



Universidad Nacional de Cañete
Escuela Profesional de Contabilidad

**Sistema de Costos por Procesos en la Panadería “Lucy” del Distrito de Chilca,
Cañete - 2018**

Tesis para Obtener el Título Profesional de Contador Público

Autor: Claudia Estefany Vargas Rueda
(ORCID: 0000-0002-6593-626X)

Asesor: Dra. Yrene Cecilia Uribe Hernández
(ORCID: 0000-0001-5893-9262)

Tipo de Investigación:

Cualitativa

Línea de Investigación:

Contabilidad General

2021



Firmado digitalmente por:
MORALES ALBERTO Manuel
Nicolas FAU 20401363402 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04/12/2021 17:03:34-0500



Firmado digitalmente por:
BUENDIA APARCANA Roberto
Reymundo FAU 20401363402 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04/12/2021 17:03:34-0500



Firmado digitalmente por:
ALEGRIA CUETO Oscar
Fernando FAU 20401363402 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 02/12/2021 17:44:33-0500



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE

Código: F-M01.03.04-GT-003 / Rev. 1 Fecha de Aprobación: 11-11-2019	Revisión: 01
--	--------------

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Acta de Sustentación de Tesis

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

En la ciudad de Cañete, en la reunión Virtual de la plataforma Google Meet de la Escuela Profesional de Contabilidad, siendo las 16.00 horas, del día 02 de diciembre de 2021, se reunió el Jurado conformado por:

- Presidente: Dr. Manuel Nicolás Morales Alberto
- Secretario: Dr. Oscar Fernando Alegría Cueto
- Miembro: Dr. Roberto Reymundo Buendía Aparcana

Para el acto de sustentación de la tesis intitulada: "Sistema de Costos por Procesos en la Panadería "Lucy" del Distrito de Chilca, Cañete - 2018"

para optar al Título Profesional de Contador Público por la graduada:

Bach. CLAUDIA ESTEFANY VARGAS RUEDA

Después de concluido el acto de sustentación y defensa oral de tesis y luego de que la mencionada ha dado respuesta a las preguntas respectivas, el Jurado Evaluador, declara:

1. () Aprobado, con mención honrosa. La cual amerita su publicación.
2. (**x**) Aprobado, por unanimidad
3. () Aprobado, por mayoría
4. () Desaprobado

Por tanto, la graduada se encuentra expedita (**x**), impedido () para realizar los trámites correspondientes para la obtención del Título Profesional de Contador Público.

Siendo las 17.19 horas se dio por terminado el acto de sustentación.

Dr. Manuel Nicolás Morales Alberto
Presidente

Dr. Oscar Fernando Alegría Cueto
Secretario

Dr. Roberto Reymundo Buendía Aparcana
Vocal

Dedicatoria

A los seres que más amo en este mundo, mi familia, quienes son mi luz y razón de ser.

A mi papá Juan por ser un ejemplo de lucha, perseverancia, fortaleza, por tus consejos, la educación que me has brindado y por la motivación constante que permitió que hoy en día sea la persona que soy.

A ti mamá Gisiella por darme la vida, por tu apoyo incondicional ante cualquier situación, por enseñarme a ser fuerte, por entenderme y por brindarme tu amor infinito.

A mi querido hermano Pedro, por siempre creer en mí, por ser mi fuente de inspiración y fortaleza, apoyándome en todo momento.

Para mis pequeños sobrinos Alize y Orian, quienes llenan de alegría mis días con todo su amor e inocencia.

A la memoria de mi abuelito Marcial Rueda y mi tío Miguel Robles, porque aunque me duela mucho su partida debo entender que la vida debe continuar y que debo seguir mi camino. Gracias por todo lo que me brindaron, su cariño, sonrisas, detalles y sobre todo su amor. Siempre están en mi corazón.

Agradecimiento

A Dios quien me dio la fe, la fortaleza, la salud, la esperanza e inspiración en este largo proceso.

A la Dra. Yrene Cecilia Uribe Hernández por la ayuda y el tiempo brindado asesorándome para poder realizar el presente trabajo, muchísimas gracias por su apoyo permanente.

A todos mis familiares, quienes creyeron en mí y que de una u otra manera han estado conmigo en los momentos más difíciles de mi vida dándome ánimos y fuerzas para levantarme y seguir adelante.

Presentación

Estimados miembros del jurado, la investigación titulada “Sistema de Costos por Procesos en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018”, tesis para la obtención del título de Contador Público, se consideró esta problemática debido a que existen deficiencias que impiden calcular los costos unitarios de producción que afectan a la empresa para el cálculo de los precios de venta, esto debido a que el costo es calculado de manera empírica lo que origina un costo estimado y diferente a los costos reales que siempre nos llevan al error, generando como consecuencia que la información procesada resulte inexacta.

Hoy en día, la teoría de los costos nos dice que existen diferentes sistemas de costos que ayudan a las empresas a calcular sus costos de producción dependiendo de la línea de producción y de las características de su actividad económica, que a su vez permiten determinar que los resultados sean más precisos, que ayudan a la gerencia en la toma de decisiones. Para una mejor comprensión, el trabajo está dividido en cinco capítulos:

Capítulo I, Se hace referencia al planteamiento del problema citando a autores internacionales, nacionales y locales, luego detallamos el problema general y específico, objetivo general y objetivos específicos, hipótesis y justificación de la investigación.

Capítulo II, Se detalla el marco teórico que incluyen antecedentes internacionales y nacionales, las bases teóricas, se puntualizan los conceptos y definiciones relacionados a la categoría y subcategorías, asimismo; otros puntos relevantes referente al tema.

Capítulo III, Está compuesto por el marco metodológico detallando entre otros las dimensiones e indicadores, tipo, población, muestra, técnicas, instrumentos y procesamiento de datos del presente trabajo.

Capítulo IV Se detallan los resultados de campo, resultados inferenciales y contrastación de hipótesis.

Capítulo V, Conclusiones y recomendaciones.

Finalmente terminamos con referencias bibliográficas y los anexos, como matriz de consistencia, validación de las preguntas de la entrevista, fotos de evidencias del trabajo de campo, matriz de categorización apriorística.

Índice

Dedicatoria.....	2
Agradecimiento.....	3
Presentación.....	4
Índice.....	6
Lista de Tablas.....	10
Lista de Figuras.....	12
Resumen.....	14
Abstract.....	15
Capítulo I: Aspectos Generales.....	16
Realidad Problemática.....	16
Formulación del Problema.....	21
Problema General.....	21
Problemas Específicos.....	21
Objetivos.....	21
Objetivo General.....	21
Objetivos Específicos.....	21
Hipótesis.....	22
Hipótesis General.....	22

Hipótesis Específicas	22
Justificación	22
Justificación Práctica.....	23
Justificación Metodológica.....	23
Capítulo II: Marco Teórico.....	25
Antecedentes	25
Antecedentes Internacionales	25
Antecedente Nacional	27
Antecedentes Regionales.....	28
Antecedente Local	30
Bases Teóricas.....	31
Teoría del Costo.....	31
Sistema de costos por procesos.....	33
Definición de Variables y Dimensiones.....	35
Marco Conceptual	38
Capítulo III: Marco Metodológico	40
Operacionalización de variables.....	40
Conceptual.....	40
Operacional.....	40
Metodología	41

Tipo	41
Población	41
Muestra.....	42
Técnica	42
Instrumento.....	43
Diseño de Investigación	46
Enfoque	47
Método	47
Procesamiento de Datos de la Información	47
Capítulo IV: Resultados de los Datos Procesados	50
Resultados	50
Resultados Inferenciales	79
Discusión de Resultados	87
Contrastación de Hipótesis	89
Capítulo V: Conclusiones y Recomendaciones	94
Conclusiones	94
Recomendaciones.....	96
Referencias Bibliográficas.....	98
Anexos.....	104
Anexo N°01 Matriz de Categorización Apriorística	104

Anexo N° 02: Descripción del Proceso Productivo y Comercialización de la Panadería “Lucy”	106
Anexo N° 03: Esquema Del Proceso De Producción De La Panadería “Lucy”	107
Anexo N° 04 Matriz De Consistencia	108
Anexo N° 05: Instrumentos De Recolección De Las Personas Entrevistadas	109
Anexo N° 06: Autorización De La Empresa.....	122
Anexo N° 07: Consulta Ruc.....	123
Anexo N° 08: Organigrama	125
Anexo N° 09: Fotografías	125
Anexo N° 10 Validación de Instrumento por Juicio de Experto.....	130

Lista de Tablas

Tabla 1 <i>Operacionalización de Variables</i>	40
Tabla 2 <i>Relación de Trabajadores Entrevistados</i>	42
Tabla 3 <i>Ficha Técnica de Instrumento de Recolección de Datos</i>	44
Tabla 4 <i>Validez del cuestionario</i>	45
Tabla 5 <i>Confiabilidad</i>	46
Tabla 6 <i>Modelo Estadístico para Contrastación de Hipótesis</i>	48
Tabla 7 <i>Pregunta 1.1</i>	51
Tabla 8 <i>Pregunta 1.2</i>	53
Tabla 9 <i>Pregunta 1.3</i>	55
Tabla 10 <i>Pregunta 1.4</i>	58
Tabla 11 <i>Pregunta 2.1</i>	60
Tabla 12 <i>Pregunta 2.2</i>	62
Tabla 13 <i>Pregunta 2.3</i>	65
Tabla 14 <i>Pregunta 2.4</i>	67
Tabla 15 <i>Pregunta 3.1</i>	69
Tabla 16 <i>Pregunta 3.2</i>	71
Tabla 17 <i>Pregunta 3.3</i>	74
Tabla 18 <i>Pregunta 3.4</i>	76
Tabla 19 <i>Hipótesis General</i>	78
Tabla 20 <i>Resultado Inferencial: Hipótesis General</i>	79
Tabla 21 <i>Prueba de Chi-cuadrado</i>	80
Tabla 22 <i>Resultado Inferencial: Hipótesis específica 1</i>	81

Tabla 23 <i>Prueba de Chi-cuadrado</i>	82
Tabla 24 <i>Resultado Inferencial: Hipótesis específica 2</i>	83
Tabla 25 <i>Prueba de Chi-cuadrado</i>	84
Tabla 26 <i>Resultado Inferencial: Hipótesis específica 3</i>	85
Tabla 27 <i>Prueba de Chi-cuadrado</i>	86

Lista de Figuras

Figura 1 Desde su punto de vista, ¿considera que es posible reprocesar productos que se han dado de baja por productos de calidad?	52
Figura 2 A su criterio, ¿considera que la cantidad de producto terminado satisface la demanda diaria?	54
Figura 3 Desde su perspectiva, ¿considera que la ubicación de las maquinarias en la planta está organizada de manera adecuada para que favorezcan el proceso de producción? ..	56
Figura 4 A su parecer, ¿considera que la entidad cuenta con el personal adecuado para cada proceso productivo?	58
Figura 5 De acuerdo a su criterio, ¿considera que el nivel de desperdicio de materia prima que se genera diariamente se puede controlar y reducir?	61
Figura 6 En su opinión, ¿conoce usted si se cuenta con la disponibilidad necesaria de recursos para cubrir la capacidad de producción diaria así como realizar mantenimientos a las máquinas para asegurar que funcionen correctamente?	63
Figura 7 Desde su análisis, ¿considera que el personal debería de contar con capacitaciones constantes para adquirir nuevos conocimientos necesarios y así realizar las actividades requeridas de manera óptima?	65
Figura 8 Desde su perspectiva, ¿considera que el desperdicio de materia prima afecta el costo final del producto?	67
Figura 9 De acuerdo a su criterio, ¿considera que el tiempo utilizado para cada etapa del proceso productivo es el óptimo necesario?	70
Figura 10 Desde su punto de vista, ¿considera que la entidad desarrolla una estrategia para que los productos lleguen a los clientes?	72

Figura 11 Desde su perspectiva, ¿considera que la tecnología juega un papel importante dentro de la empresa?	75
Figura 12 En su opinión, ¿considera que la empresa debe hacer descuentos de su mercadería para fidelizar a sus clientes?	77
Figura 13 La implementación de un sistema de costos por proceso incide de manera favorable en la panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete-2018	78
Figura 14 Resultado Inferencial de la Hipótesis General	80
Figura 15 Resultado Inferencial de la Hipótesis específica 1.....	82
Figura 16 Resultado Inferencial de la Hipótesis Específica 2.....	84
Figura 17 Resultado Inferencial de la Hipótesis Específica 3.....	86

Resumen

El estudio realizado, refleja la situación problemática por la que se encontraba atravesando la Panadería Lucy ya que existe deficiencias al momento de realizar el cálculo de los costos incurridos, causado por no contar con un sistema de costos por procesos; originando que no se tenga un costo real como base de precios de venta, el objetivo general fue demostrar lo importante que es implementar un sistema de costos por procesos, como problemas específicos se analizó la incidencia de la aplicación por departamentos, el control de los costos basado en funciones y la planeación de costos en la panadería “Lucy”.

La investigación fue desarrollada bajo un enfoque cualitativo, diseño No- experimental y tipo de investigación aplicada. La población total fue de 7 trabajadores, la muestra fue constituida por la totalidad de la población, a quienes se aplicó como técnica la guía de entrevista y como herramienta la guía de entrevista estructurada, fue validada por juicio de expertos y confiabilidad, un detalle de 12 preguntas referidas a la categoría Sistema de Costos por Procesos, luego se procedió a utilizar el sistema estadístico SPSS versión 25 para el procesamiento de información y uso de hojas de Excel.

Entre las conclusiones, se menciona que la entidad carece de un sistema de costos para determinar los costos unitarios de producción en su proceso productivo, desconociendo los costos tanto unitarios como totales de cada producto ofrecido, por esa razón se concluye que es necesario se implemente un sistema de costos por procesos porque beneficia a la empresa.

Palabras clave: Costos, Costos por Procesos, Sistema de Costos, Panadería

Abstract

The study reflects the problematic situation that the Lucy Bakery was going through, since there are deficiencies at the time of calculating the costs incurred, caused by not having a process costing system; causing not having a real cost as a basis for sales prices, the general objective was to demonstrate how important it is to implement a process costing system, as specific problems the incidence of the application by departments, cost control based on functions and cost planning in the bakery "Lucy" was analyzed.

The research was developed under a qualitative approach, non-experimental design and type of applied research. The total population was 7 workers, the sample was constituted by the totality of the population, to whom the interview guide was applied as a technique and as a tool the structured interview guide, was validated by expert judgment and reliability, a detail of 12 questions referred to the category Process Cost System, then proceeded to use the statistical system SPSS version 25 for the processing of information and use of Excel spreadsheets.

Among the conclusions, it is mentioned that the entity lacks a cost system to determine the unit costs of production in its production process, not knowing the unit and total costs of each product offered, for that reason it is concluded that it is necessary to implement a process cost system because it benefits the company.

Keywords: Costs, Process Costs, Cost System, Bakery

Capítulo I: Aspectos Generales

Realidad Problemática

En el ámbito mundial, nacional y local, se ha desarrollado una variedad de competencias entre las diferentes empresas de los diversos sectores de la actividad económica. Así mismo, dichas empresas necesitan información oportuna, y sobre todo comprensible, para que así se pueda desarrollar una buena, adecuada y óptima gestión, el cual se reflejará tanto en los productos que se ofrecen como en la satisfacción del cliente.

Uno de los puntos más relevantes a considerar es el cálculo del costo de la mercadería que se elabora, ya que, de su correcta aplicación, dependerá el progreso de negocio. Otro punto a considerar, es el análisis de los centros de costos, ya que mediante ello es posible generar información útil y fiable para la toma de decisiones.

En aquellas empresas panaderas que no tienen un control de sus costos, puede suceder que en ocasiones los costos incurridos en el proceso de elaboración sean mucho más elevados que las ganancias que se esperan. Considerando esta situación, es necesario implementar un sistema de costos que permita tener un orden y control en las ventas y el proceso productivo, cumpliendo con los objetivos planificados por la empresa.

Es oportuno enfatizar que un control de costos bajo su marco normativo lo pueden utilizar las grandes, medianas y pequeñas empresas, con el fin de saber cuánto le cuesta producir un producto y a cuánto lo puede vender.

Llevar un control adecuado de costos es indispensable para la empresa dedicada a la fabricación y/o prestación de cualquier bien y/o servicio, ya que esto permitirá determinar no solo el precio unitario de venta sino también el margen de utilidad que se espera obtener. De esta manera se evidencia que la contabilidad de costos se ha aplicado desde tiempos remotos.

Al inicio las empresas no trabajaban el costo por proceso de manera interna, ya que de esta función se encargaba un tercero, posteriormente comenzaron a trabajar los procesos de manera interna porque concluyeron que ello contribuía en una mejora económica, dando inicio de esta manera a que la aplicación de los costos lo realice la misma empresa y no hacer una tercerización ya que se generaban más gastos.

Asimismo, se considera que las empresas están orientadas a mejorar y optimizar todas aquellas áreas que son trascendentales dentro del proceso productivo y en la organización en general. En estos tiempos, las panaderías cumplen un rol fundamental ya que son quienes se encargan de brindarnos el alimento que forma parte de nuestro día a día en nuestras mesas, es decir, el pan y sus derivados.

En un artículo, El Financiero (2019) afirma que la industria panificadora en México ya es la tercera fuerza empleadora del país, al generar 1.5 millones de puestos de trabajo y alcanzar un valor de mercado de 180 mil millones de pesos.

Y es que, el 96 por ciento de las más de 40 mil panaderías en México son microempresas que después de las industrias de la construcción y automotriz, son las que más empleos directos e indirectos generan en el país, destacó la Asociación Nacional de Proveedores Profesionales de la Industria del Pan, Repostería y Similares (Anpropan).

De estos establecimientos, 37 mil son pequeñas panaderías artesanales que representan un negocio sustentable y creciente, indicó la asociación.

En el Perú aún persisten muchas empresas que afrontan la problemática de no llevar un sistema de costos adecuado causándoles más gastos e impidiendo tener el control del mismo, éstas en sus procesos de producción están en dos escenarios: el primero, como ya se ha mencionado, son aquellas que no llevan un sistema de costos, y el segundo los que sí aplican un

sistema de costos pero que el método usado no es el adecuado ya que revelan deficiencias y ello impide tener conocimiento del costo incurrido en cada etapas de producción, así como inconvenientes en la identificar la mano de obra directa, el material directo, costos de fabricación tanto fijos como variables; esto a su vez imposibilita obtener información que permita conocer el punto de equilibrio para tener una referencia de a partir de qué cantidad es que comenzamos a generar ganancias y/o pérdidas.

Según el diario Gestión (2016 abril 13) nos dice que la industria molinera demanda anualmente alrededor de dos millones de toneladas métricas de trigo, siendo abastecido mayormente por importaciones (alrededor del 90% del total).

Analizando lo citado anteriormente, se evidencia que existe gran demanda en la materia prima en la industria panadera, por esta razón es que actualmente se enfrentan a regulaciones propias de su sector. En efecto, Víctor Sánchez Aguilar, jefe del Instituto Nacional de Estadística (INEI), afirma que “Las pymes en el Perú constituyen más del 98% de todas las empresas existentes en el país, crean empleo alrededor del 75% de la Población Económicamente Activa (PEA) y genera riqueza en más de 45% del Producto Bruto Interno”. En ese sentido, se deduce que las pequeñas y micro empresas son una buena opción para disminuir el desempleo.

Además, debemos mencionar que, para una producción continua, de productos similares el sistema de costos por proceso es el indicado, por ello Goñaz y Zevallos (2018) refieren que “el objetivo de determinar el sistema de costos por procesos, es establecer los beneficios que genera cada producto, se basa en analizar si los productos que maneja la empresa son productivas y rentables”.

En el marco regional, son muchas las panaderías que se encuentran en la misma situación que la panadería Lucy materia de la investigación, debido a que este tipo de negocio son manejas

por grupos familiares y llevan el rumbo de la empresa de acuerdo a su práctica mercantil, sin aplicar conocimientos contables, de costos, tributarios, lo que genera muchas veces pérdidas para la empresa por desconocimiento y mal uso de las normas legales y teóricas vigentes.

Goñaz y Zevallos (2018) dicen que las empresas del sector panadero se enfrentan hoy día a regulaciones propias de su sector, de los precios de su producto principal definida por la oferta y demanda, y de los insumos utilizados para su producción. Esto ha ocasionado escasez de insumos en algún momento, incrementando sus costos, reduciendo a la vez el consumo y por ende la producción en este sector. (p.4)

En el ámbito local, la Panadería Lucy ubicada en el Distrito de Chilca, Provincia de Cañete, Departamento de Lima es una empresa dedicada a la fabricación de panes y dulces en general, su proceso de producción es continua y tiene varios procesos debido a que tienen que estar desde muy temprano preparando la masa, luego el moldeado y finalmente el horneado respectivo de los panes, tortas y dulces para que después pase a la venta y comercialización, con el fin de que se venda desde el desayuno hasta la cena. Ante esta circunstancia se hace necesaria la implementación de un sistema de costos por proceso para controlar los costos en cada etapa del proceso productivo de la panadería.

Los síntomas del problema que tiene la panadería es el desconocimiento de los costos incurridos en los productos, falta de información real respecto a los costos, no se pueden tomar decisiones de precios de venta al público, dependencia de los precios de terceros.

Entre las causas podemos encontrar, que el personal no está capacitado para el cálculo de los costos de los productos que se comercializan, no existe un área especializada para la elaboración de costos, la gerencia no toma las decisiones de mejora para controlar mejor los costos.

Si la realidad de la panadería no mejora se seguirá desconociendo los verdaderos costos de producción de los panes, tortas y dulces de la panadería, se seguirá dependiendo de fijar precios estimados o de la competencia, falta de información real a la gerencia para el uso en la toma de decisiones.

En la actualidad no se cuenta con un sistema de costos; y el precio final del producto es realizando una estimación, tomando como base la experiencia de años anteriores y el conocimiento aplicado por parte del Gerente General, quien también durante toda su vida ejerció el oficio de panadero, cabe resaltar que a su vez también ejercía su profesión de Contador Público en el negocio a cargo. Sin embargo, actualmente existe una deficiencia ya que quien ha quedado a cargo solo continua con la estimación para el cálculo del precio final, hasta el momento no se aplica un modelo de costeo, el cual es de suma importancia para poder determinar con exactitud estos valores.

Otros autores han afirmado lo siguiente:

Los costos tienen un importante rol en la empresa, por lo tanto, cuanto más precisos sean los mismos, las decisiones a tomar serán de mayor calidad, y se conseguirán los objetivos buscados con los mismos.

Si bien es cierto que existe problemática desde siempre con las empresas en sus costos, también existen sistemas de costos que ayudan a la mejora de la misma cuando de llevar un buen manejo de costos se trata; teniendo en cuenta el tamaño y naturaleza del negocio. (Lopez, 2017, p. 13)

Formulación del Problema

Problema General

- ¿De qué manera el Sistema de Costos por Procesos incide en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018?

Problemas Específicos

- ¿Cómo la producción por departamentos incide en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018?
- ¿Cuál es la incidencia del control de los costos basado en funciones en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018?
- ¿De qué manera la planeación incide en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018?

Objetivos

Objetivo General

- Determinar la incidencia de un Sistema de Costos por Procesos en la panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.

Objetivos Específicos

- Verificar como la producción por departamentos incidirá en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.
- Analizar como el control de los costos basado en funciones incidirá en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.
- Evaluar la incidencia de la planeación en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.

Hipótesis

Hipótesis General

- El sistema de costos por proceso incide de manera favorable en la panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete-2018.

Hipótesis Específicas

- La producción por departamentos incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.
- El control de los costos basado en funciones incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.
- La planeación incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.

