

UNIVERSIDAD DE HUANUCO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
PROGRAMA ACADÉMICO DE CONTABILIDAD Y FINANZAS



TESIS

**“COSTOS DE PRODUCCIÓN Y RENTABILIDAD DE LA PANADERIA
Y PASTELERÍA GRUPO SAN CARLOS; HUÁNUCO 2021”**

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO

AUTOR: Alvino Daza, Leandro Teodomiro

ASESOR: Peña Celis, Roberto

HUÁNUCO – PERÚ

2021

U

TIPO DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN:

- Tesis (X)
- Trabajo de Suficiencia Profesional ()
- Trabajo de Investigación ()
- Trabajo Académico ()

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN: Gestión de la teoría contable

AÑO DE LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN (2020)

CAMPO DE CONOCIMIENTO OCDE:

Área: Ciencias sociales

Sub área: Economía, Negocios

Disciplina: Negocios, Administración

D

DATOS DEL PROGRAMA:

Nombre del Grado/Título a recibir: Título Profesional de Contador Público

Código del Programa: P12

Tipo de Financiamiento:

- Propio (X)
- UDH ()
- Fondos Concursables ()

DATOS DEL AUTOR:

Documento Nacional de Identidad (DNI): 44138159

DATOS DEL ASESOR:

Documento Nacional de Identidad (DNI): 22477364

Grado/Título: Maestro en ciencias contables, con mención en: auditoría y tributación

Código ORCID: 0000-0002-7972-4903

H

DATOS DE LOS JURADOS:

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	DNI	Código ORCID
1	Palomino Gonzales, Julia	Doctor en contabilidad	22489836	0000-0003-1009-5392
2	Soto Espejo, Simeón	Magister en gestión y negocios mención en gestión de proyectos	41831780	0000-0002-3975-8228
3	Borja Bruno, Denisse Verenisse	Maestra en banca y finanzas	45442599	0000-0002-5601-8723

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

PROGRAMA ACADÉMICO DE CONTABILIDAD Y FINANZAS.

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En la ciudad de Huánuco, siendo las **09:15 horas del día 29 del mes de noviembre del año 2021.**, en el cumplimiento de lo señalado en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad de Huánuco, se reunieron el sustentante y el Jurado Calificador mediante la plataforma virtual Google Meet, integrado por los docentes:

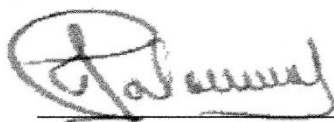
Dra. Julia Palomino Gonzales	(Presidente)
Mtro. Simeón Soto Espejo	(Secretario)
Mtra. Denisse Verénisse Borja Bruno	(Vocal)

Nombrados mediante la Resolución N° 1648-2021-D-FCEMP-PACF-UDH, para evaluar la Tesis titulada: "**COSTOS DE PRODUCCIÓN Y RENTABILIDAD DE LA PANADERIA Y PASTELERÍA GRUPO SAN CARLOS; HUANUCO 2021**", presentado por el Bachiller, **ALVINO DAZA, Leandro**, para optar el título **Profesional de Contador Público**.

Dicho acto de sustentación se desarrolló en dos etapas: exposición y absolución de preguntas; procediéndose luego a la evaluación por parte de los miembros del Jurado.

Habiendo absuelto las objeciones que le fueron formuladas por los miembros del Jurado y de conformidad con las respectivas disposiciones reglamentarias, procedieron a deliberar y calificar, declarándolo **Aprobado** con el calificativo cuantitativo de **16 (dieciséis)** y cualitativo de **Bueno** (Art.47 - Reglamento General de Grados y Títulos).

Siendo las **10:00 horas del día 29 del mes de noviembre del año 2021**, los miembros del Jurado Calificador firman la presente Acta en señal de conformidad.

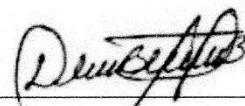


Dra. Julia Palomino Gonzales

PRESIDENTE



Mtro. Simeón Soto Espejo
SECRETARIO



Mtra. Denisse Verénisse Borja Bruno
VOCAL

DEDICATORIA

A Dios por ser mi guía y mi camino que permitió lograr culminar con éxito mi carrera profesional. A mis señores padres por haber forjado la persona que soy ahora, a mi esposa por su amor, comprensión y, por su apoyo.

AGRADECIMIENTOS

A mi Alma Mater, la Universidad De Huánuco, y a Facultad de Ciencias empresariales, Programa Académico Profesional de Contabilidad y Finanzas, por ser la institución que me ha permitido tener formación profesional, a todos y cada uno de los profesores que la conforman.

Mi más sincera estima personal y agradecimiento a mis profesores, por compartir sus amplios conocimientos y su gran paciencia al tratar de resolver todas mis dudas en la elaboración de esta tesis de investigación.

A cada uno de los jurados revisores, por sus críticas importantes que ayudó a mejorar el contenido en la elaboración de la presente tesis. Muchas gracias y que Dios los bendiga.

L.T.A.D.

ÍNDICE

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTOS	iii
ÍNDICE	iv
ÍNDICE DE TABLAS	vi
ÍNDICE DE FIGURAS	vii
RESUMEN	viii
ABSTRACT	x
INTRODUCCIÓN	xi
CAPÍTULO I	13
1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	13
1.1. Descripción del problema	13
1.2. Formulación del problema	15
1.2.1. Problema General:	15
1.2.2. Problemas Específicos:	15
1.3. Objetivo general	16
1.4. Objetivos específicos	16
1.5. Justificación de la investigación	16
1.5.1. Teórica	17
1.5.2. Práctica	17
1.6. Metodológica	18
1.7. Limitaciones de la investigación	18
1.8. Viabilidad de la Investigación	18
CAPÍTULO II	19
2. MARCO TEÓRICO	19
2.1. Antecedentes de la investigación	19
2.1.1. Internacionales	19
2.1.2. Nacionales	20
2.1.3. Locales	21
2.2. Bases teóricas	22
2.2.1. Costos de producción	22
2.2.2. Elementos del costo	23
2.2.3. Gastos indirectos	24

2.2.4. Rentabilidad empresarial.....	24
2.2.5. Dimensiones de la rentabilidad empresarial.....	25
2.3. Definiciones conceptuales	27
2.4. Hipótesis.....	29
2.4.1. Hipótesis general.....	29
2.4.2. Hipótesis específicas.....	29
2.5. Variables.....	29
2.5.1. Variable 1	29
2.5.2. Variable 2	30
2.6. Operacionalización de variables (Dimensiones e Indicadores).....	30
CAPÍTULO III.....	31
3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	31
3.1. Tipo de investigación	31
3.1.1. Enfoque.....	31
3.1.2. Alcance o nivel	32
3.1.3. Diseño	32
3.2. Población y muestra	33
3.3. Técnicas e instrumento de recolección de datos.....	34
3.4. Técnicas para el procesamiento y análisis de la información.....	34
3.5. Validez del instrumento.....	35
CAPÍTULO IV.....	36
4. RESULTADOS	36
4.1. Procesamiento de datos	36
4.1.1. Objetivo específico 1	36
4.1.2. Objetivo específico 2.....	46
4.1.3. Objetivo específico 3.....	48
4.2. Contrastación de Hipótesis	53
CAPÍTULO V.....	55
5. DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	55
CONCLUSIONES	61
RECOMENDACIONES.....	64
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	65
ANEXOS.....	69

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Variables, dimensiones e indicadores.....	30
Tabla 2. Instrumentos y técnicas	34
Tabla 3. Compras de insumos para elaboración de pan.....	36
Tabla 4. Compras de insumos para elaboración de pasteles	38
Tabla 5. Resumen de los costos en materia prima	39
Tabla 6. Mano de obra directa	41
Tabla 7. Factor de actualización para aplicar a MOD	42
Tabla 8. Cálculo de la MOD por el factor de actualización	42
Tabla 9. GIF	43
Tabla 10. Factor de actualización para aplicar a GIF.....	43
Tabla 11. Cálculo de los GIF por el factor de actualización	44
Tabla 12. MPD, MOD y GIF	44
Tabla 13. Estado de costos de producción - Costo de ventas	45
Tabla 14. Utilidad bruta sin aplicar costos de producción	46
Tabla 15. Proforma de cuentas sin los costos de producción	47
Tabla 16. Nivel de rentabilidad.....	47
Tabla 17. Análisis comparativo de los costos de producción	49
Tabla 18. Proforma de cuentas en comparación con los costos de producción	50
Tabla 19. Análisis comparativo de los indicadores de rentabilidad	52

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Composición de los elementos del costo (según agrupamiento de costos)	23
---	----

RESUMEN

La presente tesis tiene como título “COSTOS DE PRODUCCIÓN Y RENTABILIDAD DE LA PANADERIA Y PASTELERÍA GRUPO SAN CARLOS; HUANUCO 2021” en la que se planteó como objetivo determinar como la estructura de costos de producción incide en la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos. Se examinaron los componentes de los costos de producción, así como el nivel de rentabilidad del negocio con y sin análisis de costos de producción, concentrándose en conocer si un adecuado registro de control de costos de producción beneficia a la empresa.

La metodología se realizó mediante un enfoque cuantitativo, a nivel descriptivo, con un diseño no experimental porque no se han manipulado las variables, se ha observado los sucesos tal como sucede en su contexto, los cuales fueron estudiados tomando base de estudio una población y muestra los documentos contables suministrados: Estado de situación financiera, estado de resultados, registros de producción; brindados por la Empresa Panadería y Pastelería Grupo San Carlos.

Para el acopio de datos se utilizó como el análisis documental y como instrumento Guías de análisis de costos de producción, aquellas que son correctamente relacionadas con las variables y dimensiones, que nos dieron una base para la interpretación de información contable de la empresa Panadería y Pastelería Grupo San Carlos y así se tuvo una perspectiva general sobre la realidad actual en relación a los costos de producción y la rentabilidad de la misma.

En primer lugar, se planteó la problemática y se detalló los conceptos tomados como base para definir la variable independiente “Costos de producción” y la variable dependiente “Rentabilidad”, se señaló el motivo por el cual los dueños del negocio no maximizan su nivel de rentabilidad.

Para contrastar la hipótesis: “La estructura de costos de producción incide positivamente en la mejora de la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos”, se han resaltado los datos detallados en las tablas 12, 16 y 19. a través de las cuales se señalaron que el negocio no cuenta con un

adecuado registro interno de procesos y costos que impulsen a una mejora en la rentabilidad, por lo que la Hipótesis fue aceptada ya que se demuestra que la estructura de costos de producción incide positivamente en la mejora de la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021.

Palabras clave: Contabilidad/ Costos/ Rentabilidad.

ABSTRACT

The title of this thesis is “COSTS OF PRODUCTION AND PROFITABILITY OF THE BAKERY AND PASTELERY GRUPO SAN CARLOS; HUANUCO 2021” in which the objective was to determine how the production cost structure affects the profitability of the Grupo San Carlos Bakery and Pastry Shop. The components of production costs were examined, as well as the level of profitability of the business with and without production cost analysis, concentrating on knowing if an adequate production cost control record benefits the company. The methodology was carried out through a quantitative approach, at a descriptive level, with a non-experimental design because the variables have not been manipulated, the events have been observed as they happen in their context, which were studied based on a study population and sample the accounting documents supplied: statement of financial position, income statement, production records; provided by the Grupo San Carlos Bakery and Pastry Company. For the collection of data, it was used as the documentary analysis and as an instrument, Guides for the analysis of production costs, those that are correctly related to the variables and dimensions, which gave us a basis for the interpretation of accounting information of the Bakery and Pastry company. Grupo San Carlos and thus had a general perspective on the current reality in relation to production costs and its profitability. In the first place, the problem was raised and the concepts taken as the basis for defining the independent variable "Production costs" and the dependent variable "Profitability" were detailed. The reason why the business owners do not maximize their level of cost effectiveness. To test the hypothesis: "The structure of production costs has a positive effect on improving the profitability of the Grupo San Carlos Bakery and Pastry Shop", the detailed data in tables 12, 16 and 19 have been highlighted. Through which it was pointed out that the business does not have an adequate internal record of processes and costs that promote an improvement in profitability, so the Hypothesis was accepted since it is shown that the production cost structure has a positive impact in improving the profitability of the Grupo San Carlos Bakery and Pastry Shop.

Keywords: Accounting / Costs / Profitability.

INTRODUCCIÓN

La tesis desarrollada tiene como título: “Costos de producción y rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021”, se orientó a contestar al problema general ¿La estructura de costos de producción incide positivamente en la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos? Esta investigación tuvo un enfoque cuantitativo ya que se recogieron datos para comprobar la hipótesis, con fundamento de la medición y el uso de la estadística descriptiva. El tipo de problema de nivel descriptivo porque se caracterizó por estudiar un fenómeno con el fin de identificar el comportamiento de las variables. Es decir, la investigación estuvo dirigida a conocer si la estructura de costos de producción incide positivamente en la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos. La población estuvo conformada por los documentos contables suministrados por la Empresa Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021. La presente investigación se desarrolló en 5 capítulos.

El capítulo I, está conformado por el problema de investigación, ahí se detalla la descripción y formulación del problema, también se plantea los objetivos generales, así como los específicos, también la justificación, las limitaciones y la viabilidad de la presente tesis.

EL capítulo II, estudia el marco teórico, en el cual se detalla los antecedentes de la investigación, las bases teóricas, las definiciones conceptuales, la hipótesis, las variables y la operacionalización de las mismas.

El capítulo III, explica la metodología de la investigación, tipo de investigación, el enfoque, alcance, diseño, la población y la muestra, las técnicas e instrumentos para recolección e interpretación de datos y la validación del instrumento de recolección de datos.

El capítulo IV, muestra los datos recolectados, su procesamiento e interpretación, análisis de los mismos y contrastación de la hipótesis.

El capítulo V está conformado por la discusión de resultados con los autores teóricos tomados. Finalmente se concluye y se detallan las recomendaciones, del mismo modo se exponen los anexos.

CAPÍTULO I

1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. Descripción del problema

Las empresas, orientadas a su desarrollo, toman como alternativa la optimización de costos invertidos en diversas áreas, ya que la misma tiene objetivos enmarcados hacia la rentabilidad en el menor tiempo y sirviéndose de sus propios recursos de manera inmediata en su utilización y explotación; asimismo al adentrarse en el estudio del nivel de costos que tiene cada elemento a su disposición, se puede determinar, mediante evaluaciones, cuáles son las operaciones que necesitan mayor atención.

Ante esta evolución, los negocios, con el desarrollo de sus actividades, buscan la manera de estudiar de manera adecuada la composición de los costos invertidos y, como se tiene conocimiento, existe una tendencia por mantener información actualizada gracias a mecanismos de información del cual pueden valerse. Es necesario que cada negocio tenga información oportuna disponible que le permita tomar decisiones para financiar oportunidades de inversión y así se llegue a la rentabilidad deseada.

Gran proporción de los negocios, ignoran la relevancia que tiene la contabilidad de costos dentro de sus operaciones. El tema de costos es fundamental para que los negocios consigan la rentabilidad y perpetúen en el tiempo, el entendimiento de los Costos de producción en una empresa panadera, se considera primordial para conocer el costo unitario de cada producto elaborado.

Así mismo, las empresas panificadoras manejan los costos de cada producto observando los precios de otras empresas del mismo rubro, es por eso que hay un aumento de precios en las panaderías que no tienen un buen conocimiento sobre sus costos reales de producción y también se ve afectado su rentabilidad; que a la larga tiene efectos perjudiciales.

