PARA LA TOMA DE DECISIONES EN EL SECTOR PÚBLICO Y PRIVADO” – FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS – SEDE JESUS – HUACAR, con duración de 120 horas lectivas.

CALIDAD: **ASISTENTE**

- ✓ SEMINARIO – TALLER “NUEVAS TENDENCIAS TRIBUTARIA, LABORAL Y EMPRESARIAL 2018” – AUDITORIO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS, con duración de 12 horas lectivas.

CALIDAD: **ASISTENTE**

- ✓ NIVEL BÁSICO EN EL PROGRAMA DE INGLÉS INTENSIVO PROFESIONAL, CON UN TOTAL DE 10 CICLOS Y CON UNA DURACIÓN DE 400 HORAS PEDAGÓGICAS – 2018 – CENTRO DE IDIOMAS.

CALIDAD: **ESTUDIANTE**

- ✓ SUNAT: “ENCUENTRO UNIVERSITARIO DE TRIBUTACIÓN Y ADUANAS 2018”, con duración de 6 horas lectivas.

CALIDAD: **ASISTENTE**

- ✓ CURSO DE ACTUALIZACIÓN “SISTEMA OPERATIVO Y OFIMÁTICA – NIVEL BÁSICO” en el Auditorio Institucional “Ricardo Palma” organizado por el Instituto de Capacitación Tecnológico Profesional del Perú – ICTEP PERÚ, con duración de 120 horas lectivas.
CALIDAD: **ESTUDIANTE**
- ✓ CURSO DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL “SISTEMA INTEGRADO DE ADMINISTRACIÓN FINANCIERA - SIAF – RP” realizado en el Auditorio de la Dirección Regional de Transportes y Comunicaciones de Huánuco, con duración de 120 horas lectivas.
CALIDAD: **ESTUDIANTE**
- ✓ CURSO DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL “SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA – SIGA NIVEL BÁSICO” realizado en el Auditorio de la Dirección Regional de Transportes y Comunicaciones de Huánuco, con duración de 120 horas lectivas.
CALIDAD: **ESTUDIANTE**
- ✓ CURSO DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL “SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA – SIGA NIVEL AVANZADO” realizado en el Auditorio de la Dirección Regional de Transportes y Comunicaciones de Huánuco, con duración de 120 horas lectivas.
- ✓ CALIDAD: **ESTUDIANTE**

NOTA BIOGRAFICA

Kenyon Alan, FALCÓN MALLQUI



DATOS PERSONALES

NOMBRE: KENYON ALAN
APELLIDOS: FALCÓN MALLQUI
DNI: 43423414
FECHA DE NACIMIENTO: 01/12/1985
DOMICILIO: JR TARMA 386 – HUANUCO –HUANUCO -
HUANUCO
CELULAR: 954955508
E-MAIL: KENYI1@HOTMAIL.COM

ESTUDIOS REALIZADOS

➤ **Educación primaria**

Lugar : San Francisco de Asís – Lauricocha – Huánuco
Año : 1991-1997
Centro Educativo : N° 32279

➤ **Educación secundaria**

Lugar : San Francisco de Asís – Lauricocha – Huánuco
Año : 1998-2012
Centro Educativo : Pedro Integrado Paulet Mostajo

➤ **Educación superior**

Lugar : Huánuco
Año : 2007-2018
Universidad : UNHEVAL

EXPERIENCIA LABORAL

- NOVIEMBRE 2019 – ACTUALIDAD - Ingenieros BT S.A.C

- ENERO 2019 y FEBRERO 2019 - Programa de Compensaciones para la Competitividad en el área de Administración, MINAGRI Región Ucayali
- ENERO 2016 – MARZO 2016 - LAPICES Y CONEXOS S.A. en el área de almacén

FORMACION ACADEMICA

INSTITUCION: UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN - HUANUCO

NIVEL ALCANZADO: BACHILLER

CARRERA: CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS

CONOCIMIENTOS DE INFORMATICA

- ✓ Microsoft Office nivel intermedio (Word, Excel, Power Point)
- ✓ Conocimientos en programa contable FOXCONT, CONCAR.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- ✓ CURSO DE SISTEMA ERP NTX PRO - EMKA BUSINESS (24 FEBRERO - 02 MARZO 2018)
- ✓ DISEÑO GRAFICO BASICO - PROMOTORES TECNICOS DE LIMA – SETIEMBRE 2012
- ✓ CONGRESO JUVENTUD Y POLITICA – JURADO NACIONAL DE ELECCIONES – HUANUCO 2012
- ✓ CURSO TALLER DE DISEÑO GRAFICO – PROMOTORES TECNICOS DE LIMA – HUANUCO 2012
- ✓ SEMINARIO - ACTUALIZACION CONTABLE “REFORMA TRIBUTARIA 2012” – DICIEMBRE 2012



"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN
HUÁNUCO-PERÚ
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS
DECANATO



ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO

En la Ciudad Universitaria de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán de Huánuco, sito en Cayhuayna - Pilco Marca, a los 12 días del mes diciembre 2019, a horas 3:00 p.m., se reunieron en la Sala de Grados de la Facultad de Ciencias Contables y Financieras, ubicada en el Pabellón N° 4, Segundo Piso, el Jurado de Tesis de la Tesis titulada: "SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS Y LA RENTABILIDAD EN LA EMPRESA PANADERIA SAN CARLOS DE LA CIUDAD DE HUANUCO, 2019"; del bachiller Kenyon Alan FALCON MALLQUI, designado con la Resolución N° 936-2019-UNHEVAL-FCCyF-D, del 26.SET.19, procedieron a dar inicio el acto público de sustentación para obtener el Título Profesional de Contador Público; siendo los miembros del Jurado de Tesis los siguientes docentes:

Dr. Elmer Jaimes Omonte	Presidente
Mg. Teodomiro Arias Flores	Secretario
Dr. Eudocio Ramírez Tabraj	Vocal

Finalizada la sustentación de la tesis, se procedió a evaluar y calificar al tesista, obteniendo el resultado siguiente:

APROBADO POR

[Handwritten signature]

DESAPROBADO POR

[Handwritten signature]

En consecuencia, de acuerdo al Artículo 31° del Reglamento de Grados y Títulos de la UNHEVAL, y al Art. 30° del Reglamento Interno de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias Contables y Financieras, la sustentante ha obtenido la nota de Dieciséis (16), considerándose el calificativo de:

Bueno

Finalmente se dio por concluido el acto público de sustentación a horas 6 pm. firmando el presente en señal de conformidad.

[Handwritten signature]
 PRESIDENTE
 DNI N° 22412223

[Handwritten signature]
 SECRETARIO
 DNI N° 20713458

[Handwritten signature]
 VOCAL
 DNI N° 22483399



"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILO VALDIZÁN
HUÁNUCO-PERÚ
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS
DECANATO



ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO

En la Ciudad Universitaria de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán de Huánuco, sito en Cayhuayna - Pillico Marca, a los 12 días del mes diciembre 2019, a horas 3:00 p.m., se reunieron en la Sala de Grados de la Facultad de Ciencias Contables y Financieras, ubicada en el Pabellón N° 4, Segundo Piso, el Jurado de Tesis de la Tesis titulada: "SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS Y LA RENTABILIDAD EN LA EMPRESA PANADERIA SAN CARLOS DE LA CIUDAD DE HUANUCO, 2019"; de la bachiller Janet VEGA LOAYZA, designado con la Resolución N° 936-2019-UNHEVAL-FCCyF-D, del 26.SET.19, procedieron a dar inicio el acto público de sustentación para obtener el Título Profesional de Contador Público; siendo los miembros del Jurado de Tesis los siguientes docentes:

Dr. Elmer Jaimes Omonte Presidente
Mg. Teodomiro Arias Flores Secretario
Dr. Eudósio Ramírez Tabraj Vocal

Finalizada la sustentación de la tesis, se procedió a evaluar y calificar a la tesista, obteniendo el resultado siguiente:

APROBADO POR

DESAPROBADO POR

Unanimidad

En consecuencia, de acuerdo al Artículo 31° del Reglamento de Grados y Títulos de la UNHEVAL, y al Art. 30° del Reglamento Interno de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias Contables y Financieras, la sustentante ha obtenido la nota de Dieciséis (16), considerándose el calificativo de:

Bueno

Finalmente se dio por concluido el acto público de sustentación a horas 6 pm, firmando el presente en señal de conformidad.

E. Jaimes Omonte
PRESIDENTE
DNI N° 22412223

T. Arias Flores
SECRETARIO
DNI N° 20713457

E. Ramírez Tabraj
VOCAL
DNI N° 2483399



"AÑO DE LA LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN Y LA IMPUNIDAD"
UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN
HUÁNUCO-PERÚ



FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS
DECANATO

RESOLUCIÓN N° 055-2019-UNHEVAL-FCCyF-D

Huánuco, 11 de enero de 2019.

VISTO, la solicitud de fecha 28.DIC.2018, **Reg. 3282**, presentada por los egresados en Ciencias Contables y Financieras, señores: **Sergio HUARANGA ALVINO, Janet VEGA LOAYZA y Kenyon Alan FALCON MALLQUI**, de la EAP de Ciencias Contables y Financieras, pidiendo nombramiento de Asesor de tesis colectiva;

CONSIDERANDO:

Que, mediante la Resolución N° 052-2016-UNHEVAL-CEU, del 26.AGO.2016, se proclama y acredita al **Dr. Cayto Didi MIRAVAL TARAZONA**, como Decano de la Facultad de Ciencias Contables y Financieras de la UNHEVAL, a partir del 02.SET.2016 hasta el 01.SET.2020;

