

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y ADMINISTRATIVAS
ESCUELA PROFESIONAL DE CIENCIAS CONTABLES



TESIS

**DETERMINACION DEL COSTO DE PRODUCCION Y RENTABILIDAD EN LA
FABRICACION DE COCINAS A GAS UNIVERSAL EN LA CIUDAD DE
JULIACA, PERIODOS 2014-2015.**

PRESENTADA POR:
LIZETH CARMEN QUENTA FUENTES
PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE:
CONTADOR PÚBLICO
PUNO – PERÚ
2017

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y ADMINISTRATIVAS
ESCUELA PROFESIONAL DE CIENCIAS CONTABLES

DETERMINACION DEL COSTO DE PRODUCCION Y RENTABILIDAD EN LA FABRICACION DE COCINAS A GAS UNIVERSAL EN LA CIUDAD DE JULIACA, PERIODOS 2014-2015

PRESENTADA POR:

LIZETH CARMEN QUENTA FUENTES

PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE:

CONTADOR PÚBLICO

FECHA DE SUSTENTACIÓN: 01 DE FEBRERO DEL 2017

APROBADO POR LOS MIEMBROS DEL JURADO:

PRESIDENTE

:

Dr. EDGARDO PINEDA QUISPE

PRIMER MIEMBRO

:

M.Sc. HUGO FREDY CONDORI MANZANO

SEGUNDO MIEMBRO

:

M.Sc. OMAR QUISPE CHOQUE

DIRECTOR

:

Dr. JUAN MOISES MAMANI MAMANI

LINEA: COSTOS DE PRODUCCION Y SERVICIOS

AREA: DETERMINACION DEL COSTO DE PRODUCCION



DEDICATORIA

A Dios, quién me dio el regalo de la vida, por estar conmigo en cada paso que doy, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo el periodo de estudio.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la Universidad Nacional del Altiplano de Puno, a los docentes de la Facultad de Ciencias contables y Administrativas, por mi formación académica que con sus enseñanzas contribuyeron a mi formación profesional y personal.

Agradezco a toda mi familia por brindarme su confianza y apoyo incondicional ya que sin ellos nada sería posible.

INDICE

DEDICATORIA.....	i
AGRADECIMIENTO.....	ii
INDICE.....	iii
INDICE DE CUADROS.....	v
INDICE DE GRAFICOS.....	vii
RESUMEN.....	viii
INTRODUCCION.....	x

CAPÍTULO I**PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA, ANTECEDENTES Y OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN**

1.1 planteamiento del problema.....	1
1.1.1 formulacon del problema.....	2
1.1.2 sistematizacion del problema.....	2
1.2 antecedentes de trabajos de investigacion.....	2
1.3 objetivo de investigacion.....	9
1.3.1 objetivo general.....	9
1.3.2 objetivos especificos.....	10

CAPÍTULO II**MARCO TEÓRICO, MARCO CONCEPTUAL E HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN**

2.1 Marco teorico.....	11
2.1.1 La empresa.....	11
2.1.2 Costo.....	12
2.1.3 Contabilidad de costos.....	13
2.1.2 Diferencia entre la contabilidad general y la contabilidad de costos.....	13
2.1.5 Objetivo de la contabilidada de costos.....	13
2.1.6 Clasificacion de los costos.....	14
2.1.7 Sistema de costos.....	15
2.1.8 Diferencia entre costo, gasto y pérdida.....	17
2.1.9 Elementos de costos.....	18
2.1.11 Estados financieros.....	22
2.1.12 Rentabilidad.....	23
2.1 Marco conceptual.....	24
2.2 Hipotesis de la investigacion.....	27
2.3.1 Hipotesis general.....	27
2.3.2 Hipotesis específicas.....	27

CAPITULO III**MÉTODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN**

3.1 Metodologia.....	30
3.2 Poblacion y muestra.....	31
3.3 Técnicas para la recolección de datos.....	31

3.4 ubicación y localización del área de estudio	33
3.5 ámbito de investigación	33
CAPITULO IV	
ANALISIS E INTERPRETACION DE LOS RESULTADOS DE INVESTIGACION	
4.1 Exposición de los resultados	35
4.1.1 Para el objetivo específico 01	35
4.1.2 Para el objetivo específico 02	66
4.1.3 Para el objetivo específico 03	70
4.2 Contratación de las hipótesis.....	71
CONCLUSIONES	73
RECOMENDACIONES	75
BIBLIOGRAFÍA	76

INDICE DE CUADROS

CUADRO 01.....	34
Modelo de cocinas a gas	
CUADRO 02.....	36
Hoja de costos de producción de cocinas a gas modelo Kinkon mesa de 2 hornillas (100 unidades) periodo 2014.	
CUADRO 03.....	38
Hoja de costos de producción de cocinas a gas modelo kinkon mesa de 2 hornillas (100 unidades) periodo 2015.	
CUADRO 04.....	40
Hoja de costos de producción de cocinas a gas modelo mesa de 2 hornillas (100 unidades) periodo 2014	
CUADRO 05.....	42
Hoja de costos de producción de cocinas a gas modelo mesa de 2 hornillas (100 unidades) periodo 2015	
CUADRO 06.....	44
Hoja de costos de producción de cocinas a gas modelo kinkon semialta (50 unidades) periodo 2014	
CUADRO 07.....	46
Hoja de costos de producción de cocinas a gas modelo kinkon semialta (50 unidades) periodo 2014	
CUADRO 08.....	48
Hoja de costos de producción de cocinas a gas modelo semialta de 2 hornillas (50 unidades) periodos 2014.	
CUADRO 09.....	50
Hoja de costos de producción de cocinas a gas modelo semialta de 2 hornillas (50 unidades) periodos 2015..	
CUADRO 10.....	52
Hoja de costos de producción de cocinas a gas modelo alta de 2 hornillas (50 unidades) periodos 2014.	
CUADRO 11.....	54
Hoja de costos de producción de cocinas a gas modelo alta de 2 hornillas (50 unidades) periodos 2015.	
CUADRO 12.....	56
Salario de mano de obra por destajo S/. - periodo 2014	
CUADRO 13.....	56
Salario de mano de obra por destajo S/. - periodo 2015	
CUADRO 14.....	57
Calculo de los gastos indirectos de fabricación (C.I.F.)	
CUADRO 15.....	58
Distribución de los gastos indirectos de fabricación	
CUADRO 16.....	59
Resumen del costo unitario de cada producto, periodos 2014 -2015.	

CUADRO 17.....	59
Precio de venta para cada producto, periodo 2014.	
CUADRO 18.....	60
Precio de venta para cada producto, periodo 2015.	
CUADRO 19.....	60
Resumen de la utilidad sobre el costo de cada producto, periodos 2014 - 2015.	
CUADRO 20.....	61
Costo variable, periodos 2014 - 2015.	
CUADRO 21.....	61
Precio de venta, periodos 2014 - 2015.	
CUADRO 22.....	61
Costo fijo, periodos 2014 - 2015.	
CUADRO 23.....	63
Ingreso total, periodos 2014	
CUADRO 24.....	63
Costo fijo total , periodos 2014 .	
CUADRO 25.....	63
costo variable total, periodo 2014	
CUADRO 26.....	63
Resumen periodo 2014.	
CUADRO 27.....	64
Ingreso total, periodos 2015.	
CUADRO 28.....	64
Costo fijo total , periodos 2015.	
CUADRO 29.....	64
costo variable total, periodo 2015.	
CUADRO 30.....	65
Resumen periodo 2015.	
CUADRO 31.....	65
Determinación del unto de equilibrio para la empresa de cocinas a gas.	
CUADRO 32.....	66
Estado de situación financiera al 31 de diciembre de la fábrica de cocinas a gas universal. Ruc 10023855271	
CUADRO 33.....	67
Estado de pérdidas y ganancias al 31 de diciembre de la fábrica de cocinas a gas universal. Ruc 10023855271	
CUADRO 34.....	69
Resultado de los análisis de rentabilidad de la fábrica de cocinas a gas universal.	

INDICE DE GRAFICOS

GRAFICO 01 69
Presentación grafica de la rentabilidad años 2014 - 2015.

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se tiene por objetivo determinar los Costos de Producción y Rentabilidad en la Fabricación de Cocinas a Gas Universal. Mediante la aplicación de un sistema de costos de producción; para tal fin, se ha utilizado como materiales, los elementos de los costos de producción, las hojas de costos y consiguientemente se construyó los índices de rentabilidad los mismos que corresponden a la empresa en estudio periodos 2014 – 2015. Durante la evaluación de los objetivos, se utilizó el métodos deductivo, analítico y descriptivo los cuales, han permitido hallar la determinación del costo de producción unitario de cada producto de cocina a gas universal, cuyos datos fueron extraídos de su información que sustenta sus ingresos y gastos y la información mediante la aplicación del sistema de costos por proceso, que en muchos casos ha sido muy sacrificada. En la rentabilidad podemos indicar que la empresa en estudio, cuenta con, Utilidad Neta en función al Activo Total, es para el año 2014 la empresa de cocinas a gas “Universal” obtiene la rentabilidad de 9.10% y en el año 2015 su rentabilidad aumenta a 9.38%, Rentabilidad de las Ventas En el año 2014 su rentabilidad sobre las ventas es de 15.47% y teniendo una disminución en el año 2015 a 14.76%, Rentabilidad Patrimonial Para el año 2014 obtuvo una rentabilidad de 9.52% teniendo un aumento en el año 2015 de 9.88% y Rentabilidad del Activo Total En el año 2014 la empresa obtuvo una rentabilidad de 0.59 y el 2015 aumento a 0.64. por lo cual empresa en estudio debe implementar el sistema de costos por proceso en el presente estudio, pues la aplicación de éste les permitirá determinar el costo unitario, así como de varias cantidades de

producción y podrán determinar el precio de venta y la rentabilidad de su producción; ya que el control de los costos, permite saber su rentabilidad.

INTRODUCCION

El siguiente trabajo fue desarrollado en el departamento de Puno provincia de San Román distrito Juliaca que se caracteriza por tener una variedad de pequeñas empresa industriales, las cuales se dedican a la producción y comercialización de cocinas a gas en diferentes mercados o plazas. Por consiguiente se tomó como muestra de estudio a la empresa de cocinas a gas Universal que se dedica a la producción y comercialización en la plaza San José, pero que no cuenta con un sistema de costos, por lo tanto desconoce el ingreso total de su rentabilidad.

El objetivo fundamental del presente estudio es, determinar los costos de producción y rentabilidad en la fabricación y comercialización de cocinas a gas que se desarrolla en los periodos 2014 – 2015, mediante la aplicación de las técnicas para la determinación del Costo de Producción en el proceso productivo

El desarrollo del presente trabajo empezó con el Planteamiento del Problema, Antecedentes y Objetivos de la Investigación: en la que se especifica del por qué y los orígenes del problema en base a los antecedentes existentes sobre el tema para luego ser formulados mediante los objetivos. Seguidamente se trata el Marco Teórico, Marco Conceptual e Hipótesis de la Investigación en él se conceptúan definiciones relacionadas al tema para formular las Hipótesis respectivas; para luego pasar a los Métodos y Técnicas que nos permitieron lograr nuestros objetivos trazados, el método Deductivo, Analítico y Descriptivo; se muestra también las características más importantes del ámbito de estudio del cual hemos tomado la Población y Muestra respectiva y por último se muestra la Determinación de los Costos de Producción y el

Análisis e Interpretación de los Estados Financieros, del periodo 2014 – 2015.

Para finalmente llegar a las Conclusiones y Recomendaciones.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA, ANTECEDENTES Y OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El presente trabajo de Investigación, denominado "**DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN Y RENTABILIDAD EN LA FABRICACION DE COCINAS A GAS UNIVERSAL EN LA CIUDAD DE JULIACA, PERIODOS 2014-2015**" se realizará tomando en consideración las fuentes que demandan gastos operativos en la venta de productos terminados, constituidos por, Materiales, Mano de Obra y Gastos Indirectos que son necesarios para determinar el Costo de Producción y Rentabilidad de la Fábrica de Cocinas a gas Universal.

En este sentido la Distribución de productos debe satisfacer las expectativas del empresario, en la obtención de utilidades y satisfacer la demanda del mercado. El aspecto de traslado de las Cocinas a Gas en la comercialización constituye una parte del costo del producto, que viene a constituir el valor agregado al producto.

En nuestro Departamento, concretamente en la ciudad de Juliaca la Empresa de Cocinas a Gas Universal no dispone de un adecuado control

de costos de producción ni Distribución. El conocimiento de dichos costos permitiría, a la fábrica de cocinas tener una información adecuada acerca de los costos unitarios para poder realizar la comercialización y obtener una rentabilidad adecuada para poder competir en el mercado de libre competencia en la que nos encontramos actualmente en nuestro País.

Por lo cual se le recomienda a la empresa hacer uso de un sistema de costos adecuado para poder tomar decisiones que sean favorables para su rentabilidad.

1.1.1 FORMULACION DEL PROBLEMA

¿Cuál es el costo de producción y rentabilidad en la fabricación y comercialización de Cocinas a gas Universal en la ciudad de Juliaca, periodos 2014-2015?

1.1.2 SISTEMATIZACION DEL PROBLEMA

- ¿Cómo están constituidos los costos de producción de cocinas a gas Universal en la ciudad de Juliaca, periodos 2014-2015?
- ¿Cuál es el nivel de rentabilidad en la comercialización de cocinas a gas en la ciudad de Juliaca, periodos 2014-2015?
- ¿Cuál es el sistema de costos más adecuado para ser implementado en la fabricación de cocinas a gas universal con la finalidad de minimizar costos y maximizar la rentabilidad?

1.2 ANTECEDENTES DE TRABAJOS DE INVESTIGACION

Los trabajos de investigación realizados en la Facultad de Ciencias Contables y Administrativas y de Facultad de Ingeniería Económica de la Universidad Nacional del Altiplano que obran en la Biblioteca especializada son las siguientes:

- A. En la tesis de (JAPURA, 2008) cuyo título es: “Determinación del Costo de Producción de productos Industriales de Metal Mecánica de la ciudad de llave provincia del Collao” concluye que:
- Los costos de producción para las empresas industriales de metal mecánica en la ciudad de llave es muy similar variando solamente sus costos operativos de producción en función al volumen producido por la empresa.
 - Referente a los costos de producción son similares, todas la empresa dedicadas a la actividad de metal mecánica, llegando a los siguientes resultados de los costos que constituye la suma del consumo de materiales, mano de obra y gastos indirectos.
 - Podemos afirmar también que los costos de producción de los bienes terminados metal mecánica de estas empresas lo realizan en forma empírica sin ningún estudio técnico ni analítico de los costos.
 - Las empresas tienen bajos índices de rentabilidad debido a que disponen de maquinarias semi mecanizadas, lo que no les permite elaborar en mayores cantidades sus bienes producidos; además su personal de trabajo no cuenta con suficientes capacitaciones por ser familiares y parientes del propietario.
 - El sistema de costos establecidos permitirá en la producción de bienes controlar de mejor manera la distribución de los gastos indirectos de la producción para establecer los precios unitarios aceptables a los clientes y fundamentalmente para obtener una rentabilidad óptima.
 - Con la incorporación de los trabajadores a la planilla de sueldos y

salarios y una capacitación eficiente, se tendrá trabajadores predispuestos a desarrollar la producción de manera óptima y eficiente.”

B. En la tesis de (PORTUGAL, 2008) cuyo título es: “Rentabilidad en la producción de muebles de madera en las pequeñas empresas industriales de la ciudad de puno” concluye que:

- Para determinar la rentabilidad de las empresas, tales como: propiedad local, experiencia en el trabajo, lugar de comercialización, forma de comercialización...La rentabilidad es determinada por la relación directa entre el demandante y ofertante lo que se ponen en fijar un precio del producto.
- desconocimiento de los indicadores técnicos económicos limita el crecimiento y desarrollo de las empresas. Las empresas en estudio no poseen sistemas de costos, hecho que trae como consecuencia que al ponerse de acuerdo el demandante y el ofertante cometen errores a favor del propietario con respecto de las utilidades.
- Trabajos de Investigación realizados en la Facultad de Ciencias Contables y Administrativas que aseveran la existencia de varios trabajos referente a costo y rentabilidad pero que son distintos, al contenido del presente, puesto que relacionamos por primera vez el comportamiento en el proceso de comercialización de productos finales entre los macro y pequeños empresarios, en este tipo de negocios en la ciudad de Ayaviri.
- Por la particularidad del trabajo será casi limitante obtener información y sistematizar el contenido del presente trabajo de

investigación: para el efecto nos limitaremos recopilar información de cuatro empresas, de acuerdo al diseño de muestra.

C. En la tesis de (QUISPE, 2006), cuyo título es: “Evaluación comparativa de los Costos y su Rentabilidad económica de las empresas comerciales industriales y de servicios en la ciudad de puno” concluye que:

- Los costos de Comercialización, de Producción y de Servicios de las empresas estudiadas es variado en función a la actividad que desarrollan cada uno de ellos.
- Llegamos a la conclusión, que los precios de venta, comerciales de las Industrias y de prestación de servicios, lo realizan en forma empírica, sin ningún estudio analítico de los costos, basados solamente en la oferta y demanda de los empresarios y de los consumidores.
- En resumen de los resultados de rentabilidad de las empresas estudiadas podemos mencionar que estas empresas si pueden recuperar sus inversiones a mediano y a largo plazo, sus costos no pueden soportar incrementos tanto en materiales o insumos, mano de obra y gastos indirectos, en la comercialización, en la producción y de prestación de servicios, para ello es necesario que se estructuren la parte administrativa de costos a precios mínimos para mejorar a una alta rentabilidad.
- En cuanto a la determinación del punto de equilibrio es muy importante porque esta herramienta de gestión administrativa va llevar a un asesoramiento permanente para la toma de decisiones en la estructuración de los costos, análisis e interpretación de los

estados financieros”

D. En la tesis de (CLEMENTE, 2014) "Determinación del Costo de Producción y Rentabilidad de Industrias de Metal Mecánica en la ciudad de Juli, provincia de Chucuito” concluye que:

- Las Empresas en estudio de las Industrias de Metal Mecánica, conocen los costos de producción de manera empírica en la aplicación de la Materia Prima Directa e Indirecta y la Mano de Obra Directa e Indirecta sin incluirlos en planillas por no contar con ello. Sin embargo cabe resaltar que desconocen la aplicación del factor de distribución, de prorratear los gastos de fabricación donde deben incorporarse las cargas sociales y las depreciaciones al gasto total de fabricación como elemento parte del costo de producción, que les permitirá establecer costos unitarios para cada producto y empresa.
- Referente a los costos de producción son similares, todas empresas dedicadas a la actividad de Metal Mecánica. Llegando a los siguientes resultados de los costos que constituye la suma de del consumo de materiales, Mano de Obra y los Gastos indirectos de los que podemos indicar que las empresas obtuvieron un promedio del costo unitario equivalente a: ventanas: $1.50 \text{ m} \times 2.50 \text{ mts} = \text{S}/72.85$; $1.50 \text{ m} \times 2.00 \text{ m} = \text{S}/61.46$; Puertas: $2.20 \text{ m} \times 1.50 \text{ m} (2\text{h}) = \text{S}/149.77$; Garajes: $2.20 \text{ m} \times 1.80 \text{ m} (2\text{hj}) = \text{S}/356.40$. Todos los resultados obtenidos fueron en función a los cuadros N° 1 al 12, los mismos que han sido llevados a un análisis en la determinación del total del costo de producción, aplicando las operaciones matemáticas y métodos de investigación inductiva.

- En cuanto a la rentabilidad general, de ventas, patrimonial y activo total de las empresas estudiadas los resultados han arrojado los siguientes promedios: Rentabilidad general tenemos 52.67%; Rentabilidad de las ventas podemos indicar que fue del 11.17%; Rentabilidad patrimonial para el año 2013 70.80%; Rentabilidad del activo total para el año 2013 fue un indicador promedio de 4.77 soles por cada sol, lo que significa que sus inversiones son favorables ya sea a corto plazo como a mediano plazo. Las empresas tienen buena de Rentabilidad debido a que disponen de maquinarias mecanizadas, lo que les permite elaborar en mayores cantidades sus productos; además su personal de trabajo cuenta con suficientes capacitaciones a pesar de ser familiares y parientes del propietario.
- El sistema de costos histórico establecido en las empresas no es el adecuado lo que no permite aplicar en la producción así como controlar sus costos directos e indirectos de la producción para establecer los precios unitarios aceptables a los clientes y fundamentalmente para obtener una rentabilidad óptima.
- El punto de equilibrio es un instrumento de Administración por lo que es necesario aplicar permanentemente en el caso del ejemplo debemos tener presente lo siguiente: Para estar en punto de equilibrio la empresa Mecánica Industrial San Juan Bautista. en el año de 2013 debe vender 1,205.06 unidades de ventana metálica de 1.50 x 2.50 mts. a S/ 70.00 c/u = Costo Variable S/74,352.20 + costo variable S/10,002.00 que viene a constituir la suma de Costos variables más costos fijos totales, para estar en punto de equilibrio.

E. En la tesis de (LUQUE, 2010) “Costos y Rentabilidad en la Producción y Comercialización de ataúdes funerarios en la empresa IDAHSUR EIRL. de la ciudad de Juliaca” concluye que :

- La materia prima es absorbida por procesos donde el departamento de trazado/cortado tiene una inversión de S/ 1,038.00 en madera como materia prima directa en los tres modelos haciendo un 74.46% (60.26%, 10.33% y 3.87%) de materia prima, seguido del departamento de acabado se invierte S/ 333.05 lo que hace un 23.89% de inversión de materia prima; y el departamento de ensamblado con una inversión de S/. 23.00 y que representa el un 1.65%.
- La mano de obra directa representa una inversión de S/. 2,107.00, en el departamento de acabado haciendo el 77.32% del costo total de inversión en mano de obra directa, seguido de la inversión en el departamento de ensamblado con S/. 493.10 lo que hace un 18.09% del total de costos en MOD y por último se tiene el departamento de trazado y corte con una inversión de S/. 125.00 lo que representa un 4.59% respecto al costo total de MOD. Esto indica que el modelo urnia absorbe mayor costo en el departamento de acabado y los modelos americano y lazia en el departamento de ensamblado.
- Los costos indirectos de fabricación solo es atribuible a los departamentos de ensamblado y acabado.
- El Rango Relevante representa 2 meses (60 días) que permite calcular el PTRI que resulta de dividir le RR entre el FRI. El cual nos indica que durante los dos meses se estarían produciendo 1.06

unidades del modelo urnia, 12.47 unidades del modelo americano y 29.09 unidades del modelo lazia

- El modelo urnia tiene la menor rotación en la producción porque en 60 días solo se tiene 1 ataúd esto se debe a que la producción es manual, considerado una obra de arte. Diferente situación resulta con el modelo americano pues se tiene una producción de 12 unidades y 29 unidades del modelo lazia; ya que estos modelos tienen una producción mecanizada y estandarizada.
- Los costos de comercialización varían en función del Factor de Renovación del Stock (FRE), Donde se puede apreciar que el modelo Lazia absorbe un mayor costo debido a la frecuencia de comercialización.
- El precio de ventas unitario está en función del valor de mercado excepto el modelo urnia que por ser único, el precio de venta lo fija la propia empresa.
- Los costos de comercialización una eficiencia del 37.76% para el modelo Urnia, mientras que el modelo americano sólo manifiesta el 6.05% y finalmente el modelo lazia con un 7.32%. esta situación demuestra que el modelo urnia además de ser el más representativo de la empresa, también es el que mayor valor otorga.