En Argentina la panadería y pastelería “la catedral” no mantiene un buen control de costos de producción y la rentabilidad; por lo que no se conoce el precio por unidad de cada producto elaborado. Así mismo no sabe con exactitud la economía actual de su empresa. (Garzon y Quimbita, 2010).

En Ecuador, las empresas panificadoras no cuentan con sistema de costos para identificar el precio unitario de cada producto y del mismo modo no les permite saber el precio real de cada producto elaborado (Guaman, 2013).

El Instituto nacional de Estadísticas e Informáticas mencionan que las panaderías están adentro del sector de elaboración, en donde en enero se observó un crecimiento en un 0.79% de su economía respecto a años anteriores (INEI, 2020).

Según la Asociación Peruano de empresarios panaderos del Perú (Aspan) menciona que, muchas de las empresas panaderas fueron afectadas en su economía durante la pandemia covid-19; el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI): dice lo opuesto para las pastelerías, se afirma que aquellas sostuvieron una disminución en las demandas hasta un 50% de su rentabilidad. (Pereira, 2020)

En la provincia de Huánuco encontramos diversos problemas de los costos de producción en las organizaciones; como panaderías y pastelerías, por no tener una buena administración de su economía y tener un conocimiento sobre los costos de producción y rentabilidad.

Dentro del grupo en cuestión, se encuentra el negocio estudiado en la actual investigación el cual tiene como denominación “Panadería y Pastelería Grupo San Carlos” siendo su giro el industrial, el cual no cuenta con procedimientos que enmarquen el manejo de sus costos de producción, lo que se traduce en que contiene limitantes internas importantes en la forma de registro de elementos que intervienen en el proceso productivo, no reparte por igualdad las compras que son necesarias para la elaboración de sus productos, tal situación es

posiblemente la causa de un manejo erróneo de sus recursos para la toma de decisiones estratégicas.

Ante lo expuesto, es necesario tener conocimiento de la composición real de sus costos de producción y así, evaluar si del mismo, se logra obtener la rentabilidad deseada (evaluando la rentabilidad de ventas, del activo y del capital) ya que se ha podido señalar en sus estados financieros, que la ganancia monetaria es baja durante el periodo 2020 , muy a pesar de la gestión de costos con la que cuenta la empresa en la actualidad, por tal razón, se precisa la importancia de este estudio, que se orienta a diagnosticar las operaciones de producción desde una perspectiva interna, haciendo uso de la contabilidad de costos, así como de los indicadores financieros.

1.2. Formulación del problema

Ante tal problemática, nacen las siguientes preguntas que orientan a la investigación:

1.2.1. Problema General:

¿La estructura de costos de producción incide positivamente en la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021?

1.2.2. Problemas Específicos:

- ¿Cómo se componen los costos de producción en la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021?
- ¿Cuáles son los niveles de rentabilidad generados en la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021?
- ¿Son adecuados los niveles de rentabilidad respecto a los costos de producción en La Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021?

1.3. Objetivo general

Determinar como la estructura de costos de producción incide en la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021.

1.4. Objetivos específicos

- Analizar los componentes de los costos de producción en la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021.
- Calcular e interpretar los niveles de rentabilidad obtenidos en la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021.
- Analizar si los retornos obtenidos producto de los costos de producción son los adecuados para la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021.

1.5. Justificación de la investigación

El presente trabajo de investigación se encargó de estudiar la situación actual de los costos de producción y la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos – 2021; como sabemos, es importante analizar aplicación de los costos de producción como la manera más adecuada para que influya positivamente en la rentabilidad del negocio bajo estudio. Así como buscar una solución al deficiente registro de componentes de costos con la que cuenta el negocio bajo análisis, para así lograr una mejora en el nivel de rentabilidad ante la resolución del problema planteado, la investigación estuvo orientada a que cada empresario del sector industrial se maneje correctamente en el campo de la aplicación en los costos de producción, a fin de que el negocio se oriente al cumplimiento de objetivos y logre la rentabilidad esperada.

1.5.1. Teórica

Esta investigación se realizó con el propósito de aportar al conocimiento existente sobre la aplicación de costos de producción, como herramienta empresarial para el crecimiento del negocio industrial, cuyos resultados podrán ser incorporados como conocimiento a las ciencias empresariales, ya que se estaría demostrando que un adecuado registro de costos de producción y sus partes que lo conforman, enriquecen la capacidad de generar beneficios monetarios en el corto y largo plazo.

La investigación actual tuvo como base los aspectos teóricos aplicados a la contabilidad de costos, que nos permitió reconocer cuales son las principales causas de las limitantes planteadas, del mismo modo que tuvo como fin aportar conocimiento que pueda proporcionar alternativas que mejoren la capacidad de generación de beneficio empresarial y así establecer pautas para implementar acciones que promuevan una mayor rentabilidad en las operaciones del negocio.

1.5.2. Práctica

Esta investigación se realizó porque existió la necesidad de mejorar la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos - 2021, haciendo de utilidad de la aplicación de un adecuado registro de elementos del costo de inversión para la producción. Los resultados de la investigación serán útiles, en el sentido de que los negocios del sector industrial tengan un alcance de la manera correcta de realizar registro de actividades productivas, por consiguiente, la presente investigación puede considerarse una herramienta útil en el sector empresarial industrial.

Los resultados de la presente investigación serán de mucha utilidad para el personal encargado del control de costos incurridos en la producción, del mismo modo servirá como base para estructurar procesos registro de costos utilizando un contexto detallado adecuado, por lo que será considerada como un documento guía. Este trabajo de

investigación dio evidencia sobre el costo y la rentabilidad que tendrán las Panaderías y Pastelerías de la ciudad de Huánuco 2021 para el conocimiento del costo de elaboración y su influencia en la rentabilidad, y sirva como base para que los negocios de panificadoras disminuyan su gasto y logren una ganancia satisfactoria en su negocio.

1.6. Metodológica

La elaboración y aplicación de las rúbricas para cada una de los resultados a obtener mediante métodos científicos, situaciones que pueden ser investigadas por la ciencia, una vez que han logrado ser demostradas su validez podrán ser utilizadas en otros trabajos de investigación. Del mismo modo, aportará un nuevo método o estrategia, así como también, contribuye como guía para futuras investigaciones en el rubro.

1.7. Limitaciones de la investigación

Las limitaciones presentadas en el recojo de datos fue la poca colaboración de algunos trabajadores de la empresa estudiada.

1.8. Viabilidad de la Investigación

La investigación fue factible y viable, porque se contó con suficientes recursos económicos financieros y de personal como apoyo para su realización, así como, la disponibilidad de tecnología y disponibilidad de tiempo para la investigación.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación

Para el desarrollo de la presente investigación, se tomó en cuenta lo rescatado de estudios prevalecientes en relación al tema tratado:

2.1.1. Internacionales

En una investigación titulada: “Propuesta de un sistema de costos para la empresa panificadora “Pastelpan” ubicada en el Distrito Metropolitano de Quito” planteó como objetivo principal diagnosticar un adecuado control de los elementos del costo, a través del manejo de un sistema de costos, para lo cual se llegó a las conclusiones que el control de costos llevados por la empresa se realiza a través de la práctica empírica por lo que el negocio no tiene conocimiento de los costos de producción reales y eso ocasiona que se dificulte la aplicación de estrategias con el fin de brindar un producto con mayor competencia en el mercado y como consecuencia no se determina un nivel de adecuada rentabilidad. El negocio estudiado no cuenta con información oportuna y fidedigna, del mismo modo se observa con mano de obra excesiva y ineficazmente distribuida para el desempeño de actividades necesarias del negocio (Muenala, 2018).

En una investigación titulada: “Costeo de productos en la industria panadera utilizando el método ABC” para lo cual platearon como objetivo principal construir un método de costeo ABC basado en actividades para un negocio que representa el sector panadero de las micro y pequeñas empresas existentes. A partir de la presente investigación se llegó a las conclusiones que existe la posibilidad de crear una metodología de costeo ABC para un negocio de panadería con una producción menor a 6000 Kg. Mensuales, lo que hizo posible afirmar que los costos señalados a través del costeo tradicional se encuentran subvalorados en relación a los reales, por lo que la metodología propuesta es útil y necesaria ante el

cálculo de valores reales de los productos de la industria panadera, aquellos que mostraran información perfeccionada que será requerida para la toma de decisiones que orienten al negocio hacia un mejor posicionamiento en el mercado. (Torres, Salete, & Delgado, 2017)

2.1.2. Nacionales

En una investigación titulada: “Sistema de costos ABC de la empresa Panadería El Edén E.I.R.L., y su incidencia en la rentabilidad durante el periodo 2017”, plantearon como objetivo principal explicar el sistema de costos ABC y la rentabilidad del negocio bajo estudio. Se concluye que la utilidad obtenida a través del modo empírico es de un S/ 110,717.46 y con el sistema de costos ABC, se calcula unos S/ 99 514.08, teniendo una diferencia del 0.35%, situación que permitirá al empresario analizar y reducir costos para orientarse a una mejor toma de decisiones. (Manosalva & Prado, 2019)

En una tesis titulada: “Determinación de un sistema de costos para mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L. de la ciudad de Iquitos, 2016”, plantearon como objetivo principal definir un procedimiento de costos y sus componentes para especificar el efecto que este tendría en el nivel de rentabilidad con el fin de conseguir el beneficio del negocio estudiado. Para lo cual llegó a las conclusiones que la implementación de un procedimiento de costos hace posible la mejora en la gestión empresarial del negocio bajo estudio ya que se acopla de manera adecuada a las características de la producción, lo que significaría una reducción de costos y el incremento en su nivel de ingresos. Al analizar los componentes de los costos aplicados en el negocio, se pudo identificar que el negocio no integra lineamientos ni aplica documentos de control, por lo que el cálculo de aquellos elementos no se realiza de forma veraz y limita de manera importante la gestión del negocio. Al realizar el análisis del nivel de rentabilidad, se pudo concluir que ante la integración del sistema de costos, se mejoraría el nivel de rentabilidad y la gestión empresarial se vería beneficiada pues sería posible un control más detallado de sus recursos, situación que atribuiría

a una toma de decisiones asertivas que tenga efectos en la reducción de costos, y así, maximizar sus utilidades , o sea el caso, buscar el mejoramiento del producto brindado en lo que refiere a la calidad del mismo. (Goñaz & Zevallos, 2018).

En la tesis titulada: “Incidencia de los costos de producción en la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Donil SRL, Moche, 2017” plantearon como objetivo principal señalar el nivel de relación entre la rentabilidad y los costos incurridos en la producción para el negocio sometido a estudio. En la presente tesis se llegó a las conclusiones que no existe un adecuado control que muestre con legitimidad la estructura de costos de producción (no se precisa de manera correcta la valoración de materia prima, mano de obra y cargos indirectos de fabricación), no se utilizan formatos que detallen las unidades y los montos valorizados de materia prima como órdenes de producción, requisiciones de compra, órdenes de compra, Kardex de entrada y salida. La mano de obra no se detalla a exactitud en la empresa, no se puede señalar de manera precisa las horas de trabajo ya que no se cuenta con un control de entrada y salida de su centro de labores. Los cargos indirectos de fabricación no cuentan con un formato donde se pueda detallar su cálculo. El nivel de rentabilidad muestra un ligero incremento entre los periodos comparados del 2016 y 2017, aun así, se señala la posibilidad de mejora si se realizan un adecuado control de los costos de producción. Se demostró que existe relación considerable entre las variables, ya que, si se reducen los costos de producción, la rentabilidad se incrementa. (Casiano & Nieves, 2017)

2.1.3. Locales

En una tesis titulada: “Aplicación de los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Simfer E.I.R.L. Huánuco - 2016” propuso como objetivo general diagnosticar la manera de la aplicación de los costos de producción en la rentabilidad de la empresa bajo estudio. Para lo cual se llegó a las conclusiones que los materiales directos fueron estudiados a través de un control adecuado y se espera que, mediante la aplicación del mismo, se beneficie el negocio

incrementando el nivel de rentabilidad. Se concluye también que la mano de obra tiene carácter importante y necesario, pues a través del cálculo exacto de este recurso se facilitara la optimización de la producción. Los costos indirectos de fabricación tienen carácter imprescindible para la elaboración de diversos productos, y ante un cálculo exacto es posible el incremento de los beneficios del negocio. Ante el cálculo exacto de los diferentes componentes de los costos de producción, se hace posible la mejora en el nivel de rentabilidad del negocio. (Luquillas, 2017)

2.2. Bases teóricas

Para el desarrollo del presente trabajo de indagación, se toma como base lo afirmado por los siguientes autores en relación a la primera variable de estudio “Costos de producción”.

2.2.1. Costos de producción

Son la valoración en términos monetarios de los gastos incurridos ante la obtención de un bien, es la sumatoria de los costos de cada proceso por departamento a modo de traslado hasta conseguir el producto terminado, se expone en los costos generados dentro del proceso de transformación de la materia prima en producto final (Govea y Urdaneta, 2011).

El costo de producción, tomando en cuenta lo expuesto por el autor precedente, es lo que resulta en el proceso de producción del producto inicial (materia prima) hasta llegar al producto final (producto terminado), adicionalmente se consideran los costos incurridos para el mantenimiento del producto.

Es la sumatoria de todos los costos de un área a otra área de producción hasta concluir en el producto terminado; es la definición previa de los costos necesarios para cumplir el volumen de producción asignado y la entrega de cada clase en la producción de la empresa (Govea y Urdaneta, 2011)

Es el total de cancelaciones de pagos, obligaciones, depreciaciones y amortizaciones, aplocaciones de atribucion a un tiempo determinado, tales que tienen relacion con las fases de produccion de un bien (Pérez, 1994).

2.2.2. Elementos del costo

Los costos que forman parte en la intervención de un producto, es decir, son sus componentes, generalmente son tres: Materiales directos (son aquellos que serán modificados para la producción de un bien; mano de obra directa (son los recursos humanos tomados para la producción de un bien); y los costos indirectos de fabricación (son los incurridos para realizar la transformación de los materiales hasta conseguir el producto final).

Figura 1.

Composición de los elementos del costo (según agrupamiento de costos)

Materiales directos	Mano de obra directa	+	Costos indirectos	=	Costos de transformación
Costo primo					
Materiales directos	+	Mano de obra directa	Costos indirectos	=	Costos de transformación
		Costos de conversión			

Materiales

Trata de los recursos primordiales en el proceso productivo, aquellos que son modificados y de los mismos resultan los bienes terminados, a estos se les atribuye el costo de la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. El costo de los materiales se encuentra divididos en directos e indirectos. Los materiales directos son aquellos que son directamente identificados en la elaboración del producto terminado, sencillamente asociados y se los señala como el primordial en la elaboración del producto, por ejemplo, tenemos a la madera para la fabricación de muebles. Los materiales indirectos engloban en su generalidad aquellos que no son sencillamente atribuibles al costo del

producto, como el pegamento para la fabricación de muebles. (Universidad Peruana Los Andes, s.f)

2.2.2.1. Mano de obra

Se denomina Mano de obra, al esfuerzo mental o físico utilizados en la elaboración de un producto. Los costos incurridos pueden ser divididos en mano de obra directa e indirecta. La mano de obra directa es la incurrida en la fabricación de un bien terminado y que puede ser identificado con facilidad en el mismo, siendo, por ejemplo, el trabajo de los colaboradores de una maquina en una empresa de manufactura. La mano de obra indirecta es la involucrada en la elaboración del producto, pero no es calificada como mano de obra directa. La mano conforma los gastos indirectos de fabricación, por ejemplo, el supervisor de la planta (Universidad Peruana Los Andes, s.f).

