



UNIVERSIDAD
PRIVADA
DEL NORTE

FACULTAD DE NEGOCIOS

CARRERA DE CONTABILIDAD Y FINANZAS

“DETERMINACIÓN DEL COSTO POR PRODUCTO
PARA ESTIMAR EL MARGEN DE UTILIDAD BRUTA EN
LA EMPRESA DOLCE VITA S.A.C., AÑO 2017”

Tesis para optar el título profesional de:

Contadora Pública

Autoras:

Bach. Flor Yanira Rodríguez Rodríguez
Bach. Yessenia Lisseth Saldaña Vásquez

Asesora:

Mg. Ana María del Pilar Roncal Morales

Trujillo – Perú
2018

APROBACIÓN DE LA TESIS

La asesora y los miembros del jurado evaluador asignados, **APRUEBAN** la tesis desarrollada por las Bachilleres **Flor Yanira Rodríguez Rodríguez** y **Yessenia Lisseth Saldaña Vásquez**, denominada:


**“DETERMINACIÓN DEL COSTO POR PRODUCTO PARA ESTIMAR EL
MARGEN DE UTILIDAD BRUTA EN LA EMPRESA DOLCE VITA S.A.C., AÑO
2017”**



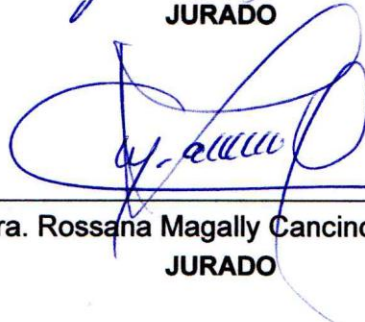
Mg. Ana María del Pilar Roncal Morales
ASESORA



Mg. Carola Rosana Salazar Rebaza
**JURADO
PRESIDENTE**



Mg. Cecilia Elena Fhon Nuñez
JURADO



Dra. Rossana Magally Cancino Olivera
JURADO

DEDICATORIA

Dedico el presente trabajo de investigación a Dios por estar siempre a mi lado, ser mi fortaleza ante las adversidades y por haberme dado salud para lograr mis objetivos.

A mis queridos padres Violeta Maritza Rodríguez Rodríguez y Carlos Rodríguez Julián por su amor, confianza y por su apoyo en todo momento para el logro de mis metas.

A mi mamita Bianquina Consuelo Rodríguez Quipuzcoa por ser mi ejemplo de superación, por su apoyo incondicional, su ternura, cariño, constante motivación y por sus buenos consejos que han contribuido en mi desarrollo personal.

A mi hermano Alonso Emanuel Silva Rodríguez, por ser mi motivación para seguir luchando, llenar de alegría mi vida desde que lo tengo a mi lado y brindarme su amor, cariño y ternura.

A mi amiga y compañera de tesis Yessenia por su comprensión, consejos y por compartir conocimientos en el desarrollo de la presente tesis.

Flor Yanira Rodríguez Rodríguez

Dedico la presente tesis a Dios por su amor y bondad que ilumina mi sendero, por brindarme salud y fortaleza para seguir adelante y lograr mis metas, así como enfrentar retos en mi vida.

A mis amados padres Erin y Maribel por su amor, consejos e apoyo incondicional, por confiar en mí y ser el gran ejemplo a seguir para crecer como persona y lograr mis objetivos.

A mi hermano Juan por ser parte importante en mi vida, por su amor incondicional, su comprensión, por darme ánimos y apoyarme siempre para continuar en el logro de mis metas.

A la memoria de Gregorio e Yrma que me guiaron con mucho amor y a mis queridos abuelos Carlos y Primi por sus sabios consejos, enseñanzas, infinito amor y apoyarme en todo.

A mis tíos Freddy, Maryen, Segundo, Ana, Rafael, Monica, Antonio y Fredde por su gran cariño, comprensión, apoyo y por alentarme a seguir adelante para luchar por mis objetivos propuestos.

A mis primos Jeniffer, Brahan, Eliana, Gianella, David y Luz por todo el apoyo que me han brindado siempre, por su amor, consejos y comprensión.

A mis sobrinas Brianna y Carolina por ser mi fuente de inspiración, alegría, motivación y por su amor.

A mi amiga y compañera de tesis Flor por su amistad, consejos y por compartir sus conocimientos.

Yessenia Lisseth Saldaña Vásquez

AGRADECIMIENTO

Expreso mi gratitud a Dios por ser mi guía en todo momento de mi vida, por darme sabiduría y las fuerzas necesarias para alcanzar mis metas y culminar con éxito mi carrera universitaria.

A mis padres por su amor, comprensión, enseñanzas, por sus valiosos consejos y por su apoyo durante toda mi vida.

A mi mamita Consuelo por su apoyo incondicional, confianza, su compañía y por darme valor para lograr mis objetivos propuestos.

A mis amigos por su cariño, constante motivación y por apoyarme siempre.

A mis docentes de la Carrera de Contabilidad y Finanzas de la Universidad Privada del Norte por los conocimientos y los consejos brindados que han permitido el logro de mi formación académica y profesional.

A mi asesora de tesis Mg. Ana María Roncal Morales por las orientaciones, los conocimientos y consejos durante el desarrollo del presente trabajo de investigación.

Un agradecimiento de manera especial al Gerente General de la empresa Dolce Vita S.A.C. por su apoyo y por haber brindado la información requerida para realizar la presente tesis.

Flor Yanira Rodríguez Rodríguez

Agradezco a Dios por acompañarme, ayudarme e iluminarme, por haberme brindado la fuerza y sabiduría necesaria para salir adelante y culminar con éxito mis estudios académicos.

A mis queridos padres y mi familia por su amor incondicional, apoyo, comprensión y consejos, por creer en mí y por la motivación constante para lograr mis metas personales y profesionales.

A mis amigos por su cariño, confianza y apoyo incondicional para seguir adelante.

A mis docentes de la Carrera de Contabilidad y Finanzas de la Universidad Privada del Norte por los conocimientos, sabios consejos y valiosas enseñanzas brindadas con motivación, persistencia y vocación durante mis estudios académicos a largo de mi preparación profesional.

A mi asesora de tesis Mg. Ana María Roncal Morales por su valioso apoyo, asesoría profesional, consejos y su tiempo que dedicó desde el inicio hasta la culminación de la presente investigación.

Al Gerente General de la empresa Dolce Vita S.A.C. por su colaboración, su tiempo y haber facilitado la información requerida con la que contribuyó para poder concluir la presente tesis.

Yessenia Lisseth Saldaña Vásquez

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CONTENIDO

| | |
|---|-------------|
| APROBACIÓN DE LA TESIS..... | ii |
| DEDICATORIA | iii |
| AGRADECIMIENTO | v |
| ÍNDICE DE CONTENIDOS | vii |
| ÍNDICE DE TABLAS..... | xi |
| ÍNDICE DE FIGURAS | xiii |
| RESUMEN..... | xiv |
| ABSTRACT..... | xv |
| | |
| CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN..... | 16 |
| 1.1. Realidad problemática..... | 16 |
| 1.2. Formulación del problema | 17 |
| 1.3. Justificación | 17 |
| 1.4. Limitaciones..... | 17 |
| 1.5. Objetivos..... | 18 |
| 1.5.1. Objetivo general..... | 18 |
| 1.5.2. Objetivos específicos | 18 |
| | |
| CAPÍTULO 2. MARCO TEÓRICO..... | 19 |
| a) Antecedentes..... | 19 |
| b) Bases teóricas | 20 |
| 1. Costo | 20 |
| 1.1. Definición..... | 20 |
| 1.2. Objetivos del costo..... | 21 |
| 1.3. Clasificación del costo | 21 |
| 1.4. Importancia del costo..... | 23 |
| 1.5. Costo unitario..... | 24 |
| 1.5.1. Definición | 24 |
| 1.5.2. Importancia | 24 |
| 1.5.3. Fórmula del cálculo del costo unitario | 24 |
| 1.6. Costo de producción | 25 |
| 1.6.1. Definición | 25 |
| 1.6.2. Elementos del costo de producción..... | 25 |

| | |
|---|----|
| 1.6.2.1. Materia prima..... | 26 |
| 1.6.2.1.1. Definición | 26 |
| 1.6.2.1.2. Clasificación de la materia prima..... | 26 |
| 1.6.2.1.3. Ejemplos de materia prima | 26 |
| 1.6.2.1.4. Cálculo del costo de materia prima..... | 27 |
| 1.6.2.2. Mano de obra..... | 27 |
| 1.6.2.2.1. Definición | 27 |
| 1.6.2.2.2. Clasificación del costo de mano de obra | 28 |
| 1.6.2.2.3. Ejemplos de costo de mano de obra | 28 |
| 1.6.2.2.4. Criterios para el cálculo del costo de mano de obra..... | 29 |
| 1.6.2.2.5. Fórmula del cálculo de Tasa por hora mano de obra | 29 |
| 1.6.2.3. Costos indirectos de producción | 30 |
| 1.6.2.3.1. Definición | 30 |
| 1.6.2.3.2. Características de los costos indirectos de producción..... | 30 |
| 1.6.2.3.3. Clasificación de los costos indirectos de producción..... | 30 |
| 1.6.2.3.4. Bases de distribución de los costos indirectos de producción | 32 |
| 1.6.2.3.5. Tasa de costos indirectos | 32 |
| 1.7. El costo en la empresa manufacturera | 33 |
| 1.7.1. Definición de empresa manufacturera..... | 33 |
| 1.7.2. Funciones de una empresa de manufacturera | 33 |
| 1.7.3. Determinación del costo de producción..... | 34 |
| 1.7.4. Procedimientos para la determinación del costo de producción | 34 |
| 1.7.5. Estado del costo de producción en empresa manufacturera | 35 |
| 1.7.6. Estado de Resultados en empresa manufacturera | 36 |
| 1.8. Contabilidad de costos..... | 37 |
| 1.8.1. Definición | 37 |
| 1.8.2. Objetivos | 37 |
| 1.8.3. Características de la contabilidad de costos | 38 |
| 1.8.4. Funciones de la contabilidad de costos | 38 |
| 1.8.5. Importancia de la contabilidad de costos | 39 |
| 2. Utilidad..... | 39 |
| 2.1. Definición..... | 39 |
| 2.2. Importancia..... | 39 |
| 2.3. Utilidad bruta..... | 39 |
| 2.3.1. Definición | 39 |
| 2.3.2. Componentes de la utilidad bruta | 40 |
| 2.3.2.1. Ventas netas | 40 |
| 2.3.2.1.1. Definición | 40 |

| | |
|---|-----------|
| 2.3.2.1.2. Determinación de las ventas netas..... | 40 |
| 2.3.2.2. Costo de ventas..... | 40 |
| 2.3.2.2.1. Definición | 40 |
| 2.3.2.2.2. Determinación del costo de ventas..... | 41 |
| 2.3.3. Importancia de la utilidad bruta..... | 41 |
| 2.3.4. Fórmula del cálculo de la utilidad bruta | 41 |
| 2.4. Margen de utilidad bruta | 41 |
| 2.4.1. Definición | 41 |
| 2.4.2. Importancia | 42 |
| 2.4.3. Fórmula del margen de utilidad bruta | 42 |
| c) Definición de términos básicos..... | 43 |
| d) Hipótesis..... | 44 |
| CAPÍTULO 3. METODOLOGÍA..... | 45 |
| 3.1 Operacionalización de variables..... | 45 |
| 3.2 Diseño de investigación..... | 46 |
| 3.3 Unidad de estudio..... | 46 |
| 3.4 Población | 46 |
| 3.5 Muestra (muestreo o selección) | 46 |
| 3.6 Técnicas, instrumentos y procedimientos de recolección de datos | 46 |
| 3.6.1 Técnicas de recolección de datos | 46 |
| 3.6.2 Instrumentos de recolección de datos..... | 47 |
| 3.7 Métodos, instrumentos y procedimientos de análisis de datos | 47 |
| 3.7.1 Métodos de análisis de datos | 47 |
| 3.7.2 Procedimientos de análisis de datos | 48 |
| CAPÍTULO 4. DESARROLLO..... | 49 |
| 4.1 Datos Generales..... | 49 |
| 4.2. Determinación del costo por producto y estimación del margen de utilidad bruta..... | 54 |
| 4.2.1. Análisis de la situación actual | 54 |
| CAPÍTULO 5. RESULTADOS | 55 |
| 5.1 Determinación del costo de materia prima por producto..... | 55 |
| 5.2 Determinación del costo de mano de obra por producto | 64 |
| 5.3 Cálculo de los costos indirectos de producción por producto | 69 |
| 5.4 Cálculo de los costos unitarios de producción y estimación del margen de utilidad bruta por producto..... | 81 |
| 5.4.1. Cálculo de los costos unitarios de producción | 81 |

| | |
|---|-----------|
| 5.4.2. Estimación del margen de utilidad bruta por producto | 83 |
| CAPÍTULO 6. DISCUSIÓN..... | 86 |
| CONCLUSIONES..... | 89 |
| RECOMENDACIONES..... | 91 |
| REFERENCIAS..... | 92 |
| ANEXOS..... | 94 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|--|----|
| Tabla N.º 01. Ejemplos de materia prima 1 | 27 |
| Tabla N.º 02. Ejemplos de materia prima 2 | 27 |
| Tabla N.º 03. Ejemplos de costo de mano de obra..... | 29 |
| Tabla N.º 04. Ejemplos de otros costos indirectos..... | 31 |
| Tabla N.º 05. Bases de distribución de costos indirectos de producción | 32 |
| Tabla N.º 06. Estado de Costo de Producción 1..... | 36 |
| Tabla N.º 07. Estado de Costo de Producción 2..... | 36 |
| Tabla N.º 08. Estado de Resultados en empresa manufacturera..... | 37 |
| Tabla N.º 09. Ventas netas | 40 |
| Tabla N.º 10. Costo de ventas | 41 |
| Tabla N.º 11. Cuadro de operacionalización de variables | 45 |
| Tabla N.º 12. FODA de la empresa Dolce Vita S.A.C. | 51 |
| Tabla N.º 13. Producción diciembre 2017..... | 53 |
| Tabla N.º 14. Costo unitario de materia prima de Alfajorcito de maicena | 55 |
| Tabla N.º 15. Costo unitario de materia prima de Alfajorcito de yema | 56 |
| Tabla N.º 16. Costo unitario de materia prima de Alfajor de manjar blanco..... | 56 |
| Tabla N.º 17. Costo unitario de materia prima de Bizcocho de yema | 57 |
| Tabla N.º 18. Costo unitario de materia prima de Chancay..... | 57 |
| Tabla N.º 19. Costo unitario de materia prima de Definidora | 58 |
| Tabla N.º 20. Costo unitario de materia prima de Pan caracol..... | 58 |
| Tabla N.º 21. Costo unitario de materia prima de Pan de yema..... | 59 |
| Tabla N.º 22. Costo unitario de materia prima de Pan francés..... | 59 |
| Tabla N.º 23. Costo unitario de materia prima de Panetón | 60 |
| Tabla N.º 24. Costo unitario de materia prima de Pionono..... | 61 |
| Tabla N.º 25. Costo unitario de materia prima de Rosca de manteca..... | 62 |
| Tabla N.º 26. Costo de materia prima por producto | 63 |
| Tabla N.º 27. Costo de mano de obra del mes diciembre 2017 | 65 |
| Tabla N.º 28. Horas laborables | 66 |
| Tabla N.º 29. Tasa por hora mano de obra..... | 66 |
| Tabla N.º 30. Horas de mano de obra por producto | 67 |
| Tabla N.º 31. Costo de mano de obra por producto | 68 |
| Tabla N.º 32. Costos Indirectos de Producción por producto | 69 |
| Tabla N.º 33. Costo de materia prima indirecta de Alfajorcito de maicena | 70 |
| Tabla N.º 34. Costo de materia prima indirecta de Alfajorcito de yema | 70 |
| Tabla N.º 35. Costo de materia prima indirecta de Alfajor de manjar blanco | 71 |

| | |
|--|----|
| Tabla N.º 36. Costo de materia prima indirecta de Bizcocho de yema | 71 |
| Tabla N.º 37. Costo de materia prima indirecta de Chancay | 72 |
| Tabla N.º 38. Costo de materia prima indirecta de Definidora..... | 72 |
| Tabla N.º 39. Costo de materia prima indirecta de Pan caracol | 73 |
| Tabla N.º 40. Costo de materia prima indirecta de Pan de yema..... | 73 |
| Tabla N.º 41. Costo de materia prima indirecta de Pan francés..... | 74 |
| Tabla N.º 42. Costo de materia prima indirecta de Panetón..... | 74 |
| Tabla N.º 43. Costo de materia prima indirecta de Pionono | 75 |
| Tabla N.º 44. Costo de materia prima indirecta de Rosca de manteca | 75 |
| Tabla N.º 45. Costo de combustible y limpieza..... | 76 |
| Tabla N.º 46. Costo de materia prima indirecta por producto | 77 |
| Tabla N.º 47. Depreciación mensual de maquinarias de producción | 78 |
| Tabla N.º 48. Otros costos indirectos de producción | 79 |
| Tabla N.º 49. Tasa de costo de otros C.I.P..... | 79 |
| Tabla N.º 50. Otros costos indirectos de producción por producto..... | 80 |
| Tabla N.º 51. Estado de Costos de Producción por producto | 82 |
| Tabla N.º 52. Estado de Resultados por producto..... | 84 |
| Tabla N.º 53. Margen de Utilidad Bruta por producto | 85 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|---|----|
| Figura N.º 01. Fórmula del cálculo del costo unitario | 25 |
| Figura N.º 02. Elementos que conforman el Costo de Producción..... | 25 |
| Figura N.º 03. Tasa por hora mano de obra | 29 |
| Figura N.º 04. Fórmula de la tasa de costos indirectos | 33 |
| Figura N.º 05. Procedimientos para la determinación del costo de producción | 34 |
| Figura N.º 06. Fórmula del cálculo de la utilidad bruta | 41 |
| Figura N.º 07. Fórmula del margen de utilidad bruta | 42 |
| Figura N.º 08. Logo de la empresa Dolce Vita S.A.C. | 49 |
| Figura N.º 09. Organigrama de la empresa Dolce Vita S.A.C. | 51 |

RESUMEN

La presente investigación, titulada “DETERMINACIÓN DEL COSTO POR PRODUCTO PARA ESTIMAR EL MARGEN DE UTILIDAD BRUTA EN LA EMPRESA DOLCE VITA S.A.C., AÑO 2017” se desarrolla con la finalidad de determinar los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción por producto y sirve para estimar el margen de utilidad bruta, lo cual permite proporcionar información detallada y específica de los costos de producción y de la utilidad obtenida para la empresa.

El primer capítulo detalla la realidad problemática a nivel mundial, nacional y de la provincia de Trujillo donde se ubica la empresa Dolce Vita S.A.C. También se plantea la formulación del problema, justificación, limitaciones y se establece el objetivo general y los objetivos específicos.

El segundo capítulo define el marco teórico que contiene antecedentes y bases teóricas que sirven para sustentar el trabajo de investigación. Asimismo, se especifica la definición de términos básicos e hipótesis como posible respuesta al problema identificado.

El tercer capítulo indica la metodología conformada por el cuadro de operacionalización de variables que detalla los indicadores aplicados. Por otro lado, se presenta el diseño de investigación, unidad de estudio, población y muestra. Además, se precisa las técnicas, instrumentos y procedimientos de recolección de datos para reunir información de problemas detectados en la empresa Dolce Vita S.A.C. y por último los métodos, instrumentos y procedimientos de análisis de datos.

El cuarto capítulo referente al desarrollo se menciona los datos generales de la empresa, principales clientes, proveedores, productos, proceso productivo por producto y el análisis de la situación actual.

El quinto capítulo muestra los resultados a través del desarrollo de la determinación del costo de materia prima, mano de obra, el cálculo de los costos indirectos de producción por producto, el cálculo del costo unitario de producción y la estimación del margen de utilidad bruta por producto en la empresa Dolce Vita S.A.C.

El sexto capítulo expone la discusión de la presente tesis la cual valida que la determinación del costo por producto permite estimar el margen de utilidad bruta en la empresa Dolce Vita S.A.C. a través de los antecedentes, bases teóricas y resultados del estudio realizado. Por último, se presenta conclusiones y recomendaciones de la investigación.

ABSTRACT

The present investigation, entitled "DETERMINACIÓN DEL COSTO POR PRODUCTO PARA ESTIMAR EL MARGEN DE UTILIDAD BRUTA EN LA EMPRESA DOLCE VITA S.A.C., AÑO 2017" is developed with the purpose of determine the costs of raw material, labor and indirect costs of production by product and serves to estimate the gross profit margin, which will allow to provide detailed and specific information of the production costs and the profit obtained for the company.

The first chapter details the problematic reality worldwide, national and the province of Trujillo where the company Dolce Vita S.A.C. is located. It also arises the formulation of the problem, justification, limitations and establishes the general objective and specific objectives.

The second chapter defines the theoretical framework that contains precedents and theoretical bases that serve to sustain the research work. Likewise, is specified the definition of basic terms and hypotheses as a possible response to the identified problem.

The third chapter indicates the methodology conformed by the variables operational table that details the indicators applied. On the other hand, the design of research, unit of study, population and sample is presented. In addition, the techniques, instruments and data collection procedures are required to gather information on problems detected in the company Dolce Vita S.A.C. and finally the methods, instruments and procedures of data analysis.

The fourth chapter referring to development is the general data of the company, main customers, suppliers, products, production process by product and the analysis of the current situation.

The fifth chapter shows the results through the development of the determination of the cost of raw material, labor, and the calculation of the indirect costs of production by product, the calculation of the unit cost of production and the estimation of the gross profit margin by product in the company Dolce Vita S.A.C.

The sixth chapter exposes the discussion of the present thesis which validates that the determination of the cost per product allows estimating the gross profit margin in the company Dolce Vita S.A.C. through the precedents, theoretical bases and results of the study carried out. Finally, conclusions and recommendations of the investigation are presented.

CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

En la actualidad, las industrias manufactureras tienen gran importancia dentro de la economía nacional de muchos países porque generan puestos de trabajo, además, su actividad principal es la transformación de los recursos en productos terminados para el consumo. Por esta razón para realizar su proceso productivo utilizan materia prima de calidad, mano de obra eficiente y tecnología a través de maquinarias. Frente a este panorama las empresas afrontan un incremento de producción siendo pocas las que realizan un análisis detallado de los costos por producto dificultando estimar el margen de utilidad bruta por cada uno.

La determinación del costo de producción es la información requerida en la contabilidad de costos en una empresa y sirve como herramienta a la gerencia para conocer el margen de utilidad bruta que permite a su vez verificar cuales son los productos que están siendo rentables producir y saber si se obtiene ganancias. Sin embargo, algunas empresas realizan el cálculo de los costos de manera global, descartando en muchos casos la posibilidad de tener un responsable que elabore registros en costos propiamente dichos o algún dato que permita ayudar en esta tarea, sin interesarles las cifras de costos incurridos en cada producto.

Ojeda (2018) menciona que, las empresas industriales tienen problema para determinar los costos; especialmente en la identificación y asignación de los costos indirectos de producción que dificulta llegar a un margen de utilidad bruta, por lo que realizan una estimación porcentual para formular el Estado de Resultados, que genera variaciones en el margen bruto. Por otro lado, Valenzuela (2014) señala que, los empresarios descuidan el cálculo de los costos de los productos; siendo una de las principales razones el desconocimiento de la importancia de determinar el costo unitario, así como la falta de atención sobre el tema de la contabilidad de costos.

Esta problemática también es evidente en las empresas dedicadas al rubro de panadería y pastelería, la gran mayoría no llevan contabilidad de costos, por ende, no tienen un control exhaustivo del cálculo e informes de costos de producción para conocer el margen de utilidad bruta que genera.

“DOLCE VITA” S.A.C es una microempresa ubicada en la ciudad de Trujillo y su actividad es la producción y comercialización de variedad de productos de panadería y pastelería, los cuales tienen diferentes formas y tiempos de producción; además, en la

actualidad los propietarios desconocen el margen de utilidad bruta por la fabricación de cada producto; por lo tanto, no saben si les genera ganancia o pérdida, debido a que no determinan los costos de producción; ya que no cuentan con un encargado que realice los registros de información de costos por cada producto y la contabilidad es externa en la cual el contador no brinda datos de costos; por otro lado, la empresa en estudio tiene como política establecer el precio de venta de acuerdo al mercado.

Por esta razón, se realiza el presente trabajo de investigación con la finalidad de determinar los costos de producción por producto de la empresa Dolce Vita S.A.C., lo que ayuda a calcular los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción por producto para conocer el margen de utilidad bruta y tener una gestión oportuna a través de reportes de información de costos para la toma de decisiones.

1.2. Formulación del problema

¿De qué manera la determinación del costo por producto permite estimar el margen de utilidad bruta en la empresa Dolce Vita S.A.C., año 2017?

1.3. Justificación

En la actualidad, el cálculo de los costos es parte fundamental de las empresas manufactureras, ya que garantiza un eficiente desenvolvimiento en el mercado de acuerdo al giro del negocio para desarrollarse y generar utilidades es por ello, que la presente investigación permite determinar el costo por producto para estimar el margen de utilidad bruta, lo cual sirve para realizar un análisis objetivo y relevante de los costos de producción y de la utilidad obtenida para la empresa.

El desarrollo de la investigación facilitará a la gerencia la información necesaria para el conocimiento del costo de producción por producto para la toma de decisiones en la Empresa Dolce Vita S.A.C., por consiguiente, tendrá una visión más exacta respecto al margen de utilidad bruta por cada uno.

Esta tesis servirá como referencia para los estudiantes interesados en el tema propuesto, porque puede ser considerado en los antecedentes de futuros trabajos de investigación, además, nos permitirá obtener el título profesional.

1.4. Limitaciones

No se presentan limitaciones para el desarrollo del presente trabajo de investigación.

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo general

Determinar el costo por producto para estimar el margen de utilidad bruta en la empresa Dolce Vita S.A.C., año 2017.

1.5.2. Objetivos específicos

Determinar el costo de materia prima por producto.

Determinar el costo de mano de obra por producto.

Calcular los costos indirectos de producción por producto.

Calcular los costos unitarios de producción y estimar el margen de utilidad bruta por producto.

CAPÍTULO 2. MARCO TEÓRICO

a) Antecedentes

Para la realización de los antecedentes de la presente tesis referente a la Determinación del costo por producto para estimar el margen de utilidad bruta en la empresa Dolce Vita S.A.C., año 2017 se ha consultado diferentes tesis de varias universidades extranjeras y peruanas respecto al tema de investigación y las propuestas han sido factibles y aceptables.

En el trabajo de investigación de Albornoz y Galindo (2012) titulada "Costos de producción en las empresas fabricantes de piezas de plástico para maquinaria de líneas de envasado en el Municipio San Francisco", busca calcular el costo de fabricación por producto en las empresas para la toma de decisiones oportunas; por otra parte, llegaron al resultado de que la empresa Globeth C.A. no tiene registros contables de costos, los costos indirectos de fabricación se calcularon tomando en cuenta la electricidad y la depreciación de la máquina de corte y el método utilizado carece de validez puesto que, es un simple cálculo basado en la experiencia de los trabajadores, de tal modo que la determinación y asignación de los costos del producto se están realizando de manera inexacta lo que produce que se esté subcosteando o sobrecosteando el producto; por lo tanto, este estudio ayuda a la investigación como referente para conocer y elaborar la estructura del Estado de costo de producción por cada producto.