1.3 OBJETIVO DE INVESTIGACION

1.3.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar los costó de producción y rentabilidad en la fabricación y comercialización de Cocinas a gas Universal en la ciudad de Juliaca, periodos 2014-2015.

1.3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Determinar los costos de producción en la fabricación de cocinas a gas Universal en la ciudad de Juliaca.
- Determinar el nivel de rentabilidad en la comercialización de cocinas a gas Universal en la ciudad de Juliaca.
- Proponer la aplicación de un sistema de costos por Proceso con la finalidad de minimizar los costos de la producción y elevar el nivel de rentabilidad.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO, MARCO CONCEPTUAL E HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 MARCO TEORICO

2.1.1 LA EMPRESA

La empresa ha venido a configurarse debido a las necesidades materiales del hombre, como la acción individual o colectiva en la evolución económica se presenta como una persona natural o como la reunión de varias personas cuyos componentes pueden ser personería jurídica con derechos y obligaciones propias surgiendo como consecuencia la necesidad de contar con normas que protejan y justifiquen su existencia, también se define a la empresa es la unidad económica de producción por tanto es la reunión de los factores de producción (trabajo, capital, tierra, dirección) con vistas a la obtención de bienes, servicios y su posterior distribución en el mercado en un sentido amplio, se puede considerar a la empresa como sinónimo de sociedad y compañía y definiéndose como la acción ardua que realiza una persona o varias. Con el objetivo de obtener un beneficio. (HIDALGO, 1992).

En toda empresa grande o pequeña, se encuentran tres factores necesarios para que pueda cumplir su actividad: personas, capital y trabajo.

✚ El factor personas está representado por los propietarios, administrativos y todos los empleados que laboran en la empresa.

✚ El capital está constituido por los aportes que hacen los propietarios de la empresa y pueden estar representada en dinero en efectivo, mercaderías, .maquinas, unidades de transportes, muebles y otros bienes. (DIAZ, 1981)

✚ El trabajo es la actividad que realizan las personas para lograr los objetivos empresariales que pueden ser la producción de bienes, compra - venta de mercaderías o la prestación de un servicio. (BROYLES, Tecnicas Modernas de Administracion Financiera, 2000)

2.1.2 COSTO

Se define costos como la clasificación, registro y ubicación adecuada de los gastos para determinar el costo de producción son los recursos sacrificados o perdidos para alcanzar un objetivo específico.

Costo es el sacrificio o concesión de recursos con un propósito específico que al menudeo se mide en unidades monetarias que deben pagarse por lo bienes o servicios" (PALOMINO, 2013).

Los costos se definen como la medición en dinero de los desembolsos para adquirir un bien o un servicio; relacionándolos siempre a los elementos o recursos que intervienen en su constitución.

Los costos son conjunto de valores gastados por una empresa para llegar a la venta de un producto de una mercadería o de un servicio.

2.1.3 CONTABILIDAD DE COSTOS

La contabilidad de costos es primariamente responsable de los registros relacionados con materiales, mano de obra y gastos de fabricación. Para atender las grandes necesidades, la contabilidad de costos no solamente registra, sino también analiza todos los costos de fabricación y administración. Emite informe a los ejecutivos, supervisores de planta, jefes de departamento y a todo el personal que trabajan en costos. (WALTER A. , 2012)

2.1.2 DIFERENCIA ENTRE LA CONTABILIDAD GENERAL Y LA CONTABILIDAD DE COSTOS

La contabilidad general registra todas las operaciones que afectan el patrimonio de una persona física, moral o entidad económica.

La contabilidad de costos registra únicamente las operaciones necesarias para determinar lo que cuesta adquirir, explotar, producir y vender un artículo o suministrar un servicio.

La contabilidad general determina el costo como un medio para determinar la utilidad o pérdida sobre ventas netas (bruta) de operación y neta de una empresa.

La contabilidad de costos determina el costo con un fin y lo analiza en todos sus elementos.

La Contabilidad General determina Costos Globales.

La Contabilidad de Costos determina Costos Unitarios.

2.1.5 OBJETIVO DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

El objetivo principal de la contabilidad de costos es de proporcionar información contable que ayuda a la gerencia en el proceso de toma de

decisiones como, por ejemplo: ¿Qué bienes se deben producir? ¿Qué se deben suprimir? ¿Qué precio debemos cobrar por nuestro producto? ¿Debemos fabricar un componente o adquirirlo de terceros?

Los objetivos que persigue la contabilidad de costos, es medir y controlar los costos de bienes económicos que se viene produciendo o se piensa producir como sustituto de otro bien, tomando en cuenta la competencia de mercado.

2.1.6 CLASIFICACION DE LOS COSTOS

Los costos en las empresas comerciales, industriales y de servicio se clasifican en:

a) COSTOS DIRECTOS

Son aquellos costos que intervienen directamente en la obtención del producto terminado y forman parte del mismo, en cuanto a bienes se refieren. También incluye el costo de pagos de sueldos o jornales por la transformación directa que realiza el operario. Ejemplo: en empresas de servicios suministro diversos, mano de obra directa.

b) COSTOS INDIRECTO

Son aquellos que intervienen directo en la producción de Artículos o prestación de servicios, como, por ejemplo: depreciación de activos fijos (inmueble maquinaria y equipo), energía mantenimiento y reparación, alquiler del local o maquinarias, etc. Estos costos no realizan la transformación de los artículos, pero ayudan indirectamente a la fabricación del mismo.

c) COSTOS FIJOS

Son aquellos costos que permanecen inalterables ante cualquier Volumen de producción o servicio. Ejemplo: alquileres, depreciación.

d) COSTOS VARIABLES

Son aquellos que varían de acuerdo al volumen de producción o servicio. Ejemplo: materia prima mano de obra directa, destajo, materiales auxiliares, energía, etc.

2.1.7 SISTEMA DE COSTOS

El maestro (ORTEGA, 2008) el sistema de costos, en lo referente a la función producción, son: el conjunto de procedimientos técnicas, registros e informes estructurados sobre la base de la teoría de la partida doble y otros principios técnicos que tienen por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles efectuadas”.

➤ **SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN** En este sistema se expide una orden numerada para la fabricación de determinada cantidad de productos, en la cual se van acumulando los materiales utilizados la mano de obra directa y los gastos indirectos correspondientes. Esta orden es expedida por el jefe responsable de la producción o superintendente, para ser cumplidas en su oportunidad por departamentos respectivos.

➤ **SISTEMAS DE COSTOS POR CLASES**

Este sistema es una forma ordenada del procedimiento “ordenes de producción” debiendo entenderse por clase grupo de productores similares en cuanto a su forma de elaboración prestación y costos”.

➤ **SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS**

Este sistema se emplea en aquellas industrias cuya producción es continua y en masa existiendo uno o varios procesos.

➤ **SISTEMA DE COSTOS POR OPERACIONES**

Este sistema es una derivación de “Los Costos por Procesos” aplicables en aquellas industrias en los que el proceso productivo puede ser dividido en operaciones, manejándose el costo por cada uno de ellos.

➤ **SISTEMA DE COSTOS PREDETERMINADOS**

Son aquellos que se calculan antes de fabricarse el producto y se dividen en:

- a) Costos Estimados
- b) Costos Estándar

Cualesquiera de estos tipos de costos predeterminados pueden operarse por “Ordenes de Producción” “por Procesos”. O por cualquiera de las derivaciones de estos según sea el tipo de producción de la empresa. (WALTER Z. A., 2014)

a) Costos Estimados

Son aquellos que se calculan sobre bases experimentales o con conocimientos de la industria antes de producir el artículo y tienen como finalidad pronosticar los elementos del costo.

b) Costos Estándar

Es el cálculo hecho sobre bases técnicas para cada uno de los elementos del costo, a efecto de determinar lo que un producto “debe

contar” en condiciones de eficiencia normal, sirviendo por lo tanto de factor de medición de eficiencia aplicada.

Los costos Estándar son medidas predeterminados de lo que debieran ser los costos bajo condiciones específicas. El análisis de las variaciones que producen entre el costo real y el Costo Estándar, puede ayudar a los gerentes a juzgar y mejorar el desempeño.

2.1.8 DIFERENCIA ENTRE COSTO, GASTO Y PÉRDIDA

Conceptualmente no siempre resulta fácil diferenciar entre un costo, un gasto y una pérdida, conceptos que si bien significan erogaciones, tienen una naturaleza y una connotación bien diferentes. El costo hace referencia al conjunto de erogaciones en que se incurre para producir un bien o servicio, como es la materia prima, insumos y mano de obra.

El costo está íntimamente ligado con la actividad económica, es decir, con asignar recursos limitados, a usos alternativos con un propósito definido.

También está estrechamente relacionado con el costo de oportunidad, es decir, elegir una entre varias alternativas, dejar de hacer algo por hacer otra cosa. Para que exista costo de oportunidad se deben dar 2 condiciones: que el recurso sea limitado y susceptible de usos alternativos.

El gasto, en cambio, es el conjunto de erogaciones destinadas a la distribución o venta del producto, y a la administración.

Se detalla aquí una gran diferencia:

El costo es la erogación en que se incurre para fabricar un producto.

El gasto es la erogación en que se incurre para distribuirlo y para administrar los procesos relacionados con la gestión, comercialización y venta de los productos, para operar la empresa o negocio.

Una diferencia más teórica nos dice que el gasto es la erogación de la que no esperamos obtener un ingreso futuro, y el costo es una erogación de la que sí se espera un ingreso futuro.

El concepto de pérdida se aplica a cualquier perjuicio económico derivado de la ocurrencia de sucesos no deseados, como los desechos derivados de la producción o la inundación de un depósito de materias primas. En este sentido, se distinguen dos tipos de pérdidas:

a) Normales: cuando se producen dentro de los márgenes previstos o controlados, como los productos que se dañan durante el proceso normal .De producción o que son rechazados por el control de calidad, en cuyo caso se incorporan al costo de producción.

b) Anormales: se deben a causas imprevistas o anormales, tales como inundaciones, incendios u otras causas.

Síntesis: Costo, gasto y pérdida

- **Costo:** produce beneficios directos.
- **Gastos:** produce beneficios indirectos.
- **Pérdida:** no produce ningún beneficio

2.1.9 ELEMENTOS DE COSTOS

2.1.9.1 MATERIA PRIMA

La materia prima que interviene directamente en la elaboración de un producto se denomina material directo, y es el primer elemento de costo. Debe tenerse en cuenta que no toda la materia prima que se usa se

clasifica como material directo, por cuanto hay algunos materiales, como los aceites y las grasas, que no intervienen directamente en el proceso y se consideran costos indirectos de fabricación.

2.1.9.2 MANO DE OBRA

El costo de mano de obra directa, segundo elemento de costo, es el pago que se puede asignar en forma directa al producto, tal como el salario de los obreros que intervienen directamente en la elaboración de los artículos, así como sus prestaciones sociales. No debe clasificarse como mano de obra directa, por ejemplo, el salario de los supervisores, obreros de mantenimiento, todos ellos considerados como costos indirectos de fabricación.

La suma de los dos primeros elementos, o sea los materiales directos y la mano de obra directa, se conoce generalmente en los medios industriales como costo primo.

2.1.9.3 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION

Su sigla CIF o carga fabril son todos aquellos que no son ni materiales directos ni mano de obra directa, como tampoco gastos de administración y de ventas. Hacen parte de este tercer elemento de costo, los materiales indirectos, la mano de obra indirecta (los salarios de los empleados de oficinas de fábrica, supervisores, mantenimiento, superintendencia, horas extras, tiempo ocioso), el lucro cesante, el arrendamiento de la fábrica, los repuestos de maquinaria, los impuestos sobre la propiedad raíz, los servicios (agua, luz, teléfono, calefacción, gas, etc.), la depreciación de edificios, la depreciación de maquinaria, las herramientas gastadas, el seguro de edificios, los costos de fletes

relacionados con el manejo de los materiales y las prestaciones sociales de todos aquellos trabajadores y empleados que no intervienen en forma directa en la elaboración del producto, con excepción de las que son propias de los salarios de administración y de ventas. La suma de los costos por concepto de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación se conoce como costos de conversión, o sea los necesarios para convertir los materiales en partes específicas del producto, de un proceso de producción a otro, hasta llegar al producto final.

2.1.10 PUNTO DE EQUILIBRIO

El punto de equilibrio es un concepto de las finanzas que hace referencia al nivel de ventas donde los costos fijos y variables se encuentran cubiertos. Esto supone que la empresa, en su punto de equilibrio, tiene un beneficio que es igual a cero (no gana dinero, pero tampoco pierde).

En el punto de equilibrio, por lo tanto una empresa logra cubrir sus costos. Al incrementar sus ventas, lograra ubicarse por encima del punto de equilibrio y obtendrá beneficio positivo. En cambio, una caída de sus ventas desde el punto de equilibrio generaría pérdidas.

La estimación del punto de equilibrio que una empresa, aun antes de iniciar sus operaciones, sepa qué nivel de ventas necesita para recuperar la inversión. En caso que no llegue a cubrir los costos, la compañía deberá realizar modificaciones hasta alcanzar un nuevo punto de equilibrio. (CHAMBERGO, 2014)

METODOS PARA HALLAR EL PUNTO DE EQUILIBRIO

El punto de equilibrio se halla aplicando tres métodos diferentes:

A. MÉTODO DEL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN:

a. Punto de equilibrio (en cantidad – unidades)

✚ PE= Punto de Equilibrio

$$MC = PV - CV$$

✚ MC= Margen Comercial

✚ PV= Precio de Venta

$$PE = CF / MC$$

✚ CU= Costo Unitario

✚ CF= Costo Fijo

b. Punto de equilibrio (en unidades monetarias, Nuevos soles S/.)

✚ PE= Punto de Equilibrio

✚ MC= Margen Comercial

✚ PV= Precio de Venta

✚ CU= Costo Unitario

✚ CF= Costo Fijo

$$PE = \frac{CF}{1 - \frac{CV}{PV}}$$

NOTA: El margen de contribución por unidad es la diferencia entre el precio de Venta Unitario y el Costo Variable Unitario.

c. MÉTODO ALGEBRAICO

Es Decir:

Ingreso total = costo total

Cantidad (c) x precio (P) = costo variable + costo fij

Luego:

$C \times P = \text{cantidad (C)} \times \text{precio de costo(V)} + \text{costo fijó } P = C \times (V) + \text{costo fijo}$

Tenemos:

$C \times P - C \times V = \text{costo fijo}$; se cancela (C)

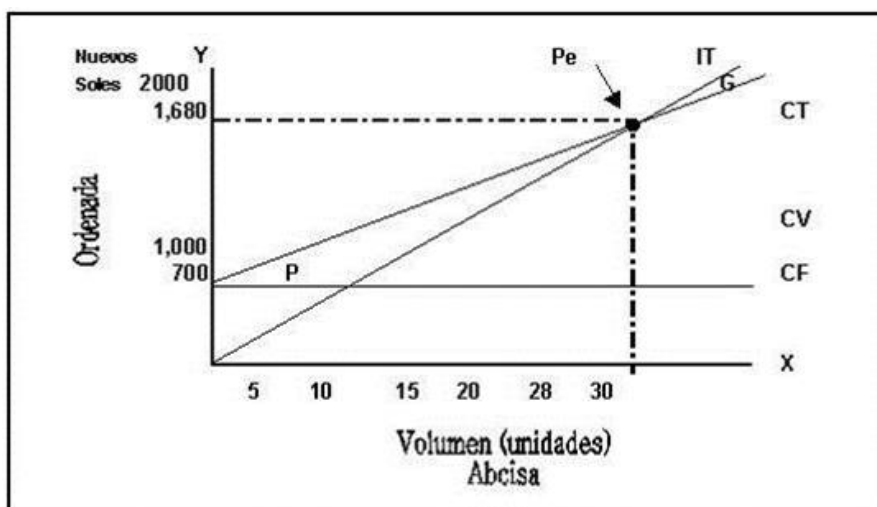
$P - V = \text{costo fijo}$

Dónde:

Pe (unidades) = costo fijo

P - C

d. METODO GRAFICO



- + IT= Ingreso Total
- + CP= Costo Total
- + P= Perdida
- + CF= Costo Fijo
- + G= Ganancia

2.1.11 ESTADOS FINANCIEROS

Los estados financieros son cuadros que se presentan en forma sintética y ordenada diversos aspectos de la situación financiera y económica de la gestión de una empresa, de acuerdo con el P.C.G.A.

Estos Estados Financieros preparados de acuerdo a reglas uniformes y debidamente dictaminados constituyen un elemento básico para el análisis de la situación financiera, económica y legal de un negocio y fuente indispensable para el estudio global de los informantes de los sectores de la economía nacional. (ADRIAZEN, 2002).

De conformidad a lo establecido por normas contables y dispositivos legales vigentes, concordantes con los usos y costumbres que la contabilidad aplica en el país. Los Estados Financieros Básicos son:

- Balance General
- Estado de Resultados
- Estado de Cambios en el Patrimonio Neto
- Estado de Cambios en la Situación Financiera

De los primeros Estados Financieros también son denominados Estados de Situación y Estados de Resultados respectivamente, y el último es conocido como Estado de Origen y Aplicación de Fondos de Recursos. (FERRER QUEA, 2001)

2.1.12 RENTABILIDAD

La rentabilidad nos permite conocer en qué medida los costos establecidos permiten a la empresa conseguir un beneficio, mantener la prosperidad de su producción o en caso contrario inducirla a organizarse de modo diferente para su supervivencia o su expansión.

La rentabilidad es comparar los resultados obtenidos del negocio en el plano económico, con los esfuerzos efectuados en el mismo plano para la creación de la empresa que su actividad sea producción, comercialización, Industrialización etc. De los productos que producen, compra lo necesario para comparar de una parte el beneficio neto y de otro lado los capitales utilizados.

Utilidad, producto beneficio que rinde anualmente o al término de un ejercicio económico

2.1 MARCO CONCEPTUAL

AUTORIDAD

Es la persona o entidad encargada para asumir todas las funciones y velar el estricto cumplimiento de las disposiciones de la empresa.

COSTO

A esa aceptación del término costo lo define como el conjunto de esfuerzos y recursos que intervienen para obtener un bien, esto se refiere al costo de inversión.

COSTOS DIRECTOS

Son aquellos costos que intervienen directamente en la obtención del producto terminado y forman parte del mismo, en cuanto a bienes se refieren.

COSTOS INDIRECTOS

Son aquellos que intervienen indirectamente en la producción de artículos o prestación de servicios, como, por ejemplo: depreciación de activos fijos (inmueble maquinaria y equipo), energía mantenimiento y reparación, alquiler del local o maquinarias, etc.

CAPITAL DE TRABAJO

Capital circulante de la empresa constituido por dinero, mercaderías y cuentas por cobrar en relación existente entre el activo corriente y el pasivo corriente la importancia del capital de trabajo, consiste en que con estos recursos la empresa deberá financiar sus operaciones a corto plazo y esta relación o diferencia entre el activo y pasivo corriente, indica su posición financiera inmediata.

CONTABILIDAD

Es un conjunto de conocimientos que nos permite recopilar clasificar, computar, registrar en forma cronológica todas las operaciones mercantiles mediante la utilización de libros de contabilidad para su posterior análisis o interpretación de los resultados obtenidos.

COSTO UNITARIO

El costo unitario de un producto se obtiene mediante un proceso de promedios, este costo unitario de promedio se calcula dividiendo los costos totales incurridos durante un período determinado entre el número de unidades producidas.

COSTO DE PRODUCCIÓN

Es la suma de los gastos de producción incluyendo los intereses y otros.

COSTOS FIJOS

Costos constantes, permanecen invariables ante la producción y las ventas. Ejm Alquiler, Sueldos y depreciación.

COSTO VARIABLE

Varían en forma proporcional con la producción o las Ventas Ejm Mano de Obra, suministros y Materias Primas.

CONTROL DE PRODUCCIÓN

El control de producción descansa para su éxito en procedimientos que relacionan rápidamente el progreso real con planes y progresiones establecidas previamente, dando cuenta de tropiezos y demoras incipientes y proveyendo hechos para su análisis y una pronta acción ejecutiva de corrección.

DEMANDA

Solicitud que se hace de un bien o servicio por parte de un sujeto.

EMPRESA

Es la organización con personería jurídica responsable del funcionamiento organizacional de una Entidad.

MANUFACTURA

Es el control de los procedimientos operativos en los movimientos de manufacturas incluyen:

- Determinar donde se debe hacer el trabajo.
- Determinar cuándo se debe hacer el trabajo.
- Ver que el trabajo sea hecho proveyendo mecanismos y procedimientos para emitir y recibir órdenes de los talleres. También colecta información de los trabajos en proceso y revisar los plazos, los lugares cuando hay cambios en los planes originales.

MATERIALES

Son elementos básicos que se transforman en productos terminados a través del uso de la mano de obra y de los costos indirectos de fabricación en el proceso de producción. El costo de material puede ser directo e indirecto. (Humpiri, 2001)

OFERTA

Se denomina así en el mercado, al conjunto de sujetos económicos que ofrecen mercadería de venta.

PUNTO DE EQUILIBRIO

El punto de equilibrio es aquel punto de actividad (volumen de ventas) donde los ingresos totales y los gastos totales son iguales.

Es decir, no existe ni utilidad ni perdida.

PRODUCTO

Bienes y servicios resultados de las actividades económicas.

RENTABILIDAD

Pero una definición más precisa de la rentabilidad es la de un índice que mide la relación entre la utilidad o la ganancia obtenida, y la inversión o los recursos que se utilizaron para obtenerla.

RATIOS Y/O RAZONES

Son los cocientes o índices financieros que nos permitirán hacer análisis, de las relaciones existentes entre los diferentes elementos conformantes de los Estados Financieros y que nos darán a conocer de la Empresa.

SISTEMA DE COSTO

Los sistemas contables para determinar los costos de producción están considerados a las características de producción de que se trata, lo que quiere decir que el sistema contable deberá adecuarse a las necesidades de la empresa en mención.

2.2 HIPOTESIS DE LA INVESTIGACION

Las hipótesis, variables e indicadores planteados son:

2.3.1 HIPOTESIS GENERAL

Los costos de producción son altos, por la no aplicación y utilización de un sistema de costos de producción, por lo tanto, su nivel de rentabilidad es insuficiente.