2.2.3. Gastos indirectos

Enmarcan todos los gastos incurridos en la explotación para cubrir con la capacidad general de producción. Este apartado es utilizado para engrosar la suma de los materiales indirectos, mano de obra indirecta y los costos indirectos de fabricación, por lo cual no pueden ser identificados de manera directa con el producto, por ejemplo, se tiene al monto pagado por arrendamiento, suministro eléctrico, depreciaciones (Universidad Peruana Los Andes, s.f).

Para el desarrollo del presente trabajo de indagación, se toma como base lo afirmado por los siguientes autores en relación a la primera variable de estudio "Rentabilidad".

2.2.4. Rentabilidad empresarial

Respecto a la variable dependiente "La rentabilidad", que se define como el nivel de retorno de beneficio que tiene un negocio luego de las operaciones del ejercicio estudiado, se tuvo en consideración lo afirmado por los siguientes autores:

La rentabilidad es el retorno resultante de una inversión, de manera sustancial se mide como un indicador de ganancias o pérdidas obtenidas en relación con la cantidad invertida, mide el éxito de un negocio ya que traduce en términos numéricos la efectividad de la gerencia de una empresa (García, 2017).

Al definir la rentabilidad, se indica como la capacidad que tiene un proyecto de inversión o negocio para arrojar beneficios mayores a los ya invertidos al transcurrir un lapso de tiempo. El análisis de la rentabilidad es sumamente indispensable y fundamental si se trata de planificar económica y financieramente el futuro del negocio (Raffino, 2020).

“Comprende el que equiparan los beneficios de un periodo con determinadas cuentas de los Estados Financieros. El rendimiento materializa la eficiencia en la administración del negocio, es decir la manera de utilización de los recursos” (ZonaEconómica, 2021).

El análisis de los ratios de rentabilidad nos muestran el nivel de beneficio que se obtienen o son posible lograr luego de una inversión, se clasifica generalmente en rentabilidad económica y rentabilidad financiera.

Al calcular los ratios de rentabilidad, se tiene conocimiento si es o no rentable continuar con la empresa, del mismo modo sirve para conocer si el negocio está siendo dirigido de manera eficiente. Lo señalado significa, que el uso de sus recursos logra retribuir la inversión y los costos necesarios (Roldan, 2019).

2.2.5. Dimensiones de la rentabilidad empresarial

Las dimensiones en las que se define la rentabilidad empresarial de la generalidad de negocios están compuestas por la rentabilidad de las ventas, la rentabilidad del activo y rentabilidad del capital.

2.2.5.1. Rentabilidad de las ventas

El ratio de rentabilidad de ventas o margen bruto es la comparación de la relación del beneficio del negocio con su nivel de ventas, nos muestra si se obtiene un adecuado nivel de rentabilidad asociado a las ventas brutas (sin los costos de ventas y otros).

“El margen bruto mide el nivel que tiene el negocio en generar beneficio, este índice se expresa en proporciones e informa acerca de la rentabilidad obtenida por cada unidad monetaria vendida” (Luis, s.f)

Es el beneficio que se obtiene de las ventas. Al ser bruto, no se considera no tributos ni gastos financieros, indicando el margen verdadero, ya que no se toma en cuenta los tributos y otros gastos. Su formulación da como solución el cociente del resultado del ejercicio y los ingresos de explotación (Jraeconomistas, 2019)

2.2.5.2. Rentabilidad del activo

La rentabilidad económica, mejor conocida como ROA, mide el retorno de la empresa sobre los activos, nos da un valor cuantificable de la capacidad del activo para generar beneficio.

La rentabilidad económica indica la capacidad del negocio, la efectividad de sus activos para crear utilidad. Cuanto más elevado sea este índice, expondrá que se requieren menos activos para lograr un beneficio elevado. Su fórmula es Rentabilidad económica = Resultado de explotación / Activos totales (Jraeconomistas, 2019)

2.2.5.3. Rentabilidad del capital

La rentabilidad financiera, mejor conocida como ROE, mide la relación entre el beneficio del negocio con el capital aportado por los accionistas. Se muestra en porcentaje lo que obtiene cada socio por invertir en el negocio. “Mide la amplitud del negocio de generar retribución a partir de sus bienes” (Sevilla, 2016)

La rentabilidad financiera es el retorno que proviene del capital contribuido por los accionistas en relación al beneficio de la operación en el ejercicio, es decir que mide la retribución a los propietarios del negocio. Cuanto más elevado sea su porcentaje, mayores serán las ganancias que los inversores obtendrán. Su formulación da como solución el cociente del resultado del ejercicio y fondos propios (Jraeconomistas, 2019)

Comparación de la rentabilidad económica y financiera

Es importante comparar los ratios del ROE y ROA para lograr tener un alcance de la situación real del negocio, mostrará si se cuenta con una adecuada estructura financiera y si es viable seguir invirtiendo en el negocio estudiado.

La comparación entre estos dos índices se hace llamar “efecto apalancamiento”; que puede ser positivo: si el ROE es mayor al ROA. Es decir, que una proporción del activo se ha respaldado con deuda y, de esta forma, ha aumentado rentabilidad financiera. Nulo: cuando el ROE es igual al ROA, es el nivel idóneo, ya que expone que no existe deuda en la empresa y que solo se trabaja con recursos propios. También puede ser negativo: cuando el ROE es menor que el ROA, situación que muestra que el monto de las obligaciones es mayor a la rentabilidad económica (Dobaño, 2019).

2.3. Definiciones conceptuales

Materia prima directa. Trata del principal elemento del costo, lo que se traduce en el material de trabajo en su estado virgen, es la esencia del producto a producir (Robles, 2012).

Mano de obra directa. Es el esfuerzo humano el cual interviene en el proceso productivo para modificar la materia prima hacia el producto terminado, es lo que es cancelado al personal de la empresa por formar parte directa en el proceso de producción (Robles, 2012)

Costos Fabriles. Son aquellos que deben ser asumidos como parte de un centro de producción con el fin de conseguir los objetivos previamente planificados. Son los que son generados de manera indirecta, pero y dependen del volumen de producción. (Coll, 2020)

Procesos productivos. Es el conjunto estructurado de tareas planificadas y requeridas para realizar la producción de un bien o servicio, son procedimientos necesarios realizados por medio de la planificación y de manera sucesiva. (Quiroa, 2019)

Margen bruto. Es una manera de calcular los beneficios obtenidos por un negocio, posteriormente de deducir los costos directos de las ventas de sus bienes. (Margen bruto, 2021)

Ventas. Operaciones para motivar al cliente a decidir realizar una compra. Es la acción de negociación en donde una de las partes es compradora y la segunda es la vendedora. (GestiónPolis, 2021)

Costo de ventas. Es lo que engloba todo el valor directo por la fabricación de un producto o servicio, es el monto de las inversiones que afecta de manera directa el proceso productivo de un bien o servicio. (Llamas, 2020)

Margen neto. Es un indicador que hace posible el medir el nivel de rentabilidad de un negocio, es el cociente del beneficio neto entre las ventas (sin considerar el monto del impuesto al valor añadido) (Westreicher, 2018)

Beneficio neto. Es la disparidad de los ingresos con los gastos de todo negocio en un tiempo determinado, se le conoce con el termino de resultado del periodo cuando se detalla en el estado de resultados. (Sánchez, 2015)

Rotación del activo. Es un indicador que permite calificar el nivel de eficiencia con la que un negocio hace utilización de sus activos con el fin de generar ingresos, indica la cantidad de unidades monetarias en ventas

se genera por cada unidad monetaria que se tiene invertida en activos.
(Díaz, 2020)

Análisis dupont. Es una herramienta importante con la que se identifica si un negocio usa de manera eficiente sus recursos, tiene como fin examinar si la empresa está generando ganancias o pérdidas (Westreicher, 2018).

2.4. Hipótesis

Las posibles respuestas a la formulación del problema de la presente investigación, son las siguientes:

2.4.1. Hipótesis general

“La estructura de costos de producción incide positivamente en la mejora de la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021”

2.4.2. Hipótesis específicas

- La estructuración de los costos de producción en la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021 no es la adecuada.
- Los niveles de rentabilidad son medios, limitando una posibilidad de mejora en la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021.
- Los retornos obtenidos producto de la rentabilidad, no son los adecuados para la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021.

2.5. Variables

2.5.1. Variable 1

X= Costos de producción

Dimensiones

- Materia prima
- Mano de obra
- Gastos indirectos

2.5.2. Variable 2

Y= Rentabilidad

Dimensiones

- Rentabilidad de las ventas
- Rentabilidad del activo
- Rentabilidad del capital

2.6. Operacionalización de variables (Dimensiones e Indicadores)

Tabla 1.
Variables, dimensiones e indicadores

Variables	Dimensiones	Indicadores
Costos de producción	Materia prima	Materia prima directa
	Mano de obra	Mano de obra directa
	Gastos indirectos	Costos fabriles
Rentabilidad		Procesos productivos
	Rentabilidad de las ventas	Margen bruto = (ventas - costo de ventas) / ventas
		Margen neto = beneficio neto / ventas
	Rentabilidad del activo	Roa= beneficio neto / activo Rotación del activo
	Rentabilidad del capital	Roe=beneficio neto/ capital o patrimonio x 100

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Tipo de investigación

Tomando en cuenta los objetivos planteados y por el nivel de conocimiento que fue aplicado, la investigación presente fue aplicada, ya que se utilizaron los conocimientos obtenidos en la carrera contable para lograr analizar los costos de producción y su relación con la rentabilidad del negocio propuesto.

Una investigación del tipo aplicada, tiene como fin encontrar la solución de un problema específico, poniendo especial enfoque en la búsqueda y consolidación del conocimiento adquirido, para su aplicación, y por lo cual, para el enriquecimiento cultural y científico. La investigación aplicada es realizar los conocimientos adquiridos y ponerlos en práctica con el fin de encontrar respuestas (Gerena, 2021). Una indagación del tipo aplicada se encarga de una búsqueda generadora de conocimientos, utilizando la aplicación directa a los problemas sociales o del sector productivo (Lozada, 2014).

3.1.1. Enfoque

Un estudio en el enfoque cuantitativo, se manifiesta en la recolección de datos con el fin de poner a prueba la hipótesis planteada, tomando como fundamento la medición numérica y el análisis estadístico, para así establecer patrones de comportamiento y poner a prueba teorías; este enfoque es secuencial y probatorio, no se pueden eludir pasos ya que el orden es riguroso. A través de este, se derivan los objetivos y las preguntas de estudio, se hace revisión de la literatura y se forma un marco con una perspectiva teórica; de las preguntas nacen las hipótesis y se determinan las variables. (Hernández, Fernández y Baptista , 2010).

La presente investigación tuvo un enfoque cuantitativo ya que se realizó la recolección de información a partir de la documentación contable brindada por la empresa sometida a estudio , tendrá el fin de probar la hipótesis “La estructura de costos de producción incide positivamente en la mejora de la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021” tomando como herramienta la medición numérica donde se determinaron los costos de producción y los índices de rentabilidad, con este resultado, se establecieron patrones y se puso a prueba las hipótesis específicas , aquellas que tienen como fundamentos los objetivos y la formulación del problema detallado en el primer capítulo.

3.1.2. Alcance o nivel

La investigación descriptiva tiene como fin señalar las propiedades más relevantes de los individuos sometidos a análisis. Evalúa diversos aspectos como son las dimensiones y componentes del objetivo de estudio, desde la perspectiva científica describir es medir, por lo que se selecciona una serie de pautas y se mide cada una de manera independiente. Tiene como fin exponer el evento bajo estudio, realizando una enumeración al detalle de cada característica encontrada (Hernández, Fernández y Baptista, 2014)

Ante lo afirmado, se asegura que la presente investigación enmarca un alcance descriptivo porque se buscó señalar los aspectos más importantes de la contabilidad de costos y de la rentabilidad en el negocio bajo estudio, así como se evaluó sus dimensiones y componentes desde una perspectiva científica de medición, donde cada elemento fue diagnosticado de forma independiente.

3.1.3. Diseño

Los estudios con diseño no experimental, son aquellos que son realizados sin modificar deliberadamente alguna de las variables. No se realiza variación alguna en las mismas, solo se observan los fenómenos tal y como se desenvuelven en su contexto natural para posteriormente

someterlos a análisis, es una investigación *expost-facto*, donde es imposible manipular las variables o designar de manera aleatoria a los sujetos de estudio. No existen condicionantes que expongan a los sujetos del estudio. (Kerlinger, 1979)

La presente investigación cuenta con un diseño no experimental, ya que se realizó sin manipular las variables que son los costos de producción y el nivel de rentabilidad, tales que se observan tal y como son en su realidad para lograr tener un acertado análisis y también se sabe que no es posible manipular las variables ni designar de forma aleatoria a los sujetos bajo estudio.

3.2. Población y muestra

Para tener en cuenta la afirmación teórica de que una población es el universo general de individuos con similares particularidades, aquellos que fueron sometidos a análisis, tenemos lo rescatado por el siguiente autor:

Una población viene a ser aquellas situaciones que tienen concordancia en relación a la similaridades de características. Es el universo del problema a evaluar, donde las partes que lo conforman tienen singularidades comunes, por lo cual serán sometidos a un estudio con el fin de obtener datos útiles (Sampieri, 2003)

Por lo anterior, la población estudiada en la presente investigación estuvo conformada por los documentos contables suministrados por la Empresa Panadería y Pastelería Grupo San Carlos: Estado de situación financiera, estado de resultados, registros de producción brindado.

Por lo que los elementos conformados tanto en la población como en la muestra de estudio son los Estados financieros y documentos internos que sirvan como guía para su análisis.

3.3. Técnicas e instrumento de recolección de datos.

Tabla 2.
Instrumentos y técnicas

Variable de estudio	Técnica	Instrumentos
Costos de producción	Análisis documental	Guías de análisis de costos de producción
Rentabilidad	Análisis documental	Guías de análisis de estados financieros

Análisis documental. Para el análisis por medio de indicadores financieros establecidos, que nos dan una base para la interpretación de información contable de la empresa Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021 con el fin de tener una perspectiva general sobre la realidad actual en relación a los costos de producción y la rentabilidad de la misma.

Guías de análisis de estados financieros y de costos de producción. Con esta herramienta subdividen los datos contables principales de los documentos proporcionados por la empresa Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021 y se los analiza por medio del cálculo de los costos de cada elemento y de rentabilidad de las cuentas que lo conforman.

3.4. Técnicas para el procesamiento y análisis de la información.

Los datos que fueron procesados en la presente investigación a desarrollar se sintetizaron tomando como herramienta el Software Microsoft Excel 2019 para el tratamiento de la información proporcionada mediante el uso de guías elaboradas en el tratamiento de la información.

3.5. Validez del instrumento

La validez del instrumento fue aplicado a través del criterio de los jueces, a quienes se les ha pedido su opinión y crítica como especialistas en el tema. Los jueces evaluadores del instrumento para utilizar fueron:

- C.P.C.C. Faustino Julián Huatuco Galarza, Maestro en Auditoría.
- C.P.C.C. Carlos Alberto Céspedes Ruíz, Maestro en Auditoría y Tributación

Quienes calificaron el presente instrumento como suficiente y aplicable para la recolección de datos pertinentes en la presente investigación.

