

FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Contabilidad y Finanzas

“COSTO TOTAL Y FIJACIÓN DE PRECIOS EN LOS
PRODUCTOS DE COK-TELERÍA DE LA EMPRESA
TRADICIÓN DEL INCA CAJAMARCA, 2019”

Tesis para optar el título profesional de:
CONTADOR PÚBLICO



UNIVERSIDAD
PRIVADA
DEL NORTE

Autor:

Rosmel Briceño Silva

Asesor:

CPC Ángel Martín Alfaro Vargas

Cajamarca - Perú

2020

DEDICATORIA

Éste trabajo de investigación lo dedico a mi madre Olinda Jesús Silva Vásquez y a mi padre José Rosendo Briceño Urquiza por haberme dado la vida y la crianza que ahora me permiten ser un buen hijo, un buen ciudadano y un buen padre de familia.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco al creador todopoderoso por haberme dado la salud y las fuerzas necesarias para poder culminar la carrera de Contabilidad y Finanzas, y desarrollar el presente trabajo de investigación. En segundo lugar, agradezco a mi madre por su apoyo incondicional en todo momento de mi vida, a mi padre por su inquebrantable carácter y su buena crianza, a mis hermanos, a mis padrinos y a mis amigos que siempre me acompañaron en los momentos más apremiantes.

A mi asesor, el Mg. CPCC. Ángel Martín Alfaro Vargas por su paciencia, dedicación y profesionalismo. A mis maestros de la Universidad Privada del Norte-Cajamarca por su profesionalismo, tolerancia y buenas enseñanzas.

Tabla de contenidos

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
ÍNDICE DE TABLAS	8
ÍNDICE DE FIGURAS	9
RESUMEN	10
ABSTRACT	11
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN.....	12
1.1 Realidad problemática	12
1.2 Formulación del problema	24
1.3 Objetivos.....	24
1.4 Hipótesis.....	24
1.5 Variables.....	25
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA	25
2.1 Tipo de investigación.....	25
2.2 Diseño de la investigación.....	25
2.3 Variables de estudio.....	26
2.4 Población y muestra.....	26
2.5 Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos.....	27
2.6 Procedimiento.....	27
2.7 Aspectos éticos.....	28
CAPÍTULO III. RESULTADOS	29
3.1 Proceso de producción de cok-tel de café y cok-tel de chirimoya.....	29
3.2 Estados de costo de producción y cálculo del costo total y fijación de precios de venta aplicando el sistema de costeo por procesos.....	31

3.3 Determinación del costo total y fijación de precios de venta utilizando el método de costeo tradicional (según criterio del gerente)	35
3.4 Descripción de los demás productos que elabora la empresa Tradición del Inca.....	37
CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES... ..	47
4.1 Discusión.....	47
4.2 Conclusiones.....	52
4.3 Recomendaciones.....	53
REFERENCIAS.....	54
ANEXOS.....	56
5.1 Anexo 1 Matriz de consistencia.....	56
5.2 Anexo 2 Matriz de operacionalización.....	57
5.3 Anexo 3 Ficha de entrevista.....	58
5.4 Anexo 4 Ficha de observación para recolectar información.....	61
5.5 Anexo 5 Materia prima para elaborar cok-tel de café.....	63
5.6 Anexo 6 Costos indirectos para elaborar cok-tel de café.....	64
5.7 Anexo 7 Materia prima para elaborar cok-tel de chirimoya.....	65
5.8 Anexo 8 Costos indirectos para elaborar cok-tel de chirimoya.....	66
5.9 Anexo 9 Distribución de los CIF indirectos.....	67
5.10 Anexo 10 Producción de cok-teles de café y chirimoya.....	68
5.11 Anexo 11 Mano de obra directa.....	69
5.12 Anexo 12 Costo de mano de obra.....	70

5.13 Anexo 13 Planilla de remuneraciones.....	71
5.14 Anexo 14 Activos fijos para la producción.....	72
5.15 Anexo 15 Herramientas de trabajo.....	73
5.16 Anexo 16 Implementos de trabajo del personal de producción.....	74
5.17 Anexo 17 Útiles de limpieza del área de producción.....	75
5.18 Anexo 18 Servicios básicos del área de producción.....	76
5.19 Anexo 19 Remuneración del personal administrativo.....	77
5.20 Anexo 20 Activos fijos del área de administración.....	78
5.21 Anexo 21 Suministros del área de administración.....	79
5.22 Anexo 22 Útiles de limpieza del área de administración.....	80
5.23 Anexo 23 Servicios básicos del área de administración.....	81
5.24 Anexo 24 Remuneración del personal de ventas.....	82
5.25 Anexo 25 Activos fijos del área de ventas.....	83
5.26 Anexo 26 Suministros del área de ventas.....	84
5.27 Anexo 27 Útiles de limpieza del área de ventas.....	85
5.28 Anexo 28 Servicios básicos del área de ventas.....	86
5.29 Anexo 29 Distribución de gastos de administración y gastos de ventas.....	87
5.30 Anexo 30 Cálculo de los servicios básicos para las bases de distribución.....	88
5.31 Anexo 31 Margen porcentual de los servicios básicos por área de costo y gasto.....	89
5.32 Anexo 32 Conversión en soles de las unidades de consumo de luz y agua.....	90

5.33 Anexo 33 Distribución del costo laboral, depreciación, servicios básicos y útiles del área de producción.....	91
5.34 Anexo 34 Bases de distribución.....	92
5.35 Anexo 35 Distribución de costos de producción.....	93
5.36 Anexo 36 Distribución de gastos de administración.....	94
5.37 Anexo 37 Distribución de gastos de ventas.....	95
5.38 Anexo 38 Distribución de costos y salarios del periodo según criterio del gerente...	96
5.39 Anexo 39 Tabla de comparación de costo total y fijación de precios.....	97

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 3.1: Estado de costo de producción del cok-tel de café	31
Tabla 3.2: Costo total y fijación de precio de venta del cok-tel de café.....	32
Tabla 3.3: Estado de costo de producción del cok-tel de chirimoya	33
Tabla 3.4: Costo total y fijación de precio de venta del cok-tel de chirimoya	34
Tabla 3.5: Determinación del costo total y precio de venta utilizando el método de costeo tradicional (según criterio del gerente)	35
Tabla 3.6: Otros productos que elabora la empresa Tradición del Inca.....	37

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Matriz de consistencia.....	57
Figura 2 Planilla de remuneraciones.....	72
Figura 3 Ficha de entrevista.....	99
Figura 4 Ficha de observación para recolectar información.....	102
Figura 5 Imagen de los productos elaborados en la empresa tradición del inca.....	104
Figura 6 Imagen de los cok-teles de café y chirimoya.....	105

RESUMEN

El objetivo principal de esta investigación es: “Analizar cómo se determinan el costo total y la fijación de precios en los productos de cok-telería de la empresa Tradición del Inca Cajamarca 2019”, la presente investigación es de tipo descriptiva, está basada en la observación y el procesamiento de la información. Para calcular el costo total y fijar los precios de venta a los cok-teles de café y chirimoya, se aplicó el sistema de costeo por procesos; el problema principal de la empresa Tradición del Inca es que, para la determinación de sus costos totales y precios de venta se utiliza el método de costeo tradicional (según criterio del gerente).

Los precios de venta se calculan aplicando el 25% como margen de utilidad, considerando el precio real de venta de los cok-teles en el mercado (S/ 19,00) la diferencia porcentual es: para el cok-tel de café 23,68% y 25,89% para cada cok-tel de chirimoya. Mediante la aplicación del sistema de costeo por procesos, los precios son: S/ 17,13 y S/ 16,72 respectivamente; la diferencia porcentual es: 10,92% entre cada cok-tel de café y 13,64% por cok-tel de chirimoya.

Palabras clave: Costos de producción, fijación de precios.

ABSTRACT

The main objective of this research is: "To analyze how the total cost and the setting of prices are determined in the bakery products of the company Tradition of Inca Cajamarca 2019", this research is descriptive, it is based on the observation and information processing. To calculate the total cost and set the sale prices for the coffee and custard apples, the process costing system was applied; The main problem of the company Tradition of the Inca is that, to determine its total costs and sales prices, the traditional costing method is used (according to the manager's criteria).

The sale prices are calculated by applying 25% as a profit margin, considering the real sale price of the cocktails in the market (S / 19,00) the percentage difference is: for the coffee cocktails 23, 68% and 25,89% for each custard apple cocktail. Through the application of the process costing system, the prices are: S / 17,13 and S / 16,72 respectively; the percentage difference is: 10,92% between each coffee cocktail and 13,64% per custard apple.

Keywords: Production costs, pricing.

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

En la actualidad las empresas de éxito se enfocan en determinar y analizar sus costos de producción para fijar precios, esto les permite ser entidades de éxito y sostenibles en el tiempo, a lo largo de la historia en las empresas de producción y prestación de servicios existieron y existen problemas al momento de reconocer sus costos de producción debido al uso de sistemas convencionales o tradicionales para su determinación. El problema de fondo en la empresa Tradición del Inca es que sus costos de producción y la fijación de sus precios de venta se determinan utilizando un método convencional (según criterio del gerente), en este trabajo de investigación se utilizará el sistema de costeo por procesos para lograr los objetivos planteados y así poder determinar los costos totales y precios de venta en los productos de cok-telería de una manera más precisa, considerando que la actividad principal de esta empresa es la elaboración de cok-teles, licores y mermeladas de frutas que se producen en la región Cajamarca.

El periodo de estudio que se consideró para esta investigación corresponde al mes de diciembre 2019, la planta de producción se ubica en el distrito de Baños del Inca, los cok-teles de café y chirimoya se comercializan en la región Cajamarca, Lambayeque, Piura, Trujillo, Lima y otras ciudades del Perú. La elaboración de los productos en la empresa Tradición del Inca es de manera artesanal; es decir se utilizan herramientas de uso manual, las presentaciones de los productos materia de estudio se realizan en botellas de vidrio de 180 ml. y botella de 750 ml.

En Cajamarca se cultivan varios tipos de frutos que son utilizados en la elaboración de cok-teles, macerados, vinos, mermeladas y otros productos derivados; estos frutos son: chirimoya, café, sauco, aguaymanto, lúcuma, sauco, mora y arándano

entre otros; el café y la chirimoya se producen en zonas de clima tropical, los demás frutos se cultivan en toda la región Cajamarca. Sus precios varían de acuerdo a la temporada de cosechas, de acuerdo al precio del mercado y en muchas ocasiones debido a condiciones climatológicas.

1.1.1. Antecedentes internacionales.

Nuestro plan de negocios es la conclusión de una serie de análisis de mercado, donde consideramos al cacao como fuente principal de diversidad de productos. Tomando como base este precepto notamos que este tipo de producto artesanal como lo es el licor de cacao no tiene un mercado definido a comparación de los licores tradicionales, por lo cual la captación de un mercado virgen en este tipo de productos es nuestra meta. Se realizaron los respectivos estudios de mercado, dando sabores como el cacao del cual la mayoría de personas dan su aprobación y aceptación, este análisis también cubre la situación actual del sector de mercado, competencia, y estrategias de marketing y publicidad, (Chavez Zuñiga, Delgado Castro, & Montenegro Lara, 2017).

El presente proyecto de investigación contribuirá con lineamientos y directrices que serán aplicados, para proporcionar herramientas útiles que permitan el establecimiento de un sistema de costo por órdenes de producción, tomando en consideración que la inaplicación de las soluciones determinadas podría repercutir directamente en la fijación del precio de venta y por ende en el crecimiento económico de la empresa, (Jácome Jácome, 2015).

Si bien es cierto que casi todas las empresas comerciales, de servicios e industriales cuentan con sus programas informáticos que les permiten determinar automáticamente sus costos y precios, también es una realidad que muchas microempresas por su estructura familiar no lo tienen; y por el hecho, de tratarse de una

administración cerrada, las decisiones son de tipo personal y en función a la experiencia de años de trabajo regulado por el manejo del mercado empírico para el cálculo de sus precios, (Alban Vallejo, 2015).

La administración de empresas dentro de su estudio abarca temas muy importantes que mantienen relación con la situación económica del país, en este caso se hablará sobre los métodos de fijación de precios en los productos de consumo masivo en la provincia de El Oro. Sin embargo, la fijación de precios muchas veces a estado asociada con la contabilidad y sobre todo un tema de estudio de la materia costos; pero en los últimos años la fijación de precios ha pasado a ser de interés social ya que los criterios no solamente son teóricos si no que involucran el análisis psicosocial ya que causa un impacto en la mente del consumidor, induciendo a modificar su decisión de compra, (Gonzaga Añazco, 2018).

Estudios realizados por el ministerio de la salud han demostrado que el Ecuador posee micro climas que ayudan a florecer a una gran variedad de frutas, los cuales favorecen la fabricación de varios productos que resaltan la gastronomía del mismo. En los últimos años se ha dado origen a muchos licores saborizados que son de gran aceptabilidad para la población por su sabor. Al no existir la Chirimoya en todo el año tratamos de aprovechar su mosto o pulpa convirtiéndole en un licor para que su uso se pueda dar en las fechas que el producto este de forma permanente en el mercado, por consiguiente, se seleccionó la chirimoya para la elaboración del licor por su textura y el color de la fruta y por el mayor consumo de las personas en Ecuador, (Guato Masaquiza, 2015).

El problema del presente estudio radica que no existe una empresa dedicada a la producción y comercialización de café en la ciudad de Loja debido a la falta del conocimiento de los beneficios del café, así como también a la falta de conocimiento de

la producción de licor de café, lo cual ha impedido que se incremente la producción en la ciudad de Loja limitando así la creación de fuentes de trabajo e ingresos al estado ecuatoriano por concepto de pago de impuestos al fisco. Es por esta razón que se ha creído conveniente el presente proyecto con la finalidad de incentivar a inversionistas a la producción del licor de café, el cual tiene acogida por la ciudadanía lojana puesto que así lo ha demostrado el presente estudio en la ciudad de Loja, (León Vivanco, 2016).

1.1.2. Antecedentes nacionales.

Los licores de frutas son ingeridos principalmente como acompañamiento en las comidas y como aperitivo en reuniones sociales y como bebida alcohólica tienen que ser consumidos por personas adultas con la debida moderación. En el mercado nacional existen licores de diversos tipos de frutas tales como uvas, naranjas manzanas, entre otros y en una amplia gama de presentaciones, que van desde productos en presentaciones personales hasta tamaños mayores a 2 litros. El producto presentado es un tipo de licor preparado a base de higo fermentado, que es un tipo de bebida no muy consumida en el país, pero con grandes posibilidades de crecimiento si se cumple con los requerimientos para su aceptación por el público objetivo, (Véliz Rueda, 2016).