En la tesis de Alcalá y Perdomo (2015) titulada "Análisis de la estructura de costos del proceso productivo de la empresa Panadería El Maná, C.A para el periodo 2015", señalan que el objetivo es demostrar que la correcta distribución de costos a los productos permite obtener información detallada de los mismos para la toma de decisiones; de igual forma obtienen que la empresa al calcular los costos no identifica ni clasifica, ni asigna correctamente los costos al producto, asimismo, no cuenta con un departamento o persona especializada en materia de contabilidad de costos lo que genera un resultado contable inexacto en concordancia con la inadecuada determinación del costo; además, el trabajo de investigación aporta a la presente tesis para utilizar la forma de cálculo del costo de materia prima, mano de obra y costos indirectos.

Colque (2015) en su trabajo de investigación titulada "Costo de producción y rentabilidad de las empresas de metal mecánica en la ciudad de Sandía", detalla que el objetivo es brindar reportes de información de los costos de producción que permitan la determinación de los mismos para la obtención de la rentabilidad; también refiere que las empresas en estudio conocen los costos de producción de manera empírica en la aplicación

de la materia prima y la mano de obra sin incluirlos en planilla por no contar con ello incluso, desconocen la aplicación del factor de distribución para prorratear los costos indirectos de fabricación; por consiguiente esta tesis se relaciona con la presente investigación, ya que se tomará en cuenta las pautas a seguir para calcular el costo a través de una estructura detallada de costos por producto y establecer el margen de utilidad.

En el trabajo de investigación de Quenta (2017) titulada “Determinación del costo de producción y rentabilidad en la fabricación de cocinas a gas Universal en la ciudad de Juliaca, periodos 2014-2015”, plantea como objetivo elaborar reportes de costos de producción para conocer la rentabilidad de cada producto; de igual modo indica que la empresa determina los costos de producción sin un estudio técnico, desconocen de la aplicación del factor de distribución para el prorrateo de los costos indirectos de producción por ende, no les permite obtener una rentabilidad adecuada para poder competir en el mercado; por lo cual el estudio contribuye a la investigación puesto que, se elabora hojas de costos de producción y Estado de Resultados por cada producto para conocer la utilidad.

En la tesis de Tacca (2015) titulada “Costo de producción y rentabilidad del Centro de Investigación y Servicios (C.I.S.) Panadería y Pastelería de la UNA Puno, periodos 2011 y 2012”, el objetivo es calcular los costos por producto para conocer la rentabilidad de cada uno de ellos; del mismo modo la empresa no cuenta con reportes de información en costos que muestren la identificación, clasificación, asignación y cálculo del costo de producción por producto por ende, no se conoce la rentabilidad por cada producto; incluso este antecedente es relevante para la presente investigación porque muestra cómo se debe calcular los costos por medio del Estado de costo de producción para obtener información real en costos de los principales productos y el nivel de utilidad obtenida.

b) Bases teóricas

1. Costo

1.1. Definición

García (2014) menciona que costo es “el valor monetario de los recursos que se entregan o prometen entregar a cambio de bienes o servicios que se adquieren” (p. 9). Huicochea y Huicochea (2016) sostienen que el costo es el valor económico de lo que representa la producción de un bien.

En 2015, Udolkin afirma que costo es el valor monetario de los recursos que se usan para la fabricación de un producto.

Zeballos (2013) informa que costo es el valor monetario que representa todos los recursos necesarios para producir un determinado producto.

Por lo tanto, se afirma que el costo es el valor monetario de los recursos utilizados para producir un producto.

1.2. Objetivos del costo

En 2012, Abanto manifiesta que los objetivos del costo son brindar información referente al costo de producción de un producto en forma oportuna a la gerencia para la planeación y control en la empresa.

Al mencionar los objetivos del costo, Chambergó (2017) sostiene que son:

- Proporcionar informes técnicos de costos que servirán para medir la utilidad y valorizar el inventario para efecto de formular los Estados Financieros.
- Información de las actividades productivas de la empresa para efecto del control administrativo.
- Información de la data con la finalidad de planeamiento gerencial. (p. IV-4).

Por lo que, los objetivos del costo sirven para brindar información respecto a los costos para el control y la toma de decisión gerencial.

1.3. Clasificación del costo

Andía (2012) menciona que la clasificación del costo es la siguiente:

1. Comportamiento con el nivel de actividad:
 - Costos fijos: no dependen de la cantidad producida, pero permanecen constantes en un tiempo determinado.
 - Costos variables: varían de acuerdo al número de unidades producidas.
 - Costos semivARIABLES: son aquellos que tienen un costo fijo y variable.
2. El grado de prorrateo utilizado:
 - Costos totales: costos acumulados en la elaboración de un producto.
 - Costos unitarios: resulta de dividir el costo total entre el número de unidades producidas.
3. Por su relación con el bien:

- Costos directos: se identifican y se calculan fácilmente en el costo del producto terminado.
 - Costos indirectos: no se identifican ni se determinan fácilmente y se usa una base de distribución para asignarlo al costo de producción.
4. Por su relación con los ingresos:
- Costos del producto: es la suma de costos de materia prima, mano de obra y otros costos de un producto.
 - Costos del periodo: no se incluyen en el costo del producto elaborado y se relaciona a los gastos de administración y venta.
5. Cuando fueron calculados:
- Costos históricos: costos que se calculan al finalizar un periodo.
 - Costos presupuestados: costos que se calculan al iniciar o durante un periodo.

Al hablar de la clasificación del costo, García (2014) afirma que es:

1. La función en que se incurre:
- Costos de producción: costo relacionado al proceso de convertir las materias primas con la ayuda de la mano de obra y otros costos en un bien terminado.
 - Costos de venta: son incurridos en el área que es responsable de comercializar determinados productos.
 - Costos de administración: están relacionados al área administrativa.
 - Costos financieros: se ocasionan por la obtención de dinero de entidades financieras que la empresa requiere en un determinado periodo.
2. Su identificación:
- Costos directos: costos que se pueden identificar o cuantificar completamente con los productos elaborados.
 - Costos indirectos: costos que no se pueden identificar o cuantificar completamente con los productos elaborados.

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

- Costos del producto: costos incurridos en la producción de un bien.
- Costos del periodo: se asocia con las funciones de venta y administración.

4. Comportamiento respecto al volumen de producción:

- Costos fijos: permanecen constantes en un determinado periodo independientemente de la cantidad producida.
- Costos variables: costos que varían de acuerdo a la cantidad producida.
- Costos semifijos, semivARIABLES o mixtos: costos que están integrados por una parte fija y una variable.

5. El momento en que se determina el costo:

- Costos históricos: costos que se determinan al final del periodo.
- Costos predeterminados: costos que se determinan con anticipación o en el transcurso de un periodo.

Por consiguiente, se manifiesta que la clasificación del costo permite conocer y analizar el costo de un producto y proporciona la información necesaria para tomar decisiones.

1.4. Importancia del costo

Al mencionar la importancia del costo, Andía (2012) sostiene que:

En las empresas es importante determinar el costo para su correcta administración a través de procedimientos y técnicas utilizadas para cuantificarlo; y permita conocer la utilidad o pérdida económica en que se incurre en dicha producción para la toma de decisiones y ser más competitivos en el mercado.

Horngrén, Datar y Rajan (2012) afirman que el costo es importante para:

- Conocer y calcular el valor de lo que cuesta elaborar un producto.
- Identificar y clasificar los costos en directos e indirectos.
- Mejorar la competitividad en el mercado.
- Tomar decisiones oportunas en base a los reportes de información en costos para conocer la utilidad.

Por lo cual, se precisa que el costo es parte fundamental para las empresas, puesto que su correcta administración permite controlar y determinar el costo y la utilidad para tomar decisiones.

1.5. Costo unitario

1.5.1. Definición

En 2012, Andía detalla que el costo unitario es el valor que se obtiene de la división del costo total entre el volumen de producción de un producto.

Lambretón y Garza (2016) mencionan que el costo unitario es el valor monetario que resulta de dividir el costo total entre el número de unidades producidas.

De este modo, se define que el costo unitario es el resultado de dividir el costo total entre unidades producidas.

1.5.2. Importancia

El costo unitario se usa en el reporte de información de la contabilidad de costos y para tomar decisiones acerca de la producción y venta de los mismos, también, para calcular la utilidad y asignar el precio al producto (Horngren, Datar y Rajan, 2012).

En el año 2014, Valenzuela menciona que:

El costo unitario es de vital importancia para las empresas, puesto que permite conocer cuánto es el costo de producir un producto por unidad, asimismo, ayuda en la toma de decisiones mediante la información del costo para el cálculo de la fijación de precios de venta y determinar el margen de utilidad.

Por consiguiente, se señala que el costo unitario es importante en las empresas para obtener información oportuna de costos para la toma de decisiones.

1.5.3. Fórmula del cálculo del costo unitario

Andía (2012) muestra que en la Figura N.º 01. Fórmula del cálculo del costo unitario es la siguiente:

Figura N.º 01. Fórmula del cálculo del costo unitario

$$\text{Costo unitario} = \frac{\text{Costo total}}{\text{Unidades producidas}}$$

Fuente: Andía, W. (2012) p. 19

Elaboración: propia

1.6. Costo de producción

1.6.1. Definición

En 2012, Abanto señala que el costo de producción es la suma total del costo de materia prima, mano de obra y otros costos indirectos para la fabricación de un producto.

El costo de producción es el valor que resulta de la suma total de los recursos: materia prima, mano de obra y costos indirectos (Andía, 2012).

García (2014) menciona que el costo de producción es el valor monetario de la suma del costo de materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción.

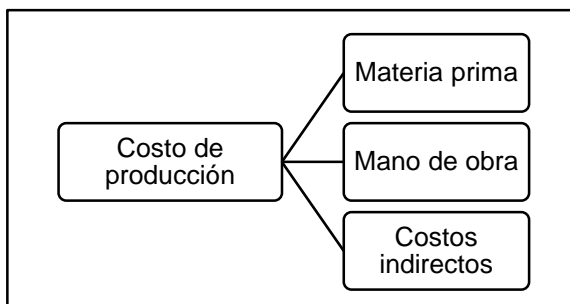
El costo de producción se refiere al valor que resulta de la fabricación de productos mediante la suma del costo de materia prima, mano de obra directa y costos indirectos (Zeballos 2013).

De tal manera, se especifica que el costo de producción está relacionado con la suma del costo de materia prima, mano de obra y costos indirectos.

1.6.2. Elementos del costo de producción

García (2014) afirma que en la Figura N.º 02. Elementos que conforman el Costo de Producción son:

Figura N.º 02. Elementos que conforman el Costo de Producción



Fuente: García, J. (2014) p. 14

Elaboración: propia

1.6.2.1. Materia prima

1.6.2.1.1. Definición

Es el material que se utiliza en el proceso productivo para elaborar un producto (García 14).

En 2013, Zeballos afirma que la materia prima es el recurso que se utiliza para fabricar un producto con la ayuda de la mano de obra y otros elementos. Por lo anterior, se detalla que la materia prima es el material sometido a proceso de transformación para obtener un producto terminado.

1.6.2.1.2. Clasificación de la materia prima

En 2014, García menciona que la clasificación de la materia prima es:

- Materia prima directa: es el elemento que se puede identificar y cuantificar fácilmente en un producto.
- Materia prima indirecta: es el elemento que no se puede identificar o cuantificar fácilmente en un producto y se acumula dentro de los costos indirectos de producción.

Ortega (2012) afirma que la materia prima se clasifica en:

- Materia prima directa: es el material que se utiliza en la fabricación y se identifica y cuantifica plenamente en el producto.
- Materia prima indirecta: es el material que no se puede identificar o cuantificar plenamente en el producto elaborado y forma parte de los costos indirectos.

Entonces, se señala que la materia prima se clasifica en directa como la que se puede identificar y cuantificar con facilidad en el producto terminado y la materia prima indirecta no.

1.6.2.1.3. Ejemplos de materia prima

En 2012, Abanto menciona un ejemplo de clasificación de materia prima, tal como se muestra en la Tabla N.º 01. Ejemplos de materia prima 1:

Tabla N.º 01. Ejemplos de materia prima 1

| Galletas con hojuelas de chocolate | |
|--|--|
| Materia prima directa | Materia prima indirecta |
| Harina blanca Azúcar Hojuelas de chocolate Aceite de soya parcialmente hidrogenado Huevos | Disolvente para limpiar las máquinas Lubricantes para las máquinas Autoadhesivos para las cajas de galletas |

Fuente: Abanto, M. (2012) p. 6

Elaboración: propia

Por otro lado, García (2014) muestra en la Tabla N.º 02. Ejemplos de materia prima 2:

Tabla N.º 02. Ejemplos de materia prima 2

| Industria mobiliaria | |
|-----------------------|-------------------------|
| Materia prima directa | Materia prima indirecta |
| Madera | Barniz |

Fuente: García, J. (2014) p. 14

Elaboración: propia

1.6.2.1.4. Cálculo del costo de materia prima

Udolkín (2015) afirma que para realizar el cálculo del costo de materia prima se toma en cuenta la cantidad utilizada de materia prima por el costo de cada una.

Así mismo, se menciona que para el cálculo del costo de materia prima es cantidad por costo.

1.6.2.2. Mano de obra

1.6.2.2.1. Definición

Se detalla que mano de obra es el esfuerzo físico y mental de personas que intervienen durante el proceso de elaboración de un producto (García, 2014). La mano de obra es el esfuerzo físico e intelectual de personas que participan en la elaboración de un producto (Zeballos, 2013).

Por otro lado, se expresa que la mano de obra es el esfuerzo humano que se usa en la fabricación de un producto.

1.6.2.2.2. Clasificación del costo de mano de obra

Abanto (2012) señala que la clasificación del costo de mano de obra es:

- Costo de mano de obra directa: es el costo que se relaciona a la mano de obra que está involucrada directamente en la elaboración de un producto.
- Costo de mano de obra indirecta: es el costo de mano de obra que no se puede identificar directamente con la elaboración de un producto.

Al hablar de la clasificación del costo de mano de obra, García (2014) menciona que es:

- Costo de mano de obra directa: son los salarios que se pagan a las personas que participan directamente en la transformación de la materia prima en producto terminado, y que se pueden identificar o cuantificar plenamente con el mismo.
- Costo de mano de obra indirecta: los sueldos, salarios y prestaciones que se pagan al personal de apoyo a la producción (tales como funcionarios de la fábrica, supervisores, personal de almacén de materiales y personal de mantenimiento), y que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con la elaboración de partidas específicas de productos y se acumulan dentro de los cargos indirectos. (p. 75).

De igual modo, se indica que el costo de mano de obra se clasifica en directa como el salario de trabajadores que intervienen directamente en la producción e indirecta referente al sueldo de trabajadores de apoyo en la elaboración del producto.

1.6.2.2.3. Ejemplos de costo de mano de obra

En 2012, Abanto detalla en la Tabla N.º 03. Ejemplos de costo de mano de obra:

Tabla N.º 03. Ejemplos de costo de mano de obra

| Mano de obra directa | Mano de obra indirecta |
|--|--|
| Remuneraciones de obreros de los departamentos de hilado y teñido. | Sueldos de los supervisores de planta. Remuneraciones del personal de los departamentos de servicios. |

Fuente: Abanto, M. (2012) p. 7

Elaboración: propia

Los ejemplos del concepto remunerativo de costo de mano de obra son la remuneración básica, asignación familiar, Essalud, gratificaciones, compensación por tiempo de servicio y vacaciones (Udolkin, 2015).

De esta manera, se especifica que los conceptos remunerativos que se deben incluir en la Planilla respecto a los trabajadores que intervienen en la producción son importantes porque permite el cálculo del costo de mano de obra.

1.6.2.2.4. Criterios para el cálculo del costo de mano de obra

Udolkin (2015) señala que los criterios del cálculo del costo de mano de obra son:

Una primera opción es usar la remuneración básica, un segundo criterio es utilizar la remuneración básica más Essalud y beneficios sociales. La tercera opción es tener en cuenta todos los costos relacionados con el trabajador para realizar el cálculo del costo de mano de obra.

Por lo tanto, se tiene en cuenta los criterios para el cálculo del costo de mano de obra para determinar el costo por producto.

1.6.2.2.5. Fórmula del cálculo de Tasa por hora mano de obra

En 2015, Udolkin muestra en la Figura N.º 03. Tasa por hora mano de obra:

Figura N.º 03. Tasa por hora mano de obra

$$\text{Tasa por hora mano de obra} = \frac{\text{Costo total}}{\text{Horas laborables}}$$

Udolkin, S. (2015) p. 78

Elaboración: propia

1.6.2.3. Costos indirectos de producción

1.6.2.3.1. Definición

Los costos indirectos de producción son los costos de los recursos que participan en el proceso productivo, pero no se identifican ni cuantifican fácilmente en la fabricación del producto (García 2014).

Zeballos (2013) refiere que son los costos de materia prima indirecta, mano de obra indirecta y otros costos indirectos que no se cuantifican plenamente en la elaboración del producto.

Entonces, se define a los costos indirectos de producción como los recursos que no se identifican o cuantifican plenamente con el producto elaborado.

1.6.2.3.2. Características de los costos indirectos de producción

Udolkin (2015) afirma que las características de los costos indirectos de producción son las que se presentan a continuación:

No se pueden identificar fácilmente en la elaboración de un producto, está constituido por materia prima indirecta, mano de obra indirecta y otros conceptos de costos indirectos y se tiene que utilizar bases de asignación para el costeo de los productos.

De igual manera se describe que es importante conocer las características de los costos indirectos de producción y considerar los aspectos para realizar el cálculo.

1.6.2.3.3. Clasificación de los costos indirectos de producción

Al mencionar de la clasificación de los costos indirectos, García (2014) afirma que es:

- Costo de materia prima indirecta: costo que no se puede identificar o cuantificar fácilmente en el producto elaborado.
- Costo de mano de obra indirecta: es el costo por el trabajo realizado, tal como remuneraciones, beneficios sociales y aportes por parte del empleador, pero el costo por la actividad que realizan no se puede identificar o cuantificar fácilmente en el producto elaborado.
- Otros costos indirectos: costos por depreciación y servicios (alquiler de local de producción, luz, agua y teléfono).

Al referirse a la clasificación de los costos indirectos de producción, Udolkin (2015) sostiene que es:

- Costo de materia prima indirecta: es el elemento que se usa en el proceso de producción, pero que no se puede identificar o cuantificar en forma plena en la fabricación del producto.
- Costo de mano de obra indirecta: está conformada por el costo de planilla del personal que no interviene directamente en la fabricación del producto.
- Otros costos indirectos de producción: como el alquiler de la fábrica, vigilancia, luz, agua, gas, teléfono y depreciación de maquinarias de producción.

De igual manera, Chambergo (2016) menciona en la Tabla N.º 04. Ejemplos de otros costos indirectos que son los siguientes:

Tabla N.º 04. Ejemplos de otros costos indirectos

| | |
|-------------------------------------|---|
| Mantenimiento de la fábrica | Depreciación |
| Mantenimiento de la maquinaria | Sueldos del personal de apoyo en la producción |
| Mantenimiento del equipo de reparto | Alquiler |
| Energía eléctrica | Costos de los departamentos de servicios especiales |
| Agua | |

Fuente: Chambergo, I. (2016) p. IV-2

Elaboración: propia

Así mismo, es importante clasificar los costos indirectos de producción para conocer que los conforma, analizar y distribuir para el respectivo cálculo en el costo de producción.

1.6.2.3.4. Bases de distribución de los costos indirectos de producción

Para asignar los costos indirectos de producción al costo de producción, Abanto (2012) sostiene que:

Se tiene que identificar los costos indirectos de producción para distribuir por medio de una base de asignación apropiada que guarde relación directa con el costo, por ejemplo: costo de materia prima, costo de mano de obra directa, costo primo, horas mano de obra directa, horas máquina o unidades producidas.

Por otro lado, Chambergo (2016) menciona en la Tabla N.º 05. Bases de distribución de costos indirectos de producción que son:

Tabla N.º 05. Bases de distribución de costos indirectos de producción

| | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Horas de mano de obra directa | 4. Costo de mano de obra directa |
| 2. Horas máquina | 5. Unidades producidas |
| 3. Costo de materia prima directa | |

Fuente: Chambergo, I. (2016) p. IV-1

Elaboración: propia

Al mencionar las bases distribución de costos indirectos de producción, Udolkin (2015) expone que son unidades producidas, horas de mano de obra directa, horas máquina, costo de materia prima directa, costo de mano de obra directa y costo primo.

De igual manera, se detalla que es importante aplicar bases de distribución en el cálculo de los costos indirectos de producción y a la vez que guarde relación directa con el costo.

1.6.2.3.5. Tasa de costos indirectos

Chambergo (2016) detalla en la Figura N.º 04. Fórmula de la tasa de costos indirectos que es la siguiente:

Figura N.º 04. Fórmula de la tasa de costos indirectos

$$\text{Tasa} = \frac{\text{Costos indirectos de producción}}{\text{Base de distribución}}$$

Fuente: Chambergo, I. (2016) p. IV-2

Elaboración: propia

La tasa de costos indirectos de producción se obtiene de dividir los costos indirectos entre la base de distribución determinada por la empresa (Udolkin, 2015).

Por consiguiente, se explica que la tasa de costos indirectos de producción se calcula al dividir los costos indirectos entre la base predeterminada por la empresa.

1.7. El costo en la empresa manufacturera

1.7.1. Definición de empresa manufacturera

Apaza (2015) explica que es una empresa cuya actividad está orientada a fabricar uno o varios productos mediante la conversión de materia prima en un producto terminado e incluye a trabajadores y otros costos indirectos.

La empresa manufacturera es aquella que transforma la materia prima en un producto terminado con la ayuda de la mano de obra y los costos indirectos de producción (Chambergo, 2016).

“Se dedica a la adquisición de materias primas para transformarlas física y/o químicamente y ofrecer un producto, a los consumidores, diferente del producto que adquirió” (García, 2014, p. 5).

De igual forma, se manifiesta que la empresa manufacturera se dedica a transformar las materias primas para obtener un producto.

1.7.2. Funciones de una empresa manufacturera

Al hablar de las funciones de una empresa manufacturera, García (2014) afirma que son:

- Compra de materia prima: es el costo de adquisición más todos los costos de traslado de la materia prima hasta el almacén de la empresa.

- La producción: comprende el traslado de las materias primas del almacén al área de producción para la transformación en productos terminados e incluye en el proceso la mano de obra y otros costos indirectos.
- La venta y administración: comprende los gastos referentes a la conservación de productos terminados, publicidad, empaque, entrega de productos a los clientes, personal de ventas, administración en general y financiamiento.

Así mismo, se especifica que las funciones de la empresa manufacturera comienzan con la adquisición de la materia prima, producción, y, por último, venta y administración.

1.7.3. Determinación del costo de producción

Al mencionar de la determinación del costo de producción, Chambergó (2014) sostiene que:

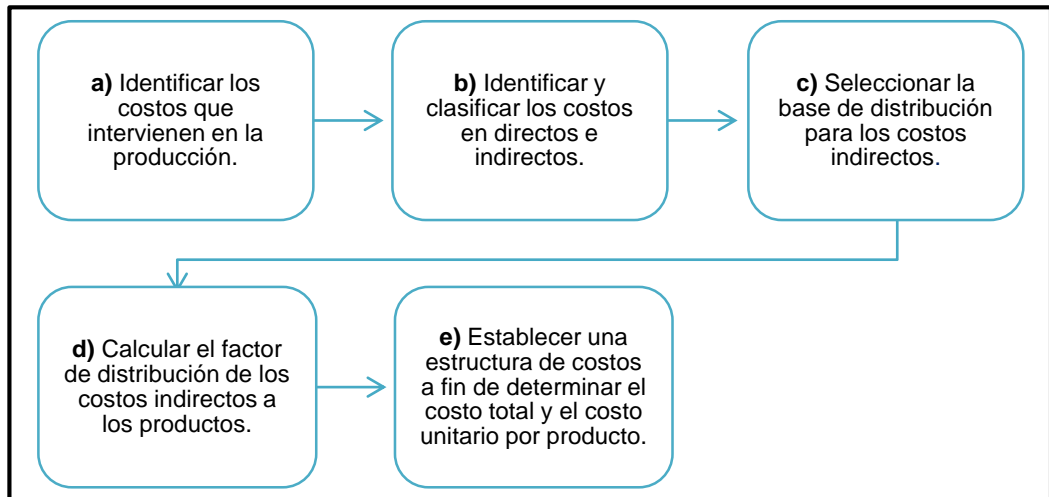
La determinación del costo de materia prima por producto es la multiplicación de la cantidad de materia prima utilizada por el costo de cada materia prima; el costo de la mano de obra por producto se obtiene de multiplicar la cantidad de horas de mano de obra por el costo unitario de cada hora; y para los costos indirectos de producción (C.I.P.) por producto se selecciona una base de distribución que guarde relación directa con el costo que permita calcular la tasa de costos indirectos.

Por otra parte, se explica que para determinar el costo de producción; materia prima se multiplica cantidad por costo; mano de obra: horas por costo de cada hora; y en los C.I.P. una base de distribución para calcular la tasa de costos indirectos.

1.7.4. Procedimientos para la determinación del costo de producción

Chambergó (2016) considera los siguientes aspectos en la Figura N.º 05. Procedimientos para la determinación del costo de producción:

Figura N.º 05. Procedimientos para la determinación del costo de producción



Fuente: Chambergó, I. (2016) p. IV-1

Elaboración: propia

Por consiguiente, se detalla que en la determinación del costo por producto se debe identificar los costos directos e indirectos que intervienen en la producción, seleccionar la base de distribución de costos indirectos, además, calcular el factor de distribución en cada producto y elaborar la estructura de costos.

1.7.5. Estado del costo de producción en empresa manufacturera

Abanto (2012) detalla que en la Tabla N.º 06. Estado de costo de producción 1 es:

Tabla N.º 06. Estado de Costo de Producción 1

| Estado de costo de producción |
|--|
| Inventario inicial de productos en proceso |
| +Compras |
| =Materia prima directa disponible |
| -Inventario final de materia prima directa |
| =Materia prima directa utilizada |
| +Mano de obra directa |
| =Costo directo |
| +Costos indirectos de producción |
| =Costo incurrido: |
| -Inventario final de productos en proceso |
| =Costo de producción de productos terminados |

Fuente: Abanto, M. (2012) p. 4

Elaboración: propia

Por otro lado, Lambretón y Garza (2016) muestran en la Tabla N.º 07. Estado de Costo de Producción 2 es:

Tabla N.º 07. Estado de Costo de Producción 2

| Estado de costo de producción |
|---|
| Inventario inicial de materia prima directa |
| +Compras de materia prima directa |
| =Materia prima directa disponible para la producción |
| -Inventario final de materia prima directa |
| =Materia prima directa usada |
| +Mano de obra directa |
| +Costos indirectos de producción |
| =Costo de producción del periodo |
| +Inventario inicial de productos en proceso |
| =Costo de los productos en proceso durante el periodo |
| -Inventario final de productos en proceso |
| =Costo de los productos terminados |

Fuente: Lambretón, V. & Garza, G. (2016) pp. 58-59

Elaboración: propia

1.7.6. Estado de Resultados en empresa manufacturera

Calleja (2013) presenta que la Tabla N.º 08. Estado de Resultados en empresa manufacturera es:

Tabla N.º 08. Estado de Resultados en empresa manufacturera

| Estado de Resultados en empresa manufacturera |
|--|
| Ventas |
| -Costo de ventas: |
| Inventario inicial de productos terminados |
| +Costo de producción |
| = Productos disponibles |
| -Inventario final de productos terminados |
| = Utilidad bruta |

Fuente: Calleja, F. (2013) p. 19

Elaboración: propia

1.8. Contabilidad de costos

1.8.1. Definición

García (2014) afirma que la contabilidad de costos es la rama de la contabilidad que ofrece información detallada y específica de los costos de producción de un producto para la toma de decisiones.

La contabilidad de costos es una parte de la contabilidad que se ocupa de calcular el costo de producción de un producto y está relacionada con la generación de información a la gerencia de una empresa manufacturera (Zeballos, 2013).

