



UNIVERSIDAD JOSE CARLOS MARIATEGUI

VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN

**FACULTAD DE CIENCIAS JURIDICAS
EMPRESARIALES Y PEDAGOGICAS**

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

T E S I S

**“SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DE
MICROEMPRESARIOS PANIFICADORES “LA TRADICIÓN” DEL
DISTRITO DE SANTA ROSA, MELGAR, 2015-2016”**

**PRESENTADA POR
BACHILLER: QUISPE CCAMA MONICA ROSA**

**ASESOR
DR. TEOFILO LAURACIO TICONA**

**PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE
CONTADOR PÚBLICO**

MOQUEGUA - PERÚ

2018

INDICE DEL CONTENIDO

Caratula interna de la Tesis	i
Página del Jurado	ii
Dedicatoria	iii
Agradecimiento	iv
Índice del contenido	v
Índice de Tablas	vi
Índice de Gráficas	vii
Resumen	viii
Abstract	ix
Introducción	x
CAPITULO I EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN	
1.1 Descripción de la Realidad Problemática	1
1.2 Definición del Problema	2
1.3 Objetivos de la Investigación	2
1.4 Justificación e Importancia de la Investigación	2
1.5 Variables	2
1.6 Hipótesis de la Investigación	3
CAPITULO II MARCO TEORICO	
2.1 Antecedentes de la Investigación	4
2.2 Bases Teóricas	5
2.3 Marco Conceptual	7
CAPITULO III: MÉTODO	
3.1 Tipo de Investigación	8
3.2 Diseño de Investigación	8
3.3 Población y Muestra	8
3.4 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos	9
3.5 Técnicas de Procedimiento y Análisis de Datos	9

CAPITULO IV: PRESENTACION Y ANALISIS DE RESULTADOS	
4.1 Presentación de Resultados por Variables	10
4.2 Contrastación de Hipótesis	16
4.3 Discusión de Resultados	18
CAPITULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	
5.1 Conclusiones	21
5.2 Recomendaciones	21
BIBLIOGRAFÍA CITADA	23
ANEXOS	24

INDICE DE TABLAS

Tabla1 Matriz de Operaciones de Variable	2
Tabla 2 Registro de de las panaderías del distrito de Santa Rosa	8
Tabla 3 Variedades de panes producidos en promedio de la asociación de panificadores	10
Tabla 4 Costo de producción de pan con queso	11
Tabla 5 Ingreso por ventas de la asociación de panificadores del distrito de Santa Rosa	12
Tabla 6 Rentabilidad de la asociación panificadora tradición	13
Tabla 7 Correlación entre ventas y rentabilidad	17
Tabla 8 Correlación entre costo de producción y rentabilidad	17
Tabla 9 Correlación entre utilidad y rentabilidad	18

ÍNDICE DE GRAFICAS

Gráfica N° 1 Variación de los costos unitarios de panificadores la Tradición distrito de Santa Rosa	12
Gráfica N° 2 Ingresos de los panificadores la tradición distrito Santa Rosa	13
Gráfica N° 3 Factores de la Rentabilidad de las panificadoras La Tradición Santa Rosa	14
Gráfica N° 4 Variación de la rentabilidad de las panificadoras la tradición Santa Rosa	14

RESUMEN

El presente trabajo se realizó con el objetivo de describir el sistema de costos de producción del pan tradicional por parte de los microempresarios panificadores “La Tradición” del Distrito de Santa Rosa, Melgar, 2015 – 2016. La investigación es de tipo descriptivo, que nos permitió analizar la estructura de costos, facilitando determinar los costos unitarios y se aprovechó para relacionarlo con la rentabilidad. La población estuvo representada por los integrantes de las microempresas panificadores “La Tradición”. La técnica utilizada es la ficha de observación y el instrumento es la guía de observación. Los resultados a los que se arribaron fueron los siguientes: el costo unitario del pan con queso fluctúa entre S/. 0.21 y S/. 0.36 la unidad, estando la media en S/ 0.29, con una desviación estándar de 0.05.

El precio de las ventas es S/ 0.33 por cada unidad. El promedio de las ventas de las 11 panificadoras es de S/ 72,630.00 anuales, con una desviación estándar de S/ 32,214.65. Asimismo se estableció que por sí solos, ni el costo de producción ni las ventas, determinan la rentabilidad de estas empresas; sin embargo, el efecto combinado de ellos, si explica su rentabilidad con una correlación del 0.93**, es decir altamente significativa.

No está demás mencionar que durante la investigación se observó deficiencias en el manejo de costos, desconocimientos de asignación de precios a los productos; sin embargo, a pesar de los inadecuados procedimientos de asignación de costos a los productos, al ser vendidos a un precio establecido por el mercado, han logrado mantener una mínima rentabilidad.

Palabras claves: costo de producción de pan tradicional, costos unitarios, rentabilidad, microempresarios panificadores.

ASBTRACT

The present work was carried out with the objective of describing the system of costs of production of traditional bread by the "La Tradición" micro-entrepreneurs of Santa Rosa, Melgar District, 2015 - 2016. The research is descriptive, that It allowed analyzing the cost structure, facilitating the determination of unit costs and took advantage of it to relate it to profitability. The population was represented by the members of the "La Tradición" micro-enterprises. The technique used is the observation card and the instrument is the observation guide. The results to which they arrived were the following: the unit cost of the bread with cheese fluctuates between S / 0.21 and S / 0.36 the unit, the average being S / 0.29, with a standard deviation of 0.05.

The price of sales is S / 0.33 for each unit. The average sales of the 11 bakeries is S / 72,630.00 per year, with a standard deviation of S / 32,214.65. It also establishes that by itself the cost of production and sales do not determine the profitability of these companies,

It is worth mentioning that during the investigation there were deficiencies in the handling of costs, ignorance of price allocation to the products; However, despite the inadequate procedures for assigning costs to the products, when sold at a price established by the market, they have managed to maintain a minimum profitability.

Key words: cost of traditional bread production, unit costs, profitability, micro-entrepreneurs bakers.