Justificación

El trabajo de investigación se justifica porque sirve para demostrar lo importante que es contar con un sistema de costos adecuado a la empresa, con la finalidad de obtener información que sirva para la toma de decisiones. En la empresa materia de estudio no se lleva un sistema de costos de la producción por eso es de vital importancia la propuesta que se está alcanzando a la gerencia. La investigación es viable porque se cuenta con el apoyo de los propietarios de la panadería y con los medios económicos suficientes para afrontar los gastos dentro del proceso. El trabajo está orientada al sector panadería y beneficiara a los consumidores de la localidad de Chilca. Como beneficio metodológico es que se aplicara lo estudiado en la investigación científica que ampliara los conocimientos respecto a la elaboración de tesis y como beneficio personal es que se lograra mediante la aprobación de la tesis, el título profesional de Contador Público.

Hernández, Fernández & Baptista, (2014), “señalan que la justificación de la investigación, es necesaria porque va a explicar los argumentos o la razón que llevaron a realizar la investigación, asimismo, va a permitir evidenciar lo trascendental de lo investigado”.

Por lo tanto, en la presente investigación se proponen las siguientes justificaciones:

Justificación Práctica

El presente trabajo de investigación tiene como propósito que sirva de guía para la empresa y para otras empresas del mismo rubro, respecto al control de los costos por proceso en el rubro de panadería.

En ese sentido, los resultados que se obtuvieron se podrán aplicar en otras empresas de panadería del territorio peruano para que puedan ejercer un buen control de sus costos.

Justificación Metodológica

Mediante la metodología utilizada se pudo demostrar cómo la implementación de un sistema de costos por procesos beneficia a la panadería Lucy. La metodología utilizada es la que se encuentran en libros, tesis y revistas especializadas, realizando en forma ordenada el desarrollo metodológico.

Con la aplicación de un sistema de costos por proceso en la panadería materia de estudio, el nuevo proceso metodológico será el siguiente:

- Recepción de la materia prima
- Amasado de la harina
- Preparación de los diferentes productos que se elaboran
- Horneado de los productos
- Almacenamiento y
- Comercialización de los productos

Con la investigación se demostró la incidencia favorable de la implementación de un sistema de costos por procesos en la panadería Lucy, planteándonos posteriormente los objetivos y también para demostrar nuestra hipótesis. Se utilizó como técnica la guía de entrevista y como instrumento la guía de entrevista estructurada. El tipo de investigación fue aplicada, enfoque cualitativo, diseño no experimental, el método de investigación fue descriptivo, el instrumento pasó las pruebas de confiabilidad y validez por expertos en la materia, que con su aplicación se pudo conseguir los resultados que se utilizaron para probar nuestra hipótesis.

Un control de costos, es importante para toda empresa, especialmente al rubro de panadería porque así puede determinar sus precios de venta. Las empresas panaderas deben tener una concepción de cambio constante para no perder el posicionamiento que se tiene frente a la competencia que posteriormente pueda causar el quiebre de la empresa.

Las panaderías están cumpliendo una función como elemento dinamizador de la economía, generando oportunidades de crecimiento económico. La panadería Lucy utiliza mano de obra, que beneficia directamente en la generación de empleo en el país y captación de capital y con ello, el incremento de la rentabilidad, el cual mejora las condiciones de empleo, ya que otorga prestaciones a su personal, y mejora en la canasta familiar.

El sistema de costos por procesos abarca diferentes áreas en la empresa, es por ello que luego de aplicar la encuesta llegamos a los objetivos del presente trabajo, en el que efectivamente se evidencia que tanto la producción por departamentos, así como también el control de los costos basado en funciones y la planeación inciden en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete - 2018.

Capítulo II: Marco Teórico

Antecedentes

Antecedentes Internacionales

Fernández (2016) “Propuesta de un sistema de costos por procesos para la empresa Ecuador Unique Collection S.A.” (Tesis de pregrado). Pontifica Universidad Católica del Ecuador, su objetivo fue el diseño de un sistema de costos por procesos, se concentra en permitirle a la empresa obtener una adecuada utilidad y consecuentemente una rentabilidad, eficiencia y competitividad, cerciorándose que los procesos se cumplan. La metodología empleada fue: Para el desarrollo del trabajo de investigación se consideró el método inductivo deductivo, los mismos que permitieron la revisión de los procesos de la empresa, recopilación de información relevante para avance de la investigación y de esa manera presentar datos relevantes obtenidos, así como también las respectivas sugerencias. La población fue Ecuador Unique Collection S.A. y la muestra las áreas de cultivo, poscosecha y empaque. Concluyó que: El conocimiento y utilización de un sistema de costos por procesos, proporcionará información clave, confiable y oportuna, que permitirá a la empresa determinar el costo unitario del producto y establecer un precio de venta adecuado, que permita obtener una utilidad deseada y consecuentemente una rentabilidad a futuro. También que el sistema de costos por procesos permitió establecer los elementos de costos como son la materia prima, mano de obra y costos indirectos. Finalmente, que el uso excesivo de recursos que ocurre en el proceso productivo que son utilizados en la fabricación del producto, es un reto para su mejoramiento de la calidad y en la reducción de los costos. (pp.196-197).

Chacón (2016) en su investigación titulada “Costeo por operaciones: Aplicación para la determinación de precios justos en la industria del plástico, Universidad de los Andes,

Venezuela”. Tuvo por objetivo estudiar el costeo por operaciones para la valoración de productos, como paso previo a la determinación de precios justos en el marco de las regulaciones venezolanas y analiza las implicaciones de forzar las estructuras de costos a unas cifras porcentuales de gastos ajenos y márgenes de rentabilidad prefijados, el tipo de investigación fue documental, de enfoque deductivo, diseño no experimental, la población y muestra fue conformada por las industrias del plástico, llegando a la conclusión de que se debe establecer que los elementos del costo de producción incluirán los costos de adquisición de materiales y materias primas y los costos de conversión o transformación. Estos costos sólo se incluyen y reconocen en la medida en que se incurren y sean necesarios para llevar los productos y servicios a su condición de terminados o prestados. (pp.29-45).

Yanchaliquín (2017), en su tesis “Sistema de Costos por Procesos para medir la rentabilidad de la Empresa “Todo en Fibra” del Cantón Tisaleo”, proyecto de examen completivo para optar el título de Ingeniero en Contabilidad Superior, Auditoría y Finanzas, C. P. A., Universidad Regional Autónoma de los Andes “UNIANDES”, Ambato – Ecuador: cuyo problema general fue ¿Cómo diseñar el Sistema de Costos por Proceso permita medir la rentabilidad de la Empresa “Todo en Fibra” del Cantón Tisaleo, objetivo general “diseñar el Sistema de Costos por Proceso para medir la rentabilidad de la Empresa “Todo en Fibra” del Cantón Tisaleo”, método de investigación fue inductivo - descriptivo, población y muestra constituida por todo el personal que laboran en la empresa, con un total de 12 empleados, se aplicaron como técnica e instrumentos encuestas (mediante cuestionarios) y entrevistas, por la naturaleza de la investigación descriptiva propositiva no amerita que tenga hipótesis, concluyeron que en la empresa los cálculos de los costos no se realizan de una forma técnica (...); sostiene que el desconocimiento del sistema de costos por proceso no permite a los

propietarios tomar decisiones que genere mayor rentabilidad ya que esto genera una ineficiencia administrativa. Así mismo, se recomienda aplicar el sistema de costo por proceso propuesto, para obtener la información oportuna y verídica de los costos de producción. (p.33).

Samaniego y Sánchez (2017) en su tesis “Análisis del diseño de un sistema de costos por procesos aplicado a una empresa de reciclaje de aceite lubricante en Ecuador”, (tesis de pregrado). Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, tuvo como objetivo Ilustrar la aplicación de un sistema de costeo por procesos de una Compañía de Refinación de aceites lubricantes, cuya información financiera – contable permita a la Dirección financiera de REFI-ACEITES obtener una información confiable y en consecuencia, permita una correcta toma de decisiones para la administración. El método de investigación en la presente propuesta es el inductivo ya que se parte de la información particular que será proporcionada por la empresa para llegar a conclusiones que puedan ser analizadas y aplicadas de ser el caso, enfoque descriptivo y explicativo, la población y muestra fue conformada por la Empresa de Reciclaje de Aceite Lubricante en Ecuador, llegó a las siguientes conclusiones: La empresa REFI-ACEITES no cuenta con el adecuado control de los costos de Materia prima, Mano de obra y CIF, la empresa actualmente no dispone de suficientes controles, reportes o informes de costos que permitan a la administración presupuestar o asignar costos a cada proceso oportunamente, los costos unitarios son menores a través de un sistema de costos por procesos, consecuentemente reflejan una utilidad mayor en la venta de los mismos. (p.125).

Antecedente Nacional

Goñaz y Zevallos (2018) en la Tesis “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, año 2016”, para optar el título de Contador Público, Universidad Científica del Perú,

Perú: tuvo como problema general ¿De qué manera un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016?, objetivo general fue determinar de qué manera un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, año 2016, tipo de investigación fue causal- descriptivo, población constituida por la información contable y una muestra constituida por las operaciones registradas por el área de Contabilidad en el año 2016, se aplicó las técnicas de entrevistas y observación, el instrumento utilizado fueron las guías de preguntas y cuestionario, con una hipótesis general de que el uso de un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa “Panadería Oriental S.R.L.” de la ciudad de Iquitos, año 2016; concluyeron que la determinación de un sistema de costos por procesos permitirá mejorar la gestión empresarial, ayudando a la gerencia realizar acciones de planeación, control, organización y dirección para alcanzar objetivos como la reducción de costos, el incremento de sus ingresos, calidad de su producto y la maximización de sus utilidades. Por ello se recomienda aplicar un sistema de costos por procesos determinado para Panadería Oriental S.R.L., de acuerdo a sus características. (p.71).

Antecedentes Regionales

De la Cruz y Soria (2017) en la tesis “Sistema de costos por procesos y su efecto en la rentabilidad del negocio del sector producto plancha de caucho en los distritos de la zona norte de Lima en el 2017”, tesis para optar el título profesional de Licenciado en Contabilidad, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Perú: cuyo problema general fue ¿Cuál es el efecto del sistema de costo por procesos en la rentabilidad del negocio del sector producto plancha de caucho en los distritos de la zona norte de Lima en el 2017?, objetivo general fue determinar el efecto del sistema de costo por proceso en la rentabilidad del negocio del sector producto de

plancha de caucho en los distritos de la zona norte de Lima en el 2017, tipo de investigación no experimental transeccional, no se manipuló variable alguna, sólo se observó el caso, no se ha interferido con las variables y solo recogió datos en momento único para su posterior análisis. Se ha tomado como muestra a las pequeñas y medianas empresas que clasifican como productoras de caucho dentro de los distritos de la zona norte de Lima, provincia de Lima, departamento de Lima, se emplearon encuestas y entrevistas a profundidad, con una hipótesis de que el sistema de costos por procesos influye en la rentabilidad del negocio del sector producto de plancha de caucho en los distritos de la zona norte de Lima en el 2017, concluyeron que existen diferencias entre las empresas que usan el método tradicional y las que usan el costeo por procesos. La diferencia radica en que, al momento de medir los costos, en el tradicional por un periodo, todo el costeo lo consideraran como total, mientras que en el costeo por procesos lo considerarán por el grado de avance, siendo esta la razón por la que en algunas empresas se tendrá un costo por periodo más alto de lo que deberían. Por lo tanto, al momento de hacer el análisis financiero, este se verá afectado por no tener los costos reales considerados dentro de su informe. Por ello, se recomienda en el caso de la asignación de los costos de producción que son aquellas actividades que generan valor en cada proceso productivo hasta la obtención del producto o servicio. Se recomienda una adecuada política interna, en la que se estructure que costos son determinantes e importantes para la obtención del producto y que costos son innecesarios. Y dicha reducción estratégica del costo permitirá que la empresa logre una ventaja competitividad con respecto al sector. (p.138).

Baldera (2018), en su tesis “Sistema de costos por procesos y la rentabilidad en las empresas de fabricación de calzado, Puente Piedra 2018” presentado en la Universidad Cesar Vallejo para obtener el título de Contador Público, siendo su objetivo determinar la relación de

costos por procesos en la rentabilidad de la industria de calzados, en el distrito de Puente Piedra, el estudio es correlacional, el diseño es no experimental transversal, de enfoque cuantitativo, su población fue de 11 empresas de fabricación de calzado, y su muestra aleatoria de 33 personas del área contable. La técnica fue la encuesta. La validación del instrumento fue realizado por tres expertos y para la confiabilidad se utilizó el Alfa de Cronbach; También uso Rho de Spearman para comprobar las hipótesis, llegó a las siguientes conclusiones: sostuvo que el costo por proceso tiene correlación con la rentabilidad en el sector de fabricación de calzado, tal como lo demuestra en la prueba de hipótesis de Rho de Spearman presentando un valor de 0.875 indicando una relación positiva muy fuerte, considerando un grado de fiabilidad de 95 % y un 5% como porcentaje de error. Por tanto, se acepta la hipótesis alterna. También concluyo que en la prueba de hipótesis se demostró que existe correlación positiva muy fuerte, señalando que existe una asociación entre el costo por proceso y rentabilidad. Se observa que el 63,64% señalan la importancia del artículo, pues, en caso no sea aplicado un sistema de costeo apropiado, ello se reflejaría en el costeo de los artículos y de esta forma afectaría evidentemente a la rentabilidad. (p.61).

Antecedente Local

Vargas (2016) en su tesis titulada “Implantación de un sistema de costos por proceso y su efecto en la rentabilidad de la empresa Alpaca Color SA”, presentada en la Universidad Autónoma del Perú, para obtener el título de Contador Público, el objetivo de la tesis fue determinar el efecto de la implementación de un sistema de costos por procesos en la rentabilidad de la empresa, la población fue de 27 trabajadores con que cuenta la empresa a quienes se les aplicó un cuestionario de preguntas y llegó a las siguientes conclusiones: sostuvo que la empresa no cuenta con un sistema que determine de manera precisa sus costos de

producción y que la implementación de un Sistema de Costos por procesos tiene un efecto positivo en la rentabilidad de la Empresa, concluye que efectuando el diagnóstico de la empresa se comprobó que no cuenta con un sistema de costos que le permita calcular los costos en que incurren para elaborar sus productos, también sostuvo que la empresa utiliza un control de costos de producción empírico, es por ello que la información procesada muchas veces deviene en inexacta. Así mismo la falta de control tanto de los inventarios como del proceso productivo ocasiona una serie de limitaciones, ya que al no realizarse inventarios físicos ocasiona que hallan faltantes o sobrantes. Tampoco se lleva un control del proceso productivo a través de la Hoja de costos, para poder procesar de manera exacta el total de costos que permita posteriormente, determinar los costos unitarios. Por otro lado, la empresa Alpaca Color no cuenta con un personal capacitado en la determinación de los costos de la empresa, finalmente concluye que la implementación de un sistema de costos por proceso permite mejorar la toma de decisiones ya que se obtiene información oportuna y real de los costos incurridos y por lo que la implementación de un sistema de costos por proceso permitirá a la empresa por un lado simplificar el cálculo de los costos unitarios mejorar positivamente su rentabilidad. (p.78).

Bases Teóricas

Teoría del Costo

Costo - Definición

Según Del Río (2003), la palabra costos tiene dos acepciones básicas: puede significar la suma de esfuerzos y recursos que se han invertido para producir algo; en tanto que la segunda acepción se refiere a lo que sacrifica o se desplaza en lugar de la cosa elegida; en este caso, el costo de una cosa equivale a lo que se renuncia o sacrifica con el objeto de obtenerla. (p.9).

Ortega (2000), por su parte, ofrece la siguiente definición: “El conjunto de pagos, obligaciones contraídas, consumos, depreciaciones, amortizaciones y aplicaciones atribuibles a un periodo determinado, relacionadas con las funciones de producción, distribución, administración y financiamiento”. (p.9).

Ramírez (2002), nos dice que costos es un sistema de información que clasifica, acumula, controla y asigna los costos para determinar los costos de actividades, procesos y productos, y con ello facilitar la toma de decisiones, la planeación y el control administrativo. (p.11).

De acuerdo a Osorio (1996) nos menciona que: Por lo tanto, el concepto de costo y de una Teoría general aplicable se vincula con la existencia en toda actividad económica y en las diferentes funciones que la integran, de procesos productivos, entendidos en los términos expresados, que mediante el sacrificio de factores de producción generan un resultado productivo.

Queda entonces bien entendido que una Teoría general de los costos no se refiere exclusivamente a los costos en la actividad industrial que es a la que las técnicas desarrolladas se han referido desde siempre, sino a todos y cada uno de los procesos que en cualquier tipo de actividad económica, agregan valor o crean utilidad, en los términos definidos; dado que en cualquier actividad que implique el sacrificio de factores económicos para lograr un resultado, existirán costos y se generarán “ingresos”, aún con la multiplicidad de acepciones que podamos asignarle a éstos. (p.124).

Elementos del Costo

Zapata (2015) Para elaborar uno o varios productos o producir un servicio es necesario obtener y poner a disposición del proceso productivo tres elementos fundamentales vinculados entre sí:

- 1. Materiales o materias primas.** Constituyen todos los bienes- se encuentren en estado natural o no-requeridos para la fabricación de artículos que serán algo o muy diferente al de los materiales utilizados.
- 2. Fuerza laboral (Mano de obra).** Se denomina a la fuerza creativa del ser humano- puede ser físico o intelectual – requeridos para transforma los materiales con ayuda de máquinas, equipos y tecnología.
- 3. Otros insumos (costos generales de fabricación).** Constituyen aquellos bienes complementarios y servicios indispensables para generar un artículo o producto inmaterial, conforme fue concebido originalmente. (p.90).

Sistema de costos por procesos

Sy (2019 febrero 26) respecto al Sistema de costos por procesos, nos dice lo siguiente:

Sistema de costos por procesos: es un término utilizado en la contabilidad de costos para describir un método de recolección y asignación de costos de fabricación a las unidades producidas en la industria manufacturera, para determinar el costo total de producción de una unidad de producto.

Utilidad del sistema: Se utiliza particularmente en entornos donde la producción pasa a través de múltiples centros de costos. Algunos productos industriales se pueden contar. Estos salen de la línea de producción en unidades separadas y el contador puede sumar cuántas se han producido. El cálculo del costo por procesos es útil cuando un proceso industrial pasa por varias etapas y la salida de una etapa del proceso se convierte en la entrada para la siguiente. En cada proceso se observan las entradas, el procesamiento y el desperdicio, se miden esas cantidades y se asigna un valor a cada unidad que sale.

Características del sistema de costos por procesos: Las principales características son:

- Solo se producen productos homogéneos. La producción es uniforme. Por tanto, el costo unitario de producción solo puede determinarse promediando los gastos incurridos durante un período particular.
- La producción se realiza de forma continua y pasa por dos o más procesos. El producto terminado de un proceso se convierte en la materia prima del siguiente proceso u operación, y así sucesivamente hasta que se obtenga el producto final.
- La gerencia ha definido claramente los centros de costos y la acumulación de costos por proceso, tales como costo de material, costo de mano de obra y gastos generales por cada centro de costo.

Manejo contable:

- Se mantienen registros contables precisos para cada proceso, como el número de unidades producidas completamente, el número de unidades producidas parcialmente y los costos totales incurridos.
- En todos los procesos pueden surgir algunas pérdidas. Tales pérdidas pueden ser normales y/o anormales. El tratamiento contable de las pérdidas normales y de las pérdidas anormales se estudia en este sistema de cálculo de costos.
- El costo asignado a las unidades producidas o en proceso se registra en la cuenta del activo de inventario, donde aparece en el balance general.
- Cuando se vendan los productos, el costo se desplaza a la cuenta del costo de mercancía vendida, donde aparece en el estado de resultados.

Objetivos del sistema de costos por procesos: Son los siguientes:

El objetivo principal del sistema de costos por procesos es recolectar los costos de servicios o productos. Esta información sobre el costo de un servicio o producto es utilizada por

la gerencia para controlar las operaciones, determinar los precios de los productos y desplegar los estados financieros.

Además, el sistema de costos mejora el control al proporcionar información sobre los costos en que cada proceso de fabricación o departamento ha incurrido en particular. Otros objetivos son:

- Determinar el costo unitario.
- Asignar los costos acumulados de materiales, mano de obra y costos de fábrica para procesar los centros de costos.
- Expresar unidades incompletas en términos de unidades terminadas.
- Dar un tratamiento contable para el procesamiento de pérdidas, tales como desperdicios, chatarra, productos defectuosos y bienes en mal estado.
- Diferenciar el producto principal del producto secundario y un producto conjunto.
- Dar un tratamiento contable al producto conjunto y al subproducto.

Definición de Variables y Dimensiones

Variable Independiente: Conceptualización del Costo por Proceso

De acuerdo con Polimeni, Fabozzi, Adelberg & Kole (1994) afirman lo siguiente: En un sistema de costeo por procesos, los tres elementos básicos del costo de un producto - materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación - se acumulan según los departamentos o centros de costos. Un departamento o centro de costos es una división funcional importante en una fábrica, donde se realizan los correspondientes procesos de fabricación. Se establecen cuentas individuales de inventario de trabajo en proceso para cada departamento o proceso y se cargan con los costos incurridos en el procesamiento de las unidades que pasan por éstas. El costo unitario se calcula para un departamento (en vez de hacerlo para un trabajo)

dividiendo el costo total acumulado en la cuenta de inventario de trabajo en proceso de ese departamento por la cantidad de sus unidades procesadas y antes de su transferencia a un departamento subsecuente. El costo unitario total del producto terminado es la suma de los costos unitarios de todos los departamentos. Un informe del costo de producción, por departamento, se utiliza para resumir los costos de producción. (p.223).

Los gastos por concepto de ventas y los administrativos no se consideran parte del costo unitario de fabricación del producto y se muestran por separado en el estado de ingresos (lo mismo que en el costeo por órdenes de trabajo). (pp. 48-49)

El sistema de costos por proceso es aquel que se aplica en las industrias cuya producción es ininterrumpida o continua.

Es por ello que de acuerdo con Matty (2013) (citado en Vargas, 2016):

Son aquellos donde los costos de producción se acumulan en las distintas fases del proceso productivo, durante un lapso de tiempo. En cada fase se debe elaborar un informe de costos de producción, en el cual se reportan todos los costos incurridos durante un lapso de tiempo; los costos de producción serán traspasados de una fase a otra, junto con las unidades físicas del producto y el costo total de producción se halla al finalizar el proceso productivo – última fase -, por efecto acumulativo secuencial. (p. 34)

Dimensión 1: Conceptualización de la Producción por Departamentos

Un departamento o área es la principal división funcional que posee una empresa. Los costos por departamentos ayudan a la gerencia a tener control de los costos indirectos y a medir el ingreso. En las empresas manufactureras se encuentran dos tipos de departamentos: departamento de producción y departamento de servicios.

De acuerdo a Polimeni, Fabozzi, Adelberg & Kole (1994) los departamentos de producción contribuyen directamente a la producción de un artículo e incluyen los departamentos donde tienen lugar los procesos de conversión o de elaboración. Comprenden operaciones manuales y mecánicas realizadas directamente sobre el producto manufacturado. (p. 231).

Dimensión 2: Conceptualización del Control de los Costos basado en Funciones

De acuerdo a Hansen & Mowen (2007), afirman que un sistema de control de las operaciones con base en las funciones asigna los costos a las unidades organizacionales, lo que provoca que el administrador de la unidad organizacional sea el responsable por el control de los costos asignados. El desempeño se mide comparando los resultados reales con los resultados estándar o presupuestados. El énfasis es sobre las medidas financieras del desempeño (las medidas no financieras se ignoran por lo general). Los administradores son recompensados sobre la base de su capacidad para controlar los costos. (p.67).

Este enfoque asigna los costos a los individuos responsables de su incurrimento. El sistema de recompensas también se utiliza para motivar a estos individuos hacia la administración de los costos. El enfoque supone que la maximización del desempeño de la organización en general se logra mediante la maximización del desempeño de las subunidades organizacionales individuales (las cuales se denominan centros de responsabilidad).

