

FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Contabilidad y Finanzas

“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS
PARA LA PANADERÍA, PASTELERÍA Y CAFETERÍA DON
TOTTÓ, TRUJILLO, 2023”

Trabajo de suficiencia profesional para optar el título
profesional de:
Contador Público

Autor:

Jose Miguel Bustamante Leon

Asesora:

Mg. María Graciela Zurita Guerrero
<https://orcid.org/0000-0002-0993-5684>

Trujillo - Perú

INFORME DE SIMILITUD

TRABAJO DE SUFICIENCIA

INFORME DE ORIGINALIDAD

15%	16%	1%	2%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	dspace.unl.edu.ec Fuente de Internet	8%
2	repositorio.ucp.edu.pe Fuente de Internet	6%
3	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	2%

Excluir citas Activo

Excluir coincidencias < 1%

Excluir bibliografía Activo

DEDICATORIA

Doy gracias a Dios, ante todo, por guiarme, por darme la fuerza para seguir adelante a pesar de los obstáculos que se presentan en el camino y no desmayar ante las adversidades.

A mi familia, en especial a mis padres, esposa, hijo y mis hermanos por su apoyo, consejos y comprensión; y por enseñarme en que todo se puede.

AGRADECIMIENTO

A Dios por darnos la fortaleza para seguir alcanzando nuestros objetivos profesionales.

A nuestra familia por ser nuestro apoyo incondicional y motivándonos a ser siempre mejores.

A mi asesora por brindarme su paciencia, conocimientos y guiarme en el desarrollo del presente trabajo.

A nuestros profesores por todo el apoyo conocimiento que nos brindaron.

INDICE

	Pág.
INFORME DE SIMILITUD	2
DEDICATORIA	3
AGRADECIMIENTO.....	4
INDICE.....	5
ÍNDICE DE TABLAS	6
ÍNDICE DE FIGURAS	7
RESUMEN EJECUTIVO.....	8
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN	9
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO	11
CAPÍTULO III. DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA	20
CAPÍTULO IV. RESULTADOS	24
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	48
REFERENCIAS	50
ANEXOS	53

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Balance General del ejercicio 2021 expresado en soles</i>	24
Tabla 2 <i>Estado de ganancias y pérdidas del ejercicio 2021 expresado en soles</i>	25
Tabla 3 <i>Ratios de rentabilidad</i>	25
Tabla 4 <i>Asiento contable de materia prima en proceso</i>	27
Tabla 5 <i>Asiento contable de mano de obra en proceso.</i>	29
Tabla 6 <i>Asiento contable de costos generales en proceso.</i>	31
Tabla 7 <i>Compra de materias primas en un sistema de cálculo de costes por procesos</i>	36
Tabla 8 <i>Consumo de materias primas en el sistema de cálculo de costes por procesos</i>	37
Tabla 9 <i>Mano de obra directa</i>	37
Tabla 10 <i>Aplicación de mano de obra directa en la producción</i>	37
Tabla 11 <i>Hojas de periodificación de costes y gastos en un sistema de contabilidad de costes por procesos</i>	38
Tabla 12 <i>de acumulación de costos por producto en el sistema de costos por procesos</i> ...	39
Tabla 13 <i>Hoja de costos del sistema de costos por procesos</i>	41
Tabla 14 <i>Costo de producción sistema costos por procesos (soles)</i>	42
Tabla 15 <i>Costo de Cálculos de los consumos de materiales directos sistema de costos por proceso</i>	43
Tabla 16 <i>Venta de los productos elaborados bajo el sistema de costos por procesos</i>	44
Tabla 17 <i>Estado de resultado por productos bajo el sistema de costos por procesos</i>	44
Tabla 18 <i>Diferencias entre el sistema encontrado y el sistema de costos</i>	45
Tabla 19 <i>Estado de situación financiera del ejercicio 2022</i>	45
Tabla 20 <i>Estado de resultados del ejercicio 2022</i>	46
Tabla 21 <i>Ratios financieras después de implementación del sistema de costos</i>	46
Tabla 22 <i>Impacto del sistema de costos en la rentabilidad</i>	47

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Organigrama de la empresa.</i>	26
Figura 2 <i>Sistemas de costos.</i>	26
Figura 3 <i>Documento de registro orden de compra</i>	27
Figura 4 <i>Documento de registro orden de producción.</i>	28
Figura 5 <i>Documento de registro orden de requisición.</i>	28
Figura 6 <i>Métodos de valoración PEPS.</i>	29
Figura 7 <i>Documento de registro tarjeta de reloj.</i>	30
Figura 8 <i>Documento de registro tarjeta de control de tiempo.</i>	30
Figura 9 <i>Documento de registro planilla de trabajo.</i>	31
Figura 10 <i>Formulario hoja de costos.</i>	32
Figura 11 <i>Proceso contable.</i>	33
Figura 12 <i>Comprobante de pago factura.</i>	33
Figura 13 <i>Proceso contable inventario inicial.</i>	34
Figura 14 <i>Proceso contable estado de situación inicial.</i>	35
Figura 15 <i>Proceso de costo de materia prima</i>	36
Figura 16 <i>Consumo de materiales</i>	36

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de suficiencia describe la experiencia de desarrollo de un sistema de costos para una MYPE de panadería (persona natural con negocio). La empresa cuenta con cuatro empleados en planilla, y otro personal de contrata como servicios de terceros, no lleva contabilidad propia, se envían los comprobantes al contador para que haga las declaraciones de impuestos. Se diseñó un sistema de costos por procesos para los tres principales productos: pan francés, pan integral, pan de hamburguesa, los mismos que representan el 90% de las ventas. El sistema de costos fue por procesos y se logró calcular el precio unitario de los tres principales productos, los costos fijos y variables, controlando el inventario y la producción. El sistema de costos permitió mejorar los ingresos y la rentabilidad de la empresa de un monto de S/. 157,556.0 a un monto de S/. 356,835.8 es decir se incrementó en S/. 199,279.80, asimismo el nivel de beneficio por venta se incrementó de 3% a 13%. Este incremento justifica que se contrate un personal dedicado a la contabilidad para poder desarrollar la empresa, pues esto depende de un manejo contable de la empresa.

Palabras Clave: Costos, elementos del costo y Sistema de costos.

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

La actividad económica a la que se dedica la empresa con el nombre comercial de “panadería, pastelería y cafetín don dottó”, tipo de contribuyente de persona natural con negocio, con RUC N° 10411128721 y razón social: Martín Bustamante León; inició sus actividades el 15 de junio del 2017.

El domicilio fiscal se encuentra ubicado en Av. Los Paujiles Mz. “C” Lote 11 Urb. Las Flores – Víctor Larco Herrera – Trujillo.

La actividad económica a la cual se dedica la empresa: la actividad principal es la Elaboración de productos de Panadería y como actividad económica secundaria es la venta al por menor de alimentos en comercios especializados

La misión de la empresa somos una empresa comprometida en elaborar y proveer a nuestros clientes, de manera permanente productos de panadería y pastelería, garantizándoles la calidad en nuestros productos y un servicio a la altura de las expectativas.

La visión de la empresa es ser una empresa reconocida en la ciudad de Trujillo, por la calidad de sus productos y la constante satisfacción de sus clientes, mediante la capacitación permanente de nuestro equipo de trabajo y uso de nuevas y mejores tecnologías.

Los principales productos elaborados por la empresa tenemos: panes, bizcochos, productos de manteca, panetones y otros. Los tipos de panes que se elaboran son los siguientes: pan francés, pan de hamburguesa y pan integral. Los tipos de bizcochos: bizcocho disco y bizcocho chancay. Tipos de productos de manteca: torta de manteca, cachito de manteca y marraquetas.

Según la empresa entre sus principales clientes tiene a: hospital belén, hospital lazarte, hospital alta complejidad, pizzería nostra, pizzería pizanino entre otros.

Según la empresa entre sus principales proveedores tiene a: distribuidora alimentos del valle SAC, distribuidora e inversiones venturas SAC y distribuidora pucará SAC.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

En la experiencia profesional un coste es el valor de compra o producción atribuido a algo o a un servicio. Los costes tienen la propiedad de ser recuperables porque su valor es recuperable cuando se conceptualizan como la compra de materias primas, mano de obra y otros costes que se añaden a un producto acabado (Eggleston, 2019).

En contabilidad, el término costo hace referencia al valor de dinero de los gastos en materias primas, equipos, suministros, servicios, mano de obra, productos, etc. Es el importe que se registra como gasto en la contabilidad (Congo y Fredin, 2022).