INTRODUCCION

En el país peruano existe una gran variedad de panes, elaborados en cada región. En el caso de la provincia de Melgar el pan con queso es considerado como el pan tradicional del lugar. Es el pan más vendido y demandado. Su elaboración es un proceso bioquímico bastante complejo, el resultado final depende de las materias primas y de la tecnología que se utiliza.

En la actualidad las panificadoras en su mayoría, determinan sus costos a través del método empírico (tradicional), el cual no les permite obtener los costos y gastos reales incurridos en los procesos productivos, asignando costo a los productos de forma que no muestran la realidad de la rentabilidad que se espera obtener en las ventas (Evans, 2000).

El caso de los microempresarios panificadores “la tradición” del distrito de Santa Rosa no es ajena a este problema, pues una decisión mal tomada puede llevarlos a un mal cálculo en la determinación de sus costos y de sus precios.

Por ello el conocimiento de la rentabilidad en las empresas panificadoras es fundamental así mismo los costos directos e indirectos de su elaboración son de mucha importancia para fijar el margen de ganancia en el precio que se fija y el uso de sistemas adecuados y bien ejecutados garantiza la permanencia del producto.

Las panificadoras del distrito de Santa Rosa van creciendo conforme pasa el tiempo, buscan maximizar sus utilidades y lanzar productos de mayor calidad y aceptación para el mercado, sin embargo aplican de manera poco técnica, solo en base a sus experiencias adquiridas en sus negocios estos no son suficientes para determinar sus costos reales incurridos y no son de sustento fehaciente su determinación y aplicación de sus costos al producto, los precios que determinan están enfocados a las expectativas del mercado y no como resultado del estudio de sus costos.

CAPITULO I

EL PROBLEMA DE INVESTIGACION

1.1 Descripción de la Realidad Problemática

Los microempresarios panificadores del distrito de Santa Rosa establecen los precios de venta al mercado en base a precios de la competencia, sin determinar antes; si éstos verdaderamente alcanzan a cubrir sus costos de producción, razón por la cual sus negocios no prosperan puesto que no obtienen rentabilidad adecuada que garantice su funcionamiento llevándola muchas veces al cierre del negocio.

Determinar costos de producción es importante para el desarrollo empresarial, los microempresarios deben tomar decisiones de su producción y sus ventas realizando el estudio de sus costos de fabricación, así como la rentabilidad del negocio el cual es generado por la producción del bien o prestación de servicio, la información les permitirá realizar una mejor administración del negocio. (Apaza, 2001)

En el distrito de Santa Rosa se han asociado 14 panificadoras tradicionales, quienes se han propuesto mantener la costumbre oriunda de elaborar producto de la zona como es el pan con queso, muy reconocido en la región así como llegar con el ese producto a los mercados más exigentes de la región y fuera de ella. En la actualidad este producto logrado ser bandera del distrito, sin embargo los sistemas productivos y la rentabilidad no son las adecuadas.

1.2 Definición del Problema

¿Cuál es el costo de producción de los Microempresarios Panificadores “La Tradición” del distrito de Santa Rosa, Melgar, en el año 2015-2016 y cómo se relacionan con la rentabilidad que obtienen estas empresas?

1.3 Objetivo de Investigación

Determinar el costo de producción de los Microempresarios Panificadores “La Tradición” del distrito de Santa Rosa, Melgar, en el año 2015-2016 y su relación con la rentabilidad que obtienen estas empresas.

1.4 Justificación e Importancia de la Investigación.

Desde el punto de vista contable el trabajo de investigación es justificable puesto que determinará estrategias que permitan mejorar el desarrollo de proceso de producción del pan tradicional en la Asociación de Microempresarios Panificadores “La Tradición” de Santa Rosa, Melgar, en los ámbitos como pudieran ser recursos disponibles, planificación de proceso de producción, que pudieran descubrirse a lo largo de la investigación. Con el fin de mejorar el rendimiento económico óptimo para los socios.

La utilidad que brindará nuestra investigación es describir los sistemas de costos de producción y rentabilidad del pan tradicional de la asociación de microempresarios panificadores de Santa Rosa. Para optimizar el producto final y tenga mayor acogida en el mercado.

1.5 Variables.

Variable 1: Costos de Producción

Variable 2: Rentabilidad

Variable 3: Crecimiento Empresarial

TABLA 01: MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLES	DEFINICION OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	Índice/escala de valores
Costo de Producción	Es la suma del valor económico de los insumos usados en un proceso productivo	Costo de materias primas (MP)	Unidades monetarias (UM)	Soles
		Costo único Mano de obra (MOD)	UM	Soles
		Costos indirectos	UM	Soles

		(GF)		
		Costo de producción (CP)	UM	$CP=MP+MO$ $D+GF$
Rentabilidad	Capacidad de generar ingresos que permitan solventar los costos y retribuir a los empresarios	Precio (P)	UM	
		Ventas (V)	UM	$V = P * \text{cantidad}$
		Costo de Producción	UM	$CP=MP+MO$ $D+GF$
		Utilidad (U)	UM	$U = V - CP$
		Rentabilidad (R)	Tanto por ciento	$R = U/CP$
Crecimiento empresarial	Aumento de empresarios inscritos en el municipio local	Cantidad de empresarios del rubro de panificación	Licencias otorgadas a nuevas panificadoras	Números discretos

Fuente: Elaboración propia

1.6 Hipótesis de la Investigación

El costo de producción de los Microempresarios Panificadores “La Tradición” del distrito de Santa Rosa es menor a sus ventas, aunque la rentabilidad que obtienen estas empresas es mínima.

CAPITULO II

MARCO TEORICO

2.1 Antecedentes

En su tesis (SULLCA, 2010) estableció que los costos para la elaboración de 84 000 kilos de pan con una mezcla de cereales y leguminosas fueron; materias primas S/. 250 313.27, mano de obra directa S/. 30 400.00 y en gastos de fábrica S/. 10 162.79; que hacen un total de S/. 290 876.06; y de 22 000 kilos de galletas fortificada con vitaminas y minerales fueron: materias primas S/. 85 409.76, mano de obra directa S/. 15 200.00 y gastos de fábrica S/. 2 701.50, un total de S/. 103,311.26; con precios de 2008.