CAPÍTULO IV

4. RESULTADOS

4.1. Procesamiento de datos

4.1.1. Objetivo específico 1

Para el primer objetivo específico, donde se propuso “Analizar los componentes de los costos de producción en la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021”; ha sido aplicado el análisis documental, el cual ha permitido en análisis de los componentes de costos de producción de la manera detallada siguiente:

A. MATERIA PRIMA

Tabla 3.

Compras de insumos para elaboración de pan

INSUMOS	PAN CLASICO			PAN MOLDE			PAN ESPECIAL		
	CANT/ KG	C.U S/.	C.TOTAL S/.	CANT/ KG	C.U S/.	C.TOTAL S/.	CANT/ KG	C.U S/.	C.TOTAL S/.
HARINA EXTRA	25300	3.50	88550.00	20250	3.50	70875.00	2670	3.50	9345.00
SALVADO		4.00	0.00		4.00	0.00	350	4.00	1400.00
LEVADURA	5223	11.00	57453.00	3530	11.00	38830.00	3530	11.00	38830.00
MEJORADOR		8.00	0.00	7600	8.00	60800.00	2450	8.00	19600.00
AZUCAR RUBIA	15	110.00	1650.00	30	110.00	3300.00	40	110.00	4400.00
AZUCAR BLANCA		121.00	0.00		121.00	0.00	30	121.00	3630.00
SAL	2300	1.20	2760.00	1020	1.20	1224.00	1560	1.20	1872.00
MANTECA	5200	11.00	57200.00	1850	11.00	20350.00	2750	11.00	30250.00
COLORANTE		2.00	0.00		2.00	0.00	450	2.00	900.00
ACEITE		8.00	0.00	1570	8.00	12560.00	1370	8.00	10960.00
HUEVOS	2500	12.00	30000.00	900	12.00	10800.00	2670	12.00	32040.00
MANTEQUILLA		4.00	0.00		4.00	0.00	3000	4.00	12000.00
ESCENCIAS		3.00	0.00		3.00	0.00	450	3.00	1350.00
LECHE		4.00	0.00		4.00	0.00	1240	4.00	4960.00
PASAS		3.00	0.00		3.00	0.00	2870	3.00	8610.00
TOTAL, COMPRAS			237613.00			218739.00			180147.00

Fuente: Panadería y Pastelería Grupo San Carlos

Elaborado por el ejecutor

Interpretación

En la tabla 3, se detallan distintas variedades de panes elaborados en la panadería bajo estudio, tales como pan clásico, pan de molde y diversos tipos de panes especiales, del mismo modo se detalla en términos monetarios y de cantidad, los insumos requeridos para la producción dentro del tiempo estudiado.

Tabla 4.
Compras de insumos para elaboración de pasteles

INSUMOS	BOCADITOS			PASTELES ESPECIALES			QUEQUE NORMAL			PANETON			TOTAL S/.
	CANT/KG	C.U S/.	C.TOTAL S/.	CANT/KG	C.U S/.	C.TOTAL S/.	CANT/KG	C.U S/.	C.TOTAL S/.	CANT/KG	C.U S/.	C.TOTAL S/.	
HARINA EXTRA	230	3.50	805.00	6050	3.50	21175.00	5000	3.50	17500.00	12000	3.50	42000.00	250250.00
SALVADO	0	4.00	0.00	0	4.00	0.00	0	4.00	0.00	0	4.00	0.00	1400.00
LEVADURA	280	11.00	3080.00	180	11.00	1980.00	120	11.00	1320.00	1210	11.00	13310.00	154803.00
MEJORADOR	120	8.00	960.00	250	8.00	2000.00	260	8.00	2080.00	340	8.00	2720.00	88160.00
AZUCAR RUBIA	80	110.00	8800.00	50	110.00	5500.00	90	110.00	9900.00	80	110.00	8800.00	42350.00
AZUCAR BLANCA	90	121.00	10890.00	60	121.00	7260.00	60	121.00	7260.00	40	121.00	4840.00	33880.00
SAL	50	1.20	60.00	40	1.20	48.00	50	1.20	60.00	210	1.20	252.00	6276.00
MANTECA	420	11.00	4620.00	60	11.00	660.00	0	11.00	0.00	230	11.00	2530.00	115610.00
COLORANTE	110	2.00	220.00	110	2.00	220.00	60	2.00	120.00	30	2.00	60.00	1520.00
ACEITE	210	8.00	1680.00	150	8.00	1200.00	80	8.00	640.00	50	8.00	400.00	27440.00
HUEVOS	530	12.00	6360.00	750	12.00	9000.00	450	12.00	5400.00	510	12.00	6120.00	99720.00
MANTEQUILLA	230	4.00	920.00	450	4.00	1800.00	4670	4.00	18680.00	1260	4.00	5040.00	38440.00
ESCENCIAS	110	3.00	330.00	320	3.00	960.00	230	3.00	690.00	210	3.00	630.00	3960.00
LECHE	340	4.00	1360.00	3510	4.00	14040.00	3510	4.00	14040.00	280	4.00	1120.00	35520.00
PASAS	110	3.00	330.00	250	3.00	75.00	430	3.00	1290.00	1490	3.00	4470.00	14775.00
TOTAL, COMPRAS			40415.00			65918.00			78980.00			92292.00	914104.00

Fuente: Panadería y Pastelería Grupo San Carlos

Elaborado por el ejecutor

Interpretación: En la tabla 4, se detallan las variedades de productos de pastelería elaborados en el negocio bajo estudio, tales como bocaditos, pasteles especiales, queque normal y panetón, del mismo modo, se detallan los insumos en cantidad y precio.

Como se tiene conocimiento, la materia prima es el elemento más importante en el proceso de producción, es la base de cualquier producto y representa el inicio en la etapa de conversión, no tiene modificaciones algunas. Para determinar el costo de la materia prima incurrida en el periodo, se ha tomado como base los productos elaborados de manera general por la panadería y como fuente se tiene las hojas de entrega de producción emitida por los encargados de la panificación y los encargados de la parte pastelera a comercialización para su posterior orden, en estas hojas se detalla la cantidad producida, y los costos de la cantidad de materia prima utilizada.

Como se detalla en las tablas 3 y 4 se expone el consumo de materia prima por producción para la elaboración de distintos panes y pasteles, acumulando un total de S/. 914 104.00 en el periodo 2021.

Tabla 5.
Resumen de los costos en materia prima

PRODUCTOS	CANTIDAD	INSUMOS	% PART.	MP. UNIT	PRECIO DE VENTA
PANES CLASICOS	1508100	S/ 237,613.00	26%	S/ 0.16	S/ 0.20
PAN MOLDE	75684	S/ 218,739.00	24%	S/ 2.89	S/ 4.00
PANES ESPECIALES	989490	S/ 180,147.00	20%	S/ 0.18	S/ 0.30
BOCADITOS	1510	S/ 40,415.00	4%	S/ 26.76	S/ 40.00
PASTELES ESPECIALES	2164	S/ 65,918.00	7%	S/ 30.46	S/ 45.00
QUEQUE NORMAL	7565	S/ 78,980.00	9%	S/ 10.44	S/ 15.00
PANETON	6195	S/ 92,292.00	10%	S/ 14.90	S/ 22.00
TOTALES		S/ 914,104.00	100%		

Fuente: Panadería y Pastelería Grupo San Carlos

Elaborado por el ejecutor

Interpretación

En la tabla 5, se detallan los diversos productos de la panadería y pastelería Grupo San Carlos, así como la cantidad monetaria y porcentual que representan en la fabricación cada tipo de producto, tales que se detallan de la manera siguiente: Los panes clásicos fueron elaborados una totalidad de 1 508 100 unidades, tomando como costo de insumos un total de S/

237,613.00, aquel que representa el 26% en la participación de la producción general; del mismo modo, se han elaborado un total de 75 684 paquetes de pan de molde, aquel que ha consumido un total de S/ 218,739.00 de los costos de producción y representan un total de 24% en de participación en la producción total; seguido por los panes especiales, aquellos que han sido elaborados un total de 989 490 unidades , tomando como costo de producción un valor monetario de S/ 180,147.00 , y teniendo como porcentaje de representación un total del 20%, en el caso del área de pastelería, se tiene como uno de sus productos los bocaditos, aquellos que son contabilizados por kilo, siendo un total de 1510 kg producidos en el periodo bajo estudio, aquellos que representan un total de S/ 40,415.00 en los costos de producción, con un porcentaje total del 4% de participación, también se ha elaborado los pasteles especiales, en la cantidad de 2164 unidades, con un costo acumulado de S/ 65,918.00 de producción y un porcentaje participativo del 7%, del mismo modo, se ha elaborado el queque normal o clásico, en una cantidad de 7565 en el periodo, con un costo de S/ 78,980.00 y una proporción del 9% en su participación; y finalmente se cuenta con la elaboración del panetón clásico, aquel que tuvo una cantidad de 6195 unidades y un costo de producción de S/ 92,292.00, tal siendo el 10% del costo de producción, tales siendo totalizados, acumulan un total de S/ 914,104.00 de materia prima consumida en el periodo bajo estudio.

B. MANO DE OBRA

Tabla 6.

Mano de obra directa

MESES	SALARIO 6 MAESTROS PANADERO S S/.	GRAT. S/.	TOTAL, REM. S/.	APORTAC AFP 13.29% S/.	LIQUIDO A PAGAR S/.	ESSALU D 9% S/.	NETO A PAGAR
ENERO	9,000.00		9,000.00	1,196.10	7,803.90	810.00	8,613.90
FEBRERO	9,000.00		9,000.00	1,196.10	7,803.90	810.00	8,613.90
MARZO	9,000.00		9,000.00	1,196.10	7,803.90	810.00	8,613.90
ABRIL	9,000.00		9,000.00	1,196.10	7,803.90	810.00	8,613.90
MAYO	9,000.00		9,000.00	1,196.10	7,803.90	810.00	8,613.90
JUNIO	9,000.00		9,000.00	1,196.10	7,803.90	810.00	8,613.90
JULIO	9,000.00	9,000.00	18,000.00	2,392.20	15,607.80	1,620.00	17,227.80
AGOSTO	9,000.00		9,000.00	1,196.10	7,803.90	810.00	8,613.90
SETIEMBR E	9,000.00		9,000.00	1,196.10	7,803.90	810.00	8,613.90
OCTUBRE	9,000.00		9,000.00	1,196.10	7,803.90	810.00	8,613.90
NOVIEMBR E	9,000.00		9,000.00	1,196.10	7,803.90	810.00	8,613.90
DICIEMBRE	9,000.00	9,000.00	18,000.00	2,392.20	15,607.80	1,620.00	17,227.80
TOTALES	108,000.00	18,000.00	126,000.00	16,745.40	109,254.60	11,340.00	120,594.60

Fuente: Panadería y Pastelería Grupo San Carlos

Elaborado por el ejecutor

Interpretación

La mano de obra directa (MOD) es el segundo elemento base en la fabricación de cualquier bien, aquel que se traduce como el recurso físico e intelectual proveniente del hombre, dirigido hacia la transformación de la materia prima en producto terminado, aquel que debe tener retorno económico. En la tabla 6, se expone un cuadro de planilla de pago de 6 maestros panaderos. Ha sido necesario el diseño de una planilla de pagos para determinar un monto con exactitud que será destinado a los costos de producción, para así determinar la participación de los mismos en los costos de producción de diversos panes y pasteles.

En el periodo bajo estudio, se ha presupuestado en el salario de 6 maestros panaderos en el periodo para la elaboración de los productos del negocio estudiado, mostrándose con salario bruto mensual en general de S/ 9,000.00, recibiendo líquido la totalidad de S/ 7 803.90, de las gratificaciones por ley, y recibiendo en general un sueldo líquido de S/ 15 607.80 (todo ello

con descuento de sus aportes al sistema de pensiones y la afectación a Essalud correspondiente a pagar por la empresa empleadora). De tales detalles se deducen que los costos de mano de obra directa aplicada al costo de producción son un total de S/ 120,594.60 en el periodo estudiado.

Tabla 7.
Factor de actualización para aplicar a MOD

GASTOS MOD	120,594.60
GASTOS MPD	914,104.00
FACTOR	0.131926564

Tabla 8.
Cálculo de la MOD por el factor de actualización

<i>RESUMEN</i>	<i>MPD S/.</i>	<i>FACTOR</i>	<i>COSTO DE MOD S/.</i>	<i>COSTO PRIMO S/</i>
PANES CLASICOS	237,613.00	0.131926564	31,347.47	268,960.47
PAN MOLDE	218,739.00	0.131926564	28,857.48	247,596.48
PANES ESPECIALES	180,147.00	0.131926564	23,766.17	203,913.17
BOCADITOS	40,415.00	0.131926564	5,331.81	45,746.81
PASTELES ESPECIALES	65,918.00	0.131926564	8,696.34	74,614.34
QUEQUE NORMAL	78,980.00	0.131926564	10,419.56	89,399.56
PANETON	92,292.00	0.131926564	12,175.77	104,467.77
TOTAL	914,104.00	0.131926564	120,594.60	1,034,698.60

Fuente: Panadería y Pastelería Grupo San Carlos

Elaborado por el ejecutor

Interpretación

En la tabla 7, se ha determinado el factor de conversión, siendo el cociente del total de mano de obra directa del periodo y los costos de materia prima directa, siendo un factor de 0.131926564. En la tabla 8, se obtiene el producto de la materia prima directa con el factor de actualización de cada producto, para así asignar el total de mano de obra directa por producto en la elaboración de panes y pasteles, y como se puede observar, el total de costo primo es S/ 1,034,698.60; siendo este el primer costo en la transformación de materia prima en producto terminado.

C. GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Tabla 9.

GIF

GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	S/.
MATERIALES INDIRECTOS	11,160.00
MANO DE OBRA INDIRECTA	19,500.00
REPARACIONES	300.00
DEPRECIACIÓN	13,408.00
ELECTRICIDAD	5,000.00
TELEFONO	1,200.00
AGUA	1,200.00
ALQUILERES	5,300.00
SUMINISTROS	3,000.00
TOTAL, CIF	60,068.00

Fuente: Panadería y Pastelería Grupo San Carlos

Elaborado por el ejecutor

Interpretación

En la tabla 9, se detallan los gastos indirectos de fabricación, como se sabe, aquellos componen el tercer elemento del costo de producción, aquellos que se dan a entender como aquellos costos que no son de fácil atribución directa a cada bien producido por el negocio en relación a la cantidad producida. En el periodo bajo estudio se han incurrido con materiales indirectos, aquellos que son materiales consumidos en el proceso, como bolsas de plástico, cajas de cartón, impresiones en las bolsas, embalajes, etc.; aquellos que suman un total de S/11,160.00, del mismo modo, se detalla la mano de obra indirecta, un total de S/ 19,500.00, reparaciones S/ 300.00, depreciación S/ 13 408.00, electricidad S/ 5000.00, teléfono S/ 1200.00, agua S/ 1200.00, alquileres S/. 5300.00, suministros S/ 3000.00; sumando un total de S/ 60 068.00 en gastos indirectos de fabricación.

Tabla 10.