En la comercialización de licores y cervezas en la ciudad de Lima, existen ya algunas empresas que realizan la venta vía delivery, pero son pocas las que operan con un aplicativo móvil. Las principales características, es que no todos operan en todos los distritos, teniendo cada uno de ellos su propia zona de distribución. Asimismo, el análisis y la observación permitieron identificar que muchos cuentan con problemas de abastecimiento para la atención de los pedidos. Además, no tienen una buena comunicación acerca de sus productos, (Conca Mejía & Castillo Gutiérrez, 2017).

El objetivo del presente proyecto es presentar y analizar los aspectos esenciales para realizar exportaciones de la cerveza artesanal peruana al país de Chile de igual

manera, considerar la factibilidad económica y financiera del proyecto en un plazo de tiempo de 5 años, el análisis del mercado nos revela un alto potencial atractivo para este emprendimiento empresarial ya que, el mercado de la cerveza artesanal crece en un 20% cada año, sólo existe una penetración en el mercado del 1% y al igual que en Perú, hay una tendencia creciente al consumo de este refinado licor para este público más exigente. Tenemos la idea de incursionar nuestra marca de forma paulatina dentro del mercado chileno, comenzando con la cerveza Golden de una excelente calidad, sabor único, exquisito aroma y orientado al segmento premium a donde nos queremos dirigir, (Tapia Díaz, 2017).

Consideramos que la contabilidad de costos es de suma importancia para la gerencia de la empresa por cuanto analiza los desembolsos que hace esta en la gestión de la misma; y, en consecuencia, necesita información sobre la aplicación de sus recursos y qué resultados están obteniendo. La contabilidad de costos ayuda a la contabilidad financiera para dar una mejor información a los responsables de la administración de la gerencia, (Chambergu Guillermo, 2014).

El sauco (*Sambucus nigra*), es una de las tantas especies vegetales que no son debidamente aprovechadas, dicho fruto es comestible de agradable sabor que se puede consumir en estado fresco; debido a que los frutos son bastante lábiles al manipuleo post cosecha y son altamente perecibles, es dificultoso su transporte y comercialización, generándose una pérdida económica. El componente típico principal del licor está formado por la oxidación del etanol, en el que estará presente en una proporción no menor de 4% según la materia prima de origen (vino, sidra, malta fermentada, hidromiel, alcohol); otros componentes son ácidos (tartáricos los de vino, málico los de sidra y láctico los de malta), entre otros elementos derivados de los diferentes procesos de maceración y tratamiento, (Caballero Palomino & Soria Valenzuela, 2017).

1.1.3. Antecedentes locales.

Según, (Angulo Isuiza & Troyes Mego, 2019) en el Perú la producción de carambola (*Averrhoa carambola L.*) es una de las actividades agrícolas que genera sustento para los agricultores, que dependen de esta fruta para generar ingresos económicos. Según el MINAGRI en el año 2014 el Perú tuvo una producción de 3 491 toneladas de carambola, siendo la superficie cosechada 301 hectáreas, el rendimiento fue de 11,6 toneladas por hectárea, lo que significa un aumento de la producción de esta fruta en los últimos años. La destilación de productos que han tenido un proceso de fermentación similar al proceso de fermentación de los vinos constituye una etapa decisiva para la producción de licores aguardientes. El objetivo principal de la destilación es separar del medio fermentado, el producto base, los materiales volátiles que proporcionan a los alcoholes el sabor y aroma agradable de los no volátiles aprovechando sus distintas volatilidades en el producto final.

1.1.4. Bases teóricas.

(a) Método de costeo aplicado en esta investigación. En esta investigación, se aplica el sistema de costeo por procesos como propuesta para lograr los objetivos de acuerdo al problema planteado para el desarrollo de esta tesis.

El costo por procesos hace referencia a la producción en secuencia donde la fabricación es continua hasta podría considerarse repetitiva, los costos se van acumulando de acuerdo al proceso que se vaya desarrollando a lo largo de la fabricación del producto, al pasar de un proceso a otro el costo es creciente y se va incrementando secuencialmente a cada proceso hasta llegar a producto terminado; el

costo total que es la suma de todos los procesos se dividirá para el total de unidades que se haya logrado elaborar del producto en proceso de fabricación. En este sentido se analiza el proceso productivo a la hora de cuantificarse no describe ni detalla algún indicio de que se consideren afectaciones o implicancias relacionadas con el cliente o con el ambiente, se trata de agrupar nada más los tres elementos en cada proceso preguntándonos si existe en el tipo de costeo alguna influencia para ejercer responsabilidad social empresarial.

Un sistema de costos por procesos tiene las siguientes características:

- Los costos se acumulan y se registran por departamentos o centros de costos.
- Las producciones son de alta masividad, repetitivas y los procesos productivos son continuos.
- Cada departamento tiene su propia cuenta de inventario de trabajo en proceso en el libro mayor.
- Las unidades equivalentes (la producción equivalente es la presentación de las unidades incompletas en términos de unidades terminadas más el total de las unidades terminadas) se usan para determinar el inventario de trabajo en proceso en términos de las unidades terminadas al fin del periodo.
- Los costos unitarios se determinan por departamentos en cada periodo.
- Las unidades terminadas y sus correspondientes costos se transfieren al siguiente departamento o al inventario de artículos terminados. En el momento en que las unidades dejan

el último departamento del proceso, los costos totales han sido acumulados y pueden usarse para determinar el costo unitario de los artículos terminados.

- Los costos total y unitario de cada departamento son agregados periódicamente, analizados y calculados a través del uso de informes de producción, (Capa Benites, García Saldos, & Herrera Freire, 2019).

(b) Contabilidad de costos. En un acercamiento a la contabilidad general y las fases del procedimiento que lo caracteriza, se identifica la contabilidad de costos; la cual es empleada en las empresas con efectividad, garantiza elementos informativos en base a un conjunto de indicadores que apoyan la toma de decisiones administrativas, puede destacarse el protagonismo de la materia prima, los materiales directos, las manos de obra y los costos indirectos de producción.

La consulta de investigaciones anteriores permitió caracterizar el campo de acción, luego de un acercamiento al objetivo del estudio. Se analizaron artículos, ponencias de eventos y apuntes de clases que evidenciaron la diversidad de autores que se han dedicado a analizar el tema e incluyen conceptos, denominaciones y clasificaciones de los costos, (Latorre Aizaga, 2019).

(c) Costos de producción. Son los que se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos elaborados. Son tres elementos los que integran el costo de producción: materia prima directa, mano de obra directa y cargos indirectos o costos indirectos de fabricación, (Robles Roman, 2012).

En contabilidad, los costos de producción o costos de operación son la serie de gastos que involucra sostener un proyecto, equipo o empresa funcionando. Pueden provenir de distintas áreas, sea la compra de insumos o materia prima, el pago del consumo de energía, el salario de los trabajadores o el mantenimiento de los equipos, los elementos del costo de producción son tres: Materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, (Raffino, 2020).

(d) Gastos de administración. Son los gastos en los que incurre una empresa que no están directamente vinculados a una función elemental como la fabricación, la producción o las ventas; estos gastos están relacionados con la organización en su conjunto en lugar de un departamento individual. Los salarios de los ejecutivos y los costos de los servicios generales como la contabilidad son ejemplos de gastos administrativos. Los gastos administrativos son gastos no técnicos necesarios para el funcionamiento básico de una empresa. Estos gastos son vitales para el éxito de la organización, siempre y cuando sean para aumentar la eficiencia de una organización. Las organizaciones centralizadas suelen tener gastos administrativos más altos que las organizaciones descentralizadas, (Riquelme, 2019).

(e) Gastos de ventas. Los gastos de venta son los que se incurren para promocionar y comercializar los productos o servicios a los clientes. Estos gastos pueden incluir desde campañas publicitarias y exhibiciones en tiendas, hasta el envío de productos a los clientes. Se puede desglosar en gastos directos e indirectos, asociados con la venta de un producto. Los directos solo ocurren cuando se vende el

producto, tales como suministros del envío, gastos de entrega, comisiones de ventas, viajes y cualquier alojamiento de un representante de ventas en línea con una venta. Los indirectos son los gastos que se consideran como el dinero utilizado para obtener ventas. No es necesario vender un artículo para incurrir en un gasto indirecto. Influyen la publicidad y mercadeo de productos, facturas telefónicas, gastos de viaje y salarios del personal administrativo de ventas, (Sy Corvo, 2020).

(f) Precio de venta. Según, (Fernández Giura, 2018) el precio es la cantidad de bienes de cambio (monedas) que una persona está dispuesta a ceder por un bien o servicio, en un determinado tiempo, lugar y en un determinado contexto específico.

(g) Fijación de precios de forma convencional (método tradicional).

La fijación de precios basados en la competencia consiste en utilizar los precios de los competidores para establecer el propio. De acuerdo con los objetivos de la empresa en términos de marca, tácticas de penetración o agresividad de mercado, el nivel de precio exacto puede variar. Por ejemplo, si una empresa quiere ganar cuota de mercado, su objetivo es tener uno de los precios más bajos del mercado. Al contrario, si una empresa quiere crear una imagen de marca exitosa, sería más efectivo que vendiera productos de precio más alto para comunicar una señal de calidad de sus consumidores.

Además, este método de fijación de precios se utiliza a menudo dentro de mercados bien establecidos y altamente competitivos. Esto se debe a la suposición de que el nivel de equilibrio del precio ya se ha

alcanzado en este tipo de mercado, lo que significa que los competidores están estableciendo sus precios al precio de equilibrio. Este método es simple en términos de teoría económica y acarrea un riesgo bajo de establecer un precio eficaz, lo que le permite a la empresa avanzar hacia un equilibrio económico, (Grasset, 2015).

(h) Origen de la chirimoya. Acerca del origen de la “chirimoya” existen dos versiones: una postula que es originaria de Mesoamérica y la otra se inclina por su origen andino. Francisco Hernández en su historia de las plantas de la Nueva España (1946: II: 469), menciona el árbol llamado “anananca”, que es de una especie de anona y bien podría tratarse de la “chirimoya”. Respecto a su origen andino se han publicado algunos datos: “chirimoya” es una palabra quechua que significa “semilla fría”, es un árbol que crece especialmente en los valles templados de los Andes, a diferencia de *Annona squamosa* que es de clima tropical; por otra parte, el nombre antiguo de esta fruta, de acuerdo al investigador cusqueño Fortunato Herrera (1493), es masa que significa “fruta blanca”, palabra lamentablemente perdida, (Gayoso Bazán & Chang Chávez, 2017).

(i) El café, producción y procesamiento. El café peruano es uno de los mejores del mundo y ha ganado reconocimientos internacionales por su excelente calidad. Al celebrarse el 23 de agosto de cada año el Día del café peruano, repasaremos como se cultiva y procesa este cultivo hasta convertirse en un producto emblemático cada vez más apetecido en el mercado global; el café se desarrolla con relativa facilidad desde los 600 hasta los 1 800 metros sobre el nivel del mar en casi todas las

regiones geográficas del Perú. Sin embargo, el 75 por ciento de los cafetales está sobre los 1 000 metros de altitud. La cosecha del café se realiza de dos maneras: seca y húmeda. En la primera, se recolectan las cerezas rojas o amarillas (maduras) con mucho cuidado para evitar causarles daño a los árboles, en la segunda se recogen los frutos y se remojan para quitarles las capas y lavarlos. En ambos casos se debe evitar exponer la cosecha al sol para no dañarla con el calor; luego se despulpan y tamizan los frutos del café para obtener granos que se someten a fermentación en un tanque especial. Esta etapa dura de 12 a 20 horas hasta que la textura del grano este rugosa.

A continuación, se clasifican los granos para obtener cafés de dos o más calidades. El siguiente paso es el tostado del grano, para lo cual se colocan los granos verdes en una máquina tostadora. El tiempo de tostado debe durar entre 15 y 18 minutos a una temperatura entre 180° C y 220 °C. Después, se descarga el café tostado para iniciar el proceso de enfriamiento y reposo durante un plazo de entre 8 y 12 horas. En la última fase se realiza la molienda, luego pesar el café molido en función de los envases en los que será comercializado. Y finalmente, se envasa, sella y rotula el producto para su posterior almacenado y embalaje en cajas destinadas a los mercados, (Agencia de noticias Andina, 2019).

1.2. Formulación del problema

¿Cómo se determinan el costo total y la fijación de precios en los productos de cok-telería de la empresa Tradición del Inca Cajamarca 2019?

1.3 Objetivos

1.3.1. Objetivo general

- Analizar cómo se determina el costo de producción y la fijación de precios en los productos de cok-telería de la empresa Tradición del Inca Cajamarca 2019.

1.3.2 Objetivos específicos

- Analizar cómo se determina el costo de producción de los cok-teles Tradición del Inca Cajamarca 2019.
- Analizar cómo se determina la fijación de precios en los cok-teles de la empresa Tradición del Inca Cajamarca 2019.

1.4. Hipótesis

1.4.1. Hipótesis general.

- El costo de producción y la fijación de precios en los productos de cok-telería de la empresa Tradición del Inca Cajamarca 2019, son calculados utilizando un método tradicional.

1.4.2. Hipótesis específicas

- El costo de producción en la empresa Tradición del Inca Cajamarca 2019, se determina utilizando un método tradicional.
- La fijación del precio total de sus productos en la empresa Tradición del Inca Cajamarca 2019, se realiza según el criterio del gerente.

1.5. Variables

- Costos de producción.
- Fijación de precios.

CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

2.1. Tipo de investigación

La investigación de esta tesis es de tipo descriptiva.

Mediante este tipo de investigación, que utiliza el método de análisis, se logra caracterizar un objeto de estudio o una situación concreta, señalar sus características y propiedades. Combinada con ciertos criterios de clasificación sirve para ordenar, agrupar o sistematizar los objetos involucrados en el trabajo indagatorio, (Tomala, 2016).

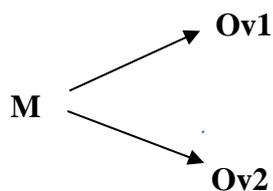
2.2. Diseño de investigación

La investigación no experimental es el tipo de investigación que carece de una variable independiente. En cambio, el investigador observa el contexto en el que se desarrolla el fenómeno y lo analiza para obtener información. La investigación no experimental se basa en la observación de los fenómenos en su entorno natural; de esta forma, pueden ser estudiados posteriormente para llegar a una conclusión, (QuestionPro, 2020).

En esta investigación se analizan y se procesa la información obtenida en tiempo real a través del cuestionario de entrevista y ficha de observación, ambos formatos se diseñaron para ser aplicados en el área de producción de la empresa Tradición del Inca.

Transversal – descriptiva, mediante este tipo de diseño se estudian los valores y la incidencia que aparecen en una o diversas variables. El resultado va a ser ofrecer una visión objetiva de una situación en un momento dado. Es un tipo de investigación con unos resultados totalmente descriptivos, al igual que lo serán las hipótesis que puedan desarrollarse a partir de los datos, (Montano, 2020).