Dimensión 3: Conceptualización de la Planeación

De acuerdo a Hansen & Mowen (2007), afirman que la formulación detallada de las acciones futuras para lograr un fin en particular constituye la actividad administrativa denominada planeación. Por lo tanto, la planeación requiere de la fijación de objetivos y de la identificación de métodos para lograr esos objetivos.

Una empresa puede tener el objetivo de incrementar su rentabilidad a corto y a largo plazos, mediante el mejoramiento de la calidad general de sus productos. Al mejorarla, la empresa debe ser capaz de reducir el desperdicio y los reprocesamientos, disminuir el número de quejas de los clientes y la cantidad de trabajos por garantías, reducir los recursos que están siendo actualmente asignados a inspección, y así sucesivamente, incrementando de tal modo la rentabilidad. (p.75).

Marco Conceptual

Capacidad instalada: Mejía (2013, junio 1), en su blog dice que “Capacidad instalada se refiere a la disponibilidad de infraestructura necesaria para producir determinados bienes o servicios. Su magnitud es una función directa de la cantidad de producción que puede suministrarse”.

Capacitación al personal: Formación técnica y teórica al personal para mejorar su eficiencia y eficacia. Según Chiavenato (2007, p. 386) define la capacitación "... como el proceso educativo de corto plazo, aplicado de manera sistemática y organizada, por medio del cual las personas adquieren conocimientos, desarrollan habilidades y competencias en función de objetivos definidos..." (p.386).

Control de mermas: Jiménez y Rivera (2019) “Equipo que se encarga de minimizar las mermas con la finalidad de reducir los costos de producción”. (p.3)

Entrega del producto: Pérez y Martínez (2006), “Parte de la comercialización y venta que consiste en entregar al cliente el producto comprado a cambio de un precio convenido”.

Demanda del producto: “Navarro (2008 octubre 29) “La demanda es la cantidad de un bien o servicio que la gente desea adquirir”.

Mano de obra directa: Robles (2012), “Es el segundo elemento del costo es tan importante como los materiales directos, porque se dice que es el esfuerzo humano el que interviene en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados”. (p. 48).

Mermas de producción: Jiménez y Rivera (2019) Como se sabe, merma es la pérdida física en el volumen, peso o unidad de las existencias, ocasionado por causas inherentes a su naturaleza o al proceso productivo. Además, se entiende por merma a la disminución o rebaja de un bien, ya sea en su comercialización o en su proceso productivo, debido a la pérdida física que afecta a su constitución y naturaleza, así como a su pérdida cuantitativa o estar relacionada a cantidades. (p.24).

Oferta del producto: “Navarro (2008 octubre 29) en su blog dice que “la oferta es la cantidad de bien o servicio que el vendedor pone a la venta”.

Organización de planta: Mutter (1970), “Línea de producción y distribución de las maquinarias para un proceso de producción continua”.

Reproceso de materia prima: Según ISO 9001 (2015), “el reproceso es una Acción tomada sobre un producto no conforme para que cumpla con los requisitos. Al contrario que el reproceso, la reparación puede afectar o cambiar partes del producto no conforme”.

Tiempo de producción: Experto. (2003, abril 21) en su blog dice que en administración de operaciones, “es el tiempo necesario para realizar una o varias operaciones. Está compuesto por los tiempos de: espera, preparación, operación y transferencia”.

Tecnología: Galbrait, (1984) “La Tecnología es una rama del saber, constituida por el conjunto de conocimientos y de competencias necesarias en la utilización, mejora y creación de las técnicas”.

Capítulo III: Marco Metodológico

Operacionalización de variables

Conceptual

El sistema de costo por procesos se refiere al costo de fabricación acumulado por departamento o centro de costo. Así mismo, los componentes del costeo no son identificables en un determinado lote, pues es un procedimiento ininterrumpido. Al final del periodo se considera la producción en proceso, haciendo las estimaciones, así como las etapas de la producción.

(Arrendo 2015, p.92)

Operacional

Baldera (2018) dice que la producción que comience y finalice en un determinado periodo, el costo unitario será obtenido mediante la división del costo total acumulada y las unidades fabricadas. Si la producción permanece en proceso será necesario calcular la etapa donde se ubica, y se estima la equivalencia a unidad terminada que permita la valorización de los productos acabados al final de la producción. (p. 39)

Tabla 1

Operacionalización de Variables

Variables	Dimensiones	Indicadores	Ítem	Técnica e Instrumentos
Independiente:				
X: Sistema de Costos por Proceso	1. Producción por departamentos	X1: Reproceso de materia prima	1,2,3,4	Técnica e instrumentos Técnica: Guía de Entrevista a trabajadores de la empresa. Instrumento: Guía de Entrevista estructurada. Procesamiento de datos: en base al SPSS versión 25 y el uso de hojas de cálculo de Excel.
		X2: Demanda del producto		
		X3: Organización de planta		
		X4: Mano de obra directa		
	2. Control de costos basado en funciones	X5: Control de mermas	5,6,7,8	
		X6: Capacidad instalada		
		X7: Capacitación al personal		
		X8: Mermas de producción		
	3. Planeación	X9: Tiempo de producción	9,10,11,12	
		X10: Entrega del producto		
		X11: Tecnología		
		X12: Oferta del producto		

Para el trabajo de investigación se usaron los siguientes materiales:

- Tesis de autores internacionales y nacionales
- Revistas especializadas
- Artículos científicos
- Libros de autores nacionales e internacionales
- Doctrina de costos, contabilidad, necesaria para la sustentación de la tesis.

Metodología

Tipo

El tipo de investigación fue Aplicada.

Esteban (2021) La investigación aplicada o tecnológica está orientada a resolver los problemas que se presentan en los procesos de producción, distribución, circulación, y consumo de bienes y servicios de cualquier actividad humana. Se denomina aplicadas; porque en base a investigación básica, pura o fundamental en las ciencias fácticas o formales se formulan problemas o hipótesis de trabajo para resolver los problemas de la vida productiva de la sociedad. Se llama también tecnológico, porque su producto no es un conocimiento puro, sino tecnológico. (p.3).

Población

De acuerdo a Tamayo (1997, p. 114), investigador de metodología científica, al expresar la palabra población se refiere a que éste representa a la totalidad del fenómeno que se va a estudiar en el que las unidades de población tienen una característica en común, misma que se estudia y que da origen a los datos necesarios para realizar una investigación. (p.114).

La población fueron los integrantes de la Panadería “Lucy”, son un total de 7 trabajadores distribuidos en las áreas de preparación, sobado, boleado y horneado. La población es de carácter cuantitativo por el número total de trabajadores y cualitativo por las respuestas que realizaron al momento de la entrevista.

Muestra

De acuerdo a Tamayo (1997), investigador de metodología científica, “considera que la muestra se refiere al conjunto de sujetos que se toma de una parte de la población, el cual tiene como finalidad estudiar un fenómeno estadístico”. (p. 38)

En la presente investigación no se determinó la muestra por ser una población pequeña, se utilizó la totalidad de la población.

Tabla 2

Relación de Trabajadores Entrevistados

Ítem	Nombres Y Apellidos	Cargo
1	Doris Rosa Ramos Garcia	Propietaria
2	Miguel Alejandro Robles Chumpitazi	Gerente General
3	Miguel Alessandro Robles Chumpitazi	Jefe De Producción
4	Nico Lijarza Rivera	Jefe Panificador
5	Gloria Noemi Avalos Chumpitazi	Ayudante Panificador
6	Betty Margot Avalos Chumpitazi	Ayudante Panificador
7	Carmen Glicería Avalos Chumpitazi	Ayudante Panificador

Técnica

De acuerdo al autor Arias (2012) la técnica de investigación se entiende como aquel procedimiento o alguna forma particular de obtener datos y/o información necesaria para la investigación. Asimismo, dentro de las distintas técnicas de investigación que existen, está la entrevista que se define como aquello que es algo más que un simple interrogatorio, se refiere a una técnica que está basada en una conversación y/o diálogo que se realiza “face to face”, o en español “cara a cara”, entre el entrevistador y el entrevistado acerca de un tema que ha sido

previamente determinado, para que de tal manera el entrevistador logre obtener la información necesaria. (pp. 67, 73).

Es por ello que se aplicó la técnica de la guía de entrevista estructurada a una pequeña muestra de 7 personas, ya que éste permite obtener información muy relevante, así como la interpretación eficiente de los resultados obtenidos.

Instrumento

De acuerdo al autor Arias (2012) se entiende como la definición de un instrumento de recolección de datos a cualquier formato (ya sea en papel o digital), recurso o dispositivo, que es utilizado para poder obtener, registrar y/o almacenar información necesaria para nuestro trabajo de investigación. Asimismo, dentro de toda la variedad existente de instrumentos de recolección de datos se encuentra la entrevista estructurada o también denominada entrevista formal, que es aquella que es realizada a partir de una guía prediseñada, el cual contiene las preguntas que serán formuladas al entrevistado. En este caso, la misma guía de entrevista puede ser utilizada como instrumento para registrar las respuestas, aunque también se puede emplear alguna otra ayuda como el grabador o la cámara de video. (pp. 68-73).

Por ello, para la recolección de datos de esta investigación se utilizó el instrumento denominado guía de entrevista estructurada en la Entrevista: Sistema de costos por procesos en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018. El cual está constituido por la categoría: Sistema de costos por procesos.

Tabla 3*Ficha Técnica de Instrumento de Recolección de Datos*

Sistema de Costos por Procesos en la Panadería "Lucy" del Distrito de Chilca, Cañete - 2018	
Tipo de Investigación	Aplicada
Nivel de Investigación	Transeccional
Diseño de investigación	No-experimental
Enfoque	Cualitativo
Nombre del Instrumento	Guía de Entrevista Estructurada
Población	07
Muestra	07
Determinación de la Muestra	La muestra conformada por totalidad de población, no probabilística
Autor del Instrumento	CLAUDIA ESTEFANY VARGAS RUEDA
Características del Instrumento	12 preguntas de la entrevista y guiado por el entrevistador. Respuestas individuales
Aplicación	Individual
Tiempo de Aplicación	7 minutos máximo
Técnica	Guía de Entrevista

El instrumento utilizado fue la guía de entrevista estructurada y sirve para realizar entrevistas por ser práctico en su aplicación. Se desarrolló una hoja de entrevista que cumplió con la Validez y Confiabilidad, el mismo que se utilizó como fuente de información para preparar los cuadros de los resultados del trabajo de campo.

La estructura del formato es la siguiente:

Entrevista: Costos por Procesos

La entrevista se presenta en tres partes:

- Título e indicaciones
- Datos informativos
- Preguntas para responder

Las preguntas son 12 y se distribuyen en:

Variable: Productos en proceso

Dimensión 1 Producción por departamentos (1 al 4)

Dimensión 2 Control de costos basados en funciones (5 al 8)

Dimensión 3 Planeación (9 al 12)

El cuestionario cumplió con las condiciones de validez y confiabilidad.

Validez del instrumento “es el grado en que este mide lo que pretende medir, en este caso, se optó por la validez de contenido” (Hernández, Fernández y Baptista, 2014, p.161).

Se contó con tres expertos de la especialidad para conocer el grado de concordancia entre ellos:

Tabla 4

Validez del cuestionario

Número	Experto	Porcentaje	Criterio
1	Mg. PAULA MILAGROS CHIOK PÉREZ	96.50%	Favorable
2	Mg. JOSÉ WALTER CABREJOS CHOY	95.00%	Favorable
3	Mg. JUAN ECA PERICHE	94.50%	Favorable

Expertos que participaron en la evaluación del instrumento cuyo resultado fue el coeficiente V. de Aiken. Los puntajes varían de 0.94 a 1.00 siendo un resultado positivo cuando es superior a 0.7. Ante los resultados obtenidos se concluye que el instrumento es válido. La validez se calculó con la siguiente formula: coeficiente V. de Aiken

Formula: $V = S / N (C - 1)$ Donde:

S = Sumatoria de acuerdos N = Numero de expertos (3)

C = Numero de valores de escala 2 (acuerdo, desacuerdo)

0.7 a más: Valido

El resultado aplicando la fórmula es: 0.953 dando como resultado que nuestro cuestionario es válido.

Confiabilidad: Para verificar la confiabilidad del instrumento se realizó una prueba piloto entre un grupo de personas recogiendo información y se procedió a clasificar los resultados y se aplicó la fórmula del Alfa de Cronbach, aquí si el valor es menor a 0.8, se concluye que el instrumento podría llevarnos a errores y equívocos. Para verificar la confiabilidad se realizó una prueba piloto con 15 encuestados. En nuestro caso, el instrumento presenta un Alfa de Cronbach de 0.812, por lo tanto, se trata de un instrumento fiable que hace mediciones estables y consistentes.

Según Cronbach (1951), El coeficiente alfa es un índice usado para medir la confiabilidad del tipo consistencia interna de una escala, es decir, para evaluar la magnitud en que los ítems de un instrumento están correlacionados.

Este coeficiente mide la confiabilidad del instrumento de medición y sirve demostrar que el instrumento a usar para recolectar información es confiable.

Tabla 5

Confiabilidad

Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en elementos estandarizados	N° de elementos
,812	,751	12

Diseño de Investigación

Fue no-experimental porque no se modificaron las variables.

Hernández, Fernández y Baptista (2014), dicen que podría definirse “como la investigación que se realiza sin manipular deliberadamente variables. Es decir, se trata de

estudios en los que no hacemos variar en forma intencional las variables independientes para ver su efecto sobre otras variables”. (p 152).

Enfoque

El enfoque fue cualitativo.

Hernández, Fernández y Baptista (2014), Enfoque cualitativo Utiliza la recolección y análisis de los datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación. (p.4).

Método

En base a la observación que se ha realizado en la investigación se utilizó el Método Descriptivo.

Hernández, Fernández y Baptista (2014), dice que con los estudios descriptivos se buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Es decir, únicamente pretenden medir o recoger información de manera independiente o conjunta sobre los conceptos o las variables a las que se refieren, esto es, su objetivo no es indicar cómo se relacionan éstas. (p. 92)

Procesamiento de Datos de la Información

Procesamiento: Pasos para aplicar el instrumento:

Se realizó de manera cualitativa puesto que se usó el software informático SPSS. Tal como lo señalan Fernández, Hernández & Baptista (2003), se desarrolla el análisis cuantitativo usando un programa computacional en base a una matriz de datos.

Se utilizó la guía de entrevista por la variable como instrumento para la obtención de información. La guía de entrevista contiene preguntas diseñadas para la generación de los datos necesarios que ayudaran a alcanzar los objetivos del estudio.

Tabla 6

Modelo Estadístico para Contratación de Hipótesis

Pasos a seguir	Acciones
1. Formular la Hipótesis de investigación	H1 Nuestra Hipótesis (la que se quiere justificar) H0 Hipótesis Nula (opuesta a H1)
2. Criterio de Significación	Sera: 0.05 (5%)
3. Prueba Estadística a usar	CHI Cuadrado
4. p-valor	Calculo de las pruebas estadísticas con el uso del SPSS 25 y Excel
5. Conclusiones	p < 0.05 Se rechaza la hipótesis nula y se aprueba nuestra hipótesis p > 0.05 No se rechaza la hipótesis nula y no podemos demostrar nuestra hipótesis

Se utilizó el método descriptivo con la finalidad de ver los resultados. Se realizó el tratamiento de datos de la información de las entrevistas estructuradas y se aplicara la prueba estadística del **Chi cuadrado**, para realizar la contratación de hipótesis entre la hipótesis nula y la hipótesis alterna, luego de la aplicación de la prueba estadística se comprobó que las hipótesis planteadas se cumplen desechando las hipótesis nulas. La prueba estadística de chi-cuadrado se usa para investigaciones cualitativas. En términos generales, esta prueba contrasta frecuencias observadas con las frecuencias esperadas de acuerdo con la hipótesis nula.

Análisis de la Información:

- Técnicas de Análisis:
 - Organizar los datos
 - Consolidación de datos

- Técnicas de Procesamiento de datos:
 - Clasificación de datos
 - Análisis de los resultados obtenidos
 - Aplicación: datos estadísticos SPSS
 - Excel 2013
 - Conclusiones

Capítulo IV: Resultados de los Datos Procesados

Resultados

El instrumento de la guía de entrevista tiene 12 preguntas, de las cuales se clasificó previamente mediante un análisis de qué preguntas corresponderían a cada una de las 7 personas entrevistadas, de las cuales se obtuvieron los siguientes resultados:

Variable: Sistema de Costos por Procesos

Dimensión 1: Producción por departamentos

Pregunta 1: Desde su punto de vista, ¿considera que es posible reprocesar productos que se han dado de baja por productos de calidad?

Esta pregunta le correspondió responder solo a 5 personas, ellos son:

Sujeto 2: Gerente General

El pan tiene varios procesos, entre ellos están: el mezclado, sobado, cortado y horneado. Una vez que el pan se hornea, es decir, que ya entra al horno, ese pan ya no puede tener ningún cambio; si salió fallado luego del horneado, así queda, ya no hay más arreglos ni tampoco se puede reprocesar, eso formaría parte de una pérdida, el reproceso sería posible hacerse antes de la cocción. Por ejemplo: hay bollos que antes de entrar al horno se visualiza que están mal boleados o puede que estén muy pequeños o muy grandes, cuando pasa esto sí es posible sacarlo y reprocesarlo como masa madre para un nuevo producto ya que no necesariamente tiene que ser para el mismo uso, sino que puede ser para cualquier otro, ello es denominado como “compuerta”, esa masa puede ser mucho o poco, lo cual a la harina fresca le da punche o fuerza pero eso solo se daba antiguamente, ya que actualmente todo es elaborado con masa fresca pero lo mencionado sería una opción o forma de reemplazarlo de tal modo que no se pierda la masa.

Como toda empresa o industria nosotros tenemos un margen de merma o también llamado margen de pérdida, el cual no debe exceder del 1% al 3%, ya sea por motivos de que salga fallado o que se ensucie por la cortadora, por ejemplo: si tengo 4000 panes, el 1% sería 40, el 2% sería 80 y el 3% sería 120 panes, es decir, si por un caso salen entre 40 y 120 panes con fallas, ello estará dentro del límite del margen establecido, claro está que lo ideal sería tener el mínimo de pérdida.

Sujeto 3: Jefe de Producción

Es posible siempre y cuando aún no ingresen al proceso de cocción.

Sujeto 5: Ayudante Panificador 1

Sí, siempre y cuando aún no estén horneados, porque luego de eso ya no es posible reprocesarlo, se pueda reprocesar en el momento oportuno.

Sujeto 6: Ayudante Panificador 2

Sí es posible reprocesarlo, por ejemplo, para mejorar los que están defectuoso.

Sujeto 7: Ayudante Panificador 3

Sí es posible, sobre todo la harina que se utiliza para el polveo.

Tabla 7

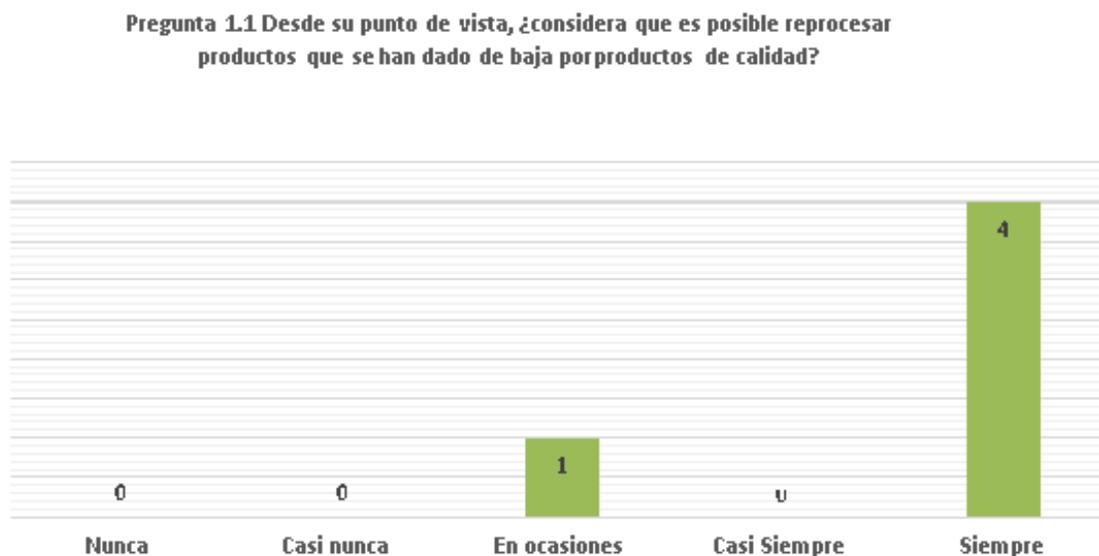
Pregunta 1.1

Pregunta 1.1 Desde su punto de vista, ¿considera que es posible reprocesar productos que se han dado de baja por productos de calidad?

	F R E C U E N C I A			
	ni	Ni	fi	Fi
Nunca	0	0	0.00%	0.00%
Casi nunca	0	0	0.00%	0.00%
En ocasiones	1	1	20.00%	20.00%
Casi Siempre	0	1	0.00%	20.00%
Siempre	4	5	80.00%	100.00%
	5		100.00%	

Figura 1

Desde su punto de vista, ¿considera que es posible reprocesar productos que se han dado de baja por productos de calidad?



Interpretación:

Según la Tabla 7 y Figura 1, el 20% dice que en ocasiones y el 80% dice que siempre. Quiere decir que los trabajadores están de acuerdo en argumentar que si es posible reprocesar productos que se han dado de baja por productos de calidad.

Pregunta 2: A su criterio, ¿considera que la cantidad de producto terminado satisface la demanda diaria?

Esta pregunta le correspondió responder solo a 2 personas, ellos son:

Sujeto 2: Gerente General

Es relativo, yo como panadero antiguo con 15 años de experiencia en el mundo de la panadería, tengo conocimiento que el producto es estacionario, hay estaciones en las que hay una mayor demanda como también hay otras en donde la demanda disminuye, incluso ello puede

variar dentro del mismo mes; por ejemplo, un viernes hago una determinada cantidad basándome en lo que vendí el viernes pasado y resulta que esta cantidad puede satisfacer como también hay posibilidad de que sobren, la demanda es bien aleatoria y cambiante, una de las principales razones en la competencia, han salido otras panaderías informales que venden productos más baratos y otros por problemas generales, como la falta de empleo de la población ya que cuando ocurre que la población no tienen empleo y por lo tanto no tiene ingresos, lamentablemente el gasto que deciden reducir es el de la alimentación.

Sujeto 3: Jefe de Producción

Generalmente se hacen una cantidad medida para que los panes estén frescos y se conserve en una cantidad adecuada, se toma como base la experiencia que se tiene en el negocio.