Factor de actualización para aplicar a GIF

GASTOS GIF	60,068.00
GASTOS MPD	914,104.00
FACTOR	0.065712435

Tabla 11.
Cálculo de los GIF por el factor de actualización

RESUMEN	MPD S/.	FACTOR	DISTRIB.GIF S/.
PANES CLASICOS	237,613.00	0.065712435	15,614.13
PAN MOLDE	218,739.00	0.065712435	14,373.87
PANES ESPECIALES	180,147.00	0.065712435	11,837.90
BOCADITOS	40,415.00	0.065712435	2,655.77
PASTELES ESPECIALES	65,918.00	0.065712435	4,331.63
QUEQUE NORMAL	78,980.00	0.065712435	5,189.97
PANETON	92,292.00	0.065712435	6,064.73
TOTAL	914,104.00	0.065712435	60,068.00

Fuente: Panadería y Pastelería Grupo San Carlos

Elaborado por el ejecutor

Interpretación

En la tabla 10, se ha determinado el factor de conversión, siendo el cociente del total de los gastos indirectos de fabricación del periodo y los costos de materia prima directa, siendo un factor de 0.065712435. En la tabla 11, se obtiene el producto de la materia prima directa con el factor de actualización de cada producto, para así asignar el total de los gastos indirectos de fabricación incurridos por producto en la elaboración de panes y pasteles, y como se puede observar, el total es de S/ 60,068.00.

D.RESUMEN DE LOS COMPONENTES DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN

Tabla 12.
MPD, MOD y GIF

ELEM.	PAN CLASICO	PAN MOLDE	PAN ESPECIAL	BOCADITOS	PASTEL ESPECIAL	QUEQUE NORMAL	PANETON	TOTAL
MPD	237,613.00	218,739.00	180,147.00	40,415.00	65,918.00	78,980.00	92,292.00	914,104.00
MOD	31,347.47	28,857.48	23,766.17	5,331.81	8,696.34	10,419.56	12,175.77	120,594.60
GIF	15,614.13	14,373.87	11,837.90	2,655.77	4,331.63	5,189.97	6,064.73	60,068.00
TOTAL	284,574.60	261,970.36	215,751.07	48,402.58	78,945.97	94,589.53	110,532.50	1,094,766.60

Fuente: Panadería y Pastelería Grupo San Carlos

Elaborado por el ejecutor

Interpretación

En la tabla 12, se detallan el total de materia prima directa, mano de obra directa y gastos indirectos de fabricación por producto elaborado en la

Panadería y Pastelería Grupo San Carlos en el periodo bajo estudio, se expone que el costo total para la fabricación del pan clásico es de S/ 284,574.60 , el costo de pan molde es de S/ 261,970.36, el costo en la elaboración de pan especial es de S/ 215,751.07, el costo de bocaditos es un total de S/ 48,402.58 , el costo total en la elaboración de pasteles especiales es de S/ 78,945.97, el de la elaboración de queque normal es de S/ 94,589.53 y la fabricación del panetón tradicional tiene un costo total de S/ 110,532.50; tales montos se traducen en un total de S/ 1,094,766.60 que son los costos en la elaboración de productos de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos en el periodo analizado.

E. ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

Tabla 13.

Estado de costos de producción - Costo de ventas

Inventario inicial de materia prima	S/	158,461.00
Compras	S/	209,595.60
Materia prima directa disponible	S/	368,056.60
Inventario final de materia prima	S/	546,047.40
Costo de materia prima utilizada	S/	914,104.00
Mano de obra	S/	120,594.60
Costo primo	S/	1,034,698.60
Costos indirectos de producción	S/	60,068.00
Costo de ventas	S/	1,094,766.60

Fuente: Panadería y Pastelería Grupo San Carlos

Elaborado por el ejecutor

Interpretación

La tabla 13 detalla los elementos del Estado de costos de producción del periodo bajo estudio, donde, a partir de los estados financieros, aquel que detalla el inventario inicial de materia prima un total de S/. 158,461.00, monto que fue rescatado del estado de situación financiera del periodo 2019, el costo del inventario final de materia prima fue tomado del estado de situación financiera del periodo bajo estudio, del mismo modo, que en el proceso de la determinación de los costos de producción se ha calculado el costo de materia prima consumida en el periodo, siendo un total de S/ 914,104.00 , así como de mano de obra directa un S/ 914,104.00 y de gastos indirectos de

fabricación que suma un total de S/ 60,068.00; por lo que, a través de tales datos, se han logrado determinar el monto de las compras efectuadas en el periodo, el costo primo y finalizando se resalta el costo de venta, siendo un total de S/ 1,094,766.60 incurrido en el periodo.

4.1.2. Objetivo específico 2

Para el segundo objetivo específico que busca “Calcular e interpretar los niveles de rentabilidad obtenidos en la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021” se ha utilizado el análisis documental de los estados financieros proporcionados por dicha empresa y se analizó como se precisa de la manera siguiente:

Tabla 14.
Utilidad bruta sin aplicar costos de producción

ANALISIS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN	SIN APLICACIÓN DE CONTROL DE COSTOS DE PRODUCCION		%
VENTAS	S/	1,589,201.00	100.00%
COSTO DE VENTAS	S/	1,303,990.00	82.05%
MATERIALES	S/	434,663.33	27.35%
MANO DE OBRA	S/	434,663.33	27.35%
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	S/	434,663.33	27.35%
UTILIDAD BRUTA	S/	285,211.00	17.95%

Fuente: Panadería y Pastelería Grupo San Carlos

Elaborado por el ejecutor

Interpretación

En la tabla 14, se muestra la manera en que los registros contables de la panadería y pastelería Grupo San Carlos, componen sus costos de producción, de manera proporcional a cada elemento del costo que los mismos calculan generalizando gastos y sin clasificarlos de la manera debida; el nivel de ventas es de S/ 1,589,201.00, tomando este dato como base del 100%, se determina que el costo de ventas es el 82.05% del nivel de ventas, por lo que se afirma que el margen de utilidad sería la diferencia de ambos, la utilidad bruta, siendo un 17.95%; del mismo modo, en la presente tabla se detalla que cada elemento (materia prima, mano de obra y gastos indirectos de fabricación) del costo supone un porcentaje uniforme del 27.35%.

Tabla 15.*Proforma de cuentas sin los costos de producción*

ITEMS	S/	%
ACTIVO CORRIENTE	S/ 1,184,616.00	33.01%
ACTIVO NO CORRIENTE	S/ 2,404,375.00	66.99%
ACTIVO TOTAL	S/ 3,588,991.00	100.00%
PASIVO CORRIENTE	S/ 934,348.00	26.03%
PASIVO NO CORRIENTE	S/ 1,258,453.00	35.06%
PASIVO TOTAL	S/ 2,192,801.00	61.10%
CAPITAL CONTABLE	S/ 348,629.00	9.71%
PATRIMONIO NETO	S/ 1,396,190.00	38.90%
PASIVO Y PATRIMONIO	S/ 3,588,991.00	100.00%
VENTAS	S/ 1,589,201.00	100.00%
BENEFICIO NETO	S/ 145,725.00	9.17%

Fuente: Panadería y Pastelería Grupo San Carlos

Elaborado por el ejecutor

Interpretación

En la tabla 15, se detallan los diferentes componentes de los estados financieros proporcionados por el negocio Panadería y Pastelería Grupo San Carlos, para su respectivo análisis, se puede observar la proporción que precisa el activo corriente y no corriente, en relación a su activo total; del mismo modo se detalla los elementos del pasivo y patrimonio, así como del beneficio neto en relación a las ventas del periodo bajo estudio, siendo tal un 9.17%.

Tabla 16.*Nivel de rentabilidad*

ANALISIS DEL NIVEL DE RENTABILIDAD	MARGEN BRUTO = BENEFICIO NETO / VENTAS	ROA = BENEFICIO NETO/ ACTIVO	ROE = BENEFICIO NETO/CAPITAL
SIN APLICACIÓN DE CONTROL DE COSTOS DE PRODUCCION	9.17%	4.06%	41.79%

Interpretación:

En la tabla 16, se detallan los niveles de rentabilidad que se dan sin la aplicación de un control de los elementos de los costos de producción en el periodo; se pueden ver el nivel de margen bruto, del ROA y del ROE.

Margen bruto. Se ha determinado un 9.17% de beneficio por cada unidad vendida, por lo cual se afirma que existe un margen de beneficio positivo para la gestión empresarial. La empresa lleva un control adecuado de sus diversos gastos, aun así, es preciso compararlo con el nivel de margen bruto una vez aplicado el control de los costos de producción.

ROA (Return On Assets) o también conocido como rentabilidad sobre las inversiones, en este sentido se determina un 4.06%, siendo este un rendimiento positivo en relación a los activos que tiene la empresa; aún así no supera el 5%, por lo que no se puede considerar rentable o con rentabilidad baja, por lo que, a consideración de terceros inversores, pueden considerar a este negocio con un nivel de riesgo latente e inviable en cierto grado.

ROE (Return On Equity) o rentabilidad financiera, mide la rentabilidad de la empresa en relación a sus fondos propios; mide la capacidad con la que se cuenta para generar ganancia a los accionistas a través de sus fondos invertidos, por lo cual, se puede analizar también mediante esta ratio, si el negocio es viable o no; en el presente caso el negocio cuenta con un rendimiento sobre fondos propios de un 41.79%. Razón por la cual la empresa es considerada viable.

Para realizar la comparación del ROA con el ROE, se observa que el ROE es superior al ROA, por lo que el “efecto apalancamiento” muestra que el activo se ha financiado con deuda, de esta manera ha aumentado la rentabilidad financiera.

4.1.3. Objetivo específico 3

Para desarrollar el tercer objetivo específico que planteó: “Analizar si los retornos obtenidos producto de los costos de producción son los adecuados para la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco

2021”, se ha realizado la comparación de los indicadores financieros calculados antes y de manera posterior a la aplicación de los costos de producción, de la manera que se detalla:

Tabla 17.
Análisis comparativo de los costos de producción

ANALISIS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN	SIN APLICACIÓN DE CONTROL DE COSTOS DE PRODUCCION S/.	%	CON APLICACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCION S/.	%	VARIACIÓN S/.	VARIACIÓN %
VENTAS	1,589,201.00	100.00	1,589,201.00	100.00	0.00	0.00
COSTO DE VENTAS	1,303,990.00	82.05	1,094,766.60	68.89	-209223.40	-13.17
MATERIALES	434,663.33	27.35	914,104.00	57.52	479440.67	30.17
MANO DE OBRA	434,663.33	27.35	120,594.60	7.59	-314068.73	-19.76
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	434,663.33	27.35	60,068.00	3.78	-374595.33	-23.57
UTILIDAD BRUTA	285,211.00	17.95	494,434.40	31.11	209223.40	13.17

Fuente: Panadería y Pastelería Grupo San Carlos

Elaborado por el ejecutor

Interpretación

En la tabla 17, se detallan el análisis comparativo de los costos de producción con aplicación del control de costos de producción y sin aplicación de dicho control, donde se puede apreciar una diferencia significativa de ambos en lo que se refiere al costo de ventas, donde se aprecia que, con un adecuado control de costos, el valor del costo de ventas disminuye notablemente y el valor de la utilidad bruta aumenta en un 209 223.40 soles, el cual es la proporción de 13.17%.

En lo que se refiere al costo de Materia prima, esta aumenta en 479440.67 soles, el cual se traduce en una proporción del 30.17%, caso contrario de la mano de obra, el cual disminuye en un monto de 314068.73, el cual es el 19.76%; y en el caso de los gastos indirectos de fabricación, a partir del control de costos de producción, estos disminuyen en un 374595.33 soles, siendo un total de 23.57%.

Como se puede observar en la tabla, el control de los costos de producción logra que la utilidad bruta se vea incrementada en un 13,17%, lo cual es un monto total de 209 223.40 soles; cantidad que puede ser aplicada en nuevas estrategias de desarrollo empresarial o en todo caso, representa una nueva utilidad a los inversionistas, claro está, que de tal utilidad bruta hace falta deducir los gastos administrativos y de ventas.

Tabla 18.

Proforma de cuentas en comparación con los costos de producción

ITEMS	SIN COSTOS DE PRODUCCIÓN		CON COSTOS DE PRODUCCIÓN		VARIACIÓN	
	S/	%	S/.	%	S/.	%
ACTIVO CORRIENTE	1184616.00	33.01%	1393839.40	36.70%	209223.40	4%
ACTIVO NO CORRIENTE	2404375.00	66.99%	2404375.00	63.30%	0.00	-4%
ACTIVO TOTAL	3588991.00	100.00%	3798214.40	100.00%	209223.40	
PASIVO CORRIENTE	934348.00	26.03%	939586.53	24.74%	5238.53	-1%
PASIVO NO CORRIENTE	1258453.00	35.06%	1258453.00	33.13%		-2%
PASIVO TOTAL	2192801.00	61.10%	2198039.53	57.87%	5238.53	-3%
CAPITAL CONTABLE	348629.00	9.71%	348629.00	9.18%		-1%
PATRIMONIO NETO	1396190.00	38.90%	1600174.87	42.13%	203984.87	3%
PASIVO Y PATRIMONIO	3588991.00	100.00%	3798214.40	100.00%	209223.40	
VENTAS	1589201.00	100.00%	1589201.00	100.00%		
BENEFICIO NETO	145725.00	9.17%	349709.87	22.01%	203984.87	12.84%

Fuente: Panadería y Pastelería Grupo San Carlos

Elaborado por el ejecutor

Interpretación

En la tabla 18, se detallan los diversos elementos de los estados financieros del periodo, como se puede observar, se establecen dos estados financieros tanto el de situación financiera como el estado de resultados; los datos de los elementos sin análisis de los costos de producción, han sido rescatados de los estados financieros brindados por la empresa bajo estudio y los datos rescatados donde se detallan los elementos tomados en cuenta

los costos de producción, han sido rescatados de los estados financieros replanteados por el ejecutor de la investigación a partir del cálculo obtenido a través de la determinación de la exactitud de los costos de los elementos productivos (Anexo 7).

Como se puede observar existen ciertas variaciones en la determinación de los diferentes elementos de las cuentas conformadas en los activos tanto en el corriente un incremento del 4% y en el activo no corriente una disminución del 4%, esto es debido al ajuste realizado afectado a materias primas por los costos estimados en el control de la producción, aquellos que son prorrateados y asignados al costo de venta del periodo bajo estudio; del mismo modo se escatima una variación en los elementos conformados en los pasivos del periodo, como en el caso del pasivo corriente, una disminución del 1% y del pasivo no corriente, una reducción del 2%; esto se da al aumentar el impuesto a la renta que se debe adicionar ante el incremento de la utilidad bruta del ejercicio a través de la estimación de los costos de producción, del mismo modo, al afectar los resultados del ejercicio , se debe incrementar en la cuenta 59 el monto que detalla el incremento en la utilidad neta del ejercicio, luego del cálculo de los costos de producción, esto genera una variación que disminuye en 1% al capital contable y aumenta un 3% al patrimonio neto del ejercicio.

Al analizar los resultados acumulados, se observa un incremento del 12.84% en la utilidad neta del ejercicio, posterior a la determinación de los costos productivos, por lo que, se afirma que un adecuado registro de control de los distintos elementos que componen el proceso de elaboración de panes y pasteles del negocio bajo estudio, ocasiona que el nivel de beneficio aumente en un porcentaje importante, aquel que puede ser beneficioso para los dueños y posiblemente sea utilizado en la aplicación de nuevas estrategias que busquen el desarrollo de la empresa bajo estudio.