Por lo tanto, se define a la contabilidad de costos como la encargada de brindar información detallada a la gerencia referente al costo unitario de un producto.

1.8.2. Objetivos

Al mencionar los objetivos de la contabilidad de costos, García (2014) sostiene que son:

Determinar los costos unitarios por producto con el fin de evaluar los inventarios en el almacén de materias primas, productos en proceso y terminados, además, proporcionar informes del costo total de producción de forma oportuna que permita a la gerencia una mejor toma de decisiones referente a la planeación de utilidades.

“Los objetivos principales de la contabilidad de costos son informar analíticamente del comportamiento de la función de producción, así como de su actividad específica y su actividad económica en general” (Huicochea y Huicochea, 2016, p. 13).

De igual modo, se detalla que los objetivos de la contabilidad de costos es brindar información relacionada a la determinación del costo de producción en una empresa.

1.8.3. Características de la contabilidad de costos

Al hablar de las características de la contabilidad de costos, Chambergo (2017) menciona que son:

- Cálculo del costo unitario por producto.
- Presenta informes detallados de costos.
- Permite elaborar el estado de costo de producción.
- Informa de la identificación, clasificación y el cálculo del costo de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

Huicochea y Huicochea (2016) afirman que las características de la contabilidad de costos son la determinación del costo unitario por producto y la elaboración de informes detallados y específicos de costos que contribuyan a la planeación de utilidades.

De la misma manera, se describe que las características de la contabilidad de costos son la determinación y formulación de informes del costo de producción y la estimación de la utilidad.

1.8.4. Funciones de la contabilidad de costos

Al referirse a las funciones de la contabilidad de costos, Chambergo (2017) sostiene que son:

Brindar información relevante a través de reportes detallados de costos que permita a la gerencia tomar acuerdos referentes al control, identificación, distribución y el cálculo de los costos incurridos en la producción de cada producto y determinar la utilidad o pérdida.

Lambretón y Garza (2016) afirman que las funciones de la contabilidad de costos son proporcionar información detallada del costo por producto y sirve para establecer el precio de venta, valuar los inventarios y estimar la utilidad.

Por consiguiente, se menciona que la función de la contabilidad de costos es el cálculo del costo del producto.

1.8.5. Importancia de la contabilidad de costos

Horngren, Datar y Rajan (2012) afirman que:

Los gerentes de las empresas utilizan la información brindada por la contabilidad de costos para tomar decisiones respecto a la elaboración de estrategias, la valuación de los inventarios, la formulación de presupuestos, la planeación de la producción de costos y utilidades.

La información que se obtiene de la contabilidad de costos permite a la gerencia tomar decisiones oportunas respecto al costo de producción, valuación de inventarios y la planeación de la utilidad por cada producto (Lambretón y Garza, 2016).

Por otro lado, se señala que la contabilidad de costos es importante, puesto que la información de costos que brinda permite tomar decisiones oportunas.

2. Utilidad

2.1. Definición

La utilidad es el ingreso proveniente de la venta del producto y se descuenta los costos y gastos incurridos en la obtención de dichos ingresos (Andía, 2012).

Según Andrade (2017) la utilidad resulta de la diferencia de la venta del producto menos los costos y gastos en que se incide en una actividad económica.

De igual forma, se define a la utilidad como el ingreso de las ventas de productos menos costos y gastos.

2.2. Importancia

Andrade (2017) expresa que en la empresa es importante conocer y calcular la utilidad, puesto que con la información obtenida mide el desempeño de generar ingresos mayores a costos y gastos, comparada con otras de acuerdo al rubro del negocio.

También, se detalla que la utilidad es importante para obtener ingresos mayores a costos en que la empresa incurre en cada periodo económico.

2.3. Utilidad bruta

2.3.1. Definición

La utilidad bruta se obtiene al descontar de las ventas netas el costo de producción del producto vendido (Andrade, 2017).

En 2012, Ferrer afirma que la utilidad bruta resulta de disminuir de las ventas netas el costo de venta.

Así mismo, se señala que la utilidad bruta es el resultado de las ventas netas menos el costo de venta.

2.3.2. Componentes de la utilidad bruta

2.3.2.1. Ventas netas

2.3.2.1.1. Definición

Ferrer (2012) menciona que las ventas netas es el resultado de restar de las ventas brutas las bonificaciones concedidas, descuentos, devoluciones y rebajas.

Las ventas netas están dadas por las ventas brutas a las cuales se les deduce las devoluciones, descuentos y rebajas (Solorio, 2012).

De igual forma, se afirma que las ventas netas son las ventas brutas menos devoluciones, descuentos y rebajas.

2.3.2.1.2. Determinación de las ventas netas

Solorio (2012) muestra en la Tabla N.º 09. Ventas netas lo siguiente:

Tabla N.º 09. Ventas netas

| Ventas netas |
|-----------------------|
| Ventas brutas totales |
| -Devoluciones |
| -Rebajas |
| =Ventas netas |

Fuente: Solorio, E. (2012) p. 59

Elaboración: propia

2.3.2.2. Costo de ventas

2.3.2.2.1. Definición

El costo de ventas es el costo respecto a la fabricación de los productos vendidos en un periodo de tiempo aplicado en una empresa manufacturera (Ferrer, 2012).

Lambretón y Garza (2016) afirman que el costo de ventas para una empresa manufacturera es el costo de producción de los productos vendidos en un determinado periodo.

Por lo tanto, se explica que el costo de venta es el costo de producción de los productos vendidos.

2.3.2.2.2. Determinación del costo de ventas

Lambretón y Garza (2016) afirman que la Tabla N.º 10. Costo de ventas es:

Tabla N.º 10. Costo de ventas

| Costo de ventas |
|--|
| Inventario inicial de productos terminados +Costo de productos terminados |
| =Costo de productos disponible para la venta |
| -Inventario final de productos terminados |
| =Costo de ventas |

Fuente: Lambretón, V. & Garza, G. (2016) p. 59

Elaboración: propia

2.3.3. Importancia de la utilidad bruta

Rodríguez (2012) menciona que la utilidad bruta es importante porque permite conocer si los productos vendidos en una empresa han generado utilidad o pérdida, además, determinar y realizar estrategias de producción y de precios.

De igual manera, se afirma que la utilidad bruta es importante, puesto que la empresa puede saber si con la venta del producto se ha obtenido utilidades.

2.3.4. Fórmula del cálculo de la utilidad bruta

Ferrer (2012) afirma que en la Figura N.º 06. Fórmula del cálculo de la utilidad bruta es:

Figura N.º 06. Fórmula del cálculo de la utilidad bruta

| |
|---|
| Utilidad bruta = Ventas netas – costo de ventas |
|---|

Fuente: Ferrer, A. (2012) p. 219

Elaboración: propia

2.4. Margen de utilidad bruta

2.4.1. Definición

Court (2012) menciona que es un ratio expresado en porcentaje que resulta de las ventas menos el costo de ventas y lo que se obtiene se divide entre las ventas.

El margen de utilidad bruta es el ratio que se obtiene de la diferencia entre las ventas netas y el costo de los productos vendidos, todo ello entre las ventas y se mide en porcentaje (Gitman y Zutter, 2016).

También, se define que el margen de utilidad bruta es un porcentaje, el cual resulta de las ventas menos el costo de los productos terminados y vendidos todo esto entre las ventas netas.

2.4.2. Importancia

En 2012, Court afirma que el margen de utilidad bruta es importante porque:

Permite conocer si la empresa ha obtenido ganancias o pérdidas en relación con las ventas luego de haber disminuido de las ventas netas los costos de producción de los productos vendidos, además, ayuda a medir la eficiencia de las operaciones en un determinado periodo.

Por lo tanto, el margen de utilidad bruta es importante para medir si la empresa ha obtenido ganancias respecto a los productos vendidos.

2.4.3. Fórmula del margen de utilidad bruta

Gitman y Zutter (2016) explican que en la Figura N.º 07. Fórmula del margen de utilidad bruta es:

Figura N.º 07. Fórmula del margen de utilidad bruta

$$\text{Margen de utilidad bruta} = \frac{\text{Ventas} - \text{Costo de productos vendidos}}{\text{Ventas}} = \frac{\text{Utilidad bruta}}{\text{Ventas}}$$

Fuente: Gitman, L. & Zutter, C. (2016) p. 82

Elaboración: propia

c) **Definición de términos básicos**

Contabilidad de costos

Es una parte de la contabilidad general que permite la recolección, control y determinación del costo unitario de producción.

Costo

Es el valor monetario del consumo de recursos en la elaboración de un producto.

Costo de mano de obra

Es el costo de la remuneración de los trabajadores que intervienen en la elaboración de un producto.

Costo de materia prima

Es el costo de materiales que se transforman en un producto terminado.

Costo de ventas

Es el costo de producción de cada producto terminado y vendido.

Costo del producto

Es la suma del costo de materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción que intervienen al elaborar un producto.

Costos indirectos de producción

Son costos que no se pueden identificar y cuantificar con facilidad en un determinado producto y requieren de una base de distribución para su costeo.

Costo unitario de producción

Es el costo que resulta de la división de los costos totales entre el número de unidades producidas.

Margen de utilidad bruta

Es un indicador que se expresa en porcentaje y que resulta de dividir la utilidad bruta entre las ventas netas por 100.

Utilidad bruta

Es la ganancia que se obtiene al disminuir el costo de ventas de las ventas netas.

Ventas totales

Es el valor venta unitario en soles por el número de unidades vendidas.

d) Hipótesis

La determinación del costo por producto permite estimar el margen de utilidad bruta en la empresa "Dolce Vita S.A.C.", mediante la determinación de los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción por producto y sirve para conocer el margen de utilidad bruta.

CAPÍTULO 3. METODOLOGÍA

3.1 Operacionalización de variables

Variable Independiente: Determinación del costo por producto.

Variable dependiente: Margen de utilidad bruta.

Tabla N.º 11. Cuadro de operacionalización de variables

| VARIABLE | DEFINICIÓN CONCEPTUAL | DIMENSIONES | INDICADORES |
|---------------------------------|---|---------------------------------------|--|
| Costo por producto | Según García (2014) menciona que el costo por producto es el valor monetario de la suma del costo de materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción. | Costo de Materia prima | Cantidad de materia prima Costo total de materia prima Costo unitario de materia prima |
| | | Costo de Mano de obra | Cantidad de mano obra Costo total de mano de obra Costo unitario de mano de obra |
| | | Costos Indirectos de producción | Cantidad de materia prima indirecta Costo total de materia prima indirecta Costo unitario de materia prima indirecta |
| | | | Cantidad de mano obra indirecta Costo total de mano de obra indirecta Costo unitario de mano de obra indirecta |
| | | | Valor de la depreciación de maquinarias |
| | | | Costo de alquiler de local |
| | | | Costo de energía eléctrica |
| | | Costo de servicio de agua | |
| Costos unitarios de producción | $\frac{\text{Costo total de producción}}{\text{N}^\circ \text{ de unidades producidas}}$ | | |
| Margen de utilidad bruta | Según Gitman y Zutter (2016) afirman que el margen de utilidad bruta es el ratio que se obtiene de la diferencia entre las ventas netas y el costo de los productos vendidos, todo ello entre las ventas y se mide en porcentaje. | Ventas por producto | Importe de ventas por producto |
| | | Costo por producto | Importe del costo por producto |
| | | Utilidad bruta por producto | Ventas por producto – costo por producto |
| | | Margen de utilidad bruta por producto | $\frac{\text{Utilidad bruta por producto}}{\text{Ventas por producto}} \times 100$ |

Elaboración: propia

3.2 Diseño de investigación

La presente investigación es de diseño Cuasi experimental para analizar el efecto y la relación entre variables.

Diseño de la prueba:

Donde:

| |
|--------------|
| $G_1: X O_1$ |
|--------------|

G_1 : Empresa Dolce Vita S.A.C.

X : Variable independiente: Determinación del costo por producto.

O_1 : Variable dependiente: Margen de utilidad bruta.

3.3 Unidad de estudio

Costos de producción.

3.4 Población

Reportes de producción, comprobantes de pago e información contable de compras, ventas y costos de la empresa Dolce Vita S.A.C.

3.5 Muestra (muestreo o selección)

Reportes de producción, comprobantes de pago e información contable de compras, ventas y costos de la empresa Dolce Vita S.A.C., Trujillo, del mes de diciembre año 2017.

3.6 Técnicas, instrumentos y procedimientos de recolección de datos

3.6.1 Técnicas de recolección de datos

En el presente trabajo de investigación se utilizarán las siguientes técnicas de recolección de datos:

- **Observación**

Esta técnica consiste en observar cualquier hecho ocurrido dentro de la empresa, captar los aspectos resaltantes del problema materia de investigación, respecto a su proceso productivo en la elaboración de panes y dulces, asimismo, verificar los costos que incurren y estimar el margen de utilidad bruta por cada producto, todo ello se llevó a cabo mediante una cita previa para luego ir a visitar a la Empresa Dolce Vita S.A.C. y reunir los datos apropiados para el desarrollo de la presente tesis.

- **Entrevista**

Esta técnica se utiliza para obtener información acerca del panorama general de la empresa, respecto a los ingresos y costos por cada producto y se procedió a entrevistar

al Gerente general que también cumple la función de maestro panadero en la Empresa Dolce Vita S.A.C. donde se realizó preguntas que son registradas por escrito en un cuestionario para asegurar que se discuten todos los puntos con suficiente tiempo y un orden que sirve al presente trabajo de investigación.

- **Análisis documental**

Esta técnica consiste en analizar la documentación brindada por el Gerente general de la Empresa Dolce Vita S.A.C. quién nos permitió anotar montos de los comprobantes de pago de compras y ventas, la planilla donde se muestra la cantidad de trabajadores y el sueldo mensual, la relación de activos fijos utilizados en la producción, detalle de los productos fabricados en el mes y de otros costos generales, todo ello del mes de diciembre del 2017 para recolectar, seleccionar, leer, analizar y presentar la información precisa y adecuada para el tema de investigación a partir del uso de documentos.

3.6.2 Instrumentos de recolección de datos

En la presente tesis se utilizarán los siguientes instrumentos de recolección de datos:

- **Guía de observación**

Este instrumento se utiliza en la observación mediante un listado de una serie de eventos, y situaciones que se observaron, su ocurrencia y características específicas que se realiza dentro de la Empresa Dolce Vita S.A.C. en el que se anota todo lo observado en una guía para su posterior análisis.

- **Formato del Cuestionario**

Este instrumento se utilizó para la técnica de la entrevista directa con el Gerente general de la empresa Dolce Vita S.A.C. y consiste en diferentes preguntas destinadas para conocer las ventas, los costos de producción y el proceso productivo de cada uno de los productos.

- **Ficha de análisis documental**

Este instrumento se utiliza para la técnica de análisis documental en el que se describe los segmentos principales para su posterior identificación y aplicación en el trabajo de investigación en el que se coloca el nombre del documento, títulos y el contenido mediante el análisis de la documentación brindada por la empresa: reportes de producción, comprobantes de pago, detalle de maquinarias utilizadas en la producción e información contable de compras, ventas y costos.

3.7 Métodos, instrumentos y procedimientos de análisis de datos

3.7.1 Métodos de análisis de datos

- **Método deductivo**

Por medio de este método que parte de lo general a lo particular permite determinar los costos por producto: materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción y su relación con el margen de utilidad bruta obtenida.

- **Método inductivo**

Este método permite realizar estudios referentes a los costos por producto y formular conclusiones particulares para analizar los conceptos generales que ayuda a observar en forma directa los problemas que existen en la empresa Dolce Vita S.A.C.

- **Método de análisis**

Este método se utiliza para analizar toda la información de los diferentes documentos de los costos incurridos en la producción; asimismo, los comprobantes de pago de las compras de las materias primas y de productos vendidos; además, el registro de compras y ventas, la planilla de trabajadores y la relación de todas las maquinarias que se utilizan para la elaboración de los productos.

- **Método de síntesis**

Una vez con los resultados obtenidos se procede a elaborar tablas con sus respectivos resúmenes que permite calcular el costo por producto y estimar el margen de utilidad bruta.

3.7.2 Procedimientos de análisis de datos

Se procede a analizar la información contable del registro de compras y los comprobantes de pago del mes diciembre del 2017 para identificar los costos de la materia prima, asimismo, la planilla para conocer los costos de mano de obra y respecto a los costos indirectos de producción se tiene en cuenta el monto del servicio de alquiler de local de producción, energía eléctrica y agua, también los reportes de las maquinarias utilizadas en el proceso productivo para obtener el monto de la depreciación; además, referente a la información de la cantidad de productos elaborados es a través de una guía de entrevista; de productos vendidos por medio del registro de ventas y de los comprobantes de pago; todo lo antes mencionado es proporcionado por la empresa y analizado con ayuda del programa Microsoft Excel y Microsoft Word; además, presentado en Microsoft PowerPoint.

CAPÍTULO 4. DESARROLLO

4.1 Datos Generales

- **Denominación**

Dolce Vita S.A.C.

- **Logo:**

Figura N.º 08. Logo de la empresa Dolce Vita S.A.C.



Fuente: Dolce Vita S.A.C.

- **RUC**

20481830690

- **Inicio de actividades**

16 de junio de 2008

- **Gerente General**

William Clark Castañeda Benites

- **Domicilio Fiscal**

Calle Los Gremios 2do piso N° 127 interior 202 Urbanización Huerta Grande, Trujillo, La Libertad.

- **Ubicación:**

- Centro de producción**

Centro Regional de Capacitación - Unidad de Capacitación Técnica en Promoción de la Industria del Gobierno Regional (PROIND) - Área de Panadería, ubicada en la Avenida España N° 1800. Trujillo - La Libertad.

- **Régimen tributario**

Régimen MYPE Tributario

- **Régimen laboral:**

Régimen laboral de la MYPE (Micro y Pequeñas Empresas) - Micro empresa

- **Actividad económica:**

Producción y comercialización de productos de panadería y pastelería.

- **Reseña histórica**

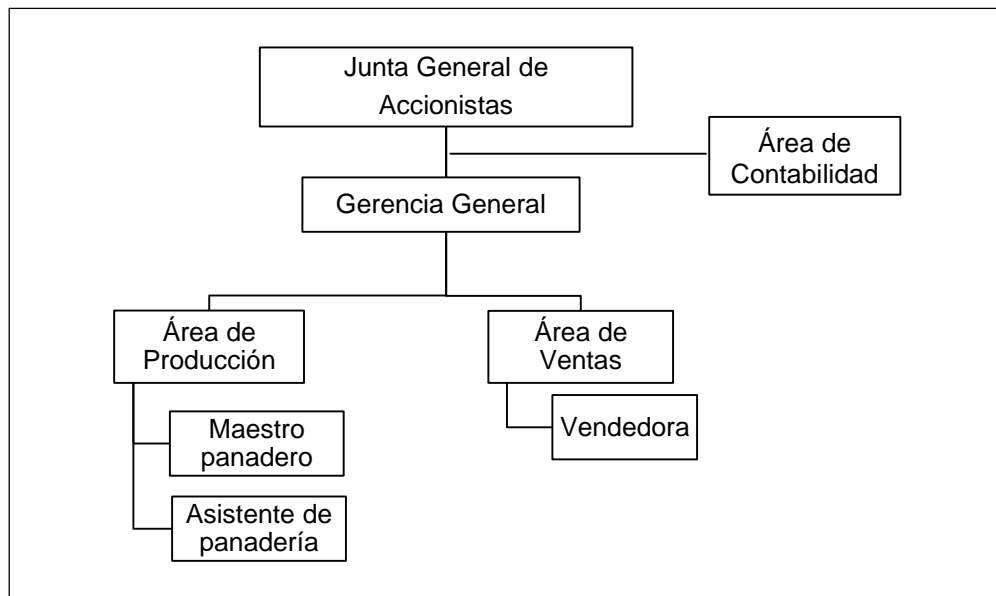
Dolce Vita S.A.C. es una microempresa ubicada en la ciudad de Trujillo dedicada al rubro de panadería y pastelería, que inició sus actividades el 16 de junio del año 2008, fundada por William Clark Castañeda Benites junto con Marilú Francisca Bocanegra y Sara Maritza Guzmán Correa que aportaron cada uno de ellos lo necesario para iniciar el negocio; además, el nombre nace en memoria de la abuela Victoria que de cariño se le llamaba "Vita", ella era la esposa del abuelo Alejandro Castañeda el fundador de los prestigiosos alfajores y bizcochos Castañeda.

La empresa en un inicio contó con la maquinaria necesaria en un pequeño local ubicado en el Jirón Francisco de Zela N° 742 en el centro de Trujillo y producía pocas cantidades de pan y postres, pero a medida que conocía por la calidad, el sabor del producto y el cumplimiento oportuno de la entrega decidieron elaborar más variedades, esto les permitió crecer como negocio; es por ello que, ahora tienen un local de producción en el Centro Regional de Capacitación - Unidad de Capacitación Técnica – PROIND, Trujillo.

Actualmente ofrecen variedad de pan como: pan de yema, francés, caracol, coliza, italiano, bizcochos de yema y chancay; y dulces como: alfajorcitos de maicena, de yema y alfajores de 3 sabores: manjar blanco, dulce de piña e higo, definidoras, piononos, rosas y rosquitas de manteca, tortas, kekes y panetones.

• **Organigrama**

Figura N.º 09. Organigrama de la empresa Dolce Vita S.A.C.



Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

• **FODA**

Tabla N.º 12. FODA de la empresa Dolce Vita S.A.C.

| FORTALEZAS | DEBILIDADES |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Trabajadores capacitados. • Local de producción en óptimas condiciones. • Gran variedad de productos. • Calidad en la elaboración de los productos. | <ul style="list-style-type: none"> • No determinan el costo de producción por cada producto. • Desconocen el margen de utilidad bruta por producto. • No cuenta con Registros de información de costos. • Maquinaria antigua. |
| OPORTUNIDADES | AMENAZAS |
| <ul style="list-style-type: none"> • Inversión en nueva maquinaria. • Aumento de la demanda. • Ampliación de variedad de productos. | <ul style="list-style-type: none"> • Ingreso de nuevos competidores al sector. • Cambios en la preferencia de productos por parte de los consumidores. • Productos sustitutos. |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

• **Misión:**

Dolce vita S.A.C. somos una empresa que elaboramos una gran variedad de panes y dulces, comprometidos con nuestros clientes en ofrecer productos de la más alta calidad sin renunciar a la esencia de los sabores, aromas y texturas del origen artesano de antaño.

• **Visión:**

Dolce Vita S.A.C. busca llegar cada vez a más clientes, ser líder en el rubro de panadería y pastelería ofreciendo productos de gran calidad.

• **Valores:**

- Compromiso
- Equidad
- Innovación
- Integridad
- Respeto
- Trabajo en equipo

• **Proveedor:**

- Distribuidora Paniplastic S.A.C.

• **Clientes:**

- América Móvil Perú S.A.C.- Claro
- Banco de Crédito del Perú
- Banco Falabella
- Banco Financiero
- Banco Interbank
- Banco Scotiabank
- BBVA Continental
- Clínica San Pablo
- MiBanco
- Notaría Corcuera
- Ramos Asociados S.R.L.
- Público en General

• **Productos**

Respecto a la producción del mes de diciembre del 2017 se ha elaborado los siguientes productos, (ver Anexo N° 11), tal como se detalla en la Tabla N.° 13. Producción diciembre 2017:

Tabla N.º 13. Producción diciembre 2017

| Producto | Peso (g) | Unidad de Medida | Cantidad Producida |
|--------------------------|-----------------|-------------------------|---------------------------|
| Alfajorcito de maicena | 20 | Unidad | 700 |
| Alfajorcito de yema | 20 | Unidad | 700 |
| Alfajor de manjar blanco | 600 | Unidad | 30 |
| Bizcocho de yema | 60 | Unidad | 7000 |
| Chancay | 30 | Unidad | 420 |
| Definidora | 20 | Unidad | 700 |
| Pan caracol | 20 | Unidad | 7500 |
| Pan de yema | 15 | Unidad | 18000 |
| Pan francés | 20 | Unidad | 7500 |
| Panetón | 900 | Unidad | 1500 |
| Pionono | 35 | Unidad | 600 |
| Rosca de manteca | 25 | Unidad | 700 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

• **Proceso Productivo**

Para conocer el proceso productivo de cada producto se muestra desde el Anexo N° 15 al Anexo N° 26.

4.2. Determinación del costo por producto y estimación del margen de utilidad bruta

4.2.1. Análisis de la situación actual

Con la finalidad de obtener información y elaborar la presente tesis, se recopiló, describió y analizó datos; para ello se aplicaron instrumentos en la empresa Dolce Vita S.A.C. que se dedica a la elaboración de panes y dulces.

Se utilizó la Guía de observación (ver Anexo N° 9) en la que se anotó lo observado relacionado al centro de producción, en la cual se detalla que no cuenta con un área específica de almacén para materias primas: directas e indirectas; algunas materias primas las colocan en una mesa al alcance de los trabajadores, otras que necesitan refrigeración las guardan en la refrigeradora; además, no tiene un registro de Kardex para que realicen un control de la cantidad y el costo del ingreso y salida de las materias primas y productos terminados; de igual forma en la empresa laboran dos personas capacitadas en la elaboración de panes y dulces, asimismo, no existe un documento que especifique el control de la hora de ingreso y salida del trabajador del local de producción para el cálculo de horas exactas laboradas por día.

De igual modo, se realizó una entrevista al Gerente general, quién a la vez cumple la función de Maestro panadero (ver Anexo N° 11) donde se obtuvieron los siguientes resultados: la empresa desconoce el margen de utilidad bruta por la elaboración de cada producto, debido a que no determinan los costos de producción, ya que no cuentan con un encargado que realice los registros de información de costos de cada uno y la contabilidad de la empresa se realiza solo para fines tributarios y lo lleva un contador externo, pero la información que brinda no permite conocer el costo de producción por producto.

CAPÍTULO 5. RESULTADOS

5.1 Determinación del costo de materia prima por producto

A continuación, con la información brindada por el Gerente general de la empresa Dolce Vita S.A.C. del mes de diciembre del 2017 (ver Anexo N° 11) se ha tomado en cuenta la cantidad de materia prima utilizada en todas las unidades producidas en cada producto: alfajorcito de maicena, alfajorcito de yema, alfajor de manjar blanco, bizcocho de yema, chancay, definidora, pan caracol, pan de yema, pan francés, panetón, pionono y rosca de manteca que se ha multiplicado por el costo unitario de cada materia prima (ver Anexo N° 13) de acuerdo a la unidad de medida y da como resultado el costo total de materia prima; además, esto se ha dividido entre el número de unidades producidas y se obtiene el costo unitario de materia prima por producto, como se detalla de la siguiente manera:

- **Producto 1: Alfajorcito de maicena de 20 g**

Tabla N.º 14. Costo unitario de materia prima de Alfajorcito de maicena

| Materia Prima | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|----------------------------------|------------------|----------|----------------------|-------------------|
| Harina preparada | Kilogramo | 4.200 | 2.40 | 10.08 |
| Maicena | Kilogramo | 4.900 | 4.50 | 22.05 |
| Mantequilla | Kilogramo | 4.550 | 9.50 | 43.23 |
| Azúcar blanca | Kilogramo | 4.760 | 2.40 | 11.42 |
| Manjar blanco * | Kilogramo | 7 | 4.44 | 31.07 |
| Costo Total M.P. (S/.) | | | | 117.85 |
| Nº de unidades producidas | | | | 700 |
| Costo Unitario M.P. (S/.) | | | | 0.17 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Respecto a la Tabla N.º 14. Costo unitario de materia prima de Alfajorcito de maicena, el costo es S/. 0.17.

* Además, respecto al costo de preparación de manjar blanco por 1 Kilogramo es S/. 4.44 (ver Anexo N° 27).