Por su parte (Román, 2001) reitera un hallazgo harto conocido cual es que costos operativos varían en función al volumen de ventas realizadas por las empresas; pese a que las empresas de la ciudad de Juliaca la realizan en forma empírica sin ningún estudio analítico de los costos de oferta y demanda de los empresarios y los usuarios tal como se aprecia en los estados financieros de las empresas.

En su tesis (Puma, 2006) concluye que el desconocimiento de los indicadores técnicos y económicos limita el crecimiento y desarrollo de las empresas. Entre sus hallazgos está que las empresas que se observaron no tienen sistemas de costos, por tanto a la hora de negociar los precios con el comprador se incurre en errores que gravitan en las utilidades.

Otra tesis, el de (Quispe, 2005), establece la estructura de costos y la rentabilidad de cada producto varía en función al modelo, la medida y la calidad requerida.

2.2 Bases Teóricas

Los costos constituyen una de las informaciones que necesitan los gerentes, por supuesto los propietarios en las microempresas, para tomar decisiones acertadas sobre toda para fijar o negociar los precios de los productos que se destinan a la venta. Las definiciones del costo son muchas; sin embargo todas ellas, al menos en la perspectiva contable tradicional, coinciden en que son desembolsos o pasivos o deterioros de activos que debe asumir la empresa para producir otros bienes o servicios. Por ejemplo (Apaza, 2001) conceptualiza los costos como sacrificio o privación de recursos para un propósito en particular; (Hongren, 2012) también considera que los costos “sacrificios de recursos que se asignan para lograr un objetivo específico. Además, (Apaza, 2001) considera a los costos variables, como un aumento en proporción; es decir a medida en que se incrementa la cantidad producida, también se incrementan los costos. A largo plazo, los costos de producción son variables.

La contabilidad de costos es un medio para determinar los costos de producción totales y unitarios de los bienes y servicios producidos por una empresa. Su especial ventaja es la base objetiva (documentos fuente) y sistemática con que procesa los datos relativos a las actividades y procesos productivos. Quizás por ello mismo, su principal desventaja es lo tardío con la que evacúa sus reportes frente a la operaciones de comercialización de los productos terminados. En la actualidad, al parecer esa desventaja se ha superado con el uso de los equipos de cómputo. Sin embargo, esta ventaja no lo pueden utilizar los microempresarios panaderos del distrito de Santa Rosa, Melgar, de manera individual, pero quizás a nivel colectivo. Otras aplicaciones de esta disciplina son las relacionadas con la gestión de la organización: provee información para el planeamiento, para el cálculo del desempeño, la calidad y productividad, entre otras.

Los supuestos básicos de la gestión de costos según (Hongren, 2012) son que los generadores de costos explican las variaciones de los costos totales vinculados, como los materiales, la mano de obra, el consumo de energía en el caso de la panificación; sin embargo, ello puede establecerse, o estimar en caso de costos

predeterminados, a través de una función lineal en el marco de un rango de variación predecible.

En la actualidad es indiscutible que los costos constituyen una de las informaciones que necesitan los gerentes para tomar decisiones. Esta exigencia es aún mayor si la producción es compleja, de varias líneas y volúmenes relevantes. Aun no es el caso de los panificadores del distrito de Santa Rosa, pero se advierte que pronto aumentarán las líneas productivas.

Sistema de costo

Un sistema de contabilidad de costos es un conjunto de procedimientos y técnicas que se emplean para procesar los datos relevantes al consumo de los insumos que se emplean en un proceso productivo. El sistema de costos vigente es el de costos ABC, llamada también el costeo basado en actividades

Este sistema diferencia los costos directos de los costos indirectos, relacionando los últimos con las actividades que se realizan en la empresa. Las actividades se plantean de tal forma que los costos indirectos aparecen como directos a las actividades, desde donde se les traslada a los productos (objeto de costo), de esa manera, el costo final está conformado por los costos directos y por los costos Asociados a ciertas actividades, consideradas como las que añaden valor a los productos (Flores Soria, 2006). Este método analiza las actividades productivas a partir del reconocimiento de que no son los productos sino las actividades que causan costos y que son los productos los que consumen las actividades. El sistema de costos ABC no es un sistema de costeo al costeo por órdenes o por procesos, sino un enfoque distinto, pero mucho más racional que éstos.

Rentabilidad

La rentabilidad mide la capacidad de generar utilidades que tiene una empresa al cumplir con su función productiva, de marketing, de gestión, entre otras. Desde la perspectiva del método, la rentabilidad es el cociente entre la utilidad y el capital invertido. Son muchas las fórmulas para calcularlo, tales como la tasa interna de retorno (TIR), el valor actual neto (VAN), periodo de recupero, la tasa de rentabilidad contable, el análisis beneficio costo, etc. En la economía la rentabilidad se considera la remuneración que percibe el capitalista, es decir la persona que invierte su dinero para llevar a cabo la actividad productiva o

prestar un servicio o simplemente realizar una gestión. En las finanzas se manifiesta en los dividendos que percibe el accionista (Achin Guzman, 2010).

2.3 Marco Conceptual.

Costo: Son aquellos recursos que se utilizan para alcanzar un objetivo específico. Se miden en forma contable como unidades monetarias que se pagan por la prestación de bienes o servicios.

Producción: Es una unidad que genera ganancias o utilidades, desde el punto de vista técnico, es una excelente forma de combinar los factores de producción tales como recursos y trabajo.

Contabilidad de costos: Llamado también en muchas ocasiones como contabilidad administrativa o contabilidad gerencial, principalmente es la que se encarga de controlar, clasificar y asignar costos al producto, lotes de productos o simplemente departamentos de una entidad de producción denominada empresa.

Índice de rentabilidad: Prácticamente es el resultado que se calcula dividiendo la ganancia neta de la producción entre el costo total de producción, resulta que luego es multiplicado por 100 para poder ser expresado en %.

Utilidad: Es toda conveniencia, provecho, beneficio, interés o cualquier fruto que se obtiene de un bien. Se considera también utilidad al excedente de precio de venta sobre el costo de transacción.

Rentabilidad: Es una medida del porcentaje en que funciona un sistema, basado en las utilidades que genera una empresa. Es la productividad de una inversión expresado en términos (%) porcentuales.