Tabla 8

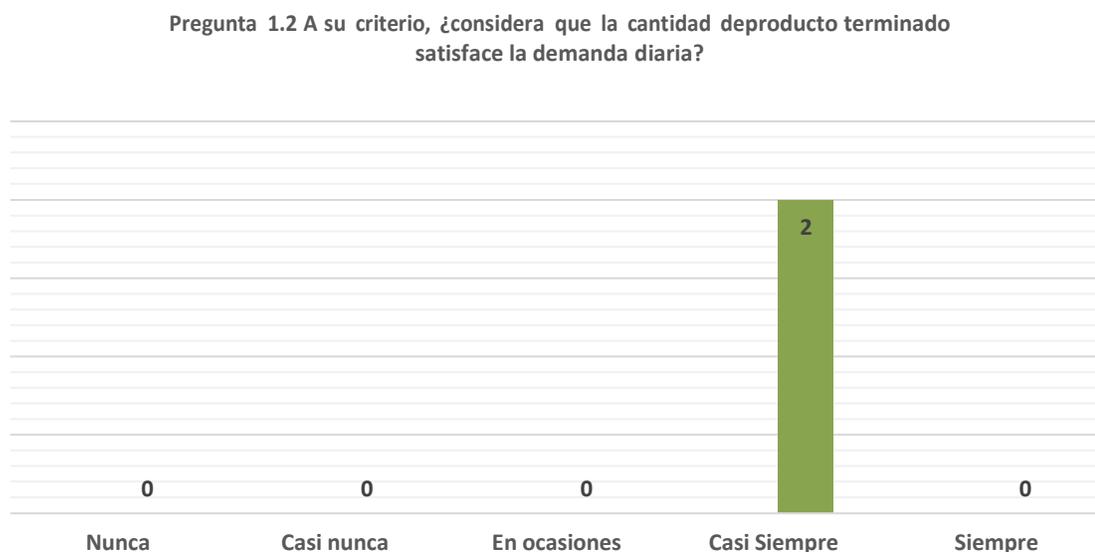
Pregunta 1.2

Pregunta 1.2 A su criterio, ¿considera que la cantidad de producto terminado satisface la demanda diaria?

	FRECUENCIA			
	ni	Ni	fi	Fi
Nunca	0	0	0.00%	0.00%
Casi nunca	0	0	0.00%	0.00%
En ocasiones	0	0	0.00%	0.00%
Casi Siempre	2	2	100.00%	100.00%
Siempre	0	2	0.00%	100.00%
	2		100.00%	

Figura 2

A su criterio, ¿considera que la cantidad de producto terminado satisface la demanda diaria?



Interpretación:

Según la Tabla 8 y Figura 2, el 100% dice que casi siempre. Quiere decir que los trabajadores están de acuerdo en argumentar que la cantidad de producto terminado satisface la demanda diaria.

Pregunta 3: Desde su perspectiva, ¿considera que la ubicación de las maquinarias en la planta está organizada de manera adecuada para que favorezcan el proceso de producción?

Esta pregunta le correspondió responder solo a 5 personas, ellos son:

Sujeto 3: Jefe de Producción

Sí, justamente el Gerente General ha tomado cursos sobre Administración de Operaciones en el que le ha permitido ubicar estratégicamente las maquinarias con respecto al capital del trabajo, para que de esta manera el trabajo del operario o de los trabajadores no pierdan tiempo en caminar cuando las máquinas están lejos unas de otras ya que ello generaría

que la producción no se terminen en el tiempo adecuado, por ello la experiencia nos ha enseñado los conocimientos que hemos tenido en ubicar adecuadamente las máquinas para que el trabajador tenga el menos tiempo de pérdida (tiempo muerto en caminar) y de que todo se encuentre a su disposición.

Sujeto 4: Jefe Panificador

Sí, he llevado algunos cursos sobre este tema y junto con el Gerente General se ha distribuido adecuadamente las maquinarias.

Sujeto 5: Ayudante Panificador 1

Sí, están bien ubicadas ya que no interrumpe en el proceso productivo.

Sujeto 6: Ayudante Panificador 2

Sí en pocas palabras “no estorban”.

Sujeto 7: Ayudante Panificador 3

Sí, no nos perjudica en el proceso productivo.

Tabla 9

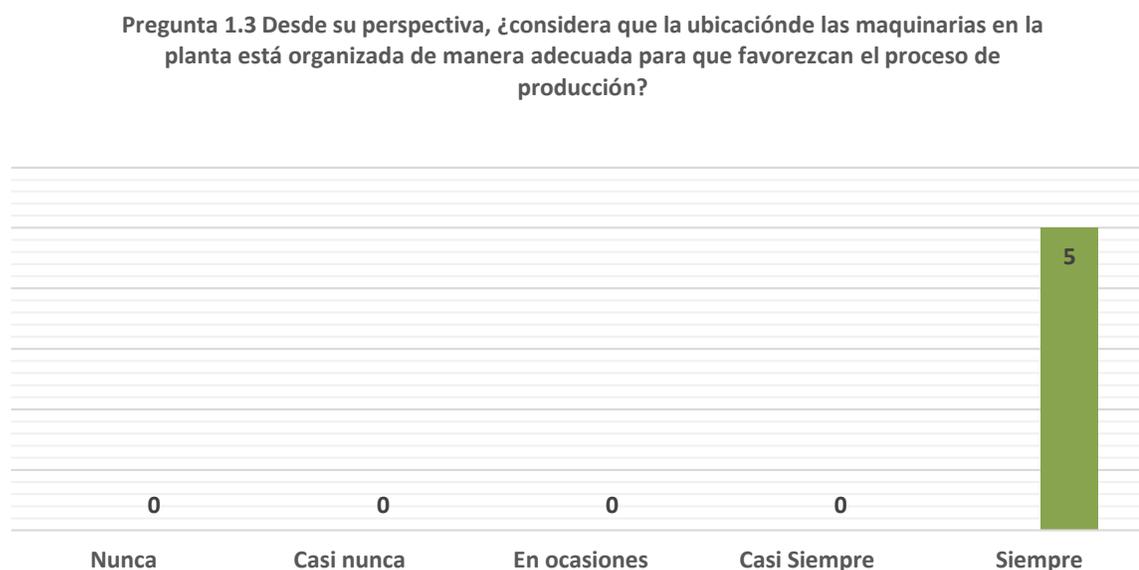
Pregunta 1.3

Pregunta 1.3 Desde su perspectiva, ¿considera que la ubicación de las maquinarias en la planta está organizada de manera adecuada para que favorezcan el proceso de producción?

	FRECUENCIA			
	ni	Ni	fi	Fi
Nunca	0	0	0.00%	0.00%
Casi nunca	0	0	0.00%	0.00%
En ocasiones	0	0	0.00%	0.00%
Casi Siempre	0	0	0.00%	0.00%
Siempre	5	5	100.00%	100.00%
	5		100.00%	

Figura 3

Desde su perspectiva, ¿considera que la ubicación de las maquinarias en la planta está organizada de manera adecuada para que favorezcan el proceso de producción?



Interpretación:

Según la Tabla 9 y Figura 3, el 100% dice que siempre. Quiere decir que los trabajadores están de acuerdo en argumentar que la ubicación de las maquinarias en la planta está organizada de manera adecuada para que favorezcan el proceso de producción.

Pregunta 4: A su parecer, ¿considera que la entidad cuenta con el personal adecuado para cada proceso productivo?

Esta pregunta le correspondió responder solo a 6 personas, ellos son:

Sujeto 2: Gerente General

Actualmente, la empresa se encuentra trabajando con una mano de obra ociosa, lo que significa que en estos momentos sólo hay una capacidad instalada del 70%, para mí una opción fácil sería despedirlos pero se tiene que también tomar la parte social de que el trabajador cuenta con su ingreso y que depende del mismo para su existencia, además de que el negocio tiene

etapas en donde crece la demanda, por ejemplo, en verano la demanda se incrementa y se necesita un mayor número de mano de obra, si yo despido hoy porque no tengo ventas, el día en que los necesite no tendré la certeza de disponer de ellos, por ese motivo en estos momentos simplemente los estoy rotando, por ejemplo, en la tarde trabajan 4 trabajadores y cuando hay menor demanda trabajan 3 ½, lo que significa que 3 trabajadores están en el turno mañana y el turno tarde, y 1 trabajador está en el turno mañana, de tal manera que se los mantiene y se van rotando porque no solo una persona es la que tiene ese horario, ya cuando la demanda sube cuento con trabajadores disponibles para poder satisfacer la producción.

Sujeto 3: Jefe de Producción

Sí, ello es relativo ya que depende de cómo son las demandas según las temporadas.

Sujeto 4: Jefe Panificador

Sí, el número de trabajadores varía solamente en que cuando hay una mayor demanda hay 4 trabajadores a tiempo completo, pero cuando no hay muchas ventas 1 trabajador solo labora medio tiempo, ello es rotativo porque no todos los días hay medio turno y no siempre es la misma persona.

Sujeto 5: Ayudante Panificador 1

Cuando hay una elevada demanda existen 4 trabajadores, pero cuando la demanda es baja, solo hay 3 trabajadores a tiempo completo y uno solo sale a medio tiempo, es rotativo.

Sujeto 6: Ayudante Panificador 2

Sí, se encuentra con un número adecuado de mano de obra ya que esto varía de acuerdo a las temporadas en que hay mayor o menor venta.

Sujeto 7: Ayudante Panificador 3

Sí, ya que varía entre 4 personas de tiempo completo y 1 de medio turno, según la temporada.

Tabla 10

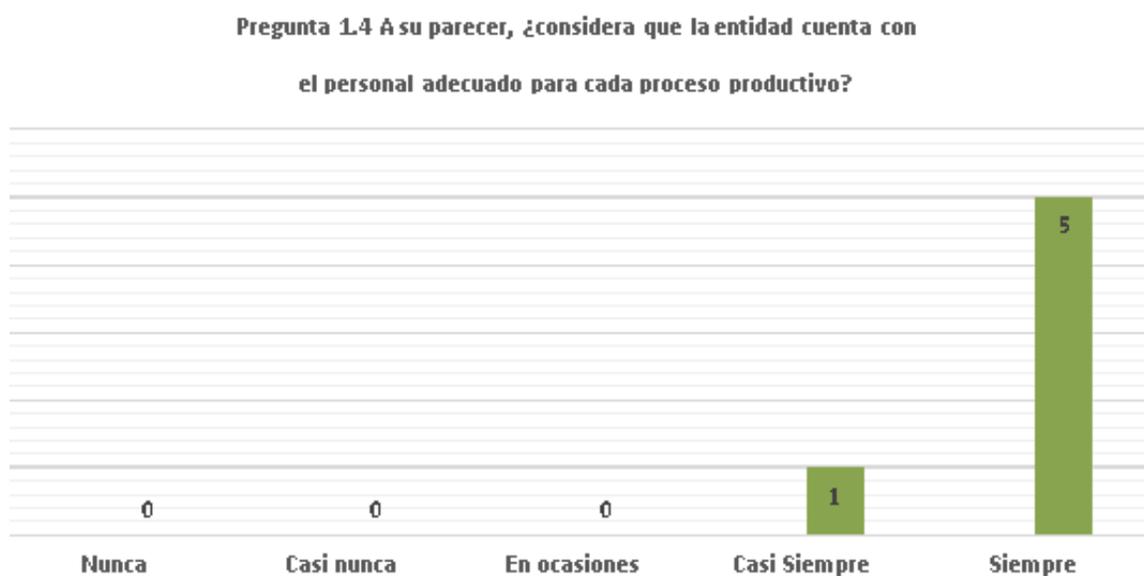
Pregunta 1.4

Pregunta 1.4 A su parecer, ¿considera que la entidad cuenta con el personal adecuado para cada proceso productivo?

	FRECUENCIA			
	ni	Ni	fi	Fi
Nunca	0	0	0.00%	0.00%
Casi nunca	0	0	0.00%	0.00%
En ocasiones	0	0	0.00%	0.00%
Casi Siempre	1	1	16.67%	16.67%
Siempre	5	6	83.33%	100.00%
	6		100.00%	

Figura 4

A su parecer, ¿considera que la entidad cuenta con el personal adecuado para cada proceso productivo?



Interpretación:

Según la Tabla 10 y Figura 4, el 16.67% dice casi siempre y el 83.33% dice siempre. Quiere decir que los trabajadores están de acuerdo en argumentar que la entidad cuenta con el personal adecuado para cada proceso productivo.

Hipótesis específica 2: El control de los costos basado en funciones incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.

Dimensión 2: Control de Costos basados en Funciones

Pregunta 5: De acuerdo a su criterio, ¿considera que el nivel de desperdicio de materia prima que se genera diariamente se puede controlar y reducir?

Esta pregunta le correspondió responder solo a 4 personas, ellos son:

Sujeto 4: Jefe Panificador

Sí, mediante el control que se realiza en Excel se evidencia de que efectivamente se puede controlar y es necesario para reducir las pérdidas y el costo. Además, para ser competitivo hay que tener un buen costeo porque el precio no solamente se puede basar en la competencia ya que en todo negocio se tiene la premisa de que no solo se trata de vender, sino que es vender y ganar y en equilibrio con el cliente, tampoco nos podemos aprovechar de vender a un precio más caro porque la gente no va a comprar ya que la competencia lo venderá más barato, tampoco podemos basarnos en vender barato porque tal vez no cubre todos nuestros costos, por ello es fundamental conocer los costos y en base a ello aplicar el margen de rentabilidad y el precio final. Aunque hasta el momento solo hemos establecido el costo mediante nuestra experiencia como panaderos, eso ya va a cambiar porque es necesario tener nuestro sistema de costos en la panadería.

Sujeto 5: Ayudante Panificador 1

Sí, porque lo que se pierde es para el polveo, lo controlan porque buscan una harina a un precio accesible.

Sujeto 6: Ayudante Panificador 2

Sí, para el polveo se utiliza la harina restante de los demás procesos.

Sujeto 7: Ayudante Panificador 3

Sí, es posible.

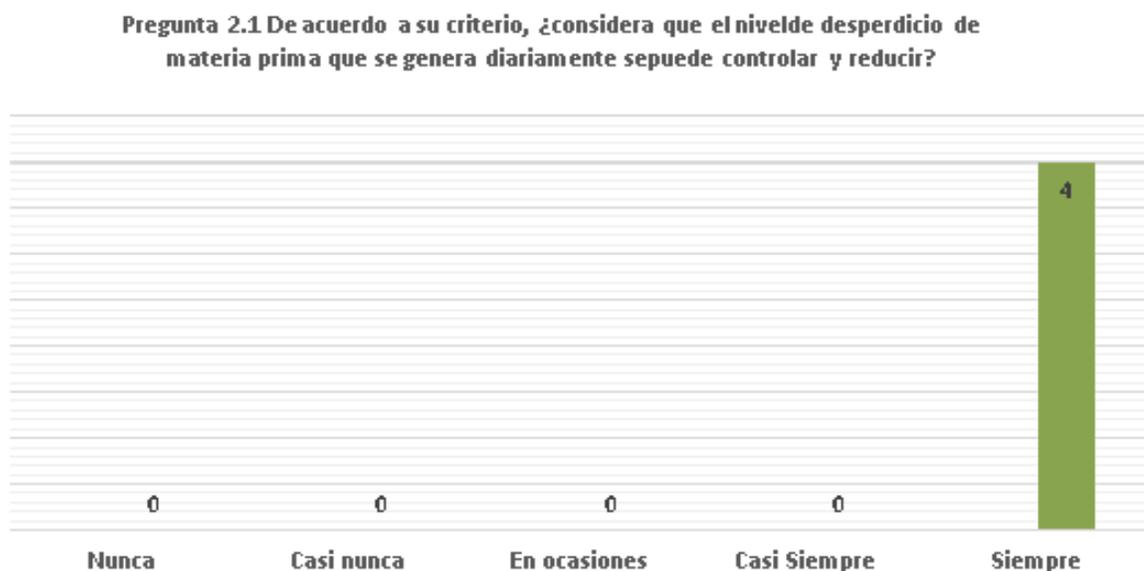
Tabla 11*Pregunta 2.1*

Pregunta 2.1 De acuerdo a su criterio, ¿considera que el nivel de desperdicio de materiaprima que se genera diariamente se puede controlar y reducir?

	F R E C U E N C I A			
	ni	Ni	fi	Fi
Nunca	0	0	0.00%	0.00%
Casi nunca	0	0	0.00%	0.00%
En ocasiones	0	0	0.00%	0.00%
Casi Siempre	0	0	0.00%	0.00%
Siempre	4	4	100.00%	100.00%
	4		100.00%	

Figura 5

De acuerdo a su criterio, ¿considera que el nivel de desperdicio de materia prima que se genera diariamente se puede controlar y reducir?



Interpretación:

Según la Tabla 11 y Figura 5, el 100.00% dice siempre. Quiere decir que los trabajadores están de acuerdo que el nivel de desperdicio de materia prima que se genera diariamente se puede controlar y reducir.

Pregunta 6: En su opinión, ¿conoce usted si se cuenta con la disponibilidad necesaria de recursos para cubrir la capacidad de producción diaria, así como realizar mantenimientos a las máquinas para asegurar que funcionen correctamente?

Esta pregunta le correspondió responder solo a 2 personas, ellos son:

Sujeto 1: Propietaria

Sí, se cuenta con los recursos ya que estos gastos están programados uno para que nuestro stock esté abastecido mínimo para una semana y en cuanto a las maquinarias para dar su mantenimiento y que trabaje correctamente de modo que no perjudique el proceso productivo.

Sujeto 2: Gerente General

Puedo sub dividirlo en 2 preguntas:

La primera que se refiere a que si cuento con materia prima disponible en mi inventario, la respuesta es sí, yo me abastezco para 1 mes, cuento con 3 proveedores, entre ellos Alicorp, la razón de que cuenta con estos 3 proveedores es porque a veces uno por “x” motivos falta y puedo acudir al siguiente o al tercero, porque ya me ha ocurrido anteriormente, de tal forma que nunca estoy desabastecido y tengo en mi inventario un stock mínimo para una semana y no esperar hasta que se agote totalmente.

Con respecto a la maquinaria, la experiencia me ha enseñado que es necesario realizar un mantenimiento preventivo ya que lamentablemente muchas veces me ha ocurrido que en el proceso se han malogrado y genera un gasto adicional porque sin ello la producción no puede continuar, todo queda paralizado hasta que se arregle y otro que el “técnico” al ver la urgencia se aprovecha de ello y cobra un sobrecosto, por eso es muy bueno realizar un mantenimiento preventivo, en este caso se realiza cada 6 meses.

Tabla 12

Pregunta 2.2

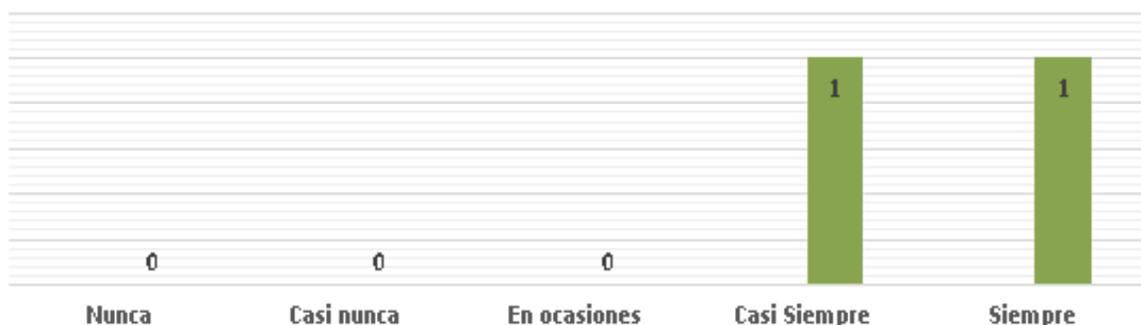
Pregunta 2.2 En su opinión, ¿conoce usted si se cuenta con la disponibilidad necesaria de recursos para cubrir la capacidad de producción diaria, así como realizar mantenimientos a las máquinas para asegurar que funcionen correctamente?

	FRECUENCIA			
	ni	Ni	fi	Fi
Nunca	0	0	0.00%	0.00%
Casi nunca	0	0	0.00%	0.00%
En ocasiones	0	0	0.00%	0.00%
Casi Siempre	1	1	50.00%	50.00%
Siempre	1	2	50.00%	100.00%
	2		100.00%	

Figura 6

En su opinión, ¿conoce usted si se cuenta con la disponibilidad necesaria de recursos para cubrir la capacidad de producción diaria así como realizar mantenimientos a las máquinas para asegurar que funcionen correctamente?

Pregunta 2.2 En su opinión, ¿conoce Ud. si se cuenta con la disponibilidad necesaria de recursos para cubrir la capacidad de producción diaria, así como realizar mantenimientos a las máquinas para asegurar que funcionen correctamente?



Interpretación:

Según la Tabla 12 y Figura 6, el 50.00% dice casi siempre y el 50.00% dice siempre. Quiere decir que los trabajadores están de acuerdo que se cuenta con la disponibilidad necesaria de recursos para cubrir la capacidad de producción diaria así como realizar mantenimientos a las máquinas para asegurar que funcionen correctamente.

Pregunta 7: Desde su análisis, ¿considera que el personal debería de contar con capacitaciones constantes para adquirir nuevos conocimientos necesarios y así realizar las actividades requeridas de manera óptima?

Esta pregunta le correspondió responder a las 7 personas entrevistadas, ellos son:

Sujeto 1: Propietaria

Sí, porque es una manera de adquirir nuevos conocimientos que luego serán aplicados en la práctica mejorando las actividades que debe desarrollar cada trabajador.

Sujeto 2: Gerente General

Sí, sobre todo para los maestros, varios de ellos ya se han capacitado en NOVA, uno para el tema de los nuevos procesos y otros para mantener la calidad del producto ya que es un tema importantísimo, porque es algo que exige la competencia, siempre hay que estar un paso adelante y aportar con algo nuevo para poder mantenerse en el mercado.

Sujeto 3: Jefe de Producción

Sí, esta manera se mejora los productos que ofrecemos y nos poder captar más clientes.

Sujeto 4: Jefe Panificador

Sí, para que de esta manera se pueda tener un equilibrio entre una mejor calidad del producto y en la mejora de los procesos productivos.

Sujeto 5: Ayudante Panificador 1

Sí, cuando pasan situaciones y no sabemos qué hacer, unas capacitaciones sobre cómo mejorar los procesos, la calidad, entre otros, sería sumamente beneficioso, incluso antes los proveedores capacitaban a los dueños y luego ellos capacitan a sus trabajadores.

Sujeto 6: Ayudante Panificador 2

Sí, actualmente no nos capacitan, pero sí sería algo bueno no solo para que la persona adquiriera nuevos conocimientos sino para que mejoren los puntos débiles de la panadería.

Sujeto 7: Ayudante Panificador 3

Claro que sí, para evitar errores y mejorar el proceso productivo y la calidad de lo que ofrecemos.

Tabla 13*Pregunta 2.3*

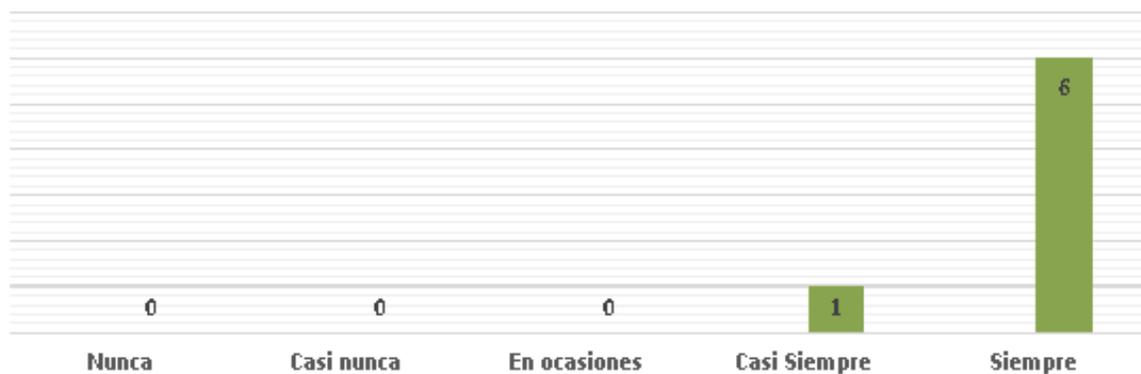
Pregunta 2.3 Desde su análisis, ¿considera que el personal debería de contar con capacitaciones constantes para adquirir nuevos conocimientos necesarios y así realizarlas actividades requeridas de manera óptima?

	F R E C U E N C I A			
	ni	Ni	fi	Fi
Nunca	0	0	0.00%	0.00%
Casi nunca	0	0	0.00%	0.00%
En ocasiones	0	0	0.00%	0.00%
Casi Siempre	1	1	14.29%	14.29%
Siempre	6	7	85.71%	100.00%
	7		100.00%	

Figura 7

Desde su análisis, ¿considera que el personal debería de contar con capacitaciones constantes para adquirir nuevos conocimientos necesarios y así realizar las actividades requeridas de manera óptima?