2.3.2 HIPOTESIS ESPECÍFICAS

a) El desconocimiento de aplicación del costo de producción y comercialización no permite determinar la rentabilidad en la

fabricación de cocinas a gas en la ciudad de Juliaca, periodos 2014, 2015.

- b) El nivel de rentabilidad en la comercialización de cocinas a gas es bajo debido al alto costo de producción en la fabricación de cocinas a gas en la ciudad de Juliaca, periodos 2014, 2015.

VARIABLES E INDICADORES




VARIABLES DE LA HIPOTESIS GENERAL

V.I. Costos de Producción

V.D. Nivel de Rentabilidad

INDICADORES

Variable Independiente

-  Materia Prima
-  Mano de Obra
-  Gastos Indirectos de Fabricación

Variable Dependiente

-  Ventas
-  Clientes
-  Precio

VARIABLES DE LAS HIPOTESIS ESPECÍFICAS

HIPOTESIS ESPECÍFICA PRIMERA

V.I. sistema de costos

V.D. costos de producción

INDICADORES

Variable Independiente

-  Sistema de costos históricos

- ✚ Sistema de costos predeterminados

Variable Dependiente

- ✚ Mano de obra
- ✚ Materia prima
- ✚ Gastos indirectos de fabricación

HIPOTESIS ESPECÍFICA SEGUNDA

VARIABLES

V.I. Sistema de costos

V.D. Rentabilidad

INDICADORES

Variable Independiente

- ✚ Mano de Obra
- ✚ Materia Prima
- ✚ Gastos Indirectos de Fabricación

Variable Dependiente

- ✚ Venta
- ✚ Clientes
- ✚ Precio

CAPITULO III

MÉTODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 METODOLOGIA

Para el desarrollo del presente trabajo de investigación se ha utilizado los métodos siguientes:

A. METODO DEDUCTIVO

En el método por el cual se realiza estudios particulares y se obtiene conclusiones particulares, se obtiene conclusiones y leyes universales que explican o relacionan los fenómenos estudiados .este método utiliza la observación directa de los fenómenos, la experimentación y el estudio de las relaciones que existen entre ellos.

B. METODO ANALITICO

El método analítico se refiere al análisis de las cosas o de los fenómenos; la palabra análisis, significa descomponer o estudiar minuciosamente una cosa.

Por lo tanto el método analítico comienza con el todo de un fenómeno que lo revisa parte por parte (descomposición o separación del todo) Comprendido su relación intrínseca, complementándose con la parte sintética.

C. METODO DESCRIPTIVO

El método descriptivo es el método en donde se lleva a cabo recogiendo la información sobre la situaciones o hechos actuales con el objeto de examinar, analizar los datos, coeficientes como el desagregado de los estados financieros para conocer exactamente los detalles y características del todo que se investiga.

3.2 POBLACION Y MUESTRA

POBLACION

El presente proyecto de investigación se desarrollará en la ciudad de Juliaca, Tomando en cuenta como población a la empresa que se dedica a la fabricación de cocinas a gas UNIVERSAL.

MUESTRA

La muestra estará constituida por la Empresa de cocinas a gas UNIVERSA de la ciudad de Juliaca.

3.3 TÉCNICAS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS

La recopilación de la información efectuada que sirve de sustento en la ejecución del presente trabajo de investigación, para el logro de objetivos fijados y comprobar o rechazar las hipótesis planteadas se utilizaran las siguientes técnicas:

A. OBSERVACION DIRECTA

Este método de observación directa nos permite observar en forma directa. Todas las operaciones en forma real dentro del funcionamiento y organización de la empresa para ver los hechos tal como ocurre

dentro del funcionamiento y organización de la empresa para ver los hechos tal como ocurre dentro de su campo los cuales se realizará mediante visita a la empresa utilizando métodos Inductivo y analítico

B. ANALISIS DOCUMENTAL

Esta técnica nos permitirá recopilar datos e información necesaria para desarrollar el presente trabajo de investigación. Esta técnica fue importante para el desarrollo de los costos de producción.

C. ENTREVISTA

Técnica que conlleva la interrelación con el propietario o el dueño de la empresa y con los trabajadores con la finalidad de conocer muy de cerca los hechos que ocurren dentro de la empresa. Instrumento que se realiza formulando preguntas orientadas a obtener datos reales sobre la gestión contable de la empresa y gestión administrativa y aspectos relacionados con la formación de costos de comercialización y de producción.

D. REVISION DE DOCUMENTOS

Revisión de documentos es la técnica que consiste en el acopio de la información para la investigación, relacionado a la revisión de trabajos de investigación realizados anteriormente, consulta de obras.

E. PROCESAMIENTO DE DATOS

Es el método que nos permite realizar el procesamiento de datos de la información recopilada de acuerdo a los requerimientos de los objetivos e hipótesis del presente trabajo, para lo cual se realizaran los siguientes pasos:

- **Ordenamiento de Datos.-** Los datos seleccionados se han dispuesto metódicamente para su análisis según sus variables.
- **Clasificación de datos.-** Comprende el proceso de agrupar los datos según su naturaleza de acuerdo a la hipótesis y variables planteadas y para el cual se ha analizado y evaluado los factores que incidieron en el cumplimiento de metas y objetivos.
- **Forma de Análisis de Datos.-** Los resultados obtenidos se ha sometido a un análisis de contrastación con el marco teórico, y las hipótesis formuladas bajo el siguiente método:

3.4 UBICACIÓN Y LOCALIZACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO

El presente trabajo de investigación se realizó en el Departamento de Puno Provincia de San Román, Distrito y Ciudad de Juliaca, en los Periodos 2014 y 2015.

3.5 ÁMBITO DE INVESTIGACIÓN

Para el desarrollo del presente trabajo de investigación se ha tomado como muestra a la Empresa dedicada a la fabricación de cocinas a gas UNIVERSAL, de la Ciudad de Juliaca.

La cual inicia sus actividades en el año 1986 fabricando las cocinas a kerosene y posteriormente en el año 2007 inicia la producción de cocinas a gas las cuales son comercializadas en la Plaza San José tanto por mayor como por unidades.

La fábrica de cocinas a gas “Universal” con RUC: 10023855271 la cual está sujeto al Régimen Único Simplificado cuyo propietario es el Sr. Vicente Quenta Lope que fabrica los siguientes modelos en sus diferentes medidas para satisfacer las necesidades del cliente.

CUADRO 01

MODELO DE COCINAS A GAS

MODELO DE COCINA	DIMENSIONES (ANCHO X LARGO X ALTURA)cm		
	Cocina pequinés de 1 hornilla	20	20
Cocina NOVA 1 hornilla	25	25	15
Cocina JUNIOR 1 hornilla	23	23	15
Cocina NOVA de 2 hornillas	24	50	15
Cocina JUNIOR de 2 hornillas	23	46	15
Cocina KIN KON de 2 hornillas	25	50	17
Cocina MESA de 2 hornillas	30	58	18
Cocina KIN KON semialta de 2 hornillas	25	50	44
Cocina SEMIALTA de 2 hornillas	30	58	44
Cocina ALTA de 2 hornillas	30	58	67
cocina KIN KON repostero 2	25	50	44
Cocina SEMIALTA repostero 2 hornillas	30	58	44
Cocina ALTA repostero 2 hornillas	30	58	67
Cocina ALTA repostero + 2 gabetas de 2 hornillas	30	58	67
Cocina ALTA repostero + 3 gabetas de 2 hornillas	30	58	67
Cocina MESA de 60 de 1 hornilla	32	30	20
Cocina MESA de 60 de 2 hornillas	32	60	20
Cocina SEMIALTA de 60 de 2 hornillas	32	60	50
Cocina ALTA de 60 de 2 hornillas	32	60	70
Cocina SEMIALTA de 70 de 2 hornillas	37	70	50
Cocina ALTA de 70 de 2 hornillas	37	70	70
Cocina NOVA BAJA de 70 de 2 hornillas	35	70	40
Cocina ALTA de 90 de 3 hornillas	37	90	70
Cocina ALTA NOVA de 3 hornillas	32	81	67
Cocina INDUSTRIAL BAJA 2 hornillas	48	90	50
Cocina INDUSTRIAL ALTA 2 hornillas	48	90	67
Cocina INDUSTRIAL BAJA 3 hornillas	48	120	50
Cocina INDUSTRIAL ALTA 3 hornillas	48	120	67
Cocina INDUSTRIAL MELLIZERA 3 hornillas	50	110	50
Cocina INDUSTRIAL MELLIZERA BAJA 4 hornillas	50	150	50
Cocina INDUSTRIAL MELLIZERA ALTA 4 hornillas	50	150	67

FUENTE: Modelos de cocinas fabricadas por la empresa.

CAPITULO IV

ANALISIS E INTERPRETACION DE LOS RESULTADOS DE INVESTIGACION

4.1 EXPOSICIÓN DE LOS RESULTADOS

En el presente capítulo se presenta los resultados obtenidos en la investigación para determinar el costo de producción, para el que se analizó cada uno de los elementos del costo de producción y la rentabilidad de la Empresa de Cocinas a Gas Universal.

4.1.1 PARA EL OBJETIVO ESPECIFICO 01

“Determinar los costos de producción en la fabricación de cocinas a gas UNIVERSAL en la ciudad de Juliaca”.

En los cuadros se muestra la determinación de los costos de producción de la fábrica de cocinas a gas Universal. En ellos se observa los costos de adquisición de materia prima, el pago de la mano de obra y la determinación de los gastos indirectos, tal como corresponde en las hojas de costos de los productos que

Realiza la empresa. Estos datos se consideran fundamentales para la determinación del costo unitario de cada producto.

CUADRO 02

HOJA DE COSTOS DE PRODUCCION DE COCINAS A GAS

MODELO: KINKON MESA DE 2 HORNILLAS

(100 UNIDADES)

ELEMENTOS DE COSTOS DE PRODUCCION				PERIODO 2014	
A) MATERIA PRIMA	UND.	CANTIDAD	P.U.		
Angulo de ¾	Varillas	35.5	10.00	355.00	
Fierro cuadrado ¼	Varillas	8	6.50	52.00	
Platina de ½	Varillas	8	5.70	45.60	
Plancha de 0.3		11	22.00	242.00	
Tubo de ½		7	6.80	47.60	
Tubo de ¾		7	10.00	70.00	
Soldadura de 1/8	Kg.	2.5	10.00	25.00	
Bolanda de 1/4	Kg.	0.5	8.00	4.00	
Bolanda de 5/16	Kg.	1	9.00	9.00	
Perno de 3/16 * ½	Millar	0.3	34.00	10.20	
Oxigeno + Bronce + carburo		100	0.80	80.00	
Llaves de Gas		200	3.00	600.00	
Quemadores		200	1.10	220.00	
Abrazaderas	Cientos	2	16.00	32.00	
Terminales		100	0.25	25.00	
Manguera		100	1.50	150.00	
Adaptadores		100	2.50	250.00	
Remaches de 1/8 *1/2	Millar	0.4	17.00	6.80	
Plancha inox		100	1.24	124.40	
Pintura		2.5	43.00	107.50	
Thiñer		1.5	15.00	22.50	
TOTAL MATERIA PRIMA			S/.	2,478.60	
B. MANO DE OBRA					
Salario		100	5.00	500.00	
TOTAL MANO DE OBRA			S/.	500.00	
TOTAL MATERIA PRIMA + MANO DE OBRA				S/.	2,978.60
C.GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Depreciación de maquinarias y otros				35.20	
TOTAL A + B + C			S/.	3,013.60	
COSTO UNITARIO				S/.	30.14

FUENTE: Elaborado en base a los datos obtenidos. Primeramente para poder obtener el costo de la materia prima tomamos en cuenta los materiales que se utiliza en su fabricación en unidades, cantidad y precio unitario, para así tener el total de la materia prima. Para el modelo de kinkon mesa de dos hornillas, periodo 2014.

INTERPRETACION

En el cuadro 02 se muestra el costo de producción para el periodo 2014 del modelo de cocina a gas KINKON MESA de dos hornillas, para una producción de 100 unidades, por lo tanto se detallada los elementos de costo de producción.

Primero tenemos la materia prima donde se menciona cada uno de los materiales que entra en su fabricación según sus unidades, cantidades y el precio unitario de cada material, luego multiplicamos la cantidad por el precio unitario y obtenemos el costo variable total de cada material y sumando cada uno de los totales de los materiales obtenemos el total de la materia prima para 100 unidades de cocinas a gas de un total de S/. 2,478.60

Segundo tenemos la mano de obra por lo cual la empresa tiene la política de pagar el costo de producción de mano de obra por medio de contrato o por unidades producidas. Por lo cual para 100 unidades producidas el costo de mano de obra para cada unidad es de S/. 5.00 lo cual multiplicando nos da un total en mano de obra de S/. 500.00

Tercero tenemos lo que son los gastos indirectos de fabricación lo cual incluye la depreciación de maquinarias, el uso de servicios, alquiler de local y otros sumando un total de S/ 35.20 para las 100 unidades y por ultimo realizamos la suma de los elementos totales de los costos de producción obteniendo un total de S/. 3,013.60 para 100 unidades de cocinas a gas. Para poder obtener el costo unitario dividimos el total de S/: 3,013.60 sobre las 100 unidades producidas dándonos el costo unitario de S/. 30.14

CUADRO 03

HOJA DE COSTOS DE PRODUCCION DE COCINAS A GAS

MODELO: KINKON MESA DE 2 HORNILLAS

(100 UNIDADES)

ELEMENTOS DE COSTOS DE PRODUCCION				PERIODO 2015	
A. MATERIA PRIMA	UND.	CANTIDAD	P.U.		
Angulo de $\frac{3}{4}$	Varillas	35.5	8.00	284.00	
Fierro cuadrado $\frac{1}{4}$	Varillas	8	8.50	68.00	
Platina de $\frac{1}{2}$	Varillas	8	5.00	40.00	
Plancha de 0.3		11	25.00	275.00	
Tubo de $\frac{1}{2}$		7	6.50	45.50	
Tubo de $\frac{3}{4}$		7	9.00	63.00	
Soldadura de 1/8	Kg.	2.5	12.00	30.00	
Bolanda de 1/4	Kg.	0.5	7.0	3.50	
Bolanda de 5/16	Kg.	1	9.00	9.00	
Perno de 3/16 * $\frac{1}{2}$	Millar	0.3	40.00	12.00	
Oxigeno + Bronce + carburo		100	1.20	120.00	
Llaves de Gas		200	3.30	660.00	
Quemadores		200	1.30	260.00	
Abrazaderas	Cientos	2	12.50	25.00	
Terminales		100	0.25	25.00	
Manguera		100	1.70	170.00	
Adaptadores		100	2.80	280.00	
Remaches de 1/8 * 1/2	Millar	0.4	17.00	6.80	
Plancha inox		100	0.94	94.00	
Pintura		2.5	43.00	107.50	
Thiñer		1.5	16.00	24.00	
TOTAL MATERIA PRIMA			S/.	2,602.30	
B. MANO DE OBRA					
Salario		100	5.50	550.00	
TOTAL MANO DE OBRA			S/.	550.00	
TOTAL MATERIA PRIMA + MANO DE OBRA				S/.	3,152.30
C. GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Depreciación de maquinarias y otros				35.20	
TOTAL A + B + C				S/.	3,187.50
COSTO UNITARIO S/.				31,88	

FUENTE: Elaborado en base a los datos obtenidos. Primeramente para poder obtener el costo de la materia prima tomamos en cuenta los materiales que se utiliza en su fabricación en unidades, cantidad y precio unitario, para así tener el total de la materia prima. Para el modelo de kinkon mesa de dos hornillas, periodo 2015

INTERPRETACION

En el cuadro 03 se muestra el costo de producción para el periodo 2015 del modelo de cocina a gas KINKON MESA de dos hornillas, para una producción de 100 unidades, por lo tanto se detallada los elementos de costo de producción.

Primero tenemos la materia prima donde se menciona cada uno de los materiales que entra en su fabricación según sus unidades, cantidades y el precio unitario de cada material, luego multiplicamos la cantidad por el precio unitario y obtenemos el costo variable total de cada material y sumando cada uno de los totales de los materiales obtenemos el total de la materia prima para 100 unidades de cocinas a gas de un total de S/. 2,602.30.

Segundo tenemos la mano de obra por lo cual la empresa tiene la política de pagar el costo de producción de mano de obra por medio de contrato o por unidades producidas. Por lo cual para 100 unidades producidas el costo de mano de obra para cada unidad es de S/. 5.50 lo cual multiplicando nos da un total en mano de obra de S/. 550.00

Tercero tenemos lo que son los gastos indirectos de fabricación lo cual incluye la depreciación de maquinarias, el uso de servicios, alquiler de local y otros sumando un total de S/ 35.20 para las 100 unidades y por ultimo realizamos la suma de los elementos totales de los costos de producción obteniendo un total de S/. 3,152.30 para 100 unidades de cocinas a gas. Para poder obtener el costo unitario dividimos el total de S/: 3,152.30 sobre las 100 unidades producidas dándonos el costo unitario de S/:31.88

CUADRO 04
HOJA DE COSTOS DE PRODUCCION DE COCINAS A GAS
MODELO: MESA DE 2 HORNILLAS
(100 UNIDADES)

ELEMENTOS DE COSTOS DE PRODUCCION				PERIODO 2014
A.MATERIA PRIMAA	UND	CANTIDAD	P.U.	
Angulo de ¾	Varillas	40.5	10.00	405.00
Fierro cuadrado ¼	varillas	17	6.50	110.50
Platina de ½	varillas	6	5.70	34.20
Platina de ¾	varillas	4	9.00	36.00
Plancha de 0.3		15.15	22.00	333.30
Tubo de ½		8	6.80	54.40
Tubo de 1		7	10.00	70.00
Soldadura de 1/8	kg.	2.5	10.00	25.00
Bolanda de 1/4	kg.	0.5	8.00	4.00
Bolanda de 5/16	kg.	1	9.00	9.00
Perno de 3/16 * ½	Millar.	0.3	34.00	10.20
Oxigeno + Bronce + carburo	carburo	100	0.80	80.00
Llaves de Gas		200	3.00	600.00
Quemadores		200	1.10	220.00
Abrazaderas	cientos	2	16.00	32.00
Terminales		100	0.25	25.00
Manguera		100	1.50	150.00
Adaptadores		100	2.50	250.00
Remaches de 1/8 *1/2	millas	0.4	17.00	6.80
Plancha inox		100	1.47	147.00
Pintura		3.5	43.00	150.50
Thiñer		2.5	15.00	37.50
TOTAL MATERIA PRIMA			S/.	2,790.40
B.MANO DE OBRA				
Salario		100	5.00	500.00
TOTAL MANO DE OBRA			S/.	500.00
TOTAL MATERIA PRIMA + MANO DE OBRA			S/.	3,290.40
C. GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Depreciación de maquinarias y otros				35.20
TOTAL A+B+C			S/.	3,325.60
			COSTO UNITARIO S/.	33.26

FUENTE: Elaborado en base a los datos obtenidos. Primeramente para poder obtener el costo de la materia prima tomamos en cuenta los materiales que se utiliza en su fabricación en unidades, cantidad y precio unitario, para así tener el total de la materia prima. Para el modelo de mesa de dos hornillas, periodo 2014.

INTERPRETACION

En el cuadro 04 se muestra el costo de producción para el periodo 2014 del modelo de cocina a gas MESA de dos hornillas, para una producción de 100 unidades, por lo tanto se detallada los elementos de costo de producción.

Primero tenemos la materia prima donde se menciona cada uno de los materiales que entra en su fabricación según sus unidades, cantidades y el precio unitario de cada material, luego multiplicamos la cantidad por el precio unitario y obtenemos el costo variable total de cada material y sumando cada uno de los totales de los materiales obtenemos el total de la materia prima para 100 unidades de cocinas a gas de un total de S/. 2790.40.

Segundo tenemos la mano de obra por lo cual la empresa tiene la política de pagar el costo de producción de mano de obra por medio de contrato o por unidades producidas. Por lo cual para 100 unidades producidas el costo de mano de obra para cada unidad es de S/. 5.00 lo cual multiplicando nos da un total en mano de obra de S/. 500.00

Tercero tenemos lo que son los gastos indirectos de fabricación lo cual incluye la depreciación de maquinarias, el uso de servicios, alquiler de local y otros sumando un total de S/ 35.20 para las 100 unidades y por ultimo realizamos la suma de los elementos totales de los costos de producción obteniendo un total de S/. 3,325.60 unidades de cocinas a gas. Para poder obtener el costo unitario dividimos el total de S/: 3,325.60 sobre las 100 unidades producidas dándonos el costo unitario de S/:33.26

CUADRO 05
HOJA DE COSTOS DE PRODUCCION DE COCINAS A GAS
MODELO: MESA DE 2 HORNILLAS
(100 UNIDADES)

ELEMENTOS DE COSTOS DE PRODUCCION				PERIODO 2015
A.MATERIA PRIMAA	UND	CANT	P.U.	
Angulo de ¾	Varillas	40.5	8.00	324.00
Fierro cuadrado ¼	varillas	17	8.50	144.50
Platina de ½	varillas	6	5.00	30.00
Platina de ¾	varillas	4	8.00	32.00
Plancha de 0.3		15.15	25.00	378.75
Tubo de ½		8	6.50	52.00
Tubo de 1		7	9.00	63.00
Soldadura de 1/8	kg.	2.5	12.00	30.00
Bolanda de 1/4	kg.	0.5	7.0	3.50
Bolanda de 5/16	kg.	1	9.00	9.00
Perno de 3/16 * ½	Millar	0.3	40.00	12.00
Oxigeno + Bronce + carburo		100	1.20	120.00
Llaves de Gas		200	3.30	660.00
Quemadores		200	1.30	260.00
Abrazaderas	cientos	2	12.50	25.00
Terminales		100	0.25	25.00
Manguera		100	1.70	170.00
Adaptadores		100	2.80	280.00
Remaches de 1/8 *1/2	Millar	0.4	17.00	6.80
Plancha inox		100	1.25	125.00
Pintura		3.5	43.00	150.50
Thiñer		2.5	16.00	40.00
TOTAL MATERIA PRIMA			S/.	2,941.05
B.MANO DE OBRA				
Salario		100	5.50	550.00
TOTAL MANO DE OBRA			S/.	550.00
TOTAL MATERIA PRIMA + MANO DE OBRA			S/.	3,491.05
C. GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Depreciación de maquinarias y otros				35.20
TOTAL A+B+C			S/.	3,526.25
			COSTO UNITARIO S/.	35.26

FUENTE: Elaborado en base a los datos obtenidos. Primeramente para poder obtener el costo de la materia prima tomamos en cuenta los materiales que se utiliza en su fabricación en unidades, cantidad y precio unitario, para así tener el total de la materia prima. Para el modelo de mesa de dos hornillas, periodo 201

INTERPRETACION

En el cuadro 05 que muestra el costo de producción para el periodo 2015 del modelo de cocina a gas MESA de dos hornillas, para una producción de 100 unidades, por lo tanto se detallada los elementos de costo de producción.