- **Producto 2: Alfajorcito de yema de 20 g**

Tabla N.º 15. Costo unitario de materia prima de Alfajorcito de yema

| Materia Prima | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|----------------------------------|------------------|----------|----------------------|-------------------|
| Harina preparada | Kilogramo | 9.100 | 2.40 | 21.84 |
| Mantequilla | Kilogramo | 4.550 | 9.50 | 43.23 |
| Azúcar rubia | Kilogramo | 4.620 | 2.10 | 9.70 |
| Huevo | Unidad | 210 | 0.30 | 63.00 |
| Manjar blanco * | Kilogramo | 7 | 4.44 | 31.07 |
| Costo Total M.P. (S/.) | | | | 168.83 |
| Nº de unidades producidas | | | | 700 |
| Costo Unitario M.P. (S/.) | | | | 0.24 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

En la Tabla N.º15. Costo unitario de materia prima de Alfajorcito de yema, el costo es S/. 0.24.

* Además, respecto al costo de preparación de manjar blanco por 1 Kilogramo es S/. 4.44 (ver Anexo N° 27).

• **Producto 3: Alfajor de manjar blanco de 600 g**

Tabla N.º 16. Costo unitario de materia prima de Alfajor de manjar blanco

| Materia Prima | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|----------------------------------|------------------|----------|----------------------|-------------------|
| Harina preparada | Kilogramo | 9 | 2.40 | 21.60 |
| Manteca vegetal | Kilogramo | 3.600 | 6.20 | 22.32 |
| Sal | Kilogramo | 0.125 | 1.10 | 0.14 |
| Huevo | Unidad | 110 | 0.30 | 33.00 |
| Manjar blanco* | Kilogramo | 10.800 | 4.44 | 47.93 |
| Costo Total M.P. (S/.) | | | | 124.99 |
| Nº de unidades producidas | | | | 30 |
| Costo Unitario M.P. (S/.) | | | | 4.17 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Respecto a la Tabla N.º 16. Costo unitario de materia prima de Alfajor de manjar blanco, el costo es S/. 4.17.

* Además, respecto al costo de preparación de manjar blanco por 1 Kilogramo es S/. 4.44. (ver Anexo N° 27).

• **Producto 4: Bizcocho de yema de 60 g**

Tabla N.º 17. Costo unitario de materia prima de Bizcocho de yema

| Materia Prima | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|---------------------|------------------|----------|----------------------------------|-------------------|
| Harina sin preparar | Kilogramo | 385 | 2.10 | 808.50 |
| Azúcar rubia | Kilogramo | 112 | 2.10 | 235.20 |
| Sal | Kilogramo | 2 | 1.10 | 2.31 |
| Huevo | Unidad | 2100 | 0.30 | 630.00 |
| Levadura | Kilogramo | 11.200 | 13.50 | 151.20 |
| Manteca vegetal | Kilogramo | 30.800 | 6.20 | 190.96 |
| | | | Costo Total M.P. (S/.) | 2018.17 |
| | | | Nº de unidades producidas | 7000 |
| | | | Costo Unitario M.P. (S/.) | 0.29 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

En la Tabla N.º 17. Costo unitario de materia prima de Bizcocho de yema, el costo es S/. 0.29.

• **Producto 5: Chancay de 30 g**

Tabla N.º 18. Costo unitario de materia prima de Chancay

| Materia Prima | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|---------------------|------------------|----------|----------------------------------|-------------------|
| Harina sin preparar | Kilogramo | 10.500 | 2.10 | 22.05 |
| Azúcar rubia | Kilogramo | 1.250 | 2.10 | 2.63 |
| Sal | Kilogramo | 0.075 | 1.10 | 0.08 |
| Levadura | Kilogramo | 0.550 | 13.50 | 7.43 |
| Manteca vegetal | Kilogramo | 2.100 | 6.20 | 13.02 |
| Huevo | Unidad | 80 | 0.30 | 24.00 |
| | | | Costo Total M.P. (S/.) | 69.20 |
| | | | Nº de unidades producidas | 420 |
| | | | Costo Unitario M.P. (S/.) | 0.16 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Respecto a la Tabla N.º 18. Costo unitario de materia prima de Chancay, el costo es S/. 0.16.

• **Producto 6: Definidora de 20 g**

Tabla N.º 19. Costo unitario de materia prima de Definidora

| Materia Prima | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|----------------------|-------------------------|-----------------|----------------------------------|--------------------------|
| Harina preparada | Kilogramo | 11.900 | 2.40 | 28.56 |
| Azúcar rubia | Kilogramo | 4.200 | 2.10 | 8.82 |
| Polvo para hornear | Kilogramo | 0.420 | 9.60 | 4.03 |
| Huevo | Unidad | 56 | 0.30 | 16.80 |
| Esencia de vainilla | Litro | 0.140 | 5.00 | 0.70 |
| Gragea | Kilogramo | 1.050 | 5.80 | 6.09 |
| Manteca vegetal | Kilogramo | 5.600 | 6.20 | 34.72 |
| | | | Costo Total M.P. (S/.) | 99.72 |
| | | | Nº de unidades producidas | 700 |
| | | | Costo Unitario M.P. (S/.) | 0.14 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

En la Tabla N.º 19. Costo unitario de materia prima de Definidora, el costo es S/. 0.14.

• **Producto 7: Pan caracol de 20 g**

Tabla N.º 20. Costo unitario de materia prima de Pan caracol

| Materia Prima | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|----------------------|-------------------------|-----------------|----------------------------------|--------------------------|
| Harina sin preparar | Kilogramo | 70.500 | 2.10 | 148.05 |
| Levadura | Kilogramo | 2.500 | 13.50 | 33.75 |
| Mantequilla | Kilogramo | 7.500 | 9.50 | 71.25 |
| Azúcar blanca | Kilogramo | 9.375 | 2.40 | 22.50 |
| Sal | Kilogramo | 1.500 | 1.10 | 1.65 |
| Huevo | Unidad | 188 | 0.30 | 56.25 |
| | | | Costo Total M.P. (S/.) | 333.45 |
| | | | Nº de unidades producidas | 7500 |
| | | | Costo Unitario M.P. (S/.) | 0.04 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

En la Tabla N.º 20. Costo unitario de materia prima de Pan caracol, el costo es S/. 0.04.

• **Producto 8: Pan de yema de 15 g**

Tabla N.º 21. Costo unitario de materia prima de Pan de yema

| Materia Prima | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|----------------------------------|------------------|----------|----------------------|-------------------|
| Harina sin preparar | Kilogramo | 169.200 | 2.10 | 355.32 |
| Levadura | Kilogramo | 6 | 13.50 | 81.00 |
| Sal | Kilogramo | 3.600 | 1.10 | 3.96 |
| Azúcar rubia | Kilogramo | 24 | 2.10 | 50.40 |
| Huevo | Unidad | 450 | 0.30 | 135.00 |
| Leche en polvo | Kilogramo | 3.600 | 32.50 | 117.00 |
| Mantequilla | Kilogramo | 18 | 9.50 | 171.00 |
| Ajonjolí | Kilogramo | 10.500 | 10.20 | 107.10 |
| Costo Total M.P. (S/.) | | | | 1020.78 |
| Nº de unidades producidas | | | | 18000 |
| Costo Unitario M.P. (S/.) | | | | 0.06 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

En la Tabla N.º 21. Costo unitario de materia prima de Pan de yema, el costo es S/. 0.06.

• **Producto 9: Pan francés de 20 g**

Tabla N.º 22. Costo unitario de materia prima de Pan francés

| Materia Prima | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|----------------------------------|------------------|----------|----------------------|-------------------|
| Harina sin preparar | Kilogramo | 70.500 | 2.10 | 148.05 |
| Levadura | Kilogramo | 2.500 | 13.50 | 33.75 |
| Mantequilla | Kilogramo | 7.500 | 9.50 | 71.25 |
| Sal | Kilogramo | 1.500 | 1.10 | 1.65 |
| Azúcar blanca | Kilogramo | 9.375 | 2.40 | 22.50 |
| Costo Total M.P. (S/.) | | | | 277.20 |
| Nº de unidades producidas | | | | 7500 |
| Costo Unitario M.P. (S/.) | | | | 0.04 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Respecto a la Tabla N.º 22. Costo unitario de materia prima de Pan francés, el costo es de S/. 0.04.

• **Producto 10: Panetón de 900 g**

Tabla N.º 23. Costo unitario de materia prima de Panetón

| Materia Prima | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|----------------------------|------------------|----------|----------------------------------|-------------------|
| Harina sin preparar | Kilogramo | 750 | 2.10 | 1575.00 |
| Sal | Kilogramo | 3.750 | 1.10 | 4.13 |
| Levadura | Kilogramo | 30 | 13.50 | 405.00 |
| Leche en polvo | Kilogramo | 11.400 | 32.50 | 370.50 |
| Huevo | Unidad | 3750 | 0.30 | 1125.00 |
| Azúcar blanca | Kilogramo | 180 | 2.40 | 432.00 |
| Mantequilla | Kilogramo | 150 | 9.50 | 1425.00 |
| Pasas | Kilogramo | 150 | 10.10 | 1515.00 |
| Fruta confitada roja | Kilogramo | 180 | 9.50 | 1710.00 |
| Fruta confitada verde | Kilogramo | 180 | 9.50 | 1710.00 |
| Esencia de panetón | Litro | 7.500 | 10.40 | 78.00 |
| Mejorador | Kilogramo | 4.500 | 6.00 | 27.00 |
| Amarillo huevo (colorante) | Litro | 1.500 | 70.00 | 105.00 |
| | | | Costo Total M.P. (S/.) | 10481.63 |
| | | | Nº de unidades producidas | 1500 |
| | | | Costo Unitario M.P. (S/.) | 6.99 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

En la Tabla N.º 23. Costo unitario de materia prima de Panetón, el costo es S/. 6.99.

• **Producto 11: Pionono de 35 g**

Tabla N.º 24. Costo unitario de materia prima de Pionono

| Materia Prima | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|----------------------|-------------------------|-----------------|----------------------------------|--------------------------|
| Harina preparada | Kilogramo | 12 | 2.40 | 28.80 |
| Polvo para hornear | Kilogramo | 2.700 | 9.60 | 25.92 |
| Azúcar blanca | Kilogramo | 13 | 2.40 | 31.20 |
| Huevo | Unidad | 300 | 0.30 | 90.00 |
| Esencia de vainilla | Litro | 0.300 | 5.00 | 1.50 |
| Manjar blanco* | Kilogramo | 7.500 | 4.44 | 33.29 |
| | | | Costo Total M.P. (S/.) | 210.71 |
| | | | Nº de unidades producidas | 600 |
| | | | Costo Unitario M.P. (S/.) | 0.35 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Respecto a la Tabla N.º 24. Costo unitario de materia prima de Pionono, el costo es S/. 0.35.

* Además, respecto al costo de preparación de manjar blanco por 1 Kilogramo es S/. 4.44 (ver Anexo N.º 27).

• **Producto 12: Rosca de manteca de 25 g**

Tabla N.º 25. Costo unitario de materia prima de Rosca de manteca

| Materia Prima | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|----------------------|-------------------------|-----------------|----------------------------------|--------------------------|
| Harina preparada | Kilogramo | 15 | 2.40 | 36.00 |
| Mantequilla | Kilogramo | 2.800 | 9.50 | 26.60 |
| Manteca vegetal | Kilogramo | 2.800 | 6.20 | 17.36 |
| Azúcar impalpable | Kilogramo | 2.800 | 5.20 | 14.56 |
| Huevo | Unidad | 40 | 0.30 | 12.00 |
| Sal | Kilogramo | 0.700 | 1.10 | 0.77 |
| Ajonjolí | Kilogramo | 1.050 | 10.20 | 10.71 |
| | | | Costo Total M.P. (S/.) | 118.00 |
| | | | Nº de unidades producidas | 700 |
| | | | Costo Unitario M.P. (S/.) | 0.17 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

En la Tabla N.º 25. Costo unitario de materia prima de Rosca de manteca, el costo es por un monto de S/. 0.17.

Tabla N.º 26. Costo de materia prima por producto

| Producto | Alfajorcito de maicena | Alfajorcito de yema | Alfajor de manjar blanco | Bizcocho de yema | Chancay | Definidora | Pan caracol | Pan de yema | Pan francés | Panetón | Pionono | Rosca de manteca | Total (S/.) |
|----------------------------------|------------------------|---------------------|--------------------------|------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|------------------|-----------------|
| Costo Total M.P. (S/.) | 117.85 | 168.83 | 124.99 | 2018.17 | 69.20 | 99.72 | 333.45 | 1020.78 | 277.20 | 10481.63 | 210.71 | 118.00 | 15040.52 |
| Nº de Unidades Producidas | 700 | 700 | 30 | 7000 | 420 | 700 | 7500 | 18000 | 7500 | 1500 | 600 | 700 | |
| Costo Unitario M.P. (S/.) | 0.17 | 0.24 | 4.17 | 0.29 | 0.16 | 0.14 | 0.04 | 0.06 | 0.04 | 6.99 | 0.35 | 0.17 | |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Respecto al costo de materia prima por toda la producción en el mes de diciembre 2017 es S/. 15040.52 y en la Tabla N.º 26. Costo de Materia Prima por producto, se presenta el costo total de materia prima para el Alfajorcito de maicena es S/. 117.85, Alfajorcito de yema S/. 168.83, Alfajor de manjar blanco S/. 124.99, Bizcocho de yema S/. 2018.17, Chancay S/. 69.20, Definidora S/. 99.72, Pan caracol S/. 333.45, Pan de yema S/. 1020.78, Pan francés S/ 277.20, Panetón S/. 10481.63, Pionono S/. 210.71, Rosca de manteca S/. 118.00 y el costo unitario expresado en soles por cada uno.

5.2 Determinación del costo de mano de obra por producto

La empresa Dolce Vita S.A.C. según Registro Nacional de Micro y Pequeña Empresa está acreditada como Micro Empresa (ver Anexo N° 2); además, en la siguiente Tabla N.° 27. Costo de mano de obra del mes diciembre 2017, respecto a la planilla de remuneraciones (ver Anexo N° 14), en el área de producción se considera a dos trabajadores: un maestro panadero, que se encarga de elaborar y supervisar el proceso productivo, también, un asistente de panadería que ayuda a realizar el proceso de elaboración de los doce productos; ellos laboran 8 horas diarias cada uno y tienen una remuneración de S/. 850.00 mensual; referente al seguro social se destina 9% a Essalud y 11.74% para AFP-HABITAT.

Asimismo, la empresa de acuerdo a Ley N° 28015: Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña empresa no está obligada a otorgar asignación familiar, gratificaciones, Compensación por Tiempo de Servicios, ni utilidades, pero tienen derecho a vacaciones remuneradas por 15 días al año.

Por esta razón, la carga laboral correspondiente a los dos trabajadores es considerada como mano de obra directa y el costo total es S/. 1923.83 como se presenta a continuación:

Tabla N.º 27. Costo de mano de obra del mes diciembre 2017

Planilla de Remuneraciones
Empresa Dolce Vita S.A.C.
RUC: 20481830690
Diciembre 2017
Expresado en soles

| Nº | Apellidos | Nombres | DNI | Cargo | Remuneración mensual | Descuentos | Neto a pagar | Beneficio Laboral | Aporte del empleador | Costo Total |
|--------------|-------------------|---------------|----------|------------------------|----------------------|--------------------|----------------|-------------------|----------------------|----------------|
| | | | | | | AFP HABITAT 11.74% | | Vacaciones | Essalud-9% | |
| 1 | Castañeda Benites | William Clark | 17848664 | Maestro panadero | 850.00 | 99.79 | 750.21 | 35.42 | 76.50 | 961.92 |
| 2 | Marquez Noriega | Franco | 77837612 | Asistente de panadería | 850.00 | 99.79 | 750.21 | 35.42 | 76.50 | 961.92 |
| Total | | | | | 1700.00 | 199.58 | 1500.42 | 70.83 | 153.00 | 1923.83 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

De esta manera, es importante detallar cómo se determinó el resultado de cada concepto remunerativo:

- Remuneración total = S/. 1,700.00 = Remuneración mensual.
- AFP-HABITAT total = S/. 199.58 = Remuneración mensual x 11.74%
- Neto a pagar total = S/. 1500.42 = Remuneración mensual – AFP HABITAT.
- Vacaciones totales = S/. 70.83 = Remuneración mensual / 12 meses / 30 días x 15 días
- Essalud total = S/. 153.00 = Remuneración mensual x 9%
- Costo total = S/. 1923.83 = Remuneración mensual + vacaciones + Essalud

Asimismo, para el cálculo del total de horas laborables del mes de diciembre 2017 se considera los días que trabajaron en la Empresa Dolce Vita S.A.C., según los datos proporcionados (ver Anexo N° 11) fueron por un total de 27 días con 8 horas laborables diarias y el número de trabajadores son 2, todo se multiplica y se obtiene como resultado 432 horas mensual, que se detalla en la Tabla N.° 28. Horas laborables:

Tabla N.° 28. Horas laborables

| Cálculo de horas laborables Diciembre 2017 | |
|---|------------|
| Días laborables | 27 |
| Horas laborables diarias | 8 |
| N° de trabajadores | 2 |
| Total de horas laborables | 432 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C

Elaboración: propia

Por otro lado, para el cálculo de la Tasa por hora mano de obra que es 4.45 se toma en cuenta el Costo total de mano de obra: S/. 1923.83 y se divide entre el N° de horas laborables en el mes de diciembre 2017 por un total de 432 horas, es como se muestra en la Tabla N.° 29. Tasa por hora mano de obra:

Tabla N.° 29. Tasa por hora mano de obra

| | | | | | | |
|---------------------------------------|---|---|---|-----------------------|---|-------------|
| Tasa por hora mano de obra | = | $\frac{\text{Costo total M.O.}}{\text{Horas laborables}}$ | = | $\frac{1923.83}{432}$ | = | 4.45 |
|---------------------------------------|---|---|---|-----------------------|---|-------------|

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Tabla N.º 30. Horas de mano de obra por producto

| Productos | Unidades Producidas | Horas mano de obra |
|--------------------------|------------------------|-----------------------|
| Alfajorcito de maicena | 700 | 29 |
| Alfajorcito de yema | 700 | 30 |
| Alfajor de manjar blanco | 30 | 15 |
| Bizcocho de yema | 7000 | 58 |
| Chancay | 420 | 6 |
| Definidora | 700 | 24 |
| Pan caracol | 7500 | 46 |
| Pan de yema | 18000 | 89 |
| Pan francés | 7500 | 46 |
| Panetón | 1500 | 52 |
| Pionono | 600 | 21 |
| Rosca de manteca | 700 | 16 |
| | | 432 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

A continuación, en la Tabla N.º 30. Horas de mano de obra por producto se detalla el tiempo en horas totales de mano de obra utilizadas para cada uno: Alfajorcito de maicena: 29 horas, Alfajorcito de yema: 30 horas, Alfajor de manjar blanco: 15 horas, Bizcocho de yema: 58 horas, Chancay: 6 horas, Definidora: 24 horas, Pan caracol: 46 horas, Pan de yema: 89 horas, Pan francés: 46 horas, Panetón: 52 horas, Pionono: 21 horas y Rosca de manteca: 16 horas. (Ver Anexo N° 10)

Tabla N.º 31. Costo de mano de Obra por producto

| Producto | Alfajorcito de maicena | Alfajorcito de yema | Alfajor de manjar blanco | Bizcocho de yema | Chancay | Definidora | Pan caracol | Pan de yema | Pan francés | Panetón | Pionono | Rosca de manteca | Total |
|-----------------------------------|------------------------|---------------------|--------------------------|------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------------|------------------|----------------|
| Horas de mano de obra | 29 | 30 | 15 | 58 | 6 | 24 | 46 | 89 | 46 | 52 | 21 | 16 | 432 |
| Tasa por hora mano de obra | 4.45 | 4.45 | 4.45 | 4.45 | 4.45 | 4.45 | 4.45 | 4.45 | 4.45 | 4.45 | 4.45 | 4.45 | |
| Costo Total M.O. (S/.) | 128.74 | 133.94 | 65.04 | 256.58 | 26.36 | 108.10 | 206.87 | 396.90 | 206.87 | 229.41 | 95.25 | 69.79 | 1923.83 |
| Nº de Unidades Producidas | 700 | 700 | 30 | 7000 | 420 | 700 | 7500 | 18000 | 7500 | 1500 | 600 | 700 | |
| Costo Unitario M.O. (S/.) | 0.18 | 0.19 | 2.17 | 0.04 | 0.06 | 0.15 | 0.03 | 0.02 | 0.03 | 0.15 | 0.16 | 0.10 | |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Respecto al cálculo del costo de mano de obra por toda la producción del mes de diciembre 2017 es S/. 1923.83 y se muestra en la Tabla N.º 31. Costo de mano de obra por producto donde se puede observar que el Alfajorcito de maicena presenta un costo total y un costo unitario de S/. 128.74 y S/.0.18, Alfajorcito de yema de S/. 133.94 y S/. 0.19, Alfajor de manjar blanco S/. 65.04 y S/. 2.17, Bizcocho de yema S/. 256.58 y S/. 0.04, Chancay S/. 26.36 y S/. 0.06, Definidora S/. 108.10 y S/. 0.15, Pan caracol S/. 206.87 y S/. 0.03, Pan de yema S/. 396.90 y S/. 0.02, Pan francés S/. 206.87 y S/. 0.03, Panetón S/. 229.41 y S/. 0.15, Pionono S/. 95.25 y S/. 0.16 y Rosca de manteca S/. 69.79 y S/. 0.10.

5.3 Cálculo de los costos indirectos de producción por producto

En la siguiente Tabla N.º 32. Costos Indirectos de Producción por producto, se muestra el resumen y se detalla los Costos Indirectos de Producción del mes de diciembre 2017 por un total de S/. 3489.59, asimismo, se puede observar que el Alfajorcito de maicena presenta un costo total y un costo unitario de S/. 130.38 y S/. 0.19, Alfajorcito de yema S/. 134.06 y S/. 0.19, Alfajor de manjar blanco S/. 52.45 y S/. 1.75, Bizcocho de yema S/. 538.73 y S/. 0.08, Chancay S/. 22.80 y S/. 0.05, Definidora S/. 115.76 y S/. 0.17, Pan caracol S/. 154.02 y S/. 0.02, Pan de yema S/. 301.36 y S/. 0.02, Pan francés S/. 154.02 y S/. 0.02, Panetón S/. 1752.48 y S/. 1.17, Pionono S/. 77.46 y S/. 0.13 y Rosca de manteca S/. 56.08 y S/. 0.08.

Tabla N.º 32. Costos Indirectos de Producción por producto

| Costos Indirectos de Producción (C.I.P.) | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------------------|---------------------|--------------------------|------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|----------------|--------------|------------------|----------------|
| Detalle de costos | Productos | | | | | | | | | | | | |
| | Alfajorcito de maicena | Alfajorcito de yema | Alfajor de manjar blanco | Bizcocho de yema | Chancay | Definidora | Pan caracol | Pan de yema | Pan francés | Panetón | Pionono | Rosca de Manteca | Total (S/.) |
| Costo de Materia Prima Indirecta | 58.77 | 59.56 | 16.27 | 396.00 | 8.14 | 55.63 | 38.94 | 80.57 | 38.94 | 1624.87 | 24.48 | 17.26 | 2419.42 |
| Costo de Mano de Obra Indirecta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Otros Costos Indirectos de Producción | 71.61 | 74.51 | 36.18 | 142.73 | 14.66 | 60.13 | 115.08 | 220.78 | 115.08 | 127.61 | 52.98 | 38.82 | 1070.17 |
| Costo Total de C.I.P. (S/.) | 130.38 | 134.06 | 52.45 | 538.73 | 22.80 | 115.76 | 154.02 | 301.36 | 154.02 | 1752.48 | 77.46 | 56.08 | 3489.59 |
| Nº de Unidades Producidas | 700 | 700 | 30 | 7000 | 420 | 700 | 7500 | 18000 | 7500 | 1500 | 600 | 700 | |
| Costo Unitario de C.I.P. (S/.) | 0.19 | 0.19 | 1.75 | 0.08 | 0.05 | 0.17 | 0.02 | 0.02 | 0.02 | 1.17 | 0.13 | 0.08 | |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

• **Materia Prima Indirecta**

Para la determinación del costo total de materia prima indirecta por producto (ver Anexo N° 13) es igual costo de las materias primas indirectas de cada uno de los doce productos de panadería y pastelería del mes de diciembre 2017 por la cantidad utilizada; además, para el cálculo del costo de suministros: combustible y limpieza se utiliza la base de distribución y tasa por hora mano de obra; como se muestra a continuación:

• **Producto: Alfajor de maicena**

Tabla N.° 33. Costo de materia prima indirecta de Alfajorcito de maicena

| Materia Prima Indirecta | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|------------------------------------|------------------|----------|----------------------|-------------------|
| Taper de plástico | Unidad | 70 | 0.50 | 35.00 |
| Etiqueta | Unidad | 70 | 0.06 | 4.20 |
| Suministro | | | | |
| Combustible y limpieza | Unidad | - | 0.68 | 19.57 |
| Costo Total M.P.I. (S/.) | | | | 58.77 |
| N° unidades producidas | | | | 700 |
| Costo Unitario M.P.I. (S/.) | | | | 0.08 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

En la Tabla N.° 33. Costo de materia prima indirecta de Alfajorcito de maicena, el costo unitario es S/. 0.08.

• **Producto: Alfajorcito de yema**

Tabla N.° 34. Costo de materia prima indirecta de Alfajorcito de yema

| Materia Prima Indirecta | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|------------------------------------|------------------|----------|----------------------|-------------------|
| Taper de plástico | Unidad | 70 | 0.50 | 35.00 |
| Etiqueta | Unidad | 70 | 0.06 | 4.20 |
| Suministro | | | | |
| Combustible y limpieza | Unidad | - | 0.68 | 20.36 |
| Costo Total M.P.I. (S/.) | | | | 59.56 |
| N° unidades producidas | | | | 700 |
| Costo Unitario M.P.I. (S/.) | | | | 0.09 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Respecto a la Tabla N.º 34. Costo de materia prima indirecta de Alfajorcito de yema, el costo unitario es S/. 0.09.

• **Producto: Alfajor de manjar blanco**

Tabla N.º 35. Costo de materia prima indirecta de Alfajor de manjar blanco

| Materia Prima Indirecta | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|-------------------------|------------------|----------|------------------------------------|-------------------|
| Papel film | Unidad | 30 | 0.14 | 4.20 |
| Etiqueta | Unidad | 30 | 0.07 | 2.19 |
| Suministro | | | | |
| Combustible y limpieza | Unidad | - | 0.68 | 9.88 |
| | | | Costo Total M.P.I. (S/.) | 16.27 |
| | | | Nº unidades producidas | 30 |
| | | | Costo Unitario M.P.I. (S/.) | 0.54 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

En la Tabla N.º 35. Costo de materia prima indirecta de Alfajor de manjar blanco, el costo unitario es S/. 0.54.

• **Producto: Bizcocho de yema**

Tabla N.º 36. Costo de materia prima indirecta de Bizcocho de yema

| Materia Prima Indirecta | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|-------------------------|------------------|----------|------------------------------------|-------------------|
| Bolsa de plástico | Unidad | 700 | 0.05 | 35.00 |
| Etiqueta | Unidad | 7000 | 0.05 | 315.00 |
| Plastinado | Unidad | 700 | 0.01 | 7.00 |
| Suministro | | | | |
| Combustible y limpieza | Unidad | - | 0.68 | 39.00 |
| | | | Costo Total M.P.I. (S/.) | 396.00 |
| | | | Nº unidades producidas | 7000 |
| | | | Costo Unitario M.P.I. (S/.) | 0.06 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Respecto a la Tabla N.º 36. Costo de materia prima indirecta de Bizcocho de yema, el costo unitario es S/. 0.06.