Pregunta 2.3 Desde su análisis, ¿considera que el personal debería de contar con capacitaciones constantes para adquirir nuevos conocimientos necesarios y así realizar las actividades requeridas de manera óptima?



Interpretación:

Según la Tabla 13 y Figura 7, el 14.29% dice casi siempre y el 85.71% dice siempre. Quiere decir que los trabajadores están de acuerdo que el personal debería de contar con capacitaciones constantes para adquirir nuevos conocimientos necesarios y así realizar las actividades requeridas de manera óptima.

Pregunta 8: Desde su perspectiva, ¿considera que el desperdicio de materia prima afecta el costo final del producto?

Esta pregunta le correspondió responder solo a 3 personas, ellos son:

Sujeto 2: Gerente General

Claro que sí afecta, por ejemplo, en un saco de 50 kg de harina se pueden hacer 2000 panes, pero se debe considerar la merma, no solamente en el producto procesado sino también en la materia prima, en la harina para producir panes es necesario polvear a los bollitos y ese polveo se llama harina muerta porque no produce más unidades, por eso es necesario echar moderadamente y eso según mis cálculos están en un 5%, es decir, que para producir 2000 panes no solo empleo un saco de 50 kg de harina, a ello se le agregan 5 kg más, es decir, 55 kg de harina, lo que genera obviamente que el costo se eleve.

Sujeto 3: Jefe de Producción

Sí, porque es parte de la materia prima que ha sido destinada para otra finalidad, pero sin embargo ocurren los desperdicios, que se debe de tratar de que sea el mínimo y que no afecte en gran medida al costo, de modo que no genere un alto porcentaje de pérdida.

Sujeto 4: Jefe Panificador

Sin duda alguna, ya que el desperdicio cuesta dinero y consume tiempo para la realización de ese producto que no ha cumplido con las condiciones adecuadas.

Tabla 14**Pregunta 2.4**

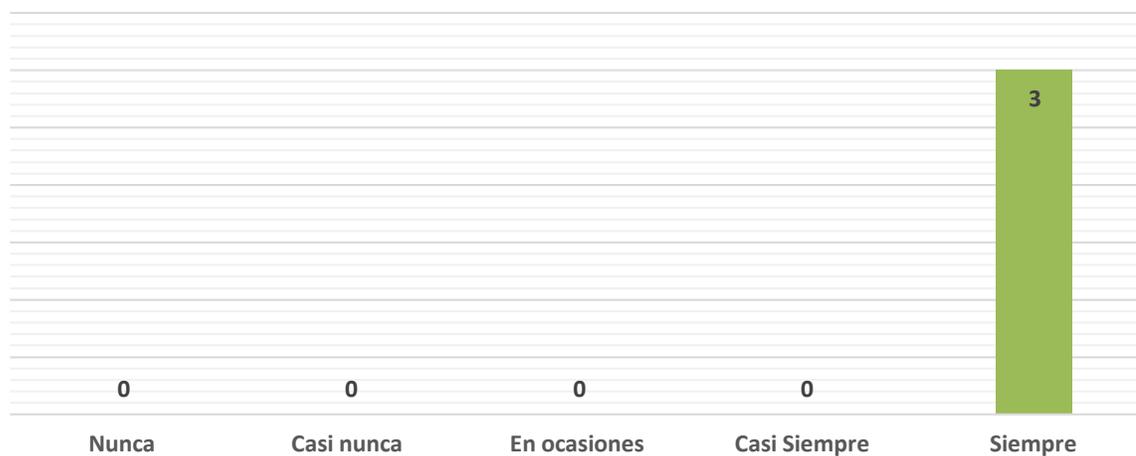
Pregunta 2.4 Desde su perspectiva, ¿considera que el desperdicio de materia prima afecta el costo final del producto?

	F R E C U E N C I A			
	ni	Ni	fi	Fi
Nunca	0	0	0.00%	0.00%
Casi nunca	0	0	0.00%	0.00%
En ocasiones	0	0	0.00%	0.00%
Casi Siempre	0	0	0.00%	0.00%
Siempre	3	3	100.00%	100.00%
	3		100.00%	

Figura 8

Desde su perspectiva, ¿considera que el desperdicio de materia prima afecta el costo final del producto?

Pregunta 2.4 Desde su perspectiva, ¿considera que el desperdicio de materia prima afecta el costo final del producto?



Interpretación:

Según la Tabla 14 y Figura 8, el 100.00% dice siempre. Quiere decir que los trabajadores están de acuerdo que el desperdicio de materia prima afecta el costo final del producto.

Hipótesis específica 3: La planeación incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.

Dimensión 3: Planeación

Pregunta 9: De acuerdo a su criterio, ¿considera que el tiempo utilizado para cada etapa del proceso productivo es el óptimo necesario?

Esta pregunta le correspondió responder solo a 6 personas, ellos son:

Sujeto 2: Gerente General

El pan necesita fermentación y en un trabajo manual son por cada turno un promedio de 4 horas y a su vez se necesitan 4 horas más para fermentar (lo que genera que crezcan), entre otros ingredientes para realizar el pan está la levadura, el cual es un hongo que se mezcla con harina y agua y empieza a crecer, para ello se necesita un tiempo adecuado, las empresas más grandes tienen máquinas fermentadoras, en mi caso no lo tengo, mi proceso se hace al natural, por lo cual es necesario un promedio de 4 a 6 horas para que el pan esté listo para el horneado.

Sujeto 3: Jefe de Producción

Sí, ya que cuando hay más trabajo existe personal doble turno y cuando bajan las ventas, 1 personal solo labora medio tiempo.

Sujeto 4: Jefe Panificador

Sí, actualmente contamos solo con las maquinarias básicas y ya cada trabajador conoce a cabalidad la función que tiene que realizar.

Sujeto 5: Ayudante Panificador 1

Sí, todos realizan su proceso dentro del tiempo programado.

Sujeto 6: Ayudante Panificador 2

Sí, no se demoran más de lo necesario en cada proceso.

Sujeto 7: Ayudante Panificador 3

Sí, cada trabajador ya sabe lo que tiene que hacer y cuánto tiempo es lo que debe de demorarse.

Tabla 15

Pregunta 3.1

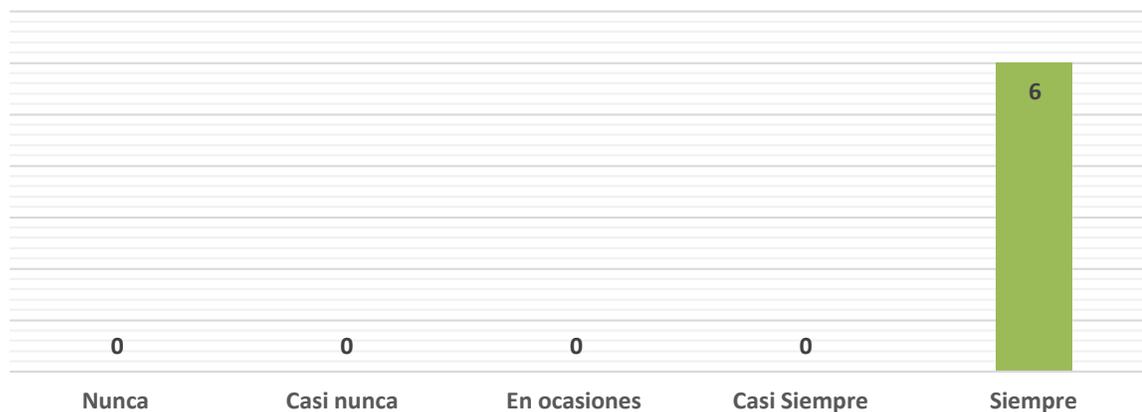
Pregunta 3.1 De acuerdo a su criterio, ¿considera que el tiempo utilizado para cada etapa del proceso productivo es el óptimo necesario?

	FRECUENCIA			
	ni	Ni	fi	Fi
Nunca	0	0	0.00%	0.00%
Casi nunca	0	0	0.00%	0.00%
En ocasiones	0	0	0.00%	0.00%
Casi Siempre	0	0	0.00%	0.00%
Siempre	6	6	100.00%	100.00%
	6		100.00%	

Figura 9

De acuerdo a su criterio, ¿considera que el tiempo utilizado para cada etapa del proceso productivo es el óptimo necesario?

Pregunta 3.1 De acuerdo a su criterio, ¿considera que el tiempo utilizado para cada etapa del proceso productivo es el óptimo necesario?



Interpretación:

Según la Tabla 15 y Figura 9, el 100.00% dice siempre. Quiere decir que los trabajadores están de acuerdo que el tiempo utilizado para cada etapa del proceso productivo es el óptimo necesario.

Pregunta 10: Desde su punto de vista, ¿considera que la entidad desarrolla una estrategia para que los productos lleguen a los clientes?

Esta pregunta le correspondió responder solo a 3 personas, ellos son:

Sujeto 1: Propietaria

Sí, ya que este tema de que el cliente reciba sus productos a tiempo y en condiciones óptimas es el cierre ideal y la clave para construir una relación sólida entre el cliente y la panadería.

Sujeto 2: Gerente General

Sí, éste es un tema esencial en todo negocio, toda empresa se basa en 3 premisas: 1) producto de calidad, 2) precio adecuado y 3) un buen servicio (tal vez el más importante), que es dar al cliente su producto a la hora que lo necesita y en eso nosotros destacamos, siempre cumplimos en la hora indicada, y así existan compromisos o faltantes de trabajadores, la empresa siempre está en funcionamiento porque se cuentan con suplentes que son los familiares de la dueña.

Sujeto 3: Jefe de Producción

Claro que sí, ya que al final son los mismos clientes quienes nos promocionarán si es que quedan satisfechos con nuestros servicios.

Tabla 16

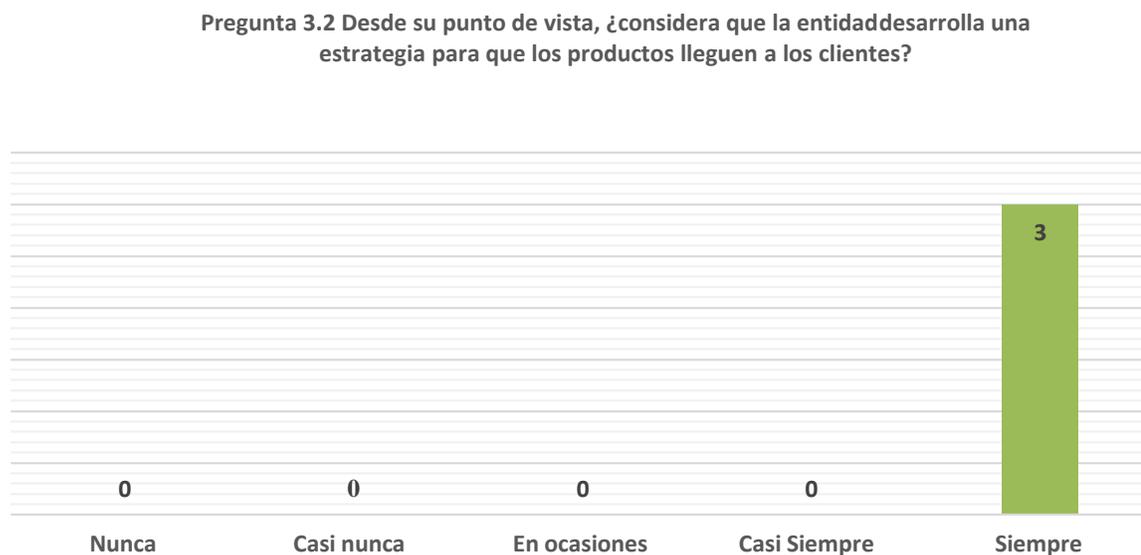
Pregunta 3.3

Pregunta 3.2 Desde su punto de vista, ¿considera que la entidad desarrolla una estrategia para que los productos lleguen a los clientes?

	FRECUENCIA			
	ni	Ni	fi	Fi
Nunca	0	0	0.00%	0.00%
Casi nunca	0	0	0.00%	0.00%
En ocasiones	0	0	0.00%	0.00%
Casi Siempre	0	0	0.00%	0.00%
Siempre	3	3	100.00%	100.00%
	3		100.00%	

Figura 10

Desde su punto de vista, ¿considera que la entidad desarrolla una estrategia para que los productos lleguen a los clientes?



Interpretación

Según la Tabla 16 y Figura 10, el 100.00% dice siempre. Quiere decir que los trabajadores están de acuerdo que la entidad desarrolla una estrategia para que los productos lleguen a los clientes.

Pregunta 11: Desde su perspectiva, ¿considera que la tecnología juega un papel importante dentro de la empresa?

Esta pregunta le correspondió responder a las 7 personas entrevistadas, ellos son:

Sujeto 1: Propietaria

Sí, ya que permitiría mejorar la eficiencia de la organización, el cual se reflejaría en la reducción de los tiempos de producción. Sin embargo, paralelamente se reduciría la mano de obra, lo cual perjudicaría a sus familias ya que se quedarían sin una fuente de ingresos.

Sujeto 2: Gerente General

También lo puedo subdividir en 2 partes:

La primera en base a la producción, la respuesta es sí, hay máquinas más modernas, incluso hay una máquina que se llama cortadora sobadora que significa que abarca las funciones que podría realizar mi mano de obra, ahorita solo tengo una máquina que es cortadora que se encarga sólo de cortar y los trabajadores se encargan de separar los bollos; en cambio, la otra máquina bota los bollos hechos, cuesta casi 5 veces más que una máquina cortadora normal que es la que yo tengo pero la ventaja es que se ahorra mano de obra y con el tiempo se paga sola.

Con respecto a la organización, yo como contador estoy experimentando lo maravilloso que son el hecho de aplicar costos, en mi caso aún estoy empezando con un formato simple en Excel, aún no se aplica en todas las áreas, pero sé que se ahorra mucho tiempo y facilitaría saber exactamente todo el proceso realizado y saber dónde está la falla: en producción, en el conteo, o en las ventas, de esta manera manejaría los costos y sabría en dónde puedo mejorar.

Sujeto 3: Jefe de Producción

Sí, pero también consideramos a nuestro personal que son el sustento de su familia.

Sujeto 4: Jefe Panificador

Sí, aunque existen máquinas que prácticamente hacen el trabajo de la mano de obra, se debe de considerar también la parte social porque el personal que labora tiene una familia que depende de él.

Sujeto 5: Ayudante Panificador 1

Sí, pero ello perjudicaría a la mano de obra ya que las máquinas automatizan algunos procesos.

Sujeto 6: Ayudante Panificador 2

Sí, pero no sería beneficioso para la mano de obra porque se reducirá personal. Aunque en Venezuela hay máquinas que ya hacen los bollitos, a la larga nos quitarán el trabajo presencial y perjudicaría a mi familia ya que dependo de ese ingreso económico.

Sujeto 7: Ayudante Panificador 3

En parte sí, pero reducirían el personal y ello nos perjudicaría.

Tabla 17

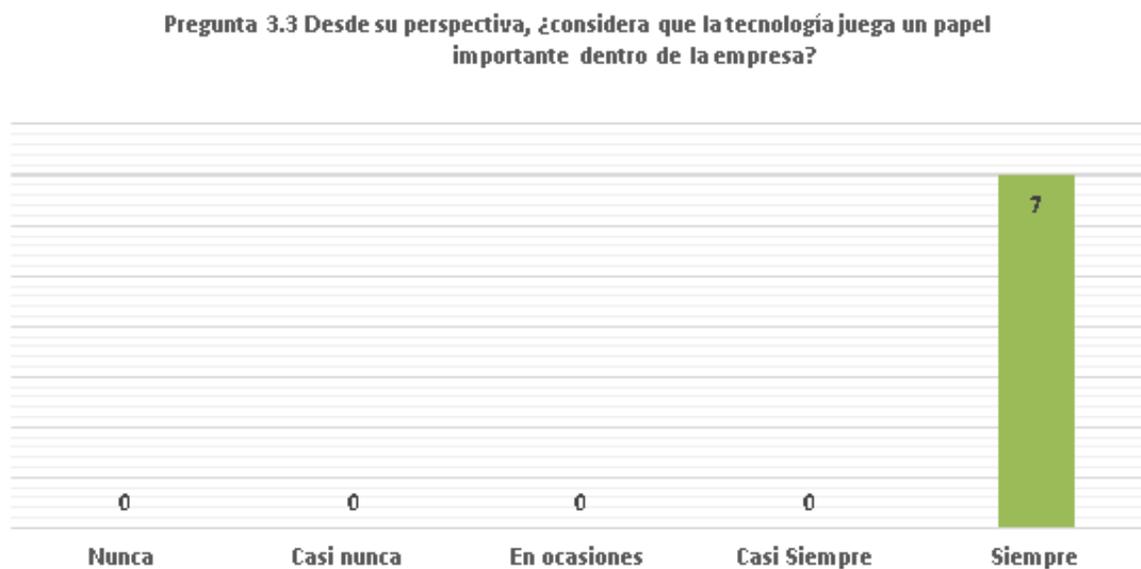
Pregunta 3.3

Pregunta 3.3 Desde su perspectiva, ¿considera que la tecnología juega un papel importante dentro de la empresa?

	F R E C U E N C I A			
	ni	Ni	fi	Fi
Nunca	0	0	0.00%	0.00%
Casi nunca	0	0	0.00%	0.00%
En ocasiones	0	0	0.00%	0.00%
Casi Siempre	0	0	0.00%	0.00%
Siempre	7	7	100.00%	100.00%
	7		100.00%	

Figura 11

Desde su perspectiva, ¿considera que la tecnología juega un papel importante dentro de la empresa?

**Interpretación:**

Según la Tabla 17 y Figura 11, el 100.00% dice siempre. Quiere decir que los trabajadores están de acuerdo que la tecnología juega un papel importante dentro de la empresa.

Pregunta 12: En su opinión, ¿considera que la empresa debe hacer descuentos de su mercadería para fidelizar a sus clientes?

Esta pregunta le correspondió responder solo a 3 personas, ellos son:

Sujeto 1: Propietaria

Sí, nosotros aplicamos nicho de mercado, en el que el precio beneficia y es más accesible para zonas de bajos recursos económicos como los asentamientos humanos ya que a ellos se le ofrece el producto a un menor precio.

Sujeto 2: Gerente General

Sí, eso es lo que nosotros llamamos nicho de mercado, el mismo producto se vende a diferentes precios y no por el sistema de calidad, simplemente por nicho de mercado. El pan en la tienda tiene un valor y en el reparto también tiene otro valor ya sea porque se vende en una zona turística como Pucusana y Salinas, pero si se vende en asentamientos humanos tiene un precio menor; es decir, mi margen de ganancia es menor, pero de esta manera tengo fidelizado a mis clientes.

Sujeto 3: Jefe de Producción

Sí, aunque existen temporadas en los que la demanda aumenta considerablemente y se pueden hacer sorteos o descuentos especiales a nuestros clientes incondicionales o también llamados clientes fieles.

Tabla 18

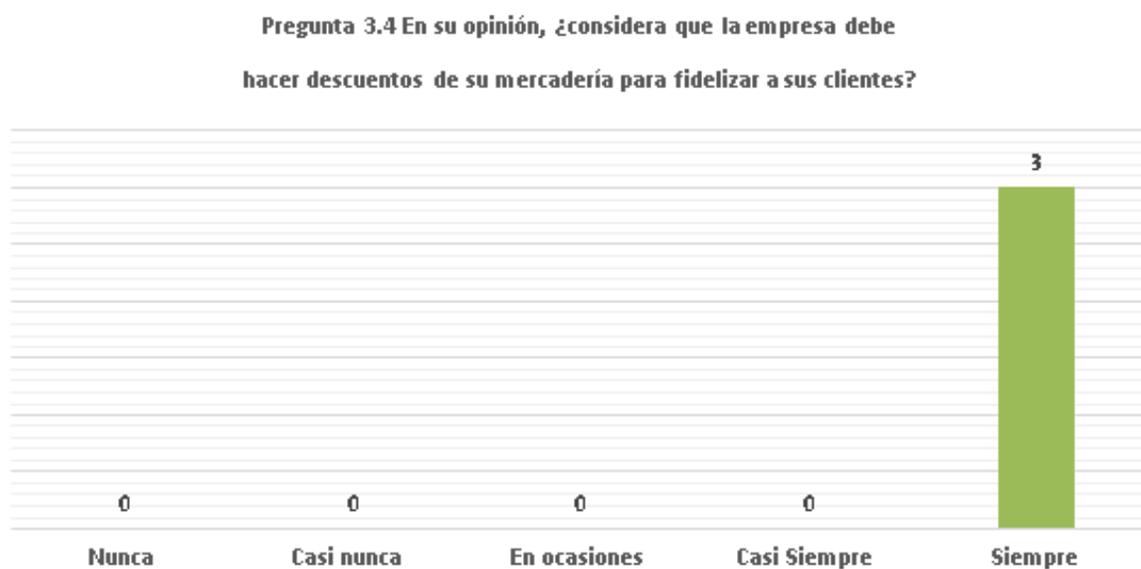
Pregunta 3.4

Pregunta 3.4 En su opinión, ¿considera que la empresa debe hacer descuentos de sumercadería para fidelizar a sus clientes?

	F R E C U E N C I A			
	ni	Ni	fi	Fi
Nunca	0	0	0.00%	0.00%
Casi nunca	0	0	0.00%	0.00%
En ocasiones	0	0	0.00%	0.00%
Casi Siempre	0	0	0.00%	0.00%
Siempre	3	3	100.00%	100.00%
	3		100.00%	

Figura 12

En su opinión, ¿considera que la empresa debe hacer descuentos de su mercadería para fidelizar a sus clientes?

**Interpretación:**

Según la Tabla 18 y Figura 12, el 100.00% dice siempre. Quiere decir que los trabajadores están de acuerdo que la empresa debe hacer descuentos de su mercadería para fidelizar a sus clientes.

Hipótesis General

La implementación de un sistema de costos por proceso incide de manera favorable en la panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete-2018.

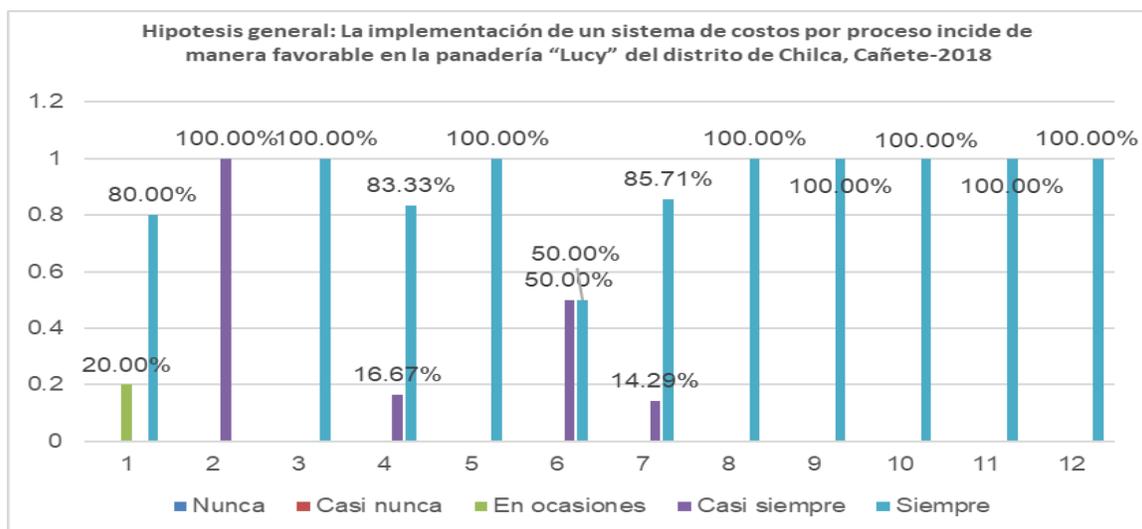
Tabla 19
Hipótesis General

Hipótesis general: La implementación de un sistema de costos por proceso incide de manera favorable en la panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete-2018

Preguntas	Nunca	Casi nunca	En ocasiones	Casi siempre	Siempre
1			20.00%		80.00%
2				100.00%	
3					100.00%
4				16.67%	83.33%
5					100.00%
6				50.00%	50.00%
7				14.29%	85.71%
8					100.00%
9					100.00%
10					100.00%
11					100.00%
12					100.00%

Figura 13

La implementación de un sistema de costos por proceso incide de manera favorable en la panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete-2018



Interpretación:

Según la Tabla 19 y Figura 13, el 90.00% dice siempre, el 80.00% dice casi siempre y el 20.00% dice en ocasiones. Quiere decir que los trabajadores están de acuerdo que la implementación de un sistema de costos por proceso incide de manera favorable en la panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete-2018.