El coste de adquisición es el coste de crear y vender productos y servicios o de adquirir activos. Los costes se producen cuando se venden o consumen. En el caso de un activo, el gasto puede retrasarse considerablemente. El concepto de coste de adquisición se basa en la transferencia de fondos del balance a un gasto en la cuenta de resultados. Una vez designado como gasto, puede asignarse a diversos costes posibles (Bhabatosh, 2021).

El costo es el valor del dinero que una empresa tuvo que gastar para producir sus bienes o servicios. Se calcula como la cantidad que la empresa gasta para producir una determinada unidad de un producto. En palabras simples, es el dinero que una empresa gasta en cosas como mano de obra, servicios, materias primas y más (Sekhar, 2020).

de coste se determinan los objetos de coste necesarios cuando el método ABC se basa principalmente en las actividades que tienen lugar en la producción y propone tomar una decisión sobre el resultado. En este caso, los gastos generales se asignan de acuerdo con las salidas designadas para cada etapa departamental por unidad de producción, y luego incluyen el trabajo en el intercambio y la venta de productos. La determinación de los costes ya calculados y verificados según las actividades da lugar a una auditoría de las actividades, lo que crea valor y una mayor rentabilidad en los procesos de control de la empresa.

En cambio, el modelo de costes ABC es un modelo basado en la agrupación de las actividades productivas de la empresa en centros de costes que forman una cadena de valor de productos y servicios. En su justificación de gestión, se centra adecuadamente en aquellas actividades que causan costes y están asociadas al coste de los productos a través del consumo. Lo más importante es saber cómo se generan los costes para obtener el máximo beneficio minimizando todo lo que no añade valor.

Según Labro (2019), los sistemas de cálculo de costes son métodos contables utilizados para determinar el coste de una unidad de producción y controlar las operaciones de una empresa industrial. Los sistemas de cálculo de costes más conocidos son el coste por orden de fabricación, el coste por proceso y el coste de explotación (A.B.C.).

El cálculo de costes por procesos de producción, también conocido como cálculo de costes por procesos o cálculo de costes continuo, es otro sistema de contabilidad de costes industriales cuyo objetivo es adaptarse al método de fabricación física de uno o varios productos para obtener el coste unitario más exacto. Recoge el valor de las materias primas, la mano de obra y las cuotas generales de producción a través de un proceso o etapa de fabricación durante un período contable, que suele ser un mes (Mehta, 2021).

Las características del sistema de costos por órdenes de producción Khandelwal (2021), sugiere que las principales características del cálculo de costes por procesos frente al pedido de producción se aplican a los procesos de producción continuos o por lotes. El control de la producción se realiza periódicamente. Los costes de producción se determinan al final del ejercicio económico y pueden ser los mismos: Diaria, semanal, trimestral o anualmente. Se determina a lo largo del tiempo. El coste de producción es igual a los costes incurridos durante el periodo ; El coste unitario de producción es igual al coste total del periodo dividido por el número de unidades producidas durante el mismo periodo,

suponiendo que todos los productos sean iguales. Es el sistema más fácil de aplicar en la industria y tiene muchas similitudes con la contabilidad general. Como es difícil saber exactamente cuánto inventario se produce en un proceso, el inventario se calcula aplicando unidades equivalentes. En este sistema, no es necesario definir la diferencia entre elementos de coste directos e indirectos, que se clasifican en materias primas o materiales, mano de obra o costes generales de fabricación. El sistema utiliza costes reales o históricos y, preferentemente, sólo en casos excepcionales se aplica el procedimiento del desplazador de costes predefinido Changder (2022); en la cuenta "Costes indirectos de fabricación", las cifras de gastos generales imputados se comparan con las cantidades aplicadas a la producción, y la diferencia es el motivo del ajuste contable.

Los elementos de coste del proceso de producción son las materias primas, la mano de obra y los costes generales de fabricación.

Las materias primas se manejan en cuentas subsidiarias por tipo de material en el costeo principal al igual que en otros sistemas; sin embargo, su consumo se registra en un solo rubro, llamado simplemente "materiales" y no es necesario categorizarlo en directo e indirecto, sólo es necesario identificar el proceso al que se destina el material para poder cargarlo correctamente al consumo. Las notas de pedido pueden utilizarse o no, y son informes mediante el uso de informes de consumo que registran los materiales consumidos por los distintos departamentos durante un periodo que se cargan en un único asiento contable al final del periodo (Guarnizo y Cárdenas, 2020).

Los asientos contables utilizadas para cargar el costo de los materiales consumidos son similares a las siguientes.

El control y tratamiento de la materia prima, en cualquier comercio industrial, las tareas de gestión de materias primas, gestión de mercancías y gestión de materiales son muy importantes para la economía de la empresa y, al mismo tiempo, un apoyo significativo.

Tratamiento de las materias primas En la gestión de las materias primas deben seguirse los siguientes procedimientos.

En cuanto a la adquisición de materiales, al comprar o adquirir materiales o refacciones, se debe cumplir estrictamente con la orden de compra que se le ha encomendado y cuidar que los requerimientos señalados en dicha requisición se cumplan con los artículos adquiridos. También deben asegurarse de que el precio, la calidad y la entrega satisfagan las necesidades de la empresa (Castelblanco, 2019).

La inspección y recepción de materiales entrantes es la siguiente función de control una vez concluidas todas las actividades relacionadas con el aprovisionamiento de materias primas: la recepción de los materiales comprados, que deben comprobarse en cuanto a cantidad, calidad, precio y especificaciones aprobadas en las órdenes de compra y similares.

El almacenamiento y la entrega de materiales es el almacenamiento de los materiales en el almacén o depósito de la fábrica durante todo el ciclo que va desde su llegada hasta su entrega en las instalaciones de producción, pero el responsable del almacén debe llevar un registro independiente de las transferencias realizadas. con cada material para justificar plenamente el desempeño de sus funciones. El control de inventarios en fábrica también incluye un control estricto de la producción de materiales. Para que alguien pueda sacar material del almacén para la producción, debe presentar al bodeguero o al tendero un documento denominado "salida de material", expedido por el encargado y autorizado por el responsable de producción en la parte que corresponda (Castelblanco, 2019).

En términos de gestión de existencias, el control de existencias se refiere a todas las medidas destinadas a garantizar la misma integridad física y la correcta entrega al proceso de producción. Por lo tanto, este control incluye principalmente los siguientes pasos: control físico, tarjetas de control individuales o Kardex, comprobación de los límites de existencias.

Los documentos registrados para la gestión de materias primas comprenden: orden de compra, un documento emitido por un comprador que solicita mercancías a un vendedor, indicando, entre otras cosas, la cantidad, los detalles, el precio y las condiciones de pago (Santillana, 2020). Orden de fabricación, una orden de fabricación es una solicitud para producir un producto específico. Contiene toda la información de las especificaciones del producto y las instrucciones de producción para que los trabajadores sepan exactamente qué hacer tras recibir el documento (Rincón et al., 2021). Una orden de requisición es un documento que solicita materiales para que el departamento de producción los almacene (Changder, 2022).

Tarjetas Kardex, el modelo de estas tarjetas depende de las necesidades de cada empresa en cuanto a organización, estructura de producción y control interno. Estas tarjetas son una parte muy importante del control que se debe llevar sobre el movimiento de materiales, repuestos, subnúmeros, etc. y básicamente consiste en recoger información sobre las entradas, salidas y saldo de cada material existente en el almacén de fábrica (Bragg, 2019).

Método de valoración "primero en entrar, primero en salir" (PEPS) - En este método, los valores se asignan a los materiales entregados a la producción en el orden secuencial del precio de los insumos. La mejor manera de mantener el control en este método es introducir un sistema de tarjetas individuales para cada artículo, donde la terminación se registra en el

estado general, teniendo en cuenta la opinión y la valoración correspondiente, según el orden de llegada del material" (Jagtap, 2019).

Cuando se trata de mano de obra, no hay distinción entre trabajo directo e indirecto, y el control del trabajo del trabajador no se realiza mediante la tarjeta de control horario, sino únicamente comprobando la llegada y la salida. Los trabajadores hacen horas extraordinarias y estas pruebas se utilizan para preparar las nóminas (Narayanan, 2021).

La nómina de pago es elaborada en los departamentos o centros de producción que forman los procesos que requieren la facturación directa del valor del trabajo, tales como:

Sobre tratamiento de la mano de obra, cuando se trata de personas la gestión y la orientación se llevan a cabo a través de las tarjetas de solicitud o tarjetas de control horario de cada empleado. Tarjetas de tiempo u hojas de salario, formularios de nómina o roles de pago".