Tabla 19.
Análisis comparativo de los indicadores de rentabilidad

INDICADORES FINANCIEROS		SIN COSTOS DE PRODUCCIÓN	CON COSTOS DE PRODUCCIÓN	VARIACIÓN
MARGEN DE BENEFICIO	BENEFICIO NETO / VENTAS	9.17%	22.01%	12.84%
ROA	BENEFICIO NETO/ ACTIVO	4.06%	9.21%	5.15%
ROE	BENEFICIO NETO/CAPITAL	41.79%	100.31%	58.51%

Fuente: Panadería y Pastelería Grupo San Carlos

Elaborado por el ejecutor

Interpretación

En la tabla 19 se detallan los indicadores financieros comparativos sin el análisis de costos de producción y con el análisis de costos de producción, aquellos que se detallan de la manera siguiente:

Margen bruto. Se ha determinado un 9.17% de beneficio por cada unidad vendida sin el análisis de los costos de producción y con la determinación de los costos de producción se tiene un 22.01% de margen de utilidad por cada unidad vendida, por lo cual se afirma que existe un margen de sumamente beneficioso gracias al análisis de los costos de producción, ya que el mismo se ha visto incrementado en un 12.84% gracias a la contabilidad de costos orientada a la gestión empresarial.

ROA (Return On Assets) o también conocido como rentabilidad sobre las inversiones, en este sentido se determina un 4.06% y con la determinación de los costos de producción se tiene un 9.21% , siendo este un rendimiento positivo en relación a los activos que tiene la empresa; gracias al análisis de costo, este porcentaje superó la valla del 5% y se incrementó en un 5.15%, por lo que el negocio es considerado rentable o con buena rentabilidad, por lo que, a consideración de terceros inversores, pueden considerar a este negocio con un nivel bajo de riesgo gracias al análisis de costos de producción.

ROE (Return On Equity) o rentabilidad financiera, en el presente caso el negocio cuenta con un rendimiento sobre fondos propios de un 41.79 y con la determinación de los costos de producción se tiene 100.31%, por lo que la empresa tiene plena capacidad de garantizar altos beneficios a los accionistas y a terceros inversores ya que sus fondos invertidos en el negocio generan un porcentaje que supera su totalidad, por lo que es viable y con un nivel casi nulo de riesgo de inversión gracias al análisis de los costos de producción.

Para realizar la comparación del ROA con el ROE, se observa que el ROE es superior al ROA, por lo que el “efecto apalancamiento” muestra que el activo se ha financiado con deuda, de esta manera ha aumentado la rentabilidad financiera tanto en una contabilidad con y sin análisis de los costos de producción.

4.2. Contrastación de Hipótesis

La hipótesis planteada en el presente estudio es “La estructura de costos de producción incide positivamente en la mejora de la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021”.

En relación a la tabla 12 , se pudo precisar los distintos montos exactos que corresponden a los diferentes elementos de los costos de producción (materia prima, mano de obra y gastos indirectos de fabricación) por cada producto de elaboración, generalizando así los costos totales de fabricación del pan clásico 284,574.60 soles, del pan de molde 261,970.36 soles, del pan especial 215,751.07 soles, de los bocaditos 48,402.58 soles, del pastel especial 78,945.97 soles, del queque normal 94,589.53 soles y del panetón 110,532.50 soles, sienta totalizado un costo de ventas de 1,094,766.60 soles en el periodo bajo estudio.

Del mismo modo se ha elaborado el estado de costos de producción, tomando como datos bases los costos detallados en los estados financieros, así como el estado de situación financiera ajustado con el cálculo de los montos detallados en el análisis de los costos de producción.

Posteriormente al análisis del nivel de rentabilidad de las distintas divisionarias de los estados financieros, tabla 16, sin consideraciones del control de costos de producción, se han determinado un margen de benéfico del 9.17%, un ROA del 4.06% y un ROE del 41.79%; asumiendo así que el negocio tiene una situación medianamente positiva, aun así se rescata la necesidad del análisis del costo de producción para comparar si es beneficioso llevar un registro de cada elemento del mismo en el proceso productivo.

Luego de analizar el nivel de rentabilidad de los estados financieros, tabla 19, posteriormente a la realización del respectivo ajuste del caso, se ha determinado que el margen bruto se incrementó a un 22.01%, el ROA en un 9.21% el ROE se incrementó a un 100.31%, superando tales niveles casi al doble del nivel que se tenía sin la aplicación de un control de costos de producción. Por lo que se señala que el negocio no cuenta con un adecuado registro interno de procesos y costos que impulsen a su crecimiento empresarial.

Por lo expuesto la Hipótesis es aceptada ya que se demuestra que la estructura de costos de producción incide positivamente en la mejora de la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021.

CAPÍTULO V

5. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Se ha planteado el primero objetivo específico que fue analizar los componentes de los costos de producción en la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021. Según los autores Govea y Urdaneta (2011) los costos de producción son la valoración en términos monetarios de los gastos incurridos ante la obtención de un bien, es la sumatoria de los costos de cada proceso por departamento a modo de traslado hasta conseguir el producto terminado, se expone en los costos generados dentro del proceso de transformación de la materia prima en producto final. En la presente investigación, se ha calculado los costos de cada proceso por producto en la elaboración de panes y pasteles como producto terminado, y se exponen los costos incurridos en el proceso productivo de cada bien final, por lo que detallar los diferentes montos incurridos que corresponden a los elementos de los costos de producción (materia prima, mano de obra y gastos indirectos de fabricación) por cada producto de elaboración, generalizando así los costos totales de fabricación del pan clásico 284,574.60 soles, del pan de molde 261,970.36 soles, del pan especial 215,751.07 soles, de los bocaditos 48,402.58 soles, del pastel especial 78,945.97 soles, del queque normal 94,589.53 soles y del panetón 110,532.50 soles, sienta totalizado un costo de ventas de 1,094,766.60 soles en el periodo.

Muenala (2018) en su investigación planteó como objetivo principal diagnosticar un adecuado control de los elementos del costo, a través del manejo de un sistema de costos, para lo cual se llegó a las conclusiones que el control de costos llevados por la empresa se realiza a través de la práctica empírica por lo que el negocio no tiene conocimiento de los costos de producción reales y eso ocasiona que se dificulte la aplicación de estrategias con el fin de brindar un producto con mayor competencia en el mercado y como consecuencia no se determina un nivel de adecuada rentabilidad. El negocio estudiado no cuenta con información oportuna y fidedigna, del mismo modo se observa con mano de obra excesiva e ineficazmente distribuida para el desempeño de actividades necesarias del negocio. Por lo que, en relación

a la presente investigación y como se señala en la tabla 14, los costos son establecidos de manera también empírica por lo que, los encargados del registro contable no tienen conocimiento de los costos reales de producción, tal situación dificulta la aplicación de decisiones estratégicas que beneficien al negocio y que orienten a un mayor nivel de rentabilidad ya que no se cuenta con información fidedigna ya que los diversos elementos del costo son establecidos de manera ineficaz.

El segundo objetivo específico busca calcular e interpretar los niveles de rentabilidad obtenidos en la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos. Como señala Raffino (2020) que, al determinar la rentabilidad, se tiene un indicador que mide la capacidad que tiene un negocio para arrojar beneficios mayores a los ya invertidos al transcurrir un lapso de tiempo. El análisis de la rentabilidad es sumamente indispensable y fundamental si se trata de planificar económica y financieramente el futuro del negocio. En la presente investigación se han analizado los niveles de rentabilidad, como se detalla en la tabla 16, sin consideraciones del control de costos de producción, se han determinado un margen de benéfico del 9.17%, un ROA del 4.06% y un ROE del 41.79%; afirmando así que el negocio tiene una capacidad medianamente positiva y sus beneficios tienen niveles bajos en comparación con el nivel de rentabilidad establecidos por medio del control de costos de producción, asumiendo así que el negocio tiene una situación medianamente positiva, aun así se rescata la necesidad del análisis del costo de producción para comparar si es beneficioso llevar un registro de cada elemento del mismo en el proceso productivo, por lo que, es indispensable tener estas consideraciones para planificar acciones que busquen el desarrollo futuro del negocio.

Casiano y Nieves (2017) en su tesis, plantearon como objetivo principal señalar el nivel de relación entre la rentabilidad y los costos incurridos en la producción para el negocio sometido a estudio. La cual permitió llegar a las conclusiones que no existe un adecuado control que muestre con legitimidad la estructura de costos de producción. El nivel de rentabilidad muestra un ligero incremento entre los periodos comparados del 2016 y 2017, aun así, se señala la posibilidad de mejora si se realizan un adecuado control de los

costos de producción. Se demostró que existe relación considerable entre las variables, ya que, si se reducen los costos de producción, la rentabilidad se incrementa. Por lo que, la actual investigación se muestra de acuerdo a lo planteado por estos estudiosos, ya que, si bien la rentabilidad de la panadería y pastelería Grupo San Carlos, muestra índices positivos, al no existir un adecuado control de costos de producción, se limita las posibilidades de mejora en la misma, del mismo modo, se demuestra que existe una relación entre las variables, ya que, si se reduce el costo de producción, la rentabilidad aumenta.

El tercer objetivo específico se orienta a analizar si los retornos obtenidos producto de los costos de producción son los adecuados para la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos - 2021. Según Roldan (2019) Al calcular los ratios de rentabilidad, se tiene conocimiento si es o no rentable continuar con la empresa, del mismo modo, sirve para conocer si el negocio está siendo dirigido de manera eficiente. Lo señalado significa, que el uso de sus recursos logra retribuir la inversión y los costos necesarios. En concordancia con el presente autor, se ha calculado los costos de producción reales y a través de los mismos, se ha establecido los índices reales de rentabilidad, a manera que el nivel de rentabilidad de los estados financieros, tabla 19, se ha determinado que el margen bruto se incrementó a un 22.01%, el ROA en un 9.21% el ROE se incrementó a un 100.31%, superando tales proporciones, casi al doble del nivel que se tenía sin la aplicación de un control de costos de producción. Por lo que se señala que el negocio no cuenta con un adecuado registro interno de procesos y costos que impulsen a su crecimiento empresarial, por lo que, el uso de los recursos sí lograría retribuir su inversión de manera total, todo ante un adecuado registro de costos.

Manosalva y Prado (2019) en su investigación plantearon como objetivo principal explicar el sistema de costos ABC y la rentabilidad del negocio bajo estudio. Se concluye que la utilidad obtenida a través del modo empírico es de un S/ 110,717.46 y con el sistema de costos ABC, se calcula unos S/ 99 514.08, teniendo una diferencia del 0.35%, situación que permitirá al empresario analizar y reducir costos para orientarse a una mejor toma de

decisiones. En concordancia con los autores, como se detalla en la tabla 18, se ha determinado que la rentabilidad obtenida a través de un registro sin llevar control de costos de producción es de 145 725 soles, el que representa una proporción del 9.17% y el nivel de rentabilidad obtenido una vez realizado el control de los costos de producción es de 349 709.87 soles, aquel que se traduce en un 22.01%; tal situación con una diferencia significativa del 12.84%, que es 203 984 soles. Situación que puede impulsar a los dueños del negocio a tomar mejores decisiones en lo que refiere al registro y control que oriente al crecimiento y expansión de su negocio.

Se planteó el objetivo general de determinar como la estructura de costos de producción incide en la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021. Según Govea y Urdaneta (2011) Los costos de producción son la sumatoria de todos los costos de un área a otra área de producción hasta concluir en el producto terminado; es la definición previa de los costos necesarios para cumplir el volumen de producción asignado y la entrega de cada clase en la producción de la empresa. En concordancia con el presente autor, y como se señala en la tabla 12, se ha realizado la sumatoria de todos los costos de producción hasta concluir en el producto terminado y así cumplir con el volumen de producción, generalizando así los costos totales de fabricación del pan clásico 284,574.60 soles, del pan de molde 261,970.36 soles, del pan especial 215,751.07 soles, de los bocaditos 48,402.58 soles, del pastel especial 78,945.97 soles, del queque normal 94,589.53 soles y del panetón 110,532.50 soles, sienta totalizado un costo de ventas de 1,094,766.60 soles en el periodo 2021.

García (2017) afirma que la rentabilidad es el retorno resultante de una inversión, de manera sustancial se mide como un indicador de ganancias o pérdidas obtenidas en relación con la cantidad invertida, mide el éxito de un negocio ya que traduce en términos numéricos la efectividad de la gerencia de una empresa. En concordancia con el presente autor, se han determinado los niveles de rentabilidad del margen bruto, ROA y ROE sin la aplicación de los costos de producción, resultando 9.17%, 4.06% y 41.79% respectivamente; concluyendo que si bien es viable el negocio, es necesario

el estudio de sus elementos productivos en busca de una mejora en aquellos niveles; por lo que, también se han calculado los índices de rentabilidad de margen bruto, ROA y ROE una vez detallado los costos de producción, siendo de 22.01%, 9.21% y 100.31% respectivamente; ante este resultado fue necesario resaltar la necesidad de llevar un adecuado registro de control de costos de producción si lo que se quiere es elevar el nivel de rentabilidad del negocio y así inducirlo al éxito y medir con un mejor índice la efectividad de la gerencia.

Goñaz y Zevallos (2018) en su tesis plantearon como objetivo principal definir un procedimiento de costos y sus componentes para especificar el efecto que este tendría en el nivel de rentabilidad con el fin de conseguir el beneficio del negocio estudiado. Para lo cual llegó a las conclusiones que la implementación de un procedimiento de costos hace posible la mejora en la gestión empresarial del negocio bajo estudio ya que se acopla de manera adecuada a las características de la producción, lo que significaría una reducción de costos y el incremento en su nivel de ingresos. Al analizar los componentes de los costos aplicados en el negocio, se pudo identificar que el negocio no integra lineamientos ni aplica documentos de control, por lo que el cálculo de aquellos elementos no se realiza de forma veraz y limita de manera importante la gestión del negocio. Al realizar el análisis del nivel de rentabilidad, se pudo concluir que ante la integración del sistema de costos, se mejoraría el nivel de rentabilidad y la gestión empresarial se vería beneficiada pues sería posible un control más detallado de sus recursos, situación que atribuiría a una toma de decisiones asertivas que tenga efectos en la reducción de costos, y así, maximizar sus utilidades, o sea el caso, buscar el mejoramiento del producto brindado en lo que refiere a la calidad del mismo. Por lo cual, la presente investigación, se muestra en concordancia a lo afirmado por los autores ya que, es necesario llevar un registro de los costos, esto orientaría a una mejora en el manejo del negocio, del mismo modo, significa una reducción de los costos y el incremento en el nivel de ingresos. Se pudo identificar la carencia de manejo de un control de costos aplicados en el proceso productivo. Posteriormente, al determinar los niveles de rentabilidad, se precisa que ante la integración de un adecuado control de

costos de producción se maximizaría las utilidades, se incrementaría el nivel de rentabilidad y se impulsaría a un mejor manejo empresarial, tal cual el negocio lograría implementar nuevas estrategias de mercado que impulsen a la competitividad de su producto, pues se contaría con un nivel más elevado de recursos financieros.