En este trabajo, la investigación se diseña de la siguiente manera:



Dónde:

M: Muestra

Ov1: Observación de la variable 1

Ov2: Observación de la variable 2

2.3. Variables de Estudio

Independiente:

- Costos de producción.

Dependiente:

- Fijación de precios.

2.4. Población y muestra

Población: Constituida por todos los productos que fabrica la empresa Tradición del Inca Cajamarca, estos productos son los siguientes:

- Cok-teles de: Café, chirimoya, lúcuma, sauco, aguaymanto y cok-tel de cacao; todos estos cok-teles en presentaciones de 750 ml. y 180 ml.
- Vinos de: sauco, aguaymanto, mora y arándano; en presentaciones de 750 ml. y en botellón de 4 litros.
- Licores (macerados) de: Chirimoya, sauco, aguaymanto, mora y arándano; en presentaciones de 750 ml.
- Mermeladas de: sauco, mora, aguaymanto y arándano; en presentaciones de 330 gramos.

Muestra: En este trabajo de investigación la muestra no es probabilista ya que ha sido elegida sin utilizar ningún procedimiento estadístico, los cok-teles de café y chirimoya fueron elegidos como muestra por el investigador.

2.5. Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos

2.5.1 Técnicas

- **Entrevista.** – Con el fin de contar con información fehaciente y confidencial, se elaboró un cuestionario de preguntas dirigido al gerente de la empresa y jefe del área de producción de la empresa Tradición del Inca.
- **Observación.** – Para el desarrollo de la presente investigación se analizarán los cuadernillos de recetas y otras anotaciones en el área de producción a través de ficha de observación, con el fin de conseguir información real que ayude a comprender los métodos utilizados para calcular el costo total y la fijación de los precios finales aplicados a los cok-teles de café y chirimoya.

2.5.2 Instrumentos

- Cuestionario de entrevista.
- Ficha de observación.

2.6. Procedimientos

Los datos recolectados en el trabajo de campo, se obtuvieron mediante cuestionario de entrevista, ficha de observación y tomando nota de las recetas y anotaciones relacionadas a la parte administrativa, así como el axeso a la identidad de sus operarios, personal administrativo y personal de ventas.

Toda la información de acuerdo al elemento de costo y gasto, se clasifica y se analiza según el área que corresponda y se procesa con el programa Excel para la presentación de tablas y anexos. En los estados de resultados se describen las cifras totales de cada componente tanto en costos de producción, gastos de administración y

gastos de ventas y luego se describen los resultados finales; todo en moneda nacional del Perú.

2.7. Aspectos éticos.

Se presentó un documento de consentimiento informado para realizar el trabajo de campo que delimita los riesgos y beneficios de participar en la entrevista al gerente de la empresa Tradición del Inca Cajamarca, lo acordado entre ambas partes (gerente e investigador) es de carácter confidencial y dicho documento no será publicado. La información relacionada a sus recetas es considerada como, secreto comercial; así mismo se acordó no publicar la identidad de sus operarios y empleados, toda esta información será guardada y protegida bajo responsabilidad del investigador.

En el procesamiento de la información se cambiaron en un dígito los montos relacionados al peso de la materia prima directa para analizar y formular los anexos para la presentación de los resultados, también se cambiaron los nombres de todo su personal que labora en las tres áreas: producción, administración y ventas; de esta manera se respeta el compromiso de confidencialidad entre el investigador y el gerente de la empresa Tradición del Inca Cajamarca.

CAPÍTULO III. RESULTADOS

3.1. Proceso de producción de cok-tel de café y cok-tel de chirimoya

- a. Recepción de la materia prima.** – El café se compra a granel y molido, la chirimoya se compra en su forma natural a los productores de El Asunción y Magdalena (Cajamarca), los demás ingredientes e insumos se compran a distribuidores fuera de la ciudad de Cajamarca y se almacena en un ambiente fresco sin exposición a los rayos solares; el precio del café y de la chirimoya sufren variaciones por el alza o caída de los precios y por las condiciones climatológicas.

La chirimoya, antes de usarlo para la preparación del cok-tel se pela y se extrae su pulpa (sin pepa), para formar un extracto y se coloca en ollas de acero para refrigerarlo por un periodo máximo de 72 horas a una temperatura de 8°C. Los demás insumos: Pisco quebranta, leche entera, jarabe de goma (azúcar), sorbato de potasio, pectina, capsulas termo encogibles, los envases, tapas, las etiquetas y cajas de cartón para despacho; todo este material que es utilizado en la producción de los cok-teles se almacena en el área de productos terminados.

- b. Mezclado.** – El Jefe de producción, se encarga de medir y pesar los ingredientes. Para elaborar cok-tel de café se utilizan: leche entera, pisco quebranta, café molido y los demás insumos como: jarabe de goma (azúcar), sorbato de potasio y pectina; la capsula termo encogible se agrega al momento del envasado (se utiliza una por botella).

Para producir el cok-tel de chirimoya se utilizan los siguientes insumos: pisco quebranta, leche entera, extracto de chirimoya y jarabe de goma en la primera fase; en la segunda etapa del proceso de mezclado se agregan: el sorbato de potasio, la pectina y al momento del embazado se agrega la capsula termo encogible. El proceso de mezclado se realiza con herramientas de uso manual

(canastillas y palas de acero inoxidable), hasta que se forme un batido cremoso sin burbujas; de esta forma se cumple con la segunda fase para la elaboración de cok-teles en la empresa Tradición del Inca- Cajamarca.

c. Maceración. – El proceso de maceración es la segunda fase de la producción del cok-tel de café y cok-tel de chirimoya, se macera en cilindros de acero inoxidable entre 3 y 7 días calendarios, no es posible almacenar en barricas de roble como otros licores por la leche que contiene como uno de sus principales ingredientes.

d. Envasado. - Después de la fase del macerado, se procede a envasar los cok-teles en botellas de vidrio tipo lagrima de 750 mililitros cada una.

e. Etiquetado. – Se coloca la etiqueta con una máquina etiquetadora y finalmente se estampa la fecha de vencimiento y se mencionan los ingredientes principales, además de un preservante como la pectina; considerando que en este tipo de licores la fecha de vencimiento no puede ser mayor a nueve (9) meses, así lo afirma el gerente de la empresa. También se estampa una envoltura de papel tipo etiqueta para cubrir la tapa del envase.

f. Almacenamiento. – Las botellas correctamente envasadas y etiquetadas son llevadas a un ambiente acondicionado como área de venta, se colocan en cajas de cartón (sin logotipo propio de la empresa), cuya capacidad es de 12 botellas cada una. Para la producción de cok-teles de café y chirimoya se adquirieron 623 cajas recicladas, es decir son cajas de despacho con el logo tipo de otras marcas de licores.

3.2.- Estados de costo de producción y cálculo del costo total y fijación de precios de venta, aplicando el sistema de costeo por procesos.

Tabla 3.1

Estado de costo de producción del cok-tel de café

EMPRESA COMERCIALIZADORA DE LICORES SAN MIGUEL E.I.R.L.
TRADICIÓN DEL INCA CAJAMARCA-PERÚ

ESTADO DE COSTO DE PRODUCCIÓN COK-TEL DE CAFÉ DICIEMBRE 2019 (EXPRESADO EN SOLES)		
MATERIA PRIMA		22 431,00
Pisco quebranta	13 455,00	
Leche entera	7 854,00	
Café molido	<u>1 122,00</u>	
MANO DE OBRA		223,20
Operarios	<u>223,20</u>	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		28 995,70
C.I.F. DIRECTOS		28 693,00
Jarabe de goma	2 513,00	
Pectina	7 405,20	
Sorbato de potasio	2 692,80	
Capsula termo encogible	897,60	
Caja para despacho	374,00	
Etiquetas	2 244,00	
Envase lágrima (750ml)	11 220,00	
Tapa metálica (pilfer)	<u>1 346,40</u>	
C.I.F. INDIRECTOS		302,70
Remuneración jefe de producción	72,00	
Seguro de salud jefe de producción	0,90	
Seguro de salud operarios	3,60	
Depreciación planta de producción	62,50	
Depreciación activo fijo	3,58	
Herramientas de trabajo	104,64	
Implementos de seguridad	32,40	
Útiles de limpieza	4,81	
Energía eléctrica	13,86	
Agua producción	<u>4,41</u>	
COSTO DE PRODUCCIÓN		51 649,90
Unidades producidas		4 488,00
COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN		11,51

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Tabla 3.2
Costo total y fijación de precio de venta del cok-tel de café

COSTO TOTAL Y PRECIO DE VENTA COK-TELE DE CAFÉ DICIEMBRE 2019 (EXPRESADO EN SOLES)	
COSTO DE PRODUCCIÓN	51 649,90
GASTOS OPERATIVOS	478,24
Gastos de administración	259,76
Remuneración personal administrativo	150,00
Depreciación activo fijo	29,87
Suministros	64,50
Útiles de limpieza	1,27
Energía eléctrica	2,97
Teléfono e internet	10,20
Agua administración	0,95
Gastos de ventas	218,48
Remuneración personal de ventas	115,80
Suministros ventas	87,13
Depreciación de activo	9,50
Útiles de limpieza	2,13
Energía eléctrica	2,97
Agua ventas	0,95
COSTO TOTAL	52 128,14
Unidades producidas	4 488,00
COSTO TOTAL UNITARIO	11,62
MARGEN DE UTILIDAD (25%)	13 032,04
VALOR DE VENTA	65 160,18
I.G.V.	11 728,83
PRECIO DE VENTA	76 889,01
PRECIO DE VENTA UNITARIO	17,13

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Interpretación. - El cok-tel de café representa el 60% de la producción con 4 488 botellas de 750 mililitros cada una, (ver anexo 9.1); los costos indirectos de fabricación (CIF) se han clasificado en dos tipos: CIF directos y CIF indirectos, (ver tabla 3.1). El costo de producción es de S/ 51 649,90 y el costo unitario total es S/ 11,62 y su precio de venta, aplicando el 25% como margen de utilidad es S/ 17,13 por unidad (ver tabla 3.2).

Tabla 3.3

Estado de costo de producción del cok-tel de chirimoya

EMPRESA COMERCIALIZADORA DE LICORES SAN MIGUEL E.I.R.L.
TRADICIÓN DEL INCA CAJAMARCA-PERÚ

ESTADO DE COSTO DE PRODUCCIÓN COK-TEL DE CHIRIMOYA DICIEMBRE 2019 (EXPRESADO EN SOLES)		
MATERIA PRIMA		14 954,00
Pisco quebranta	8 970,00	
Leche entera	5 236,00	
Chirimoya	748,00	
MANO DE OBRA		148,80
Operarios	148,80	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		18 487,80
C.I.F. DIRECTOS		18 286,00
Jarabe de goma	833,00	
Pectina	4 936,80	
Sorbato de potasio	1 795,20	
Capsula termo encogible	598,40	
Caja para despacho	249,00	
Etiquetas	1 496,00	
Envase lágrima (750ml)	7 480,00	
Tapa metálica (pilfer)	897,60	
C.I.F. INDIRECTOS		201,80
Remuneración jefe de producción	48,00	
Seguro de salud jefe de producción	0,60	
Seguro de salud operarios	2,40	
Depreciación planta de producción	41,67	
Depreciación de activo fijo	2,38	
Herramientas de trabajo	69,76	
Implementos de seguridad	21,60	
Útiles de limpieza	3,21	
Energía eléctrica	9,24	
Agua producción	2,94	
COSTO DE PRODUCCIÓN		33 590,60
Unidades producidas		2 992,00
COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN		11,23

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Tabla 3.4
Costo total y fijación de precio de venta del cok-tel de chirimoya

COSTO TOTAL Y PRECIO DE VENTA DEL COK-TEL DE CHIRIMOYA DICIEMBRE 2019 (EXPRESADO EN SOLES)	
COSTO DE PRODUCCIÓN	33 590,60
GASTOS OPERATIVOS	318,83
Gastos administrativos	173,18
Remuneración personal administrativo	100,00
Depreciación activo fijo	19,92
Suministros	43,00
Útiles de limpieza	0,85
Energía eléctrica	1,98
Teléfono e internet	6,80
Agua administración	0,63
Gastos de ventas	145,65
Remuneración personal de ventas	77,20
Depreciación activo fijo	6,33
Suministros ventas	58,09
Útiles de limpieza	1,42
Energía eléctrica	1,98
Agua ventas	0,63
COSTO TOTAL	33 909,43
Unidades producidas	2 992,00
COSTO UNITARIO TOTAL	11,33
MARGEN DE UTILIDAD 25%	8 477,36
VALOR DE VENTA	42 386,79
I.G.V.	7 629,62
PRECIO DE VENTA	50 016,41
PRECIO DE VENTA UNITARIO	16,72

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Interpretación. – El cok-tel de chirimoya representa el 40% con 2 992 unidades, (ver anexo 9.1); los costos indirectos de fabricación (CIF) al igual que para el cok-tel de café, en este caso para el cok-tel de chirimoya también se clasifica en dos grupos: CIF directos e indirectos, (ver tabla 3.3). El costo de producción es S/ 33 590,60; el costo total unitario S/ 11,33 y el precio de venta unitario S/ 16,72 por botella (ver tabla 3.4).