• **Producto: Chancay**

Tabla N.º 37. Costo de materia prima indirecta de Chancay

| Materia Prima Indirecta | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|------------------------------------|------------------|----------|----------------------|-------------------|
| Bolsa de plástico | Unidad | 35 | 0.04 | 1.40 |
| Etiqueta | Unidad | 35 | 0.07 | 2.38 |
| Plastinado | Unidad | 35 | 0.01 | 0.35 |
| Suministro | | | | |
| Combustible y limpieza | Unidad | - | 0.68 | 4.01 |
| Costo Total M.P.I. (S/.) | | | | 8.14 |
| Nº unidades producidas | | | | 420 |
| Costo Unitario M.P.I. (S/.) | | | | 0.02 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

En la Tabla N.º 37. Costo de materia prima indirecta de Chancay, el costo unitario es por un monto de S/. 0.02.

• **Producto: Definidora**

Tabla N.º 38. Costo de materia prima indirecta de Definidora

| Materia Prima Indirecta | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|------------------------------------|------------------|----------|----------------------|-------------------|
| Taper de plástico | Unidad | 70 | 0.50 | 35.00 |
| Etiqueta | Unidad | 70 | 0.06 | 4.20 |
| Suministro | | | | |
| Combustible y limpieza | Unidad | - | 0.68 | 16.43 |
| Costo Total M.P.I. (S/.) | | | | 55.63 |
| Nº unidades producidas | | | | 700 |
| Costo Unitario M.P.I. (S/.) | | | | 0.08 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Respecto a la Tabla N.º 38. Costo de materia prima indirecta de Definidora, el costo unitario es S/. 0.08.

• **Producto: Pan caracol**

Tabla N.º 39. Costo de materia prima indirecta de Pan caracol

| Materia Prima Indirecta | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|------------------------------------|-------------------------|-----------------|-----------------------------|--------------------------|
| Bolsa de plástico | Unidad | 500 | 0.02 | 7.50 |
| Suministro | | | | |
| Combustible y limpieza | Unidad | - | 0.68 | 31.44 |
| Costo Total M.P.I. (S/.) | | | | 38.94 |
| Nº unidades producidas | | | | 7500 |
| Costo Unitario M.P.I. (S/.) | | | | 0.005 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

En la Tabla N.º 39. Costo de materia prima indirecta de Pan caracol, el costo unitario es por un monto de S/. 0.005.

• **Producto: Pan de yema**

Tabla N.º 40. Costo de materia prima indirecta de Pan de yema

| Materia Prima Indirecta | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|------------------------------------|-------------------------|-----------------|-----------------------------|--------------------------|
| Bolsa de plástico | Unidad | 450 | 0.04 | 15.75 |
| Plastinado | Unidad | 450 | 0.01 | 4.50 |
| Suministro | | | | |
| Combustible y limpieza | Unidad | - | 0.68 | 60.32 |
| Costo Total M.P.I. (S/.) | | | | 80.57 |
| Nº unidades producidas | | | | 18000 |
| Costo Unitario M.P.I. (S/.) | | | | 0.004 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Respecto a la Tabla N.º 40. Costo de materia prima indirecta de Pan de yema, el costo unitario es S/. 0.004.

• **Producto: Pan francés**

Tabla N.º 41. Costo de materia prima indirecta de Pan francés

| Materia Prima Indirecta | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|------------------------------------|-------------------------|-----------------|-----------------------------|--------------------------|
| Bolsa de plástico | Unidad | 500 | 0.02 | 7.50 |
| Suministro | | | | |
| Combustible y limpieza | Unidad | - | 0.68 | 31.44 |
| Costo Total M.P.I. (S/.) | | | | 38.94 |
| Nº unidades producidas | | | | 7500 |
| Costo Unitario M.P.I. (S/.) | | | | 0.005 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

En la Tabla N.º 41. Costo de materia prima indirecta de Pan francés, el costo unitario es de S/. 0.005.

• **Producto: Panetón**

Tabla N.º 42. Costo de materia prima indirecta de Panetón

| Materia Prima Indirecta | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|------------------------------------|-------------------------|-----------------|-----------------------------|--------------------------|
| Bolsa de papel impresa | Unidad | 1500 | 0.85 | 1275.00 |
| Pirotín | Unidad | 1500 | 0.15 | 225.00 |
| Cuerda de yute | Unidad | 1500 | 0.06 | 90.00 |
| Suministro | | | | |
| Combustible y limpieza | Unidad | - | 0.68 | 34.87 |
| Costo Total M.P.I. (S/.) | | | | 1624.87 |
| Nº unidades producidas | | | | 1500 |
| Costo Unitario M.P.I. (S/.) | | | | 1.08 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

En la Tabla N.º 42. Costo de materia prima indirecta de Panetón, el costo unitario es por un monto de S/. 1.08.

• **Producto: Pionono**

Tabla N.º 43. Costo de materia prima indirecta de Pionono

| Materia Prima Indirecta | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|------------------------------------|------------------|----------|----------------------|-------------------|
| Bolsa de plástico | Unidad | 100 | 0.03 | 2.50 |
| Etiqueta | Unidad | 100 | 0.07 | 6.50 |
| Plastinado | Unidad | 100 | 0.01 | 1.00 |
| Suministro | | | | |
| Combustible y limpieza | Unidad | - | 0.68 | 14.48 |
| Costo Total M.P.I. (S/.) | | | | 24.48 |
| Nº unidades producidas | | | | 600 |
| Costo Unitario M.P.I. (S/.) | | | | 0.04 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Respecto a la Tabla N.º 43. Costo de material indirecto de Pionono, el costo unitario es por S/. 0.04.

• **Producto: Rosca de manteca**

Tabla N.º 44. Costo de materia prima indirecta de Rosca de manteca

| Materia Prima Indirecta | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|------------------------------------|------------------|----------|----------------------|-------------------|
| Bolsa de plástico | Unidad | 70 | 0.02 | 1.61 |
| Plastinado | Unidad | 70 | 0.06 | 4.34 |
| Etiqueta | Unidad | 70 | 0.01 | 0.70 |
| Suministro | | | | |
| Combustible y limpieza | Unidad | - | 0.68 | 10.61 |
| Costo Total M.P.I. (S/.) | | | | 17.26 |
| Nº unidades producidas | | | | 700 |
| Costo Unitario M.P.I. (S/.) | | | | 0.02 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

En la Tabla N.º 44. Costo de materia prima indirecta de Rosca de manteca, el costo unitario es S/. 0.02.

Además, para el cálculo del costo de suministros de combustible: leña y fósforos y suministros de limpieza que forman parte del costo de materia prima indirecta se ha determinado de la siguiente forma:

• **Suministro: Combustible y limpieza**

En la Tabla N.º 45. Costo de combustible y limpieza, se detalla lo siguiente:

Tabla N.º 45. Costo de combustible y limpieza

| Suministros: Combustible y Limpieza | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|--|-----------------------------|-----------------|---|------------------------------|
| Leña | Unidad | - | 270.00 | 270.00 |
| Caja de fósforos | Unidad | 10 | 0.20 | 2.00 |
| Lavavajilla | Unidad | 2 | 3.00 | 6.00 |
| Lejía | Unidad | 2 | 1.20 | 2.40 |
| Paño de limpieza | Unidad | 6 | 1.00 | 6.00 |
| Detergente | Unidad | 2 | 1.00 | 2.00 |
| Guantes | Par | 2 | 2.00 | 4.00 |
| | | | Costo Total Suministros (S/.) | 292.40 |
| | | | Hora Mano de Obra | 432 |
| | | | Tasa costo suministros por hora mano de obra (S/.) | 0.68 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

El costo total por concepto de suministros: combustible y limpieza en el mes de diciembre de 2017 es S/. 292.40 y se ha dividido entre la base de distribución Hora Mano de Obra que es 432 horas y resulta la Tasa costo suministro por hora mano de obra de S/. 0.68, además, la Tasa obtenida se multiplica por las horas utilizadas en cada producto.

Tabla N.º 46. Costo de materia prima indirecta por producto

| Detalle de costos | Productos | | | | | | | | | | | | Total (S/.) |
|------------------------------------|------------------------|---------------------|--------------------------|------------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|----------------|--------------|------------------|----------------|
| | Alfajorcito de maicena | Alfajorcito de yema | Alfajor de manjar blanco | Bizcocho de yema | Chancay | Definidora | Pan caracol | Pan de yema | Pan francés | Panetón | Pionono | Rosca de manteca | |
| Costo Total M.P.I. (S/.) | 58.77 | 59.56 | 16.27 | 396.00 | 8.14 | 55.63 | 38.94 | 80.57 | 38.94 | 1624.87 | 24.48 | 17.26 | 2419.42 |
| Nº de Unidades Producidas | 700 | 700 | 30 | 7000 | 420 | 700 | 7500 | 18000 | 7500 | 1500 | 600 | 700 | |
| Costo Unitario M.P.I. (S/.) | 0.08 | 0.09 | 0.54 | 0.06 | 0.02 | 0.08 | 0.01 | 0.004 | 0.01 | 1.08 | 0.04 | 0.02 | |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Respecto al costo de materia prima indirecta total por toda la producción es S/. 2419.42 y en la Tabla N.º 46. Costo de materia prima indirecta por producto, se detalla el costo total para Alfajorcito de maicena de S/. 58.77, Alfajorcito de yema de S/. 59.56, Alfajor de manjar blanco S/. 16.27, Bizcocho de yema S/. 396.00, Chancay S/. 8.14, Definidora S/. 55.63, Pan caracol S/. 38.94, Pan de yema S/. 80.57, Pan francés S/. 38.94, Panetón S/. 1624.87, Pionono S/. 24.48 y Rosca de manteca S/. 17.26 y el costo unitario expresado en soles por cada uno.

• **Mano de Obra Indirecta**

No presenta trabajadores que se pueda clasificar en el costo de mano de obra indirecta dentro de los costos indirectos de producción, ya que los dos trabajadores del área de producción se consideraron en el costo de mano de obra directa.

• **Otros Costos Indirectos de Producción**

o **Depreciación**

Respecto a la depreciación de las maquinarias de producción, se valorizan por un total de S/. 8,420.00 que se encuentra conformado por una amasadora, una batidora, un horno, una cocina y una refrigeradora, se viene depreciando correctamente, además, el valor de la depreciación anual por distribuir para todos los productos es S/. 842.00 y la depreciación mensual del mes de diciembre 2017 corresponde a S/. 70.17; asimismo el método de depreciación es línea recta (ver Anexo N° 12) y como se detalla a continuación en la Tabla N.º 47. Depreciación mensual de maquinarias de producción:

Tabla N.º 47. Depreciación mensual de maquinarias de producción

| Maquinarias | Amasadora | Batidora | Horno | Cocina | Refrigeradora | Total |
|-----------------------------------|------------------|-----------------|--------------|---------------|----------------------|--------------|
| Cantidad de maquinarias | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 |
| Valor de cada activo (S/.) | 2100.00 | 2300.00 | 3000.00 | 120.00 | 900.00 | 8420.00 |
| Vida Útil (%) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | |
| Depreciación anual (S/.) | 210.00 | 230.00 | 300.00 | 12.00 | 90.00 | 842.00 |
| Depreciación mensual (S/.) | 17.50 | 19.17 | 25.00 | 1.00 | 7.50 | 70.17 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Respecto al monto total por concepto de otros costos indirectos de producción es S/. 1070.17, así como se muestra en la siguiente Tabla N.º 48. Otros costos indirectos de producción:

Tabla N.º 48. Otros costos indirectos de producción

| Otros CIP | Valor mensual (S/.) |
|---------------------------------|---------------------|
| Depreciación | S/. 70.17 |
| Alquiler de local de producción | 860.00 |
| Energía eléctrica | 100.00 |
| Agua | 40.00 |
| Total Otros C.I.P. (S/.) | 1070.17 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Además, para el cálculo de otros costos indirectos de producción por producto se utiliza la base de distribución hora mano de obra porque existe una relación directa entre todo el detalle de los conceptos de otros costos indirectos de producción y las horas de mano de obra utilizadas en la elaboración de cada producto y se aplica la Tasa de costo de otros C.I.P. por hora mano de obra que es 2.48, como se muestra en la Tabla N.º 49. Tasa de costo de otros C.I.P.:

Tabla N.º 49. Tasa de costo de otros C.I.P.

| | | | | |
|---|---|-----------------------|---|------|
| Tasa Costo de otros C.I.P. por hora mano de obra | = | $\frac{1070.17}{432}$ | = | 2.48 |
|---|---|-----------------------|---|------|

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Tabla N.º 50. Otros costos indirectos de producción por producto

| Otros C.I.P. | Productos | | | | | | | | | | | | Total |
|--|------------------------|---------------------|--------------------------|------------------|--------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------------|------------------|----------------|
| | Alfajorcito de maicena | Alfajorcito de yema | Alfajor de manjar blanco | Bizcocho de yema | Chancay | Definidora | Pan caracol | Pan de yema | Pan francés | Panetón | Pionono | Rosca de manteca | |
| Horas Mano de Obra | 29 | 30 | 15 | 58 | 6 | 24 | 46 | 89 | 46 | 52 | 21 | 16 | 432 |
| Tasa Costo de otros C.I.P. por Hora Mano de Obra | 2.48 | 2.48 | 2.48 | 2.48 | 2.48 | 2.48 | 2.48 | 2.48 | 2.48 | 2.48 | 2.48 | 2.48 | |
| Costo Total de otros C.I.P. (S/.) | 71.61 | 74.51 | 36.18 | 142.73 | 14.66 | 60.13 | 115.07 | 220.78 | 115.07 | 127.61 | 52.98 | 38.82 | 1070.17 |
| Nº de Unidades producidas | 700 | 700 | 30 | 7000 | 420 | 700 | 7500 | 18000 | 7500 | 1500 | 600 | 700 | |
| Costo Unitario de otros C.I.P. (S/.) | 0.10 | 0.11 | 1.21 | 0.02 | 0.03 | 0.09 | 0.02 | 0.01 | 0.02 | 0.09 | 0.09 | 0.06 | |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Respecto a la Tabla N.º 50. Otros costos indirectos de producción por producto, se detalla el costo total y costo unitario para Alfajorcito de maicena de S/. 71.61 y S/. 0.10, Alfajorcito de yema S/. 74.51 y S/. 0.11, Alfajor de manjar blanco S/. 36.18 y S/. 1.21, Bizcocho de yema S/. 142.73 y S/. 0.02, Chancay S/. 14.66 y S/. 0.03, Definidora S/. 60.13 y S/. 0.09, Pan caracol S/. 115.07 y S/. 0.02, Pan de yema S/. 220.78 y S/. 0.01, Pan francés por S/. 115.07 y S/. 0.02, Panetón S/. 127.61 y S/. 0.09, Pionono S/. 52.98 y S/. 0.09 y Rosca de manteca S/. 38.82 y S/. 0.06.

5.4 Cálculo de los costos unitarios de producción y estimación del margen de utilidad bruta por producto

5.4.1. Cálculo de los costos unitarios de producción

A continuación, se detalla en la Tabla N.º 51. Estado de Costos de Producción por producto; el costo total por toda la producción de S/. 20453.94 correspondiente al mes de diciembre del 2017 que incluye el costo de la materia prima, el costo de la mano de obra y los costos indirectos de producción por cada uno; además, se muestra el costo total de producción por producto para Alfajorcito de maicena S/. 376.97, Alfajorcito de yema S/. 436.83, Alfajor de manjar banco S/. 242.48, Bizcocho de yema S/. 2813.48, Chancay S/. 118.36, Definidora S/. 323.58, Pan caracol S/. 694.34, Pan de yema S/. 1719.04, Pan francés S/. 638.09, Panetón S/. 12463.52, Pionono S/. 383.41 y Rosca de manteca S/. 243.87 y para el cálculo del costo unitario de producción por producto se divide el costo total de producción entre el número de unidades producidas por cada producto.

Tabla N.º 51. Estado de Costos de Producción por producto

| Estado de Costos de Producción Empresa Dolce Vita S.A.C. RUC: 20481830690 Diciembre 2017 Expresado en soles | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------|---------------------|--------------------------|------------------|---------------|---------------|---------------|----------------|---------------|-----------------|---------------|------------------|-----------------|
| Producto | Alfajorcito de maicena | Alfajorcito de yema | Alfajor de manjar blanco | Bizcocho de yema | Chancay | Definidora | Pan caracol | Pan de yema | Pan francés | Panetón | Pionono | Rosca de manteca | Total (S/.) |
| Costo de Materia Prima | 117.85 | 168.83 | 124.99 | 2018.17 | 69.20 | 99.72 | 333.45 | 1020.78 | 277.20 | 10481.63 | 210.71 | 118.00 | 15040.52 |
| Costo de Mano de Obra | 128.74 | 133.94 | 65.04 | 256.58 | 26.36 | 108.10 | 206.87 | 396.90 | 206.87 | 229.41 | 95.25 | 69.79 | 1923.83 |
| Costos Indirectos de Producción | 130.38 | 134.06 | 52.45 | 538.73 | 22.80 | 115.76 | 154.02 | 301.36 | 154.02 | 1752.48 | 77.46 | 56.08 | 3489.59 |
| Costo Total de Producción de Productos Terminados | 376.97 | 436.83 | 242.48 | 2813.48 | 118.36 | 323.58 | 694.34 | 1719.04 | 638.09 | 12463.52 | 383.41 | 243.87 | 20453.94 |
| Nº de Unidades Producidas | 700 | 700 | 30 | 7000 | 420 | 700 | 7500 | 18000 | 7500 | 1500 | 600 | 700 | |
| Costo Unitario de Producción de Producto Terminado | 0.54 | 0.62 | 8.08 | 0.40 | 0.28 | 0.46 | 0.09 | 0.10 | 0.09 | 8.31 | 0.64 | 0.35 | |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

El costo unitario de producción por producto para Alfajorcito de maicena S/. 0.54, Alfajorcito de yema S/. 0.62, Alfajor de manjar blanco S/. 8.08, Bizcocho de yema S/. 0.40, Chancay S/. 0.28, Definidora S/. 0.46, Pan caracol S/. 0.09, Pan de yema S/. 0.10, Pan francés S/. 0.09, Panetón S/. 8.31, Pionono por S/. 0.64 y Rosca de manteca S/. 0.35.

5.4.2. Estimación del margen de utilidad bruta por producto

Para estimar el margen de utilidad bruta por producto en el mes de diciembre del 2017 que se expresa en porcentaje; es el resultado de la división de la utilidad bruta que se obtiene de las ventas (valor venta) menos el costo de ventas (costo de producción de los productos terminados y vendidos) entre las ventas; por otro lado, las ventas totales y ventas unitarias por producto para Alfajorcito de maicena y Alfajorcito de yema S/. 711.86 y S/. 1.02, Alfajor de manjar blanco S/. 457.63 y S/. S/. 15.25, Bizcocho de yema de S/. 7118.64 y S/. S/. 1.02, Chancay de S/. 177.97 y S/. 0.42, Definidora S/. 474.58 y S/. 0.68, Pan caracol y Pan francés S/. 794.49 y S/. 0.11, Pan de yema S/. 1906.78 y S/. 0.11, Panetón S/. 20338.98 y S/. 13.56, Pionono S/. 676.27 y S/. 1.13; y Rosca de manteca S/. 296.61 y S/. 0.42; como se presenta a continuación:

Tabla N.º 52. Estado de Resultados por producto

| Estado de Resultados Empresa Dolce Vita S.A.C. RUC: 20481830690 Diciembre 2017 Expresado en Soles | | | | | | | | | | | | | Total |
|---|------------------------|---------------------|--------------------------|------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|----------------|---------------|------------------|-----------------|
| Producto | Alfajorcito de maicena | Alfajorcito de yema | Alfajor de manjar blanco | Bizcocho de yema | Chancay | Definidora | Pan caracol | Pan de yema | Pan francés | Panetón | Pionono | Rosca de manteca | |
| Ventas Totales | 711.86 | 711.86 | 457.63 | 7118.64 | 177.97 | 474.58 | 794.49 | 1906.78 | 794.94 | 20338.98 | 676.27 | 296.61 | 34460.17 |
| Ventas Unitarias | 1.02 | 1.02 | 15.25 | 1.02 | 0.42 | 0.68 | 0.11 | 0.11 | 0.11 | 13.56 | 1.13 | 0.42 | |
| Costo de Ventas Total | 376.97 | 436.83 | 242.48 | 2813.48 | 118.36 | 323.58 | 694.34 | 1719.04 | 638.09 | 12463.52 | 383.41 | 243.87 | 20453.94 |
| Costo de Ventas Unitario | 0.54 | 0.62 | 8.08 | 0.40 | 0.28 | 0.46 | 0.09 | 0.10 | 0.09 | 8.31 | 0.64 | 0.35 | |
| Utilidad Bruta Total | 334.90 | 275.03 | 215.15 | 4035.17 | 59.61 | 151.00 | 100.16 | 187.74 | 156.41 | 7875.47 | 292.86 | 52.74 | 14006.23 |
| Nº de Unidades Vendidas | 700 | 700 | 30 | 7000 | 420 | 700 | 7500 | 18000 | 7500 | 1500 | 600 | 700 | |
| Utilidad Bruta Unitaria | 0.48 | 0.39 | 7.17 | 0.62 | 0.14 | 0.22 | 0.01 | 0.01 | 0.02 | 5.25 | 0.49 | 0.08 | |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Además, según la Tabla N.º 52. Estado de Resultados por producto se muestra que para la producción del mes de diciembre del 2017 las ventas totales son S/. 34460.17, el costo de ventas totales S/. 20453.94 y la utilidad bruta total es S/. 14006.23; también, la utilidad bruta total y unitaria por producto para Alfajorcito de maicena S/. 334.90 y S/. 0.48, Alfajorcito de yema S/. 275.03 y S/. 0.39, Alfajor de manjar blanco S/. 215.15 y S/. 7.17, Bizcocho de yema por S/. 4035.17 y S/. 0.62, Chancay S/. 59.61 y S/. 0.14, Definidora S/. 151.00 y S/. 0.22, Pan caracol S/. 100.16 y S/. 0.01, Pan de yema S/. 187.74 y S/. 0.01, Pan francés por S/. 156.41 y S/. 0.02, Panetón S/. 7875.47 y S/. 5.25, Pionono S/. 292.86 y S/. 0.49 y Rosca de manteca S/. 52.74 y S/. 0.08.

Tabla N.º 53. Margen de Utilidad Bruta por producto

| Producto | Alfajorcito de maicena | Alfajorcito de yema | Alfajor de manjar blanco | Biscocho de yema | Chancay | Definidora | Pan caracol | Pan de yema | Pan francés | Panetón | Pionono | Rosca de manteca | Total |
|---------------------------------|------------------------|---------------------|--------------------------|------------------|------------|------------|-------------|-------------|-------------|------------|------------|------------------|-----------------|
| Ventas (S/.) | 711.86 | 711.86 | 457.63 | 7118.64 | 177.97 | 474.58 | 794.49 | 1906.78 | 749.49 | 20338.98 | 676.27 | 296.61 | 34460.17 |
| Costo de Ventas (S/.) | 376.97 | 436.83 | 242.48 | 2813.48 | 118.36 | 323.58 | 694.34 | 1719.04 | 638.09 | 12463.52 | 383.41 | 243.87 | 20453.94 |
| Utilidad Bruta (S/.) | 334.90 | 275.03 | 215.15 | 4305.17 | 59.61 | 151.00 | 100.16 | 187.74 | 156.41 | 7875.47 | 292.86 | 52.74 | 14006.23 |
| Margen de utilidad bruta | 47% | 39% | 47% | 60% | 33% | 32% | 13% | 10% | 20% | 39% | 43% | 18% | 41% |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Asimismo, según la Tabla N° 53. Margen de Utilidad Bruta por producto se detalla que el margen de utilidad bruta por las ventas totales del mes de diciembre del 2017 es 41%; por otra parte, el margen de utilidad bruta por producto donde se muestra ganancia es para Alfajorcito de maicena 47%, Alfajorcito de yema 39%, Alfajor de manjar blanco 47%, Biscocho de yema 60%, Chancay 33%, Definidora 32%, Pan caracol 13%, Pan de yema 10% y Pan francés 20%, Panetón 39%, Pionono 43% y Rosca de manteca 18%.

CAPÍTULO 6. DISCUSIÓN

Con los resultados obtenidos se valida la hipótesis que la determinación del costo por producto permite estimar el margen de utilidad bruta en la empresa “Dolce Vita S.A.C.”, mediante la determinación de los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción por producto y sirve para conocer el margen de utilidad bruta; es por ello que Chambergó (2014) menciona que para determinar el costo de la materia prima por producto se obtiene de la multiplicación de la cantidad de materia prima utilizada por el costo de la misma, el costo de la mano de obra por producto resulta de multiplicar la cantidad de horas de mano de obra por el costo unitario de cada hora y para los costos indirectos de producción por producto se selecciona una base de distribución que guarde relación directa con el costo que permita calcular la tasa de costos indirectos; de tal modo que, para el mes de diciembre del 2017 se obtiene un costo total de producción por producto para Alfajorcito de maicena S/. 376.97, Alfajorcito de yema S/. 436.83, Alfajor de manjar blanco S/. 242.48, Bizcocho de yema S/. 2813.48, Chancay S/. 118.36, Definidora S/. 323.58, Pan caracol S/. 694.34, Pan de yema S/. 1719.04, Pan francés S/. 638.09, Panetón S/. 12463.52, Pionono S/. 383.41 y Rosca de manteca S/. 243.87 y un margen de utilidad bruta total respecto a los doce productos es de 41% que se halla de la utilidad bruta total entre las ventas totales y genera un resultado expresado en porcentaje.

Por ello, la empresa “DOLCE VITA” S.A.C. presenta algunos problemas y por medio de la determinación del costo por producto y la estimación del margen de utilidad bruta se llega a solucionar; uno de ellos es que los propietarios de la empresa desconocen el margen de utilidad bruta por la fabricación de cada producto, debido a que no determinan el costo de producción por producto y no cuentan con algún registro de información de costos por cada uno; de igual forma Alcalá y Perdomo (2015) refieren que se calcula los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos y se muestra en el Estado de costo de producción por producto; así también, Chambergó (2016) menciona que para determinar el costo por producto se debe identificar y clasificar a los costos en directos e indirectos que intervienen en la fabricación de los productos luego seleccionar la base de distribución de los costos indirectos de producción, además, calcular el factor de distribución de los C.I.P. a cada uno para elaborar la estructura de costos con el fin de determinar el costo total y el costo unitario real.

Para determinar el costo total de materia prima por producto del mes de diciembre 2017, resulta de la cantidad de cada materia prima utilizada por el costo de cada una y para el costo unitario de materia prima se divide el costo total de materia prima entre el número de unidades producidas y se obtiene que para Alfajorcito de maicena de S/. 117.85 y S/. 0.17 Alfajorcito de yema de S/. 168.83 y S/. 0.24, Alfajor de manjar blanco S/. 124.99 y S/. 4.17, Bizcocho de yema S/. 2018.17 y S/. 0.29,

Chancay S/. 69.20 y S/. 0.16, Definidora S/. 99.72 y S/. 0.14, Pan caracol S/. 333.45 y S/. 0.04, Pan de yema S/. 1020.78 y S/. 0.06, Pan francés S/ 277.20 y S/. 0.04 y Panetón S/. 10481.63 y S/. 6.99, Pionono S/. 210.71 y S/. 0.35 y Rosca de manteca S/. 118.00 y S/. 0.17; es por ello que Alcalá y Perdomo (2015) han tenido en cuenta que para el cálculo del costo de materia prima es la cantidad de ingredientes requeridos por cada producto y se ha multiplicado por el costo de cada materia prima y el monto obtenido lo reflejan en el Estado de costo de producción; de igual manera se corrobora con lo que menciona Udolkin (2015) que para realizar el cálculo del costo total de materia prima es la cantidad utilizada por el costo de cada materia prima.