CONCLUSIONES

- Con respecto al objetivo general de determinar como la estructura de costos de producción incide en la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021, se concluye que los costos totales de fabricación del pan clásico 284,574.60 soles, del pan de molde 261,970.36 soles, del pan especial 215,751.07 soles, de los bocaditos 48,402.58 soles, del pastel especial 78,945.97 soles, del queque normal 94,589.53 soles y del panetón 110,532.50 soles, sienta totalizado un costo de ventas de 1,094,766.60 soles en el periodo. Los niveles de rentabilidad del margen bruto, ROA y ROE sin la aplicación de los costos de producción, resultando 9.17%, 4.06% y 41.79% respectivamente; concluyendo que si bien es viable el negocio, es necesario el estudio de sus elementos productivos en busca de una mejora en aquellos niveles; por lo que, también se han calculado los índices de rentabilidad de margen bruto, ROA y ROE una vez detallado los costos de producción, siendo de 22.01%, 9.21% y 100.31% respectivamente; ante este resultado fue necesario resaltar la necesidad de llevar un adecuado registro de control de costos de producción si lo que se quiere es elevar el nivel de rentabilidad del negocio y así inducirlo al éxito y medir con un mejor índice la efectividad de la gerencia. Se pudo identificar la carencia de manejo de un control de costos aplicados en el proceso productivo.
- Con respecto al primer objetivo específico de analizar los componentes de los costos de producción en la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021, se concluye que se ha calculado los costos de cada proceso por producto en la elaboración de panes y pasteles como producto terminado, y se exponen los costos incurridos en el proceso productivo de cada bien final, por lo que detallar los diferentes montos incurridos que corresponden a los elementos de los costos de producción (materia prima, mano de obra y gastos indirectos de fabricación) por cada producto de elaboración, generalizando así los costos totales de fabricación del pan clásico 284,574.60 soles, del pan de molde 261,970.36 soles, del pan especial 215,751.07 soles, de los bocaditos 48,402.58 soles, del pastel

especial 78,945.97 soles, del queque normal 94,589.53 soles y del panetón 110,532.50 soles, siendo totalizado un costo de ventas de 1,094,766.60 soles en el periodo. Se concluye que los costos son establecidos de manera también empírica por lo que, los encargados del registro contable no tienen conocimiento de los costos reales de producción, tal situación dificulta la aplicación de decisiones estratégicas que beneficien al negocio y que orienten a un mayor nivel de rentabilidad ya que no se cuenta con información fidedigna ya que los diversos elementos del costo son establecidos de manera ineficaz.

- Con respecto al segundo objetivo específico que busca calcular e interpretar los niveles de rentabilidad obtenidos en la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021, se concluye que un margen de benéfico del 9.17%, un ROA del 4.06% y un ROE del 41.79%; afirmando así que el negocio tiene una capacidad medianamente positiva y sus beneficios tienen niveles bajos en comparación con el nivel de rentabilidad establecidos por medio del control de costos de producción, asumiendo así que el negocio tiene una situación medianamente positiva, aun así se rescata la necesidad del análisis del costo de producción para comparar si es beneficioso llevar un registro de cada elemento del mismo en el proceso productivo, por lo que, es indispensable tener estas consideraciones para planificar acciones que busquen el desarrollo futuro del negocio.
- Con respecto al tercer objetivo específico de analizar si los retornos obtenidos producto de los costos de producción son los adecuados para la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021, se concluye que se ha calculado los costos de producción reales y a través de los mismos, se ha establecido los índices reales de rentabilidad, a manera que el nivel de rentabilidad de los estados financieros, se ha determinado que el margen bruto se incrementó a un 22.01%, el ROA en un 9.21% el ROE se incrementó a un 100.31%, superando tales proporciones, casi al doble del nivel que se tenía sin la aplicación de un control de costos de producción. Por lo que se concluye que el negocio no cuenta con un adecuado registro interno de procesos y costos que impulsen a su crecimiento empresarial,

por lo que, el uso de los recursos sí lograría retribuir su inversión de manera total, todo ante un adecuado registro de costos. Se concluye que la rentabilidad obtenida a través de un registro sin llevar control de costos de producción es de 145 725 soles, el que representa una proporción del 9.17% y el nivel de rentabilidad obtenido una vez realizado el control de los costos de producción es de 349 709.87 soles, aquel que se traduce en un 22.01%; tal situación con una diferencia significativa del 12.84%, que es 203 984 soles.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda llevar un registro de los costos, esto orientaría a una mejora en el manejo del negocio, del mismo modo, significa una reducción de los costos y el incremento en el nivel de ingresos. Se precisa que ante la integración de un adecuado control de costos de producción se maximizaría las utilidades, se incrementaría el nivel de rentabilidad y se impulsaría a un mejor manejo empresarial, tal cual el negocio lograría implementar nuevas estrategias de mercado que impulsen a la competitividad de su producto, pues se contaría con un nivel más elevado de recursos financieros.
- Se recomienda realizar un seguimiento y control de los costos reales de producción por parte de los encargados del registro contable, aquel que se elabore con información fidedigna y oportuna, ya que de estos se derivan un mayor nivel de rentabilidad que orientaría hacia el beneficio de la toma de decisiones gerenciales que impulsen al crecimiento empresarial de la panadería y pastelería Grupo San Carlos.
- Se recomienda que se lleve a cabo un adecuado control de costos de producción ya que, al no existir tal registro en el negocio, se pone límites a las posibilidades de mejora del mismo; al tener un registro de costos de producción se establece una reducción del monto en el costo de ventas, por lo que, el llevado de un control de costos de producción, impulsa a que el nivel de rentabilidad empresarial aumente.
- Se recomienda que, además del adecuado llevado de registros de costos de producción detallados por elementos, caminen se realice un seguimiento en los niveles de rentabilidad obtenidos mediante este, con el fin de evaluar si la inversión tiene los retornos esperados, en concordancia con los costos de producción invertidos, y de igual forma, se logren corregir errores de manera oportuna, con el fin de no perjudicar el nivel de perpetuidad del negocio y así impulsar a los dueño a tomar mejores decisiones en lo que refiere al registro y control que oriente al crecimiento y expansión de su negocio.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Casiano, M., & Nieves, J. (2017). *Incidencia de los costos de producción en la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Donil SRL, Moche, 2017*. [Tesis de grado. Universidad Católica de Trujillo. Facultad de Ciencias Administrativas], Trujillo, Perú. Obtenido de https://repositorio.uct.edu.pe/bitstream/123456789/383/1/0376310712_0377110712_T_2018.pdf
- Coll, F. (2020). *Carga Fabril*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/carga-fabril.html>
- Díaz, N. (2020). *Rotación del activo*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/rotacion-de-activos.html>
- Dobaño, R. (2019). *¿Qué es el ROA y el ROE?* Obtenido de <https://getquipu.com/blog/que-es-el-roa-y-el-roe/>
- Gerena, L. (2021). *“Implementación de la Gestión por Procesos para mejorar la Productividad en la Empresa Killa Rumi SAC – Lima 2021*. Obtenido de https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/58650/Sanchez_MFJ-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- GestiónPolis. (2021). *Venta: qué es, cuál es su importancia, sus tipos y proceso*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/venta/>
- 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, 2016*. [Tesis de grado. Universidad Científica del Perú. Facultad de negocios], Iquitos, Perú. Obtenido de <http://repositorio.ucp.edu.pe/bitstream/handle/UCP/470/GO%C3%91A-Z-ZEVALLOS-1-Trabajo-Determinaci%C3%B3n.pdf?sequence=1>
- Govea, & Urdaneta. (2011). *Costos de producción*. Obtenido de <http://virtual.urbe.edu/tesispub/0095724/cap02.pdf>

- Guaman. (2013). *Diseño de un sistema de costos basado en actividades para la panadería “El Imperio del Pan”*. Tesis Doctoral, Universidad del Azuay, Ecuador.
- Hernández et al. (2003). *Metodología de la investigación*. Obtenido de http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lad/calva_p_db/capitulo3.pdf
- Hernández, Fernández y Baptista . (2010). *Metodología cuantitativa*. Obtenido de https://www.eumed.net/tesis-doctorales/2012/eal/metodologia_cuantitativa.html
- Hernández, Fernández y Baptista. (2014). *Metodología de la Investigación*. México.
- INEI. (MARzo de 2020). *Instituto Nacional de Estadística e Informatica*. Obtenido de Produccion Nacional: http://m.inei.gob.pe/media/principales_indicadores/03-informe-tecnico-n03_produccion-nacional-ene._2020.pdf
- Jraeconomistas. (2019). *¿Es tu negocio viable?* Obtenido de <https://jraeconomistas.com/ratios-economicos/>
- Kerlinger. (1979). *Investigación descriptiva*. Obtenido de <http://tesisdeinvestig.blogspot.com/2012/12/disenos-no-experimentales-segun.html>
- Llamas, J. (2020). *Costo de ventas*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/costo-de-ventas.html>
- Lozada, J. (2014). *Investigación Aplicada*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6163749>
- Luis, G. (s.f). *¿Qué son y cómo calcular los ratios de rentabilidad?* Obtenido de <https://www.farobursatil.com/que-son-y-como-calcular-los-ratios-de-rentabilidad/#:~:text=del%20capital%20total.->

,Ratio%20de%20Rentabilidad%20del%20Capital%20Propio,sobre%20los%20recursos%20propios%20empleados.

Luquillas, L. (2017). *Aplicación de los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Simfer E.I.R.L. Huánuco - 2016*. [Tesis de grado. Universidad de Huánuco. Facultad de ciencias empresariales], Huánuco, Perú. Obtenido de <http://repositorio.udh.edu.pe/bitstream/handle/123456789/776/LUQUILLAS%20PIO%20Lorenzo%20Martin.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Manosalva, S., & Prado, E. (2019). *Sistema de costos ABC de la empresa Panadería El Edén E.I.R.L., y su incidencia en la rentabilidad durante el periodo 2017*. [Tesis de grado. Universidad Privada Antonio Guillermo Urrelo], Cajamarca, Perú. Obtenido de <http://repositorio.upagu.edu.pe/bitstream/handle/UPAGU/1127/SISTEMA%20DE%20COSTOS%20ABC%20EN%20LA%20PANADERIA%20EL%20EDEN%20Y%20SU%20INCIDENCIA%20EN%20LA%20RENTABILIDAD.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Margen bruto. (2021). Obtenido de <https://www.ig.com/es/glosario-trading/definicion-de-margen-bruto>

Muenala, A. (2018). *Propuesta de un sistema de costos para la empresa panificadora "Pastelpan" ubicada en el Distrito Metropolitano de Quito*. [Tesis de grado. Universidad Central del Ecuador. Facultad de ciencias administrativas], Quito, Ecuador. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/16044/1/T-UCE-0003-CAD-031CA.pdf>

Pereira, A. (2020). *Los panaderos frente al Covid-19 en Brasil, México, Argentina, Uruguay, Perú y Venezuela*. Obtenido de <https://pandecalidad.com/cual-es-la-situacion-de-los-panaderos-frente-al-covid-19-en-brasil-mexico-argentina-uruguay-peru-y-venezuela>

- Pérez, O. (1994). *Concepto de costos y sistema de costos*. Obtenido de http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Costos_historicos.pdf
- Quiroa, M. (2019). *Proceso productivo*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/proceso-productivo.html>
- Robles, C. (2012). *Costos Históricos*. Obtenido de http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Costos_historicos.pdf
- Sánchez, J. (2015). *Beneficio neto*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/beneficio-neto.html>
- Sevilla. (2016). *Rentabilidad*. [Sitio web]. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/rentabilidad.html>
- Torres, C., Saleté, M., & Delgado, C. (2017). *Costeo de productos en la industria panadera utilizando el método ABC*. [Investigación científica. Asociación Interciencia], Venezuela. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/339/33953313004.pdf>
- Universidad Peruana Los Andes. (s.f). *Costos y Presupuestos*. Obtenido de <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/7438/Fundamentos%20de%20Costos%207-46.pdf;jsessionid=C0E61B94970EDA4CB40B5DD70F620C06.jvm1?sequence=1>
- Westreicher, G. (2018). *Margen Neto*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/margen-neto.html>

ANEXOS

ANEXO 1. MATRIZ DE CONSISTENCIA

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	METODOLOGÍA	POBLACIÓN
<p>Problema General: ¿La estructura de costos de producción incide positivamente en la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021?</p> <p>Problemas Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ ¿Cómo se componen los costos de producción en la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021? ❖ ¿Cuáles son los niveles de rentabilidad generados en la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021? ❖ ¿Son adecuados los niveles de rentabilidad respecto a los costos de producción en La Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021? 	<p>Objetivo General: Determinar como la estructura de costos de producción incide en la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Analizar los componentes de los costos de producción en la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021. ❖ Calcular e interpretar los niveles de rentabilidad obtenidos en la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021. ❖ Analizar si los retornos obtenidos producto de los costos de producción son los adecuados para la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021. 	<p>Hipótesis General: “La estructura de costos de producción incide positivamente en la mejora de la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021”</p> <p>Hipótesis Específicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ La estructuración de los costos de producción en la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021 no es la adecuada. ❖ Los niveles de rentabilidad son medios, limitando una posibilidad de mejora en la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021. ❖ Los retornos obtenidos producto de la rentabilidad, no son los adecuados para la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021. 	<p>Variable 1: X= Costos de producción</p> <p>Dimensiones</p> <p>X₁= Materia prima X₂= Mano de obra X₃=Costos Indirectos de fabricación</p> <p>Variable 2: Y= Rentabilidad</p> <p>Dimensiones</p> <p>Y₁= Rentabilidad de las ventas Y₂= Rentabilidad del activo Y₃= Rentabilidad del capital</p>	<p>Tipo de investigación: ❖ Aplicada.</p> <p>Enfoque: ❖ Cuantitativo</p> <p>Nivel: ❖ Descriptivo</p> <p>Diseño: ❖ No experimental,</p> <p>Técnicas de recolección de datos. ❖ Análisis documental</p> <p>Instrumentos de recolección de datos</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Guía de análisis de costos de producción ❖ Guía de análisis de estados financieros 	<p>Población y muestra: Documentos contables Estado de situación financiera, estado de resultados, registros de producción; brindados por la Empresa Panadería y Pastelería Grupo San Carlos.</p>

ANEXO 2. ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA DEL PERIODO ANTERIOR