Los documentos de registro relacionados con el control laboral incluyen Tarjeta horaria, que controla la asistencia diaria de los empleados mediante el registro de sus entradas y salidas, y a partir de esta información es posible calcular el número de horas trabajadas en la jornada laboral normal y en las jornadas adicionales (Packard y Leach, 2018).

Las tarjetas de gestión del tiempo o tarjetas de horario son registros diarios e individuales que informan de las distintas tareas realizadas por los empleados durante su jornada laboral. El propósito de la gestión de la mano de obra directa es registrar el registro, la fecha, la descripción del trabajo, el tiempo empleado, la tarifa horaria, la cuenta facturable y el número de la tarjeta de tiempo (Gamboa y Jiménez, 2023).

Sobre planilla de trabajo, todas las tarjetas de tiempo del fin de semana se agrupan según el número de empleados y se prepara una hoja de trabajo con toda la información contenida en las tarjetas de tiempo.

Los costes indirectos de fabricación son costes generales de fabricación que incluyen todos los productos necesarios para completar la producción, excepto las materias primas y la mano de obra directa. No tiene en cuenta las materias primas ni los costes de mano de obra porque están incluidos en las dos primeras partidas. Si existen otros costes generales de fabricación que no se pueden identificar con un proceso concreto, se busca la base más justa para su distribución. Del mismo modo, como vimos al investigar los costes indirectos de fabricación de un departamento, hay que buscar la técnica más adecuada para repartir los costes de un departamento de servicios entre los procesos productivos (Zapata, 2019).

Pero en cualquier caso, la descarga contable de los costes generales de fabricación son los siguientes: distribución de los costes indirectos de fabricación, distribución de los costes indirectos. La imputación de los costes indirectos sirve para distribuir proporcionalmente los costes de fabricación del periodo entre los lotes de producción (placas de costes) realizados durante el mismo periodo. De este modo, estas imputaciones sirven para aplicar tanto los costes predeterminados como los costes reales para completar los costes de fabricación de un producto. Las asignaciones de distribución de costes indirectos de fabricación más utilizadas son: unidades de producto, costes directos de material, costes directos de mano de obra, horas de mano de obra directa, costes y horas de máquina.

La hoja de costos acumula los valores de los tres elementos de los costos de producción. El orden de producción se determina dividiendo el mismo por el número de unidades producidas, y se obtiene el precio unitario de cada producto" (Morales et al., 2018).

La lista de cuentas constituye una relación lógica y ordenada de las cuentas generales y subcuentas aplicables a una unidad en particular, junto con sus valores nominales y códigos correspondientes.

El manual de contabilidad es una herramienta que detalla el concepto y significado de cada cuenta, las razones de cargos y abonos, saldos y demás información que enriquece la operación del sistema de información contable de la comunidad.

El proceso contable define una serie de pasos secuenciales en el ciclo contable que permiten convertir los datos contables en reportes contables. Dicho proceso parte de la selección de los hechos financieros y continúa con su anotación en diversos registros hasta que se emiten los estados financiero (Briggs, 2019). Una transacción es un hecho que afecta financieramente al conjunto y que puede medirse en términos de dinero" (Congo y Fredin, 2022). Documento justificativo, una prueba, propia o ajena, que conduce a la contabilidad. Contiene información necesaria para la contabilidad. Su función es autenticar razonablemente la autenticidad de una transacción Una factura es un documento que respalda la realización de una actividad económica Un inventario inicial es una colección sistemática de bienes que posee un individuo en relación con una actividad económica Esta colección contiene información detallada sobre los componentes de la propiedad que son activos y pasivos contando, pesando y midiendo cada cosa existente que se posee o se debe (Weygandt et al., 2018). Una evaluación inicial de la situación es una descripción detallada de las partidas de los estados financieros que se presentan al inicio de la actividad comercial de una entidad de información financiera, incluyendo el valor de los activos, pasivos y patrimonio.

Entre las limitaciones encontradas que por ser una microempresa, carecía de conocimientos contables, y una forma de analizar y ver contablemente, el manejo intuitivo

de la empresa por parte del titular, y la sobrecarga de ocupaciones, falta de orden y disciplina limitan la profundidad del sistema de costos contables. Sin embargo, con persuasión para que el comende el almacén de materia prima y la cajera haga el control contable de costos se pudo llevar a cabo el proyecto.

CAPÍTULO III. DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

La situación encontrada es que la panadería, pastelería y cafetería don dottó es una MYPE en el régimen REMYPE, con 5 empleados en planilla.

El titular gerente es a su vez el administrador, encargado de compras, registros, supervisión, control de calidad, ventas, cobranzas. Cuenta con 5 personas, un asistente administrativo que dirige que hace la labor de atención al cliente en ventas, control de almacén, control de producción, y otro en la caja y que apoya al de atención al cliente o ventas. Las personas en planilla es el administrador, cajera, personal de atención, personal de reparto y servicio.

El personal de producción no está en planilla, se les paga por recibo de honorarios, figurando como servicios de terceros. El sistema de contabilidad lo lleva externamente para cumplir con los requisitos tributarios.

Esta situación de escasas de personal es lo que ha devenido en no tener un sistema de costos, por diferentes motivos, en particular por falta de tiempo para diseñarlo.

Por ello es necesario que su sistema de costos sea lo más simplificado y practico, pues no se dispone de personal contable.

La situación encontrada en utilidades según el balance entregado en la SUNAT, el rendimiento sobre activos fue del 8%, la rentabilidad financiera fue del 36%, el beneficio neto del 20%, la utilidad anual fue de S/. 157,555.91 lo que hace una utilidad mensual promedio de S/. 13,129.7. Un nivel de beneficio por venta de 3%, lo que es más preocupante.

La situación encontrada en costos es que no se tiene control de costos, solo los registros de compras diversas (mezcladas todas) que se envía al contador para que haga las declaraciones a la SUNAT.

Si bien se compra los materiales, no se tiene control de almacén, ni control de su uso en los lotes diarios, ni en los lotes por producto.

Dado que no tienen personal de contabilidad no tienen sistema de costos y el administrador no tiene tiempo, ni conocimiento de cómo hacerlo.

El proceso de desarrollo de la implantación de un sistema de cálculo de costes El objetivo básico del sistema de cálculo de costes es determinar el coste de producción de forma rápida, eficaz y continua a lo largo de todo el proceso de producción, teniendo en cuenta la necesidad de control y decisión sobre los recursos físicos y financieros.

El método de cálculo de costes por procesos divide el departamento de producción en centros de costes para cada proceso identificado en el proceso de producción y determina el coste de los materiales, la mano de obra directa y los gastos generales hasta que se toma una decisión sobre la preparación del estado de costes.

Los factores de un sistema de cálculo de costes por procesos constituyen la base de conocimientos del sistema de imputación de costes, que clasifica los recursos según las tres líneas divisorias de la teoría contable tradicional.

Materiales directos: representan el principal componente del coste de producción de un producto, que se convierte en producto final añadiendo la mano de obra y los costes indirectos de fabricación, y son fácilmente identificables como producto o proceso; una condición importante para conocerlos y distinguirlos es saber exactamente y con cierta facilidad la cantidad utilizada para cada unidad del producto final.

Mano de obra directa, representada por todas las remuneraciones percibidas por los empleados que realizan actividades en un centro de costes y están plenamente identificadas o relacionadas con el proceso de producción.

Los costes indirectos de fabricación son costes que no están plenamente identificados o cuantificados con un artículo específico, un proceso de producción o el establecimiento de un centro de costes específico, y surgen de la dificultad de asignar estos costes a un producto, lo cual es una dificultad real y el problema se resuelve mediante algunos criterios. Las cantidades pueden asignarse a los productos mediante cuotas razonablemente sostenibles.

El sistema de contabilidad de costes está diseñado para el método de contabilidad de procesos.

Cada centro de costes resume el consumo directo de material, la mano de obra directa y los costes indirectos de fabricación, que a su vez se desglosan en material indirecto, mano de obra indirecta y otros costes indirectos de fabricación.

Cuando se define un sistema de cálculo de costes por procesos, el sistema determina el coste de cada centro utilizado, determina los costes del producto y genera informes de procedimiento y de estado de los costes para cada centro de coste. El objetivo es determinar el beneficio que produce cada producto y se basa en un análisis de si los productos que maneja la empresa son productivos y rentables.

La determinación de costo de mano de obra directa se emplea el sistema de costos teniendo en cuenta la tercerización del personal de producción los cuales prestan sus servicios por hora como se detalla en la tabla 10.

