



UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



TESIS:

“COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS Y LA FIJACIÓN DE PRECIOS EN EL MERCADO INTERNO DE LA COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL VALLE SAGRADO LTDA – AGROVAS, CALCA – CUSCO, PERIODO 2017”

Presentado por Los Bachilleres:

Singuna Cornejo, Edwin

Villa Velasco, Julio Cesar

**Para optar el título profesional de Contador
Público**

Asesor:

MGT. CPC. Rodríguez Calderón, Juan Rubén

CUSCO – PERU

2019



PRESENTACIÓN

Señor Decano de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables Dr. Fortunato Endara Mamani

Conforme con la disposición establecida en el Reglamento de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables de la Universidad Andina del Cusco con la finalidad de optar el Título Profesional de Contador Público, ponemos a vuestra disposición el presente trabajo de investigación titulado: “COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS Y LA FIJACIÓN DE PRECIOS EN EL MERCADO INTERNO DE LA COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL VALLE SAGRADO LTDA. – AGROVAS, CALCA – CUSCO, PERIODO 2017”.

El presente trabajo de investigación tiene la finalidad de servir como fuente de apoyo a las diversas cooperativas dedicadas al rubro y además sirva como fuente de información al público en general.

Los Tesistas.



AGRADECIMIENTO

A la UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO, y en forma especial a la facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables por haber hecho posible la creación de la escuela profesional de contabilidad para poder así obtener el grado de CONTADOR PUBLICO, de la cual somos egresados, por ello, expresamos nuestro reconocimiento a todos los Magísteres y Doctores que contribuyeron en transmitirnos sus conocimientos durante nuestra formación profesional.

Nuestro agradecimiento a todos los facilitadores-compañeros, que participaron de una u otra forma durante el proceso de investigación y recopilación de información para la elaboración de la presente tesis.

Así mismo a mi asesor, en la persona del Mg. Juan Rubén Rodríguez Calderón gentilmente asumió la responsabilidad de asesorar esta tesis, y a otras personas que sin interés alguno coadyuvó para la mejor elaboración de este trabajo.

Finalmente, a nuestro supremo creador, que nos dio las fuerzas necesarias para lograr la culminación de nuestra complementación.

Edwin Singuna Cornejo



AGRADECIMIENTO

Deseo agradecer en primer lugar a Dios, por haberme permitido terminar esta tesis, ahora, tengo una clara convicción que sin su intervención divina el éxito alcanzado no habría sido posible.

Mi agradecimiento de manera muy especial a mi asesor Juan Rubén Rodríguez Calderón, por su constante apoyo, guía y dedicación a la presente tesis. De igual forma quiero agradecer el apoyo de los docentes de la escuela Profesional de Contabilidad.

Mis sinceros agradecimientos por la colaboración, estímulo y crítica constructiva a todos quienes, de alguna manera, participaron en la realización de la presente tesis.

Finalmente, agradezco a la Universidad Andina del Cusco por su contribución en mi desarrollo profesional.

Julio Cesar Villa Velasco



DEDICATORIA

“A mis queridos padres Félix Singuna y Manuela Cornejo y a mis hermanos que moralmente me apoyan en las buenas y malas y en todo momento están presentes siempre a mi lado para lograr mis metas trazadas en mi vida profesional”

Edwin Singuna Cornejo



DEDICATORIA

Dedico esta Tesis a mi Madre Irma Velasco Jauregui, todo lo que soy, se lo debo a ella, atribuyo todos mis éxitos en esta vida a la enseñanza moral, intelectual y física que recibí de ella.

A mis Hermanos, Tías (os) y Primos, por su amor, confianza y apoyo incondicional de siempre.

A Dios y la Virgen Asunta, por hacer posible concluir esta tesis.