Maquinaria panificadora: Las microempresas panificadoras del distrito de Santa Rosa, tienen sus maquinarias y equipos de explotación disponible y operativa al cien por ciento, las mismas que se dan uso en los procesos para posibilitar la ejecución de sus actividades de producción.

Horno Artesanal: El horno que poseen las microempresas panificadoras asociadas son los hornos artesanales de barro a leña (bosta). El material con la que están fabricados se considera refractario, construidas íntegramente de adobe o barro y es calentado tradicionalmente con leña de bosta.

CAPITULO III

METODO

3.1 Tipo de Investigación

Esta investigación es de carácter descriptivo, cuantitativo en cuanto al cálculo de sus costos, la rentabilidad y correlación referente a la rentabilidad que obtienen los miembros de la Asociación de Microempresarios Panificadores “La Tradición” coadyuvará al desarrollo empresarial del distrito.

3.2 Diseño de Investigación

El diseño que se ha utilizado es el No experimental longitudinal: dos años.

Población y muestra

3.3 Población y Muestra

La población son los integrantes de la Asociación de Microempresarios Panificadores “La Tradición” del distrito de Santa Rosa, Melgar, que son catorce (14). En este trabajo se ha tomado como muestra toda la población.

TABLA 2: REGISTROS DE LAS PANADERÍAS DEL DISTRITO DE SANTA ROSA

N°	Dueño De Panadería	Dirección	Nombre De Panadería
1	Roman Vasquez Huallipe	Calle Plaza Romania s/n	KUNURANA
2	Maria Lima Rojas	Jr. Lima N° 108	SANTA ROSA
3	Percy Rojas Frisancho	Jr. Ferrocarril N° 120	"TRES ESTRELLAS"
4	Yoni Tapia Carbajal	Jr. Umachiri S/n	SUMAC TANTA
5	Raul Ccama Solis	Av. Panamericana N° 215	TANTAWASI
6	Esmeralda Chalco	Jr. Tupac amaru N° 130	HERMANOS CHALCO
7	Dionisia Paucar Mamani	Jr. Los claveles N° 132	PAUCAR

8	Sonia Tintaya Navarro	Plazoleta parque del niño s/n	TINTAYA
9	Héctor Solís Quispe	Jr. Santa rosa s/n	HERMANOS SOLIS
10	Carmen Rosa Parque	Jr. Jorge chavez s/n	Sin razon social
11	Gregoria Chambi Colque	Jr. Peru N° 125	Sin razon social
12	Luisa Vilca Maccapa	Jr. Tumbes 124	NO FUNCIONA
13	Estanislao Chincercoma	Jr. Carabaya s/n	NO FUNCIONA
14	Javier Chura	Jr. Kunurana 152	NO FUNCIONA

3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Los datos que corresponden a los costos y las ventas se han tomado de los registros contables, varios de ellos simples apuntes, de los microempresarios; los mismos que se han corroborado mediante la observación directa. Con esos se han elaborados las hojas de costos de producción, se han calculado las ventas, la utilidad y la rentabilidad.

3.5 Técnicas de procedimientos y análisis de datos

Para efectuar la sistematización de los datos, éstos se han tabulado en Excel, luego se han calculado los indicadores estadísticos descriptivos e inferenciales, utilizando el mismo utilitario. , puesto que estos datos recolectados serán tabulados y presentados en cuadros estadísticos, descritos, interpretados y analizados cada uno de ellos para su mejor comprensión de la investigación.

CAPITULO IV
PRESENTACION Y ANALISIS DE RESULTADOS

4.1 Presentación de Resultados por Variables

Con los datos recopilados durante el trabajo de investigación, a continuación mostramos los resultados obtenidos como fruto del trabajo de campo.

Volumen de Producción

El volumen de producción de la Asociación de Panificadoras La Tradición del distrito de Santa Rosa se presenta en la tabla N° 3.

Tabla N° 3

VARIEDADES DE PANES PRODUCIDOS EN PROMEDIO DE LA
ASOCIACIÓN DE PANIFICADORES

Producto	Unidad	Cant producida al día	Cant producida año 2015	Cant producida año 2016	Precio unitario S/.
Pan Corriente	Unidad	750	273750	273750	0.10
Pan con Queso	Unidad	600	219000	219000	0.4

Fuente: Registro de la Asociación

En el cuadro anterior se aprecia las distintas variedades de panes ofrecida por la asociación de microempresarios panificadores “La Tradición” del Distrito de Santa Rosa, muestra también el precio unitario de cada producto así como las cantidades producidas durante los periodos 2015 y 2016 respectivamente, esta información se obtuvo de las hojas de producción las cuales muestran detalle a detalle de las variedades producidas, cantidades, etc.

En el cuadro anterior se aprecia que el pan corriente tiene un costo unitario de S/. 0.10 y se produjeron 273750 unidades en el 2015 y 273750 unidades en el 2016, el pan con queso se produjo 219000 unidades para el periodo 2015 y 219000 unidades para el 2016 y tiene un costo unitario de S/. 0.40

Costo de Producción

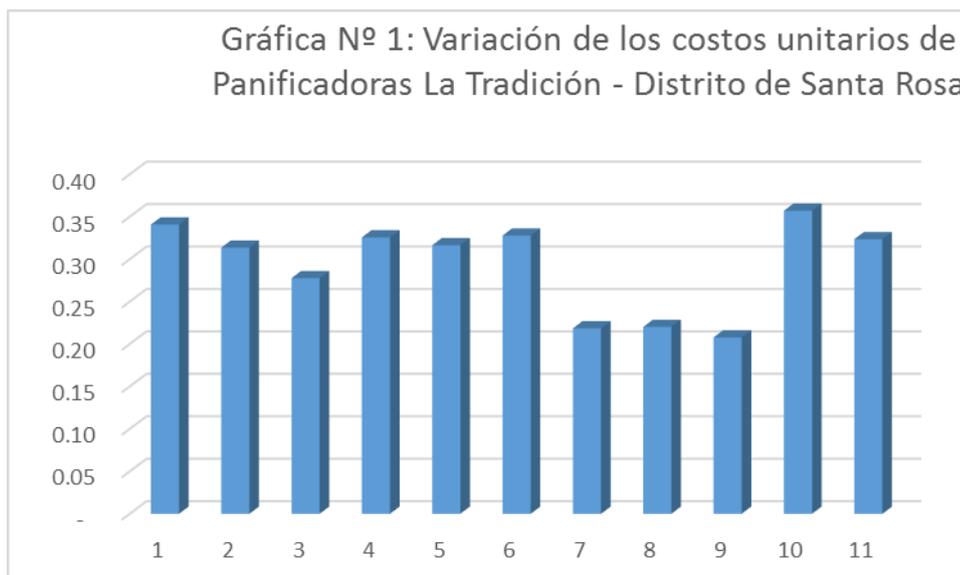
El costo de producción de pan con queso de las empresas de la Asociación de Panificadoras La Tradición se presenta en la tabla N° 4, el volumen de producción y el costo unitario por cada panificadora, así como los promedios y las desviaciones estándar de cada una de las variables.