3.3. Determinación del costo total y fijación de precio de venta utilizando el método de costeo tradicional (según criterio del gerente).
Tabla 3.5
Determinación de costo total y precio de venta según criterio del gerente
**DETERMINACIÓN DE COSTOS Y PRECIOS SEGÚN CRITERIO DEL GERENTE
DICIEMBRE 2019 - (EXPRESADO EN SOLES)**

COK-TEL DE CAFÉ		COK-TEL DE CHIRIMOYA	
INSUMOS	MONTO	INSUMOS	MONTO
Pisco quebranta	13 455,00	Pisco quebranta	8 970,00
Leche entera	7 854,00	Leche entera	5 236,00
Café	1 122,00	Chirimoya	748,00
Jarabe de goma	2 513,00	Jarabe de goma	833,00
Pectina	7 405,20	Pectina	4 936,80
Sorbato de potasio	2 692,80	Sorbato de potasio	1 795,20
Capsula termo encogible	897,60	Capsula termo encogible	598,40
Caja para despacho	374,00	Caja para despacho	249,00
Etiquetas	2 244,00	Etiquetas	1 496,00
Envase lágrima (750ml)	11 220,00	Envase lágrima (750ml)	7 480,00
Tapa metálica (pilfer)	1 346,40	Tapa metálica (pilfer)	897,60
TOTAL	51 124,00	TOTAL	33 240,00
UNIDADES PRODUCIDAS	4 488,00	UNIDADES PRODUCIDAS	2 992,00
GASTOS COK-TEL DE CAFÉ 60%		GASTOS COK-TEL DE CHIRIMOYA 40%	
Pago a trabajadores	2 232,00	Pago a trabajadores	1 488,00
Pago al jefe de planta	720,00	Pago al jefe de planta	480,00
Pago del gerente	900,00	Pago del gerente	600,00
Pago de la secretaria	600,00	Pago de la secretaria	400,00
Pago de la vendedora	558,00	Pago de la vendedora	372,00
Pago del chofer	600,00	Pago del chofer	400,00
Pago de seguro de salud	81,00	Pago de seguro de salud	54,00
Instrumentos del personal	324,00	Instrumentos del personal	216,00
Útiles de limpieza	87,66	Útiles de limpieza	58,44
Útiles de oficina y ventas	434,40	Útiles de oficina y ventas	289,60
Energía eléctrica	198,00	Energía eléctrica	132,00
Agua	63,00	Agua	42,00
Internet y teléfono	102,00	Internet y teléfono	68,00
Combustible	544,32	Combustible	362,88
SUB TOTAL	7 444,38	SUB TOTAL	4 962,92
COSTO TOTAL	58 568,38	COSTO TOTAL	38 202,92
COSTO TOTAL UNITARIO	13,05	COSTO TOTAL UNITARIO	12,77
MARGEN DE UTILIDAD 25%	14 642,10	MARGEN DE UTILIDAD 25%	9 550,73
VALOR DE VENTA	73 210,48	VALOR DE VENTA	47 753,65
IGV 18%	13 177,89	IGV 18%	8595,66
PRECIO DE VENTA	86 388,36	PRECIO DE VENTA	56 349,31
PRECIO DE VENTA UNITARIO	19,25	PRECIO DE VENTA UNITARIO	18,83
PRECIO REAL DE VENTA	19,00	PRECIO REAL DE VENTA	19,00
MARGEN REAL DE UTLIDAD	23,68%	MARGEN REAL DE UTLIDAD	25,89%

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Interpretación. – Tal como se ha argumentado en el planteamiento de esta investigación, la determinación de los precios de venta de los productos elaborados en la empresa Tradición del Inca en el periodo diciembre 2019, se determinan al tanteo; es decir de forma convencional. Los montos por insumos se registran por separado, según corresponda a cada cok-tel; los demás pagos realizados en el periodo se distribuyen 60% para el cok-tel de café y 40% para el cok-tel de chirimoya (ver tabla 3.5); y el margen de utilidad es del 25% por cada unidad producida.

Aplicando esta modalidad solo se considera los pagos y gastos realizados en el mes de diciembre (periodo de estudio), sin considerar el costo de los activos y su depreciación, costo de implementos de trabajo, suministros, costo de la planta de producción y su depreciación; tampoco se aplica un porcentaje apropiado de asignación de cada costo y distribución de gastos de acuerdo al volumen de producción de los cok-teles, materia de investigación (ver anexo 39.1).

El costo de los insumos para producir cok-tel de café es S/ 51 124,00; el costo de materia prima para producir cok-tel de chirimoya es S/ 33 240,00; el total de pagos en remuneraciones, servicios básicos, útiles de limpieza, útiles de oficina y combustible para la camioneta utilizada para las ventas del mes de diciembre 2019 es de S/ 7 444,38 para el cok-tel de café y S/ 4 962,92 para el cok-tel de chirimoya. El precio de venta del cok-tel de café es S/ 19,25 por botella y el precio de venta del cok-tel de chirimoya se fijó en S/ 18,83 por cada botella producida, (ver tabla 3.5).

3.4. Descripción de los demás productos que se elaboran a los cuales se asigna y distribuye el 90% de costos y gastos adicionales.

Tabla 3.6

Otros productos que elabora la empresa Tradición del Inca.

**PRODUCTOS ADICIONALES QUE PRODUCE LA EMPRESA TRADICIÓN DEL INCA Y LA DESCRIPCIÓN DEL 10% DE COSTOS Y GASTOS QUE LES CORRESPONDE - DICIEMBRE 2019
(EXPRESADO EN SOLES)**

N°	TIPO DE PRODUCTO	MARGEN %	COSTOS ASIGNADOS	IMPORTE	GASTO ADMINISTRATIVO	IMPORTE	GASTO DE VENTAS	IMPORTE
		10%	Depreciación planta y activo	104,17	Remuneración del personal	250,00	Remuneración del personal	193,00
		10%	Remuneración jefe más SIS	121,50	Depreciación activo fijo	49,79	Depreciación de activo	15,83
		10%	Remuneración operarios más SIS	378,00	Suministros	107,50	Útiles de limpieza	3,55
1	COK-TELES DE LÚCUMA Y SAUCO 750 ML.	10%	Depreciación de activos	5,60	Útiles de limpieza	2,12	Suministros	145,22
		10%	Implementos del personal	54,00	Telefonía e internet	17,00	Energía eléctrica	4,95
		10%	Útiles de limpieza	8,02	Energía eléctrica	4,95	Agua	1,58
		10%	Herramientas	174,40	Agua	1,58		
		10%	Servicios básicos	30,45				
TOTAL				876,14		182,94		364,13

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Tabla 3.6.1

Otros productos que elabora la empresa Tradición del Inca.

PRODUCTOS ADICIONALES QUE PRODUCE LA EMPRESA TRADICIÓN DEL INCA Y LA DESCRIPCIÓN DEL 10% DE COSTOS Y GASTOS QUE LES CORRESPONDE - DICIEMBRE 2019 (EXPRESADO EN SOLES)								
Nº	TIPO DE PRODUCTO	MARGEN %	COSTOS ASIGNADOS	IMPORTE	GASTO ADMINISTRATIVO	IMPORTE	GASTO DE VENTAS	IMPORTE
		10%	Depreciación planta y activo	104,17	Remuneración del personal	250,00	Remuneración del personal	193,00
		10%	Remuneración jefe más SIS	121,50	Depreciación activo fijo	49,79	Depreciación de activo	15,83
		10%	Remuneración operarios más SIS	378,00	Suministros	107,50	Útiles de limpieza	3,55
2	COK-TELES DE AGUAYMANTO Y CACAO 750 ML.	10%	Depreciación de activos	5,60	Útiles de limpieza	2,12	Suministros	145,22
		10%	Implementos del personal	54,00	Telefonía e internet	17,00	Energía eléctrica	4,95
		10%	Útiles de limpieza	8,02	Energía eléctrica	4,95	Agua	1,58
		10%	Herramientas	174,40	Agua	1,58		
		10%	Servicios básicos	30,45				
	TOTAL			876,14		182,94		364,13

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Tabla 3.6.2

Otros productos que elabora la empresa Tradición del Inca.

PRODUCTOS ADICIONALES QUE PRODUCE LA EMPRESA TRADICIÓN DEL INCA Y LA DESCRIPCIÓN DEL 10% DE COSTOS Y GASTOS QUE LES CORRESPONDE - DICIEMBRE 2019 (EXPRESADO EN SOLES)								
N°	TIPO DE PRODUCTO	MARGE N %	COSTOS ASIGNADOS	IMPORTE	GASTO ADMINISTRATIVO	IMPORTE	GASTO DE VENTAS	IMPORTE
		10%	Depreciación planta y activo	104,17	Remuneración del personal	250,00	Remuneración del personal	193,00
		10%	Remuneración jefe más SIS	121,50	Depreciación activo fijo	49,79	Depreciación de activo	15,83
		10%	Remuneración operarios más SIS	378,00	Suministros	107,50	Útiles de limpieza	3,55
3	COK-TELES DE AGUAYMANTO Y SAUCO 180 ML.	10%	Depreciación de activos	5,60	Útiles de limpieza	2,12	Suministros	145,22
		10%	Implementos del personal	54,00	Telefonía e internet	17,00	Energía eléctrica	4,95
		10%	Útiles de limpieza	8,02	Energía eléctrica	4,95	Agua	1,58
		10%	Herramientas	174,40	Agua	1,58		
		10%	Servicios básicos	30,45				
TOTAL				876,14		182,94		364,13

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Tabla 3.6.3

Otros productos que elabora la empresa Tradición del Inca.

PRODUCTOS ADICIONALES QUE PRODUCE LA EMPRESA TRADICIÓN DEL INCA Y LA DESCRIPCIÓN DEL 10% DE COSTOS Y GASTOS QUE LES CORRESPONDE - DICIEMBRE 2019 (EXPRESADO EN SOLES)

N°	TIPO DE PRODUCTO	MARGEN %	COSTOS ASIGNADOS	IMPORTE	GASTO ADMINISTRATIVO	IMPORTE	GASTO DE VENTAS	IMPORTE
		10%	Depreciación planta y activo	104,17	Remuneración del personal	250,00	Remuneración del personal	193,00
		10%	Remuneración jefe más SIS	121,50	Depreciación activo fijo	49,79	Depreciación de activo	15,83
	COK-TELES DE CACAO Y LÚCUMA 180 ML.	10%	Remuneración operarios más SIS	378,00	Suministros	107,50	Útiles de limpieza	3,55
4		10%	Depreciación de activos	5,60	Útiles de limpieza	2,12	Suministros	145,22
		10%	Implementos del personal	54,00	Telefonía e internet	17,00	Energía eléctrica	4,95
		10%	Útiles de limpieza	8,02	Energía eléctrica	4,95	Agua	1,58
		10%	Herramientas	174,40	Agua	1,58		
		10%	Servicios básicos	30,45				
	TOTAL			876,14		182,94		364,13

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Tabla 3.6.4

Otros productos que elabora la empresa Tradición del Inca.

**PRODUCTOS ADICIONALES QUE PRODUCE LA EMPRESA TRADICIÓN DEL INCA Y LA DESCRIPCIÓN DEL 10% DE
COSTOS Y GASTOS QUE LES CORRESPONDE - DICIEMBRE 2019
(EXPRESADO EN SOLES)**

N°	TIPO DE PRODUCTO	MARGEN %	COSTOS ASIGNADOS	IMPORTE	GASTO ADMINISTRATIVO	IMPORTE	GASTO DE VENTAS	IMPORTE
		10%	Depreciación planta y activo	104,17	Remuneración del personal	250,00	Remuneración del personal	193,00
		10%	Remuneración jefe más SIS	121,50	Depreciación activo fijo	49,79	Depreciación de activo	15,83
	VINOS DE ARÁNDANO Y SAUCO 750 ML.	10%	Remuneración operarios más SIS	378,00	Suministros	107,50	Útiles de limpieza	3,55
5		10%	Depreciación de activos	5,60	Útiles de limpieza	2,12	Suministros	145,22
		10%	Implementos del personal	54,00	Telefonía e internet	17,00	Energía eléctrica	4,95
		10%	Útiles de limpieza	8,02	Energía eléctrica	4,95	Agua	1,58
		10%	Herramientas	174,40	Agua	1,58		
		10%	Servicios básicos	30,45				
	TOTAL			876,14		182,94		364,13

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Tabla 3.6.5

Otros productos que elabora la empresa Tradición del Inca

**PRODUCTOS ADICIONALES QUE PRODUCE LA EMPRESA TRADICIÓN DEL INCA Y LA DESCRIPCIÓN DEL 10% DE
COSTOS Y GASTOS QUE LES CORRESPONDE - DICIEMBRE 2019
(EXPRESADO EN SOLES)**

N°	TIPO DE PRODUCTO	MARGEN %	COSTOS ASIGNADOS	IMPORTE	GASTO ADMINISTRATIVO	IMPORTE	GASTO DE VENTAS	IMPORTE
		10%	Depreciación planta y activo	104,17	Remuneración del personal	250,00	Remuneración del personal	193,00
		10%	Remuneración jefe más SIS	121,50	Depreciación activo fijo	49,79	Depreciación de activo	15,83
		10%	Remuneración operarios más SIS	378,00	Suministros	107,50	Útiles de limpieza	3,55
6	VINOS DE AGUAYMANTO Y CHIRIMOYA 750 ML.	10%	Depreciación de activos	5,60	Útiles de limpieza	2,12	Suministros	145,22
		10%	Implementos del personal	54,00	Telefonía e internet	17,00	Energía eléctrica	4,95
		10%	Útiles de limpieza	8,02	Energía eléctrica	4,95	Agua	1,58
		10%	Herramientas	174,40	Agua	1,58		
		10%	Servicios básicos	30,45				
	TOTAL			876,14		182,94		364,13

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Tabla 3.6.6

Otros productos que elabora la empresa Tradición del Inca

**PRODUCTOS ADICIONALES QUE PRODUCE LA EMPRESA TRADICIÓN DEL INCA Y LA DESCRIPCIÓN DEL 10%
DE COSTOS Y GASTOS QUE LES CORRESPONDE - DICIEMBRE 2019
(EXPRESADO EN SOLES)**

Nº	TIPO DE PRODUCTO	MARGEN %	COSTOS ASIGNADOS	IMPORTE	GASTO ADMINISTRATIVO	IMPORTE	GASTO DE VENTAS	IMPORTE
		10%	Depreciación planta y activo	104,17	Remuneración del personal	250,00	Remuneración del personal	193,00
		10%	Remuneración jefe más SIS	121,50	Depreciación activo fijo	49,79	Depreciación de activo	15,83
7	VINOS DE CUATRO LITROS DE: CHIRIMOYA, SAUCO Y ARÁNDANO	10%	Remuneración operarios más SIS	378,00	Suministros	107,50	Útiles de limpieza	3,55
		10%	Depreciación de activos	5,60	Útiles de limpieza	2,12	Suministros	145,22
		10%	Implementos del personal	54,00	Telefonía e internet	17,00	Energía eléctrica	4,95
		10%	Útiles de limpieza	8,02	Energía eléctrica	4,95	Agua	1,58
		10%	Herramientas	174,40	Agua	1,58		
		10%	Servicios básicos	30,45				
TOTAL				876,14		182,94		364,13

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca

Tabla 3.6.7

Otros productos que elabora la empresa Tradición del Inca

**PRODUCTOS ADICIONALES QUE PRODUCE LA EMPRESA TRADICIÓN DEL INCA Y LA DESCRIPCIÓN DEL 10% DE
COSTOS Y GASTOS QUE LES CORRESPONDE - DICIEMBRE 2019
(EXPRESADO EN SOLES)**

N°	TIPO DE PRODUCTO	MARGEN %	COSTOS ASIGNADOS	IMPORTE	GASTO ADMINISTRATIVO	IMPORTE	GASTO DE VENTAS	IMPORTE
		10%	Depreciación planta y activo	104,17	Remuneración del personal	250,00	Remuneración del personal	193,00
		10%	Remuneración jefe más SIS	121,50	Depreciación activo fijo	49,79	Depreciación de activo	15,83
8	MERMELADAS DE: SAUCO, AGUAYMANTO, ARÁNDANO Y MORA 330 GR.	10%	Remuneración operarios más SIS	378,00	Suministros	107,50	Útiles de limpieza	3,55
		10%	Depreciación de activos	5,60	Útiles de limpieza	2,12	Suministros	145,22
		10%	Implementos del personal	54,00	Telefonía e internet	17,00	Energía eléctrica	4,95
		10%	Útiles de limpieza	8,02	Energía eléctrica	4,95	Agua	1,58
		10%	Herramientas	174,40	Agua	1,58		
		10%	Servicios básicos	30,45				
	TOTAL			876,14		182,94		364,13