Primero tenemos la materia prima donde se menciona cada uno de los materiales que entra en su fabricación según sus unidades, cantidades y el precio unitario de cada material, luego multiplicamos la cantidad por el precio unitario y obtenemos el costo variable total de cada material y sumando cada uno de los totales de los materiales obtenemos el total de la materia prima para 100 unidades de cocinas a gas de un total de S/. 2,941.05

Segundo tenemos la mano de obra por lo cual la empresa tiene la política de pagar el costo de producción de mano de obra por medio de contrato o por unidades producidas. Por lo cual para 100 unidades producidas el costo de mano de obra para cada unidad es de 5.50 lo cual multiplicando nos da un total en mano de obra de S/. 550.00

Tercero tenemos lo que son los gastos indirectos de fabricación lo cual incluye la depreciación de maquinarias, el uso de servicios, alquiler de local y otros sumando un total de S/ 35.20 para las 100 unidades y por ultimo realizamos la suma de los elementos totales de los costos de producción obteniendo un total de S/. 3,526.25 para 100 unidades de cocinas a gas. Para poder obtener el costo unitario dividimos el total de S/. 3,526.25 sobre las 100 unidades producidas dándonos el costo unitario de S/. 35.26

CUADRO 06
HOJA DE COSTOS DE PRODUCCION DE COCINAS A GAS
MODELO: KINKON SEMIALTA
(50 UNIDADES)

ELEMENTOS DE COSTOS DE PRODUCCION				PERIODO 2014
A. MATERIA PRIMA	UND	CANTIDAD	P.U.	
Angulo de ¾	Varillas	28	10.00	280.00
Fierro cuadrado ¼	Varillas	6.75	6.50	43.88
Platina de ½	Varillas	4	5.70	22.80
Plancha de 0.3		10	22.00	220.00
Tubo de ½		5	6.80	34.00
Tubo de 1		3.5	10.00	35.00
Soldadura de 1/8	kg.	3	10.00	30.00
Bolanda de 1/4	kg.	0.5	8.00	4.00
Bolanda de 5/16	kg.	1	9.00	9.00
Perno de 3/16 * ½	Millar	0.15	34.00	5.10
Oxigeno + Bronce + carburo		50	0.80	40.00
Llaves de Gas		100	3.00	300.00
Quemadores		100	1.10	110.00
Abrazaderas	Cientos	1	16.00	16.00
Terminales		50	0.25	12.50
Manguera		50	1.50	75.00
Adaptadores		50	2.50	125.00
Remaches de 1/8 *1/2	Millar	0.4	17.00	6.80
Plancha inox		50	1.17	58.50
Pintura		3	43.00	129.00
Thiñer		2	15.00	30.00
TOTAL MATERIA PRIMA			S/.	1,586.58
B.MANO DE OBRA				
Salario		50	5.50	275.00
TOTAL MANO DE OBRA			S/.	275.00
TOTAL MATERIA PRIMA + MANO DE OBRA			S/.	1,861.58
C. GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Depreciación y otros				21.12
TOTAL GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			S/.	21.12
COSTO TOTAL A+B+C			S/.	1,882.70
COSTO UNITARIO S/.				37.65

FUENTE: Elaborado en base a los datos obtenidos. Primeramente para poder obtener el costo de la materia prima tomamos en cuenta los materiales que se utiliza en su fabricación en unidades, cantidad y precio unitario, para así tener el total de la materia prima. Para el modelo de kinkon semialta, periodo 2014.

INTERPRETACION

En el cuadro 06 se muestra el costo de producción para el periodo 2014 del modelo de cocina a gas KINKON SEMIALTA, para una producción de 50 unidades, por lo tanto se detallada los elementos de costo de producción.

Primero tenemos la materia prima donde se menciona cada uno de los materiales que entra en su fabricación según sus unidades, cantidades y el precio unitario de cada material, luego multiplicamos la cantidad por el precio unitario y obtenemos el costo variable total de cada material y sumando cada uno de los totales de los materiales obtenemos el total de la materia prima para 50 unidades de cocinas a gas de un total de S/. 1,586.58

Segundo tenemos la mano de obra por lo cual la empresa tiene la política de pagar el costo de producción de mano de obra por medio de contrato o por unidades producidas. Por lo cual para 50 unidades producidas el costo de mano de obra para cada unidad es de 5.50 lo cual multiplicando nos da un total en mano de obra de S/. 275.00

Tercero tenemos lo que son los gastos indirectos de fabricación lo cual incluye la depreciación de maquinarias, el uso de servicios, alquiler de local y otros sumando un total de S/. 21.12 para las 50 unidades y por ultimo realizamos la suma de los elementos totales de los costos de producción obteniendo un total de S/. 1,861.58 para 50 unidades de cocinas a gas. Para poder obtener el costo unitario dividimos el total de S/. 1,861.58 sobre las 50 unidades producidas dándonos el costo unitario de S/. 37.65

CUADRO 07
HOJA DE COSTOS DE PRODUCCION DE COCINAS A GAS
MODELO: KINKON SEMIALTA
(50 UNIDADES)

ELEMENTOS DE COSTOS DE PRODUCCION				PERIODO 2015
A. MATERIA PRIMA	UND	CANTIDAD	P.U.	
Angulo de ¾	Varillas	28	8.00	224.00
Fierro cuadrado ¼	Varillas	6.75	8.50	57.38
Platina de ½	Varillas	4	5.00	20.00
Plancha de 0.3		10	25.00	250.00
Tubo de ½		5	6.50	32.50
Tubo de 1		3.5	9.00	31.50
Soldadura de 1/8	kg.	3	12.00	36.00
Bolanda de 1/4	kg.	0.5	7.0	3.50
Bolanda de 5/16	kg.	1	9.00	9.00
Perno de 3/16 * ½	Millar	0.15	40.00	6.00
Oxigeno + Bronce + carburo		50	1.20	60.00
Llaves de Gas		100	3.30	330.00
Quemadores		100	1.30	130.00
Abrazaderas	Cientos	1	12.50	12.50
Terminales		50	0.25	12.50
Manguera		50	1.70	85.00
Adaptadores		50	2.80	140.00
Remaches de 1/8 *1/2	Millar	0.4	17.00	6.80
Plancha inox		50	1.00	50.00
Pintura		3	43.00	129.00
Thiñer		2	16.00	32.00
TOTAL MATERIA PRIMA			S/.	1,657.68
B.MANO DE OBRA				
Salario		50	6.00	300.00
TOTAL MANO DE OBRA			S/.	300.00
TOTAL MATERIA PRIMA + MANO DE OBRA			S/.	1,957.68
C. GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Depreciación y otros				21.12
TOTAL GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			S/.	21.12
COSTO TOTAL A+B+C			S/.	1,978.88
			COSTO UNITARIO S/.	39.58

FUENTE: Elaborado en base a los datos obtenidos. Primeramente para poder obtener el costo de la materia prima tomamos en cuenta los materiales que se utiliza en su fabricación en unidades, cantidad y precio unitario, para así tener el total de la materia prima. Para el modelo de kinkon semialta, periodo 2015

INTERPRETACION

En el cuadro 07 se muestra el costo de producción para el periodo 2015 del modelo de cocina a gas KINKON SEMIALTA, para una producción de 50 unidades, por lo tanto se detallada los elementos de costo de producción.

Primero tenemos la materia prima donde se menciona cada uno de los materiales que entra en su fabricación según sus unidades, cantidades y el precio unitario de cada material, luego multiplicamos la cantidad por el precio unitario y obtenemos el costo variable total de cada material y sumando cada uno de los totales de los materiales obtenemos el total de la materia prima para 50 unidades de cocinas a gas de un total de S/. 1,657.68

Segundo tenemos la mano de obra por lo cual la empresa tiene la política de pagar el costo de producción de mano de obra por medio de contrato o por unidades producidas. Por lo cual para 50 unidades producidas el costo de mano de obra para cada unidad es de 6.00 lo cual multiplicando nos da un total en mano de obra de S/. 300.00

Tercero tenemos lo que son los gastos indirectos de fabricación lo cual incluye la depreciación de maquinarias, el uso de servicios, alquiler de local y otros sumando un total de S/. 21.12 para las 50 unidades y por ultimo realizamos la suma de los elementos totales de los costos de producción obteniendo un total de S/. 1,978.88 para 50 unidades de cocinas a gas. Para poder obtener el costo unitario dividimos el total de S/. 1,978.88 sobre las 50 unidades producidas dándonos el costo unitario de S/. 39.58

CUADRO 08
HOJA DE COSTOS DE PRODUCCION DE COCINAS A GAS
MODELO: SEMIALTA DE 2 HORNILLAS
(50 UNIDADES)

ELEMENTOS DE COSTO DE PRODUCCION				PERIODO 2014
A. MATERIA PRIMA	UND	CANTIDAD	P.U.	
Angulo de ¾	Varillas	30	10.00	300.00
Fierro cuadrado ¼	Varillas	11.5	6.50	74.75
Platina de ½	Varillas	3	5.70	17.10
Platina de ¾	Varillas	2	9.00	18.00
Plancha de 0.3		15	22.00	330.00
Tubo de ½		6	6.80	40.80
Tubo de 1		3.5	10.00	35.00
Soldadura de 1/8	kg.	3	10.00	30.00
Bolanda de 1/4	kg.	0.5	8.00	4.00
Bolanda de 5/16	kg.	1	9.00	9.00
Perno de 3/16 * ½	Millar	0.15	34.00	5.10
Oxigeno + Bronce + carburo		50	0.80	40.00
Llaves de Gas		100	3.00	300.00
Quemadores		100	1.10	110.00
Abrazaderas	Ciento	1	16.00	16.00
Terminales		50	0.25	12.50
Manguera		50	1.50	75.00
Adaptadores		50	2.50	125.00
Remaches de 1/8 *1/2	Millar	0.2	17.00	3.40
Plancha inox		50	1.47	73.50
Pintura		3	43.00	129.00
Thiñer		2	15.00	30.00
TOTAL MATERIA PRIMA			S/.	1,778.15
MANO DE OBRA				
Salario		50	6.00	300.00
TOTAL MANO DE OBRA			S/.	300.00
TOTAL MATERIA PRIMA + MANO DE OBRA			S/.	2,078.15
C. GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Depreciación y otros				21.12
TOTAL GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			S/.	21.12
COSTO TOTAL A+B+C			S/.	2,099.27
			COSTO UNITARIO S/.	41.99

FUENTE: Para poder obtener el costo de la materia prima tomamos en cuenta los materiales que se utiliza en su fabricación en unidades, cantidad y precio unitario, para así tener el total de la materia prima. Para el modelo de semialta de 2 hornillas, periodo 2014.

INTERPRETACION

En el cuadro 08 se muestra el costo de producción para el periodo 2014 del modelo de cocina a gas SEMIALTA de dos hornillas para una producción de 50 unidades, por lo tanto se detallada los elementos de costo de producción.

Primero tenemos la materia prima donde se menciona cada uno de los materiales que entra en su fabricación según sus unidades, cantidades y el precio unitario de cada material, luego multiplicamos la cantidad por el precio unitario y obtenemos el costo variable total de cada material y sumando cada uno de los totales de los materiales obtenemos el total de la materia prima para 50 unidades de cocinas a gas de un total de S/. 1,778.15

Segundo tenemos la mano de obra por lo cual la empresa tiene la política de pagar el costo de producción de mano de obra por medio de contrato o por unidades producidas. Por lo cual para 50 unidades producidas el costo de mano de obra para cada unidad es de 6.00 lo cual multiplicando nos da un total en mano de obra de S/. 300.00

Tercero tenemos lo que son los gastos indirectos de fabricación lo cual incluye la depreciación de maquinarias, el uso de servicios, alquiler de local y otros sumando un total de S/. 21.12 para las 50 unidades y por ultimo realizamos la suma de los elementos totales de los costos de producción obteniendo un total de S/. 2,099.27 para 50 unidades de cocinas a gas. Para poder obtener el costo unitario dividimos el total de S/. 2,099.27 sobre las 50 unidades producidas dándonos el costo unitario de S/. 41.99

CUADRO 09

HOJA DE COSTOS DE PRODUCCION DE COCINAS A GAS

MODELO: SEMIALTA DE 2 HORNILLAS

(50 UNIDADES)

ELEMENTOS DE COSTOS DE PRODUCCION				PERIODO 2015
A. MATERIA PRIMA	UND	CANTIDAD	P.U.	
Angulo de ¾	Varillas	30	8.00	240.00
Fierro cuadrado ¼	Varillas	11.5	8.50	97.75
Platina de ½	Varillas	3	5.00	15.00
Platina de ¾	Varillas	2	8.00	16.00
Plancha de 0.3		15	25.00	375.00
Tubo de ½		6	6.50	39.00
Tubo de 1		3.5	9.00	31.50
Soldadura de 1/8	kg.	3	12.00	36.00
Bolanda de 1/4	kg.	0.5	7.0	3.50
Bolanda de 5/16	kg.	1	9.00	9.00
Perno de 3/16 * ½	Millar	0.15	40.00	6.00
Oxigeno + Bronce + carburo		50	1.20	60.00
Llaves de Gas		100	3.30	330.00
Quemadores		100	1.30	130.00
Abrazaderas	Ciento	1	12.50	12.50
Terminales		50	0.25	12.50
Manguera		50	1.70	85.00
Adaptadores		50	2.80	140.00
Remaches de 1/8 *1/2	Millar	0.2	17.00	3.40
Plancha inox		50	1.25	62.50
Pintura		3	43.00	129.00
Thiñer		2	16.00	32.00
TOTAL MATERIA PRIMA			S/.	1,865.65
B.MANO DE OBRA				
Salario		50	6.50	325.00
TOTAL MANO DE OBRA			S/.	325.00
TOTAL MATERIA PRIMA + MANO DE OBRA			S/.	2,190.65
C. GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Depreciación y otros				21.12
TOTAL GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			S/.	21.12
COSTO TOTAL A+B+C			S/.	2,211.77
			COSTO UNITARIO S/.	44.24

FUENTE: Para poder obtener el costo de la materia prima tomamos en cuenta los materiales que se utiliza en su fabricación en unidades, cantidad y precio unitario, para así tener el total de la materia prima. Para el modelo de semialta de 2 hornillas, periodo 2015

INTERPRETACION

En el cuadro 09 se muestra el costo de producción para el periodo 2015 del modelo de cocina a gas SEMIALTA de dos hornillas, para una producción de 50 unidades, por lo tanto se detallada los elementos de costo de producción.

Primero tenemos la materia prima donde se menciona cada uno de los materiales que entra en su fabricación según sus unidades, cantidades y el precio unitario de cada material, luego multiplicamos la cantidad por el precio unitario y obtenemos el costo variable total de cada material y sumando cada uno de los totales de los materiales obtenemos el total de la materia prima para 50 unidades de cocinas a gas de un total de S/. 1,865.65

Segundo tenemos la mano de obra por lo cual la empresa tiene la política de pagar el costo de producción de mano de obra por medio de contrato o por unidades producidas. Por lo cual para 50 unidades producidas el costo de mano de obra para cada unidad es de 6.50 lo cual multiplicando nos da un total en mano de obra de S/. 325.00

Tercero tenemos lo que son los gastos indirectos de fabricación lo cual incluye la depreciación de maquinarias, el uso de servicios, alquiler de local y otros sumando un total de S/. 21.12 para las 50 unidades y por ultimo realizamos la suma de los elementos totales de los costos de producción obteniendo un total de S/. 2,211.77 para 50 unidades de cocinas a gas. Para poder obtener el costo unitario dividimos el total de S/. 2,211.77 sobre las 50 unidades producidas dándonos el costo unitario de S/. 44.24

CUADRO 10
HOJA DE COSTOS DE PRODUCCION DE COCINAS A GAS
MODELO: ALTA DE 2 HORNILLAS
(50 UNIDADES)

ELEMENTOS DE COSTOS DE PRODUCCION				PERIODO 2014
A. MATERIA PRIMA	UND	CANTIDAD	P.U.	
Angulo de ¾	Varillas	40	10.00	400.00
Fierro cuadrado ¼	Varillas	11.5	6.50	74.75
Platina de ½	Varillas	5.5	5.70	31.35
Platina de ¾	Varillas	2	9.00	18.00
Plancha de 0.3		15	22.00	330.00
Tubo de ½		6	6.80	40.80
Tubo de 1		3.5	10.00	35.00
Soldadura de 1/8 (kg.)	kg.	3	10.00	30.00
Bolanda de 1/4 (kg.)	kg.	0.5	8.00	4.00
Bolanda de 5/16 (kg.)	kg.	1	9.00	9.00
Perno de 3/16 * ½	millar.	0.15	34.00	5.10
Oxigeno + Bronce + carburo		50	0.80	40.00
Llaves de Gas		100	3.00	300.00
Quemadores		100	1.10	110.00
Abrazaderas	cientos	1	16.00	16.00
Terminales		50	0.25	12.50
Manguera		50	1.50	75.00
Adaptadores		50	2.50	125.00
Remaches de 1/8 *1/2	Millar.	0.2	17.00	3.40
Plancha inox		50	1.47	73.50
Pintura		3	43.00	129.00
Thiñer		2.5	15.00	37.50
TOTAL MATERIA PRIMA			S/.	1899.90
B.MANO DE OBRA				
Salario		50	6.50	325.00
TOTAL MANO DE OBRA			S/.	325.00
TOTAL MATERIA PRIMA + MANO DE OBRA			S/.	2,224.90
C. GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Depreciación y otros				24.64
TOTAL GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			S/.	24.64
COSTO TOTAL A+B+C			S/.	2,249.54
COSTO UNITARIO S/.				45.00

FUENTE: Para poder obtener el costo de la materia prima tomamos en cuenta los materiales que se utiliza en su fabricación en unidades, cantidad y precio unitario, para así tener el total de la materia prima. Para el modelo de alta de 2 hornillas, periodo 2014

INTERPRETACION

En el cuadro 10 se muestra el costo de producción para el periodo 2014 del modelo de cocina a gas ALTA de dos hornillas, para una producción de 50 unidades, por lo tanto se detallada los elementos de costo de producción.

Primero tenemos la materia prima donde se menciona cada uno de los materiales que entra en su fabricación según sus unidades, cantidades y el precio unitario de cada material, luego multiplicamos la cantidad por el precio unitario y obtenemos el costo variable total de cada material y sumando cada uno de los totales de los materiales obtenemos el total de la materia prima para 50 unidades de cocinas a gas de un total de S/. 1,899.90

Segundo tenemos la mano de obra por lo cual la empresa tiene la política de pagar el costo de producción de mano de obra por medio de contrato o por unidades producidas. Por lo cual para 50 unidades producidas el costo de mano de obra para cada unidad es de 6.50 lo cual multiplicando nos da un total en mano de obra de S/. 325.00

Tercero tenemos lo que son los gastos indirectos de fabricación lo cual incluye la depreciación de maquinarias, el uso de servicios, alquiler de local y otros sumando un total de S/. 24.64 para las 50 unidades y por ultimo realizamos la suma de los elementos totales de los costos de producción obteniendo un total de S/. 2,224.90 para 50 unidades de cocinas a gas. Para poder obtener el costo unitario dividimos el total de S/. 2,224.90 sobre las 50 unidades producidas dándonos el costo unitario de S/. 45.00

CUADRO 11
HOJA DE COSTOS DE PRODUCCION DE COCINAS A GAS
MODELO: ALTA DE 2 HORNILLAS
(50 UNIDADES)

ELEMENTOS DE COSTOS DE PRODUCCION				PERIODO 2014
A. MATERIA PRIMA	UND	CANTIDAD	P.U.	
Angulo de ¾	Varillas	40	8.00	320.00
Fierro cuadrado ¼	Varillas	11.5	8.50	97.75
Platina de ½	Varillas	5.5	5.00	27.50
Platina de ¾	Varillas	2	8.00	16.00
Plancha de 0.3		15	25.00	375.00
Tubo de ½		6	6.50	39.00
Tubo de 1		3.5	9.00	31.50
Soldadura de 1/8 (kg.)	kg.	3	12.00	36.00
Bolanda de 1/4 (kg.)	kg.	0.5	7.0	3.50
Bolanda de 5/16 (kg.)	kg.	1	9.00	9.00
Perno de 3/16 * ½	Millar.	0.15	40.00	6.00
Oxigeno + Bronce + carburo		50	1.20	60.00
Llaves de Gas		100	3.30	330.00
Quemadores		100	1.30	130.00
Abrazaderas	cientos	1	12.50	12.50
Terminales		50	0.25	12.50
Manguera		50	1.70	85.00
Adaptadores		50	2.80	140.00
Remaches de 1/8 *1/2	Millar.	0.2	17.00	3.40
Plancha inox		50	1.25	62.50
Pintura		3	43.00	129.00
Thiñer		2.5	16.00	40.00
TOTAL MATERIA PRIMA			S/.	1966.15
B.MANO DE OBRA				
Salario		50	7.00	350.00
TOTAL MANO DE OBRA			S/.	350.00
TOTAL MATERIA PRIMA + MANO DE OBRA			S/.	2316.15
C. GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Depreciación y otros				24.64
TOTAL GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			S/.	24.64
COSTO TOTAL A+B+C			S/.	2,340.79
			COSTO UNITARIO S/.	46.82

FUENTE: Para poder obtener el costo de la materia prima tomamos en cuenta los materiales que se utiliza en su fabricación en unidades, cantidad y precio unitario, para así tener el total de la materia prima. Para el modelo de alta de 2 hornillas, periodo 2015.

INTERPRETACION

En el cuadro 11 se muestra el costo de producción para el periodo 2014 del modelo de cocina a gas ALTA de dos hornillas, para una producción de 50 unidades, por lo tanto se detallada los elementos de costo de producción.

Primero tenemos la materia prima donde se menciona cada uno de los materiales que entra en su fabricación según sus unidades, cantidades y el precio unitario de cada material, luego multiplicamos la cantidad por el precio unitario y obtenemos el costo variable total de cada material y sumando cada uno de los totales de los materiales obtenemos el total de la materia prima para 50 unidades de cocinas a gas de un total de S/. 1,966.15

Segundo tenemos la mano de obra por lo cual la empresa tiene la política de pagar el costo de producción de mano de obra por medio de contrato o por unidades producidas. Por lo cual para 50 unidades producidas el costo de mano de obra para cada unidad es de 7.00 lo cual multiplicando nos da un total en mano de obra de S/. 350.00

Tercero tenemos lo que son los gastos indirectos de fabricación lo cual incluye la depreciación de maquinarias, el uso de servicios, alquiler de local y otros sumando un total de S/. 24.64 para las 50 unidades y por ultimo realizamos la suma de los elementos totales de los costos de producción obteniendo un total de S/. 2,340.79 para 50 unidades de cocinas a gas. Para poder obtener el costo unitario dividimos el total de S/. 2,340.79 sobre las 50 unidades producidas dándonos el costo unitario de S/. 46.82

CUADRO 12
SALARIO DE MANO DE OBRA POR DESTAJO (S/.)