TABLA N° 4: COSTO DE PRODUCCION DE PAN CON QUESO

Panificadora N°	Costo Total	Volumen de Producción	Costo Unitario
LA TRADICION	31179.82	91500	0.34
CHASKA	57374.00	183000	0.31
SANTA ROSA	37889.72	136500	0.28
"TRES ESTRELLAS"	87925.70	270000	0.33
SUMAC TANTA	115830.26	366000	0.32
TANTAWASI	104224.36	318000	0.33
HERMANOS CHALCO	39656.33	181500	0.22
PAUCAR	52855.61	240000	0.22
TINTAYA	73554.90	354000	0.21
HERMANOS SOLIS	33209.32	93000	0.36
NO ESPECIFICA	60660.88	187500	0.32
NO ESPECIFICA	694360.89	2421000	3.23
Media Aritmética	126247.435	220131	0.29
Desviación estándar	29049.1072	97620	0.05

Fuente: Elaboración propia mediante observación directa

En la tabla 4 se observa que el costo unitario del pan con queso fluctúa entre S/. 0.21 y S/. 0.36 la unidad, estando la media en S/ 0.29, con una desviación estándar de 0.05.



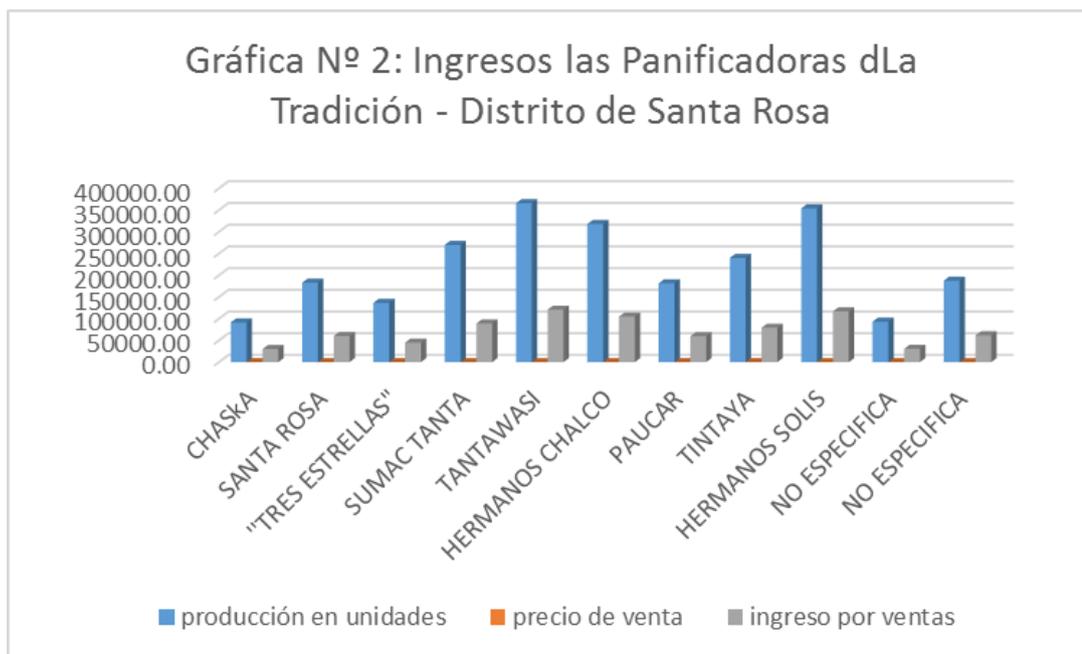
Valor de la producción de la Asociación de Panificadoras la Tradición

En la tabla N° 5 se presenta el valor de ventas de las once panificadoras de la mencionada Asociación. Es oportuno mencionar que el precio de venta del pan con queso es S/ 0.33 la unidad, uniforme para las panificadoras, debido a la oferta y a la demanda. Consecuentemente, la utilidad en algunos casos o pérdida en otras, es variable.

TABLA N° 5: INGRESOS POR VENTAS DE LA ASOCIACION DE PANIFICADORAS DEL DISTRITO DE SANTA ROSA

N°	Empresa	Producción en unidades	Precio de venta	Ingreso por ventas
1	CHASKA	91500.00	0.33	30195.00
2	SANTA ROSA	183000.00	0.33	60390.00
3	"TRES ESTRELLAS"	136500.00	0.33	45045.00
4	SUMAC TANTA	270000.00	0.33	89100.00
5	TANTAWASI	366000.00	0.33	120780.00
6	HERMANOS CHALCO	318000.00	0.33	104940.00
7	PAUCAR	181500.00	0.33	59895.00
8	TINTAYA	240000.00	0.33	79200.00
9	HERMANOS SOLIS	354000.00	0.33	116820.00
10	NO ESPECIFICA	93000.00	0.33	30690.00
11	NO ESPECIFICA	187500.00	0.33	61875.00
	Media aritmética			72630.00
	Desviacion estándar			32214.65