El costo de la mano de obra directa, y que hace la acción específica del pan, desde amasado, dilatado, horneado y empaquetado se registra en tarjetas de asistencia, las estadísticas revelan que son necesarios 3 empleados (el maestro panadero, un moldeador y un ayudante, cada persona trabaja 192 horas (48 semanales) y algunas horas extra.

Para la determinación de los costos indirectos se consideró los costos que no se clasifican dentro de los materiales directos, ni mano de obra indirecta, sin embargo, son

costos reales que se efectúan mensualmente, se utilizó prorrateo y bases de asignación y distribuidos a cada producto o centro de costo en relación a las cantidades producidas de cada tipo de pan.

Apreciación del sistema de costos desempeñado dado que es una MYPE que no tiene la capacidad de tener un empleado dedicado a contabilidad, el actual sistema permite determinar los costos directos, mano de obra directa y costos indirectos. Por lo tanto, se sabe el costo de los materiales, su consumo y los costos indirectos. Estos formularios permiten rápidamente conocer los costos, y por ende al precio dado cual es la rentabilidad, también permite hacer contratos con rentabilidad menor si son de oportunidad y hay capacidad.

CAPÍTULO IV. RESULTADOS

Antes de la implementación del sistema de costos, la rentabilidad antes del sistema de costeo año 2021 caracterizado por él envió de ingresos y gastos a la contadora para la declaración de impuestos, no se tenía el control de los costos de material prima y los costos de mano directa, así como los costos indirectos de fabricación. A continuación, los balances.

Tabla 1

Balance General del ejercicio 2021 expresado en soles

ACTIVO		PASIVO Y PATRIMONIO		
Activo corriente		Pasivo corriente		
Entidades bancarias	2.5%	Otros créditos y deudas	1,085,218.05	39.4%
Créditos a terceros	5.8%	Bonificaciones y acciones por pagar	201,627.50	7.3%
Servicios y otros contratos por anticipado	81.6%	Tributos por Pagar	15,850.00	0.6%
Total activo corriente	89.8%	Obligaciones Financieras	269,233.70	9.8%
		Total pasivo corriente	1,571,929.25	57.1%
Activo no corriente				0.0%
Inmueble Maquinaria y Equipo (neto de deprec. acumulada)	9.4%	Pasivo no corriente		0.0%
Activo diferido	0.7%	Obligaciones Financieras	258,011.60	9.4%
Total activo no corriente	10.2%	Total pasivo no corriente	258,011.60	9.4%
		Patrimonio neto		
	0.0%	Capital	614,901.00	22.3%
	0.0%	Resultados Acumulados	84,593.97	3.1%
	0.0%	Resultados del Ejercicio	223,483.56	8.1%
	0.0%	Total patrimonio	922,978.53	33.5%
	100.0%	Total pasivo y patrimonio	2,752,919.38	100.0%
	%			

Tabla 2

Estado de ganancias y pérdidas del ejercicio 2021 expresado en soles

GANANCIAS Y PÉRDIDAS	
Ventas	4,655,723.70
Coste de los bienes vendidos	-4,017,421.74
Beneficio bruto	638,301.96
Costes de ventas	-309,226.59
Gastos administrativos	-46,811.54
Ingresos financieros	17,333.06
Otros ingresos	0.49
Resultado de operación	299,597.38
Gastos Financieros	-76,113.82
Utilidad antes impuestos	223,483.56
Impuesto a la renta	-65,927.65
Utilidad Neta	157,555.91

Del estado de pérdidas y ganancias se puede apreciar que en promedio mensual S/ 13,671 las ratios fueron:

Tabla 3

Ratios de rentabilidad

Ratios de rentabilidad			
Rendimiento sobre activos	Utilidad bruta	223,484	8%
	Activo total	2,752,919	
Rentabilidad financiera (ROE)	Utilidad bruta	223,484	36%
	Capital	614,901	
BNPM Rentabilidad sobre capital social más reservas)	Beneficio neto	157,556	26%
	Capital social +reservas	614,901	
Nivel de beneficio por venta	Beneficio neto	157,556	3%
	Ventas	4,655,724	

Figura 1

Organigrama de la empresa.

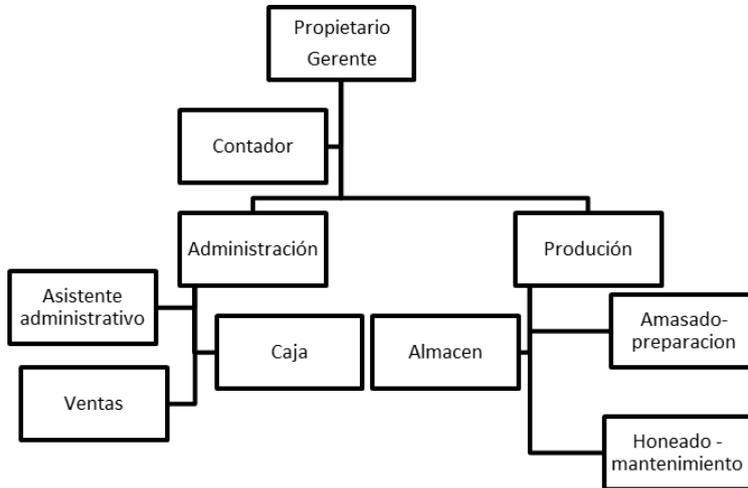


Figura 2

Sistemas de costos.

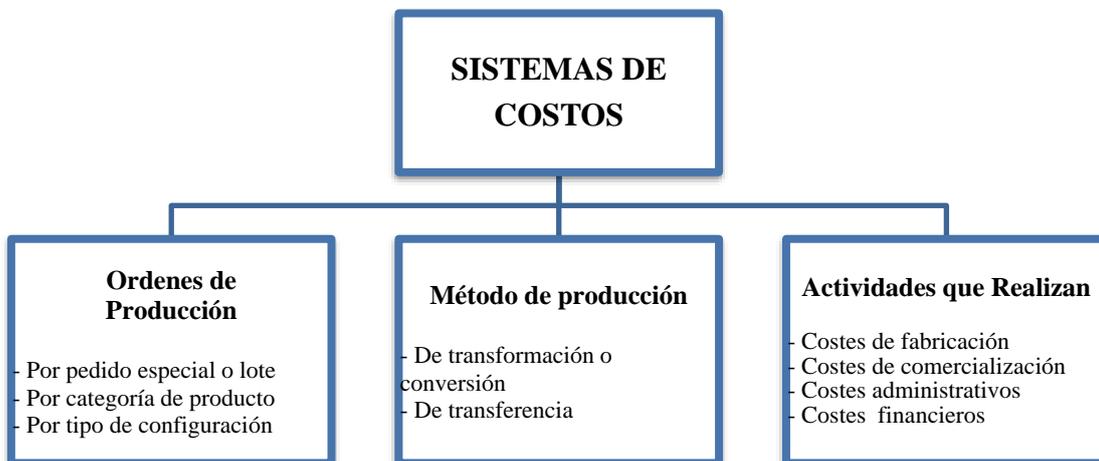


Tabla 4

Asiento contable de materia prima en proceso

Materia prima en proceso		Debe	Haber
Departamento “a”	xxx		
Departamento “b”	xxx		
Departamento “c”	xxx	xxx	xxx
Materias primas			

Para registrar los informes resumidos de consumo materiales en el mes.

Figura 3

Documento de registro orden de compra

NOMBRE DE LA EMPRESA		
Orden de compra N°		
Proveedor:	_____	Fecha de pedido: _____
Dirección:	_____	Fecha de entrega: _____
Términos de entrega:	_____	Condiciones de pago: _____
Cantidad	Número de código	Descripción
Aprobado por: _____		Firma: _____

Figura 4

Documento de registro orden de producción.

NOMBRE DE LA EMPRESA			
Orden de Producción N°:			
Cliente:	_____	Fecha de pedido:	_____
Artículo:	_____	Fecha de entrega:	_____
Cantidad:	_____		
Especificaciones del artículo:			

f). Jefe de Producción			

Figura 5

Documento de registro orden de requisición.

NOMBRE DE LA EMPRESA				
Orden de Requisición de Materiales N°:				
Fecha: _____				
Departamento: _____				
Orden de producción N°: _____				
PRODUCTO	CÓDIGO	CANTIDAD	PRECIO	VALOR
VALOR TOTAL				
Requerido por: _____ Aprobado por: _____				

Figura 6

Métodos de valoración PEPS.