En la determinación del costo total de mano de obra por producto se obtiene de la multiplicación de las horas mano de obra por producto por la tasa por hora mano de obra, y la tasa se obtiene de la división del costo total de la planilla de remuneraciones entre las horas totales laborables y para el costo unitario de mano de obra por producto se divide el costo total de mano de obra entre el número de unidades producidas en el que se puede observar que para Alfajorcito de maicena S/. 128.74 y S/.0.18, Alfajorcito de yema S/. 133.94 y S/. 0.19, Alfajor de manjar blanco S/. 65.04 y S/. 2.17, Bizcocho de yema S/. 256.58 y S/. 0.04, Chancay de S/. 26.36 y S/. 0.06, Definidora de S/. 108.10 y S/. 0.15, Pan caracol S/. 206.87 y S/. 0.03, Pan de yema de S/. 396.90 y S/. 0.02, Pan francés de S/. 206.87 y S/. 0.03, Panetón S/. 229.41 y S/. 0.15, Pionono S/. 95.25 y S/. 0.16 y Rosca de manteca S/. 69.79 y S/. 0.10; asimismo, Tacca (2015) desarrolla el cálculo del costo de mano de obra de acuerdo al costo de la planilla y lo divide entre el total de horas laboradas y el resultado lo multiplica por cada hora utilizada en la elaboración de cada producto; además, Udolkin (2015) detalla que para el cálculo de Tasa por hora mano de obra se tiene en cuenta el costo total entre las horas laborables.

Se puede detallar que para el cálculo del costo total de costos indirectos de producción por producto del mes de diciembre 2017 se determina de la suma del costo total de materia prima indirecta por producto que resulta de la cantidad de materia prima indirecta por el costo de cada una más el costo total de otros costos indirectos de producción por producto en el cual se usa la base de distribución: hora mano de obra y la Tasa de otros costos indirectos de producción por hora mano de obra y se multiplica la tasa por las horas mano de obra y para el costo unitario se divide el costo indirecto de producción total entre las unidades producidas y se obtiene que para Alfajorcito de maicena es de S/. 130.38 y S/. 0.19, Alfajorcito de yema S/. 134.06 y S/. 0.19, Alfajor de manjar blanco S/. 52.45 y S/. 1.75, Bizcocho de yema S/. 538.73 y S/. 0.08, Chancay S/. 22.80 y S/. 0.05, Definidora S/. 115.76 y S/. 0.17, Pan caracol S/. 154.02 y S/. 0.02, Pan de yema de S/. 301.36 y S/. 0.02, Pan francés de S/. 154.02 y S/. 0.02, Panetón S/. 1752.48 y S/. 1.17, Pionono S/. 77.46 y S/. 0.13 y Rosca de manteca S/. 56.08 y S/. 0.08; también, Tacca (2015) realizó el cálculo de costos indirectos, respecto al costo total de materia prima indirecta ha multiplicado la cantidad por el costo; y para el cálculo de otros costos indirectos usó la base de distribución hora de mano de obra y la Tasa de otros costos

indirectos; igualmente, Udolkin (2015) expone que las bases de distribución son las siguientes: número de unidades producidas, horas de mano de obra directa, horas máquina, costo de materia prima directa, costo de mano de obra directa y costo primo; de igual modo, Chambergó (2016) ayuda a confirmar que la tasa de costos indirectos de producción resulta de dividir los costos indirectos de producción entre la base de distribución.

Respecto al cálculo de los costos unitarios producción por producto se divide el costo total de producción entre el número de unidades producidas y se obtiene que para Alfajorcito de maicena es S/. 0.54, Alfajorcito de yema S/. 0.62, Alfajor de manjar blanco de S/. 8.08, Bizcocho de yema de S/. 0.40, Chancay S/. 0.28, Definidora S/. 0.46, Pan caracol S/. 0.09, Pan de yema S/. 0.10, Pan francés S/. 0.09, Panetón S/. 8.31, Pionono S/. 0.64 y Rosca de manteca S/. 0.35; de esta manera, Alcalá y Perdomo (2015) calculan los costos unitarios por producto al dividir el costo total entre las unidades producidas; de igual forma, Andía (2012) hace referencia que la forma de calcular el costo unitario es la división del costo total obtenido entre el número de unidades producidas.

Para estimar el margen de utilidad bruta por producto se divide la utilidad bruta total entre las ventas totales y el resultado se expresa en porcentaje y se obtiene ganancia para Alfajorcito de maicena 47%, Alfajorcito de yema 39%, Alfajor de manjar blanco 47%, Bizcocho de yema 60%, Chancay 33%, Definidora 32%, Pan caracol 13%, Pan de yema 10%, Pan francés 20%, Panetón 39%, Pionono 43% y Rosca de manteca 18%; así también, Tacca (2015) calcula el margen de utilidad bruta por producto y divide la utilidad bruta entre las ventas expresada en porcentaje; tal como lo afirman Gitman y Zutter (2016) en la fórmula del cálculo del margen de utilidad bruta.

CONCLUSIONES

- Se determinó el costo total por producto para estimar el margen de utilidad bruta, mediante la determinación de los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción y se detalló que para Alfajorcito de maicena es S/. 376.97, Alfajorcito de yema S/. 436.83, Alfajor de manjar blanco S/. 242.48, Bizcocho de yema de S/. 2813.48, Chancay de S/. 118.36, Definidora de S/. 323.58, Pan caracol S/. 694.34, Pan de yema S/. 1719.04, Pan francés S/. 638.09, Panetón de S/. 12463.52, Pionono S/. 383.41 y Rosca de manteca S/. 243.87; además, para estimar el margen de utilidad bruta se obtuvo de dividir la utilidad bruta entre las ventas que resultó 41% para los productos terminados y vendidos.
- El costo total y costo unitario de materia prima por producto se determinó teniendo en cuenta la cantidad de materia prima a utilizar con su respectivo costo y se obtuvo que para Alfajorcito de maicena es S/. 117.85 y S/. 0.17 Alfajorcito de yema S/. 168.83 y S/. 0.24, Alfajor de manjar blanco S/. 124.99 y S/. 4.17, Bizcocho de yema S/. 2018.17 y S/. 0.29, Chancay S/. 69.20 y S/. 0.16, Definidora S/. 99.72 y S/. 0.14, Pan caracol S/. 333.45 y S/. 0.04, Pan de yema de S/. 1020.78 y S/. 0.06, Pan francés S/ 277.20 y S/. 0.04 y Panetón S/. 10481.63 y S/. 6.99, Pionono S/. 210.71 y S/. 0.35 y Rosca de manteca S/. 118.00 y S/. 0.17.
- Al determinar el costo total y costo unitario de mano de obra por producto se calculó a través de la Tasa por hora mano de obra por las horas utilizadas para la elaboración de cada producto donde se detalló que para Alfajorcito de maicena S/. 128.74 y S/.0.18, Alfajorcito de yema S/. 133.94 y S/. 0.19, Alfajor de manjar blanco S/. 65.04 y S/. 2.17, Bizcocho de yema S/. 256.58 y S/. 0.04, Chancay S/. 26.36 y S/. 0.06, Definidora S/. 108.10 y S/. 0.15, Pan caracol S/. 206.87 y S/. 0.03, Pan de yema S/. 396.90 y S/. 0.02, Pan francés de S/. 206.87 y S/. 0.03, Panetón de S/. 229.41 y S/. 0.15, Pionono S/. 95.25 y S/. 0.16 y Rosca de manteca S/. 69.79 y S/. 0.10; además, para el cálculo del costo en la Planilla de Remuneraciones de la presente investigación se incluye el concepto remunerativo por beneficio social: vacaciones.
- El costo total y costo unitario de costos indirectos de producción por producto han sido calculados de la suma del costo de materia prima indirecta con otros costos indirectos de producción, para el cual se usa la base de asignación hora mano de obra y la Tasa otros costos indirectos de producción por hora mano de obra y resultó que para Alfajorcito de maicena S/. 130.38 y S/. 0.19, Alfajorcito de yema S/. 134.06 y S/. 0.19, Alfajor de manjar blanco S/. 52.45 y S/. 1.75, Bizcocho de yema S/. 538.73 y S/. 0.08, Chancay S/. 22.80 y S/. 0.05, Definidora S/. 115.76 y S/. 0.17, Pan caracol S/. 154.02 y S/. 0.02, Pan de yema S/. 301.36 y S/. 0.02, Pan francés S/. 154.02 y S/. 0.02,

Panetón S/. 1752.48 y S/. 1.17, Pionono S/. 77.46 y S/. 0.13 y Rosca de manteca de S/. 56.08 y S/. 0.08.

- El cálculo del costo unitario de producción por producto se obtuvo del costo total de producción entre las unidades producidas y se detalló que para Alfajorcito de maicena es S/. 0.54, Alfajorcito de yema S/. 0.62, Alfajor de manjar blanco S/. 8.08, Bizcocho de yema S/. 0.40, Chancay S/. 0.28, Definidora S/. 0.46, Pan caracol S/. 0.09, Pan de yema S/. 0.10, Pan francés S/. 0.09, Panetón de S/. 8.31, Pionono S/. 0.64 y Rosca de manteca S/. 0.35; además, para el cálculo del margen de utilidad bruta por producto expresado en porcentaje se determinó de la utilidad bruta entre las ventas por 100 y se obtuvo ganancia para Alfajorcito de maicena 47%, Alfajorcito de yema 39%, Alfajor de manjar blanco 47%, Bizcocho de yema 60%, Chancay 33%, Definidora 32%, Pan caracol 13%, Pan de yema 10%, Pan francés 20%, Panetón 39%, Pionono 43% y Rosca de manteca 18%.

RECOMENDACIONES

- La empresa Dolce Vita S.A.C. debe determinar el costo por producto mediante la elaboración del Estado de costo de producción que permite calcular el costo de materia prima, el costo de mano de obra y costos indirectos de producción por producto y sirve para estimar el margen de utilidad bruta a través del Estado de resultados y en el futuro pueda tomar decisiones óptimas.
- Clasificar los costos de producción en directos e indirectos, respecto a la materia prima, mano de obra y otros costos para que sea más fácil analizar de manera detallada y específica el costo total y costo unitario por producto, puesto que la empresa no calcula costos.
- Realizar un control de materias primas y productos terminados mediante un Kardex para lograr la eficiencia respecto al cálculo.
- Agregar en la planilla de remuneraciones el beneficio social: vacaciones para tener el costo exacto de mano de obra y distribuir el costo en proporción a las horas de mano de obra efectivas utilizadas en la elaboración de cada producto; además, elaborar una tarjeta de tiempo para el control de horas laboradas por día y tener un registro actualizado para el pago a los trabajadores y el cálculo de los costos.
- Calcular los costos indirectos de producción por producto a través de la identificación, clasificación y distribución del costo en base a la hora mano de obra.
- Calcular el costo unitario y el margen de utilidad bruta por producto para conocer si se obtiene ganancia o pérdida; y decidir si se sigue considerando el mismo peso o se reduce el peso del producto.

REFERENCIAS

- Abanto, M. (2012). *Tratamientos contables y tributarios de los costos de producción*. Lima, Perú: Imprenta Editorial El Búho.
- Albornoz, I. & Galindo, C. (2012). *Costo de producción en las empresas fabricantes de piezas para maquinaria de líneas de envasado en el Municipio San Francisco*. (Tesis de Titulación). Universidad Rafael Urdaneta, Maracaibo, Venezuela. Recuperado de: <http://200.35.84.131/portal/bases/marc/texto/3401-12-07318.pdf>
- Alcalá, G. & Perdomo, C. (2015). *Análisis de la estructura de costos del proceso productivo, de la empresa panadería El Maná, C.A para el periodo 2015*. (Tesis de Titulación). Universidad Nacional Experimental de Guayana, Venezuela. Recuperado de: [http://www.cidar.uneg.edu.ve/DB/bcuneg/EDOCS/TESIS/TESIS_PREGRADO/TGP%20\(Trabajo%20de%20Grado%20de%20Pregrado\)/TGPHD47A532015Alcala-Perdomo.pdf](http://www.cidar.uneg.edu.ve/DB/bcuneg/EDOCS/TESIS/TESIS_PREGRADO/TGP%20(Trabajo%20de%20Grado%20de%20Pregrado)/TGPHD47A532015Alcala-Perdomo.pdf)
- Andía, W. (2012). *Manual de costos y presupuestos*. Lima, Perú: El Saber.
- Andrade, A. (2017). *Utilidades y política de dividendos*. En revista Contadores & Empresas, (297) pp. B14-B15.
- Apaza, M. (2015). *PCGE Y NIIF aplicados a sectores económicos*. Lima, Perú: Pacífico Editores.
- Calleja, F. (2013). *Costos*. (2.^a ed.). México: Pearson Educación. Recuperado de: <https://www.biblionline.pearson.com/Pages/BookDetail.aspx?b=1120>
- Chambergó, I. (2014). *Contabilidad de costos para la toma de decisiones. Aplicación práctica*. Lima, Perú: Pacífico Editores.
- Chambergó, I. (2016) (a). *Modelo de análisis y diseño de los sistemas de contabilidad de costos en la determinación del costo de bienes y servicios*. En Revista Actualidad Empresarial, (342) pp. IV-1. Recuperado de: http://aempresarial.com/web/revitem/5_18514_15531.pdf
- Chambergó, I. (2016) (b). *Identificación y distribución de los costos indirectos de fabricación*. En Revista Actualidad Empresarial, (351) pp. IV-1-IV-2.
- Chambergó, I. (2017). *Modelo de costos por proceso aplicado a empresas industriales*. En Revista Actualidad Empresarial, (385) pp. IV-4-IV-5.
- Colque, E. (2015). *Costo de producción y rentabilidad de las empresas de metal mecánica en la ciudad de Sandía*. (Tesis de Titulación). Universidad Nacional Del Altiplano, Puno, Perú. Recuperado de http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/1867/Colque_Ochochoque_Edgar.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Court, E. (2012). *Finanzas Corporativas. Con nuevos temas y ejercicios*. (2.^a ed.). Buenos Aires, Argentina: Cengage Learning.
- Ferrer, A. (2012). *Análisis e interpretación por sectores económicos. Estados Financieros*. Lima, Perú: Pacífico Editores.

- García, J. (2014). *Contabilidad de costos*. (4.^a ed.). México: McGraw-Hill Education.
- Gitman, L. & Zutter, C. (2016). *Principios de administración financiera*. (14.^a ed.). México: Pearson Educación.
- Horngren, C., Datar, S. & Rajan, M. (2012). *Contabilidad de costos. Un enfoque gerencial*. México: Pearson Educación.
- Huicochea, E. & Huicochea, E. (2016). *Contabilidad de costos*. (3.^a ed.). México: Trillas.
- Lambretón, V & Garza, G. (2016). *Costos para la toma de decisiones*. México: Pearson Educación.
Recuperado de: <https://www.biblionline.pearson.com/Pages/BookDetail.aspx?b=1872>
- Ojeda, F. (29 de enero de 2018). *Las empresas industriales y su costo*. Diario de Yucatán, México.
Recuperado de: <http://www.yucatan.com.mx/editorial/las-empresas-industriales-costo>
- Ortega, R. (2012). *Existencias*. Lima, Perú: ECB Ediciones.
- Quenta, L. (2017). *Determinación del costo de producción y rentabilidad en la fabricación de cocinas a gas Universal en la ciudad de Juliaca, periodos 2014-2015*. (Tesis de Titulación). Universidad Nacional del Altiplano, Puno, Perú. Recuperado de: http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/4829/Quenta_Fuentes_Lizeth_Carmen.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Rodríguez, L. (2012). *Análisis de Estados Financieros. Un enfoque en la toma de decisiones*. México: McGraw-Hill. Recuperado de: <http://contabilidadparatodos.com/libro-analisis-estados-financieros-pdf/>
- Solorio, E. (2012). *Contabilidad Financiera*. Estados Unidos: Palibrio. Recuperado de: <https://books.google.com.pe/books?id=STVVAAAQBAJ&pg=PA60&dq=ventas+netas&hl=es419&sa=X&ved=0ahUKEWjuq7P7n4naAhUN3FMKHaHSAKE4ChDoAQhKMAc#v=onepage&q=ventas%20netas&f=false>
- Tacca, L. (2015). *Costos de producción y rentabilidad del C.I.S. Panadería y Confitería de la UNA – Puno, periodos 2011 y 2012*. (Tesis de Titulación). Universidad Nacional del Altiplano, Puno, Perú. Recuperado de: http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/2085/Taca%20_Fernandez_Luz_Dania.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Udolkín, S. (2015). *Contabilidad de costos y de gestión*. Lima, Perú: Universidad del Pacífico.
- Valenzuela, C. (2014). *Determinación del costo unitario, una herramienta financiera eficiente en las empresas*. En Revista El Buzón de Pacioli, (87). Recuperado de: <http://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/Documents/no87/Pacioli-87-eBook.pdf>
- Zeballos, E. (2013). *Contabilidad general*. (10.^a ed.). Arequipa, Perú: Impresiones Juve.


ANEXOS

Anexo N° 1

Ficha RUC

16/2/2018

Datos de Ficha RUC- CIR(Constancia de Información Registrada)



FICHA RUC : 20481830690
DOLCE VITA S.A.C.

Información General del Contribuyente

| | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| Apellidos y Nombres ó Razón Social | : DOLCE VITA S.A.C. |
| Tipo de Contribuyente | : 39-SOCIEDAD ANONIMA CERRADA |
| Fecha de Inscripción | : 03/04/2008 |
| Fecha de Inicio de Actividades | : 16/06/2008 |
| Estado del Contribuyente | : ACTIVO |
| Dependencia SUNAT | : 0063 - I.R.LA LIBERTAD-MEPECO |
| Condición del Domicilio Fiscal | : HABIDO |
| Emisor electrónico desde | : - |
| Comprobantes electrónicos | : - |

Datos del Contribuyente

| | |
|--------------------------------------|--|
| Nombre Comercial | : - |
| Tipo de Representación | : - |
| Actividad Económica Principal | : 1071 - ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA |
| Actividad Económica Secundaria 1 | : - |
| Actividad Económica Secundaria 2 | : - |
| Sistema Emisión Comprobantes de Pago | : MANUAL |
| Sistema de Contabilidad | : MANUAL |
| Código de Profesión / Oficio | : - |
| Actividad de Comercio Exterior | : SIN ACTIVIDAD |
| Número Fax | : - |
| Teléfono Fijo 1 | : 44 - 663342 |
| Teléfono Fijo 2 | : - |
| Teléfono Móvil 1 | : 44 - 933618223 |
| Teléfono Móvil 2 | : - |
| Correo Electrónico 1 | : djriverad@gmail.com |
| Correo Electrónico 2 | : - |

Domicilio Fiscal

| | |
|--|--|
| Actividad Económica | : 1071 - ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA |
| Departamento | : LA LIBERTAD |
| Provincia | : TRUJILLO |
| Distrito | : TRUJILLO |
| Tipo y Nombre Zona | : URB. URBANIZACION HUERTA GRANDE |
| Tipo y Nombre Vía | : CAL. LOS GREMIOS 2 PISO |
| Nro | : 127 |
| Km | : - |
| Mz | : - |
| Lote | : - |
| Dpto | : - |
| Interior | : 202 |
| Otras Referencias | : - |
| Condición del inmueble declarado como Domicilio Fiscal | : OTROS. |

Datos de la Empresa

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Fecha Inscripción RR.PP | : 03/04/2008 |
| Número de Partida Registral | : 11087345 |
| Tomo/Ficha | : - |
| Folio | : - |
| Asiento | : - |

<https://e-menu.sunat.gob.pe/ci-5-1/menu/MenuInternet.htm?pestanas=&agrupacion=>

1/1

10/2/2018

Datos de Ficha RUC- CIR (Constancia de Información Registrada)

Origen del Capital
País de Origen del Capital

: NACIONAL
: -

Registro de Tributos Afectos

| Tributo | Afecto desde | Marca de Exoneración | Exoneración | |
|---------------------------------|--------------|----------------------|-------------|-------|
| | | | Desde | Hasta |
| IGV - OPER. INT. - CTA. PROPIA | 16/06/2008 | - | - | - |
| RENTA STA. CATEG. RETENCIONES | 01/08/2016 | - | - | - |
| RENTA - REGIMEN MYPE TRIBUTARIO | 01/01/2017 | - | - | - |
| ESSALUD SEG REGULAR TRABAJADOR | 01/08/2016 | - | - | - |

Representantes Legales

| Tipo y Número de Documento | Apellidos y Nombres | Cargo | Fecha de Nacimiento | Fecha Desde | Nro. Orden de Representación |
|--------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|---------------------|---------------|------------------------------|
| DOC. NACIONAL DE IDENTIDAD -17848664 | CASTAÑEDA BENTES WILLIAM CLARK | GERENTE GENERAL | 16/10/1964 | 03/04/2008 | - |
| | Dirección | Ubigeo | Teléfono | Correo | |
| | JR. ZELA 742 | LA LIBERTAD TRUJILLO TRUJILLO | 13 - - | - | |

Otras Personas Vinculadas

| Tipo y Nro.Doc. | Apellidos y Nombres | Vínculo | Fecha de Nacimiento | Fecha Desde | Origen | Porcentaje |
|--------------------------------------|----------------------------------|---------------|---------------------|---------------|--------|--------------|
| DOC. NACIONAL DE IDENTIDAD -80635675 | BOCANEGRA LOPEZ MARILU FRANCISCA | SOCIO | 08/08/1977 | 03/04/2008 | - | 50.000000000 |
| | Dirección | Ubigeo | Teléfono | Correo | | |
| | | - - - | - - - | - | | |
| Tipo y Nro.Doc. | Apellidos y Nombres | Vínculo | Fecha de Nacimiento | Fecha Desde | Origen | Porcentaje |
| DOC. NACIONAL DE IDENTIDAD -41014826 | GUZMAN CORREA SARA MARITZA | SOCIO | 28/09/1981 | 03/04/2008 | - | 50.000000000 |
| | Dirección | Ubigeo | Teléfono | Correo | | |
| | | - - - | - - - | - | | |

Importante

Documento emitido a través de SOL - SUNAT Operaciones en Línea, que tiene validez para realizar trámites Administrativos, Judiciales y demás

La SUNAT podrá confirmar el domicilio fiscal de los inscritos

DEPENDENCIA SUNAT
Fecha: 16/02/2018
Hora: 11:35

Anexo N° 2

Constancia de Acreditación en el Registro de la Micro y Pequeña Empresa



REGISTRO NACIONAL DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
REMYPE
ACREDITACIÓN

RUC N° : 20481830690
Razón Social : DOLCE VITA S.A.C.
Actividad Económica (*) : ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA.
CIU (*) : 1071
Domicilio : CAL. LOS GREMIOS 2 PISO URB. URBANIZACION
Distrito : TRUJILLO
Provincia : TRUJILLO
Departamento : LA LIBERTAD
Gerente General : WILLIAM CLARK CASTAÑEDA BENITES
Representante Legal : WILLIAM CLARK CASTAÑEDA BENITES
Queda Acreditada como : MICRO EMPRESA

Número de Registro - Solicitud de Inscripción 0001405135-2016
Fecha de presentación - Solicitud de Inscripción REMYPE: 25/08/2016

(*) CIU v3: 1071
 (*) Actividad Económica v3: ELAB. PROD. DE PANADERIA.

Esta acreditación es en base a la declaración jurada realizada en el sistema virtual de REMYPE por la empresa acreditada, la misma que se sujeta a una fiscalización posterior por parte de la Autoridad Administrativa de Trabajo. En caso de constatar fraude o falsedad en la declaración por la empresa acreditada, la Autoridad Administrativa de Trabajo procederá a declarar nulo el registro. Asimismo, si la conducta es supuesta delito contra la fe pública del Código Penal, este será comunicado al Ministerio Público para que interponga la acción correspondiente, de conformidad con el Art. 32° de la Ley N° 27444.

La fecha de expedición de la Constancia de Acreditación al REMYPE, tiene efectos retroactivos a la fecha de presentación de la solicitud para el REMYPE, a efectos de acceder a los beneficios de las Micro y Pequeñas Empresas.

Fecha de Expedición 29/08/2016

Código Nro: 363839
 Impreso el 02/09/2016 16:38:44

www.mttr.gob.pe | Sr. Selwyn 985
 Jéssica María
 T: (011) 630-600

Anexo N° 3

Matriz de Consistencia

Determinación del costo por producto para estimar el margen de utilidad bruta en la empresa Dolce Vita S.A.C., año 2017

| Enunciado del problema | Objetivo General | Objetivos específicos | Hipótesis | Dimensiones de las variables | Indicadores | Diseño de investigación | Instrumentos de recolección de datos | Población y muestra de estudio |
|---|--|---|--|---------------------------------|--|---|---|--|
| ¿De qué manera la determinación del costo por producto permite estimar el margen de utilidad bruta en la empresa Dolce Vita S.A.C., año 2017? | Determinar el costo por producto para estimar el margen de utilidad bruta en la empresa Dolce Vita S.A.C., año 2017. | • Determinar el costo de materia prima por producto. | La determinación del costo por producto permite estimar el margen de utilidad bruta en la empresa "Dolce Vita S.A.C.", mediante la determinación de los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción por producto y sirve para conocer el margen de utilidad bruta. | Costo de materia prima | Cantidad de materia prima Costo total de materia prima Costo unitario de materia prima | Tipo de investigación: Cuasi experimental X1: VI: Determinación del costo por producto. X2: VD: Margen de utilidad bruta. | Guía de observación Formato del Cuestionario Ficha de análisis documental | Población Reportes de producción, comprobantes de pago e información contable de compras, ventas y costos de la empresa Dolce Vita S.A.C. Muestra Reportes de producción, comprobantes de pago e información contable de compras, ventas y costos de la empresa Dolce Vita S.A.C., del mes de diciembre año 2017. |
| | | • Determinar el costo de mano de obra por producto. | | Costo de mano de obra | Cantidad de mano de obra Costo total de mano de obra Costo unitario de mano de obra | | | |
| | | • Calcular los costos indirectos de producción por producto. | | Costos indirectos de producción | Cantidad de materia prima indirecta Costo total de materia prima indirecta Costo unitario de materia prima indirecta | | | |
| | | | | | Cantidad de mano de obra indirecta Costo total de mano de obra indirecta Costo unitario de mano de obra indirecta | | | |
| | | | | | Valor de depreciación de maquinarias | | | |
| | | | | | Costo de alquiler de local de producción | | | |
| | | | | | Costo de energía eléctrica | | | |
| | | Costo de servicio de agua | | | | | | |
| | | • Calcular los costos unitarios de producción y estimar el margen de utilidad bruta por producto. | | Costos unitarios de producción | $\frac{\text{Costo total de producción}}{\text{N}^\circ \text{ de unidades producidas}}$ | | | |
| | | | | | Ventas por producto | | | |
| Costo por producto | Importe del costo por producto | | | | | | | |
| Utilidad bruta por producto | Ventas por producto – Costo por producto | | | | | | | |
| Margen de utilidad bruta por producto | $\frac{\text{Utilidad bruta por producto}}{\text{Ventas por producto}} \times 100$ | | | | | | | |

Anexo N° 4

Formato de Guía de Observación N° 1

| Guía de Observación N° 1 | | |
|--------------------------|--|--------------------|
| Objetivo | | |
| Observadoras | | |
| Empresa | | |
| Fecha | | |
| N° | ITEM | Observación |
| 1 | Productos que fabrican. | |
| 2 | Cuenta con un almacén para las materias primas y productos terminados. | |
| 3 | Control de las materias primas y productos terminados. | |
| 4 | Número de trabajadores en el área de producción. | |
| 5 | Existe alguna persona encargada de controlar las materias primas después de ser compradas y durante el proceso productivo. | |
| 6 | Existe personal que verifique el proceso productivo de cada producto. | |
| 7 | Los trabajadores tienen un control de su ingreso y salida del local de producción. | |
| 8 | Los trabajadores saben que cantidad de materia prima es utilizada en cada producto. | |
| 9 | El personal que labora en el área de producción conoce los pasos para la fabricación de los productos. | |
| 10 | Maquinarias utilizadas en la elaboración de los productos. | |

Anexo N° 5

Formato de Guía de Observación N° 2

Minutos trabajados por producto

| Guía de Observación N° 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|----------|------------------------------|-----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-------------------------------|--|
| Objetivo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Observadoras | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Empresa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fecha de observación | Producto | N° de Unidades Producidas | Pasos (Minutos) | | | | | | | | | | | | | | | | Total Minutos-Mano de Obra | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Anexo N° 6

Formato del Cuestionario

| Cuestionario | |
|-------------------------|--|
| Objetivo | |
| Empresa | |
| Nombre del entrevistado | |
| Cargo del entrevistado | |
| Entrevistadoras | |
| Fecha | |

Preguntas:

1. ¿Sabe usted cuánto le cuesta producir cada producto?
2. ¿Su contador le puede brindar la información del costo por cada producto?
3. ¿Conoce su ganancia para cada producto y cómo establece el precio de venta?
4. ¿Qué productos produce y cuáles son?
5. ¿Cuál fue el mes del año 2017 que más productos elaboró y vendió?
6. Respecto a la pregunta anterior, ¿Qué productos y qué cantidad fabricó en ese mes por cada uno?
7. ¿Cuál es la cantidad vendida en el mes que más ventas realizó por cada producto y cuál es el precio de venta de cada uno?
8. ¿En cuántos días ha elaborado cada producto en el mes de mayor producción?
9. ¿Qué y cuánto de ingredientes (materia prima) utiliza por cada producto elaborado en el mes que más producción realizó?
10. ¿Qué y cuánto de envases y suministros (materia prima indirecta) utiliza para cada producto en el mes de más producción?
11. ¿Cuánto utilizó por concepto de combustible y suministros de limpieza en el mes que más producción realizó?
12. ¿Cuántas personas trabajan en el área de producción?
13. ¿Cuántos días han laborado en el mes de más producción?
14. ¿Cuánto se le paga a cada trabajador del área de producción?
15. ¿Cuántos turnos de producción hay?
16. ¿Cuál es el costo de adquisición y el año que fueron adquiridas cada una de las maquinarias utilizadas en el proceso de producción?
17. ¿Realiza mantenimiento a las maquinarias y equipos utilizados en la producción?
18. ¿El local donde fabrica los productos es propio o alquilado?
19. Si es alquilado, ¿cuánto es el monto que paga mensual por alquiler del local?
20. ¿Cuál es el monto que paga mensual por el servicio de energía eléctrica?
21. ¿Cuál es el monto que paga mensual por el servicio de agua?