Fuente: Elaboración Propia



Fuente: Tabla N° 5

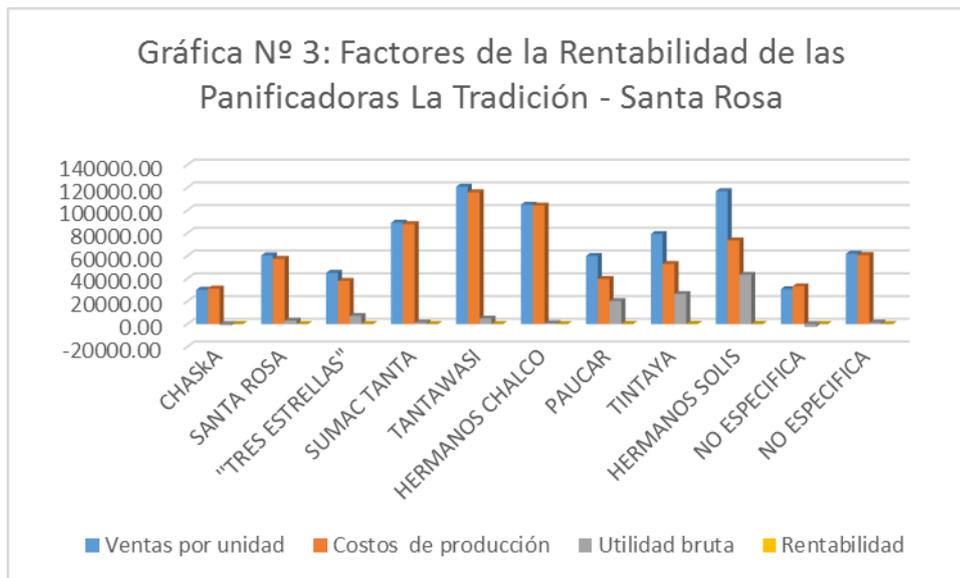
Rentabilidad de las Asociación de Panificadoras La Tradición

En la tabla N° 6 se determina y se presenta la rentabilidad de las empresas de la mencionada Asociación, utilizando únicamente el criterio contable.

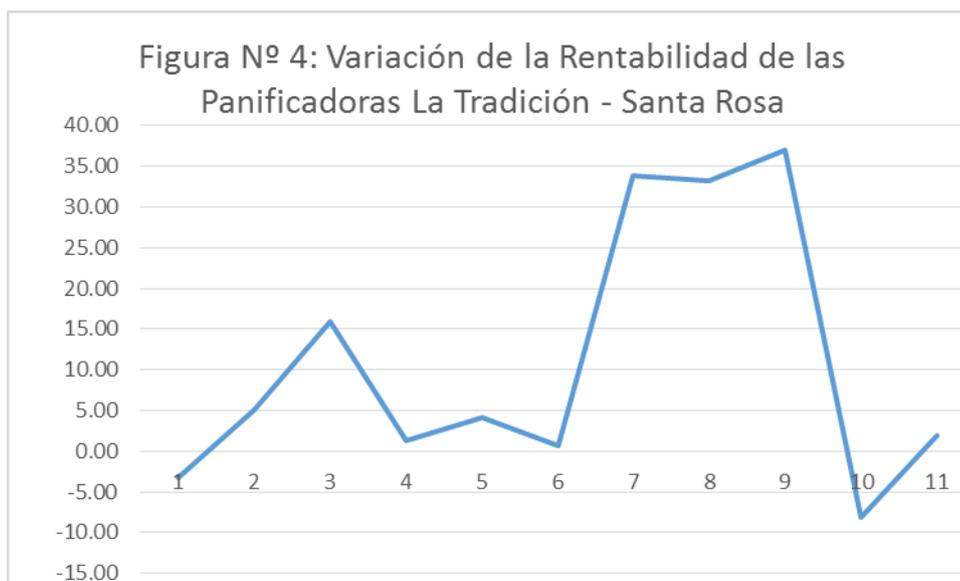
TABLA N° 6: RENTABILIDAD DE LA ASOCIACION PANIFICADORA TRADICION

Microempresa	Ventas	Costos de producción	Utilidad bruta	Rentabilidad
CHASKA	30195.00	31179.82	-984.82	-3.26
SANTA ROSA	60390.00	57374.00	3016.00	4.99
TRES ESTRELLAS	45045.00	37889.72	7155.28	15.88
SUMAC TANTA	89100.00	87925.70	1174.30	1.32
TANTAWASI	120780.00	115830.26	4949.74	4.10
HERMANOS CHALCO	104940.00	104224.36	715.64	0.68
PAUCAR	59895.00	39656.33	20238.68	33.79
TINTAYA	79200.00	52855.61	26344.39	33.26
HERMANOS SOLIS	116820.00	73554.90	43265.10	37.04
NO ESPECIFICA	30690.00	33209.32	-2519.32	-8.21
NO ESPECIFICA	61875.00	60660.88	1214.12	1.96
Media	72630.00	63123.72	9506.28	11.05
Desviación Estándar	32214.64	29049.11	14411.50	16.29

Fuente: Elaboración propia



Fuente: Tabla N° 6



Fuente: Tabla N° 6

Desde la perspectiva contable, el análisis de la rentabilidad puede involucrar el análisis del margen de la utilidad de las ventas. Este indicador se usa principalmente para mostrar el rendimiento de la utilidad sobre las venta, tomando ya que es una medida exacta al indicar la rentabilidad generada por los ingresos. El margen de utilidad determina el precio del producto, el costo y la eficiencia de lo que se ejecuta. Calculamos efectuando una división de la utilidad entre las ventas.

$$\text{Margen de utilidad neta} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Ventas netas}}$$

El valor anterior nos muestra que la microempresa panificadora por cada S/. 1.00 de venta genera ganancias de S/. 0.0879 soles.

Los activos es una razón que determina la eficacia para obtener utilidades con sus activos disponibles, donde se indica también como rendimiento sobre los activos (ROA por sus siglas en inglés) así como sus ingresos económicos del negocio o desempeño operativo. La fórmula para calcular es la siguiente:

$$\text{Rentabilidad de los activos} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activos totales}}$$

La otra variante nos muestra lo referente al patrimonio, conocido también como el ingreso financiero o excedente de la rentabilidad económica que queda para los propietarios (ROE por sus siglas en inglés) Estima el rendimiento obtenido de la inversión de los propietarios en la empresa. La fórmula es la siguiente

$$\text{Rentabilidad del patrimonio} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Patrimonio neto o capital}}$$

Esto nos indica que el patrimonio neto de la panadería ha generado 4.18% de utilidad neta durante el periodo de planificación del estudio.