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca

Tabla 3.6.8

Otros productos que elabora la empresa Tradición del Inca

**PRODUCTOS ADICIONALES QUE PRODUCE LA EMPRESA TRADICIÓN DEL INCA Y LA DESCRIPCIÓN DEL 10% DE
COSTOS Y GASTOS QUE LES CORRESPONDE - DICIEMBRE 2019
(EXPRESADO EN SOLES)**

Nº	TIPO DE PRODUCTO	MARGEN %	COSTOS ASIGNADOS	IMPORTE	GASTO ADMINISTRATIVO	IMPORTE	GASTO DE VENTAS	IMPORTE
		10%	Depreciación planta y activo	104,17	Remuneración del personal	250,00	Remuneración del personal	193,00
		10%	Remuneración jefe más SIS	121,50	Depreciación activo fijo	49,79	Depreciación de activo	15,83
	LICORES (MACERADOS) DE:	10%	Remuneración operarios más SIS	378,00	Suministros	107,50	Útiles de limpieza	3,55
9	AGUAYMANTO, SAUCO Y ARANDANO 750 ML.	10%	Depreciación de activos	5,60	Útiles de limpieza	2,12	Suministros	145,22
		10%	Implementos del personal	54,00	Telefonía e internet	17,00	Energía eléctrica	4,95
		10%	Útiles de limpieza	8,02	Energía eléctrica	4,95	Agua	1,58
		10%	Herramientas	174,40	Agua	1,58		
		10%	Servicios básicos	30,45				
	TOTAL			876,14		182,94		364,13

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca

Interpretación. - Los productos que elabora de manera continua la empresa Tradición del Inca que no se han considerado en este trabajo de investigación se describen en la tabla número 3.6, 3.6.1, 3.6.2, 3.6.3, 3.6.4, 3.6.5, 3.6.6, 3.6.7 y 3.6.8 respectivamente; los costos y gastos operativos que corresponde a estos productos es del 10% para cada uno por cada elemento de costo y gasto que, en su totalidad suman el 90%.

Para los productos que son la base de este estudio se ha distribuido el 10% de costos, 10% de gastos de administración y el 10% de gastos de ventas; toda esta información se puede corroborar en los estados de costo de producción y costo total (ver las tablas: 3.1, 3.2, 3.3, y 3.4).

CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Discusión.

Este trabajo de investigación tiene como problema principal “Investigar cómo se determinan el costo total de producción y la fijación de precios en los productos de cok-tería de la empresa Tradición del Inca Cajamarca, 2019”, los resultados y procedimientos son los siguientes:

Con la aplicación del sistema de costeo por procesos, el costo total para cok-tel de café es S/ 52 128,14 (ver tabla 3.2); el coto total del cok-tel de chirimoya es S/ 33 909,43 (ver tabla 3.4), el precio de venta unitario para el cok-tel de café de fijó en S/ 17,13 (ver tabla 3.3) y el precio de venta unitario del cok-tel de chirimoya se fijó en S/ 16,72 (ver tabla 3.4). Según el criterio utilizado por el gerente para el cok-tel de café el costo total es de S/ 58 568,38 y S/ 38 202,92 es el costo total del cok-tel de chirimoya; el precio de venta unitario del cok-tel de café es de S/ 19,25 y el precio de venta unitario del cok-tel de chirimoya se determinó en S/ 18,83 (ver tabla 3.5).

Chavez, Delgado & Montenegro (2017), en su tesis: Estudio de Factibilidad para la Producción y Comercialización de licor de cacao, plantea el desarrollo del producto en su forma física, envase, calidad, textura, olor y sabor; además de la elección de maquinarias a utilizar y sistemas de control. Los cok-teles que produce la empresa Tradición del Inca son elaborados con herramientas de uso manual y cumplen con los estándares de calidad, el proceso de producción de los cok-teles de café y chirimoya se inicia con la recepción del café molido y la chirimoya en su forma y textura natural.

Por su parte Jácome (2015), concluye que al no existir un adecuado control en los costos de producción se desconoce el consumo real de la materia prima, el rendimiento de la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación (CIF); el

73% de la materia prima no se controla y estas cifras repercute en información irreal que a la vez influye en decisiones sobre políticas de producción. En esta investigación se pudo comprobar que, la materia prima directa se mide y se controla con más precisión que los materiales indirectos, (ver tabla 3.5).

Por su parte, Alban Vallejo (2015) afirma que la tendencia actual de los mercados exige a las empresas definir parámetros de administración eficiente; por lo tanto, la microempresa productiva no es ajena a este problema y debe considerar posibles estrategias en función de los costos e ingresos, utilizando mecanismos que les permitan el mejoramiento de sus recursos y flexibilizar las relaciones con el costo-volumen-utilidad. En la empresa Tradición del Inca no se cuenta con un profesional especialista en contabilidad de costos laborando para que asesore y pueda, optimizar los costos y gastos aplicando métodos de costeo que conlleven a mejorar el proceso productivo, administrativo y financiero, para lograr el reconocimiento de la marca Tradición del Inca en el mercado local y nacional.

Gonzaga Añazco (2018), establece que el establecimiento de un precio también tiene relación con la calidad del producto y de esta manera se debe analizar el nivel de satisfacción que generan estos a los consumidores para proceder a modificar los procesos de producción en caso de ser necesario y crear un valor agregado. Los precios de venta de los cok-teles de café y chirimoya, según esta investigación se fijaron en: S/ 17,13 y S/16,72 (ver tabla 3.2 y 3.4); y según el criterio del gerente los precios son: S/ 19,25 para el cok-tel de café y S/ 18,83 para el cok-tel de chirimoya (ver tabla 3.5). Considérese que, el precio real de venta en el mercado de ambos cok-teles es de S/ 19,00 cada uno.

Guato Masaquiza (2015) en su tesis, “Utilización de la chirimoya (annona cherimola) en un tipo de bebida alcohólica bajo el proceso de maceración como alternativa en el área de Mixiología, Riobamba 2014” establece que para obtener 30° de

alcohol se utiliza 60 gramos de pulpa de chirimoya y 10 gramos de azúcar. Para elaborar el cok-tel de chirimoya se utilizó: pisco, leche, azúcar y otros materiales.

León Vivanco (2016), sugiere que de acuerdo a su estudio de mercado (Loja - Ecuador) logró determinar una demanda total de 374 381 unidades de licor de café de 500 ml. y una oferta de 3 056 unidades, existiendo una demanda insatisfecha de 12 672 unidades. En la empresa Tradición del Inca la producción de cok-teles de café y chirimoya en el mes de diciembre 2019 fue de 7 480 botellas de 750 ml. cada una.; representando el 10% de la producción total de productos tradición del inca.

Los licores de frutas son ingeridos principalmente como acompañantes en las comidas y como aperitivo en reuniones sociales y como bebida alcohólica tienen que ser consumidos por personas adultas con la debida moderación, (Véliz Rueda, 2016). Los cok-teles de café y de chirimoya son productos artesanales que, son consumidos preferentemente por damas jóvenes y adultas por su sabor agradable y textura, la misma acogida han logrado en otras provincias y regiones del país y su incursión en mercados de Piura, Lambayeque, Trujillo y Lima.

En vista de que alguna vez nos hemos encontrado ante una situación donde estamos en casa, visitando a alguien o en plena reunión y se nos olvidó comprar una botella de licor o se nos acaban las bebidas, se forman grupos para hacer la “chanchita” de rigor, (chanchita en Perú y poso en otros países de Latinoamérica) y comprar más licor, por eso la idea del negocio por delivery, Gutiérrez (2017). El cok-tel de café y chirimoya no se distribuyen por unidades, se venden por cajas con capacidad de doce botellas (750 ml.) en horario diurno; no se hace reparto de pedidos en horas de la noche, por esta razón en este caso no aplica el sistema de delivery.

Tapia Díaz (2017), propone incursionar en el mercado Chileno comenzando con cerveza artesanal “Golden”; la cerveza es un producto de mayor demanda y lo consumen

personas de todas las edades en cualquier parte del mundo; en cambio los cok-teles de café y chirimoya producidos en la región Cajamarca son licores que por contener leche como uno de sus principales ingredientes, su consumo es bajo y mayormente lo consumen damas; por esta razón es difícil que la empresa Tradición del Inca decida exportar sus productos de cok-telería. Además, los licores de elaboración artesanal son comercializados mayormente en las provincias donde se ubica la planta de producción, para captar clientes de otros lugares se debe invertir en logística, marketing y recursos humanos para poder promocionar y cumplir con las exigencias del consumidor tanto en calidad de producto, tiempo de entrega, así como en precio de venta.

Según Chambergó (2014), en su libro “Contabilidad de Costos para la toma de decisiones” considera que la contabilidad de costos es de suma importancia para la gerencia de la empresa por cuanto analiza los desembolsos que hace esta en la gestión de la misma y, en consecuencia, necesita información sobre la aplicación de sus recursos y qué resultados están obteniendo. En la empresa Tradición del Inca se determina los costos utilizando un método convencional y los precios de venta se fijan según criterio del gerente, por esta razón este trabajo de investigación tiene como base fundamental aplicar un sistema de costeo para corroborar los errores en los que se incurren y sugerir la aplicación de sus resultados.

Cojal Mendoza & Rojas Díaz (2016), proponen la elaboración de licores macerados con frutas exóticas para exportar a Estados Unidos teniendo como base el aguardiente que se produce en la región Cajamarca. Los cok-teles de café y chirimoya tiene como base pisco (destilado de uva), para obtener el grado de alcohol deseado para este tipo de bebidas.

Troyes Mego & Angulo Isuiza (2019), en su tesis “Elaboración de una bebida alcohólica destilada a partir de carambola (*Averrhoa carambola*)”, concluyen que el

destilado es un tipo de pisco acholado, porque el mosto de fermentó completamente. Para la elaboración de los cok-teles den la empresa Tradición del Inca se utilizó pisco quebranta que como todo pisco es de aspecto claro y brillante, los cok-teles de café y chirimoya se maceran con el 99% de sus ingredientes a excepción de la cápsula termo encogible que se añade al momento del envasado.

Cabe mencionar que la empresa Tradición del Inca elabora cok-teles de otros sabores en presentaciones de 750 mililitros y botellas de 180 mililitros, vinos, licores (macerados) y mermeladas de 330 gramos; todos estos productos en los sabores de lúcuma, sauco, aguaymanto, arándano, café, mora y chirimoya. En total suman veinte los productos de los cuales dos de estos (cok-tel de café y cok-tel de chirimoya) se tomaron como base para esta investigación (ver tabla 3.6). Los vinos de frutos nativos de la región Cajamarca también se elaboran en la presentación de cuatro litros; las mermeladas y los macerados se elaboran con mayor frecuencia en temporadas de cosecha.

4.2. Conclusiones.

La producción de cok-tel de café es de 4 488,00 unidades representando el 60% y el cok-tel de chirimoya 2 992,00 botellas sumando el 40%, el total de producción es de: 7 480 botellas de 750 mililitros cada una y el margen porcentual de utilidad se fija en 25%. En esta investigación se utilizó el sistema de costeo por procesos y el gerente utilizó el método convencional para determinar sus costos y la fijación de los precios a sus productos de cok-telería, con esta información se concluye lo siguiente:

Con la aplicación del sistema de costeo por procesos, el costo total para cok-tel de café es S/ 52 128,14 (ver tabla 3.2); el costo total del cok-tel de chirimoya es S/ 33 909,43 (ver tabla 3.4), el precio de venta unitario para el cok-tel de café se fijó en S/ 17,13 (ver tabla 3.3) y el precio de venta unitario del cok-tel de chirimoya se fijó en S/ 16,72 (ver tabla 3.4). Según el método convencional (criterio utilizado por el gerente) para el cok-tel de café el costo total es de S/ 58 568,38 y S/ 38 202,92 es el costo total del cok-tel de chirimoya; el precio de venta unitario del cok-tel de café es de S/ 19,25 y el precio de venta unitario del cok-tel de chirimoya se determinó en S/ 18,83 (ver tabla 3.5).

El precio real de venta de ambos cok-teles es de S/ 19,00 (ver figura 40.1), con estos resultados se concluye que, en la venta del cok-tel de café no se gana el 25% si no el 23,68% por unidad, es decir 1,32% menos y en el cok-tel de chirimoya el margen de variación es 0,89% (ver tabla 3.5). La diferencia de precios de venta entre ambos métodos según el precio real de venta (S/ 19,00) por coktel de café es de: S/ 1,87 y S/ 2,28 por coktele de chirimoya; considerando los precios de acuerdo al procesamiento de datos la diferencia es S/ 2,12 por cok-tel de café y S/ 2,11 por cok-tel de chirimoya; en cifras porcentuales la diferencia considerando el precio real de venta, es 10,92% por cok-tel de café y 13,64% por cok-tel de chirimoya, es decir hay sobre ganancia (ver tabla 39.1).

4.3. Recomendaciones

Se recomienda aplicar el sistema de costeo por procesos para la fijación de costos y precios, considerar los resultados obtenidos en esta investigación para optimizar costos, gastos y aplicar un precio justo a los cok-teles y demás productos que se elaboran en la empresa Tradición del Inca. El mezclado manual de la materia prima directa y los materiales indirectos implica mayor demanda de mano de obra directa, este factor hace que se incrementen los costos de producción y éstos a su vez inciden directamente en el precio de venta de los cok-teles; por esta razón se recomienda comprar una máquina batidora industrial de 120 litros de acero inoxidable.

La remuneración del personal de producción es muy baja, este es un factor que en todo negocio y empresa genera descontento, y el descontento del personal se refleja en la falta de empeño para realizar con más eficiencia las funciones asignadas por el jefe o gerente, por lo que se sugiere el aumento de sus salarios y el pago de beneficios sociales (CTS, vacaciones entre otros), se sugiere la el pago de horas extras. También se recomienda contratar un profesional de contabilidad con la finalidad de optimizar los costos, gastos y demás erogaciones.

El precio del kilo de café históricamente ha sido más elevado que el precio del kilo de chirimoya, ambos productos agrícolas sufren variaciones en los precios de venta de acuerdo a la temporada de cosecha; por estas razones se sugiere incrementar el precio de venta del cok-tel de café a S/ 18,00 y el precio de venta del cok-tel de chirimoya también a S/ 18,00. Para la distribución de sus productos se recomienda mandar a diseñar sus cajas de despacho con su propio logotipo de la empresa Tradición del Inca Cajamarca y dejar de comprar cajas recicladas con el diseño de otras marcas de licores.