Resultados Inferenciales

Hipótesis General

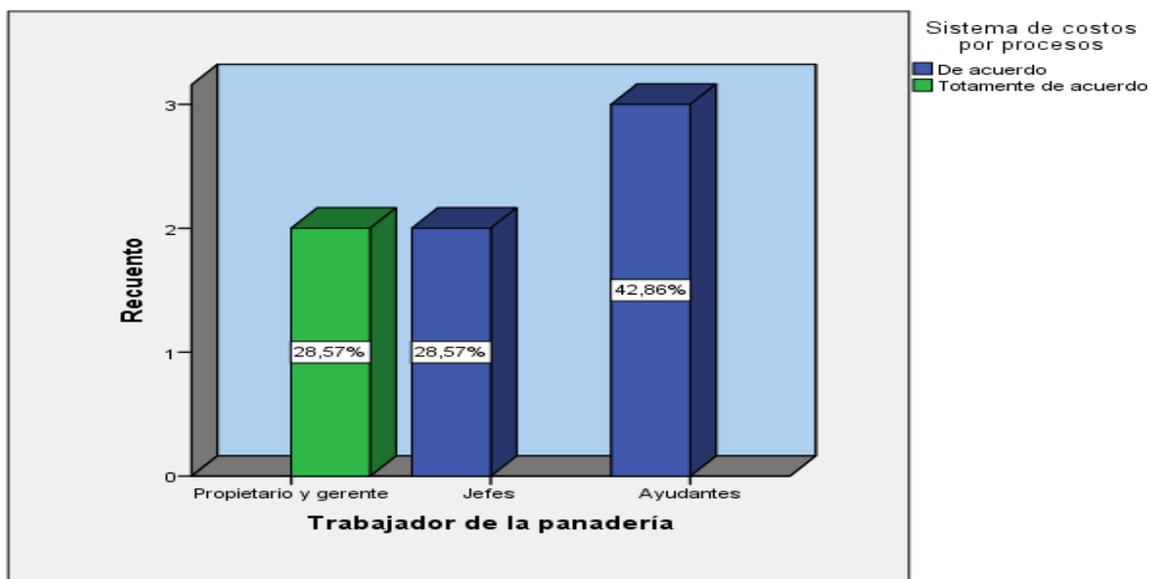
La implementación de un sistema de costos por proceso incide de manera favorable en la panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete-2018.

Tabla 20

Resultado Inferencial: Hipótesis General

Tabla cruzada

			Sistema de costos por procesos		
			De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Total
Trabajador de la panadería	Propietario y gerente	Recuento	0	2	2
		% del total	0,0%	28,6%	28,6%
	Jefes	Recuento	2	0	2
		% del total	28,6%	0,0%	28,6%
	Ayudantes	Recuento	3	0	3
		% del total	42,9%	0,0%	42,9%
Total	Recuento	5	2	7	
	% del total	71,4%	28,6%	100,0%	

Figura 14*Resultado Inferencial de la Hipótesis General***Interpretación:**

Según la Tabla 20 y Figura 14, observamos que de 7 representantes de la panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete; el 28,6% (2 propietario y gerente) manifestaron estar totalmente de acuerdo, el 28,6% (2 jefes) manifestaron estar de acuerdo y 42,9% (3 ayudantes) manifestaron estar de acuerdo con la implementación de un sistema de costos por proceso incide de manera favorable en la panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete-2018.

Tabla 21*Prueba de Chi-cuadrado*

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	7,000 ^a	2	,030
Razón de verosimilitud	8,376	2	,015
Asociación lineal por lineal	4,518	1	,034

a. 6 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,57.

Decisión y Conclusión

Según la tabla 21 pruebas de Chi-cuadrada, se observa que la significación asintótica (bilateral) es de $P \text{ valor} = sig \ 0.030 < 0.05$ se rechaza la H_0 y se acepta la H_1 .

Se concluye que la implementación de un sistema de costos por proceso incide de manera favorable en la panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete-2018.

Hipótesis específica 1:

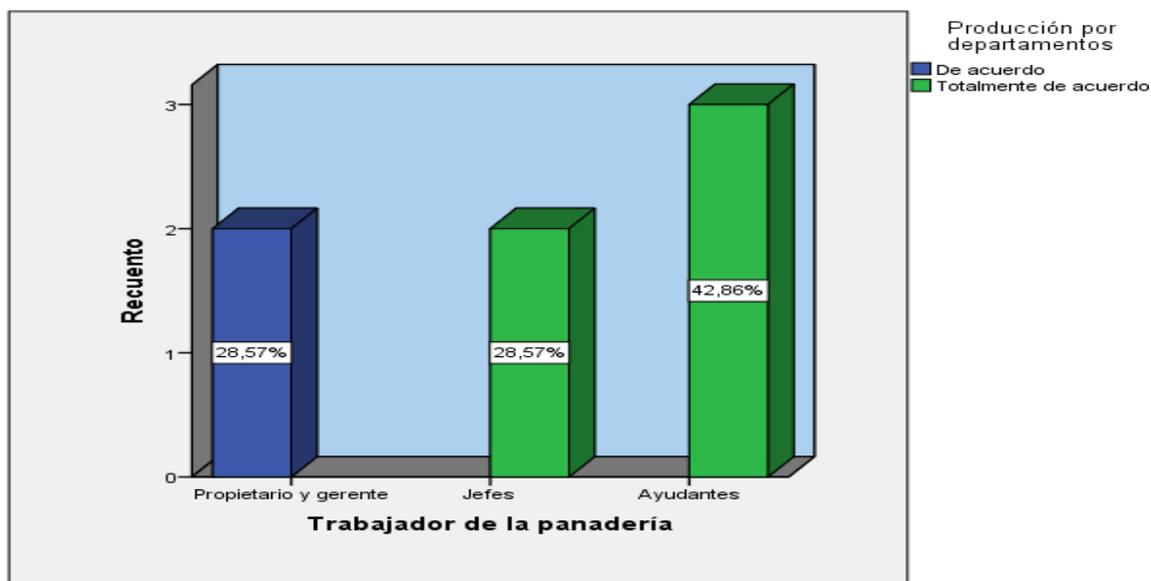
La producción por departamentos incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.

Tabla 22

Resultado Inferencial: Hipótesis específica 1

Tabla cruzada

		Producción por departamentos			
		De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Total	
Trabajador de la panadería	Propietario y gerente	Recuento	2	0	2
		% del total	28,6%	0,0%	28,6%
	Jefes	Recuento	0	2	2
		% del total	0,0%	28,6%	28,6%
	Ayudantes	Recuento	0	3	3
		% del total	0,0%	42,9%	42,9%
Total	Recuento	2	5	7	
	% del total	28,6%	71,4%	100,0%	

Figura 15*Resultado Inferencial de la Hipótesis específica 1***Interpretación:**

Según Tabla 22 y Figura 15 observamos que de 7 representantes de la panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete; el 28,6% (2 propietario y gerente) manifestaron estar de acuerdo, el 28,6% (2 jefes) manifestaron estar totalmente de acuerdo y 42,9% (3 ayudantes) manifestaron estar totalmente de acuerdo con la producción por departamentos incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.

Tabla 23*Prueba del Chi-cuadrado*

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	7,000 ^a	2	,030
Razón de verosimilitud	8,376	2	,015
Asociación lineal por lineal	4,518	1	,034
N de casos válidos	7		

a. 6 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,57.

Decisión y conclusión

Según la tabla 23 pruebas de Chi-cuadrada, se observa que la significación asintótica (bilateral) es de $P \text{ valor} = sig \ 0.030 < 0.05$ se rechaza la H_0 y se acepta la H_1 .

Se concluye que la producción por departamentos incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.

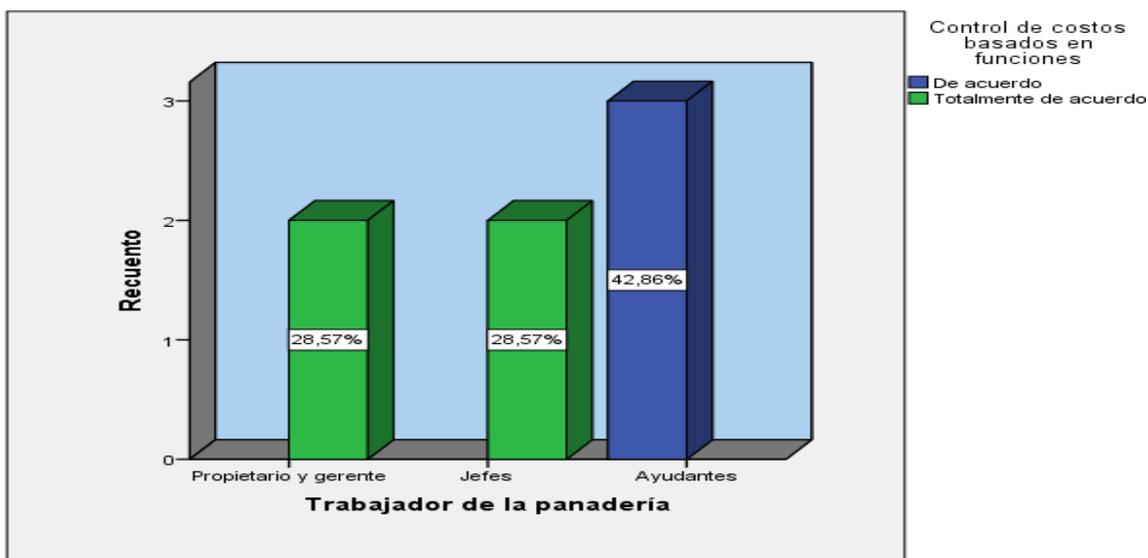
Hipótesis específica 2:

El control de los costos basado en funciones incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” distrito de Chilca, Cañete.

Tabla 24

Resultado Inferencial de la Hipótesis Específica 2

		Tabla cruzada			
		Control de costos basados en funciones			Total
		De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Total	
Trabajador de la panadería	Propietario y gerente	Recuento	0	2	2
		% del total	0,0%	28,6%	28,6%
	Jefes	Recuento	0	2	2
		% del total	0,0%	28,6%	28,6%
	Ayudantes	Recuento	3	0	3
		% del total	42,9%	0,0%	42,9%
Total		Recuento	3	4	7
		% del total	42,9%	57,1%	100,0%

Figura 16*Resultado Inferencial de la Hipótesis Específica 2***Interpretación:**

Según Tabla 24 y Figura 16, observamos que de 7 representantes de la panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete; el 28,6% (2 propietario y gerente) manifestaron estar totalmente de acuerdo, el 28,6% (2 jefes) manifestaron estar totalmente de acuerdo en que el control de los costos basado en funciones incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete.

Tabla 25*Pruebas de Chi-cuadrado*

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	7,000 ^a	2	,030
Razón de verosimilitud	9,561	2	,008
Asociación lineal por lineal	4,765	1	,029
N de casos válidos	7		

a. 6 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,86.

Decisión y Conclusión:

Según la Tabla 25 P pruebas de Chi-cuadrada, se observa que la significación asintótica(bilateral) es de P valor = *sig* 0.030 < 0.05 se rechaza la Ho y se acepta la H1.

Se concluye que el control de los costos basado en funciones incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete.

Hipótesis específica 3:

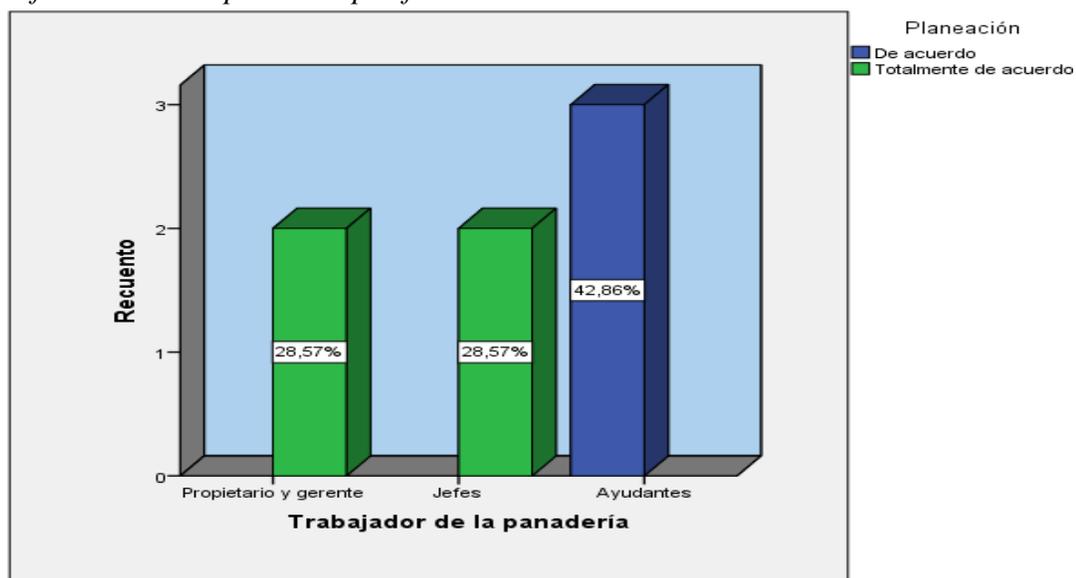
La planeación incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.

Tabla 26

Resultado Inferencial de Hipótesis Específica 3

		Tabla cruzada			
				Planeación	
	De acuerdo			Totalmente de acuerdo	
Trabajador de la panadería	Propietario y gerente	Recuento	0	2	2
		% del total	0,0%	28,6%	28,6%
	Jefes	Recuento	0	2	2
		% del total	0,0%	28,6%	28,6%
	Ayudantes	Recuento	3	0	3
		% del total	42,9%	0,0%	42,9%
Total	Recuento	3	4	7	
	% del total	42,9%	57,1%	100,0%	

Figura 17
Resultado Inferencial de Hipótesis Específica 3



Interpretación:

Según Tabla 26 y Figura 17 observamos que de 7 representantes de la panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete; el 28,6% (2 propietario y gerente) manifestaron estar totalmente de acuerdo, el 28,6% (2 jefes) manifestaron estar totalmente de acuerdo y 42,9% (2 ayudantes) manifestaron estar de acuerdo con la planeación incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.

Tabla 27
Prueba del Chi-cuadrado

	Pruebas de chi-cuadrado		
	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de			
Pearson	7,000 ^a	2	,030
Razón de verosimilitud	9,561	2	,008
Asociación lineal por			
lineal	4,765	1	,029
N de casos válidos	7		

a. 6 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,86.

Decisión y Conclusión:

Según la tabla 27 pruebas de Chi-cuadrada, se observa que la significación asintótica (bilateral) es de $P \text{ valor} = sig \ 0.030 < 0.05$ se rechaza la H_0 y se acepta la H_1 .

Se concluye que la planeación incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.

Discusión de Resultados

Hipótesis específica 1: La producción por departamentos incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.

Según los resultados de la Tabla 7 (véase pág. 51) y Figura 1 (véase pág. 52); se observó que el 20% responde que en ocasiones y el 80% responde que siempre, lo que significa que es posible reprocesar productos que se han dado de baja por productos de calidad. También en la Tabla 8 (véase pág. 53) y figura 2 (véase pág. 54), se observó que el 100% responde casi siempre lo que significa que la cantidad de producto terminado satisface la demanda diaria. Así mismo las respuestas de la Tabla 9 (véase pág. 55) y Figura 3 (véase pág. 56) responde que el 100% dice que siempre la ubicación de las maquinarias en la planta está organizada de manera adecuada para que favorezcan el proceso de producción. Finalmente, los resultados de la Tabla 10 (véase pág. 58) y Figura 4 (véase pág. 58) dice el 16.67% dice casi siempre y el 83.33% dice siempre. Lo que significa que la empresa cuenta con el personal necesario para cada proceso productivo Finalmente, con los resultados de la entrevista concluimos que La producción por departamentos incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018, por consiguiente, se aprueba la hipótesis específica 1.

Hipótesis específica 2: El control de los costos basado en funciones incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.

Según los resultados de la Tabla 11 (véase pág. 60) y Figura 5 (véase pág. 61); se observó que el 100% responde que siempre, lo que significa que el nivel de desperdicio de materia prima que se genera diariamente se puede controlar y reducir. También en la Tabla 12 (véase pág. 62) y Figura 6 (véase pág. 63), se observó que el 50.00% responde casi siempre y el 50% responde siempre. Lo que dice que se cuenta con la disponibilidad necesaria de recursos para cubrir la capacidad de producción diaria, así como realizar mantenimientos a las máquinas para asegurar que funcionen correctamente. Así mismo, los resultados de la Tabla 13 (véase pág. 65) y Figura 7 (véase pág. 65) responde que 14.29% responde casi siempre y 85.71% responde siempre. Donde concluimos que el personal debería de contar con capacitaciones constantes para adquirir nuevos conocimientos necesarios y así realizar las actividades requeridas de manera óptima. Finalmente, los resultados de la Tabla 14 (véase pág. 67) y Figura 8 (véase pág. 67) significa que el 100.00% responde siempre. Lo que significa que el desperdicio de materia prima afecta el costo final del producto.

Finalmente, con los resultados de la entrevista concluimos que El control de los costos basado en funciones incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018, por consiguiente, se aprueba la hipótesis específica 2.

Hipótesis específica 3: La planeación incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.

Según los resultados de la Tabla 15 (véase pág. 69) y Figura 9 (véase pág. 70); se observó que el 100.00% responde que siempre. Significa que el tiempo utilizado para cada etapa del proceso productivo es el óptimo necesario. También en la Tabla 16 (véase pág. 71) y Figura 10

(véase pág. 72), se observó que el 100% responde siempre lo que significa que la tecnología mejora el proceso productivo de la empresa. Así mismo los resultados de la Tabla 17 (véase pág. 74) y Figura 11 (véase pág. 75) responde siempre el 100.00%. Lo que significa que la empresa considera como adecuada la tecnología como una mejora en el proceso productivo de la empresa. Finalmente, los resultados de la Tabla 18 (véase pág. 76) y Figura 12 (véase pág. 77) responde 100% casi siempre. Significa que la empresa debe hacer descuentos de su mercadería para fidelizar a sus clientes.

Finalmente, se acepta que La planeación incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018, por tanto, aceptamos la hipótesis específica 3.

Hipótesis General: La implementación de un sistema de costos por proceso incide de manera favorable en la panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete- 2018.

Según los resultados de la Tabla 19 (véase pág. 78) y Figura 13 (véase pág. 78); se observó que el 90.00% responde siempre el 8.00% responde casi siempre y el 2.00% responde que en ocasiones. Finalmente, llegamos a la conclusión que La implementación de un sistema de costos por proceso incide de manera favorable en la panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete-2018. Se acepta la hipótesis general demostrando nuestra hipótesis.

Contrastación de Hipótesis

Hipótesis específica 1: La producción por departamentos incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.

Los resultados del estudio demostraron que la producción por departamentos incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018 y fue contrastada a través de los resultados obtenidos, en el párrafo último párrafo del subcapítulo 4 (véase pág.

81) Así también se verificó que la producción por departamentos es importante en el proceso de producción de la panadería Lucy.

El trabajo de Morillo (2008), refuerza nuestra hipótesis al afirmar que es importante contar con un sistema de acumulación de costos adecuado como medio de información de los costos con la finalidad de la toma de decisiones para la gerencia. Así mismo, Chacen y Galia (2016), apoya nuestra hipótesis al concluir que los elementos del costo de producción incluirán los costos de adquisición de materiales y los costos de conversión y que deben ser controlados con un sistema de costos por procesos.

Según los párrafos anteriores, se validó la hipótesis específica 1 planteada, al haber quedado demostrado en la presente que La producción por departamentos incide de manera favorable en la Panadería “Lucy”.

Hipótesis específica 2: El control de los costos basado en funciones incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.

Los resultados del estudio demostraron que el control de los costos basado en funciones incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018 y fue contrastada a través de los resultados obtenidos, en el párrafo último párrafo del subcapítulo 4 (véase pág. 83). Así también se analizó que el costo por procesos basado en funciones, es importante en el proceso de producción de la panadería Lucy.

El trabajo de Yanchaliquin (2017) refuerza nuestra posición debido a que sostiene que la aplicación de los costos no se realizan de manera técnica originando tomar malas decisiones y que la implementación de un sistema de costos por procesos para tener la información oportunas y verídica de los costos de producción.

Así mismo Goñaz y Zevallos (2018) apoya nuestra hipótesis al concluir que la implementación de un sistema de costos por procesos permitirá mejorar la gestión empresarial, ayudando a la gerencia a realizar sus gestiones de planeación, organización, ejecución y control para alcanzar los objetivos como la reducción de los costos.

Con lo comentado en los párrafos anteriores quedo demostrado nuestra Hipótesis específica 2: El control de los costos basado en funciones incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018, a quedar demostrado que el control de costos basado en funciones incide de manera favorable en la panadería Lucy.

Hipótesis específica 3: La planeación incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018.

Los resultados del estudio demostraron que la planeación incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018 y fue contrastada a través de los resultados obtenidos, en el párrafo último párrafo del subcapítulo 4 (véase pág. 85). Así también se determinó que la planeación, es importante en el proceso de producción de la panadería Lucy.

El trabajo de Quintana (2015) dice que para mejorar la situación de la empresa en investigación el autor recomienda la implementación de un sistema de costos por procesos agrícola para que cuente con una tecnología adecuada para la recolección, tabulación, análisis y presentación de la información de costos, dado que el registro de las distintas operaciones es muy importante para la presentación de la información financiera de la empresa

Asimismo De la Cruz y Soria (2017), apoya nuestra hipótesis al concluir que en el caso de la asignación de los costos de producción que son aquellas actividades que generan valor en cada proceso productivo hasta la obtención del producto o servicio. Se recomienda una adecuada política interna, en la que se estructure que costos son determinantes e importantes para la

obtención del producto y que costos son innecesarios. Y dicha reducción estratégica del costo permitirá que la empresa logre una ventaja competitividad con respecto al sector.

Con lo comentado en los párrafos anteriores quedo demostrado nuestra Hipótesis específica 3: La planeación incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018, al quedar demostrado que el control de costos basado en la planeación incide de manera favorable en la panadería Lucy.

Hipótesis General: La implementación de un sistema de costos por proceso incide de manera favorable en la panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete- 2018.

Los resultados del estudio demostraron que la producción por departamentos incide de manera favorable en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018 y fue contrastada a través de los resultados obtenidos, en el párrafo último párrafo del subcapítulo 4 (pag. 78). Así también se determinó que la implementación de un sistema de costos por procesos, es importante en el proceso de producción de la panadería Lucy.