Ratio de rendimiento sobre la inversión

$$\text{Rendimiento sobre la inversión} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activo total}}$$

Lo mismo ha ocurrido en los activos de la empresa, tuvo el mismo rendimiento a raíz de los resultados en la utilidad neta; un 36% de rendimiento sobre el total de activos, debido a que estos forman casi el 99% del total del patrimonio.

El enfoque planteado para medir el desempeño de las microempresas es mediante el sistema de análisis Du Pont.

Rendimiento de los activos

$$\text{ROE} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Patrimonio neto}}$$

$$\text{ROE} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Patrimonio neto}} \times \frac{\text{Activos}}{\text{Activos}}$$

$$\text{ROE} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activos}} \times \frac{\text{Activos}}{\text{Patrimonio neto}}$$

$$ROE = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activos}} \times \frac{\text{Pasivo} + \text{Patrimonio neto}}{\text{Patrimonio neto}}$$

$$ROE = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activos}} \times 1 + \frac{\text{Pasivo}}{\text{Patrimonio neto}}$$

$$ROE = \frac{835.00}{22000.00} \times 1 + \frac{2000.00}{200000}$$

$$ROE = 0.038 \times (1 + 0.1)$$

$$ROE = 4.18 \%$$

Realizado el análisis respectivo podemos asegurar que los activos no son muy rentables puesto que por cada un sol (S/. 1.00) transformado en activos se genera S/. 0.038 soles. Y respecto al grado de propietario de la microempresa, se puede afirmar que por cada un sol (S/. 1.00) de inversión del dueño de la panificadora los acreedores tienen S/. 0.10 de ingreso.

El método Dupont permite aterrizar en el análisis de la eficacia, eficiencia y apalancamiento financiero. La eficacia se entiende como el beneficio de objetivos y metas (resultados, utilidad neta). El interés en el uso adecuado de los recursos (activos) y el apalancamiento financiero como indicador del endeudamiento

$$\begin{aligned} ROE &= \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Patrimonio neto}} \\ &= \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Patrimonio neto}} \times \frac{\text{Ventas}}{\text{Ventas}} \times \frac{\text{Activos}}{\text{Activos}} \\ &= \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activos}} \times \frac{\text{Ventas}}{\text{Ventas}} \times 1 + \frac{\text{Pasivo}}{\text{Patrimonio neto}} \\ &= \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Ventas}} \times \frac{\text{Ventas}}{\text{Activos}} \times 1 + \frac{\text{Pasivo}}{\text{Patrimonio neto}} \\ &= \frac{835.00}{9499.00} \times \frac{9499.00}{22000.00} \times 1 + \frac{2000.00}{20000.00} \\ &= 0.0879 \times 0.4318 \times 1.1 \\ &= 4.18 \% \end{aligned}$$

Los cálculos realizados nos demuestran que las microempresas panificadoras obtienen S/. 0.0879 soles de utilidad neta por cada sol (S/ 1. 00) de ventas. Así también la panificadora obtiene S/. 0.4318 de ventas por cada sol (S/. 1.00) de activos. Mientras que la relación de los activos respecto al patrimonio es de 1.1

4.2 Contrastación de Hipótesis

La hipótesis que se planteado en este trabajo está referida a que la rentabilidad que obtienen las microempresas que conforman la Asociación de Panificadoras

La Tradición justifica la recuperación de sus costos de producción y coadyuva al desarrollo empresarial del distrito de Santa Rosa.

Empleando los datos que contiene la tabla N° 6, se ha correlacionado las ventas, con la rentabilidad. El resultado se presenta en la tabla N° 7. La correlación es positiva como es de esperar (0.310) pero no significativa; en conclusión las ventas por si no explican la rentabilidad.

		Ventas	Rentabilidad
Ventas	Correlación de Pearson	1	,310
	Sig. (bilateral)		,353
	N	11	11
Rentabilidad	Correlación de Pearson	,310	1
	Sig. (bilateral)	,353	
	N	11	11

Fuente: Tabla N° 6

En la tabla N° 8, se presenta la correlación entre el costo de producción y la rentabilidad. Como era de esperar, dicha correlación es negativa (-0.117) pero también nada significativa.

TABLA N° 8: CORRELACIÓN ENTRE COSTO DE PRODUCCIÓN Y RENTABILIDAD

		Rentabilidad	CostoProduc
Rentabilidad	Correlación de Pearson	1	-,117
	Sig. (bilateral)		,731
	N	11	11
CostoProduc	Correlación de Pearson	-,117	1
	Sig. (bilateral)	,731	
	N	11	11

Fuente: Tabla N° 6

Sin embargo, el efecto combinado entre las ventas y el costo de producción al que se conoce como utilidad si revela alta correlación y positiva (0.93) y

altamente significativa. Con ello se demuestra la hipótesis de la investigación, como era de esperar.

TABLA N° 9: CORRELACIONES ENTRE UTILIDAD Y RENTABILIDAD

	Rentabilidad	Utilidad
Rentabilidad	1	,930**
Correlación de Pearson		
Sig. (bilateral)		,000
N	11	11
Utilidad	,930**	1
Correlación de Pearson		
Sig. (bilateral)	,000	
N	11	11

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (2 colas).

Fuente: Tabla N° 6

4.3 Discusión

Respecto a la Materia Prima Directa, los presupuestos no tienen registrados las variaciones en los precios durante el periodo y se ha perdido los cambios y alteraciones de los mismos, se conserva los precios estandarizados al pasado, no se ve datos específicos de las desviaciones de desempeño en los resultados y costos reales que se incurre a causas de estos.

En los presupuestos de Mano de Obra Directa, la asignación de costos no guarda relación estructural coherente de prorrateo con la forma de la producción, el monto total debe ser asignado sobre una base técnica y estudiada, proporcional a lo ocurrido para su asignación, y si hubiera alguna desviación registrarse para su respectivo ajuste posterior; por tal motivo sin haber registros de variaciones no han podido identificar las desviaciones en los costos de producción. Tomando las conclusiones de Mora Leyva, Brenda Patricia y Verdugo Cota Estefanía Micaela (2013), de su tesis como antecedentes, tiene razón al mencionar que, “la mejor forma de evitar las desviaciones es a través del seguimiento del proceso”.