NOMBRE DE LA EMPRESA Kardex de Materia Prima N° ARTICULO: _____ MÁXIMO: _____ METODO: PEPS. MÍNIMO: _____ UNIDAD DE _____ CODIGO: _____ MEDIDA: _____										
FECHA	DETALLE	INGRESOS			EGRESOS			SALDOS		
		CANT .	V.UNIT .	TOTAL L	CANT.	V.UNIT.	TOTAL L	CANT .	V.UNIT .	TOTAL L
TOTAL										

Tabla 5

Asiento contable de mano de obra en proceso.

Mano de obra en proceso	debe	haber
Departamento “a”	xxx	
Departamento “b”	xxx	
Departamento “c”	xxx	xxx
Nomina por pagar		xxx

Para distribuir el valor de la nómina semanal.

Figura 7

Documento de registro tarjeta de reloj.

NOMBRE DE LA EMPRESA								
Tarjeta Reloj								
Nombre del Trabajador: _____					Código: _____			
Jornada: _____					Mes: _____			
Semana: _____								
Fecha	Mañana		Tarde		Horas Jornada	Horas Suplem.	Horas Extras	Total
	Entrada	Salida	Entrada	Salida				
Total								

Figura 8

Documento de registro tarjeta de control de tiempo.

NOMBRE DE LA EMPRESA					
Tarjeta de Tiempo N° ...					
Fecha: _____					
Nombre: _____					
Código: _____					
Tarifa por hora: _____					
N°. O.P. T.I/T.O	Detalle	HORA empezó	HORA terminó	Tiempo Empleado	Costo Total
TOTAL					

Figura 9

Documento de registro planilla de trabajo.

NOMBRE DE LA EMPRESA Planilla de Trabajadores Directos Semana que termina: _____						
Trabaj. N°	O. P. N°...	O. P. N°...	O. P. N°...	H. trabajadas	Sobre tiempo	TOTAL
Total						
Resumen:					_____	
Mano de Obra Directa:					_____	
Trabajo Indirecto:					_____	
Tiempo Ocioso:					_____	
Valor Planilla de Trabajadores directos					_____	

Tabla 6

Asiento contable de costos generales en proceso.

Costos generales en proceso	Debe	Haber
Departamento “a”	XXX	
Departamento “b”	XXX	
Departamento “c”	XXX	XXX
Costos generales de fabricación		XXX

Para distribuir los CGF entre los departamentos de producción.

Figura 10

Formulario hoja de costos.

NOMBRE DE LA EMPRESA Hoja de Costos N°									
								ORDEN DE PRODUCCION N°: _____	
CLIENTE: _____ ARTICULO: _____ CANTIDAD: _____ COSTO TOTAL: _____					FECHA DE INICIO: _____ FECHA DE TÉRMINO: _____ COS TO UNITARIO: _____				
FECHA	MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS INDIR. DE FABR. APLICADOS
	REQUIS. N°.	CANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	FECHA	N/HS	COSTO HORA	COSTO TOTAL	VALOR
Total									
RESUMEN: MATERIA PRIMA DIRECTA: _____ MANO DE OBRA DIRECTA _____ COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION APLICADOS _____ TOTAL COSTO DE PRODUCCION _____									
Elaborado por: f). _____ Aprobado por: f). _____									

Figura 11

Proceso contable.

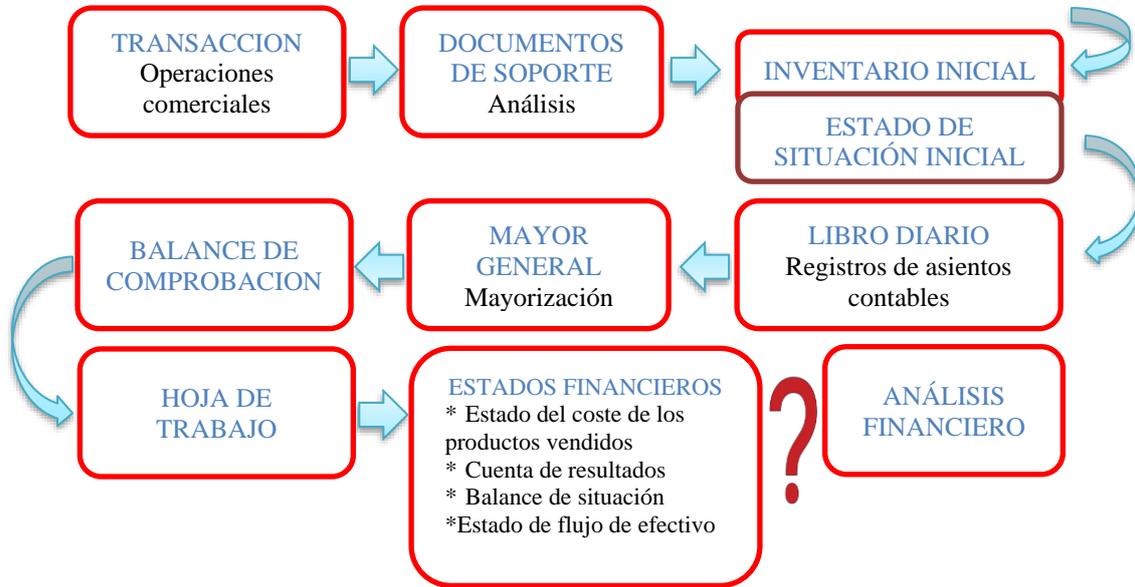


Figura 12

Comprobante de pago factura

Panadería, Pastelería y Cafetería DON TOTÓ		FACTURA ELECTRONICA RUC: 10411128721 F002-00198	
Martín Bustamante León			
Av. Los Paujiles Mz. "C" Lote 11 Urb. Las Flores Víctor Larco Herrera – Trujillo.			
Fecha Emisión:	2019-12-02	Fecha de Vencimiento:	2019-12-18
Señor(es):	UNIVERSIDAD FRANCISCANA SAN JOSÉ		
Dirección:	AV. JAVIER PRADO ESTE 3090, SAN BORJA, LIMA - PERÚ		
RUC:	20157394329		
Tipo Moneda:	SOL		

Item	Descripción	V.U.	Cantidad	Importe sin IGV
1				
2				

SON: TRES MIL CIENTO SESENTA Y OCHO CON 30/100 SOLES

Total Valor de Venta - Operaciones Gravadas:	S/
IGV:	S/
Importe Total:	S/

Figura 13

Proceso contable inventario inicial.

NOMBRE DE LA EMPRESA Inventario Inicial Al 07 de enero de 2020 Expresado en dólares USD \$				
CODIGO	DETALLE	CANT.	V. UNIT	V. TOTAL
	TOTALES			
La Troncal, 01 de enero del 2014.				

Figura 14

Proceso contable estado de situación inicial.

NOMBRE DE LA EMPRESA Estado de Situación Inicial Al 07 de enero de 2020. Expresado en dólares USD \$	
Activos	
Activos corrientes	
Caja	XXXX
Bancos	XXXX
Inventario de mercadería	XXXX
Material de oficina	XXXX
Artículos de aseo	
Activos no corrientes	
Mobiliario y bienes muebles	XXXX
Material informático	XXXX
Equipo de oficina	XXXX
Otros activos	
Créditos fiscales	<u>XXXX</u>
Total activos	<u><u>XXXX</u></u>
Pasivos	
Pasivos corrientes	
Cuentas por pagar	XXXX
Iva por pagar	XXXX
Pasivos no corrientes	
Préstamos bancarios	<u>XXXX</u>
Total pasivos	<u>XXXX</u>
Patrimonio	
Capital	
Capital	<u>XXXX</u>
Total pasivo + capital	<u><u>XXXX</u></u>
Trujillo, 07 de enero del 2020.	
PROPIETARIO	CONTADOR

Después de la implementación del sistema de costos y en cierta manera organizar y controlar los costos y gastos, la utilidad fue significativamente alcanzando el valor de S/ 356,835.76, el rendimiento sobre activos fue del 16%, la rentabilidad financiera del 82% y el nivel de beneficio por venta es del 13%.