MANO DE OBRA – 2014							
MODELO	CUADRO	CAMARA	ARMADO	LIMPIADO	PINTADO	TOTAL S/.	
KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	1.80	1.50	0.70	0.30	0.70	5.00	
MESA DE 2 HORNILLAS	1.80	1.50	0.70	0.30	0.70	5.00	
KINKON SEMI ALTA	2.00	1.50	0.80	0.40	0.80	5.50	
SEMIALTA NORMAL 2 HORNILLAS	2.30	1.50	1.00	0.40	0.80	6.00	
ALTA NORMAL 2 HORNILLAS	2.50	1.50	1.00	0.5	1.00	6.50	

FUENTE: elaborado según datos e información obtenidos sobre el pago de mano de obra, en la producción de cocinas. La empresa tiene la política de realizar el pago según contrato o destajo por la cantidad total producida, para el periodo 2014.

CUADRO 13
SALARIO DE MANO DE OBRA POR DESTAJO (S/.)

MANO DE OBRA – 2015							
MODELO	CUADRO	CAMARA	ARMADO	LIMPIADO	PINTADO	TOTAL S/.	
KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	2.00	1.50	0.80	0.40	0.80	5.50	
MESA DE 2 HORNILLAS	2.00	1.50	0.80	0.40	0.80	5.50	
KINKON SEMI ALTA	2.00	1.50	1.00	0.50	1.00	6.00	
SEMIALTA NORMAL 2 HORNILLAS	2.50	1.50	1.00	0.50	1.00	6.50	
ALTA NORMAL 2 HORNILLAS	2.70	1.50	1.10	0.50	1.20	7.00	

FUENTE: elaborado según datos e información obtenidos sobre el pago de mano de obra, en la producción de cocinas. La empresa tiene la política de realizar el pago según contrato o destajo por la cantidad total producida, para el periodo 2015.

CUADRO 14
CALCULO DE LOS GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION (C.I.F.)

A) CALCULO DE LA DEPRECIACION							
MAQUINARIAS	COSTO	TASA DE DEP.	DEP. ANUAL	DEP. MENSUAL	DEP. POR DIA	DEP. POR HORAS	
CIZALLA PARA CORTAR FIERRO	900.00	10%	90.00	7.50	0.25	0.01	
MAQUINA ELECTRICA TH 290	1200.00	10%	120.00	10.00	0.33	0.01	
COMPENSORA DE 130 LIBRAS	1350.00	10%	135.00	11.25	0.38	0.02	
SOLDADORA DE PUNTO CON PEDAL	1200.00	10%	120.00	10.00	0.33	0.01	
PLEGADORA DE 120 CON DADO	950.00	10%	95.00	7.92	0.26	0.01	
SOLDADORA ELECTRICA	1200	10%	120.00	10.00	0.33	0.01	
TALADRO DE BANCO CHICO	280	10%	28.00	2.33	0.08	0.00	
ESMERIL MANUAL MEDIANO	180	10%	18.00	1.50	0.05	0.00	
TOTAL				60.50	2.02	0.08	
B) CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA							
				125.00	4.17	0.17	
C) CONSUMO DE AGUA							
				28.00	0.93	0.04	
D) ALQUILER DE LOCAL							
				400.00	13.33	0.56	
E) SUMINISTROS DIVERSO							
				20.00	0.67	0.03	
TOTAL				573.00	19.10	0.80	
TOTAL GENERAL C.I.F.						0.88	

FUENTE: Este cuadro detalla los gastos indirectos que se da en la producción de cocinas a gas, considerando la depreciación, el consumo de energía, agua, alquiler de local y suministros diversos. Así obtenemos el G.I.F. por horas.

INTERPRETACIÓN:

En los cuadros 12 y 13 detallamos el elemento “B” donde se muestra la determinación del salario de Mano de Obra a los trabajadores la cual se da por contrato según modelo y medida de cocina a gas, para cada periodo respectivamente. Seguido por el cuadro 14 donde se dio la distribución de los gastos indirectos de fabricación tomando en cuenta la depreciación de las maquinarias, el consumo de energía eléctrica, agua, alquiler de local entre otros. Para poder realizar la distribución del G.I.F. para cada modelo fabricado.

CUADRO 15**DISTRIBUCION DE LOS GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION (C.I.F.)**

PRODUCTO	G.I.F. POR HORAS	HORAS TRABAJADA S	TOTAL (G.I.F.)
KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	0.88	40 h.	35.20
MESA DE 2 HORNILLAS	0.88	40 h.	35.20
KNKON SEMIALTA	0.88	24 h.	21.12
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	0.88	24 h.	21.12
ALTA NORMAL 2 HORNILLAS	0.88	28h.	24.64

FUENTE: En este cuadro se hace la distribución del G.I.F. para el periodo 2014 y 2015 en base al cuadro 14 donde se calculó de forma detallada los gastos indirectos de fabricación.

INTERPRETACIÓN

En el cuadro 15 se muestra la distribución de los gastos indirectos por medio de horas según el uso de las maquinarias y las horas trabajadas, obteniendo el total del Gasto Indirecto de Fabricación.

CUADRO 16

RESUMEN DEL COSTO UNITARIO DE CADA PRODUCTO,
PERIODO 2014 -2015

PRODUCTO	PERIODOS	
	2014	2015
KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	30.14	31.88
MESA DE 2 HORNILLAS	33.26	35.26
KNKON SEMIALTA	37.65	39.58
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	41.99	44.24
ALTA NORMAL 2 HORNILLAS	45.00	46.86

FUENTE: se elaboró en base a los cuadros 02 al 15 en base a la suma de la materia prima, mano de obra y los gastos indirectos de fabricación para obtener el costo de producción unitario para cada modelo y periodo.

INTERPRETACIÓN

En el cuadro 16 se refleja los costos unitarios que fueron hallados tomando en cuenta la suma de los 3 elementos primero los materiales o materia prima, segundo la mano de obra y tercero los gastos indirectos de fabricación que se utilizaron en su proceso de transformación para obtener un producto terminado en diferentes periodos obteniendo el costo unitario según modelo y medida.

CUADRO 17

PRECIO DE VENTA PARA CADA PRODUCTO
(PERIODO 2014)

PRODUCTO	COSTO UNITARIO	PRECIO DE VENTA	UTILIDAD s/.
KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	30.14	36.00	5.86
MESA DE 2 HORNILLAS	33.26	43.00	9.74
KINKON SEMI ALTA	37.65	48.00	10.35
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	41.90	55.00	13.10
ALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	45.00	60.00	15.00

FUENTE: En este cuadro se muestra los costos unitarios de cada cocina según médelo para el periodo 2014, según el cuadro 16 y también el precio de venta el cual nos fue brindado por la empresa en estudio para hacer la diferencia entre estos dos y obtener la utilidad o ganancia de cada cocina.

CUADRO 18

PRECIO DE VENTA PARA CADA PRODUCTO
(PERIODO 2015)

PRODUCTO	COSTO UNITARIO	PRECIO DE VENTA	UTILIDAD S/.
KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	31.88	38.00	6.12
MESA DE 2 HORNILLAS	35.26	45.00	9.74
KINKON SEMI ALTA	39.58	50.00	10.42
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	44.24	58.00	13.76
ALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	46.86	65.00	18.15

FUENTE: En este cuadro se muestra los costos unitarios de cada cocina según médolo para el periodo 2015, según el cuadro 16 y también el precio de venta el cual nos fue brindado por la empresa en estudio para hacer la diferencia entre estos dos y obtener la utilidad o ganancia de cada cocina.

INTERPRETACION

En los cuadros 17 y 18 nos muestra los costos unitarios de los productos según modelo y medida en cada periodo, también tenemos el precio de venta que se obtuvo por la empresa de cocinas a gas universal para así poder obtener la utilidad ya que vendría hacer la diferencia entre el precio de venta y el costo unitario, obteniendo la utilidad de cada cocina a gas.

CUADRO 19

RESUMEN DE LA UTILIDAD SOBRE EL COSTO DE CADA PRODUCTO
(PERIODOS 2014-2015)

PRODUCTO	2014	2015
KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	16.28%	16.10%
MESA DE 2 HORNILLAS	22.65%	21.64%
KINKON SEMI ALTA	21.56%	20.84%
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	23.81%	23.72%
ALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	25%	27.92%

FUENTES: Este cuadro se elaboró en base a los cuadros 17 y 18. Para obtener la utilidad de cada uno de ellos según periodo corresponda.

INTERPRETACION: El cuadro 19 muestra en resumen la utilidad en % de cada modelo de cocina a gas según su periodo.

DETERMINACIÓN DEL PUNTO DE EQUILIBRIO**PERIODO 2014- 2015**

El punto de Equilibrio es el punto de actividad, donde el ingreso total es igual al costo total, donde no se gana ni se pierde en una actividad de producción de cocinas a gas “Universal”. Para poder determinar el punto de equilibrio son necesarios los siguientes datos

CUADRO 20
COSTOS VARIABLES

KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	30.14	31.88
MESA DE 2 HORNILLAS	33.26	35.26
KINKON SEMI ALTA	37.65	39.58
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	41.90	44.24
ALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	45.00	46.86
TOTAL S/.	187.95	197.82

FUENTE: elaborado en base al cuadro 16, donde consideramos a los costos variables como costos unitarios tanto pal periodo 2014 y 2015.

CUADRO 21
PRECIO DE VENTA

KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	36.00	38.00
MESA DE 2 HORNILLAS	43.00	45.00
KINKON SEMI ALTA	48.00	50.00
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	55.00	58.00
ALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	60.00	65.00
TOTAL S/.	242.00	256.00

FUENTE: Elaborado en base a los cuadros 17 y 18 considerando el costo de producción unitario y el precio de venta, para el periodo 2014 y 2015

CUADRO 22
COSTO FIJO

GASTOS ADMINISTRATIVOS		
➤ Alquiler de Local	1000.00	1200.00

FUENTE: Elaborado en base al costo fijo que la empresa tiene para la comercialización de cocinas a gas, tomando en cuenta alquiler de local, para el periodo 2014 y 2015.

TIPOS DE PUNTO DE EQUILIBRIO

PUNTO DE EQUILIBRIO EN CANTIDADES

✚ PE= Punto de Equilibrio

✚ MC= Margen Comercial

✚ PV= Precio de Venta

✚ CU= Costo Unitario

✚ CF= Costo Fijo

$$MC = PV - CV$$

$$PE = CF / MC$$

PUNTO DE EQUILIBRIO EN UNIDADES MONETARIAS

✚ PE= Punto de Equilibrio

✚ MC= Margen Comercial

✚ PV= Precio de Venta

✚ CU= Costo Unitario

✚ CF= Costo Fijo

$$PE = \frac{CF}{1 - \frac{CV}{PV}}$$

DESARROLLO EN CANTIDADES – PERIODO 2014

$$PE = 1,000.00 / 54.05 = 18.50 \text{ Unidades}$$

UNIDADES MONETARIAS – PERIODO 2014

$$PE = \frac{1,000.00}{1 - 0.7766528926} = \frac{1,000.00}{0.2233471074} = S/. 4,477.00$$

DESARROLLO EN CANTIDADES – PERIODO 2015

$$PE = 1,200.00 / 58.18 = 20.63 \text{ Unidades}$$

UNIDADES MONETARIAS – PERIODO 2015

$$PE = \frac{1,200.00}{1 - 0.772734375} = \frac{1,200.00}{0.2272} = S/. 5,281.00$$

ANALISIS DEL PERIODO 2014

CUADRO 23

INGRESO TOTAL - PERIODO 2014

KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	36.00*18.50	666.00
MESA DE 2 HORNILLAS	43.00*18.50	795.50
KINKON SEMI ALTA	48.00*18.50	888.00
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	55.00*18.50	1,017.5
ALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	60.00*18.50	1,110.00
TOTAL S/.		4,477.00

FUENTE: En base al cuadro 21 que muestra el precio de venta de cada cocina la cual se multiplicada por la cantidad de cocinas que se debe vender para poder tener un punto de equilibrio para el periodo 2014.

CUADRO 24

COSTO FIJO TOTAL – PERIODO 2014

GASTOS ADMINISTRATIVOS		
➤ Alquiler de Local		1,000.00

FUENTE: En base al cuadro 22 del cual consideramos el monto de gasto fijo para el periodo 2014.

CUADRO 25

COSTO VARIABLE TOTAL– PERIODO 2014

KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	30.14*18.50	557.59
MESA DE 2 HORNILLAS	33.26*18.50	615.31
KINKON SEMI ALTA	37.65*18.50	696.52
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	41.90*18.50	775.15
ALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	45.00*18.50	832.50
TOTAL S/.		3,477.00

FUENTE: En base al cuadro 20 se multiplica cv por la cantidad de cocinas.

CUADRO 26

RESUMEN – PERIODO 2014

INGRESO TOTAL		4,477.00
GASTOS FIJOS	1,000.00	
COSTO VARIABLE	3,477.00	
TOTAL S/.	4,477.00	4,477.00

FUENTE: se muestra los totales de los cuadros 23, 24 y 25. Donde el ingreso total es igual a la suma del gasto fijo más el costo variable, para el periodo 2014.

INTERPRETACION: El total del cuadro 23 es igual a las sumas totales de los cuadros 24 y 25 donde nos detalla que el ingreso total del periodo 2014 es igual al costo fijo más el costo variable. A la vez nos muestra el punto de equilibrio es decir de los productos producidos cuantos se debe vender para que la empresa no pierda ni gane también conocido como punto neutro y en el cuadro 26 vemos el resumen de los cuadros mencionados.

ANALISIS DEL PERIODO 2015

CUADRO 27

INGRESO TOTAL - PERIODO 2015

KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	38.00*20.63	783.94
MESA DE 2 HORNILLAS	45.00*20.63	928.35
KINKON SEMI ALTA	50.00*20.63	1.031.50
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	58.00*20.63	1,196.54
ALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	65.00*20.63	1,340.95
TOTAL S/.		5,281.00

FUENTE: En base al cuadro 21 que muestra el precio de venta de cada cocina la cual se multiplicada por la cantidad de cocinas que se debe vender para poder tener un punto de equilibrio para el periodo 2015.

CUADRO 28

COSTO FIJO TOTAL – PERIODO 2015

GASTOS ADMINISTRATIVOS	
• Alquiler de Local	1,200.00

FUENTE: En base al cuadro 22 del cual consideramos el monto de gasto fijo para el periodo 2014.

CUADRO 29

COSTO VARIABLE TOTAL – PERIODO 2015

KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	31.88*20.63	657.68
MESA DE 2 HORNILLAS	35.26*20.63	727.41
KINKON SEMI ALTA	39.58*20.63	816.53
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	44.24*20.63	912.67
ALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	46.86*20.63	966.72
TOTAL S/.		4081.00

FUENTE: En base al cuadro 20 se multiplica cv por la cantidad de cocinas.

CUADRO 30
RESUMEN – PERIODO 2015

INGRESO TOTAL		5.281.00
GASTOS FIJOS	1,200.00	
COSTO VARIABLE	4,081.00	
TOTAL S/.	5,281.00	5,281.00

FUENTE: se muestra los totales de los cuadros 27, 28 y 29. Donde el ingreso total es igual a la suma del gasto fijo más el costo variable, para el periodo 2015.

INTERPRETACION:

El total del cuadro 27 es igual a las sumas totales de los cuadros 28 y 29 donde nos detalla que el ingreso total del periodo 2015 es igual al costo fijo más el costo variable. A la vez nos muestra el punto de equilibrio es decir de los productos producidos cuantos se debe vender para que la empresa no pierda ni gane también conocido como punto neutro y en el cuadro 30 vemos el resumen de los cuadros mencionados.

GRAFICO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO

Para poder realizar el grafico del punto de equilibrio de la empresa realizaremos un cuadro con el resumen de los datos necesarios para su desarrollo.

CUADRO 31
DETERMINACION DEL PUNTO DE EQUILIBRIO PARA LA EMPRESA DE COCINAS A GAS

VALORES DEL PUNTO DE EQUILIBRIO	PERIODO 2014	PERIODO 2015
CANTIDAD	18.5	20.63
UNIDAD MONETARIA	4,477.00	5,281.00

FUENTES: resumen de la determinación del punto de equilibrio según cantidad y unidades monetarias, para ambos periodos.

INTERPRETACION:

La empresa de Cocinas a Gas en el año 2014 debe vender mensual la cantidad de 18.50 unidades de cada producto a un costo total de S/. 4,477.00 y en el año 2015 la cantidad de 22.63 de cada producto a un costo total de S/. 5,281.00 para no perder ni ganar.

4.1.2 PARA EL OBJETIVO ESPECÍFICO 02

“Determinar el nivel de rentabilidad en la comercialización de cocinas a gas UNIVERSAL en la ciudad de Juliaca”

Continuaré con el resultado del total de ventas luego veremos los gastos administrativos, gastos de venta de las empresas en estudio para luego proceder a identificar los costos fijos y costos variables con la finalidad de determinar la rentabilidad respectiva.

CUADRO 32

**ESTADO DE SITUACION FINANCIERO AL 31 DE DICIEMBRE
DE LA FABRICA DE COCINAS A GAS “UNIVERSAL”
RUC: 10023855271**

CUENTAS DEL ACTIVO	20214	2015
Efectivo Equivalente de Efectivo	5,000.00	4,800.00
Existencias	15,000.00	14,600.00
Inmueble Maquinaria y Equipo	7,260.00	7,260.00
TOTL ACTIVO NETO	S/. 27,260.00	26,660.00
CUENTAS DEL PASIVO		
Remuneraciones por Pagar	1,200.00	1,380.00
TOTAL PASIVO	S/. 1,200.00	1,380.00
PATRIMONIO		
Capital	25,800.00	24,000.00
Resultados Acumulados	260.00	1,280.00
TOTAL PATRIMONIO	S/. 26,060.00	25,280.00
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	S/. 27,260.00	26,660.00

FUENTE: elaborado en base a los datos que la empresa en estudio nos brindó.

CUADRO 33

**ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS AL 31 DE DICIEMBRE DE LA FABRICA DE COCINAS A GAS “UNIVERSAL”
RUC: 10023855271**

Ventas Netas		16,050.00	16,950.00
Costo Ventas		12,567.00	13,248.00
UTILIDAD BRUTA	S/.	3,483.00	3,702.00
Gastos de Ventas		1,000.00	1,200.00
UTILIDAD NETA	S/.	2,483.00	2,502.00

FUENTE: elaborado en base a los datos que la empresa en estudio nos brindó.

INTERPRETACION:

Los cuadros 32 y 33 se desarrollaron tomando en cuenta toda la información que se recaudó de la empresa, para poder determinar y analizar los indicadores financieros de la empresa.

INDICADORES FINANCIEROS

1. RENTABILIDAD GENERAL:

$$R.G. = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Activo Neto Tangible}} \times 100\%$$

$$R.G. = \frac{2,483.00}{27,260.00} \times 100\% = 9.11 \%$$

$$R.G. = \frac{2,502.00}{26,660.00} \times 100\% = 9.38\%$$

a. RENTABILIDAD DE LAS VENTAS O INGRESOS OPERACIONALES:

$$R.V. = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas Netas}} \times 100\%$$

$$R.V. = \frac{2,483.00}{16,050.00} \times 100\% = 15.47\%$$

$$\text{R.V.} = \frac{2,502.00}{16,950.00} \times 100\% = 14.76\%$$

b. RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO O RENTABILIDAD FINANCIERA

$$\text{R.P.} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Patrimonio Neto}} \times 100\%$$

$$\text{R.P.} = \frac{2,483.00}{26,060.00} \times 100\% = 9.52\%$$

$$\text{R.P.} = \frac{2,502.00}{25,280.00} \times 100\% = 9.89\%$$

c. RENTABILIDAD DEL ACTIVO TOTAL O RENTABILIDAD ECONÓMICA

$$\text{R.A.T.} = \frac{\text{Ingresos Totales}}{\text{Activo Total}}$$

$$\text{R.A.T.} = \frac{16,050.00}{27,260.00} = 0.59$$

$$\text{R.A.T.} = \frac{16,950.00}{26,660.00} = 0.64$$

ANÁLISIS DE LA RENTABILIDAD DE LA FABRICA DE COCINAS AGAS

En el presente trabajo de investigación, se determinó que los beneficios obtenidos por la producción de cocinas a gas “UNIVERSAL” de la empresa ubicada en la ciudad de Juliaca periodos 2014- 2015 las cuales son buenas, tal como se aprecia en el cuadro 34. En el cuadro 34, se obtiene los resultados de los análisis con los ratios Correspondientes, tomando como base el Estado de Situación Financiera y el Estado de Ganancias y Pérdidas de la Empresa en

Estudio. En los cuadros 32 y 33, del presente trabajo de investigación, se encuentra el Estado de Situación Financiera y el Estado de Pérdidas y Ganancias. El objetivo principal es establecer las interrelaciones entre los componentes más significativos de los Estados Financieros, que requieren una interpretación amplia, para la toma de decisiones. En la investigación que se ha propuesto sobre análisis e interpretación de la rentabilidad de la empresa cuyo resultado nos ha dado lo siguiente en porcentaje

CUADRO 34

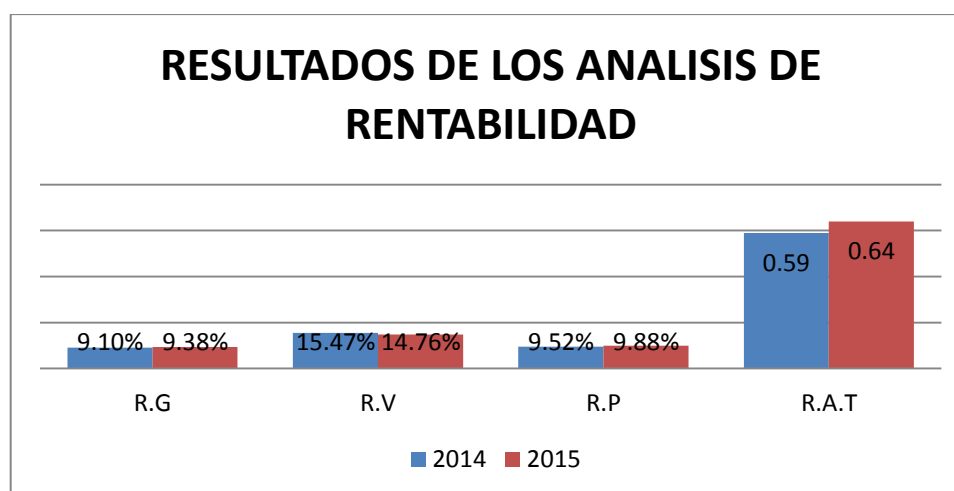
RESULTADO DE LOS ANALISIS DE RENTABILIDAD DE LA FABRICA DE COCINAS A GAS “UNIVERSAL”

ANALISIS DE LOS COEFICIENTES FINANCIEROS DE LA EMPRESA EN ESTUDIO	2014	2015
Rentabilidad General	9.11%	9.38%
Rentabilidad de las Ventas o Ingresos Operacionales	15,47%	14.76%
Rentabilidad del Patrimonio o Rentabilidad Financiera	9.52%	9.89%
Rentabilidad del activo total o Rentabilidad Económica	0.59%	0.64%

FUENTE: se realizó en base a los cálculos realizados a través de los indicadores financieros, los cuales nos dieron los siguientes resultados

GRAFICO 01

PRESENTACION GRAFICA DE LA RENTABILIDAD AÑOS 2014- 2015



FUENTE: elaborado por el ejecutor

- ✓ **Rentabilidad General.-** podemos indicar que la empresa en estudio, aplicando la relación, Utilidad Neta en función al Activo Total, es como sigue.