La asociación de microempresarios panificadores “La Tradición” del Distrito de Santa Rosa, dentro de sus costos de producción no lo determinan, porque los productos se comercializan de acuerdo al precio del mercado (oferta y demanda)

y además el resultado de ventas no es lo esperado; pero aún es posible aumentar el volumen de producción y consecuentemente el de ventas para obtener el mayor de los ingresos, ya que aún hay mercado para abarcar mucho más. Por lo tanto, la determinación del sistema de costos de producción es la más apropiada para las panificadoras de producción continua y/o masiva de productos similares el cual permitirá llevar un control más global de sus costos.

Los Costos Indirectos de Fabricación, están bien identificados, excepto por una falencia de los servicios de agua y energía eléctrica, ya que estos deben ser puestos en identificación precisa en la producción y no compartida con otros ambientes que no forman parte del área productiva. El cálculo promedio se basa en experiencia empírica para su asignación de los mismos, siendo estos no muy claros en su estandarización. Cuando se revisó el historial del consumo de estos C.I.F. notamos que no fue constante su uso, perdiéndose la información de variaciones y por consiguiente la información de la variación de los costos a corregir.

Salguero Cárdenas Katherine (2011), anteriormente ya había demostrado esta problemática en su tesis de Panadería al concluir que “al controlar los costos, se van a generar productos con mayor calidad y economía en la producción”.

La rentabilidad

Al ver los resultados de los estados financieros notamos que, a pesar de las deficiencias respecto a la asignación de costo, los resultados son alentadores, hay buenos rendimientos respecto de lo invertido (a excepción de uno de ellos que muestra pérdida en las ventas) y gestionado en la colocación del producto según sus precios; pero no son reales y precisos, los precios de ventas que dan como resultado las ventas totales podría en una buena gestión ser mejores metas alcanzadas con correctas decisiones con información exacta de los costos.

Nos encontramos en la misma situación de Claudia Ivonne Pérez López, (2009), de su investigación en una panadería de Guatemala, donde al igual que la Panadería Chachita y otras empresas de esta industria enfrentan la dificultad al poseer “...ineficiencia productiva...” por las falencias de controles de costos en su producción.

Realizada la contratación de las hipótesis específicas N°1 y N°2, podemos afirmar que: Los costos de producción influyen significativamente a la determinación de la rentabilidad del pan tradicional en la asociación de microempresarios panificadores “La Tradición” del Distrito de Santa Rosa, Melgar, 2015 – 2016. Hipótesis general planteada en el presente trabajo de investigación, la cual se da por aceptada.

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

1. El costo unitario del pan con queso fluctúa entre S/. 0.21 y S/. 0.36 la unidad, estando la media en S/ 0.29, con una desviación estándar de 0.05.
2. El precio de las ventas es S/ 0.33 por cada unidad. El promedio de las ventas de las 11 panificadoras es de S/ 72,630.00 anuales, con una desviación estándar de S/ 32,214.65.
3. Se estableció que por sí solos, ni el costo de producción ni las ventas, determinan la rentabilidad de estas empresas; sin embargo, el efecto combinado de ellos, si explica su rentabilidad con una correlación del 0.93**, es decir altamente significativa.

5.2 Recomendaciones

1. Determinar estrategias de posicionamiento y consolidación, con la finalidad de incrementar la producción y mediante el estudio de mercado ampliar los canales de comercialización (mayoristas y usuarios finales) de esa forma aumentar las ventas, para el mejoramiento de la situación de la empresa y cubrir sus necesidades.
2. Generar una organización con una buena administración la cual ayudará al manejo y control de los recursos que posee la empresa; a fin de efectuar mejor sus labores y lograr el desempeño exitoso de la empresa, asimismo tener bien planificado y señalizado el lugar donde se efectúa el producto.

-
-
3. Aumentar el capital de la inversión, asimismo incrementando el personal y buscar el financiamiento a través de las instituciones financieras, con el objetivo de crecer y cubrir las obligaciones pendientes de la empresa, que ayudará a incrementar los niveles de ventas y utilidades.

BIBLIOGRAFIA CITADA

- Achin Guzman, C. (2010). Ratios Financieros y Matemáticas de la Mercadotecnia. Lima: Prociencias y Cultura S. A.
- Apaza, M. (2001). Contabilidad de Costos. Lima - Perú: Instituto de Investigaciones el PACIFICO E.I.R.L.
- Evans, J. (2000). Administracion y control de la calidad. Mexico: 4° Edicion Thomson Editores.
- FARFÁN, P. S. (2000). Contabilidad de Costos - Enfoque Peruano Internacional. Primera Edición. Editorial Imprenta Unión de la. Lima-Perú: Upeu.
- Flores Soria, J. (2006). Costos y Presupuestos: Teoría y Práctica. Lima: CECOF Asesores EILT.
- Hongren, D. R. (2012). Contabilidad de Costos. México: 2012.
- José, G. O. (2007). Analisis de Estados Contables - Diagnostico Económico y Financiero. Madrid- España: Primera Edicion Editorial Pea'rson Educación S. A.
- POLIMENI, Ralph & FABOZZI Frank & ADELBERG, Arthur. (1999). Contabilidad de costos: Conceptos y Aplicaciones para la toma de decisiones Gerenciales. Santa Fe de Bogota -Colombia: Tercera Edición. Editorial McGraw Hill Interamericana S.A.
- Puma, M. (2006). Rentabilidad en la producción de muebles de madera en las pequeñas empresas industriales de la ciudad de Puno. Puno: UNA Puno.
- Quispe, A. (2005). Determinación de Costos y Rentabilidad en la confección de puertas y ventanas metálicas para la ciudad de Puno. Puno: UNA Puno.
- Román, R. (2001). Costo de Comercialización y la Rentabilidad de las Empresas de la Ciudad de Juliaca. PUNO: UNA Puno.
- SULLCA, E. (2010). Gestión de Costos y Rentabilidad de la Empresa Industrial Alimentaria El Altiplano – Puno. Tesis presentada a la Facultad de. PUNO: Editorial Universitaria.