Anexo N° 7

Formato de Ficha de Análisis Documental N° 1

| Ficha de Análisis Documental N° 1 | | | | | | | | |
|-----------------------------------|-------------|-------------|----------|-------|------------------|--------------------------|----------------------------|-------------------|
| Objetivo | | | | | | | | |
| Observadoras | | | | | | | | |
| Empresa | | | | | | | | |
| Fecha | | | | | | | | |
| Año de Compra | Costo (S/.) | Maquinarias | | | Vida Útil (Años) | Depreciación Anual (S/.) | Depreciación Mensual (S/.) | Datos Adicionales |
| | | Nombre | Cantidad | Marca | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

Anexo N° 9

Aplicación del Formato de Guía de Observación N° 1

| Guía de Observación N° 1 | | |
|--------------------------|--|---|
| Objetivo | | Observar los productos que producen, la labor del personal y las maquinarias en el área de producción. |
| Observadoras | | -Flor Yanira Rodríguez Rodríguez -Yessenia Lisseth Saldaña Vásquez |
| Empresa | | Dolce Vita .S.A.C. |
| Fecha | | 12/03/18 |
| N° | ITEM | Observación |
| 1 | Productos que fabrican. | <ul style="list-style-type: none"> • Alfajorcitos de maicena • Alfajorcitos de yema • Alfajores de manjar blanco • Alfajores de 3 sabores • Bizcochos de yema • Pan de yema • Piononos |
| 2 | Cuenta con un almacén para las materias primas y productos terminados. | No tienen un área específica de almacén para estas materias primas directas e indirectas; pero algunas materias primas las colocan en una mesa al alcance de los trabajadores en el centro de producción y otras que necesitan refrigeración las guardan en la refrigeradora y los productos terminados ya envasados, empaquetados o embolsados los almacenan en Jabas. |
| 3 | Control de las materias primas y productos terminados. | No cuenta con un Kardex. |
| 4 | Número de trabajadores en el área de producción. | Dos trabajadores: un maestro panadero y un asistente de panadería. |
| 5 | Existe alguna persona encargada de controlar las materias primas después de ser compradas y durante el proceso productivo. | Sí, lo realiza el maestro panadero y el asistente de panadería. |
| 6 | Existe personal que verifique el proceso productivo de cada producto. | Sí, el maestro panadero. |
| 7 | Los trabajadores tienen un documento de control de su ingreso y salida del local de producción. | La empresa no cuenta con un documento que especifique el control de horas trabajadas en el día durante el mes de acuerdo al ingreso y salida del trabajador del local de producción. |
| 8 | Los trabajadores saben que cantidad de materia prima es utilizada en cada producto. | Sí, puesto que se observó que cada trabajador conocía las materias primas y las cantidades exactas a utilizar en la elaboración de cada producto. |
| 9 | El personal que labora en el área de producción conoce los pasos | Sí, ya que cuenta con el conocimiento, la habilidad y la experiencia para identificar y seguir correctamente |

| | | |
|----|--|--|
| | para la fabricación de los productos. | cada uno de los pasos para la elaboración de cada producto. |
| 10 | Maquinarias utilizadas en la elaboración de los productos. | 1 Amasadora, 1 batidora, 1 horno y 1 cocina para el proceso productivo. 1 Refrigeradora para conservar a baja temperatura los ingredientes (materias primas) perecederos. |

Anexo N° 10

Aplicación del Formato de Guía de Observación N° 2

| Guía de Observación N° 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|--|---------------------|----------------------------|--------|---------|-------|------------|--------|----------|-------------|--------|----------------|-----------|--------------|------------------|----------|---------|----------|----------|--------------------|----------|----------------------------|-----------|
| Objetivo | Conocer los minutos en que interviene la mano de obra para la producción de cada producto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Observadoras | - Flor Yanira Rodríguez Rodríguez - Yessenia Lisseth Saldaña Vásquez | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Empresa | Dolce Vita S.A.C. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fecha de observación | Producto | Unidades Producidas | Pasos (Minutos) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Total Minutos Mano de Obra | |
| | | | Seleccionar, medir y pesar | Cernir | Mezclar | Batir | E esponjar | Amasar | Extender | Formar masa | Cortar | Separar piezas | Fermentar | Formar tiras | Entrelazar tiras | Pincelar | Hornear | Rellenar | Enrollar | Envasar Empaquetar | Embolsar | | Etiquetar |
| 15/12/2017 | Panetón | 150 | 14 | 5 | 12 | | 20 | 10 | | 60 | | | 25 | | | | 25 | | | | 35 | | 206 |
| 15/12/2017 | Pan de yema | 720 | 15 | | 10 | 3 | | 10 | | 60 | | | 8 | | | 60 | 7 | | | | 25 | | 198 |
| 15/12/2017 | Pan caracol | 300 | 10 | | 10 | | | 10 | | 50 | | | 6 | | | | 7 | | | | | 10.2 | 103 |
| 15/12/2017 | Pan francés | 300 | 10 | | 10 | | | 10 | | 50 | | | 6 | | | | 7 | | | | | 10.2 | 103 |
| 12/03/2018 | Alfajorcito de maicena | 50 | 5 | 4 | 3 | | | 10 | 9 | | 30 | | | | | | 3 | 30 | | 10 | | 5 | 109 |
| 12/03/2018 | Alfajorcito de yema | 50 | 5 | 4 | 3 | 3 | | 10 | 9 | | 30 | | | | | | 5 | 30 | | 10 | | 5 | 114 |
| 12/03/2018 | Alfajor de manjar blanco | 6 | 10 | 5 | 6 | 3 | | 10 | 15 | | 12 | | | | | | 5 | 30 | | 10 | | 5 | 111 |
| 12/03/2018 | Pionono | 60 | 6 | | 5 | 3 | | | 15 | | 15 | | | | | | 3 | 22 | 25 | | 7 | 5 | 106 |
| 15/03/2018 | Bizcocho de yema | 340 | 10 | | 9 | 3 | | 10 | | | | 40 | 5 | | 12 | 7 | | | | | 12 | 20 | 128 |
| 15/03/2018 | Chancay | 84 | 6 | | 7 | 3 | | 10 | | | | 20 | 6 | | | | 4 | | | | 10 | 5 | 71 |
| 15/03/2018 | Definidora | 50 | 5 | | 3 | 3 | | 10 | | | | 50 | | | | 15 | 3 | | | 10 | | 5 | 104 |
| 15/03/2018 | Roscas de manteca | 70 | 4 | | 5 | 3 | | 10 | | | | | | 20 | 30 | 5 | 3 | | | | 10 | 4 | 94 |

Anexo N° 11

Aplicación del Formato del Cuestionario

| Cuestionario | |
|--------------------------------|---|
| Objetivo | Conocer, analizar y evaluar la información para determinar el costo por producto y estimar el margen de utilidad bruta. |
| Empresa | Dolce Vita S.A.C. |
| Nombre del entrevistado | William Clark Castañeda Benites |
| Cargo del entrevistado | Gerente General y Maestro Panadero |
| Entrevistadoras | -Flor Yanira Rodríguez Rodríguez -Yessenia Lisseth Saldaña Vásquez |
| Fecha | 15/03/18 |

Preguntas:

1. ¿Sabe usted cuánto le cuesta producir cada producto?

No realizo costos de producción por la fabricación de cada uno y tampoco cuento con un encargado que realice los registros de información de costos.

2. ¿Su contador le puede brindar la información del costo por cada producto?

No, porque la contabilidad de la empresa solo lo realizo para fines tributarios y lo lleva un contador externo y la información que me brinda no me permite conocer los costos de producción por producto.

3. ¿Conoce su ganancia para cada producto y cómo establece el precio de venta?

Desconozco la ganancia que me genera elaborar cada uno de los productos; y referente al precio de venta está establecido en base al mercado.

4. ¿Qué productos produce y cuáles son?

Variedad de productos de panadería y pastelería, y entre los cuales puedo mencionar los siguientes:

- Alfajorcito de maicena de 20 g
- Alfajorcito de yema de 20 g
- Alfajor con pecanas de 250 g
- Alfajor de manjar blanco de 600 g
- Alfajor de manjar blanco y pecanas de 600 g
- Alfajor de tres sabores de 600 g
- Bizcocho de yema de 60 g
- Budín de bizcocho con piña.
- Chancay de 30 g

- Chocoteja de 10 g
 - Definidora de 20 g
 - Empanada de 60 g
 - Kekes de ½ y 1 Kg
 - Milhojas de 240 g
 - Pan blanco de 20 g
 - Pan caracol de 20 g
 - Pan de yema de 15 g
 - Pan francés de 20 g
 - Panetón de 900 g
 - Pionono de 35 g
 - Rosquitas de manteca en bolsa de papel de 30 unidades.
 - Rosca de manteca de 25 g
 - Tortas de ½ y 1 Kg
5. ¿Cuál fue el mes del año 2017 que más productos elaboró y vendió?
- El mes de diciembre del 2017.
6. Respecto a la pregunta anterior, ¿Qué productos y qué cantidad fabricó en ese mes por cada uno?

| Producto | Cantidad Producida (Unidades) Diciembre 2017 |
|--------------------------|--|
| Alfajorcito de maicena | 700 |
| Alfajorcito de yema | 700 |
| Alfajor de manjar blanco | 30 |
| Bizcocho de yema | 7000 |
| Chancay | 420 |
| Definidora | 700 |
| Pan caracol | 7500 |
| Pan de yema | 18000 |
| Pan francés | 7500 |
| Panetón | 1500 |
| Pionono | 600 |
| Rosca de manteca | 700 |

7. ¿Cuál es la cantidad vendida en el mes que más ventas realizó por cada producto y cuál es el precio de venta de cada uno?

| Producto | Cantidad Vendida (Unidades) Diciembre 2017 | Precio de Venta Unitario (S/.) |
|--------------------------|--|--------------------------------------|
| Alfajorcito de maicena | 700 | 1.20 |
| Alfajorcito de yema | 700 | 1.20 |
| Alfajor de manjar blanco | 30 | 18.00 |
| Bizcocho de yema | 7000 | 1.20 |
| Chancay | 420 | 0.50 |
| Definidora | 700 | 0.80 |
| Pan caracol | 7500 | 0.13 |
| Pan de yema | 18000 | 0.13 |
| Pan francés | 7500 | 0.13 |
| Panetón | 1500 | 16.00 |
| Pionono | 600 | 1.33 |
| Rosca de manteca | 700 | 0.50 |

8. ¿En cuántos días ha elaborado cada producto en el mes de mayor producción?

| Producto | Días de elaboración |
|--------------------------|------------------------|
| Alfajorcito de maicena | 14 |
| Alfajorcito de yema | 14 |
| Alfajor de manjar blanco | 5 |
| Bizcocho de yema | 27 |
| Chancay | 5 |
| Definidora | 14 |
| Pan caracol | 27 |
| Pan de yema | 27 |
| Pan francés | 27 |
| Panetón | 15 |
| Pionono | 10 |
| Rosca de manteca | 10 |

9. ¿Qué y cuánto de ingredientes (materia prima) utiliza por cada producto elaborado en el mes que más producción realizó?

| Producto | Materia Prima para 50 Unidades | Unidad de Medida | Cantidad de Materia Prima |
|---------------------------|-----------------------------------|---------------------|------------------------------|
| Alfajorcito de maicena | Harina preparada | Gramo | 300 |
| | Maicena | Gramo | 350 |
| | Mantequilla | Gramo | 325 |
| | Azúcar blanca | Gramo | 340 |
| | Manjar blanco * | Gramo | 500 |

* El manjar blanco se elaboró ocho veces en el mes de diciembre de 2017; el tiempo de preparación por cada vez elaborado es de 2 horas aproximadamente donde en todo momento interviene mi mano de obra y se utiliza lo siguiente:

| | Materia Prima para 1 Kilogramo | Unidad de Medida | Cantidad de Materia Prima |
|---------------|---|-----------------------------|--------------------------------------|
| Manjar blanco | Leche fresca | Litro | 2 |
| | Azúcar rubia | Gramo | 500 |
| | Esencia de vainilla | Mililitro | 35 |
| | Bicarbonato de sodio | Gramo | 5 |

| Producto | Materia Prima para 50 Unidades | Unidad de Medida | Cantidad de Materia Prima |
|---------------------|---|-----------------------------|--------------------------------------|
| Alfajorcito de yema | Harina preparada | Gramo | 650 |
| | Mantequilla | Gramo | 325 |
| | Azúcar rubia | Gramo | 330 |
| | Huevo | Unidad | 15 |
| | Manjar blanco* | Gramo | 500 |

| Producto | Materia Prima para 6 Unidades | Unidad de Medida | Cantidad de Materia Prima |
|--------------------------|--|-----------------------------|--------------------------------------|
| Alfajor de manjar blanco | Harina preparada | Kilogramo | 1.800 |
| | Manteca vegetal | Gramo | 720 |
| | Sal | Gramo | 25 |
| | Huevo | Unidad | 22 |
| | Manjar Blanco* | Kilogramo | 2.160 |

| Producto | Materia Prima para 100 Unidades | Unidad de Medida | Cantidad de Materia Prima |
|------------------|--|-----------------------------|--------------------------------------|
| Bizcocho de yema | Harina sin preparar | Kilogramo | 5.500 |
| | Azúcar rubia | Kilogramo | 1.600 |
| | Sal | Gramo | 30 |
| | Huevo | Unidad | 30 |
| | Levadura | Gramo | 160 |
| | Manteca vegetal | Gramo | 440 |

| Producto | Materia Prima para 84 Unidades | Unidad de Medida | Cantidad de Materia Prima |
|-----------------|---|-----------------------------|--------------------------------------|
| Chancay | Harina sin preparar | Kilogramo | 2.100 |
| | Azúcar rubia | Gramo | 250 |
| | Sal | Gramo | 15 |
| | Levadura | Gramo | 110 |
| | Manteca vegetal | Gramo | 420 |
| | Huevo | Unidad | 16 |

| Producto | Materia Prima para 50 Unidades | Unidad de Medida | Cantidad de Materia Prima |
|------------|--------------------------------|------------------|---------------------------|
| Definidora | Harina preparada | Gramo | 850 |
| | Azúcar rubia | Gramo | 300 |
| | Polvo para hornear | Gramo | 30 |
| | Huevo | Unidad | 4 |
| | Esencia de vainilla | Mililitro | 10 |
| | Gragea | Gramo | 75 |
| | Manteca vegetal | Gramo | 400 |

| Producto | Materia Prima para 120 Unidades | Unidad de Medida | Cantidad de Materia Prima |
|-------------|---------------------------------|------------------|---------------------------|
| Pan caracol | Harina sin preparar | Kilogramo | 1.128 |
| | Levadura | Gramo | 40 |
| | Mantequilla | Gramo | 120 |
| | Azúcar blanca | Gramo | 150 |
| | Sal | Gramo | 24 |
| | Huevo | Unidad | 3 |

| Producto | Materia Prima para 600 Unidades | Unidad de Medida | Cantidad de Materia Prima |
|-------------|---------------------------------|------------------|---------------------------|
| Pan de yema | Harina sin preparar | Kilogramo | 5.640 |
| | Levadura | Gramo | 200 |
| | Sal | Gramo | 120 |
| | Azúcar rubia | Gramo | 800 |
| | Huevo | Unidad | 15 |
| | Leche en polvo | Gramo | 120 |
| | Mantequilla | Gramo | 600 |
| | Ajonjolí | Gramo | 350 |

| Producto | Materia Prima para 120 Unidades | Unidad de Medida | Cantidad de Materia Prima |
|-------------|---------------------------------|------------------|---------------------------|
| Pan francés | Harina sin preparar | Kilogramo | 1.128 |
| | Levadura | Gramo | 40 |
| | Mantequilla | Gramo | 120 |
| | Sal | Gramo | 24 |
| | Azúcar blanca | Gramo | 150 |

| Producto | Materia Prima para 50 Unidades | Unidad de Medida | Cantidad de Materia Prima |
|----------|--------------------------------|------------------|---------------------------|
| Panetón | Harina sin preparar | Kilogramo | 25 |
| | Sal | Gramo | 125 |
| | Levadura | Kilogramo | 1 |
| | Leche en polvo | Gramo | 380 |
| | Huevo | Unidad | 125 |
| | Azúcar blanca | Kilogramo | 6 |

| | | | |
|--|-------------------------------|-----------|-----|
| | Mantequilla | Kilogramo | 5 |
| | Pasas | Kilogramo | 5 |
| | Fruta confitada roja | Kilogramo | 6 |
| | Fruta confitada verde | Kilogramo | 6 |
| | Esencia de panetón | Mililitro | 250 |
| | Mejorador | Gramo | 150 |
| | Amarillo huevo (colorante) | Mililitro | 50 |

| Producto | Materia Prima para 60 Unidades | Unidad de Medida | Cantidad de Materia Prima |
|----------|-----------------------------------|---------------------|------------------------------|
| Pionono | Harina preparada | Kilogramo | 1.200 |
| | Polvo para hornear | Gramo | 270 |
| | Azúcar blanca | Kilogramo | 1.300 |
| | Huevo | Unidad | 30 |
| | Esencia de vainilla | Mililitro | 30 |
| | Manjar blanco | Gramo | 750 |

| Producto | Materia Prima para 70 Unidades | Unidad de Medida | Cantidad de Materia Prima |
|------------------|-----------------------------------|---------------------|------------------------------|
| Rosca de manteca | Harina preparada | Kilogramo | 1.500 |
| | Mantequilla | Gramo | 280 |
| | Manteca vegetal | Gramo | 280 |
| | Azúcar impalpable | Gramo | 280 |
| | Huevo | Unidad | 4 |
| | Sal | Gramo | 70 |
| | Ajonjolí | Gramo | 105 |

10. ¿Qué y cuánto de envases y suministros (materia prima indirecta) utiliza para cada producto en el mes de más producción?

| Producto | N° de Unidades Producidas | Materia prima indirecta | Unidad de Medida | Cantidad de Materia prima indirecta |
|--------------------------------|------------------------------|----------------------------|---------------------|--|
| Alfajorcito de maicena | 700 | Taper de plástico | Unidad | 70 |
| | | Etiqueta | Unidad | 70 |
| Alfajorcito de yema | 700 | Taper de plástico | Unidad | 70 |
| | | Etiqueta | Unidad | 70 |
| Alfajor de manjar blanco | 30 | Papel film | Unidad | 30 |
| | | Etiqueta | Unidad | 30 |
| Bizcocho de yema | 7000 | Bolsa de plástico | Unidad | 700 |
| | | Etiqueta | Unidad | 7000 |
| | | Plastinado | Unidad | 700 |
| Chancay | 420 | Bolsa de plástico | Unidad | 35 |

| | | | | |
|------------------|-------|------------------------|--------|------|
| | | Etiqueta | Unidad | 35 |
| | | Plastinado | Unidad | 35 |
| Definidora | 700 | Taper de plástico | Unidad | 70 |
| | | Etiqueta | Unidad | 70 |
| Pan caracol | 7500 | Bolsa de plástico | Unidad | 500 |
| Pan de yema | 18000 | Bolsa de plástico | Unidad | 450 |
| | | Plastinado | Unidad | 450 |
| Pan francés | 7500 | Bolsa de plástico | Unidad | 500 |
| Panetón | 1500 | Bolsa de papel impresa | Unidad | 1500 |
| | | Pirotín | Unidad | 1500 |
| | | Cuerda de yute | Unidad | 1500 |
| Pionono | 600 | Bolsa de plástico | Unidad | 100 |
| | | Etiqueta | Unidad | 100 |
| | | Plastinado | Unidad | 100 |
| Rosca de manteca | 700 | Bolsa de plástico | Unidad | 70 |
| | | Etiqueta | Unidad | 70 |
| | | Plastinado | Unidad | 70 |

11. ¿Cuánto utilizó por concepto de combustible y suministros de limpieza en el mes que más producción realizó?

Se compró leña por un monto total de S/. 270.00, un balón de gas y diez cajas de fósforos, y para suministros de limpieza lo siguiente:

| Suministros de Limpieza | Cantidad | Unidad de Medida |
|-------------------------|----------|------------------|
| Esponja | 4 | Unidad |
| Lavavajillas | 2 | Unidad |
| Lejía | 2 | Unidad |
| Paño de limpieza | 6 | Unidad |
| Detergente | 2 | Unidad |
| Guantes | 2 | Par |

12. ¿Cuántas personas trabajan en el área de producción?

Dos personas: el maestro panadero y el asistente de panadería.

13. ¿Cuántos días han laborado en el mes de más producción?

Se ha laborado solo 27 días, ya que los días 8, 16, 25 y 31 de diciembre del 2017 se ha descansado.

14. ¿Cuánto se le paga a cada trabajador del área de producción?

Se le paga a cada trabajador del área de producción su sueldo mensual de S/.850 cada uno, con su aporte a Essalud y descuento respectivo.

15. ¿Cuántos turnos de producción hay?

Existe un solo turno de producción en horario laboral de 8 a.m. a 5 p.m.

16. ¿Cuál es el costo de adquisición y el año que fueron adquiridas cada una de las maquinarias utilizadas en el proceso de producción?

| Maquinarias | Cantidad | Costo (S/.) | Año de adquisición |
|---------------|----------|-------------|--------------------|
| Amasadora | 1 | 2,100.00 | 2009 |
| Batidora | 1 | 2,300.00 | 2010 |
| Horno | 1 | 3,000.00 | 2009 |
| Cocina | 1 | 120.00 | 2012 |
| Refrigeradora | 1 | 900.00 | 2010 |

17. ¿Realiza mantenimiento a las maquinarias y equipos utilizados en la producción?

En el año 2017 no se realizó mantenimiento a las maquinarias utilizadas en el proceso productivo

18. ¿El local donde fabrica los productos es propio o alquilado?

El local de producción es alquilado.

19. Si es alquilado, ¿cuánto es el monto que paga mensual por alquiler del local?

La empresa paga S/. 860 mensual por el alquiler del local de producción.

20. ¿Cuál es el monto que paga mensual por el servicio de energía eléctrica?

Se paga mensual S/. 100 por el servicio de energía eléctrica.

21. ¿Cuál es el monto que paga mensual por el servicio de agua?

Se paga mensual S/. 40 por el servicio de agua.