Julio Cesar Villa Velasco



INDICE

PRESENTACIÓN _____ i
AGRADECIMIENTO _____ ii
DEDICATORIA _____ iv
INDICE _____ vi
LISTA DE TABLAS _____ ix
LISTA DE FIGURAS _____ x
RESUMEN _____ xi
ABSTRACT _____ xiii
LISTADO DE ABREVIATURAS _____ xv

CAPITULO I

INTRODUCCIÓN

1.1. Planteamiento del Problema _____ 1
1.2. Formulación del Problema _____ 2
1.2.1. Problema General _____ 2
1.2.2. Problemas Específicos _____ 2
1.3. Objetivos de la Investigación _____ 2
1.3.1. Objetivo General _____ 2
1.3.2. Objetivos Específicos _____ 2
1.4. Justificación del Problema _____ 3
1.4.1. Relevancia Social _____ 3
1.4.2. Implicancias Practicas _____ 3
1.4.3. Valor Teórico _____ 4
1.4.4. Utilidad Metodológica _____ 4
1.4.5. Viabilidad o Factibilidad _____ 4
1.5. Delimitaciones de la Investigación _____ 5
1.5.1. Delimitación Temporal _____ 5
1.5.2. Delimitación Espacial _____ 5
1.5.3. Delimitación Conceptual _____ 5

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la Investigación _____ 6
2.1.1. Antecedentes Internacionales _____ 6



2.1.2.	Antecedentes Nacionales	7
2.1.3.	Antecedentes Locales	8
2.2.	Bases Legales	11
2.2.1.	Resolución Ministerial N°491 – 2016 / MINSA	11
2.3.	Bases Teóricas	13
2.3.1.	Costos	13
2.3.2.	Elementos del Costo	13
2.3.3.	Contabilidad de Costos	15
2.3.4.	Fines de la Contabilidad de Costos	16
2.3.5.	Diferencia entre Costo, Gasto y Pérdida	16
2.3.6.	Costo y gasto de una empresa industrial	17
2.3.7.	Estructura de Costos	17
2.3.8.	Objetivo de una estructura de Costos	18
2.3.9.	Los Costos de Producción	18
2.3.10.	Precio	19
2.3.11.	Métodos de fijación de precio	19
2.3.12.	Fijación de Precios	20
2.3.13.	Mercado	20
2.3.14.	Mercado Interno	20
2.3.15.	Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado (Agrovas)	21
2.4.	Marco Conceptual	24
2.5.	Formulación de Hipótesis	28
2.5.1.	Hipótesis General	28
2.5.2.	Hipótesis Específicas	28
2.6.	Variables	28
2.6.1.	Variables	28
2.6.2.	Conceptualización de Variables	29
2.6.3.	Operacionalización de Variables	30
CAPITULO III		
METODO DE INVESTIGACIÓN		
3.1.	Tipo de Investigación	31
3.2.	Enfoque de la Investigación	31
3.3.	Diseño de la Investigación	31
3.4.	Alcance de la Investigación	31



3.5. Población y Muestra de la Investigación _____ 31
3.5.1. Población _____ 32
3.5.2. Muestra _____ 32
3.6. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos _____ 32
3.6.1. Técnicas _____ 32
3.6.2. Instrumentos _____ 32
3.7. Procesamiento de Datos _____ 32

CAPITULO IV

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

CAPITULO V

DISCUSIÓN

5.1. Descripción de los hallazgos más relevantes y significativos _____ 69
5.2. Limitaciones del estudio _____ 72
5.3. Comparación crítica con la literatura existente _____ 72
5.4. Implicancias del Estudio _____ 74
5.4.1. Implicancias Prácticas _____ 74
5.4.2. Implicancias Económicas _____ 75
5.4.3. Implicancias Sociales _____ 75
CONCLUSIONES _____ 76
RECOMENDACIONES _____ 78
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS _____ 79
ANEXOS _____ 80
Anexo 1: Matriz de Consistencia _____ 81
Anexo 2: Instrumentos de Recolección de Datos _____ 83
Anexo 3: Validación de Instrumentos _____ 85
Anexo 4 : Componentes del Costo de Produccion Actual y propuesto _____ 87
Anexo 5 : Fotografias _____ 89
Anexo 6: Productos Finales _____ 90
Anexo 7: Copias del cuaderno de apuntes _____ 91