El trabajo de Vargas (2016) sostiene que la empresa no cuenta con un sistema que determine de manera precisa sus costos de producción concluyéndose además que la implementación de un Sistema de Costos por procesos tiene un efecto positivo en la rentabilidad de la Empresa Asimismo Baldera (2018), apoya nuestra hipótesis al concluir que en la prueba de hipótesis se demostró que existe correlación positiva muy fuerte, entre el costo por proceso y rentabilidad.

Con lo detallado en los párrafos anteriores, se validó la hipótesis General planteada, al haber quedado demostrado en la presente que La implementación de un sistema de costos por proceso incide de manera favorable en la panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete-2018,

al quedar demostrado que la implementación de un sistema de costos por procesos incide de manera favorable en la empresa.

Capítulo V: Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones

- ✓ En el presente trabajo de investigación se verificó cómo la producción por departamentos incidirá la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018. Se verificó que la empresa debe implementar el sistema de costos por procesos, debido a que le permite identificar, medir, acumular y distribuir la producción por departamentos identificando los tres elementos del costo (Materiales o materias primas, mano de obra y costos generales de fabricación) aplicados en cada etapa del proceso productivo en la realización de los diversos tipos de panes que se producen. Dejando atrás cualquier tipo de inconveniente o error respecto los costos realizados en el proceso de producción, ya que existe un orden, cumpliendo con los objetivos planificados por la empresa.

- ✓ En el presente trabajo de investigación se analizó cómo el control de los costos basado en funciones incidirá en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018. Se analizó que la empresa debe implementar el control de los costos basados en funciones por cada centro de costos, donde podamos analizar las entradas y salidas de insumos utilizados en los procesos y etapas necesarios en la elaboración de los panes, no utilizan formatos para autorizar la salida de materiales que se usarán en cada departamento de producción, hay ausencia de algún documento en el que se indique el costo unitario y el costo total de los artículos despachados en cada área.

- ✓ En el presente trabajo de investigación se evaluó cómo la planeación incide en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018. Se evaluó que la planeación incide favorablemente en la empresa debido a que sirve para planificar los costos y gastos que necesita la panadería para la elaboración de sus productos. La planeación le permitirá definir las metas y establecer una estrategia general para alcanzarlas, trazar planes exhaustivos para integrar y coordinar el trabajo de la panadería. A través del programa de acción, línea de conducta a seguir, los medios a emplear, es una especie de cuadro del porvenir, en el cual los acontecimientos próximos se hallan previstos con cierta precisión. Así mismo, se ocupará tanto de los fines como de los medios para lograr resultados en un tiempo futuro. La planificación del ejercicio luego se compara con lo ejecutado real y se analizan las diferencias entre ambas para sacar conclusiones que ayudaran a la toma de decisiones.

- ✓ En el presente trabajo de investigación se determinó en los resultados y discusión cómo el Sistema de Costos por Procesos incidirá en la panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018. Se determinó que es factible la implementación de un Sistema de Costos por Procesos en la panadería “Lucy”, debido a que permitirá analizar el proceso productivo de la panadería de una forma integral, lo que contribuye al mejoramiento de su situación en todos los ámbitos; habría mayor control en el cálculo de los costos, el cual ayudaría para la toma de decisiones de la gerencia. Para mejorar la gestión empresarial de la panadería, se debe aplicar un Sistema de Costos por Procesos porque permitiría obtener una

adecuada utilidad y consecuentemente una rentabilidad, eficiencia y competitividad, cerciorándose que todos los procesos se cumplan adecuadamente. Así mismo, ayudará al área de la gerencia en las fases de la administración para alcanzar los objetivos planificados.

Recomendaciones

Finalmente, luego del análisis realizado y de las conclusiones presentadas en líneas anteriores, se concluye la investigación con las siguientes recomendaciones a la panadería “Lucy”:

- ✓ Se recomienda a la gerencia de la Panadería Lucy del distrito de Chilca – Cañete que debe implementar un Sistema de Costos por Procesos para poder verificar los costos de la producción por departamentos en la panadería, lo que permitirá obtener información viable, oportuna y verídica acerca de los costos ocurridos en la línea de producción.

- ✓ Se recomienda a la gerencia de la Panadería Lucy del distrito de Chilca – Cañete que debe implementar el Sistema de Costos por Procesos para poder analizar el control y análisis de los costos basados en áreas de funciones por cada proceso de producción, donde se pueda controlar las entradas y salidas de materiales.

- ✓ Se recomienda a la gerencia de la Panadería Lucy del distrito de Chilca – Cañete que debe implementar un Sistema de Costos por Procesos respecto a la planeación dentro de cada ejercicio económico con la finalidad de evaluar y contar con una herramienta de control, de esta manera obtener los resultados deseados y

planificados en los presupuestos económicos y financieros de la institución.

Luego de planificado se compara con lo real y se analizan la diferencias positivas o negativas para mejor el control presupuestario respectivo.

- ✓ Se recomienda a la gerencia de la Panadería Lucy del distrito de Chilca – Cañete que se implemente un Sistema de Costos por Procesos en la organización debido a que para determinarlo será beneficioso contar con una herramienta de control que nos ayude a saber el costo de nuestros productos elaborados y que se venderán al mercado nacional.

Referencias Bibliográficas

Anpropan (15 de octubre del 2019). *Industria panificadora genera 1.5 millones de empleos: El Financiero.*
<https://www.elfinanciero.com.mx/economia/industria-panificadora-genera-millones-de-empleos-anpropan>

Arrendo, M. (2015). *Contabilidad y análisis de costos* (Ed.) México: Grupo Editorial Patria.
https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/40588/Baldera_SMV.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Avalos, S. (2017) “*Evaluación de los Costos y Propuesta de un Sistema de Costos por Órdenes Específicas para la Panadería Adela En Nepeña, 2017*”, tesis para obtener el título profesional de Contador Público, Universidad César Vallejo.
http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/12331/avalos_rsh.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Baldera M. (2018) tesis “*Sistema de costos por procesos y la rentabilidad en las empresas de fabricación de calzado, Puente Piedra 2018*”, (tesis de pregrado). Universidad Cesar Vallejo.
https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/40588/Baldera_SMV.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Cárdenas y Nápoles, R. A. (2016). *Costos 1*. Instituto Mexicano de Contadores Públicos.
<https://elibro.net/es/ereader/ucsur/116368?page=1>

Chacón P., Galia B. (2007). *La Contabilidad de Costos, los Sistemas de Control de Gestión y la Rentabilidad Empresarial*. Actualidad Contable Faces, vol. 10, núm. 15, julio-diciembre, 2007, pp. 29-45 Universidad de los Andes Mérida, Venezuela
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=25701504>

Chacón P., Galia B. (2016). *Costeo por operaciones: Aplicación para la determinación de precios justos en la industria del plástico.* Actualidad Contable Faces, 19(32). [Fecha de Consulta 15 de Octubre de 2019]. ISSN: 1316-8533. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/257/25744733002.pdf>

Cronbach LJ. Coefficient alpha and the internal structure of test. Psychometrika. 1951;16:297-334.

De la Cruz A., Soria G. (2017). *Sistema de costos por procesos y su efecto en la rentabilidad del negocio del sector producto plancha de caucho en los distritos de la zona norte de Lima en el 2017.* Tesis para obtener el título profesional de Contador. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/625949/DeLaCruz_A_A.pdf?sequence=3&isAllowed=y

Esteban Nieto Nicomedes Teodoro (2021) *TIPOS DE INVESTIGACIÓN.*

<http://repositorio.usdg.edu.pe/bitstream/USDG/34/1/Tipos-de-Investigacion.pdf>

Galbraith, (1984). *¿Qué es la tecnología?*

[https://www.visionindustrial.com.mx/industria/tecnologia/que-es-la-tecnologia#:~:text=%E2%80%9CTecnolog%C3%ADa%20significa%20aplicaci%C3%B3n%20sistem%C3%A1tica%20del,conocimiento%20organizado\)%20a%20tareas%20pr%C3%A1cticas.&text=Galbraith%2C%201984%20\(4\)%20%E2%80%9C,y%20creaci%C3%B3n%20de%20las%20t%C3%A9cnicas.](https://www.visionindustrial.com.mx/industria/tecnologia/que-es-la-tecnologia#:~:text=%E2%80%9CTecnolog%C3%ADa%20significa%20aplicaci%C3%B3n%20sistem%C3%A1tica%20del,conocimiento%20organizado)%20a%20tareas%20pr%C3%A1cticas.&text=Galbraith%2C%201984%20(4)%20%E2%80%9C,y%20creaci%C3%B3n%20de%20las%20t%C3%A9cnicas.)

Gestión (2016 abril 13) Industria molinera peruana demanda anualmente dos millones de toneladas métricas de trigo.

<https://gestion.pe/economia/industria-molinera-peruana-demanda-anualmente-dos-millones-tm-trigo-116920-noticia/>

Goñaz, E. & Zevallos, W. (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, año 2016*. Tesis para obtener el título profesional de Contador. Universidad Científica del Perú, Perú. <http://repositorio.ucp.edu.pe/bitstream/handle/UCP/470/GO%C3%91AZ-ZEVALLOS-1-Trabajo-Determinaci%C3%B3n.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Hernández R., Fernández C. y Baptista M. (2014) *Metodología de la investigación*. Derechos Reservados © 2014, sexta edición por McGRAW-HILL / Interamericana Editores, S.A. DE C.V.

Hansen & Mowen (2007) *Administración de costos*. Contabilidad y control (p. 46), Quinta Edición. Editorial Latinoamérica.

Hernandez Sampieri, R. (2014). *Metodología de la Investigación* (Sexta Edic; I. Editores, Ed.). Mexico: Mac Graw Hill.

Fernandez J. (2016) PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LA EMPRESA ECUADOR UNIQUE COLLECTION S.A. <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/12960/Trabajo%20de%20Titulaci%C3%B3n.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

GestioPolis.com Experto. (2003, abril 21). *¿Qué es el tiempo de producción y cómo está compuesto?*. <https://www.gestiopolis.com/que-es-el-tiempo-de-produccion-y-como-esta-compuesto/>

Lopez (2017) "Análisis de costos y propuesta de un sistema de costos por ordenes para la empresa panadería Bemis, Nuevo Chimbote 2017". https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/12357/lopez_af.pdf.txt?sequence=4

Lizcano, J. (1994) Elementos de Contabilidad de Gestión. En O, Osorio (Ed.), *Los Costes Y la Contabilidad de Gestión* (p.124) Medellín: Ediciones AECA

Navarro (2008 octubre 29) *¿Qué es la oferta y la demanda?*

<https://www.elblogsalmon.com/conceptos-de-economia/que-es-la-oferta-y-la-demanda#:~:text=La%20definici%C3%B3n%20m%C3%A1s%20asequible%20que,que%20la%20gente%20desea%20adquirir.>

Mejía C. (2013 junio 1) *el concepto de capacidad instalada*. Planning N° 1307.

https://planning.com.co/bd/valor_agregado/Julio2013.pdf

More M. (2019) tesis *Análisis del costo en la Empresa “Panadería El Padrino”, periodo 2018 – Nuevo Chimbote*. (tesis de pregrado). Universidad Cesar Vallejo.

https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/43904/More_TMA-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Mutter R (1970) *Distribución en planta*. Técnicas de Organización Industrial. Segunda edición. Editorial hispano europea Barcelona España. <http://hpcinc.com/wp-content/uploads/2016/07/Spanish-PPL.pdf>

Peña C., Trejo M., Bazán Y. (2019) tesis *“Sistema de costos por procesos y la rentabilidad de la empresa de servicios steimi s.a.c, periodo 2016-2017”*, (tesis de pregrado).

Universidad Nacional del Callao.

http://repositorio.unac.edu.pe/bitstream/handle/UNAC/4151/PE%C3%91A%2C%20TREJO%20Y%20BAZ%C3%81N_PREGRADO_2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Perez D.y Martínez I. (2006), “El producto concepto y desarrollo. Escuela de Negocios.

MBA Edicion 2006. Recuperado de:

<file:///C:/Users/PC/Downloads/componente45111.pdf>

- Polimeni,R., Fabozzi,F., Adelberg,A. & Kole,M. (1994)** *Contabilidad de Costos. Conceptos y Aplicaciones para la Toma de Decisiones Gerenciales.* (Tercera Ed). Santafé de Bogotá, Colombia. Editorial: McGraw Hill.<http://fullseguridad.net/wp-content/uploads/2017/01/Contabilidad-de-costos-3ra-Edici%C3%B3n-Ralph-S.-Polimeni.pdf>
- Pulido, Dianosky, & Morillo Moreno, Marysela C. (2008).** *Evaluación del sistema de acumulación de costos de la industria panadera en el Municipio Barinas, Estado Barina.* *Visión Gerencial*, (1). [fecha de Consulta 15 de Octubre de 2019]. ISSN: 1317-8822. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545878008.pdf>
- Quintana, K. (2015)** “*Diseño e implementación de un Sistema de Costos por procesos aplicado a la Empresa Agroindustrial Cao S.A.C. del distrito de Cartavio Trujillo –Perú*”, tesis para obtener el título profesional de Contador Público, Universidad Privada Antenor Orrego
- Quituisaca S. y Calderon F. (2011)** Implementacion de un modelo de contabilidad de costos por procesos para Sinchi Carrasco Asociados Compañía Limitada productora de materiales para la construcción periodo 2011.
<https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/6298/1/UPS-CT002861.pdf>
- Robles C. (2012), Costos Históricos. Primera edición: 2012.** Red Tercer Milenio S.C.
http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Costos_historicos.pdf
- Samaniego M. y Sánchez K. (2017)** Análisis del diseño de un sistema de costos por procesos aplicado a una empresa de reciclaje de aceite lubricante en Ecuador. (Tesis de pregrado). Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.
<http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/8122/1/T-UCSG-PRE-ECO-CICA-288.pdf>
- Sy H. (2019 febrero 26)** Sistema de costos por procesos: características y ejemplos. Lidefer.

<https://www.lifeder.com/sistema-costos-procesos/>

Thomas, H. Y Kaplan , R. (1988): *La Contabilidad de Costes: Auge y Caída de la Contabilidad de Gestión.* (Primera Edición), Barcelona, España: Plaza & Janes Editores

Vargas, J. (2016) *“Implantacion de un Sistema de Costos por Proceso y su efecto en la Rentabilidad de la empresa Alpaca Color sa”* para obtener el título profesional de Contador Público, Universidad Autónoma del Perú.

Yanchaliquín, E. (2017) *Sistema de Costos por Procesos para medir la rentabilidad de la Empresa “Todo en Fibra” del Cantón Tisaleo* (Tesis de Título).
<http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/5748/1/TUAEXCOMCYA008-2017.pdf>

Zapata, P. (2015). *Contabilidad de Costos.* Herramientas para la Toma de Decisiones.
Colombia: Alfaomega Editores.

Anexos

Anexo N°01 Matriz de Categorización Apriorística

Ámbito temático 1	Problema de Investigación	Pregunta general	Objetivo General	Objetivos específicos	Categoría 2	Subcategorías 3	Ítems (Preguntas)	Información de:						
								Sujeto 1 Propietaria	Sujeto 2 Gerente General	Sujeto 3 Jefe de Producción	Sujeto 4 Jefe Panificador	Sujeto 5 Ayudante Panificador 1	Sujeto 6 Ayudante Panificador 2	Sujeto 7 Ayudante Panificador 3
Contabilidad General	Evaluar las implicancias que repercute la aplicación de un Sistema de Costos por Procesos en la Panadería "Lucy" del Distrito de Chilca, Cañete – 2018	¿De qué manera a el Sistema de Costos por Procesos incide en la Panadería "Lucy" del distrito de Chilca, Cañete – 2018?	El Sistema de Costos por Procesos incidirá en la panadería "Lucy" del distrito de Chilca, Cañete – 2018	La producción por departamentos incidirá en la Panadería "Lucy" del distrito de Chilca, Cañete –2018	Sistema de Costos por Procesos	Producción por departamentos	1. Desde su punto de vista, ¿considera que es posible reprocesar productos que se handado de baja por productos de baja calidad?		x	x		x	x	x
							2. A su criterio, ¿considera que la cantidad de producto terminado satisface la demandadaria?		x	x				
							3. Desde su perspectiva, ¿considera que la ubicación de las maquinarias en la planta está organizada de manera adecuada para que favorezcan el proceso de producción?			x	x	x	x	x
				4. A su parecer, ¿considera que la empresa cuenta con la cantidad adecuada de la mano de obra para cada proceso productivo?			x	x	x	x	x	x		
				El control de los costos basado en funciones incidirá en la Panadería "Lucy" del distrito de Chilca, Cañete –2018		Control de los costos basado en funciones	5. De acuerdo a su criterio, ¿considera que el nivel de desperdicio de materia prima que se genera diariamente se puede controlar y reducir?				x	x	x	x
							6. En su opinión, ¿conoce usted si se cuenta con la disponibilidad necesaria de recursos para cubrir la capacidad de producción diaria, así como realizarmantenimientos a las máquinas para asegurar que funcionen correctamente?	x	x					

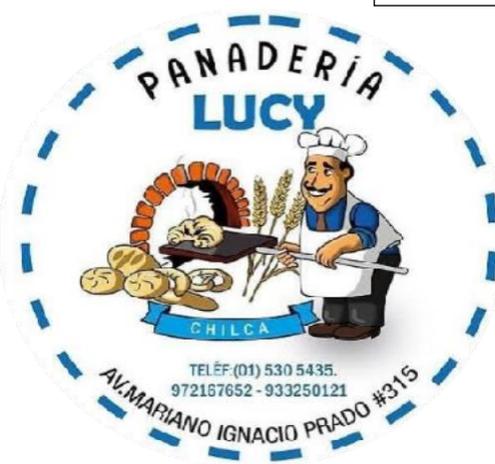
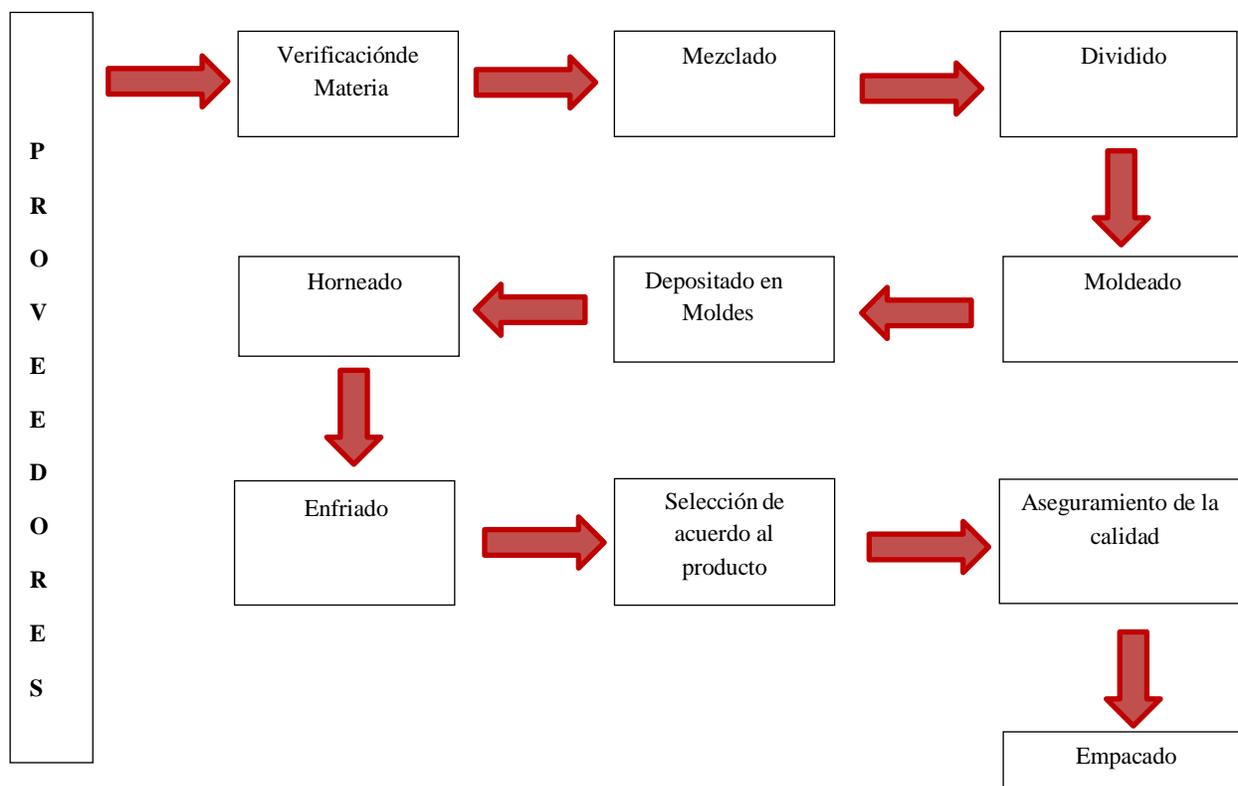
							7. Desde su análisis, ¿considera que el personal debería de contar con capacitaciones constantes para adquirir nuevos conocimientos necesarios y así realizar las actividades requeridas de manera óptima?	x	x	x	x	x	x	x
							8. Desde su perspectiva, ¿considera que el desperdicio de materia prima afecta el costo final del producto?		x	x	x			
							9. De acuerdo a su criterio, ¿considera que el tiempo utilizado para cada etapa del proceso productivo es el óptimo necesario?		x	x	x	x	x	x
							10. Desde su punto de vista, ¿considera que la empresa hace un seguimiento adecuado para que sus productos lleguen a tiempo a sus clientes?	x	x	x				
							11. Desde su perspectiva, ¿considera que la tecnología adecuada mejoraría el proceso productivo de la organización?	x	x	x	x	x	x	x
							12. En su opinión, ¿considera que la empresa debe presentar ofertas de sus productos para fidelizar a sus clientes?	x	x	x				
						Planeación								
						La planeación incidirá en la Panadería “Lucy” del distrito de Chilca, Cañete – 2018								

Anexo N° 02: Descripción del Proceso Productivo y Comercialización de la Panadería

“Lucy”