RAZON SOCIAL: GRUPO SAN CARLOS S.R.L. RUC : 20489566886 DOMICILIO : JR. DOS DE MAYO N° 914 Hco. GIRO DEL NEGOCIO: Prod. Y Comerc. Prod. de la Panificación	
ACTIVO	PASIVO Y PATRIMONIO
ACTIVO CORRIENTE 10 EFECTIVO Y EQUIVALENTES DE EFECTIVO 101 Caja S/ 914,002.00 S/ 914,002.00 20 MERCADERIAS 201 Costo S/ - S/ - 24 MATERIAS PRIMAS 241 Costo S/ 158,461.00 S/ 158,461.00 25 MATERIALES AUX. SUM Y REPTOS. 251 Costo S/ 263,257.00 S/ 263,257.00 38 GASTOS PAGADOS POR ANTICIPADO 389 ITAN S/ - S/ - TOTAL ACTIVO CORRIENTE S/ <u>1,335,720.00</u>	PASIVO CORRIENTE 40 TRIB. CONTR. Y APORT. AL SIST. DE PENS. Y DE SALUD S/ 10,231.00 401 Gobierno Central 401711 Impuesto a la Rta. S/ 7,353.00 403 Contribuciones a las Inst. Publicas 40311 ESSALUD S/ 1,324.00 40321 ONP S/ 193.00 407 Admin. De fondos de Pensiones (AFP) S/ 778.00 409 Imp. Temp. A los Activos netos (ITAN) S/ 583.00 42 CUENTAS POR PAGAR COMERCIALES S/ 390,000.00 S/ 390,000.00 42 1 Emidas S/ 390,000.00 45 OBLIGACIONES FINANCIERAS S/ 322,930.00 S/ 322,930.00 45 1 Instituciones Financieras S/ 322,930.00 TOTAL PASIVO CORRIENTE S/ <u>723,161.00</u>
ACTIVO NO CORRIENTE 33 INMUEBLES, MAQUINARIA Y EQUIPO S/ 2,494,127.00 331 Edificios y Construcciones S/ 1,639,200.00 333 Maquinaria y equipos de Explot S/ 553,876.00 334 Unidades de Transporte S/ 153,483.00 335 Muebles y Enseres S/ 80,874.00 336 Equipos Diversos S/ 49,575.00 339 Trabajos en Curso S/ 17,119.00 39 DEPRECIACIÓN ACUMULADA -S/ 24,408.00 -S/ 24,408.00 333 Maquinaria y equipo de explotación -S/ 24,408.00 34 INTANGIBLES S/ 9,185.00 S/ 9,185.00 341 Costo S/ 9,185.00 TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE S/ <u>2,478,904.00</u>	PASIVO NO CORRIENTE 45 OBLIGACIONES FINANCIERAS S/ 1,297,704.00 45 1 Instituciones Financieras S/ 1,297,704.00 TOTAL PASIVO NO CORRIENTE S/ <u>1,297,704.00</u>
TOTAL ACTIVO S/ <u>3,814,624.00</u>	PATRIMONIO 50 CAPITAL S/ 348,629.00 S/ 348,629.00 501 Capital Social S/ 348,629.00 59 RESULTADOS ACUMULADOS S/ 1,445,130.00 S/ 1,445,130.00 591 Utilidades no distribuidas S/ 1,445,130.00 Ejercicios Anteriores S/ 722,778.00 Ejercicio Actual S/ 722,352.00 TOTAL PATRIMONIO S/ <u>1,793,759.00</u>
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO S/ <u>3,814,624.00</u>	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO S/ <u>3,814,624.00</u>



 C.F.C. Richard J. Arribas Nieto
 Matrícula 14-2085

Huánuco, 15 de setiembre de 2021

ANEXO 3. ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA DEL PERIODO BAJO ESTUDIO

RAZON SOCIAL: GRUPO SAN CARLOS S.R.L.			
RUC :	20489566886		
DOMICILIO :	JR. DOS DE MAYO N° 914. Hco.		
GIRO DEL NEGOCIO:	Prod. Y Comerc. Prod. de la Panificación		

<u>ACTIVO</u>		<u>PASIVO Y PATRIMONIO</u>	
ACTIVO CORRIENTE		PASIVO CORRIENTE	
10 EFECTIVO Y EQUIVALENTES DE EFECTIVO	S/ 623,757.00	40 TRIB. CONTR. Y APORT. AL SIST. DE PENS. Y DE SALUD	S/ 21,261.00
101 Caja	S/ 623,757.00	401 Gobierno Central	
20 MERCADERIAS	S/ -	401711 Impuesto a la Rta.	S/ 21,261.00
201 Costo	S/ -	403 Contribuciones a las Inst. Publicas	
24 MATERIAS PRIMAS	S/ 336,824.00	40311 ESSALUD	
241 Costo	S/ 336,824.00	40321 OHP	
25 MATERIALES AUX. SUM. Y REPTOS.	S/ 224,035.00	407 Admin. De fondos de Pensiones (AFP)	
251 Costo	S/ 224,035.00	409 Imp. Temp. A los Activos netos (ITAN)	
38 GASTOS PAGADOS POR ANTICIPADO	S/ -	42 CUENTAS POR PAGAR COMERCIALES	
389 ITAN	S/ -	42.1 Emidas	
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	S/ 1,184,616.00	45 OBLIGACIONES FINANCIERAS	S/ 913,087.00
		45.1 Instituciones Financieras	S/ 913,087.00
		TOTAL PASIVO CORRIENTE	S/ 934,348.00
ACTIVO NO CORRIENTE		PASIVO NO CORRIENTE	
33 INMUEBLES, MAQUINARIA Y EQUIPO	S/ 2,398,598.00	45 OBLIGACIONES FINANCIERAS	S/ 1,258,453.00
331 Edificios y Construcciones	S/ 1,639,200.00	45.1 Instituciones Financieras	S/ 1,258,453.00
333 Maquinaria y equipos de Explot	S/ 458,347.00	TOTAL PASIVO NO CORRIENTE	S/ 1,258,453.00
334 Unidades de Transporte	S/ 153,483.00		
335 Muebles y Enseres	S/ 80,874.00	PATRIMONIO	
336 Equipos Diversos	S/ 49,575.00	50 CAPITAL	S/ 348,629.00
339 Trabajos en Curso	S/ 17,119.00	501 Capital Social	S/ 348,629.00
39 DEPRECIACIÓN ACUMULADA	-S/ 13,408.00	59 RESULTADOS ACUMULADOS	S/ 1,047,561.00
39.33 Maquinaria y equipo de explotación	-S/ 13,408.00	591 Utilidades no distribuidas	S/ 1,047,561.00
34 INTANGIBLES	S/ 19,185.00	Ejercicios Anteriores	S/ 901,836.00
341 Costo	S/ 19,185.00	Ejercicio Actual	S/ 145,725.00
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	S/ 2,404,375.00	TOTAL PATRIMONIO	S/ 1,396,190.00
TOTAL ACTIVO	S/ 3,588,991.00	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	S/ 3,588,991.00



C.P.C. Richard J. Antonio Nieto
Matricula 14-2085

Huánuco, 15 de setiembre de 2021

ANEXO 4. ESTADO DE RESULTADOS DEL PERIODO BAJO ESTUDIO

RAZON SOCIAL: GRUPO SAN CARLOS S.R.L.
RUC : 20489566886
DOMICILIO : JR. DOS DE MAYO N° 914 . Hco.
GIRO DEL NEGOCIO: Prod. Y Comerc. Prod. de la Panificación

<u>DETALLE</u>	<u>2020</u>
70 Ventas	S/ 1,589,201.00
69 Costo de Ventas	-S/ 1,303,990.00
<u>UTILIDAD BRUTA</u>	S/ 285,211.00
94 Gastos Administrativos	-S/ 36,010.00
95 Gastos de Ventas	-S/ 35,673.00
<u>UTILIDAD DE OPERACIÓN</u>	S/ 213,528.00
66 Cargas Excepcionales	S/ -
73 Dscptos. Rebaj. y Bonific. Obtenidas	S/ -
77 Ingresos Financieros	S/ -
76 Ingresos Excepcionales	S/ -
97 Gastos Financieros	-S/ 67,716.00
<u>UTILIDAD ANTES DE PART. É IMP.</u>	S/ 145,812.00
88 Impuesto a la Renta	S/ 87.00
<u>UTILIDAD DEL EJERCICIO</u>	S/ 145,725.00

Huánuco, 15 de setiembre de 2021


 C.P.C. Richard J. Antonio Nieto
 Matricula 14-2085

ANEXO 5. GUÍA DE ANÁLISIS DE ESTADOS FINANCIEROS

ITEMS	SIN COSTOS DE PRODUCCIÓN		CON COSTOS DE PRODUCCIÓN		VARIACIÓN	
	S/	%	S/.	%	S/.	%
ACTIVO CORRIENTE	1184616.00	33.01%	1393839.40	36.70%	209223.40	4%
ACTIVO NO CORRIENTE	2404375.00	66.99%	2404375.00	63.30%	0.00	-4%
ACTIVO TOTAL	3588991.00	100.00%	3798214.40	100.00%	209223.40	0%
						0%
PASIVO CORRIENTE	934348.00	26.03%	939586.53	24.74%	5238.53	-1%
PASIVO NO CORRIENTE	1258453.00	35.06%	1258453.00	33.13%	0.00	-2%
PASIVO TOTAL	2192801.00	61.10%	2198039.53	57.87%	5238.53	-3%
CAPITAL CONTABLE	348629.00	9.71%	348629.00	9.18%	0.00	-1%
PATRIMONIO NETO	1396190.00	38.90%	1600174.87	42.13%	203984.87	3%
PASIVO Y PATRIMONIO	3588991.00	100.00%	3798214.40	100.00%	209223.40	0%
					0.00	0%
VENTAS	1589201.00	100.00%	1589201.00	100.00%	0.00	0%
BENEFICIO NETO	145725.00	9.17%	349709.87	22.01%	203984.87	12.84%

ANEXO 6. GUÍA DE ANÁLISIS DE NIVELES DE RENTABILIDAD

INDICADORES FINANCIEROS		SIN COSTOS DE PRODUCCIÓN	CON COSTOS DE PRODUCCIÓN	VARIACIÓN
MARGEN DE BENEFICIO	BENEFICIO NETO /	9.17%	22.01%	12.84%
ROA	BENEFICIO NETO/	4.06%	9.21%	5.15%
ROE	BENEFICIO NETO/CAPIT	41.7994%	100.31%	58.51%

ANEXO 7. ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA POSTERIOR AL ANÁLISIS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

Razón Social : GRUPO SAN CARLOS S.R.L					
RUC: 20606775696					
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA					
Activos			Pasivos y Patrimonio		
<u>Activos Corrientes</u>		%	<u>Pasivo Corriente</u>		%
Efectivo y Equivalente de Efectivo	S/ 623,757.00	16.42%	Tributos por pagar	S/ 26,499.53	0.70%
Materias Primas	S/ 546,047.40	0.00%	Obligaciones Financieras	S/ 913,087.00	24.04%
Materiales Auxiliares, suministros y re	S/ 224,035.00	36.70%	Total pasivo corriente	S/ 939,586.53	24.74%
Total Activo Corriente	S/ 1,393,839.40		Pasivo no corriente		
Activo No Corriente			Obligaciones Financieras	S/ 1,258,453.00	33.13%
Propiedades, Planta y Equipo Neto	S/ 2,398,598.00	63.15%	Total Pasivo no corriente	S/ 1,258,453.00	33.13%
Depreciación acumulada	-S/ 13,408.00	-0.35%	Total Pasivo	S/ 2,198,039.53	57.87%
Intangibles	S/ 19,185.00	0.51%	Patrimonio		
Total Activo No Corriente	S/ 2,404,375.00	63.30%	Capital	S/ 348,629.00	9.18%
			Resultados de ejercicios anteriores	S/ 901,836.00	23.74%
			Resultado del ejercicio actual	S/ 349,709.87	9.21%
			Total Patrimonio	S/ 1,600,174.87	42.13%
TOTAL DE ACTIVOS	S/ 3,798,214.40	100.00%	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	S/ 3,798,214.40	100.00%

S/

AJUSTE			
241	S/	209,223.40	
4017		S/ 5,238.53	
59		S/ 203,984.87	
S/		209,223.40	S/ 209,223.40

ANEXO 8. ESTADO DE RESULTADOS ANTES Y DESPÚES DEL ANÁLISIS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

Razón Social : GRUPO SAN CARLOS S.R.L				
RUC: 20606775696				
ESTADO DE RESULTADOS ANTES Y DESPÚES DEL ANÁLISIS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN				
(Expresado en Soles)				
	SIN ANÁLISIS DE COSTOS	%	CON ANÁLISIS DE COSTOS	%
Ingresos de Actividades Ordinarias				
Ventas Netas de Bienes	S/ 1,589,201.00	100.00%	S/ 1,589,201.00	100.00%
Total de Ingresos de Actividades Ordinarias	S/ 1,589,201.00	100.00%	S/ 1,589,201.00	100.00%
Costo de Ventas	S/ 1,303,990.00	82.05%	S/ 1,094,766.60	68.89%
Ganancia (Pérdida) Bruta	S/ 285,211.00	17.95%	S/ 494,434.40	31.11%
Gastos de Ventas y Distribución	S/ 35,673.00	2.24%	S/ 35,673.00	2.24%
Gastos de Administración	S/ 36,010.00	2.27%	S/ 36,010.00	2.27%
Ganancia (Pérdida) Operativa	S/ 213,528.00	13.44%	S/ 422,751.40	26.60%
Ingresos Financieros				
Gastos financieros	S/ 67,716.00	5.19%	S/ 67,716.00	6.19%
Diferencias de Cambio neto				
Resultado antes de Impuesto a las Ganancias	S/ 145,812.00	9.18%	S/ 355,035.40	22.34%
Gasto por Impuesto a las Ganancias	S/ 87.00		S/ 5,325.53	
Ganancia (Pérdida) Neta del Ejercicio	S/ 145,725.00	9.17%	S/ 349,709.87	22.01%

ANEXO 9. VALIDACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

CERTIFICADO DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS

TESIS TITULADA: "COSTOS DE PRODUCCIÓN Y RENTABILIDAD DE LA PANADERIA Y PASTELERÍA GRUPO SAN CARLOS; HUANUCO 2021"

OBSERVACIONES (precisar si hay suficiencia): Si existe suficiencia.

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [X] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador: HUATUCO GALARZA FAUSTINO JULIAN.

DNI: 22463212.

Especialidad del validador: MAESTRO EN AUDITORIA.

Pertinencia: El ítem corresponde a concepto teórico formulado.

Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo.

Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión.

...17. de Noviembre.... del 2021



Firma de experto informante

CERTIFICADO DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS

TESIS TITULADA: "COSTOS DE PRODUCCIÓN Y RENTABILIDAD DE LA PANADERIA Y PASTELERÍA GRUPO SAN CARLOS; HUANUCO 2021"

OBSERVACIONES (precisar si hay suficiencia): Si existe suficiencia

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [X] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador: CÉSPEDES RUÍZ, CARLOS ALBERTO

DNI: 22505017

Especialidad del validador: MAESTRO EN AUDITORIA Y TRIBUTACION.

Pertinencia: El ítem corresponde a concepto teórico formulado.

Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo.

Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión.

...15. de Noviembre.... del 2021



Firma de experto
informante

ANEXO 10. SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PARA RECOJO DE DATOS

SOLICITO: Autorización para recolectar información financiera y aplicar una encuesta a sus trabajadores, con fines académicos.

SEÑOR GERENTE DE GRUPO SAN CARLOS SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

Yo **LEANDRO ALVINO DAZA**
Identificado con **DNI N° 44138159**
Egresado de la **UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO**, Domiciliado en Jr. Argentina Mz. B Lt. 4 Pillcomarca con el debido respeto me presento y me dirijo ante usted, para exponerle lo siguiente:

Que, en vista de desarrollar mi proyecto de tesis titulado: **COSTOS DE PRODUCCIÓN Y RENTABILIDAD DE LA PANADERIA Y PASTELERÍA GRUPO SAN CARLOS, HUANUCO 2021**, recurro a Ud. **Señor gerente**, para solicitarle que se me autorice a realizar una encuesta a los trabajadores del área administrativa, del mismo modo, le pido que me brinde documentación financiera necesaria para desarrollar el trabajo de investigación planteado, en mi condición estudiante universitario, ruego a su despacho acceder a mi petición.

POR LO TANTO:

Agradezco anticipadamente su gentil comprensión y ruego a Ud. Acceder a mi petición por ser de necesidad.

Huánuco, 04 de octubre del 2021



LEANDRO ALVINO DAZA
DNI N° 44138159

Recibido 04/10/21

GRUPO SAN CARLOS S.R.L.
BO. CRUZ COPIEZ GENERAL

ANEXO 10. FOTOGRAFIAS DE LA INVESTIGACIÓN