En el año 2014 la empresa de cocinas a gas “Universal” obtiene la rentabilidad de 9.10% y en el año 2015 su rentabilidad aumenta a 9.38%.

- ✓ **Rentabilidad de las Ventas.-** podemos indicar que los resultados obtenidos son diferentes, en función de los estados Financieros de la empresa, en relación de la Utilidad Neta como Ventas Netas. así podemos indicar lo siguiente:

En el año 2014 su rentabilidad sobre las ventas es de 15.47% y teniendo una disminución en el año 2015 a 14.76%.

- ✓ **Rentabilidad Patrimonial.-** respecto a esta rentabilidad podemos mencionar lo siguiente:

Para el año 2014 obtuvo una rentabilidad de 9.52% teniendo un aumento en el año 2015 de 9.88%

- ✓ **Rentabilidad del Activo Total.-** la relación de la aplicación de los ratios de Ingresos totales con el Activo Total, por lo que podemos indicar:

En el año 2014 la empresa obtuvo una rentabilidad de 0.59 y el 2015 aumento a 0.64.

4.1.3 PARA EL OBJETIVO ESPECÍFICO 03

Establecer un sistema de costos adecuado para determinar los costos de producción y rentabilidad en la empresa de cocinas a gas UNIVERSAL en la ciudad de Juliaca, que permita tomar decisiones en la determinación del costo de producción de manera oportuna.

Con la finalidad de desarrollar un sistema de costos aplicable para las Empresa Universal, es necesario establecer los siguientes mecanismos:

- De lo expuesto en los párrafos anteriores, se propone para la empresa Universal, el sistema de costos por procesos, porque esta empresa cuentan con diferentes procesos productivos tales como: adquisición de Materia Prima, corte, pintado y comercialización.
- Como primer paso se determinara el método de distribución del total de costos indirectos, aplicando el más aceptable, para el presente trabajo realizaremos en función al consumo total de materias primas consumidas

4.2 CONTRASTACIÓN DE LAS HIPÓTESIS

PRIMERA HIPÓTESIS

La Empresa de cocinas a Gas Universal en estudio determina sus costos de producción de manera alta, en la materia prima directa, la mano de obra, y así mismo en los gastos de fabricación en la cual se desconoce la distribución de la depreciación como otros gastos; de la misma manera no se consideran los importes de las cargas sociales por carecer del libro de planillas de remuneraciones de sueldos, lo que repercute en la imprecisión a establecer los costos unitarios, utilidades y precios de ventas. Por lo que la empresa en estudio requiere estructurar sus costos en forma permanente para cada producto. En consecuencia, la hipótesis planteada es aceptada.

SEGUNDA HIPÓTESIS:

Vistos los resultados de rentabilidad de la empresa estudiada podemos mencionar que esta empresa sí pueden recuperar sus inversiones a corto y mediano plazo, siempre que mantengan sus costos, buscando precios bajos y competitivos. con ello se determina que esta empresa requieren estructurar sus costos en forma permanente para cada producto trabajando con costos por proceso para su funcionamiento permanente. Por lo que la hipótesis planteada en su enunciado Si cumple, ya que los altos costos de producción influyen negativamente en la rentabilidad de la empresa causando una insuficiente rentabilidad

CONCLUSIONES

Con la presentación y el análisis de los resultados en el presente trabajo de investigación se llegó a las siguientes conclusiones:

PRIMERA

La Empresa en estudio de cocinas a gas Universal, conoce los costos de producción de manera empírica en la aplicación de la Materia Prima Directa y la Mano de Obra Directa sin incluirlos en planillas por no contar con ello. Sin embargo cabe resaltar que desconocen la aplicación del factor de distribución, del prorrateo de los gastos de fabricación que deben incorporarse en las depreciaciones y otros gastos de fabricación como parte del costo de producción, que le permitirá establecer los costos unitarios de producción para cada producto que tiene la empresa.

SEGUNDA

En cuanto a la rentabilidad general, de ventas, patrimonial y activo total de la empresa estudiada arroja los siguientes promedios: Rentabilidad del activo total para el año 2014 un porcentaje de 9.11% y pal 2015 9.38% en la Rentabilidad de las Ventas obtiene para el 2014 un porcentaje de 15.47% y para el 2015 14.76% .en la Rentabilidad del Patrimonio para el año 2014 tiene un porcentaje de 9.52% y para el 2015 9.89% y por último la Rentabilidad del Activo para el 2014 0.59 y 2015 0.64 lo que significa que sus inversiones son favorables ya sea a corto plazo como a mediano plazo. La empresa tiene buena Rentabilidad debido a que disponen de maquinarias mecanizadas, lo que les permite elaborar en mayores cantidades sus productos.

TERCERA

Proponer un modelo de sistema de costos aplicable a la empresa de cocinas a gas “Universal” en la ciudad de Juliaca.

La propuesta de un modelo de sistema de costos de producción para la empresa, es el modelo que se está aplicando en el presente trabajo, es un sistema de costos por proceso, con sustento de los cuales podemos afirmar que si se puede mejorar la producción aplicando los costos de producción correctamente.

RECOMENDACIONES

Desacuerdo a la realidad la empresa que ha sido estudiada en el presente trabajo de investigación se puede recomendar lo siguiente:

PRIMERA

Se recomienda a la empresa aplicar un sistema de costos de producción por proceso y presupuestado haciendo una combinación de manejo de costos de acuerdo a su realidad para el mejor control del proceso productivo.

SEGUNDA

A los propietarios dedicados a la producción de cocinas a gas se recomienda incorporar a sus trabajadores directo en los libros de planillas de remuneraciones y deberán aportar las obligaciones sociales a favor de los trabajadores, así mismo se debe considerar las provisiones de las depreciaciones en aplicación a las normas.

TERCERA

Capacitar a sus trabajadores en Instituciones especializados de tal manera que les permita crear y diseñar bienes, además del manejo de maquinarias y así de esta manera se pueda obtener mejores niveles de rentabilidad maximizando sus utilidades, minimizando sus costos de producción.

BIBLIOGRAFÍA

- ADRIAZEN CASILLO, Manuel (2002). *Enciclopedia de la Contabilidad - Segunda Edicion*. Lima - Peru: Universidad Libre S. A.
- ADRIAZEN, C. M. (2002). *Enciclopedia de la Contabilidad - Segunda Edicion*. Lima - Peru: Universidad Libre S. A.
- BROYLES, J. F. (2000). *Tecnicas Modernas de Administracion Financiera*. Mexico: Primera Edicion.
- BROYLES, J. F. (2000). *Tecnicas Modernas de Administracion Financiera*. Mexico: Primera Edicion .
- CHAMBERGO, Isidro. (2014). *Análisis de Costos y Presupuestos en el Planeamiento Estratégico y Gerencial*. lima.
- CLEMENTE MALDONADO, Wilson (2014). *Determinacion del Costo de Produccion y Rentabilidad de Industras de Metal Mecanica*. juli.
- DIAZ MOSTRO, Jorge(1981). *Costos y Presupuestos*. lima: libros tecnicos.
- FERRER QUEA, A. (2001). *Formulacion de Estados Financieros*. Lima: Sefiban.
- HIDALGO ORTEGA, Jesus (1992). *Contabilidad de costos:Teoría y casos Practicos*. Lima - Peru: FECCAT.
- HIDALGO ORTEGA, Jesus. (1992). *Contabilidad de costos:Teoría y casos Practicos*. Lima - Peru: FECCAT.
- JAPURA ESCARCENA, Nelly. (2008). " *Determinacion de Costo de Produccion para las empresas industriales de Metal Mecanica*. llave.
- LUQUE HUANCA, Saragoza (2010). *Costos y Rentabilidad en la Produccion y Comercializacion de ataudes funerarios en la empresa IDAHSUR EIRL*. Juliaca.
- ORTEGA PEREZ, Armando (2008). *Contabilidad de Costos*. mexico: Limusa.
- PALOMINO, Carlos. (2013). *Contabilidad de Costos* . Lima.
- PORTUGAL PUMA, Matilde (2008). *Rentabilidad en la Produccion de Muebles de Madera en las pequeñas Empresas Industriales* . puno.
- QUISPE Andres. (2006). *Evaluacion Comparativa de los Costos y su Rentabilidad Economica de las Empresas comerciales industriales y de Servicios*. Puno.
- WALTER, A. (2012). *Manual de Costos y Presupuestos*. lima.

WALTER, Z. A. (2014). *Contabilidad de Costos I*. lima: San Marcos.

WEBGRAFIA

<http://www.bdigital.unal.edu.co/12101/1/ricardorojasmedina.2014.pdf>

<http://www.pqs.pe/tu-negocio/caso-practico-para-calcular-el-punto-de-equilibrio-de-tu-empresa>

<https://www.elblogsalmon.com/conceptos-de-economia/el-punto-de-equilibrio-y-su-importancia-estrategica>

ANEXOS

ANEXO 01
MODELOS DE COCINAS A GAS

MODELO DE COCINA	DIMENSIONES (ANCHO X LARGO X ALTURA)cm		
	Cocina pequinés de 1 hornilla	20	20
Cocina NOVA 1 hornilla	25	25	15
Cocina JUNIOR 1 hornilla	23	23	15
Cocina NOVA de 2 hornillas	24	50	15
Cocina JUNIOR de 2 hornillas	23	46	15
Cocina KIN KON de 2 hornillas	25	50	17
Cocina MESA de 2 hornillas	30	58	18
Cocina KIN KON semialta de 2 hornillas	25	50	44
Cocina SEMIALTA de 2 hornillas	30	58	44
Cocina ALTA de 2 hornillas	30	58	67
cocina KIN KON repostero 2	25	50	44
Cocina SEMIALTA repostero 2 hornillas	30	58	44
Cocina ALTA repostero 2 hornillas	30	58	67
Cocina ALTA repostero + 2 gabetas de 2 hornillas	30	58	67
Cocina ALTA repostero + 3 gabetas de 2 hornillas	30	58	67
Cocina MESA de 60 de 1 hornilla	32	30	20
Cocina MESA de 60 de 2 hornillas	32	60	20
Cocina SEMIALTA de 60 de 2 hornillas	32	60	50
Cocina ALTA de 60 de 2 hornillas	32	60	70
Cocina SEMIALTA de 70 de 2 hornillas	37	70	50
Cocina ALTA de 70 de 2 hornillas	37	70	70
Cocina NOVA BAJA de 70 de 2 hornillas	35	70	40
Cocina ALTA de 90 de 3 hornillas	37	90	70
Cocina ALTA NOVA de 3 hornillas	32	81	67
Cocina INDUSTRIAL BAJA 2 hornillas	48	90	50
Cocina INDUSTRIAL ALTA 2 hornillas	48	90	67
Cocina INDUSTRIAL BAJA 3 hornillas	48	120	50
Cocina INDUSTRIAL ALTA 3 hornillas	48	120	67
Cocina INDUSTRIAL MELLIZERA 3 hornillas	50	110	50
Cocina INDUSTRIAL MELLIZERA BAJA 4 hornillas	50	150	50
Cocina INDUSTRIAL MELLIZERA ALTA 4 hornillas	50	150	67

ANEXO 02
MATERIALES UTILIZADOS PARA LA FABRICACION DE COCINAS A GAS
(PERIODO – 2014)

MATERIALES	UNIDADES	PRECIO UNITARIO
Angulo de $\frac{3}{4}$	Varillas	10.00
Fierro cuadrado $\frac{1}{4}$	Varillas	6.50
Platina de $\frac{1}{2}$	Varillas	5.70
Plancha de 0.3		22.00
Tubo de $\frac{1}{2}$		6.80
Tubo de $\frac{3}{4}$		10.00
Soldadura de $\frac{1}{8}$	Kg.	10.00
Bolanda de $\frac{1}{4}$	Kg.	8.00
Bolanda de $\frac{5}{16}$	Kg.	9.00
Perno de $\frac{3}{16} * \frac{1}{2}$	Millar	34.00
Oxigeno + Bronce + carburo		0.80
Llaves de Gas		3.00
Quemadores		1.10
Abrazaderas	Cientos	16.00
Terminales		0.25
Manguera		1.50
Adaptadores		2.50
Remaches de $\frac{1}{8} * \frac{1}{2}$	Millar	17.00
Plancha inox		1.24
Pintura		43.00
Thiñer		15.00

ANEXO 03
MATERIALES UTILIZADOS PARA LA FABRICACION DE COCINAS A GAS
(PERIODO – 2015)

MATERIALES	UNDADES	PRECIO UNITARIO
Angulo de $\frac{3}{4}$	Varillas	8.00
Fierro cuadrado $\frac{1}{4}$	Varillas	8.50
Platina de $\frac{1}{2}$	Varillas	5.00
Plancha de 0.3		25.00
Tubo de $\frac{1}{2}$		6.50
Tubo de $\frac{3}{4}$		9.00
Soldadura de 1/8	Kg.	12.00
Bolanda de 1/4	Kg.	7.0
Bolanda de 5/16	Kg.	9.00
Perno de 3/16 * $\frac{1}{2}$	Millar	40.00
Oxigeno + Bronce + carburo		1.20
Llaves de Gas		3.30
Quemadores		1.30
Abrazaderas	Cientos	12.50
Terminales		0.25
Manguera		1.70
Adaptadores		2.80
Remaches de 1/8 * 1/2	Millar	17.00
Plancha inox		0.94
Pintura		43.00
Thiñer		16.00

ANEXO 04
COSTOS DE MANO DE OBRA – PERIODO 2015

PEQUINES DE 1 HORNILLA	
cuadro	1
cámara	1
armada	0.5
limpiado	0.2
pintado	0.3
precio d la mano d obra	3

NOVA DE 1 HORANILLA	
cuadro	1.3
cámara	1.2
armada	0.5
limpiado	0.3
pintado	0.5
precio d la mano d obra	3.8

BOLIVIANO DE 2 HORNILLAS	
cuadro	2
cámara	1.5
armada	0.8
limpiado	0.4
pintado	0.8
precio d la mano d obra	5.5

NOVA DE 2 HORNILLAS	
cuadro	2
cámara	1.5
armada	0.8
limpiado	0.4
pintado	0.8
precio d la mano d obra	5.5

KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	
cuadro	2
camara	1.5
armada	0.8
limpiado	0.4
pintado	0.8
precio d la mano d obra	5.5

MESA DE 2 HORNILLAS	
cuadro	2
camara	1.5
armada	0.8
limpiado	0.4
pintado	0.8
precio d la mano d obra	5.5

KINKON SEMIALTA	
cuadro	2
cámara	1.5
armada	1
limpiado	0.6
pintado	1
precio d la mano d obra	6.1

SEMIALTA NORMAL 2 HORNILLAS	
cuadro	2.5
camara	1.5
armada	1
limpiado	0.5
pintado	1
precio d la mano d obra	6.5

ALTA NORMAL 2 HORNILLAS

Cuadro s/parrilla	2.7
Cuadro c/parrilla	
cámara	1.5
armada	1.1
limpiado	0.5
pintado	1.1
precio d la mano d obra	6.9

REPOSTERO SEMIALTA KINKON

cuadro	3
cámara	1.5
armada	1.5
limpiado	0.7
pintado	1.2
precio d la mano d obra	7.9

REPOSTERO 3 CAJAS

cuadro	7
cámara	1.5
armada	1.5
limpiado	1
pintado	1.5
precio d la mano d obra	12.5

REPOSTERO SEMIALTA

cuadro	3
cámara	1.5
armada	1.4
limpiado	0.5
pintado	1.1
precio d la mano d obra	7.5

REPOSTERO ENTERO - ALTA

cuadro	4
cámara	1.5
armada	1.5
limpiado	0.7
pintado	1.2
precio d la mano d obra	8.9

REPOSTERO 2 CAJAS

cuadro	6
cámara	1.5
armada	1.5
limpiado	1
pintado	1.5
precio d la mano d obra	11.5

ANEXO 05
COSTO DE CUADROS PERIDODO 2015

N°	DESCRIPCION	PRECIO CUADRO
1	PEQUINES DE 1 HORNILLA	1.00
2	NOVA DE 1 HORANILLA	1.30
3	BOLIVIANO DE 2 HORNILLAS	2.00
4	NOVA DE 2 HORNILLAS	2.00
5	KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	2.00
6	MESA DE 2 HORNILLAS	2.00
7	KINKON SEMIALTA	2.00
8	SEMIALTA NORMAL 2 HORNILLAS	2.50
9	ALTA NORMAL 2 HORNILLAS	
	SIN PARRILLA	2.70
	CON PARRILLA	
10	REPOSTERO SEMIALTA	3.00
11	REPOSTERO SEMIALTA KINKON	3.00
12	REPOSTERO ENTERO - ALTA	4.00
13	REPOSTERO 3 CAJAS	7.00
14	REPOSTERO 2 GABETAS	6.00

ANEXO 06
COSTO DE CAMARAS PERIDODO 2015

N°	DESCRIPCION	PRECIO CUADRO
1	PEQUINES DE 1 HORNILLA	1.00
2	NOVA DE 1 HORANILLA	1.20
3	BOLIVIANO DE 2 HORNILLAS	1.50
4	NOVA DE 2 HORNILLAS	1.50
5	KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	1.50
6	MESA DE 2 HORNILLAS	1.50
7	KINKON SEMIALTA	1.50
8	SEMIALTA NORMAL 2 HORNILLAS	1.50
9	ALTA NORMAL 2 HORNILLAS	1.50
10	REPOSTERO SEMIALTA	1.50
11	REPOSTERO SEMIALTA KINKON	1.50
12	REPOSTERO ENTERO - ALTA	1.50
13	REPOSTERO 3 CAJAS	1.50
14	REPOSTERO 2 GABETAS	1.50

**ANEXO 09
HOJA DE CALCULO DE COSTOS**

ELEMENTOS DE COSTOS DE PRODUCCION				PERIODO 2015
A.MATERIA PRIMAA	UND	CANT	P.U.	
TOTAL MATERIA PRIMA			S/.	
B.MANO DE OBRA				
TOTAL MANO DE OBRA			S/.	
TOTAL MATERIA PRIMA + MANO DE OBRA			S/.	
C. GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
TOTAL A+B+C			S/.	
			COSTO UNITARIO S/.	

**ANEXO 10
CUADRO PARA EL CALCULO DE MANO DE OBRA SEGÚN LAS ETAPAS DE PROCESO DE FABRICACION**

MANO DE OBRA						
MODELO	CUADRO	CAMARA	ARMADO	LIMPIADO	PINTADO	TOTAL \$/.

ANEXO 11
HOJA DE CÁLCULO PARA LA DEPRECIACION DE MAQUINARIAS Y OTROS GASTOS
EN EL PROCESO DE FABRICACION

A) CALCULO DE LA DEPRECIACION						
MAQUINARIAS	COSTO	TASA DE DEP.	DEP. ANUAL	DEP. MENSUAL	DEP. POR DIA	DEP. POR HORAS
TOTAL						
B) CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA						
C) CONSUMO DE AGUA						
D) ALQUILER DE LOCAL						
E) SUMINISTROS DIVERSO						
TOTAL						
TOTAL GENERAL C.I.F.						

**ANEXO 12
CUADRO PARA LA DISTRIBUCION DE LOS
GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION (C.I.F.)**

PRODUCTO	G.I.F. POR HORAS	HORAS TRABAJADAS	TOTAL (G.I.F.)

**ANEXO 13
CUADRO PARA DETERMINAR LA UTILIDAD
DE CADA PRODUCTO**

PRODUCTO	COSTO UNITARIO	PRECIO DE VENTA	UTILIDAD s/.

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y ADMINISTRATIVAS
ESCUELA PROFESIONAL DE CIENCIAS CONTABLES

**DETERMINACION DEL COSTO DE PRODUCCION Y RENTABILIDAD EN LA
FABRICACION DE COCINAS A GAS UNIVERSAL EN LA CIUDAD DE
JULIACA, PERIODOS 2014-2015.**

DETERMINATION OF THE COST OF PRODUCTION AND PROFITABILITY IN
MANUFACTURING UNIVERSAL GAS COOKERS IN THE CITY OF JULIACA,
2014-2015 PERIODS

ARTÍCULO CIENTÍFICO

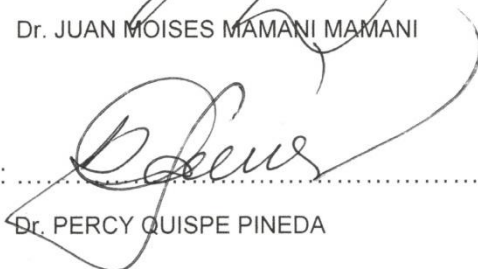
PRESENTADO POR:

LIZETH CARMEN QUENTA FUENTES

DIRECTOR DE TESIS


.....
Dr. JUAN MOISES MAMANI MAMANI

**COORDINADOR
DE INVESTIGACIÓN**


.....
Dr. PERCY QUISPE PINEDA

**DETERMINACION DEL COSTO DE PRODUCCION Y RENTABILIDAD EN LA
FABRICACION DE COCINAS A GAS UNIVERSAL EN LA CIUDAD DE
JULIACA, PERIODOS 2014-2015.**

DETERMINATION OF THE COST OF PRODUCTION AND PROFITABILITY IN
MANUFACTURING UNIVERSAL GAS COOKERS IN THE CITY OF JULIACA,
2014-2015 PERIODS

LIZETH CARMEN QUENTA FUENTES

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y ADMINISTRATIVAS
ESCUELA PROFESIONAL DE CIENCIAS CONTABLES

ARTÍCULO CIENTÍFICO**DETERMINACION DEL COSTO DE PRODUCCION Y RENTABILIDAD EN LA
FABRICACION DE COCINAS A GAS UNIVERSAL EN LA CIUDAD DE
JULIACA, PERIODOS 2014-2015.**

DETERMINATION OF THE COST OF PRODUCTION AND PROFITABILITY IN
MANUFACTURING UNIVERSAL GAS COOKERS IN THE CITY OF JULIACA,
2014-2015 PERIODS

AUTOR: LIZETH CARMEN QUENTA FUENTES

CORREO ELECTRONICO: LIS_6_23@HOTMAIL.COM

ESCUELA PROFESIONAL: CIENCIAS CONTABLES

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se tiene por objetivo determinar los Costos de Producción y Rentabilidad en la Fabricación de Cocinas a Gas Universal. Mediante la aplicación de un sistema de costos de producción; para tal fin, se ha utilizado como materiales, los elementos de los costos de producción, las hojas de costos y consiguientemente se construyó los índices de rentabilidad los mismos que corresponden a la empresa en estudio periodos 2014 – 2015. Durante la evaluación de los objetivos, se utilizó el métodos deductivo, analítico y descriptivo los cuales, han permitido hallar la determinación del costo de producción unitario de cada producto de cocina a gas universal, cuyos datos fueron extraídos de su información que sustenta sus ingresos y gastos y la información mediante la aplicación del sistema de costos por proceso, que en muchos casos ha sido muy sacrificada. En la rentabilidad podemos indicar que la empresa en estudio, cuenta con, Utilidad Neta en función al Activo Total, es para el año 2014 la empresa de cocinas a gas “Universal” obtiene la rentabilidad de 9.10% y en el año 2015 su rentabilidad aumenta a 9.38%, Rentabilidad de las Ventas En el año 2014 su rentabilidad sobre las ventas es de 15.47% y teniendo una disminución en el año 2015 a 14.76%, Rentabilidad Patrimonial Para el año 2014 obtuvo una rentabilidad de 9.52% teniendo un aumento en el año 2015 de 9.88% y Rentabilidad del Activo Total En el año 2014 la empresa obtuvo una rentabilidad de 0.59 y el 205 aumento a 0.64. por lo cual empresa en estudio debe implementar el sistema de costos por proceso en el presente estudio, pues la aplicación de éste les permitirá determinar el costo unitario, así como de varias cantidades de producción y podrán determinar el precio de venta y la rentabilidad de

su producción; ya que el control de los costos, permite saber su rentabilidad. Para la mejor comprensión del presente trabajo de investigación se plantea el siguiente contenido: El Capítulo I está constituido por el planteamiento del problema y su respectiva definición, antecedentes y objetivos de la investigación. El Capítulo II se encuentra el marco teórico, que permite dar un sustento al presente trabajo de investigación, el marco conceptual que facilita al lector entender o reconocer los conceptos más utilizados y las hipótesis de investigación. El Capítulo III se desarrolla la metodología de investigación que se usó durante el trabajo de investigación, la muestra, población y el ámbito de estudio, es decir, el lugar donde se realizó el presente trabajo. El Capítulo IV se desarrolló la exposición y análisis de los resultados es la parte más importante del trabajo de investigación posteriormente se desarrolla las conclusiones y recomendaciones.