REFERENCIAS

- CHAVEZ ZUÑIGA, KATHERINE SULAY; DELGADO CASTRO, MARÍA EVELYN
& MONTENEGRO LARA, OMAR DAVID (2017) Estudio de Factibilidad para
la Producción y Comercialización de licor de Cacao.
- ALBÁN VALLEJO, VICTOR MANUEL (2015) El costo de producción y la fijación de
precios en las Microempresas.
- GONZAGA AÑAZCO, SANDY JAHAIRA (2018) Estrategias para la fijación de precios
de productos de consumo masivo en la provincia de El Oro.
- JÁCOME JÁCOME, ADRIANA LISSETTE, (2016) Los Costos de producción y la
Fijación de precios de Venta en la empresa IMPATEX.
- GUATO MASAQUIZA, EDWIN RAFAEL (2015) Utilización de la Chirimoya (annona
cherimola) en un tipo de bebida alcohólica bajo un proceso de maceración como
alternativa en el área de Mixiología Riobamba 2014.
- LEÓN VIVANCO, DANIEL ALEJANDRO (2016) Proyecto de factibilidad para la
creación de una empresa productora de licor de Café y su Comercialización en la
ciudad de Loja.
- VÉLIZ RUEDA, VÍCTOR OSCAR (2016) Estudio de Factibilidad para la instalación de
una planta productora de Licor a base de Higo fermentado para el mercado local.
- CONCA MEJÍA, NOEMÍ ROSA & CASTILLO GUTIÉRREZ, LUIS ARTURO (2017)
Comercialización de cervezas y licores vía delivery en Lima Metropolitana, en los
distritos de Barranco, Miraflores, San Borja, San Isidro y Surco.
- TAPIA DÍAZ, RENZO JAIR (2017) Exportación de cerveza artesanal al mercado de
Santiago de Chile.
- CHAMBERGO GUILLERMO, ISIDRO (2014) Contabilidad de Costos para la toma de
decisiones.

- CABALLERO PALOMINO, CLEDY & SORIA VALENZUELA, DIRSEO (2017)
Elaboración de licor de Sauco (*Sambucus nigra* L.) en barricas de madera de
castaño en el Laboratorio de agroindustrias UTEA- Abancay.
- ANGULO ISUIZA, KEWIN & TROYES MEGO, EDSON (2019) Elaboración de una
bebida alcohólico destilada a partir de carambola (*Averrhoa carambola* L.) – Jaén
Perú.
- CAPA BENITEZ, LENNY BEATRIZ; GARCÍA SALTOS, MARÍA BEATRIZ &
HERRERA FREIRE, ALEXANDER (2019) Consideraciones a los tipos de
costeo de la producción para la responsabilidad social empresarial.
- LATORRE AIZAGA, FRANKLIN LENIN (2016) Estado del Arte de la Contabilidad de
Costos.
- RAFFINO, MARÍA ESTELA (2020) Costos de Producción
- ROBLES ROMAN, LUIS (2012) Costos Históricos
- GRASSET, GAEL (2015) Fijación de precios por Costo-Plus
- FERNÁNDEZ GIURA, ELIX (2018) Fijación de precio de venta
- RIQUELME, MATÍAS (2019) Gastos de administración
- SY CORVO, HELMUT (2020) Gastos de ventas
- GAYOSO BAZÁN, GUILLERMO & CHANG CHÁVEZ, LUIS (2017) *Annona*
cherimola MILL. “chirimoya” (*Annonaceae*), una fruta utilizada como alimento
en el Perú prehispánico.
- AGENCIA ANDINA DE NOTICIAS (2019) Día del café peruano: así se cultiva y
procesa el café de alta calidad
- TOMALA, OSWALDO (2016) Tipos de investigación
- QUESTIONPRO (2020) ¿Qué es la investigación no experimental?
- MONTANO, JOAQUIN (2020) Investigación Transversal: Características y
Metodología

Anexo 1

ANEXOS

Matriz de consistencia

I PROBLEMA	II OBJETIVO	III METODOLOGÍA	IV VARIABLES	VI POBLACIÓN Y MUESTRA
Problema general	Objetivo general.	Hipótesis general	Variable 1	Población
¿Cómo se determinan el costo total y la fijación de precios en los productos de cok- telería de la empresa Tradición del Inca Cajamarca 2019?	Analizar como se determina el costo de producción y la fijación de precios en los productos de cok- telería de la Empresa Tradición del Inca Cajamarca 2019.	El costo de producción y la fijación de precios en los productos de cok- telería de la empresa Tradición del Inca Cajamarca 2019, son calculados utilizando un método convencional y fijan sus precios sin contar con una base técnica de costos y casi siempre se fijan por decisión única del gerente de la empresa.	Costo de producción	Lo conforman los productos que elabora la empresa Tradición del Inca Cajamarca, los libros contables y los documentos del área de producción.
	Ojetivos específicos	Hipótesis específicas	Variable 2	Muestra
	Identificar el método y la manera en que se establecen los costos de producción de los cok- teles Tradición del Inca Cajamarca 2019.	En la empresa Tradición del Inca Cajamarca 2019, se utiliza un método empírico también denominado método convencional.	Fijación de precios	Esta constituida por toto el personal que labora en el área de producción y los documentos que lo acreditan.
Determinar la fijación de precios en los cok- teles de la empresa Tradición del Inca Cajamarca 2019.	La fijación del precio total de sus productos en la empresa Tradición del Inca Cajamarca 2019, se realiza según criterio del gerente			

Nota: Matriz de consistencia.

Anexo 2

Matriz de operacionalización

VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	INDICADORES	INSTRUMENTOS
Variable 1	Los costos de producción son los que se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos elaborados. Lo conforman tres elementos: materia prima directa, mano de obra directa y cargos o costos indirectos de fabricación, (Robles Roman, 2012).	Analizar cómo se determina el costo total de los coketeles de café y chirimoya y fijar los precios aplicando un margen porcentual sobre el costo total	. Materia prima . Mano de obra . Costos indirectos de fabricación	Entrevista realizada al jefe de producción y al personal de planta.
Variable 2	La fijación de precios por costo-plus (costo más un margen) consiste en establecer el precio de acuerdo con el costo de producción y el nivel deseado de margen sobre el costo total, (Grasset Gael, 2015)	Fijar los precios de venta aplicando el 25% como margen de utilidad, sin utilizar ningún método de costeo.	Gastos totales del periodo y fijación de precio según criterio del gerente	Ficha de observación

Nota: Matriz de operacionalización

Anexo 3

Ficha para recolectar información en la empresa Tradición del Inca

UNIVERSIDAD PRIVADA DEL NORTE CAMPUS CAJAMARCA

ESCUELA DE NEGOCIOS

CARRERA PROFESIONAL, CONTABILIDAD Y FINANZAS

Señor gerente de la empresa productora de cok-teles “TRADICIÓN DEL INCA CAJAMARCA”, el presente cuestionario tiene la finalidad de recolectar información relacionada al área de producción y área administrativa, que permitirá desarrollar el trabajo de investigación, para determinar los costos totales y la fijación del precio de venta de los cok-teles de café y chirimoya que se elaboran en su empresa.

Los datos son de derecho reservado y de exclusiva utilidad para este estudio, por lo que solicito que sus respuestas sean reales y objetivas.

Se le sugiere marcar con un (círculo).

Objetivo general

- 1. ¿Cómo determina el costo total de sus productos de cok-telería?**
 - a. Por imitación
 - b. Por sumatoria simple (forma empírica)
 - c. Por tanteo

- 2. ¿Cómo realiza la fijación de precios de venta de los productos de cok-telería?**
 - a. Por sumatoria simple (forma empírica)
 - b. De acuerdo al precio del mercado

- 3. ¿Utiliza algún sistema de costos?**
 - a. Si utiliza
 - b. No utiliza
 - c. Desconoce

Objetivos específicos.

4. ¿Cómo adquiere la materia prima para la elaboración de los cok-teles?

- a. Compra
- b. Cosecha de sus propias plantaciones

5. ¿Qué tipo de productos elabora mensualmente? Mencione su precio en soles

PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO

6. ¿Indique cuantas horas trabaja para producir los cok-teles de café y chirimoya?

PERIODO	Nº DE HORAS	DÍAS

7. ¿Cuál es el tipo de pago que percibe usted?

- a. Por hora trabajada
- b. Destajo
- c. Remuneración mínimo vital

8. ¿Qué tipo de instrumentos utiliza para la producción de los cok-teles?

- a. Maquinas industriales
- b. Herramientas de uso manual
- c. Otros

9. ¿El inmueble donde está ubicada su planta de producción es?

- a. Propio
- b. Alquilado (mensual) S/.....

10. ¿Cuál es el porcentaje de sus ganancias o utilidades?

- a. 25 %
- b. 30 %
- c. 40%

11. ¿Al fijar los precios a sus productos, considera usted los gastos de servicios básicos: luz, agua, internet y teléfono utilizados en la planta de producción y área administrativa?

- a. Si
- b. No

12. ¿Al fijar sus precios de venta considera usted el pago de mano de obra de sus trabajadores?

- a. Si
- b. No

13. ¿Considera usted que necesita capacitarse en temas de determinación de costos y fijación de precios?

- a. Si
- b. No

Quedo gentilmente agradecido.

Anexo 4

Ficha de observación para recolectar información de la producción de los cok-teles de café y chirimoya, en la empresa Tradición del Inca.

FICHA DE OBSERVACIÓN

Empresa: Tradición del Inca

Fecha: ... /.../2019

Hora de inicio: **Hora de culminación:**

Lugar:

Observador:

PRODUCCIÓN DE COK-TELES DICIEMBRE 2019

TIPO DE COK-TEL	CANTIDAD	MEDIDA	TOTAL
TOTAL			

MATERIA PRIMA DIRECTA

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO

MATERIA PRIMA INDIRECTA

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO

MANO DE OBRA DIRECTA

NÚMERO DE TRABAJADORES	FUNCIÓN	SUELDO	OTROS	HORAS DE TRABAJO

MANO DE OBRA INDIRECTA

NÚMERO DE TRABAJADORES	FUNCIÓN	SUELDO	OTROS	HORAS DE TRABAJO

Anexo 5

Materia prima para elaborar cok-tel de café

MATERIA PRIMA COK-TEL DE CAFÉ BOTELLAS DE 750 ML. DICIEMBRE 2019 (EXPRESADO EN SOLES)					
CONCEPTO	INSUMOS	UNID. MEDIDA	CANTIDAD PRODUCIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pisco					
quebranta	897,00	Litro	4 488,00	15,00	13 455,00
Leche entera	2 244,00	Litro	4 488,00	3,50	7 854,00
Café	224,40	Kilo	4 488,00	5,00	1 122,00
TOTAL					22 431,00

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 6

Costos indirectos para elaborar cok-tel de café

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN COK-TEL DE CAFÉ DICIEMBRE 2019 (EXPRESADO EN SOLES)					
CONCEPTO	INSUMOS	UNID. DE MEDIDA	CANTIDAD PRODUCIDA	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Jarabe de goma / azúcar	359,00	Botella de 750 ml.	4 488,00	7,00	2 513,00
Pectina	134,64	Kilo	4 488,00	55,00	7 405,20
Sorbato de potasio	224,40	Kilo	4 488,00	12,00	2 692,80
Capsula termo encogible	4 488,00	Unidad	4 488,00	0,20	897,60
Caja para despacho	374,00	Unidad	4 488,00	1,00	374,00
Etiquetas	4 488,00	Unidad	4 488,00	0,50	2 244,00
Envase lagrima (750ml)	4 488,00	Unidad	4 488,00	2,50	11 220,00
Tapa metálica (pilfer)	4 488,00	Unidad	4 488,00	0,30	1 346,40
TOTAL					28 693,00

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 7

Materia prima para elaborar cok-tel de chirimoya

MATERIA PRIMA COK-TEL DE CHIRIMOYA BOTELLAS DE 750 ML. DICIEMBRE 2019 (EXPRESADO EN SOLES)					
CONCEPTO	CANTIDAD	UNID. MEDIDA	CANTIDAD PRODUCIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pisco					
quebranta	598,00	Litro	2 992,00	15,00	8 970,00
Leche entera	1 496,00	Litro	2 992,00	3,50	5 236,00
Chirimoya	149,60	Kilo	2 992,00	5,00	748,00
TOTAL					14 954,00

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 8

Costos indirectos para elaborar cok-tel de chirimoya

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN COK-TEL DE CHIRIMOYA DICIEMBRE 2019 (EXPRESADO EN SOLES)					
CONCEPTO	INSUMOS	UND. DE MEDIDA	CANTIDAD PRODUCIDA	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Jarabe de goma / azúcar	119,00	Litro	2 992,00	7,00	833,00
Pectina	89,76	Kilo	2 992,00	55,00	4 936,80
Sorbato de potasio	149,60	Kilo	2 992,00	12,00	1 795,20
Capsula termo encogible	2 992,00	Unidad	2 992,00	0,20	598,40
Caja para despacho	249,00	Unidad	2 992,00	1,00	249,00
Etiquetas	2 992,00	Unidad	2 992,00	0,50	1 496,00
Envase lagrima (750ml)	2 992,00	Unidad	2 992,00	2,50	7 480,00
Tapa metálica (pilfer)	2 992,00	Unidad	2 992,00	0,30	897,60
TOTAL					18 286,00

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 9

Distribución de los CIF indirectos

DISTRIBUCIÓN DE LOS C.I.F. INDIRECTOS DE FABRICACIÓN POR PRODUCTO-DICIEMBRE 2019 (EXPRESADO EN SOLES)			
CIF INDIRECTOS	COK-TEL DE CAFÉ	COK-TEL DE CHIRIMOYA	TOTAL
Remuneración jefe de producción	72,00	48,00	120,00
Seguro de salud jefe de producción	0,90	0,60	1,50
Seguro de salud operarios	3,60	2,40	6,00
Depreciación planta de producción	62,50	41,67	104,17
Depreciación activo fijo	3,58	2,38	5,96
Herramientas de trabajo	104,64	69,76	174,40
Implementos de seguridad	32,40	21,60	54,00
Útiles de limpieza	4,81	3,21	8,02
Energía eléctrica	13,86	9,24	23,10
Agua producción	4,41	2,94	7,35
TOTAL CIF INDIRECTOS	302,70	201,80	504,50

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 10*Producción de cok-teles de café y chirimoya*

PRODUCCIÓN DE COK-TELES DE CAFÉ Y CHIRIMOYA - DICIEMBRE 2019			
TIPO DE COK-TEL	CANTIDAD	UNIDAD /MEDIDA	TOTAL
Café	4 488,00	Botellas 750ml.	4 488,00
Chirimoya	2 992,00	Botellas 750ml.	2 992,00
TOTAL			7 480,00

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 11

Mano de obra directa

**MANO DE OBRA DIRECTA - DICIEMBRE 2019
(EXPRESADO EN SOLES)**

NÚMERO DE TRABAJADORES	FUNCIÓN	HORAS DE TRABAJO	DÍAS AL MES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OTROS
4,00	Operarios	8,00	26,00	930,00	3 720,00	15,00
TOTAL				930,00	3 720,00	60,00

Nota: Fuente. Empresa Tradición del Inca.