Figura 15

Proceso de costo de materia prima

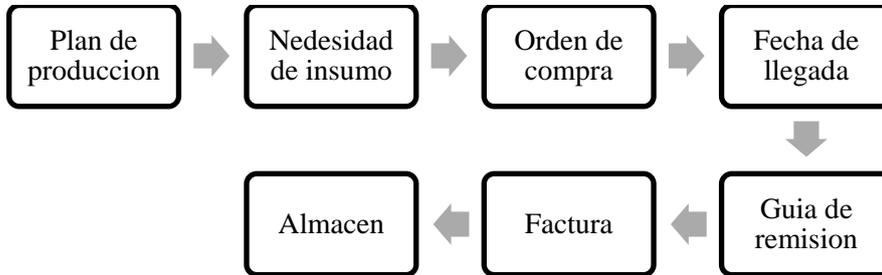


Tabla 7

Compra de materias primas en un sistema de cálculo de costes por procesos

Materias primas	Cantidad	Unidad	Precio unitario S/.	Importe S/.
Harina	30	saco 50Kg	98	2,940.00
Azúcar	150	Kilos	2.68	402.00
Manteca	45	Kilos	1.43	64.35
Sal	30	Kilos	0.6	18.00
Levadura	45	Kilos	16.6	747.00
Conservantes	15	Kilos	1	15.00
Total compras				4,186.35

Figura 16

Consumo de materiales

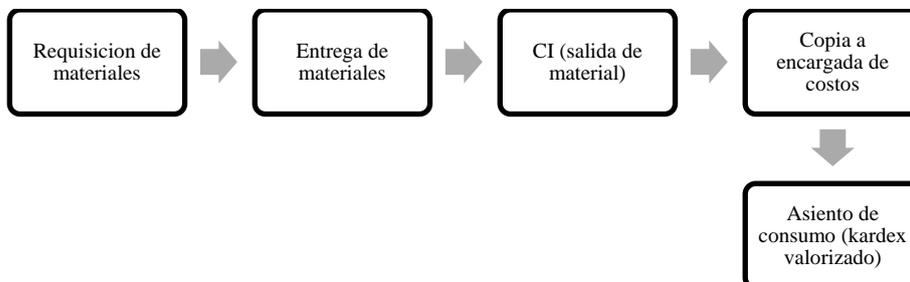


Tabla 8

Consumo de materias primas en el sistema de cálculo de costes por procesos

Material	Pan Francés	Pan integral	Pan hamburguesa	Total
Harina	43	32	75	150
Azúcar	8	7	15	30
Manteca	12	10.5	22.5	45
Sal	8	7	15	30
Levadura	12	10.5	22.5	45
Conservantes	4	3.5	7.5	15
Total	87	70.5	157.5	315

Tabla 9

Mano de obra directa

	Horas	Cuota/ hora S/.	Importe S/.
Pan Francés	170	6.73	1,144.67
Pan Integral	170	6.73	1,144.67
Pan Hamburguesa	270	4.23	1,144.67
Total mano de obra directa			3,434.01

Tabla 10

Aplicación de mano de obra directa en la producción

	N° H
Pan francés	170
Pan integral	170
Pan hamburguesa	270
Total horas	610

Tabla 11

Hojas de periodificación de costes y gastos en un sistema de contabilidad de costes por procesos

Áreas de responsabilidad	Descripción de procesos	Consumo De suministros	Gastos de personal	Servicios de terceros	Tributos	Otras cargas diversas	CTS	Valuación y deterioro	Total costo directo
Compras y Almacenamiento	1) Adquisición de Materiales			13.59					13.59
	2) Almacenamiento de Materiales		1,005.00	292.49	5.63		62.5		1365.62
	3) Entrega de Materiales								0
Proceso de Elaboración	4) Amasado			356.61				166.67	523.28
	5) Dilatado			171.49				83.33	254.82
	6) Horneado			198.83				533.33	732.16
	7) Administración General	20.36	2,010.00	176.7	11.25		125		2343.31
Administración	8) Contabilidad y Presupuesto	33.93	1,072.00	152.95	6		66.67		1331.55
	9) Control de Calidad	40.71	1,005.00	116.09	5.63		62.5		1229.93
	10) Controlar Compras	33.93		41.72					75.65
Comercialización	11) Distribución de Productos	13.57	1,072.00	41.65	6		66.67		1199.89
	12) Facturación de Productos	20.36		33.97					54.33
	13) Cobro a Clientes	27.14		48.91					76.05
	TOTAL	190.00	6,164.00	1,645.00	34.51	0.00	383.34	783.33	9,200.18

En la Tabla 11, la hoja de cálculo de costes y gastos del sistema de cálculo de costes por procesos presenta la acumulación de costes y gastos del punto de vista contable. Para visualizar los costes según su naturaleza, el coste total a repartir es de S/9.200,18. A partir de este cuadro, se puede ver la distribución de los costes a nivel general.

Tabla 12

Hoja de acumulación de costes por producto en el sistema de costes por procesos

Áreas de responsabilidad	Descripción de procesos	Generador de costos	Costo total por proceso	Cantidad generador				Costo unitario por proceso	Distribución de costos a los productos				Diferencias	Totales
				Pan Francés	Pan Integral	Pan Hamburguesa	Total Cantidad del generador		Pan Francés	Pan Integral	Pan Hamburguesa	Total gasto directo por proceso		
Compras y Almacenamiento	1) Suministro de Mater.	Ordenes Compra	13.59	2	3	3	8	1.69875	3.4	5.1	5.1	13.59	-	
	2) Almacenaje de Mat.	Nº de materiales	1,365.62	4	4	5	13	105.04769	420.19	420.19	525.24	1365.62	-	
	3) Entregas de materiales	Nº de viajes					0					0		1,379.21
Proceso de Elaboración	4) Amasado	Horas taller	523.28	50	60	60	170	3.07812	153.91	184.69	184.69	523.28	-	
	5) Dilatado	Horas taller	254.82	40	30	70	140	1.82014	72.81	54.6	127.41	254.82	-	
	6) Horneado	Horas taller	732.16	80	80	80	240	3.05067	244.05	244.05	244.05	732.16	-	
Administración							0		894.35	908.63	1,086.49			1,510.26
	7) Administración Gral.	Horas de trabajo	2,343.31	6	2	5	13	180.25462	1,081.53	360.51	901.27	2343.31		
	8) Contabilidad y Presup.	Horas de trabajo	1,331.55	5	4	4	13	102.42692	512.13	409.71	409.71	1331.55		
	9) Control de Calidad	Nº de productos revisados	1,229.93	5	5	3	13	94.61	473.05	473.05	283.83	1229.93		
	10) Controlar Compras	Nº de controles	75.65	5	5	5	15	5.04333	25.22	25.22	25.22	75.65	-	
						0								4,980.44

Áreas de responsabilidad	Descripción de procesos	Generador de costos	Costo total por proceso	Cantidad generador				Costo unitario por proceso	Distribución de costos a los productos				Diferencias	Totales
				Pan Francés	Pan Integral	Pan Hamburguesa	Total Cantidad del generador		Pan Francés	Pan Integral	Pan Hamburguesa	Total gasto directo por proceso		
Comercialización	11) Distribución de Prod.	N° de bultos	1,199.89	6	6	6	18	66.66056	399.96	399.96	399.96	1199.89	-	
	12) Facturación de Prod.	N° de Facturas	54.33	2	6	5	13	4.17923	8.36	25.08	20.9	54.33	-	
	13) Cobro a Clientes	N° Fact. cobradas	76.05	1	2	2	5	15.21	15.21	30.42	30.42	76.05		1,330.27
	14) Sub Total								2,515.46	1,723.94	2,071.31			
	TOTAL		9,200.18	206	207	248	661		3,409.81	2,632.57	3,157.79	9,200.18	0	9,200.18

En la tabla 12 estamos acumulando los costos por producto en base al costo por proceso, e inicialmente los costos incurridos durante el periodo están relacionados con la producción. El cuadro muestra los costos y gastos incurridos en S/. 9,200. 18, al igual que los costos y gastos creados en el cuadro anterior.

En resumen, en el proceso de fabricación de los tres tipos de pan, los costos y gastos incurridos durante un periodo de tiempo hasta obtener la cantidad del producto fabricado.