Palabras claves: Costos, Rentabilidad, Materia Prima, Mano de Obra y Gastos Indirectos.

ABSTRACT

This research work is aims to determine the costs of production and profitability in manufacturing Universal gas cookers. Through the application of a system of production costs; for this purpose, it has been used as materials, elements of production costs, cost sheets and was consequently built profitability indices which correspond to the company in study periods 2014-2015. During the evaluation of the objectives, was used the deductive methods, analytical and descriptive which allowed to find the definition of the unit production cost for each product's universal gas stove, whose data were extracted from your information that supports their income and expenses and information through the application of the system of costs per process, which in many cases has been very self-sacrificing. Profitability can indicate that study, boasts, net profit based on Total assets, is for 2014 the company of gas cookers "Universal" obtains the profitability of 9.10% and by 2015 their profitability increases to 9.38%, profitability of sales in the year 2014 is its profitability on sales of 15.47% and a decrease in the year 2015 to 14.76% , Profitability equity for the year 2014 obtained a return of 9.52% having increased in the year 2015 of 9.88% and profitability of the Total assets in the year 2014 the company obtained a profitability of 0.59 and 205 increased to 0.64. by which company in study must implement the cost system process in the present study, since its application will allow them to determine the unit cost as well as various amounts of production and may determine the selling price and the profitability of its production; already the costs control, lets know their profitability. For the better

understanding of the present research work the following content is proposed: Chapter I is constituted by the approach of the problem and its respective definition, antecedents and objectives of the investigation. Chapter II contains the theoretical framework that allows us to support the present research work, the conceptual framework that facilitates the reader to understand or recognize the most used concepts and research hypotheses. Chapter III develops the research methodology that was used during the research work, the sample, population and the field of study, that is, the place where the present work was carried out. Chapter IV was developed exposure and analysis of results is the most important part of the research work subsequently developed the conclusions and recommendations.

Key words: costs, profitability, raw, labor and overhead

INTRODUCCIÓN

El siguiente trabajo fue desarrollado en el departamento de Puno provincia de San Román distrito Juliaca que se caracteriza por tener una variedad de pequeñas empresa industriales, las cuales se dedican a la producción y comercialización de cocinas a gas en diferentes mercados o plazas. Por consiguiente se tomó como muestra de estudio a la empresa de cocinas a gas Universal que se dedica a la producción y comercialización en la plaza San José, pero que no cuenta con un sistema de costos, por lo tanto desconoce el ingreso total de su rentabilidad.

El objetivo fundamental del presente estudio es, determinar los costos de producción y rentabilidad en la fabricación y comercialización de cocinas a gas que se desarrolla en los periodos 2014 – 2015, mediante la aplicación de las técnicas para la determinación del Costo de Producción en el proceso productivo

El desarrollo del presente trabajo empezó con el Planteamiento del Problema, Antecedentes y Objetivos de la Investigación: en la que se especifica del por qué y los orígenes del problema en base a los antecedentes existentes sobre el tema para luego ser formulados mediante los objetivos. Seguidamente se trata el Marco Teórico, Marco Conceptual e Hipótesis de la Investigación en él se conceptúan definiciones relacionadas al tema para formular las Hipótesis respectivas; para luego pasar a los Métodos y Técnicas que nos permitieron lograr nuestros objetivos trazados, el método Deductivo, Analítico y Descriptivo; se muestra también las características más importantes del ámbito de estudio del cual hemos tomado la Población y Muestra respectiva y por último se muestra la Determinación de los Costos de Producción y el Análisis e Interpretación de los Estados Financieros, del periodo 2014 – 2015. Para finalmente llegar a las Conclusiones y Recomendaciones.

PROBLEMA: ¿Cuál es el costo de producción y rentabilidad en la fabricación y comercialización de Cocinas a gas Universal en la ciudad de Juliaca, periodos 2014-2015? ¿Cómo están constituidos los costos de producción de cocinas a gas Universal en la ciudad de Juliaca, periodos 2014-2015? ¿Cuál es el nivel de rentabilidad en la comercialización de cocinas a gas en la ciudad de Juliaca, periodos 2014-2015? ¿Cuál es el sistema de costos más adecuado para ser implementado en la fabricación de cocinas a gas universal con la finalidad de minimizar costos y maximizar la rentabilidad?

OBJETIVO: Determinar los costos de producción y rentabilidad en la fabricación y comercialización de Cocinas a gas Universal en la ciudad de Juliaca, periodos 2014-2015. Determinar los costos de producción en la fabricación de cocinas a gas Universal en la ciudad de Juliaca. Determinar el nivel de rentabilidad en la comercialización de cocinas a gas Universal en la ciudad de Juliaca. Proponer la aplicación de un sistema de costos por Proceso con la finalidad de minimizar los costos de la producción y elevar el nivel de rentabilidad.

HIPOTESIS: Los costos de producción son altos, por la no aplicación y utilización de un sistema de costos de producción, por lo tanto, su nivel de rentabilidad es insuficiente. El desconocimiento de aplicación del costo de producción y comercialización no permite determinar la rentabilidad en la fabricación de cocinas a gas en la ciudad de Juliaca, periodos 2014, 2015. El nivel de rentabilidad en la comercialización de cocinas a gas es bajo debido al alto costo de producción en la fabricación de cocinas a gas en la ciudad de Juliaca, periodos 2014, 2015.

MATERIALES Y MÉTODOS

Para el desarrollo del presente trabajo de investigación se ha utilizado los métodos siguientes:

Método Deductivo. - En el método por el cual se realiza estudios particulares y se obtiene conclusiones particulares, se obtiene conclusiones y leyes universales que explican o relacionan los fenómenos estudiados. Este método utiliza la observación directa de los fenómenos, la experimentación y el estudio de las relaciones que existen entre ellos.

Método Analítico. - El método analítico se refiere al análisis de las cosas o de los fenómenos; la palabra análisis, significa descomponer o estudiar minuciosamente una cosa. Por lo tanto, el método analítico comienza con el todo de un fenómeno que lo

revisa parte por parte (descomposición o separación del todo) comprendido su relación intrínseca, complementándose con la parte sintética.

Método Descriptivo. - El método descriptivo es el método en donde se lleva a cabo recogiendo la información sobre las situaciones o hechos actuales con el objeto de examinar, analizar los datos, coeficientes como el desagregado de los estados financieros para conocer exactamente los detalles y características del todo que se investiga.

TÉCNICAS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS

La recopilación de la información efectuada que sirve de sustento en la ejecución del presente trabajo de investigación,

Para el logro de objetivos fijados y comprobar o rechazar las hipótesis planteadas se utilizarán las siguientes técnicas:

Observación directa- Este método de observación directa nos permite observar en forma directa todas las operaciones en forma real dentro del funcionamiento y organización de la empresa para ver los hechos tal como ocurre dentro de su campo los cuales se realizará mediante visita a la empresa utilizando métodos Inductivo y analítico

Análisis documental.- Esta técnica nos permitirá recopilar datos e información necesaria para desarrollar el presente trabajo de investigación. Esta técnica fue importante para el desarrollo de los costos de producción.

Entrevista.- Técnica que conlleva la interrelación con el propietario o el dueño de la empresa y con los trabajadores con la finalidad de conocer muy de cerca los hechos que ocurren dentro de la empresa. Instrumento que se realiza formulando preguntas orientadas a obtener datos reales sobre la gestión contable de la empresa y gestión administrativa y aspectos relacionados con la formación de costos de comercialización y de producción.

Revisión de Documentos.- Revisión de documentos es la técnica que consiste en el acopio de la información para la investigación, relacionado a la revisión de trabajos de investigación realizados anteriormente, consulta de obras.

POBLACION Y MUESTRA

POBLACION. - El presente proyecto de investigación se desarrollará en la ciudad de Juliaca, Tomando en cuenta como población a la empresa que se dedica a la fabricación de cocinas a gas UNIVERSAL.

MUESTRA. - La muestra estará constituida por la Empresa de cocinas a gas UNIVERSAL de la ciudad de Juliaca.

MATERIALES

Los materiales que se utilizaron para el siguiente proyecto son: Estado de Situación Financiera, Estado de Ganancias y Pérdidas, Registro de Compras, Registro de ventas, Hoja de costos, Cálculo de Depreciación y otros.

RESULTADO

Para el objetivo 01 determinación de los costos de producción:

CUADRO 01
COSTOS DE PRODUCCION DE COCINAS A GAS DEL TOTAL DE MATERIALES
(MATERIA PRIMA) PERIODOS 2014 -2015

PRODUCTO	2014	2015
KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	29.78	26.02
MESA DE DOS HORNILLAS	27.90	29.41
KINKON SEMIALTA	31.73	33.50
SEMIALTA DE 2 HORNILLAS	35.56	37.30
ALTA DE 2 HORNILLAS	37.78	39.32

FUENTE: En resumen se muestra los costos totales para cada uno de los modelos en base a los materiales utilizados.

INTERPRETACION

En el cuadro 01 se muestra los costos de producción unitarios de cada modelo de cocina a gas según el periodo, los costos de producción se hallaron de la suma de todos los materiales que entran en el proceso de fabricación para luego agregar el costo de mano de obra y los gastos indirectos de fabricación para obtener el costo total

CUADRO 02
SALARIO DE MANO DE OBRA POR DESTAJO (S/.)

MANO DE OBRA – 2014						
MODELO	CUADRO	CAMARA	ARMADO	LIMPIADO	PINTADO	TOTAL S/.
KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	1.80	1.50	0.70	0.30	0.70	5.00
MESA DE 2 HORNILLAS	1.80	1.50	0.70	0.30	0.70	5.00
KINKON SEMI ALTA	2.00	1.50	0.80	0.40	0.80	5.50
SEMIALTA NORMAL 2 HORNILLAS	2.30	1.50	1.00	0.40	0.80	6.00
ALTA NORMAL 2 HORNILLAS	2.50	1.50	1.00	0.5	1.00	6.50

FUENTE: elaborado según datos e información obtenidos sobre el pago de mano de obra, en la producción de cocinas. La empresa tiene la política de realizar el pago según contrato o destajo por la cantidad total producida, para el periodo 2014.

CUADRO 03
SALARIO DE MANO DE OBRA POR DESTAJO (S/.)

MANO DE OBRA – 2015						
MODELO	CUADRO	CAMARA	ARMADO	LIMPIADO	PINTADO	TOTAL S/.
KINKON MESA DE 2HORNILLAS	2.00	1.50	0.80	0.40	0.80	5.50
MESA DE 2 HORNILLAS	2.00	1.50	0.80	0.40	0.80	5.50
KINKON SEMI ALTA	2.00	1.50	1.00	0.50	1.00	6.00
SEMIALTA NORMAL 2 HORNILLAS	2.50	1.50	1.00	0.50	1.00	6.50
ALTA NORMAL 2 HORNILLAS	2.70	1.50	1.10	0.50	1.20	7.00

FUENTE: elaborado según datos e información obtenidos sobre el pago de mano de obra, en la producción de cocinas. La empresa tiene la política de realizar el pago según contrato o destajo por la cantidad total producida, para el periodo 2015.

CUADRO 04

CALCULO DE LOS GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION (C.I.F.)

A) CALCULO DE LA DEPRECIACION										
MAQUINARIAS	COSTO	TASA DE DEP.	DEP. ANUAL	DEP. MENSUAL	DEP. POR DIA	DEP. POR HORAS				
CIZALLA PARA CORTAR FIERRO	900.00	10%	90.00	7.50	0.25	0.01				
MAQUINA ELECTRICA TH 290	1200.00	10%	120.00	10.00	0.33	0.01				
COMPENSORA DE 130 LIBRAS	1350.00	10%	135.00	11.25	0.38	0.02				
SOLDADORA DE PUNTO CON PEDAL	1200.00	10%	120.00	10.00	0.33	0.01				
PLEGADORA DE 120 CON DADO	950.00	10%	95.00	7.92	0.26	0.01				
SOLDADORA ELECTRICA	1200	10%	120.00	10.00	0.33	0.01				
TALADRO DE BANCO CHICO	280	10%	28.00	2.33	0.08	0.00				
ESMERIL MANUAL MEDIANO	180	10%	18.00	1.50	0.05	0.00				
TOTAL							60.50	2.02	0.08	
B) CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA										
C) CONSUMO DE AGUA										
D) ALQUILER DE LOCAL										
E) SUMINISTROS DIVERSO										
TOTAL							573.00	19.10	0.80	
TOTAL GENERAL C.I.F.									0.88	

FUENTE: Este cuadro detalla los gastos indirectos que se da en la producción de cocinas a gas, considerando la depreciación, el consumo de energía, agua, alquiler de local y el G.I.F. por horas.

INTERPRETACIÓN: En los cuadros 02 y 03 detallamos el elemento "B" donde se muestra la determinación del salario de Mano de Obra a los trabajadores la cual se da por contrato según modelo y medida de cocina a gas, para cada periodo respectivamente. Seguido por el cuadro 04 donde se dio la distribución de los gastos indirectos de fabricación tomando en cuenta la depreciación de las maquinarias, el consumo de energía eléctrica, agua, alquiler de local entre otros. Para poder realizar la distribución del G.I.F. para cada modelo fabricado.

**CUADRO 05
DISTRIBUCION DE LOS GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION (C.I.F.)**

PRODUCTO	G.I.F. POR HORAS	HORAS TRABAJADAS	TOTAL (G.I.F.)
KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	0.88	40 h.	35.20
MESA DE 2 HORNILLAS	0.88	40 h.	35.20
KNKON SEMIALTA	0.88	24 h.	21.12
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	0.88	24 h.	21.12
ALTA NORMAL 2 HORNILLAS	0.88	28h.	24.64

FUENTE: En este cuadro se hace la distribución del G.I.F. para el periodo 2014 y 2015 en base al cuadro 14 donde se calculó de forma detallada los gastos indirectos de fabricación.

INTERPRETACIÓN En el cuadro 05 se muestra la distribución de los gastos indirectos por medio de horas según el uso de las maquinarias y las horas trabajadas, obteniendo el total del Gasto Indirecto de Fabricación.

**CUADRO 06
RESUMEN DEL COSTO UNITARIO DE CADA PRODUCTO,
PERIODO 2014 -2015**

PRODUCTO	PERIODOS	
	2014	2015
KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	30.14	31.88
MESA DE 2 HORNILLAS	33.26	35.26
KNKON SEMIALTA	37.65	39.58
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	41.99	44.24
ALTA NORMAL 2 HORNILLAS	45.00	46.86

FUENTE: se elaboró en base a los cuadros 01 al 05 en base a la suma de la materia prima, mano de obra y los gastos indirectos de fabricación para obtener el costo de producción unitario para cada modelo y periodo.

INTERPRETACIÓN

En el cuadro 06 se refleja los costos unitarios que fueron hallados tomando en cuenta la suma de los 3 elementos primero los materiales o materia prima, segundo la mano de obra y tercero los gastos indirectos de fabricación que se utilizaron en su proceso de transformación para obtener un producto terminado en diferentes periodos obteniendo el costo unitario según modelo y medida.

CUADRO 07
PRECIO DE VENTA PARA CADA PRODUCTO
(PERIODO 2014)

PRODUCTO	COSTO UNITARIO	PRECIO DE VENTA	UTILIDAD s/.
KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	30.14	36.00	5.86
MESA DE 2 HORNILLAS	33.26	43.00	9.74
KINKON SEMI ALTA	37.65	48.00	10.35
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	41.90	55.00	13.10
ALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	45.00	60.00	15.00

FUENTE: En este cuadro se muestra los costos unitarios de cada cocina según médolo para el periodo 2014, según el cuadro 06 y también el precio de venta el cual nos fue brindado por la empresa en estudio para hacer la diferencia entre estos dos y obtener la utilidad o ganancia de cada cocina.

CUADRO 08
PRECIO DE VENTA PARA CADA PRODUCTO
(PERIODO 2015)

PRODUCTO	COSTO UNITARIO	PRECIO DE VENTA	UTILIDAD S/.
KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	31.88	38.00	6.12
MESA DE 2 HORNILLAS	35.26	45.00	9.74
KINKON SEMI ALTA	39.58	50.00	10.42
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	44.24	58.00	13.76
ALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	46.86	65.00	18.15

FUENTE: En este cuadro se muestra los costos unitarios de cada cocina según médolo para el periodo 2015, según el cuadro 06 y también el precio de venta el cual nos fue brindado por la empresa en estudio para hacer la diferencia entre estos dos y obtener la utilidad o ganancia de cada cocina.

INTERPRETACION.

En los cuadros 07 y 08 nos muestra los costos unitarios de los productos según modelo y medida en cada periodo, también tenemos el precio de venta que se obtuvo por la empresa de cocinas a gas universal para así poder obtener la utilidad ya que vendría hacer la diferencia entre el precio de venta y el costo unitario, obteniendo la utilidad de cada cocina a gas.

**CUADRO 09
RESUMEN DE LA UTILIDAD SOBRE EL COSTO DE CADA PRODUCTO
(PERIODOS 2014-2015)**

PRODUCTO	2014	2015
KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	16.28%	16.10%
MESA DE 2 HORNILLAS	22.65%	21.64%
KINKON SEMI ALTA	21.56%	20.84%
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	23.81%	23.72%
ALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	25%	27.92%

FUENTES: Este cuadro se elaboró en base a los cuadros 07 y 08. Para obtener la utilidad de cada uno de ellos según periodo corresponda.

INTERPRETACION

El cuadro 09 muestra en resumen la utilidad en % de cada modelo de cocina a gas según su periodo.

**DETERMINACIÓN DEL PUNTO DE EQUILIBRIO
PERIODO 2014- 2015**

El punto de Equilibrio es el punto de actividad, donde el ingreso total es igual al costo total, donde no se gana ni se pierde en una actividad de producción de cocinas a gas "Universal". Para poder determinar el punto de equilibrio son necesarios los siguientes datos.

**CUADRO 10
COSTOS VARIABLES**

KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	30.14	31.88
MESA DE 2 HORNILLAS	33.26	35.26
KINKON SEMI ALTA	37.65	39.58
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	41.90	44.24
ALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	45.00	46.86
TOTAL S/.	187.95	197.82

FUENTE: elaborado en base al cuadro 06, donde consideramos a los costos variables como costos unitarios tanto pal periodo 2014 y 2015.

**CUAADRO 11
PRECIO DE VENTA**

KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	36.00	38.00
MESA DE 2 HORNILLAS	43.00	45.00
KINKON SEMI ALTA	48.00	50.00
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	55.00	58.00
ALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	60.00	65.00
TOTAL S/.	242.00	256.00

FUENTE: Elaborado en base a los cuadros 07 y 08 considerando el costo de producción unitario y el precio de venta, para el periodo 2014 y 2015.

**CUADRO 12
COSTO FIJO**

GASTOS ADMINISTRATIVOS		
➤ Alquiler de Local	1000.00	1200.00

FUENTE: Elaborado en base al costo fijo que la empresa tiene para la comercialización de cocinas a gas, tomando en cuenta alquiler de local, para el periodo 2014 y 2015.

TIPOS DE PUNTO DE EQUILIBRIO

PUNTO DE EQUILIBRIO EN CANTIDADES

- ✚ PE= Punto de Equilibrio
- ✚ MC= Margen Comercial
- ✚ PV= Precio de Venta
- ✚ CU= Costo Unitario
- ✚ CF= Costo Fijo

$$MC = PV - CV$$

$$PE = CF / MC$$

PUNTO DE EQUILIBRIO EN UNIDADES MONETARIAS

- ✚ PE= Punto de Equilibrio
- ✚ MC= Margen Comercial
- ✚ PV= Precio de Venta
- ✚ CU= Costo Unitario
- ✚ CF= Costo Fijo

$$PE = \frac{CF}{1 - \frac{CV}{PV}}$$

DESARROLLO EN CANTIDADES – PERIODO 2014

PE= 1,000.00 / 54.05 = 18.50 Unidades

UNIDADES MONETARIAS – PERIODO 2014

$$PE = \frac{1,000.00}{2 - 0.7766528926} = \frac{1,000.00}{0.2233471074} = S/. 4,477.00$$

DESARROLLO EN CANTIDADES – PERIODO 2015

PE= 1,200.00 / 58.18 = 20.63 Unidades

UNIDADES MONETARIAS – PERIODO 2015

$$PE = \frac{1,200.00}{2 - 0.772734375} = \frac{1,200.00}{0.2272} = S/. 5,281.00$$

ANALISIS DEL PERIODO 2014

CUADRO 13
INGRESO TOTAL - PERIODO 2014

KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	36.00*18.50	666.00
MESA DE 2 HORNILLAS	43.00*18.50	795.50
KINKON SEMI ALTA	48.00*18.50	888.00
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	55.00*18.50	1,017.5
ALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	60.00*18.50	1,110.00
TOTAL S/.		4,477.00

FUENTE: En base al cuadro 11 que muestra el precio de venta de cada cocina la cual se multiplicada por la cantidad de cocinas que se debe vender para poder tener un punto de equilibrio para el periodo 2014.