Materia prima	Elaboración de la masa	Acabado y horneado	Comercialización
<p>RECEPCIÓN. - lo primero que se hace cuando se recibe la materia prima y el equipo, es contar el número de materia prima y comparar con la factura de compra llegando el momento de la entrega.</p> <p>VERIFICACIÓN. - Los artículos que llegan al lugar de trabajo para la realización del producto deben estar en buenas condiciones, mediante una minuciosa observación, se les someterá aun examen más completo para determinar su estado general de la mercadería, para que de esta manera se puedan evitar los productos con fecha de caducidad muy corta o próxima a caducar o productos en mal estado como rotos, derretidos, etc.</p> <p>MANEJO DE PRODUCTOS EN ALMACÉN. - Los materiales se mantendrán en un área destinada para resguardo y conservación de productos, en condiciones de temperatura, humedad y limpieza adecuada.</p> <p>SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. - La selección de la materia prima e insumos se lleva a cabo desde el momento de la compra de estos elementos, los cuales serán en base a los diferentes tipos de panes a elaborar (Pan dulce y blanco).</p> <p>PESADO Y MEDIDO DE LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. - Definido el tipo de pan a elaborar se realiza el pesado y medición de cada uno de los materiales a utilizar.</p>	<p>DOSIMETRIA. - Esta etapa consiste en dosificar con exactitud la cantidad de los insumos que intervienen en la fórmula, así el rendimiento de la producción será constante y la calidad estable.</p> <p>MEZCLADO. - Se mezcla la harina como principal ingrediente con la levadura ya disuelta, agregando poco a poco el resto de los ingredientes (azúcar, huevos, aceite, saborizantes, colorantes, sal, etc.) dependiendo del tipo de pan. El mezclado se realizará hasta que la mezcla sea homogénea.</p> <p>AMASADO. - Después de batido para ciertos tipos de pan se requerirá del amasado a través de una amasadora.</p> <p>FORMADO DE PIEZAS (CORTADO). - El formado de piezas se realiza en algunos casos después del batido en los moldes enmantecados después del amasado. La forma de los panes se realizará de acuerdo al tamaño y forma de los requerimientos del consumidor del distrito de Chilca y Pucusana.</p> <p>FERMENTACIÓN. - El proceso fermentativo comienza desde el momento de la incorporación de la levadura en la masa, prolongándose hasta el instante en que se inicia la cocción de los panes. Este proceso se realiza por efecto de la acción de la levadura en presencia de ciertas sustancias, ya presentes en el grano del trigo. Consiste en la transformación de los azúcares fermentables que al descomponerse producen gas carbónico y alcohol.</p> <p>REPOSADO. - El reposado se realiza de una a dos horas en los moldes colocados en los espigueros en espera para su horneado.</p>	<p>BARNIZADO, ACABADO O PINTADO.</p> <p>- Etapa que consiste en dar la presentación final al pan teniendo en cuenta el tipo de pan que se produce; para este fin se emplean insumos adicionales como huevo, ajonjolí, semillas de amapola, etc.</p> <p>HORNEADO. - Es la última etapa del proceso panificador y es aquí donde el pan alcanza su máximo y último desarrollo. Las temperaturas de horneado oscilan entre 200 - 250° C y el tiempo entre 10 y 30 minutos, dependiendo del tipo de pan.</p> <p>ENFRIADO DE LAS PIEZAS. - Para el enfriado se realiza después de sacar las charolas del horno colocándolas en los espigueros.</p> <p>ELECCIÓN DE PANES DEACUERDO A LOS PEDIDOS. - Se colocan los panes de acuerdo a los pedidos solicitados en cestos, cajas y charolas exhibidoras.</p>	<p>ALMACENAMIENTO PARA SU VENTA. - Es la etapa final del proceso que se ocupa de la adecuada manipulación del producto antes de llegar al consumidor final.</p> <p>- Preparar el lugar de almacenamiento o exhibición.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verificar la temperatura del producto. 2. Disponer los panes en el recipiente o empaque elegido para su exhibición. 3. Manipular cuidadosamente el producto evitando la contaminación y el deterioro físico. 4. Trasladar los recipientes con panes a la vitrina. <p>COMERCIALIZACIÓN. - Esta se lleva a cabo mediante los canales de comercialización establecidos por la panadería.</p>

Anexo N° 03: Esquema Del Proceso De Producción De La Panadería “Lucy”



Anexo N° 04 Matriz De Consistencia

Título: Sistema de Costos por Procesos en la Panadería "Lucy" del Distrito de Chilca, Cañete - 2018

Problemas de investigación	Objetivos de investigación	Hipótesis	VARIABLES	Dimensiones	Indicadores	Ítem	Técnica e Instrumentos
Problema general	Objetivo general	Hipótesis general	Independiente:				
¿En qué medida la implementación de un Sistema de Costos por Procesos incide en la Panadería "Lucy" del distrito de Chilca, Cañete – 2018?	Determinar la incidencia de la implementación de un Sistema de Costos por Procesos en la panadería "Lucy" del distrito de Chilca, Cañete – 2018.	La implementación de un sistema de Costos por Procesos incide de manera favorable en la panadería "Lucy" del distrito de Chilca, Cañete – 2018.	SISTEMAS DE COSTOS POR PROCESOS	1. Producción por departamentos	X1: Reproceso de materia prima X2 Demanda del producto X3: Organización de planta X4: Mano de obra directa	1,2,3,4	Técnica e Instrumentos: serán. Técnica: Guía de Entrevista a trabajadores de h empresa. Instrumento: : Guía de Entrevista Estructurada. Procesamiento de datos: en base al SPSS versión 25 y el uso de hojas de Excel.
				2. Control de costos basado en funciones	X5: Control de mermas X6: Capacidad instalada X7: Capacitación personal X8: Mermas de producción	5,6,7,8	
				3. Planeación	X9: Tiempo de producción X10: Entrega del producto X11: Tecnología X12: Oferta del producto	9,10,11,12	

Anexo N° 05: Instrumentos De Recolección De Las Personas Entrevistadas

Entrevista realizada al personal que labora en el proceso productivo en la Panadería “Lucy” del Distrito de Chilca

El presente cuestionario tiene fines académicos para el trabajo de investigación “Sistema de Costos por Procesos en la Panadería “Lucy” del Distrito de Chilca, Cañete - 2018” para la Universidad Nacional de Cañete.

Sujeto 1: Propietaria

Objetivo: El sistema de costos por procesos incidirá en la Panadería “Lucy” del Distrito de Chilca, Cañete – 2018.

Cuestionario

1. En su opinión, ¿Conoce ud si se cuenta con la disponibilidad necesaria de recursos para cubrir la capacidad de producción diaria, así como realizar mantenimientos a las máquinas para asegurar que funcionen correctamente?
2. Desde su análisis, ¿Considera que el personal debería de contar con capacitaciones constantes para adquirir nuevos conocimientos necesarios y así realizar las actividades requeridas de manera óptima?
3. Desde su punto de vista, ¿Considera que la empresa hace un seguimiento adecuado para que sus productos lleguen a tiempo a sus clientes?
4. Desde su perspectiva, ¿Considera que la tecnología adecuada mejoraría el proceso productivo de su organización?
5. En su opinión, ¿Considera que la empresa debe presentar ofertas de sus productos para fidelizar a sus clientes?

**Entrevista realizada al personal que labora en el proceso productivo en la Panadería
“Lucy” del Distrito de Chilca**

El presente cuestionario tiene fines académicos para el trabajo de investigación “Sistema de Costos por Procesos en la Panadería “Lucy” del Distrito de Chilca, Cañete – 2018” para la Universidad Nacional de Cañete.

Sujeto 2: Gerente General

Objetivo: El sistema de costos por procesos incidirá en la Panadería “Lucy” del Distrito de Chilca, Cañete – 2018.

Cuestionario

1. Desde su punto de vista, ¿Considera que es posible reprocesar productos que se han dado de baja por productos de calidad?
2. A su criterio, ¿Considera que la cantidad de producto terminado satisface la demanda diaria?
3. A su parecer, ¿Considera que la empresa cuenta con la cantidad adecuada de la mano de obra para cada proceso productivo?
4. En su opinión, ¿Conoce ud si se cuenta con la disponibilidad necesaria de recursos para cubrir la capacidad de producción diaria, así como realizar mantenimientos a las máquinas para asegurar que funcionen correctamente?
5. Desde su análisis, ¿Considera que el personal debería de contar con capacitaciones constantes para adquirir nuevos conocimientos necesarios y así realizar las actividades requeridas de manera óptima?

6. Desde su perspectiva, ¿Considera que el desperdicio de materia prima afecta el costo final del producto?
7. De acuerdo a su criterio, ¿Considera que el tiempo utilizado para cada etapa del proceso productivo es el óptimo necesario?
8. Desde su punto de vista, ¿Considera que la empresa hace un seguimiento adecuado para que sus productos lleguen a tiempo a sus clientes?
9. Desde su perspectiva, ¿Considera que la tecnología adecuada mejoraría el proceso productivo de su organización?
10. En su opinión, ¿Considera que la empresa debe presentar ofertas de sus productos para fidelizar a sus clientes?

Entrevista realizada al personal que labora en el proceso productivo en la Panadería

Lucy del Distrito de Chilca

El presente cuestionario tiene fines académicos para el trabajo de investigación “Sistema de Costos por Procesos en la Panadería “Lucy” del Distrito de Chilca, Cañete - 2018” para la Universidad Nacional de Cañete.

Sujeto 3: Jefe de Producción

Objetivo: El sistema de costos por procesos incidirá en la Panadería “Lucy” del Distrito de Chilca, Cañete - 2018.

Cuestionario

1. Desde su punto de vista, ¿Considera que es posible reprocesar productos que se han dado de baja por productos de calidad?
2. A su criterio, ¿Considera que la cantidad de producto terminado satisface la demanda diaria?
3. Desde su perspectiva, ¿Considera que la ubicación de las maquinarias en la planta está organizada de manera adecuada para que favorezcan el proceso de producción?
4. A su parecer, ¿Considera que la empresa cuenta con la cantidad adecuada de mano de obra para cada proceso productivo?
5. Desde su análisis, ¿Considera que el personal debería de contar con capacitaciones constantes para adquirir nuevos conocimientos necesarios y así realizar las actividades requeridas de manera óptima?

6. Desde su perspectiva, ¿Considera que el desperdicio de materia prima afecta el costo final del producto?
7. De acuerdo a su criterio, ¿Considera que el tiempo utilizado para cada etapa del proceso productivo es el óptimo necesario?
8. Desde su punto de vista, ¿Considera que la empresa hace un seguimiento adecuado para que sus productos lleguen a tiempo a sus clientes?
9. Desde su perspectiva, ¿Considera que la tecnología adecuada mejoraría el proceso productivo de su organización?
10. En su opinión, ¿Considera que la empresa debe presentar ofertas de sus productos para fidelizar a sus clientes?

Entrevista realizada al personal que labora en el proceso productivo en la Panadería

Lucy del Distrito de Chilca

El presente cuestionario tiene fines académicos para el trabajo de investigación “Sistema de Costos por Procesos en la Panadería “Lucy” del Distrito de Chilca, Cañete - 2018” para la Universidad Nacional de Cañete.

Sujeto 4: Jefe Panificador

Objetivo: El sistema de costos por procesos incidirá en la Panadería “Lucy” del Distrito de Chilca, Cañete - 2018.

Cuestionario

1. Desde su perspectiva, ¿Considera que la ubicación de las maquinarias en la planta está organizada de manera adecuada para que favorezcan el proceso de producción?
2. A su parecer, ¿Considera que la empresa cuenta con la cantidad adecuada de mano de obra para cada proceso productivo?
3. De acuerdo a su criterio, ¿Considera que el nivel de desperdicio de materia prima que se genera diariamente se puede controlar y reducir?
4. Desde su análisis, ¿Considera que el personal debería de contar con capacitaciones constantes para adquirir nuevos conocimientos necesarios y así realizar las actividades requeridas de manera óptima?
5. Desde su perspectiva, ¿Considera que el desperdicio de materia prima afecta el costo final del producto?

6. De acuerdo a su criterio, ¿Considera que el tiempo utilizado para cada etapa del proceso productivo es el óptimo necesario?
7. Desde su perspectiva, ¿Considera que la tecnología adecuada mejoraría el proceso productivo de su organización?

Entrevista realizada al personal que labora en el proceso productivo en la Panadería

Lucy del Distrito de Chilca

El presente cuestionario tiene fines académicos para el trabajo de investigación “Sistema de Costos por Procesos en la Panadería “Lucy” del Distrito de Chilca, Cañete - 2018” para la Universidad Nacional de Cañete.

Sujeto 5: Ayudante Panificador 1

Objetivo: El sistema de costos por procesos incidirá en la Panadería “Lucy” del Distrito de Chilca, Cañete - 2018.

Cuestionario

1. Desde su punto de vista, ¿Considera que es posible reprocesar productos que se han dado de baja por productos de calidad?
2. Desde su perspectiva, ¿Considera que la ubicación de las maquinarias en la planta está organizada de manera adecuada para que favorezcan el proceso de producción?
3. A su parecer, ¿Considera que la empresa cuenta con la cantidad adecuada de mano de obra para cada proceso productivo?
4. De acuerdo a su criterio, ¿Considera que el nivel de desperdicio de materia prima que se genera diariamente se puede controlar y reducir?
5. Desde su análisis, ¿Considera que el personal debería de contar con capacitaciones constantes para adquirir nuevos conocimientos necesarios y así realizar las actividades requeridas de manera óptima?

6. De acuerdo a su criterio, ¿Considera que el tiempo utilizado para cada etapa del proceso productivo es el óptimo necesario?
7. En su opinión, ¿Considera que la tecnología adecuada mejoraría el proceso productivo de su organización?

Entrevista realizada al personal que labora en el proceso productivo en la Panadería

Lucy del Distrito de Chilca

El presente cuestionario tiene fines académicos para el trabajo de investigación “Sistema de Costos por Procesos en la Panadería “Lucy” del Distrito de Chilca, Cañete - 2018” para la Universidad Nacional de Cañete.

Sujeto 6: Ayudante Panificador 2

Objetivo: El sistema de costos por procesos incidirá en la Panadería “Lucy” del Distrito de Chilca, Cañete – 2018.

Cuestionario

1. Desde su punto de vista, ¿Considera que es posible reprocesar productos que se han dado de baja por productos de calidad?
2. Desde su perspectiva, ¿Considera que la ubicación de las maquinarias en la planta está organizada de manera adecuada para que favorezcan el proceso de producción?
3. A su parecer, ¿Considera que la empresa cuenta con la cantidad adecuada de mano de obra para cada proceso productivo?
4. De acuerdo a su criterio, ¿Considera que el nivel de desperdicio de materia prima que se genera diariamente se puede controlar y reducir?
5. Desde su análisis, ¿Considera que el personal debería de contar con capacitaciones constantes para adquirir nuevos conocimientos necesarios y así realizar las actividades requeridas de manera óptima?

6. De acuerdo a su criterio, ¿Considera que el tiempo utilizado para cada etapa del proceso productivo es el óptimo necesario?
7. En su opinión, ¿Considera que la tecnología adecuada mejoraría el proceso productivo de su organización?

Entrevista realizada al personal que labora en el proceso productivo en la Panadería

Lucy del Distrito de Chilca

El presente cuestionario tiene fines académicos para el trabajo de investigación “Sistema de Costos por Procesos en la Panadería “Lucy” del Distrito de Chilca, Cañete - 2018” para la Universidad Nacional de Cañete

Sujeto 7: Ayudante Panificador 3

Objetivo: El sistema de costos por procesos incidirá en la Panadería “Lucy” del Distrito de Chilca, Cañete - 2018.

Cuestionario

1. Dese su punto de vista, ¿Considera que es posible reprocesar productos que se han dado de baja por productos de calidad?
2. Desde su perspectiva, ¿Considera que la ubicación de las maquinarias en la planta está organizada de manera adecuada para que favorezcan el proceso de producción?
3. A su parecer, ¿Considera que la empresa cuenta con la cantidad adecuada de mano de obra para cada proceso productivo?
4. De acuerdo a su criterio, ¿Considera que el nivel de desperdicio de materia prima que se genera diariamente se puede controlar y reducir?
5. Desde su análisis, ¿Considera que el personal debería de contar con capacitaciones constantes para adquirir nuevos conocimientos necesarios y así realizar las actividades requeridas de manera óptima?

6. De acuerdo a su criterio, ¿Considera que el tiempo utilizado para cada etapa del proceso productivo es el óptimo necesario?
7. En su opinión, ¿Considera que la tecnología adecuada mejoraría el proceso productivo de su organización?

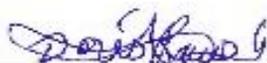
Anexo N° 06: Autorización De La Empresa**DECLARACIÓN JURADA**

Yo, **DORIS ROSA RAMOS GARCIA**, identificada con **DNI N° 15426700**, con **RUC N° 10154267005**, con **CIU Principal - 1071 - ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA**, propietaria del negocio denominado "**Panadería Lucy**", afecto al Nuevo RUS, con dirección en Avenida Mariano Ignacio Prado 315 del Distrito de Chilca, Provincia de Cañete, Departamento de Lima.

Me comprometo a colaborar con la srta **CLAUDIA ESTEFANY VARGAS RUEDA**, identificada con **DNI N° 74095553**, estudiante del **X Ciclo** de la Carrera Profesional de **Contabilidad** de la **Universidad Nacional de Cañete**, en su Trabajo de Investigación denominado "**SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS EN LA PANADERÍA "LUCY" DEL DISTRITO DE CHILCA, CAÑETE – 2018**".

Asimismo, sirvo el presente documento con la finalidad de que se brinde las facilidades del caso para la realización del mencionado trabajo de investigación.

Chilca, 01 de octubre de 2019



Ramos Garcia Doris Rosa
Propietaria
15426700

Anexo N° 07: Consulta Ruc

Consulta RUC

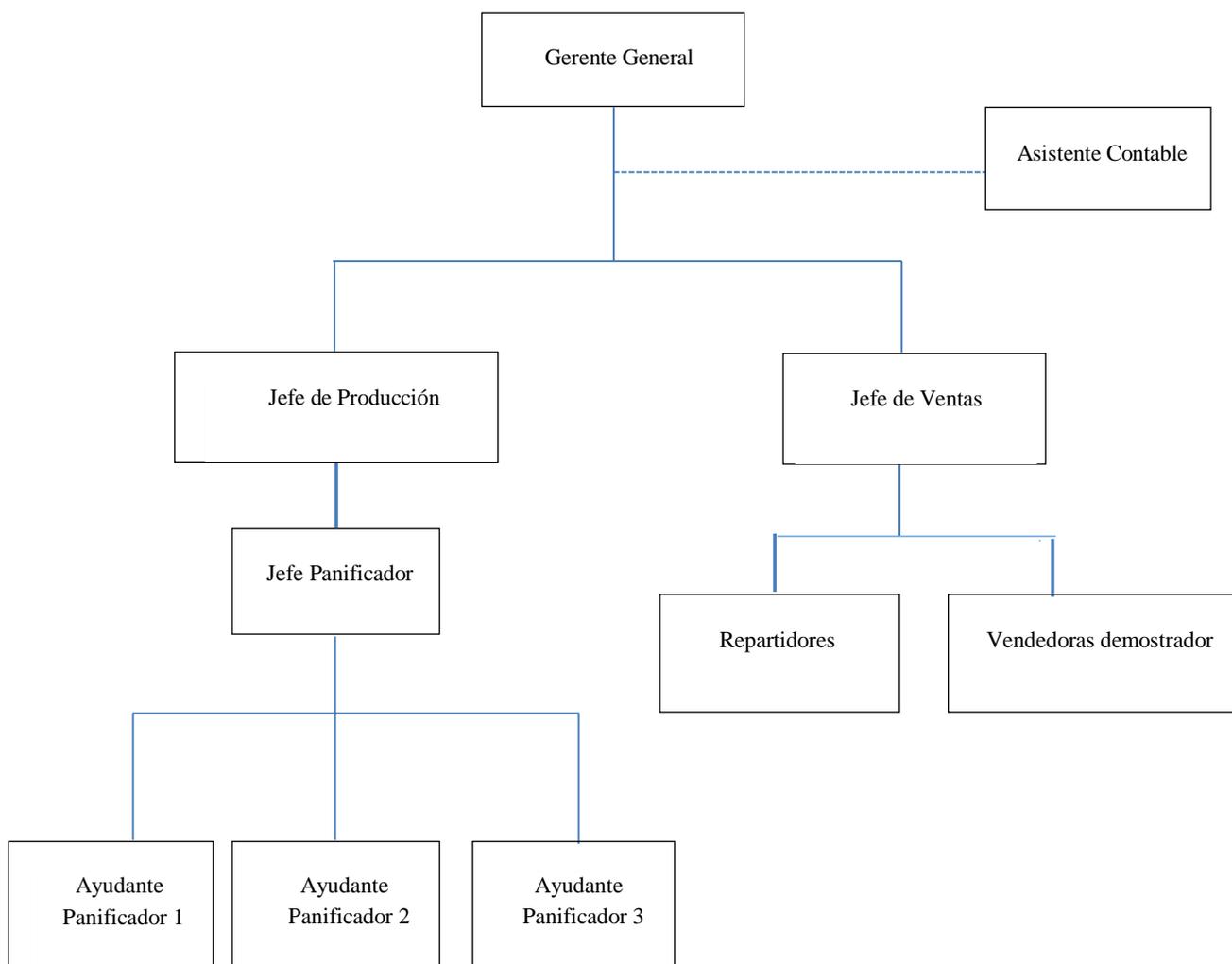
Resultado de la Búsqueda
Número de RUC: 10154267005 - RAMOS GARCIA DORIS ROSA
Tipo Contribuyente: PERSONA NATURAL CON NEGOCIO
Tipo de Documento: DNI 15426700 - RAMOS GARCIA, DORIS ROSA
Nombre Comercial: - Afecto al Nuevo RUS: SI
Fecha de Inscripción: 23/09/2015 Fecha de Inicio de Actividades: 23/09/2015
Estado del Contribuyente: ACTIVO
Condición del Contribuyente: HABIDO
Domicilio Fiscal: -
Sistema Emisión de Comprobante: MANUAL Actividad Comercio Exterior: SIN ACTIVIDAD
Sistema Contabilidad: MANUAL
Actividad(es) Económica(s): Principal - 1071 - ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA
Comprobantes de Pago c/aut. de impresión (F. 806 u 816):

19/09/21 11:31

SUNAT - Consulta RUC

BOLETA DE VENTA
Sistema de Emisión Electrónica: -
Emisor electrónico desde: -
Comprobantes Electrónicos: -
Afiliado al PLE desde: -
Padrones: NINGUNO
Fecha consulta: 19/09/2021 11:31

© 1997 - 2021 SUNAT Derechos Reservados

Anexo N° 08: Organigrama

Anexo N° 09: Fotografías







I. OPINIÓN DE APLICABILIDAD, marcar con equis: Favorable (X) Desfavorable ()

II. PROMEDIO DE VALORACIÓN: Validación cuantitativa: 94.5%

Validación cualitativa: MUY BUENO

III. RECOMENDACIÓN:

Lima, 15 de marzo de 2021



MG. CPC JUDITH PERICHE
DOCENTE UNDC

.....
FIRMA DEL EXPERTO INFORMANTE

FORMATO: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO POR JUICIO DE EXPERTO

Título de la investigación: "SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS EN LA PANADERÍA "LUCY" DEL DISTRITO DE CHILCA, CAÑETE – 2018"

I. DATOS GENERALES:

1.1	Apellidos y nombres del informante:	Mg. CPC. WALTER CABREJOS
1.2	DNI:	10274328
1.3	Grado académico del informante:	MAESTRO
1.4	Cargo y/o institución donde labora:	DOCENTE
1.5	Tipo de instrumento sujeto a validación:	ENTREVISTA ESTRUCTURADA
1.6	Autor (es) del instrumento:	CLAUDIA ESTEFANY VARGAS RUEDA

INDICADORES	CRITERIOS	DEFICIENTE 0-20%		BAJA 25-40%				REGULAR 45-60%				BUENO 65-80%				MUY BUENO 85-100%					
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
1. Claridad	Está formulado con lenguaje apropiado y comprensible.																				X
2. Objetividad	Está expresado en conductas (o acciones) observables que responden al motivo principal.																				X
3. Actualidad	Está adecuado al marco legal o/y al avance de la ciencia y la tecnología																				X
4. Organización	Está organizado de forma lógica																				X
5. Suficiencia	Comprende aspectos cuantitativos y cualitativos requeridos.																				X
6. Intencionalidad	Es adecuado para valorar la imparcialidad.																				X
7. Consistencia	Está basado en aspectos teóricos y científicos																				X
8. Coherencia	Evidencia coherencia con las variables, dimensiones e indicadores																				X
9. Metodología	La manera como se presenta la secuencia del contenido del instrumento permite el logro del objetivo para el que fue planteado.																				X
10. Pertinencia	El instrumento comporta elementos pertinentes para el logro del objetivo.																				X

OPINIÓN DE APLICABILIDAD, marcar con equis: Favorable (X) Desfavorable ()

PROMEDIO DE VALORACIÓN: Validación cuantitativa: 95%

Validación cualitativa: Muy bueno

RECOMENDACIÓN: NINGUNA

Lima, 12 de marzo de 2021



FIRMA DEL EXPERTO INFORMANTE

II. OPINIÓN DE APLICABILIDAD, marcar con equis: Favorable () Desfavorable ()

III. PROMEDIO DE VALORACIÓN: Validación cuantitativa: 96.5%

Validación cualitativa: Muy bueno

RECOMENDACIÓN:

Lima, 12 de marzo de 2021



FIRMA DEL EXPERTO INFORMANTE