Tabla 13

Hoja de costos del sistema de costos por procesos

Producto	Mezclado y Amasado				Cortado de pieza y fermentado				Acabado y horneado				Enfriado y envasado			
	Avance	Total	Cantidad	CUnit	Avance	Total	Cantidad	CUnit	Avance	Total	Cantidad	CUnit	Avance	Total	Cantidad	CUnit
PANFRANCES																
Productos en Proceso:					2,045.29				2,461.60				3,043.95			
Materiales		1,124.40				0				0				0		
Mano de Obra		343.4				343.4				343.4				114.47		
Costos Indirectos		577.49				72.81				244.05				0		
Transferidas I Recibidas	64.65%	2,045.29			77.31%	2,461.50			96.33%	3,048.95			100.00%	3,163.42	52,500	0.0602556
Productos Terminados														3,163.42	52.5	0.0602556
PAN INTEGRAL																
Productos en Proceso:					1,922.15		0		2,320.15				2,907.61			
Materiales		968.73				0				0				0		
Mano de Obra		343.4				343.4				343.4				114.47		
Costos Indirectos		609.97				54.6				244.05				0		
Transferidas I Recibidas	63.60%	1,922.15	0		76.77%	2,320.15	0		96.21%	2,907.61	0		100.00%	3,022.07	45,000	0.0671572
Productos Terminados														3,022.07	45	0.0671572
PAN HAMBURGUESA																
Productos en Proceso:					3,151.60		0		3,622.41				4,209.36			
Materiales		2,093.13				0				0				0		
Mano de Obra		343.4				343.4				343.4				114.47		
Costos Indirectos		715.02				127.41				244.05				0		
Transferidas I Recibidas	72.83%	3,151.60	0		83.77%	3,622.41	0		97.35%	4,209.36	0		100.00%	4,324.33	46,300	0.0924001
Productos Terminados														4,324.33	46,300	0.0924001
SALDO FINAL																
Producción Terminada		7,119.04				3,404.06				10,166.42				10,509.32		

Tabla 14

Costo de producción sistema costos por procesos (soles)

	Pan francés	Pan Integral	Pan hamburgués	Total S/.
- Materias primas consumidas	1,124.40	968.78	2,093.18	4,186.35
- Mano de obra directa	1,144.67	1,144.67	1,144.67	3,434.00
- Costo indirectos por procesos al costo	894.35	908.63	1,086.49	2,889.47
Subtotal costo de producción (costo)	3,163.42	3,022.07	4,324.33	10,509.82
- Costos indirectos por procesos (administrativos)	2,515.46	1,723.94	2,071.31	6,310.71
Total costo de producción por Procesos	5,678.88	4,746.02	6,395.63	16,820.53
Total producción (cantidades)	52,500	45,000	46,800	
Costo unitario de producción por procesos	0.11	0.11	0.13666	
Obsérvese que los costos fueron distribuidos al costo y al gasto. Pero no varían los totales aplicados	3,409.81	2,632.57	3,157.79	9,200.18

En la tabla 14, es posible determinar el coste unitario de producción según el método de costes por procesos, y es necesario dividir el coste total.

Producción del mes, es decir, todas las unidades producidas por el proceso, tomando el número total de unidades que iniciaron la producción en el mes, se considera que la producción del proceso es la cantidad equivalente de productos terminados asignados. Grado de realización.

Tabla 15

Cálculos de los consumos de materiales directos sistema de costos por proceso

	Pan Frances	Pan integral	Pan Hamburguesa	Total	Costo Unitario	Importe consumido			
						Pan francés	Pan integral	Pan Hamburguesa	Total consumido
Harina	8	7	15	30	98	784	686	1,470.00	2,940.00
Azúcar	43	32	75	150	2.68	115.24	85.76	201	402
Manteca	12	10.5	22.5	45	1.43	17.16	15.02	32.18	64.35
Sal	8	7	15	30	0.6	4.8	4.2	9	18
Levadura	12	10.5	22.5	45	16.6	199.2	174.3	373.5	747
Conservantes	4	3.5	7.5	15	1	4	3.5	7.5	15
Total	87	70.5	157.5	315	120.31	1,124.40	968.78	2,093.18	4,186.35
Mermas	-1.46	-1.165	-2.625	-5.25					
Total	85.54	69.34	154.88	309.75					

En la tabla 15, coste de producción según el enfoque del cálculo del coste por procesos, en el que el coste total se divide por todas las unidades producidas en el proceso para obtener la producción del mes, es decir, el número total de unidades que iniciaron la producción en el mes, y la producción del proceso se considera la cantidad equivalente de productos acabados, que se determina por el grado de realización.

Tabla 16

Venta de los productos elaborados bajo el sistema de costos por procesos

Producto	Cantidad	Precio unitario S/.	Importe S/.
Pan francés	52,500	0.25	13,125.00
Pan integral	45,000	0.25	11,250.00
Pan hamburguesa	46,800	0.25	11,700.00
			-
Total Venta			36,075.00

En la tabla 16, se muestra los ingresos por la venta de los 3 tipos de productos S/ 36,075.00.

Tabla 17

Estado de resultado por productos bajo el sistema de costos por procesos

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

En la tabla 17, para cada producto, el cálculo de pérdidas y ganancias por lote de productos, que son las ventas menos los costes, muestra que el margen de beneficio bruto es, de media, del 70,87% de las ventas. De este resultado también se han deducido los gastos comerciales.

Su participación en las ventas totales es del 17,49% de media y el beneficio antes de impuestos es de s/. De todos los productos fabricados y vendidos, el total asciende a 19.255,47, lo que representa el 53,37% de los ingresos totales.

Tabla 18

Diferencias entre el sistema encontrado y el sistema de costos

Tratamiento de costos encontrados en la empresa	Sistema de costos por procesos
1. Carecía de análisis de costos, por falta de personal y conocimiento.	1. Se requiere un sistema de costos que puede ser llevado por la cajera, haciéndose responsable de la acumulación, registro y control de los costos de producción.
2. No proporciona información detallada de los elementos de su costo era solo un registro de gastos.	2. Control de los costos que proporcione información detallada de los elementos de su costo para un análisis de su comportamiento.
3. Los gastos de se conocen de manera global muchos no están involucrados en los costos directos e indirectos.	3. Los costos se acumulan centros de costos.
4. No permite conocer el rendimiento de cada producto y determinar la rentabilidad	4.- La cajera debe efectuar un control permanente sobre los consumos de materia prima y suministro, evitando las pérdidas (controlar el almacén)
4. Al no conocer el costo real de cada producto no se conoce la rentabilidad, los estados financieros no reflejan la rentabilidad y la utilidad lo que impide tomar decisiones.	5. Permite determinar con certeza el costo unitario y proporciona información para la toma de decisiones.
6. no permite analizar contablemente cuanto se gana, si se está ganando o no.	6. permite determinar la rentabilidad de la producción y las utilidades en base a la producción
7. El precio es inamovible, porque es el precio de mercado, la utilidad, rentabilidad requiere de conocer los costos .	7. Tener controles y documentos que sustentan los costos de producción.

Tabla 19

Estado de situación financiera del ejercicio 2022

Situación Financiera						
Activo				Pasivo y patrimonio		
Activo corriente				Pasivo corriente		
Caja y bancos	67,755.20	2.2%	P040	Cuentas por pagar comerciales	735,218.05	23.7%
Cuentas por cobrar comerciales	408,620.00	13.2%	P050	Remuneraciones y participaciones por pagar	618,961.05	19.9%
Servicios y otros contratados por anticipado	1,846,709.62	59.5%	P060	Tributos por pagar	15,850.00	0.5%
Total activo corriente	2,323,084.82	74.9%	P070	Obligaciones financieras	269,233.70	8.7%
		0.0%		Total pasivo corriente	1,639,262.80	52.8%
Activo no corriente		0.0%				0.0%
Inmueble maquinaria y equipo (neto de	759,580.41	24.5%		Pasivo no corriente		0.0%

deprec. Acumulada)					
Activo diferido	20,254.15	0.7%	Obligaciones financieras	258,011.60	8.3%
Total activo no corriente	779,834.56	25.1%	Total pasivo no corriente	258,011.60	8.3%
		0.0%			0.0%
		0.0%	P510 Patrimonio neto		0.0%
		0.0%	P570 Capital	614,901.00	19.8%
		0.0%	Resultados acumulados	84,593.97	2.7%
		0.0%	Resultados del ejercicio	506,150.01	16.3%
		0.0%	Total patrimonio	1,205,644.98	38.9%
		0.0%			0.0%
Total activo	3,102,919.38	100.0%	Total pasivo y patrimonio	3,102,919.38	100.0%

Tabla 20
Estado de resultados del ejercicio 2022

Descripción	Importe	
Ventas	2,655,723.70	100.0%
Costo de ventas	-1,517,421.74	-57.1%
Utilidad bruta	1,138,301.96	42.9%
		0.0%
Gastos de ventas	-309,226.59	-11.6%
Gastos de administración	-46,811.54	-1.8%
Ingresos financieros	-	0.0%
Ingresos diversos	-	0.0%
Resultado de operación	782,263.83	29.5%
		0.0%
Gastos financieros	-276,113.82	-10.4%
Utilidad antes participa. y deducción impuesta	506,150.01	19.1%
Impuesto a la renta	-149,314.25	-5.6%
Utilidad neta	356,835.76	13.4%

xxx

Tabla 21
Ratios financieras después de implementación del sistema de costos

Implementación del sistema de costos			
Rendimiento sobre activos	Utilidad neta	506,150.0	16%
	Activo total	3,102,919.4	
Rentabilidad financiera (ROE)	Utilidad neta	506,150.0	82%
	Capital	614,901.0	
BNPM Rentabilidad sobre capital social más reservas)	Beneficio neto	356,835.8	51%
	Capital social +reservas	699,495.0	

Nivel de beneficio por venta	Beneficio neto Ventas	356,835.8 2,655,723.7	13%
------------------------------	-----------------------	--------------------------	-----

El impacto del sistema de costos.