Anexo 12

Costo de mano de obra

**COSTO MANO DE OBRA - DICIEMBRE 2019
(EXPRESADO EN SOLES)**

MANO DE OBRA DIRECTA	COSTO	MANO DE OBRA INDIRECTA	COSTO
Colorado Gutiérrez, Luis Antonio	930,00	Remuneración jefe de producción	1 200,00
Monzón Araujo, Willan	930,00	Seguro de salud jefe de producción	15,00
Castro Julca, Pedro Celestino	930,00	Seguro de salud operarios	60,00
Alayo Cueva, Martín	930,00		
TOTAL	3 720,00		1 275,00

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 13

Planilla de remuneraciones, diciembre 2019

EMPRESA COMERCIALIZADORA DE LICORES SAN MIGUEL E.I.R.L.																		
NOMBRE COMERCIAL "TRADICIÓN DEL INCA" - PERIODO DICIEMBRE 2019																		
RUC: 20453780636																		
(EXPRESADO EN SOLES)																		
No	APELLIDOS Y NOMBRES	OCUPACIÓN	AFP	REMUNE RACIÓN	HORAS EXTRAS	TOTAL SALARIO	DESCUENTOS			TOTAL DESCUENTOS	NETO A PAGAR	APORTES		COSTO DE PRODUCCIÓN		GASTOS DEL PERIODO		TOTAL COSTO LABOTAL
							FONDO PENSIÓN	COMISIÓN VARIABLE	PRIMA SEGRUO			SIS	PRIMA	MANO DE OBRA	CIF	GASTO ADMT.	GASTOS VENTAS	
PRODUCCIÓN																		
1	Herrera de la Cruz, Noé Guillermo	Jefe de planta	Prima	1 200,00	0,00	1 200,00	120,00	2,16	16,20	138,36	1 061,64	15,00	138,36		1 215,00			1 215,00
2	Colorado Gutiérrez, Luis Antonio	Mezclado	Prima	930,00	0,00	930,00	93,00	1,67	12,56	107,23	822,77	15,00	107,23	930,00	15,00			945,00
3	Monzón Araujo, Willan	Operario	Prima	930,00	0,00	930,00	93,00	1,67	12,56	107,23	822,77	15,00	107,23	930,00	15,00			945,00
4	Castro Julca, Pedro Celestino	Operario	Prima	930,00	0,00	930,00	93,00	1,67	12,56	107,23	822,77	15,00	107,23	930,00	15,00			945,00
5	Alayo Cueva, Martin	Operario	Prima	930,00	0,00	930,00	93,00	1,67	12,56	107,23	822,77	15,00	107,23	930,00	15,00			945,00
SUBTOTAL PRODUCCIÓN						4 920,00	492,00	8,86	66,42	567,28	4 352,72	75,00	567,28	3 720,00	1 275,00			4 995,00
ADMINISTRACIÓN																		
6	Herrera de la Cruz, Noe Guillermo	Gerente	Prima	1 500,00	0,00	1 500,00	150,00	2,70	20,25	172,95	1 327,05	15,00	172,95			1 515,00		1 515,00
7	Carranza Urbano, Juana Estela	Secretaria	Prima	1 000,00	0,00	1 000,00	100,00	1,80	13,50	115,30	884,70	15,00	115,30			1 015,00		1 015,00
SUBTOTAL ADMINISTRACIÓN						2 500,00	250,00	4,50	33,75	288,25	2 211,75	30,00	288,25			2 530,00		2 530,00
VENTAS																		
8	Huaripata Diaz, Alejandra	Vendedora	Prima	930,00	0,00	930,00	93,00	1,67	12,56	107,23	822,77	15,00	107,23				945,00	945,00
9	Cholan de la Cruz, Moises	Conductor	Prima	1 000,00	0,00	1 000,00	100,00	1,80	13,50	115,30	884,70	15,00	115,30				1 015,00	1 015,00
SUBTOTAL VENTAS						1 930,00	193,00	3,47	26,06	222,53	1 707,47	30,00	222,53				1 960,00	1 960,00
TOTAL						9 350,00	935,00	16,83	126,23	1 078,06	8 271,95	135,00	1 078,06	3 720,00	1 275,00	2 530,00	1 960,00	9 485,00

Nota: Fuente. Empresa Tradición del Inca.

Anexo 14

Activos fijos para la producción

ACTIVOS FIJOS PARA LA PRODUCCIÓN - DICIEMBRE 2019 (EXPRESADO EN SOLES)

CONCEPTO	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	DEPRECIACIÓN			
				AÑOS	%	ANUAL	MENSUAL
Planta de producción	1	250 000,00	250 000,00	20	5%	12 500,00	1 041,67
Pailas de acero inoxidable	2	1 160,00	2 320,00	10	10%	232,00	19,33
Refrigeradora	1	2 000,00	2 000,00	10	10%	200,00	16,67
Mesa de trabajo	1	1 210,00	1 210,00	10	10%	121,00	10,08
Máquina etiquetadora	1	1 190,00	1 190,00	10	10%	119,00	9,92
TOTAL		1 207,00	256 720,00			13 172,00	1 097,67

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 15

Herramientas de trabajo

HERRAMIENTAS UTILIZADAS PARA LA PRODUCCIÓN - DICIEMBRE 2019 (EXPRESADO EN SOLES)

CONCEPTO	CAPACIDAD MEDIDA	UNIDA DES	VIDA ÚTIL EN MESES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Jarras de acero inoxidable	750 ml.	4	12	11,00	44,00
Palas de acero inoxidable	1,30 m.	2	12	198,00	396,00
Tasón de aluminio	2 kg.	2	12	11,00	22,00
Ollas de acero inoxidable	15 Lt.	2	12	190,00	380,00
Cilindro de acero con tapa	50 Lt.	2	12	280,00	560,00
Coladores de metal	45 cm.	4	12	18,00	72,00
Termómetro	5 Cm.	1	12	11,00	11,00
Embudos	1/2 Lt.	2	12	4,00	8,00
Tinas de plástico	50 Lt.	2	12	13,00	26,00
Balanza electrónica digital	40 kg.	1	12	109,00	109,00
Canastillas de aluminio	60 cm.	4	12	29,00	116,00
TOTAL				874,00	1 744,00

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 16

Implementos de trabajo del personal de producción

IMPLEMENTOS PERSONAL DE PRODUCCIÓN - DICIEMBRE 2019				
(EXPRESADO EN SOLES)				
CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Mameluco	Unidad	10	30,00	300,00
Mascarillas	Unidad	15	3,00	45,00
Guantes	Pares	30	1,00	30,00
Gorros	Unidad	5	5,00	25,00
Botas	Pares	5	28,00	140,00
TOTAL				540,00

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 17

Útiles de limpieza del área de producción

**ÚTILES DE LIMPIEZA PRODUCCIÓN - DICIEMBRE 2019
(EXPRESADO EN SOLES)**

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Lejía de 4 litros	1	9,60	9,60
Detergente de 8 kg.	1	25,60	25,60
Jabón líquido	6	3,50	21,00
Limpiador de piso	2	2,00	4,00
Escoba	1	3,00	3,00
Recogedor	1	3,00	3,00
Papel toalla	4	3,50	14,00
TOTAL			80,20

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 18

Servicios básicos del área de producción

**SERVICIOS BÁSICOS ÁREA DE PRODUCCIÓN
(EXPRESADO EN SOLES)**

CONCEPTO	DICIEMBRE 2019	TOTAL
Energía eléctrica	231,00	231,00
Agua	73,50	73,50
TOTAL		304,50

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 19***Remuneración del personal administrativo***

**REMUNERACIÓN PERSONAL ADMINISTRATIVO - DICIEMBRE 2019
(EXPRESADO EN SOLES)**

APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	SUELDO	TOTAL
Herrera de la Cruz, Noé Guillermo	Gerente	1 500,00	1 500,00
Carranza Urbano, Juana Estela	Secretaria	1 000,00	1 000,00
TOTAL		2 500,00	2 500,00

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 20

Activos fijos del área de administración

**ACTIVOS FIJOS DE ADMINISTRACIÓN - DICIEMBRE 2019
(EXPRESADO EN SOLES)**

CONCEPTO	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	DEPRECIACIÓN			
				AÑOS	%	ANUAL	MENSUAL
Inmueble (administración y ventas)	1	110 000,00	110 000,00	20	5%	5 500,00	458,33
Computadora	1	1 900,00	1 900,00	4	25%	475,00	39,58
TOTAL		111 900,00	111 900,00			5 975,00	497,92

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 21

Suministros del área de administración

SUMINISTROS DE ADMINISTRACIÓN - DICIEMBRE 2019				
(EXPRESADO EN SOLES)				
CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Escritorio	Unidad	1	450,00	450,00
Impresora	Unidad	1	510,00	510,00
Tóner	Unidad	3	25,00	75,00
Papel bond	Millar	1	10,00	10,00
Útiles de escritorio	Varios			30,00
TOTAL				1 075,00

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 22

Útiles de limpieza del área de administración

**ÚTILES DE LIMPIEZA ADMINISTRACIÓN - DICIEMBRE 2019
(EXPRESADO EN SOLES)**

CONCEPTO	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Ambientador	1	5,80	5,80
Jabón líquido	1	4,20	4,20
Papel higiénico	1	11,20	11,20
TOTAL			21,20

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 23*Servicios básicos del área de administración*

SERVICIOS BÁSICOS ADMINISTRACIÓN		
(EXPRESADO EN SOLES)		
CONCEPTO	DICIEMBRE 2019	TOTAL
Teléfono e internet	170,00	170,00
Energía eléctrica	49,50	49,50
Agua	15,75	15,75
TOTAL		235,25

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 24

Remuneración del personal de ventas

**REMUNERACIÓN PERSONAL DE VENTAS - DICIEMBRE 2019
(EXPRESADO EN SOLES)**

APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	REMUNERACIÓN	COSTO MENSUAL
Huaripata Díaz, Alejandra	Vendedora	930,00	930,00
Cholan de la Cruz, Moisés	Conductor	1 000,00	1 000,00
TOTAL		1 930,00	1 930,00

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 25

Activos fijos del área de ventas

ACTIVOS FIJOS PARA LAS VENTAS - DICIEMBRE 2019							
(EXPRESADO EN SOLES)							
CONCEPTO	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	DEPRECIACIÓN			
				AÑOS	%	ANUAL	MENSUAL
Camioneta para el transporte	1	19 000,00	19 000,00	10	10%	1 900,00	158,33
TOTAL		19 000,00	19 000,00			1 900,00	158,33

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 26

Suministros del área de ventas

SUMINISTROS PARA LAS VENTAS - DICIEMBRE 2019				
(EXPRESADO EN SOLES)				
CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Estantes	Unidad	2,00	250,00	500,00
Bolsas de despacho	Ciento	10,00	4,50	45,00
Combustible (petróleo)	Galón	84,00	10,80	907,20
TOTAL				1 452,20

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 27*Útiles de limpieza del área de ventas***ÚTILES DE LIMPIEZA ÁREA DE VENTAS - DICIEMBRE 2019
(EXPRESADO EN SOLES)**

CONCEPTO	CANTIDAD	P. UNITARIO	TOTAL
Jabón líquido	1	4,20	4,20
Cera de piso	1	7,50	7,50
Detergente	1	5,80	5,80
Limpiador de piso	1	12,00	12,00
Escoba	1	3,00	3,00
Recogedor	1	3,00	3,00
TOTAL			35,50

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca

Anexo 28

Servicios básicos del área de ventas

SERVICIOS BÁSICOS DEL ÁREA DE VENTAS (EXPRESADO EN SOLES)		
CONCEPTO	DICIEMBRE 2019	TOTAL
Energía eléctrica	49,50	49,50
Agua	15,75	15,75
TOTAL		65,25

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 29

Distribución de gastos de administración y gastos de ventas

**DISTRIBUCIÓN DE GASTOS DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS - DICIEMBRE 2019
(EXPRESADO EN SOLES)**

GASTOS DE ADMINISTRACIÓN					
CONCEPTO	TOTAL	PORCENTAJE DISTRIBUÍDO	MONTO A DISTRIBUIR	COK- TEL DE CAFÉ (60%)	COK-TEL DE CHIRIMOYA (40%)
Remuneración del personal	2 500,00	10%	250,00	150,00	100,00
Depreciación activo fijo	497,92	10%	49,79	29,88	19,92
Servicios básicos	235,25	10%	23,53	14,12	9,41
Útiles de limpieza	21,20	10%	2,12	1,27	0,85
Suministros	1 075,00	10%	107,50	64,50	43,00
TOTAL			432,94	259,76	173,17
GASTOS DE VENTAS					
Remuneración del personal	1 930,00	10%	193,00	115,80	77,20
Depreciación activo fijo	158,33	10%	15,83	9,50	6,33
Servicios básicos	65,25	10%	6,53	3,92	2,61
Útiles de limpieza	35,50	10%	3,55	2,13	1,42
Suministros	1 452,20	10%	145,22	87,13	58,09
TOTAL			364,13	218,48	145,65

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 30

Cálculo de los servicios básicos para las bases de distribución

**CÁLCULO POR SERVICIO PARA LAS BASES DE DISTRIBUCIÓN
DICIEMBRE 2019
(EXPRESADO EN SOLES)**

TIPO DE SERVICIO	CANTIDAD	CONCEPTO DEL COSTO	HORAS POR DÍA	DÍAS MEN SUAL	COSTO UNITARIO	UNIDAD DE CONSUMO	TOTAL
Refrigeradora	1,00	Horas máquina	24	31		Hora	744,00
Operarios	4,00	Horas hombre	8	26		Hora	832,00
Energía eléctrica	330,00	Consumo en soles	24	31	0,40	Watts	825,00
Agua	105,00	Consumo en soles	24	31	0,25	Metro cúbico	420,00

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 31

Margen porcentual de los servicios básicos por área de costo y gasto

MARGEN PORCENTUAL DE LOS SERVICIOS BÁSICOS POR ÁREA DE COSTO Y GASTO (DICIEMBRE 2019)					
TIPO DE SERVICIO	CONSUMO MENSUAL	UNIDAD DE MEDIDA	ÁREA	PORCENTAJE	TOTAL
Energía eléctrica	825	Watts	Producción	70%	577,50
Agua	420	Metro cúbico			294,00
Energía eléctrica	825	Watts	Administración	15%	123,75
Agua	420	Metro cúbico			63,00
Energía eléctrica	825	Watts	Ventas	15%	123,75
Agua	420	Metro cúbico			63,00