Que, con la Resolución N° 126-2013-UNHEVAL/FCCyF-CF, del 03.JUN.2013, se aprobó, por acuerdo del Consejo de Facultad, el **Reglamento Interno de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias Contables y Financieras**, que consta de 61 artículos, 19 disposiciones complementarias y 02 disposiciones finales;

Que teniendo en cuenta el Reglamento Interno de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias Contables y Financieras, y revisado el expediente, es procedente atender el pedido de las recurrentes;

Que ante la solicitud de fecha 28.DIC.2018, los egresados en Ciencias Contables y Financieras, señores: Sergio HUARANGA ALVINO, Janet VEGA LOAYZA y Kenyon Alan FALCON MALLQUI, de la EAP de Ciencias Contables y Financieras, pidiendo nombramiento de Asesor de tesis;

Estando a las atribuciones conferidas al Decano de Facultad de Ciencias Contables y Financieras por la Ley Universitaria N° 30220, y a los reglamentos internos;

SE RESUELVE:

1° NOMBRAR al docente **Dr. Alembor Angulo Chávez**, como **Asesor de Tesis**, de los egresados en Ciencias Contables y Financieras, señores: Sergio HUARANGA ALVINO, Janet VEGA LOAYZA y Kenyon Alan FALCON MALLQUI, de la EAP de Ciencias Contables y Financieras; por lo expuesto en los considerandos de la presente Resolución.

2° DAR A CONOCER a las instancias correspondientes y a los interesados.


Regístrese, comuníquese y archívese.



DR. CAYTO DIDI MIRAVAL TARAZONA
DECANO

Distribución:
Asesor
Interesados
Archivo

RE.C/sec.

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN		REGLAMENTO DE REGISTRO DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR GRADOS ACÁDEMICOS Y TÍTULOS PROFESIONALES			
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN		RESPONSABLE DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL UNHEVAL	VERSION	FECHA	PAGINA
		OFICINA DE BIBLIOTECA CENTRAL	0.0	06/01/2017	1 de 2

ANEXO 2

AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN DE TESIS ELECTRÓNICAS DE PREGRADO

1. IDENTIFICACIÓN PERSONAL (especificar los datos de los autores de la tesis)

Apellidos y Nombres: Vega Loayza, Janet

DNI: 43812818 Correo electrónico: kerenkapuc2410@gmail.com

Teléfonos: Casa 062-635604 Celular 926 331 722 Oficina _____

Apellidos y Nombres: Falcón Mallqui, Kenyon Alan

DNI: 43423414 Correo electrónico: Kenyi1@hotmail.com

Teléfonos: Casa _____ Celular 954 955 508 Oficina _____

Apellidos y Nombres: _____

DNI: _____ Correo electrónico: _____

Teléfonos: Casa _____ Celular _____ Oficina _____


2. IDENTIFICACIÓN DE LA TESIS

Pregrado	
Facultad de:	<u>Ciencias Contables y Financieras</u>
E. P.:	<u>Ciencias Contables y Financieras</u>

Título Profesional obtenido:

Contador Público

Título de la tesis:

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN		REGLAMENTO DE REGISTRO DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR GRADOS ACÁDEMICOS Y TÍTULOS PROFESIONALES			
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN		RESPONSABLE DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL UNHEVAL	VERSION	FECHA	PAGINA
		OFICINA DE BIBLIOTECA CENTRAL	0.0	06/01/2017	2 de 2

«SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS Y LA RENTABILIDAD
EN LA EMPRESA PANADERIA SAN CARLOS DE LA CIUDAD DE HUÁNUCO, 2019»

Tipo de acceso que autoriza(n) el (los) autor(es):

Marcar "X"	Categoría de Acceso	Descripción del Acceso
X	PÚBLICO	Es público y accesible al documento a texto completo por cualquier tipo de usuario que consulta el repositorio.
	RESTRINGIDO	Solo permite el acceso al registro del metadato con información básica, más no al texto completo

Al elegir la opción "Público", a través de la presente autorizo o autorizamos de manera gratuita al Repositorio Institucional – UNHEVAL, a publicar la versión electrónica de esta tesis en el Portal Web repositorio.unheval.edu.pe, por un plazo indefinido, consintiendo que con dicha autorización cualquier tercero podrá acceder a dichas páginas de manera gratuita, pudiendo revisarla, imprimirla o grabarla, siempre y cuando se respete la autoría y sea citada correctamente.

En caso haya(n) marcado la opción "Restringido", por favor detallar las razones por las que se eligió este tipo de acceso:

Asimismo, pedimos indicar el período de tiempo en que la tesis tendría el tipo de acceso restringido:


- () 1 año
 () 2 años
 () 3 años
 () 4 años

Luego del período señalado por usted(es), automáticamente la tesis pasará a ser de acceso público.

Fecha de firma: 17-12-2019

Firma del autor y/o autores:


43812818


43423414