Tabla 22

Impacto del sistema de costos en la rentabilidad

	Después	Antes	Impacto
Rendimiento sobre activos	16%	8%	8%
Rentabilidad financiera (ROE)	82%	36%	46%
BNPM Rentabilidad sobre capital social más reservas)	51%	26%	25%
Nivel de beneficio por venta	13%	3%	10%
Utilidad Neta anual S/.	157,556.0	356,835.8	199,279.80
Mensual S/.	13,129.7	29,736.3	16,606.65

En la tabla 22 se aprecia que el rendimiento sobre activos se incrementó en 8%, la rentabilidad financiera se incrementó en 46%, la BNPM se incrementó en 26%, y sobre todo el nivel de beneficio por venta se incrementó en 10% de 3% a 13%. Por otro lado, la utilidad neta se incrementó en S/. 199,279.80, o S/. 16,606.65 mensual.

Estos resultados muestran que el sistema de costos ha sido de gran contribución para la panadería don dottó.

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Las microempresas empiezan como persona natural, acogidos a los regímenes simplificados descuidan el área contable y en particular con los costos, control interno y márgenes utilitarios, por lo que su crecimiento se ve limitado, como es el caso de la empresa estudiada.

Se desarrollo un sistema de costos, el mismo que dada la reducción de personal fue realizado por el autor y la responsable fue la cajera y el administrador, la cajera se encargaba de los registros y el administrador del control de las materias primas. Se determinaron los costos de materia prima y mano de obra directa, este sistema permitió tener los costos unitarios de cada producto, así como los costos directos y los costos indirectos.

El sistema de costos permitió tener un control de los gastos y los costos de mano de obra, también permitió un adecuado control del almacén de materias primas y del área de producción.

El sistema de costos elaborado una vez puesto en práctica permitió disminuir los costos y gastos, incrementando la rentabilidad de la empresa de un monto de S/. 157,556.00 el 2021 a un monto de S/. 356,835.80 al 2022 es decir se incrementó en S/. 199,279.80, un beneficio adicional de tener un sistema de costos en la empresa logro que las ventas se incrementaran porque la empresa podía ofrecer un mejor precio respecto a sus competidores, gracias a esto el nivel de beneficio por venta se incrementó de 3% a 13% en un año.

Recomendaciones

Se recomienda dada la efectividad del control de costos en el incremento de utilidades, incrementar un personal de contabilidad, a fin de no solo llevar los costos sino otras variables contables, lo que permitirá mejorar y crecer el negocio.

Como microempresa se entiende las limitaciones cuando se inicia, sin embargo, si se quiere crecer, ser mediana empresa, es necesario un control contable más preciso, paralelo a los desarrollos de producción y comercialización.

Es importante también, ir formalizando al personal de producción (amasado, dilatado, horneado) a fin de cumplir con las normativas y evitar futuros sobrecostos por multas administrativas.

REFERENCIAS

- Ávalos, S. L. (2017). *Evaluación de los costos y propuesta de un sistema de costos por órdenes específicas para la Panadería Adela en Nepeña, 2017* [Tesis Titulación, Universidad César Vallejo].
<https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/12331>
- Bhabatosh, B. (2021). *Cost accounting: Theory and practice*. PHI Learning Pvt. Ltd.
- Bragg, S. M. (2019). *Cost Accounting Fundamentals: Sixth Edition: Essential Concepts and Examples*. Amazon Digital Services LLC - KDP Print US.
- Briggs, R. (2019). *Accounting: Accounting Made Simple for Beginners, Basic Accounting Principles and How to Do Your Own Bookkeeping*. Ingram Publishing.
- Castelblanco, O. E. (2019). *Costos empresariales: Manejo financiero y gerencial*. Ecoe Ediciones.
- Castro, D. E. (2018). *Diseño e implementación de un sistema de costeo que determine la nueva estructura administrativa de la Panadería Pan Junior* [Tesis Titulación, Universidad Pontificia Bolivariana].
https://repository.upb.edu.co/bitstream/handle/20.500.11912/5522/digital_37293.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Changder, N. (2022). *Cost accounting*. Changder Outline.
- Congo, K., & Fredin, A. (2022). *Cost Accounting: With Integrated Data Analytics*. John Wiley & Sons.
- Eggleston, D. C. (2019). *Business Costs*. Forgotten Books.
- Gamboa, R., & Jiménez, L. A. (2023). *Contabilidad de costos. Tomo I - 1ra edición: Herramienta de gestión vista desde la norma internacional*. Ecoe Ediciones.
- Goñaz, E., & Zevallos, W. H. (2018). *Determinación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L., de la ciudad de Iquitos, 2016* [Tesis Titulación, Universidad Científica del Perú].
<http://repositorio.ucp.edu.pe/handle/UCP/470>
- Guarnizo, F., & Cárdenas, S. (2020). *Costos por órdenes de producción y por procesos*. Universidad de la Salle.
- Jagtap, S. (2019). *Cost Accounting - I: Costing. Material Cost. Labour Cost*. Amazon Digital Services LLC - Kdp.

- Khandelwal, R. N. (2021). *Cost Accounting*. SBPD Publications.
- Labro, E. (2019). *Costing Systems*. Now Publishers.
- López, F. N. (2017). *Análisis de costos y propuesta de un sistema de costos por órdenes para la Empresa Panadería Bembis, Nuevo Chimbote—2017* [Tesis Titulación, Universidad César Vallejo].
<https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/12357>
- Manosalva, S. I., & Prado, E. I. (2019). *Sistema de costos ABC de la empresa Panadería El Edén E.I.R.L., y su incidencia en la rentabilidad durante el periodo 2017* [Tesis Titulación, Universidad Privada Antonio Guillermo Urrello].
<http://repositorio.upagu.edu.pe/handle/UPAGU/1127>
- Mehta, D. B. K. (2021). *Advanced Cost Accounting*. SBPD Publications.
- Mío, H. Y. (2021). *Sistema de costos en la panadería “Mi Luchito”* [Tesis Titulación, Universidad Señor de Sipán].
<https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/8125/M%C3%ADo%20Llacsahuanga%20Herling%20Yovani.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
- Morales, P. B., Smeke, J., & Huerta, L. (2018). *Costos Gerenciales*. IMCP.
- Narayanan, H. (2021). *Cost accounting - MCQs: (Multiple Choice Questions)*. Independently Published.
- Packard, J., & Leach, G. L. (2018). *Cost Accounting: Principles and Practice*. Creative Media Partners, LLC.
- Rincón, C. A., Molina, F. R., & Villarreal, F. (2021). *Contabilidad de costos I: Componentes del costo con aproximaciones a las NIC 02 y NIIF 08 (2ª ed.)*. Ediciones de la U.
- Santa, E. T., & Niño, K. (2019). *Sistema de costos de producción para la línea de panadería tradicional e integral en el Municipio de Cartago, Valle del Cauca* [Tesis Titulación, Universidad del Valle].
<https://bibliotecadigital.univalle.edu.co/bitstream/handle/10893/20012/CB-%090605537.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Santillana, J. R. (2020). *Manual práctico de contabilidad: Elementos para su elaboración*. IMCP.
- Sekhar, C. (2020). *Cost accounting: Explained solved problems with step by step working notes, and 141 terms of glossary at the end*. Chandra Sekhar.

- Vargas, D., & Puelles, G. (2017). *Evaluación del sistema de costos estándar y su incidencia en la rentabilidad de la panadería Chachita de la ciudad de La Rioja en el año 2015* [Tesis Titulación, Universidad Nacional de San Martín].
<http://repositorio.unsm.edu.pe/handle/11458/2508>
- Vargas, G. P. C. (2019). *Implementación de un sistema de costos para panadería NONO PEPE* [Tesis Titulación, Universidad Empresarial Siglo XXI].
<https://repositorio.uesiglo21.edu.ar/handle/ues21/16173>
- Weygandt, J. J., Kimmel, P. D., & Kieso, D. E. (2018). *Financial Accounting with International Financial Reporting Standards*. John Wiley & Sons.
- Zapata, P. (2019). *Contabilidad de costos*. Alpha Editorial.

ANEXOS

Horno Eléctrico NOVA



Amasadora NOVA



Coches para bandejas