Anexo N° 12

Aplicación del Formato de Ficha de Análisis Documental N° 1

| Ficha de Análisis Documental N° 1 | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|---------------|----------|------------|------------------|--------------------------|----------------------------|---|
| Objetivo | Recoger datos sobre las maquinarias que la empresa utiliza en el proceso productivo para calcular el valor de la depreciación de cada una. | | | | | | | |
| Observadoras | -Flor Yanira Rodríguez Rodríguez -Yessenia Lisseth Saldaña Vásquez | | | | | | | |
| Empresa | Dolce Vita S.A.C. | | | | | | | |
| Fecha | 12/03/18 | | | | | | | |
| Año de Compra | Costo (S/.) | Maquinarias | | | Vida Útil (Años) | Depreciación Anual (S/.) | Depreciación mensual (S/.) | Datos Adicionales |
| | | Nombre | Cantidad | Marca | | | | |
| 22-04-2009 | 2100.00 | Amasadora | 1 | Maqorito | 10 | 210.00 | 17.50 | El método de depreciación usado por la empresa es el de Línea Recta. El horno es construido y se utiliza con leña. |
| 07-01-2010 | 2300.00 | Batidora | 1 | Maqorito | 10 | 230.00 | 19.17 | |
| 12-02-2009 | 3000.00 | Horno | 1 | - | 10 | 300.00 | 25.00 | |
| 11-06-2012 | 120.00 | Cocina | 1 | Electrolux | 10 | 12.00 | 1.00 | |
| 08-07-2010 | 900.00 | Refrigeradora | 1 | LG | 10 | 90.00 | 7.50 | |

Anexo N° 13

Aplicación del Formato de Ficha de Análisis Documental N° 2

| Ficha de Análisis Documental N° 2 | | |
|---|---|---------------------|
| Objetivo | Recolectar datos para calcular el costo de cada materia prima para cada uno de los productos. | |
| Observadoras | -Flor Yanira Rodríguez Rodríguez -Yessenia Lisseth Saldaña Vásquez | |
| Empresa | Dolce Vita S.A.C. | |
| Fecha | 15/03/2018 | |
| Materia prima | Unidad de medida | Costo (\$/.) |
| Harina preparada | Saco de 50 Kg. | 120.00 |
| Maicena | Kilogramo | 4.50 |
| Mantequilla | Kilogramo | 9.50 |
| Azúcar blanca | Saco de 25 Kg. | 60.00 |
| Leche fresca | Litro | 1.00 |
| Azúcar rubia | Saco de 50 Kg. | 105.00 |
| Esencia de vainilla | Litro | 5.00 |
| Bicarbonato de sodio | Kilogramo | 13.50 |
| Huevo | Jaba de 30 unidades | 9.00 |
| Manteca vegetal | Kilogramo | 6.20 |
| Sal | Kilogramo | 1.10 |
| Harina sin preparar | Saco de 50 Kg. | 105.00 |
| Levadura | Kilogramo | 13.50 |
| Polvo para hornear | Kilogramo | 9.60 |
| Gragea | Kilogramo | 5.80 |
| Ajonjolí | Kilogramo | 10.20 |
| Leche en polvo | Lata de 800 g. | 26.00 |
| Pasas | Kilogramo | 10.10 |
| Fruta confitada roja | Kilogramo | 9.50 |
| Fruta confitada verde | Kilogramo | 9.50 |
| Esencia de panetón | Litro | 10.40 |
| Mejorador | Kilogramo | 6.00 |
| Amarillo huevo (colorante) | Frasco de 30 ml. | 2.10 |
| Azúcar impalpable | Kilogramo | 5.20 |
| Taper de plástico para alfajorcito y definidora | Paquete de 100 unidades | 50.00 |
| Etiqueta para alfajorcito y definidora | Plancha de 100 unidades | 6.00 |
| Papel film | Rollo para 50 unidades | 7.00 |
| Etiqueta para alfajor de manjar blanco | Plancha de 100 unidades | 7.30 |
| Bolsa de plástico para bizcocho de yema | Paquete de 100 unidades | 5.00 |
| Etiqueta para bizcocho de yema | Plancha de 100 unidades | 4.50 |
| Bolsa de plástico para chancay | Paquete de 100 unidades | 4.00 |
| Etiqueta para chancay | Plancha de 100 unidades | 6.80 |
| Plastinado | Paquete de 100 unidades | 1.00 |
| Bolsa de plástico para pan caracol y francés | Paquete de 100 unidades | 1.50 |

| | | |
|---|-------------------------|--------|
| Bolsa de plástico para pan de yema | Paquete de 100 unidades | 3.50 |
| Bolsa de papel impresa para panetón | Paquete de 100 unidades | 85.00 |
| Pirotín para panetón | Paquete de 100 unidades | 15.00 |
| Cuerda de yute | Metro | 0.30 |
| Bolsa de plástico para pionono | Paquete de 100 unidades | 2.50 |
| Etiqueta para pionono | Plancha de 100 unidades | 6.50 |
| Bolsa de plástico para rosca de manteca | Paquete de 100 unidades | 2.30 |
| Etiqueta para rosca de manteca | Plancha de 100 unidades | 6.20 |
| Gas | Unidad | 37.00 |
| Caja de fósforos | Paquete de 10 cajas | 2.00 |
| Lavavajilla | Unidad | 3.00 |
| Lejía | Unidad | 1.20 |
| Paño de limpieza | Unidad | 1.00 |
| Detergente | Unidad | 1.00 |
| Guantes | Par | 2.00 |
| Leña | - | 270.00 |

Anexo N° 14

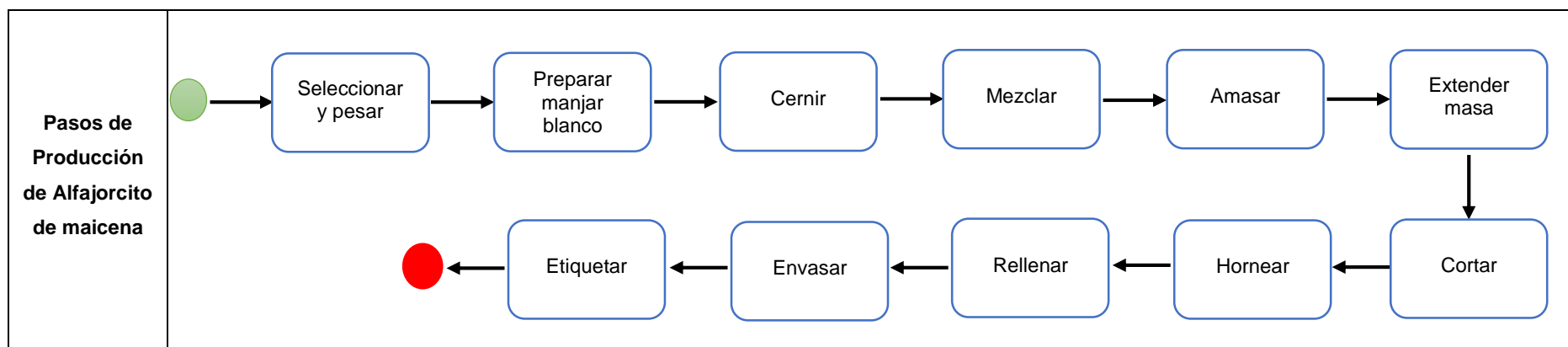
Planilla de Remuneraciones Diciembre 2017

Planilla de Remuneraciones
Empresa Dolce Vita S.A.C.
RUC: 20481830690
Periodo: 12/2017
Expresado en soles

| N° | Documento Nacional de Identidad | Apellidos y Nombres | Remuneración mensual | Aporte del Trabajador | Neto a pagar | Aporte del empleador |
|----|---------------------------------|----------------------------------|----------------------|-----------------------|----------------|----------------------|
| | | | | AFP HABITAT 11.74% | | Essalud-9% |
| 1 | 17848664 | Castañeda Benites, William Clark | 850.00 | 99.79 | 750.21 | 76.50 |
| 2 | 77837612 | Marquez Noriega, Franco | 850.00 | 99.79 | 750.21 | 76.50 |
| | | | 1700.00 | 199.58 | 1500.42 | 153.00 |

Anexo N° 15

Diagrama de Alfajorcito de maicena

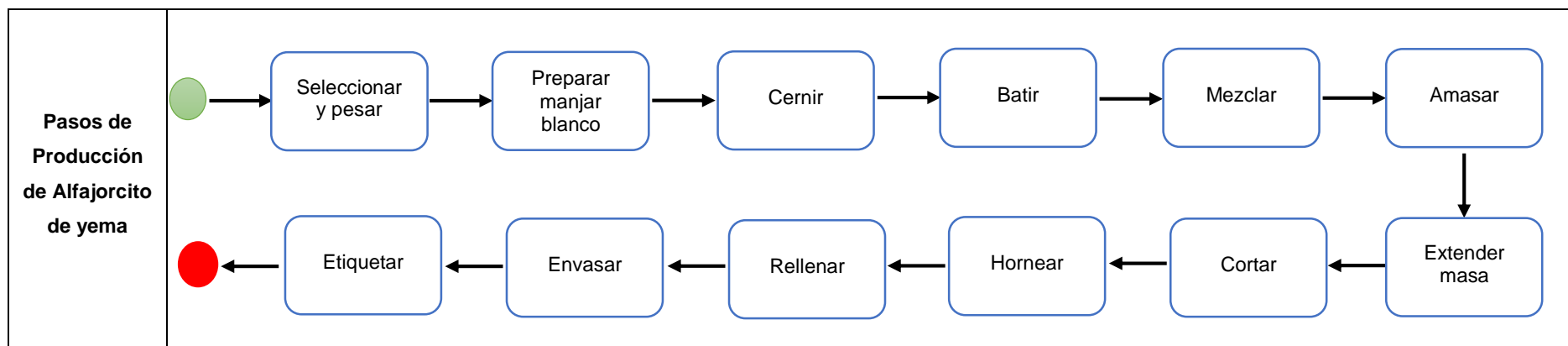


Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Anexo N° 16

Diagrama de Alfajorcito de yema

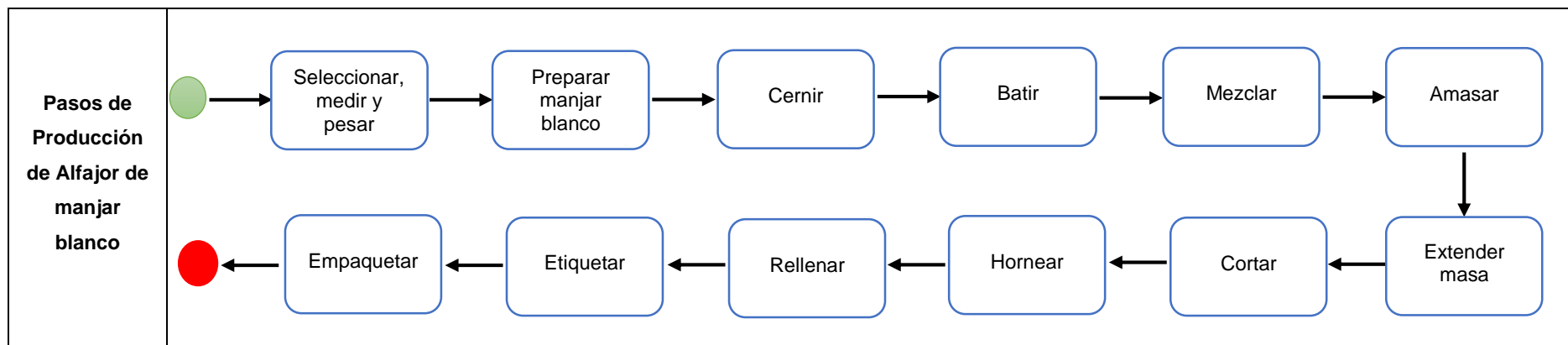


Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Anexo N° 17

Diagrama de Alfajor de manjar blanco

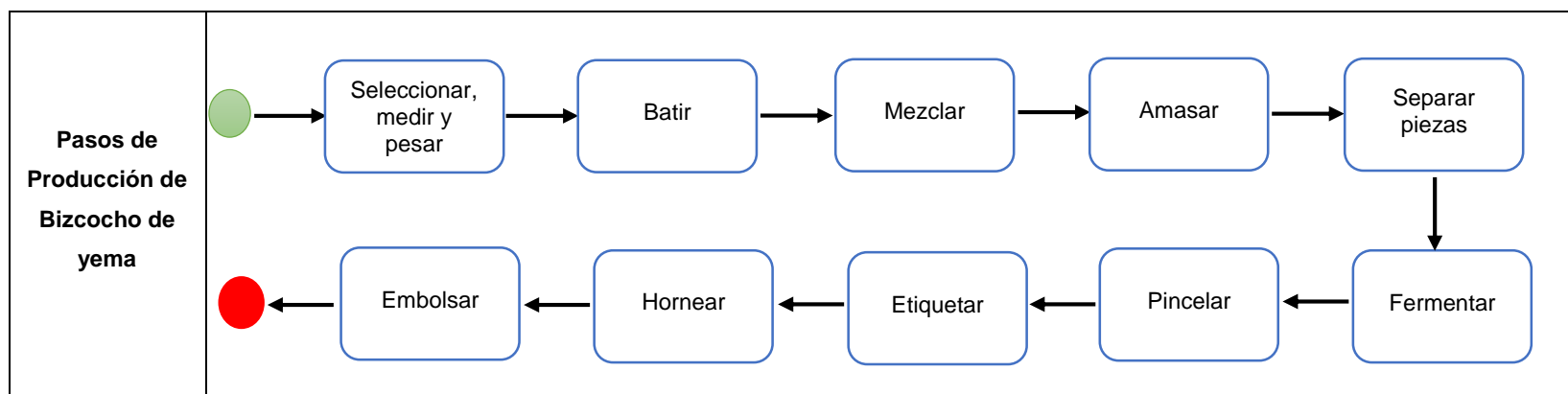


Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Anexo N° 18

Diagrama de Bizcocho de yema

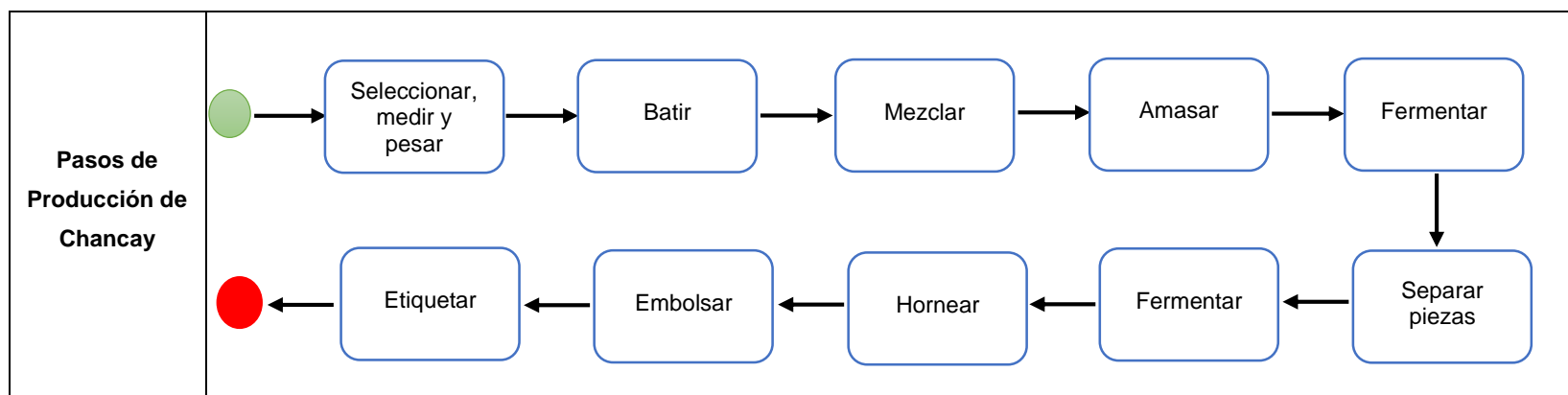


Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Anexo N° 19

Diagrama de Chancay

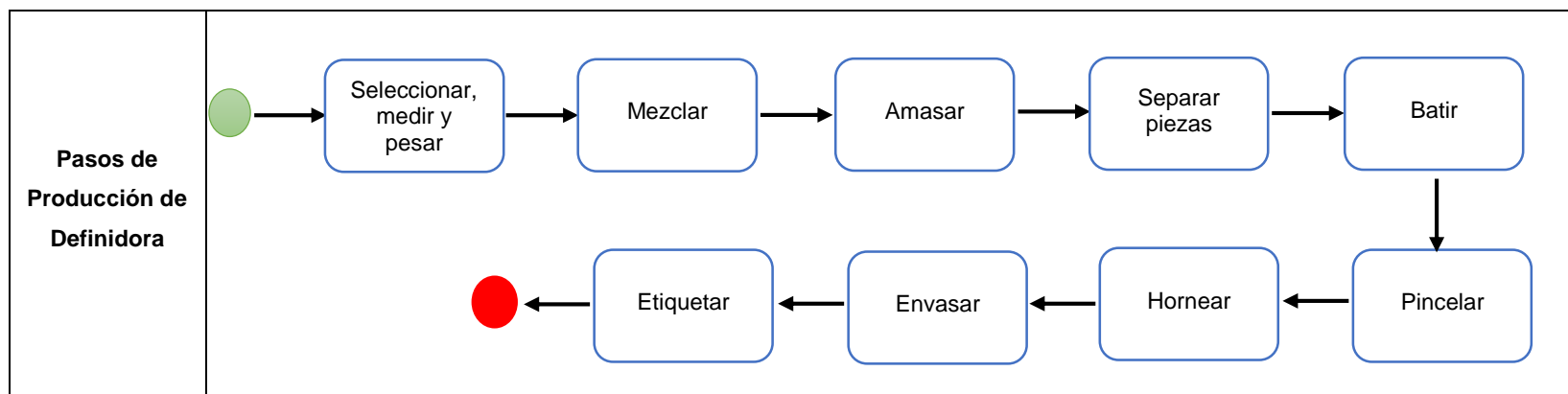


Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Anexo N° 20

Diagrama de Definidora

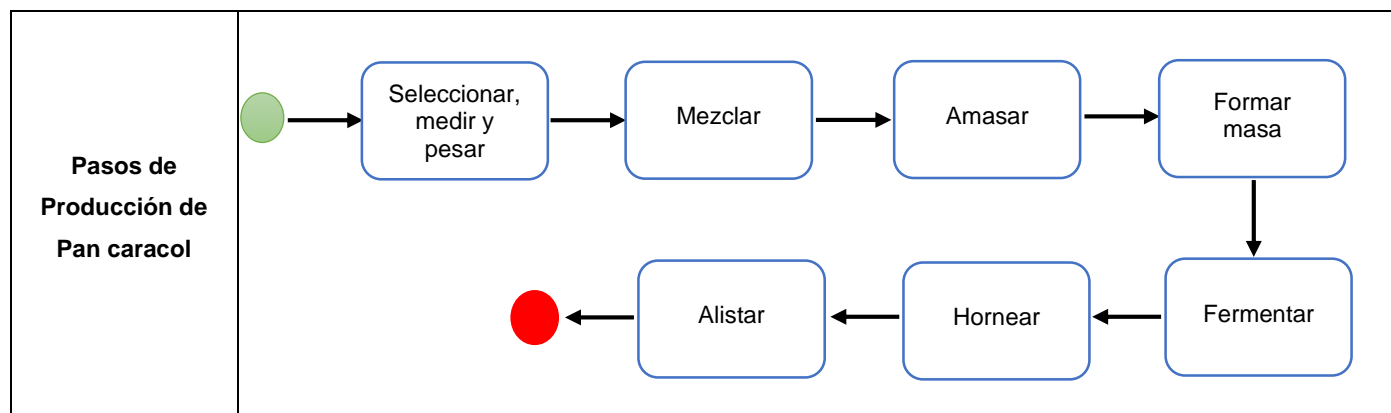


Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Anexo N° 21

Diagrama de Pan caracol

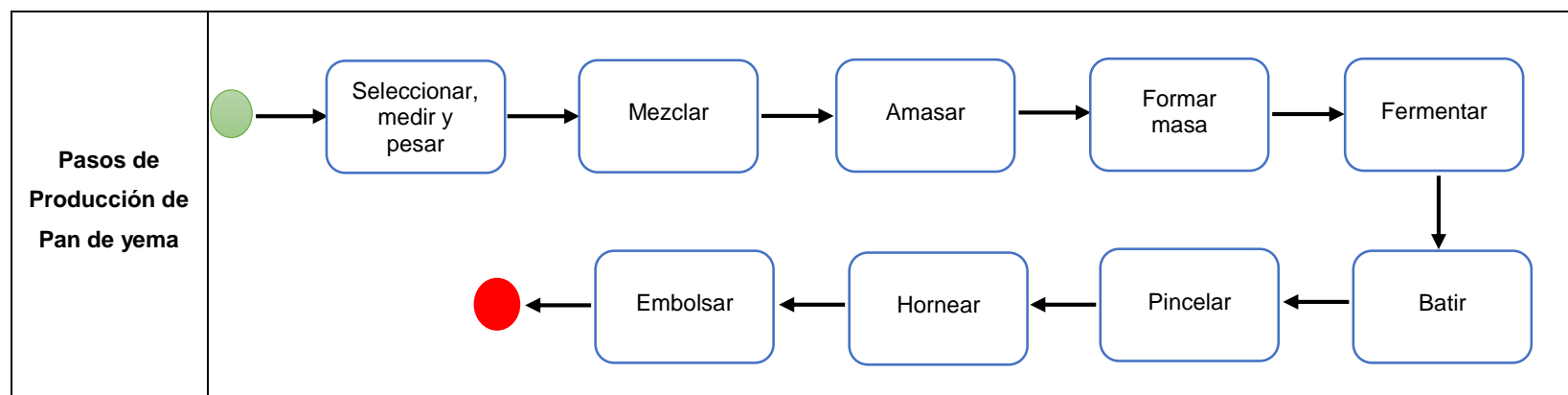


Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Anexo N° 22

Diagrama de Pan de yema

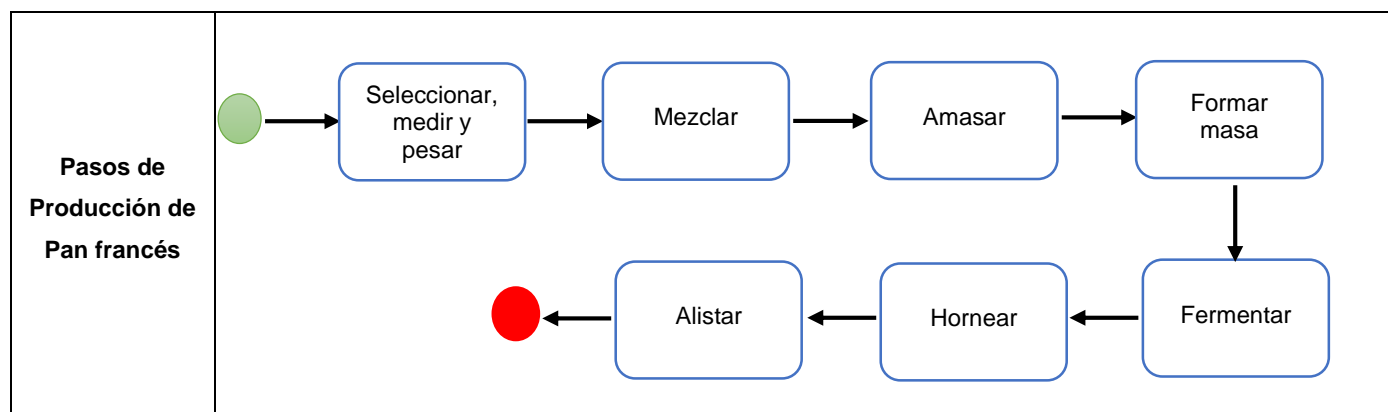


Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Anexo N° 23

Diagrama de Pan francés

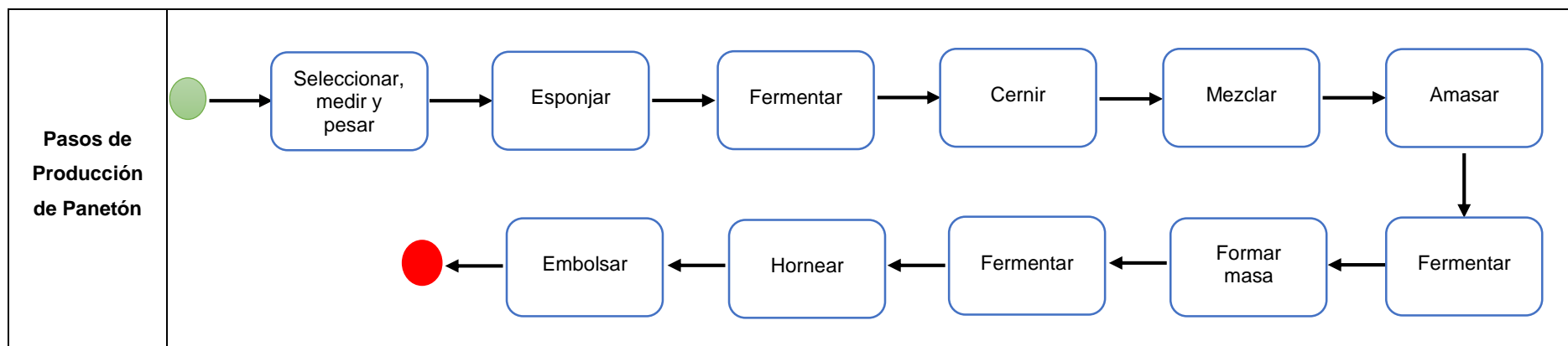


Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Anexo N° 24

Diagrama de Panetón

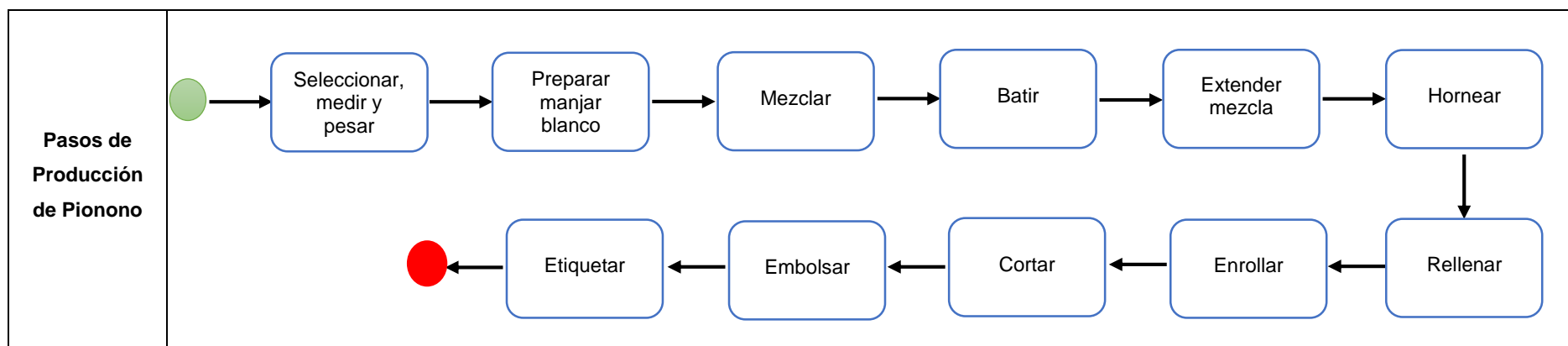


Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Anexo N° 25

Diagrama de Pionono

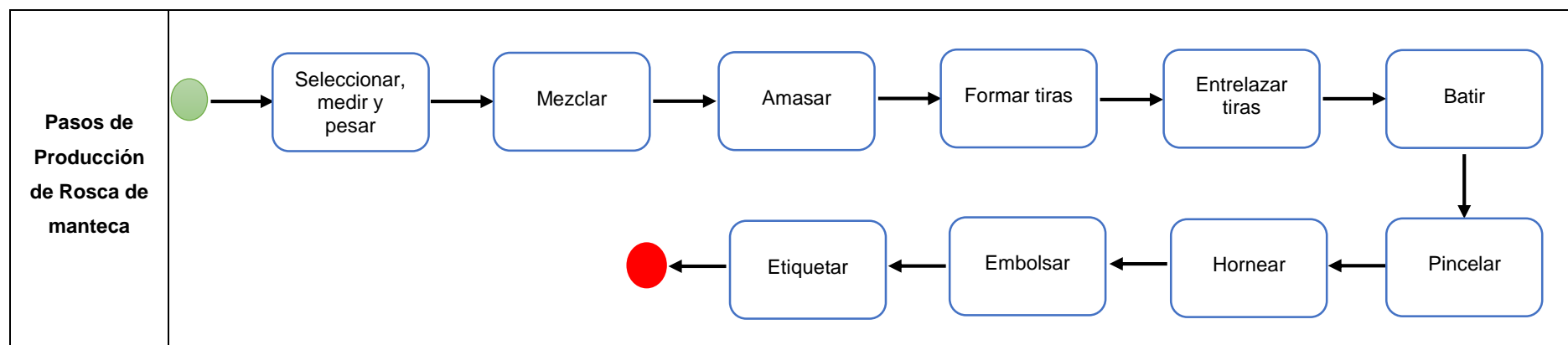


Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Anexo N° 26

Diagrama de Rosca de manteca



Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

Anexo N° 27

Costo de preparación para 1 Kg. de manjar blanco

| Materia Prima | Unidad de Medida | Cantidad | Costo Unitario (S/.) | Costo Total (S/.) |
|----------------------|------------------|----------|----------------------|-------------------|
| Leche fresca | Litro | 2 | 1.00 | 2.00 |
| Azúcar rubia | Kilogramo | 0.500 | 2.10 | 1.05 |
| Esencia de vainilla | Litro | 0.035 | 5.00 | 0.18 |
| Bicarbonato de sodio | Kilogramo | 0.005 | 13.50 | 0.07 |
| Combustible: Gas * | - | - | 1.15 | 1.15 |
| | | | | 4.44 |

Fuente: Dolce Vita S.A.C.

Elaboración: propia

*El cálculo del costo por concepto de gas para preparar un kilogramo de manjar blanco se ha determinado de la siguiente manera: del costo por un balón de gas: S/. 37.00 (Ver Anexo N° 13) se ha dividido entre 32.300 kilogramos de manjar blanco preparados en todo el mes y se obtiene un resultado de S/. 1.15.

Anexo N° 28

Productos



Pan de yema



Pionono



Bizcocho de yema



Pan francés



Chancay



Definidora



Panetón



Pan caracol



Alfajorcito de maicena



Alfajorcito de yema



Alfajor de manjar blanco



Roscas de manteca