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 32

Conversión en soles de las unidades de consumo de luz y agua

**CONVERSIÓN EN VALOR MONETARIO DE LAS UNIDADES DE CONSUMO
DICIEMBRE 2019
(EXPRESADO EN SOLES)**

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO	COK- TEL DE CAFÉ 60%	COK-TEL DE CHIRIMOYA 40%	TOTAL
Energía eléctrica	577,50	Watts Metro	0,40	138,60	92,40	231,00
Agua	294,00	cúbico	0,25	44,10	29,40	73,50
TOTAL				182,70	121,80	304,50
Asignación al 10%	57,75	Watts Metro	0,40	13,86	9,24	23,10
Asignación al 10%	29,40	cúbico	0,25	4,41	2,94	7,35

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 33

Distribución del costo laboral, depreciación, servicios básicos y útiles del área de producción

**DISTRIBUCIÓN DEL COSTO LABORAL, DEPRECIACIÓN, SERVICIOS Y ÚTILES
DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN DICIEMBRE 2019
(EXPRESADO EN SOLES)**

CONCEPTO	TOTAL	PORCENTAJE ASIGNADO	MONTO A DISTRIBUIR	COK-TEL DE CAFÉ 60%	COK-TEL DE CHIRIMOYA 40%
Remuneración operarios	3 720,00	10%	372,00	223,20	148,80
Aportes al SIS del personal	60,00	10%	6,00	3,60	2,40
Remuneración jefe de planta	1 200,00	10%	120,00	72,00	48,00
Aportes al SIS del jefe	15,00	10%	1,50	0,90	0,60
Implementos de seguridad	540,00	10%	54,00	32,40	21,60
Herramientas de trabajo	1 740,00	10%	174,00	104,40	69,60
Útiles de limpieza	80,20	10%	8,02	4,81	3,21
Depreciación de planta	1 041,67	10%	104,17	62,50	41,67
Energía eléctrica	231,00	10%	23,10	13,86	9,24
Agua	73,50	10%	7,35	4,41	2,94
Depreciación activos fijos	56,00	10%	5,60	3,36	2,24
TOTAL				525,44	350,29

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 34

Bases de distribución

BASES DE DISTRIBUCIÓN POR PRODUCTO - DICIEMBRE 2019

CONCEPTO	TOTAL	COK-TEL DE CAFÉ 60%	COK-TEL DE CHIRIMOYA 40%
Unidades producidas	7 480,00	4 488,00	2 992,00
Horas hombre	832,00	499,20	332,80
Horas maquina	744,00	446,40	297,60
Kilovatios	577,50	346,50	231,00
m3 de agua	294,00	176,40	117,60

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 35

Distribución de costos de producción

DISTRIBUCIÓN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN - DICIEMBRE 2019				
(EXPRESADO EN SOLES)				
CONCEPTO	TOTAL	BASE DE DISTRIBUCIÓN	COK-TEL DE CAFÉ 60%	COK-TEL DE CHIRIMOYA 40%
Remuneración jefe de planta	120,00	Unid. Producidas	72,00	48,00
Remuneración operarios	372,00	Unid. Producidas	223,20	148,80
Implementos de seguridad	54,00	Unid. Producidas	32,40	21,60
Útiles de limpieza	8,02	Unid. Producidas	4,81	3,21
Energía eléctrica	57,75	Kilovatios	13,86	9,24
Agua producción	29,40	m3 agua	4,41	2,94
Depreciación planta de producción	104,17	Unid. Producidas	62,50	41,67
Depreciación activos fijos	5,60	Horas máquina	3,36	2,24
TOTAL			416,54	277,70

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 36

Distribución de gastos de administración

DISTRIBUCIÓN GASTOS DE ADMINISTRACIÓN - DICIEMBRE 2019				
(EXPRESADO EN SOLES)				
CONCEPTO	TOTAL	BASE DE DISTRIBUCIÓN	COK-TEL DE CAFÉ 60%	COK-TEL DE CHIRIMOYA 40%
Remuneración del personal	250,00	Unid. Producidas	150,00	100,00
Depreciación activo fijo	49,79	Unid. Producidas	29,87	19,92
Útiles de limpieza	2,12	Unid. Producidas	1,27	0,85
Suministros	107,50	Unid. Producidas	64,50	43,00
Energía eléctrica	4,95	Unid. Producidas	2,97	1,98
Agua	1,58	Unid. Producidas	0,95	0,63
Telefonía e internet	17,00	Unid. Producidas	10,20	6,80
Desgaste de herramientas en planta	1,45	Unid. Producidas	0,87	0,58
TOTAL			260,64	173,76

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 37

Distribución de gastos de ventas

**DISTRIBUCIÓN GASTOS DE VENTAS - DICIEMBRE 2019
(EXPRESADO EN SOLES)**

CONCEPTO	TOTAL	BASE DE DISTRIBUCIÓN	COK-TEL DE CAFÉ 60%	COK-TEL DE CHIRIMOYA 40%
Remuneración del personal	193,00	Unid. Producidas	115,80	77,20
Energía eléctrica	4,95	Unid. Producidas	2,97	1,98
Agua	1,58	Unid. Producidas	0,95	0,63
Útiles de limpieza	3,55	Unid. Producidas	2,13	1,42
Suministros para ventas	145,22	Unid. Producidas	87,13	58,09
Depreciación de activo	15,83	Unid. Producidas	9,50	6,33
TOTAL			218,48	145,65

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 38
Distribución de costos y salarios del periodo según criterio del gerente
**DISTRIBUCIÓN DE COSTOS Y SALARIOS SEGÚN CRITERIO DEL GERENTE
DICIEMBRE 2019
(EXPRESADO EN SOLES)**

GASTOS COK-TEL DE CAFÉ			GASTOS COK-TEL DE CHIRIMOYA		
CONCEPTO	TOTAL	MARGEN 60%	CONCEPTO	TOTAL	MARGEN 40%
			Pago a		
Pago a trabajadores	3 720,00	2 232,00	trabajadores	3 720,00	1 488,00
Pago al jefe	1 200,00	720,00	Pago al jefe	1 200,00	480,00
Pago del gerente	1 500,00	900,00	Pago del gerente	1 500,00	600,00
Pago de la			Pago de la		
secretaria	1 000,00	600,00	secretaria	1 000,00	400,00
Pago de la			Pago de la		
vendedora	930,00	558,00	vendedora	930,00	372,00
Pago del chofer	1 000,00	600,00	Pago del chofer	1 000,00	400,00
Pago de seguro de			Pago de seguro de		
salud	135,00	81,00	salud	135,00	54,00
Instrumentos del			Instrumentos del		
personal	540,00	324,00	personal	540,00	216,00
Útiles de limpieza	146,10	87,66	Útiles de limpieza	146,10	58,44
Útiles de oficina y			Útiles de oficina y		
ventas	724,00	434,40	ventas	724,00	289,60
Energía eléctrica	330,00	198,00	Energía eléctrica	330,00	132,00
Agua	105,00	63,00	Agua	105,00	42,00
Internet y teléfono	170,00	102,00	Internet y teléfono	170,00	68,00
Combustible	907,20	544,32	Combustible	907,20	362,88
TOTAL	12 407,30	7 444,38	TOTAL	12 407,30	4 962,92

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 39
Tabla de comparación de costo total y fijación de precios
**TABLA DE COMPARACIÓN DE COSTO TOTAL Y FIJACIÓN DE PRECIOS
(EXPRESADO EN SOLES)**

MÉTODO DE COSTEO			
COK-TEL DE CAFÉ	TOTAL	COK-TEL DE CHIRIMOYA	TOTAL
Unidades producidas	4 488,00	Unidades producidas	2 992,00
Costo total	52 128,14	Costo total	33 909,43
Costo total unitario	11,62	Costo total unitario	11,33
PRECIO DE VENTA TOTAL	76 889,01	PRECIO DE VENTA TOTAL	50 016,41
PRECIO DE VENTA	17,13	PRECIO DE VENTA	16,72
MARGEN DE UTILIDAD	25%	MARGEN DE UTILIDAD	25%
MÉTODO EMPÍRICO (SEGÚN CRITERIO DEL GERENTE)			
COK.TEL DE CAFÉ	TOTAL	COK-TEL DE CHIRIMOYA	TOTAL
Unidades producidas	4 488,00	Unidades producidas	2 992,00
Costo total	58 568,38	Costo total	38 202,92
Costo total unitario	13,05	Costo total unitario	12,77
Precio de venta	86 388,36	Precio de venta	56 349,31
Precio de venta unitario	19,25	Precio de venta unitario	18,83
Margen porcentual	25%	Margen porcentual	25%
Precio de venta real	19,00	Precio de venta real	19
Margen real de utilidad	23,68%	Margen real de utilidad	25,89%
DIFERENCIA EN SOLES	1,87	DIFERENCIA EN SOLES	2,28
DIFERENCIA PORCENTUAL	-1,32%	DIFERENCIA PORCENTUAL	0,89%
MARGEN PORCENTUAL DE DIFERENCIA PARA AMBOS PRODUCTOS SEGÚN LOS DOS CRITERIOS APLICADOS			
Cok-tel de café	10,92%	Cok-tel de chirimoya	13,64%

Nota: Fuente. Empresa tradición del Inca.

Anexo 40

Ficha de entrevista



UNIVERSIDAD PRIVADA DEL NORTE CAMPUS CAJAMARCA

ESCUELA DE NEGOCIOS

CARRERA PROFESIONAL, CONTABILIDAD Y FINANZAS

Señor gerente de la empresa productora de cok-teles "TRADICIÓN DEL INCA CAJAMARCA", el presente cuestionario tiene la finalidad de recolectar información relacionada al área de producción y área administrativa, que me permitirá desarrollar el trabajo de investigación, para determinar los costos totales y la fijación de precios de venta de los cok-teles de café y chirimoya que se elaboran en su empresa.

Los datos son de derecho reservado y de exclusiva utilidad para este estudio, por lo que solicito que sus respuestas sean reales y objetivas.

Se le sugiere marcar con un (círculo).

Objetivo general

1. **¿Cómo determina el costo total de sus productos de cok-telería?**
 - a. Por imitación
 - b. Por sumatoria simple (forma empírica)
 - c. Por tanteo

2. **¿Cómo realiza la fijación de precios de venta de los productos de cok-telería?**
 - a. Por sumatoria simple (forma empírica)
 - b. De acuerdo al precio del mercado

3. **¿Utiliza algún sistema de costos?**
 - a. Si utiliza
 - b. No utiliza
 - c. Desconoce

Objetivos específicos.

4. ¿Cómo adquiere la materia prima para la elaboración de los cok-teles?

- a. Compra
- b. Cosecha de sus propias plantaciones

5. ¿Qué tipo de productos elabora mensualmente? Mencione su precio en soles

PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO
<i>Cok-TEL de Café</i>	<i>4488</i>	<i>19.00</i>
<i>Cok-TEL de Chirimoya</i>	<i>2992</i>	<i>19.00</i>

6. ¿Indique cuantas horas trabaja para producir los cok-teles de café y chirimoya?

PERIODO	Nº DE HORAS	DÍAS
<i>Mensual (diciembre 2019)</i>	<i>8</i>	<i>26</i>

7. ¿Cuál es el tipo de pago que percibe usted?

- a. Por hora trabajada
- b. Destajo
- c. Remuneración mínimo vital

8. ¿Qué tipo de instrumentos utiliza para la producción de los cok-teles?

- a. Maquinas industriales
- b. Herramientas de uso manual
- c. Otros

9. ¿El inmueble donde está ubicada su planta de producción es?

- a. Propio
- b. Alquilado (mensual) S/.....

10. ¿Cuál es el porcentaje de sus ganancias o utilidades?

- a. 25 %
- b. 30 %
- c. 40%

11. ¿Al fijar los precios a sus productos, considera usted los gastos de servicios básicos: luz, agua, internet y teléfono utilizados en la planta de producción y área administrativa?

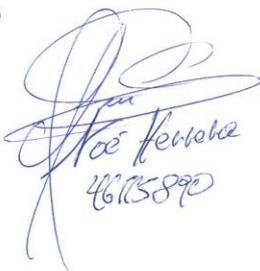
- a. Si
- b. No

12. ¿Al fijar sus precios de venta considera usted el pago de mano de obra de sus trabajadores?

- a. Si
- b. No

13. ¿Considera usted que necesita capacitarse en temas de determinación de costos y fijación de precios?

- a. Si
- b. No



Juan José Kevorkian
4615890

Quedo gentilmente agradecido.

NOTA: Ficha de entrevista al gerente y al personal del área de producción y área de administración

Anexo 41

Ficha de observación para recolectar información.



FICHA DE OBSERVACIÓN

Empresa: Tradición del Inca
 Fecha: 27/1/2019
 Hora de inicio: 10:00 am... Hora de culminación: 11:00 am
 Lugar: BAÑOS DEL INCA - CAJAMARCA
 Observador: ROSMEL BRICEÑO SELVA

PRODUCCIÓN DE COK-TELES DICIEMBRE 2019

TIPO DE COK-TEL	CANTIDAD	MEDIDA	TOTAL
Cok-tes de Café	4488	750 ml.	4488
Cok-tes de Chirimoya	2992	750 ml.	2992
TOTAL			7480

MATERIA PRIMA DIRECTA

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO
Polvo quemado	24.00	Litros	40.00
Leche entera	6.00	Litros	24.00
Café molido	60.00	Kilos	5.00
Chirimoya	60.00	Kilos	3.50

MATERIA PRIMA INDIRECTA

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO
Jarabe de goma/12.	90.00	Litros	12.85
Sorbito de pectina	40.00	Kilos	0.72
Pectina	60.00	Kilos	2.00
Capsula (CMC)	12.00	Unidad	2.40
Emulsor	12.00	Unidad	18.00
Leche (pasta)	12.00	Unidad	3.60
Almidón	12.00	Unidad	6.00
Caja (3/desim)	1.00	Unidad	12.00



MANO DE OBRA DIRECTA

NÚMERO DE TRABAJADORES	FUNCIÓN	SUELDO	OTROS	HORAS DE TRABAJO
4	Operarios	4930.00	S.I.S	832

MANO DE OBRA INDIRECTA

NÚMERO DE TRABAJADORES	FUNCIÓN	SUELDO	OTROS	HORAS DE TRABAJO
1	Jefe de producción	4200.00	S.P.S	208

[Handwritten Signature]
 José Venéza
 46115890

Nota: Ficha de observación en el área de producción de cok-teles

Anexo 42

Imagen de los productos elaborados en la empresa Tradición del Inca



Nota: Fuente. Empresa tradición del inca.

Anexo 43

Imagen de los cok-teles de café y chirimoya



Nota: Fuente. Empresa tradición del inca