CUADRO 14
COSTO FIJO TOTAL – PERIODO 2014

GASTOS ADMINISTRATIVOS	
➤ Alquiler de Local	1,000.00

FUENTE: En base al cuadro 12 del cual consideramos el monto de gasto fijo para el periodo 2014.

CUADRO 15
COSTO VARIABLE TOTAL – PERIODO 2014

KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	30.14*18.50	557.59
MESA DE 2 HORNILLAS	33.26*18.50	615.31
KINKON SEMI ALTA	37.65*18.50	696.52
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	41.90*18.50	775.15
ALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	45.00*18.50	832.50
TOTAL S/.		3,477.00

FUENTE: En base al cuadro 10 que muestra el precio del costo variable de cada cocina la cual se multiplicada por la cantidad de cocinas que se debe vender para poder tener un punto de equilibrio para el periodo 2014.

**CUADRO 16
RESUMEN – PERIODO 2014**

INGRESO TOTAL		4,477.00
GASTOS FIJOS	1,000.00	
COSTO VARIABLE	3,477.00	
TOTAL S/.	4,477.00	4,477.00

FUENTE: se muestra los totales de los cuadros 13, 14 y 15. Donde el ingreso total es igual a la suma del gasto fijo más el costo variable, para el periodo 2014.

INTERPRETACION:

El total del cuadro 13 es igual a las sumas totales de los cuadros 14 y 15 donde nos detalla que el ingreso total del periodo 2014 es igual al costo fijo más el costo variable. A la vez nos muestra el punto de equilibrio es decir de los productos producidos cuantos se debe vender para que la empresa no pierda ni gane también conocido como punto neutro y en el cuadro 16 vemos el resumen de los cuadros mencionados.

ANALISIS DEL PERIODO 2015

**CUADRO 17
INGRESO TOTAL - PERIODO 2015**

KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	38.00*20.63	783.94
MESA DE 2 HORNILLAS	45.00*20.63	928.35
KINKON SEMI ALTA	50.00*20.63	1.031.50
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	58.00*20.63	1,196.54
ALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	65.00*20.63	1,340.95
TOTAL S/.		5,281.00

FUENTE: En base al cuadro 11 que muestra el precio de venta de cada cocina la cual se multiplicada por la cantidad de cocinas que se debe vender para poder tener un punto de equilibrio para el periodo 2015.

**CUADRO 18
COSTO FIJO TOTAL – PERIODO 2015**

GASTOS ADMINISTRATIVOS	
• Alquiler de Local	1,200.00

FUENTE: En base al cuadro 12 del cual consideramos el monto de gasto fijo para el periodo 2014.

CUADRO 19
COSTO VARIABLE TOTAL – PERIODO 2015

KINKON MESA DE 2 HORNILLAS	31.88*20.63	657.68
MESA DE 2 HORNILLAS	35.26*20.63	727.41
KINKON SEMI ALTA	39.58*20.63	816.53
SEMIALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	44.24*20.63	912.67
ALTA NORMAL DE 2 HORNILLAS	46.86*20.63	966.72
TOTAL S/.		4081.00

FUENTE: En base al cuadro 10 que muestra el precio del costo variable de cada cocina la cual se multiplicada por la cantidad de cocinas que se debe vender para poder tener un punto de equilibrio para el periodo 2015.

CUADRO 20
RESUMEN – PERIODO 2015

INGRESO TOTAL		5.281.00
GASTOS FIJOS	1,200.00	
COSTO VARIABLE	4,081.00	
TOTAL S/.	5,281.00	5,281.00

FUENTE: se muestra los totales de los cuadros 27, 28 y 29. Donde el ingreso total es igual a la suma del gasto fijo más el costo variable, para el periodo 2015.

INTERPRETACION:

El total del cuadro 17 es igual a las sumas totales de los cuadros 18 y 19 donde nos detalla que el ingreso total del periodo 2015 es igual al costo fijo más el costo variable. A la vez nos muestra el punto de equilibrio es decir de los productos producidos cuantos se debe vender para que la empresa no pierda ni gane también conocido como punto neutro y en el cuadro 20 vemos el resumen de los cuadros mencionados.

GRAFICO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO

Para poder realizar el grafico del punto de equilibrio de la empresa realizaremos un cuadro con el resumen de los datos necesarios para su desarrollo.

CUADRO 21
DETERMINACION DEL PUNTO DE EQUILIBRIO PARA LA EMPRESA DE
COCINAS A GAS

VALORES DEL PUNTO DE EQUILIBRIO	PERIODO 2014	PERIODO 2015
CANTIDAD	18.5	20.63
UNIDAD MONETARIA	4,477.00	5,281.00

FUENTES: resumen de la determinación del punto de equilibrio según cantidad y unidades monetarias, para ambos periodos.

INTERPRETACION:

La empresa de Cocinas a Gas en el año 2014 debe vender mensual la cantidad de 18.50 unidades de cada producto a un costo total de S/. 4,477.00 y en el año 2015 la cantidad de 22.63 de cada producto a un costo total de S/. 5,281.00 para no perder ni ganar.

PARA EL OBJETIVO ESPECÍFICO 02

“Determinar el nivel de rentabilidad en la comercialización de cocinas a gas UNIVERSAL en la ciudad de Juliaca”

Continuaré con el resultado del total de ventas luego veremos los gastos administrativos, gastos de venta de las empresas en estudio para luego proceder a identificar los costos fijos y costos variables con la finalidad de determinar la rentabilidad respectiva.

CUADRO 22
ESTADO DE SITUACION FINANCIERO AL 31 DE DICIEMBRE
DE LA FABRICA DE COCINAS A GAS “UNIVERSAL”
RUC: 10023855271

CUENTAS DEL ACTIVO	20214	2015
Efectivo Equivalente de Efectivo	5,000.00	4,800.00
Existencias	15,000.00	14,600.00
Inmueble Maquinaria y Equipo	7,260.00	7,260.00
TOTL ACTIVO NETO	S/. 27,260.00	26,660.00
CUENTAS DEL PASIVO		
Remuneraciones por Pagar	1,200.00	1,380.00
TOTAL PASIVO	S/. 1,200.00	1,380.00
PATRIMONIO		
Capital	25,800.00	24,000.00
Resultados Acumulados	260.00	1,280.00
TOTAL PATRIMONIO	S/. 26,060.00	25,280.00
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	S/. 27,260.00	26,660.00

FUENTE: elaborado en base a los datos que la empresa en estudio nos brindó.

CUADRO 23
ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS AL 31 DE DICIEMBRE
DE LA FABRICA DE COCINAS A GAS “UNIVERSAL”
RUC: 10023855271

Ventas Netas		16,050.00	16,950.00
Costo Ventas		12,567.00	13,248.00
UTILIDAD BRUTA	S/.	3,483.00	3,702.00
Gastos de Ventas		1,000.00	1,200.00
UTILIDAD NETA	S/.	2,483.00	2,502.00

FUENTE: elaborado en base a los datos que la empresa en estudio nos brindó.

INTERPRETACION:

los cuadros 22 y 23 se desarrollaron tomando en cuenta toda la información que se recaudó de la empresa , para poder determinar y analizar los indicadores financieros de la empresa.

INDICADORES FINANCIEROS

1. RENTABILIDAD GENERAL:

$$R.G. = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Activo Neto Tangible}} \times 100\%$$

$$R.G. = \frac{2,483.00}{27,260.00} \times 100\% = 9.11 \%$$

$$R.G. = \frac{2,502.00}{26,660.00} \times 100\% = 9.38\%$$

d. RENTABILIDAD DE LAS VENTAS O INGRESOS OPERACIONALES:

$$R.V. = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas Netas}} \times 100\%$$

$$R.V. = \frac{2,483.00}{16,050.00} \times 100\% = 15.47\%$$

$$R.V. = \frac{2,502.00}{16,950.00} \times 100\% = 14.76\%$$

e. RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO O RENTABILIDAD FINANCIERA

$$R.P. = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Patrimonio Neto}} \times 100\%$$

$$R.P. = \frac{2,483.00}{26,060.00} \times 100\% = 9.52\%$$

$$R.P. = \frac{2,502.00}{25,280.00} \times 100\% = 9.89\%$$

f. RENTABILIDAD DEL ACTIVO TOTAL O RENTABILIDAD ECONÓMICA

$$R.A.T. = \frac{\text{Ingresos Totales}}{\text{Activo Total}}$$

$$R.A.T. = \frac{16,050.00}{27,260.00} = 0.59$$

$$R.A.T. = \frac{16,950.00}{26,660.00} = 0.64$$

ANÁLISIS DE LA RENTABILIDAD DE LA FABRICA DE COCINAS AGAS

En el presente trabajo de investigación, se determinó que los beneficios obtenidos por la producción de cocinas a gas “UNIVERSAL” de la empresa ubicada en la ciudad de Juliaca periodos 2014- 2015 las cuales son buenas, tal como se aprecia en el cuadro 24.

En el cuadro 24, se obtiene los resultados de los análisis con los ratios correspondientes, tomando como base el Estado de Situación Financiera y el Estado de Ganancias y Pérdidas de la Empresa en Estudio.

En los cuadros 22 y 23, del presente trabajo de investigación, se encuentra el Estado de Situación Financiera y el Estado de Pérdidas y Ganancias.

El objetivo principal es establecer las interrelaciones entre los componentes más significativos de los Estados Financieros, que requieren una interpretación amplia, para la toma de decisiones.

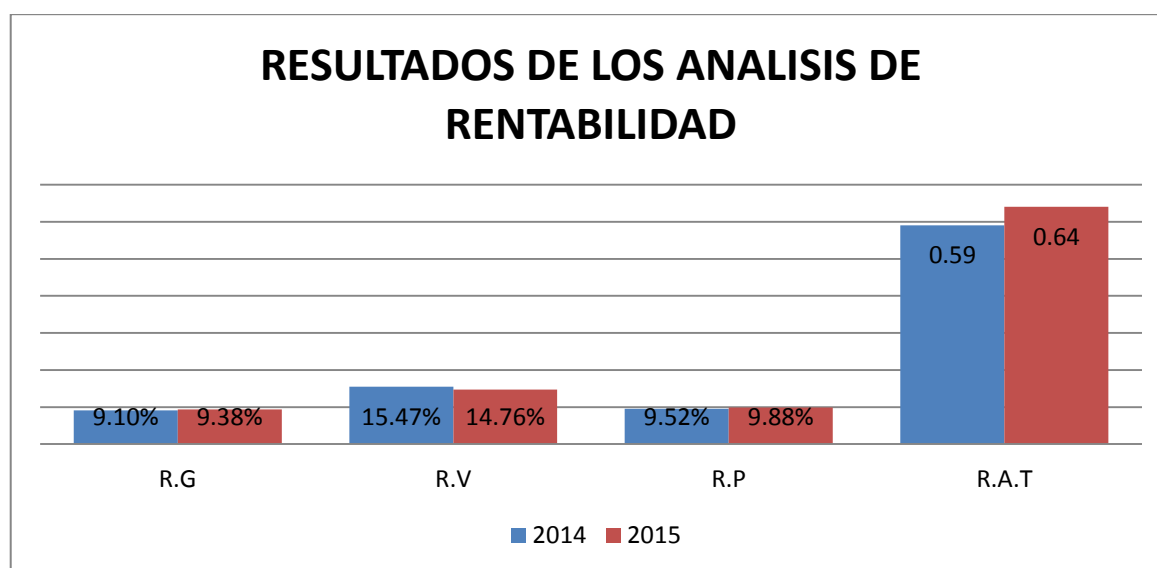
En la investigación que se ha propuesto sobre análisis e interpretación de la rentabilidad de la empresa cuyo resultado nos ha dado lo siguiente en porcentaje

CUADRO 24
RESULTADO DE LOS ANALISIS DE RENTABILIDAD DE LA FABRICA DE COCINAS A GAS “UNIVERSAL”

ANALISIS DE LOS COEFICIENTES FINANCIEROS DE LA EMPRESA EN ESTUDIO	2014	2015
Rentabilidad General	9.11%	9.38%
Rentabilidad de las Ventas o Ingresos Operacionales	15,47%	14.76%
Rentabilidad del Patrimonio o Rentabilidad Financiera	9.52%	9.89%
Rentabilidad del activo total o Rentabilidad Económica	0.59%	0.64%

FUENTE: se realizó en base a los cálculos realizados a través de los indicadores financieros, los cuales nos dieron los siguientes resultados

GRAFICO 01
PRESENTACION GRAFICA DE LA RENTABILIDAD AÑOS 2014- 2015



FUENTE: Elaborado por el ejecutor

Rentabilidad General.- podemos indicar que la empresa en estudio, aplicando la relación, Utilidad Neta en función al Activo Total, es como sigue. En el año 2014 la empresa de cocinas a gas “Universal” obtiene la rentabilidad de 9.10% y en el año 2015 su rentabilidad aumenta a 9.38%.

Rentabilidad de las Ventas.- podemos indicar que los resultados obtenidos son diferentes, en función de los estados Financieros de la empresa, en relación de la Utilidad Neta como Ventas Netas. así podemos indicar lo siguiente:

En el año 2014 su rentabilidad sobre las ventas es de 15.47% y teniendo una disminución en el año 2015 a 14.76%.

Rentabilidad Patrimonial.- respecto a esta rentabilidad podemos mencionar lo siguiente:

Para el año 2014 obtuvo una rentabilidad de 9.52% teniendo un aumento en el año 2015 de 9.88%

Rentabilidad del Activo Total.- la relación de la aplicación de los ratios de Ingresos totales con el Activo Total, por lo que podemos indicar:

En el año 2014 la empresa obtuvo una rentabilidad de 0.59 y el 2015 aumento a 0.64.

DISCUSION

En la tesis de (JAPURA, 2008) cuyo título es: “Determinación del Costo de Producción de productos Industriales de Metal Mecánica de la ciudad de Ilave provincia del Collao” concluye que:

Los costos de producción para las empresas industriales de metal mecánica en la ciudad de Ilave es muy similar variando solamente sus costos operativos de producción en función al volumen producido por la empresa.

Referente a los costos de producción son similares, todas la empresa dedicadas a la actividad de metal mecánica, llegando a los siguientes resultados de los costos que constituye la suma del consumo de materiales, mano de obra y gastos indirectos.

Podemos afirmar también que los costos de producción de los bienes terminados metal mecánica de estas empresas lo realizan en forma empírica sin ningún estudio técnico ni analítico de los costos.

Las empresas tienen bajos índices de rentabilidad debido a que disponen de maquinarias semi mecanizadas, lo que no les permite elaborar en mayores cantidades sus bienes producidos; además su personal de trabajo no cuenta con suficientes capacitaciones por ser familiares y parientes del propietario.

El sistema de costos establecidos permitirá en la producción de bienes controlar de mejor manera la distribución de los gastos indirectos de la producción para establecer los precios unitarios aceptables a los clientes y fundamentalmente para obtener una

rentabilidad óptima.

Con la incorporación de los trabajadores a la planilla de sueldos y salarios y una capacitación eficiente, se tendrá trabajadores predispuestos a desarrollar la producción de manera óptima y eficiente.”

En la tesis de (PORTUGAL, 2008) cuyo título es: “Rentabilidad en la producción de muebles de madera en las pequeñas empresas industriales de la ciudad de puno” concluye que:

Para determinar la rentabilidad de las empresas, tales como: propiedad local, experiencia en el trabajo, lugar de comercialización, forma de comercialización. La rentabilidad es determinada por la relación directa entre el demandante y ofertante lo que se ponen en

Fijar un precio del producto. Desconocimiento de los indicadores técnicos económicos limita el crecimiento y desarrollo de las empresas. Las empresas en estudio no poseen sistemas de costos, hecho que trae como consecuencia que al ponerse de acuerdo el demandante y el ofertante cometen errores a favor del propietario con respecto de las utilidades.

Trabajos de Investigación realizados en la Facultad de Ciencias Contables y Administrativas que aseveran la existencia de varios trabajos referente a costo y rentabilidad pero que son distintos, al contenido del presente, puesto que relacionamos por primera vez el comportamiento en el proceso de comercialización de productos finales entre los macro y pequeños empresarios, en este tipo de negocios en la ciudad de Ayaviri.

Por la particularidad del trabajo será casi limitante obtener información y sistematizar el contenido del presente trabajo de investigación: para el efecto nos limitaremos recopilar información de cuatro empresas, de acuerdo al diseño de muestra.

En la tesis de (QUISPE, 2006), cuyo título es: “Evaluación comparativa de los Costos y su Rentabilidad económica de las empresas comerciales industriales y de servicios en la ciudad de puno” concluye que:

Los costos de Comercialización, de Producción y de Servicios de las empresas estudiadas es variado en función a la actividad que desarrollan cada uno de ellos.

Llegamos a la conclusión, que los precios de venta, comerciales de las Industrias y de prestación de servicios, lo realizan en forma empírica, sin ningún estudio analítico de los costos, basados solamente en la oferta y demanda de los empresarios y de los consumidores.

En resumen de los resultados de rentabilidad de las empresas estudiadas podemos mencionar que estas empresas si pueden recuperar sus inversiones a mediano y a largo plazo, sus costos no pueden soportar incrementos tanto en materiales o

insumos, mano de obra y gastos indirectos, en la comercialización, en la producción y de prestación de servicios, para ello es necesario que se estructuren la parte administrativa de costos a precios mínimos para mejorar a una alta rentabilidad.

En cuanto a la determinación del punto de equilibrio es muy importante porque esta herramienta de gestión administrativa va llevar a un asesoramiento permanente para la toma de decisiones en la estructuración de los costos, análisis e interpretación de los estados financieros”

Lo que se observa es que ninguna de las empresas que se tomó como antecedente contaba con un sistema de costos adecuado lo cual no les permite saber con exactitud su nivel de rentabilidad. la empresa dedicada a la fabricación de cocinas a gas universal tampoco contaba con un sistema de costos por lo cual se le recomienda hacer uso del sistema de costos por proceso por lo cual se halló los costos unitarios de cada producto según según las hojas de costos. Para así saber con exactitud su nivel de rentabilidad y punto de equilibrio.

CONCLUSIONES

Con la presentación y el análisis de los resultados en el presente trabajo de investigación se llegó a las siguientes conclusiones:

PRIMERA.- La Empresa en estudio de cocinas a gas Universal, conoce los costos de producción de manera empírica en la aplicación de la Materia Prima Directa y la Mano de Obra Directa sin incluirlos en planillas por no contar con ello. Sin embargo cabe resaltar que desconocen la aplicación del factor de distribución, del prorrateo de los gastos de fabricación que deben incorporarse en las depreciaciones y otros gastos de fabricación como parte del costo de producción, que le permitirá establecer los costos unitarios de producción para cada producto que tiene la empresa.

SEGUNDA.- En cuanto a la rentabilidad general, de ventas, patrimonial y activo total de la empresa estudiada arroja los siguientes promedios: Rentabilidad del activo total para el año 2014 un porcentaje de 9.11% y pal 2015 9.38% en la Rentabilidad de las Ventas obtiene para el 2014 un porcentaje de 15.47% y para el 2015 14.76% .en la Rentabilidad del Patrimonio para el año 2014 tiene un porcentaje de 9.52% y para el 2015 9.89% y por último la Rentabilidad del Activo para el 2014 0.59 y 2015 0.64 lo que significa que sus inversiones son favorables ya sea a corto plazo como a mediano plazo. La empresa tiene buena Rentabilidad debido a que disponen de maquinarias mecanizadas, lo que les permite elaborar en mayores cantidades sus productos.

TERCERA.-Proponer un modelo de sistema de costos aplicable a la empresa de cocinas a gas “Universal” en la ciudad de Juliaca.

La propuesta de un modelo de sistema de costos de producción para la empresa, es el modelo que se está aplicando en el presente trabajo, es un sistema de costos por proceso, con sustento de los cuales podemos afirmar que si se puede mejorar la producción aplicando los costos de producción correctamente.

BIBLIOGRAFIA

- ADRIAZEN CASILLO, M. (2002). *Enciclopedia de la Contabilidad - Segunda Edicion*. Lima - Peru: Universidad Libre S. A.
- ADRIAZEN, C. M. (2002). *Enciclopedia de la Contabilidad - Segunda Edicion*. Lima - Peru: Universidad Libre S. A.
- BROYLES, J. F. (2000). *Tecnicas Modernas de Administracion Financiera*. Mexico: Primera Edicion .
- BROYLES, J. F. (2000). *Tecnicas Modernas de Administracion Financiera*. Mexico: Primera Edicion.
- CHAMBERGO, I. (2014). *Analisis de Costos y Presupuestos en el Planeamiento Estrategico y Gerencial*. lima.
- CLEMENTE, M. W. (2014). *Determinacion del Costo de Produccion y Rentabilidad de Industrias de Metal Mecanica*. juli.
- DIAZ, M. J. (1981). *Costos y Presupuestos*. lima: libros tecnicos.
- FERRER QUEA, A. (2001). *Formulacion de Estados Financieros*. Lima: Sefiban.
- HIDALGO ORTEGA, J. (1992). *Contabilidad de costos: Teoria y casos Practicos*. Lima - Peru: FECCAT.
- HIDALGO, O. J. (1992). *Contabilidad de costos: Teoria y casos Practicos*. Lima - Peru: FECCAT.
- JAPURA, E. N. (2008). " *Determinacion de Costo de Produccion para las empresaas industriales de Metal Mecanica*. llave.
- LUQUE, H. S. (2010). *Costos y Rentabilidad en la Produccion y Comercializacion de ataudes funerarios en la empresa IDAHSUR EIRL*. Juliaca.
- ORTEGA PEREZ, A. (2008). *Contabilidad de Costos*. mexico: Limusa.
- ORTEGA, P. A. (2008). *Contabilidad de Costos*. mexico: Limusa.
- PALOMINO, C. (2013). *Contabilidad de Costos* . Lima.
- PORTUGAL, M. P. (2008). *Rentabilidad en la Produccion de Muebles de Madera en las pequeñas Empresaas Industriales* . puno.
- QUISPE, A. A. (2006). *Evaluacion Comparativa de los Costos y su Rentabilidad Economica de las Empresas comerciales industriales y de Servicios*. Puno.
- WALTER, A. (2012). *Manual de Costos y Presupuestos*. lima.

WALTER, Z. A. (2014). *Contabilidad de Costos I*. lima: San Marcos.

WEBGRAFIA

<http://www.bdigital.unal.edu.co/12101/1/ricardorojasmedina.2014.pdf>

<http://www.pqs.pe/tu-negocio/caso-practico-para-calcular-el-punto-de-equilibrio-de-tu-empresa>

<https://www.elblogsalmon.com/conceptos-de-economia/el-punto-de-equilibrio-y-su-importancia-estrategica>