LISTA DE TABLAS

Tabla 1. <i>Embutidos producidos</i>	37
Tabla 2. <i>Embutidos con mas demanda</i>	38
Tabla 3. <i>Precio de venta de los embutidos de mayor demanda</i>	38
Tabla 4. <i>Pago de servicios</i>	39
Tabla 5. <i>Activos fijos para su proceso de produccion</i>	39
Tabla 6. <i>Materiales para la produccion de salchicha viena</i>	43
Tabla 7. <i>Resumen costos de produccion salchicha viena</i>	44
Tabla 8. <i>Materiales para la produccion de salchicha picante</i>	45
Tabla 9. <i>Resumen costos de produccion salchicha picante</i>	46
Tabla 10. <i>Materiales para la produccion de salchicha polaca</i>	47
Tabla 11. <i>Resumen costos de produccion salchicha polaca</i>	48
Tabla 12. <i>Materiales para la produccion de jamon ingles</i>	49
Tabla 13. <i>Resumen costos de produccion de jamon ingles</i>	50
Tabla 14. <i>Materiales para la produccion de jamonada</i>	51
Tabla 15. <i>Resumen de costos de produccion de jamonada</i>	52
Tabla 16. <i>Propuesta de hoja de costos de salchicha viena</i>	54
Tabla 17. <i>Cuadro comparativo del producto salchicha viena</i>	56
Tabla 18. <i>Propuesta de hoja de costos de salchicha picante</i>	57
Tabla 19. <i>Cuadro comparativo del producto salchicha picante</i>	59
Tabla 20. <i>Propuesta de hoja de costos de salchicha polaca</i>	60
Tabla 21. <i>Cuadro comparativo del producto salchicha polaca</i>	62
Tabla 22. <i>Propuesta de hoja de costos de jamon ingles</i>	63
Tabla 23. <i>Cuadro comparativo del producto jamon ingles</i>	65
Tabla 24. <i>Propuesta de hoja de costos de jamonada</i>	66
Tabla 25. <i>Cuadro comparativo del producto jamonada</i>	68



LISTA DE FIGURAS

Figura 1. <i>Elementos del costo</i> _____	135
Figura 2. <i>Proceso de producción de embutidos</i> _____	35



RESUMEN

El presente trabajo de investigación que lleva por título “COSTOS DE PRODUCCION EN LA ELABORACION DE EMBUTIDOS Y LA FIJACIÓN DE PRECIOS EN EL MERCADO INTERNO DE LA COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL VALLE SAGRADO LTDA. – AGROVAS, CALCA – CUSCO, PERIODO 2017” tiene por objeto identificar los criterios que se emplean para determinar los costos de producción en la elaboración de embutidos, y establecer las implicancias en la fijación del precio en el mercado interno de la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, Calca – Cusco, periodo 2017.

El presente estudio tiene el siguiente alcance: Descriptivo, con diseño no experimental y enfoque cuantitativo.

La población para el presente estudio, serán todos los embutidos elaborados en el área de producción de la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. Agrovas Calca – Cusco.

La muestra para la investigación estará constituida por los embutidos que más demanda tienen en el mercado interno, esto en base a la entrevista al jefe del área de producción de la cooperativa, resultando la muestra de tipo no probabilístico.

El presente estudio consta de cinco capítulos: El capítulo I introducción, está orientado a la descripción y formulación del problema, la justificación, objetivos generales y específicos. El capítulo II Marco teórico, encierra: Antecedentes de la investigación, bases teóricas, hipótesis y variables. El capítulo III método de investigación el cual engloba la metodología usada, las técnicas, población y muestra del estudio. El capítulo IV Resultados que contiene: Tablas y Gráficos con las respectivas interpretaciones. El capítulo V discusión, que contiene: descripción de los hallazgos más relevantes, limitaciones del estudio, comparación crítica con la literatura existente, implicancias del estudio.



Con la propuesta de la hoja de costos, se determina de manera técnica los costos de producción en el que incurre la Cooperativa Agrovas, para una correcta fijación de precios.

Palabras Clave: Costos de producción, fijación de precios.

LOS AUTORES.

**ABSTRACT**

This research work entitled "COSTS OF PRODUCTION IN THE PREPARATION OF SAUSAGES AND THE FIXATION OF PRICES IN THE INTERNAL MARKET OF THE AGROINDUSTRIAL COOPERATIVA VALLE SAGRADO LTDA. - AGROVAS, CALCA - CUSCO, PERIOD 2017 "aims to identify the criteria used to determine the costs of production in the production of sausages, and establish the implications in setting the price in the domestic market of the Cooperativa Agroindustrial Valle Sacred Ltda. - Agrovas, Calca - Cusco, 2017 period.

The present study has the following scope: Descriptive, with non-experimental design and quantitative approach.

The population for the present study, will be all the sausages made in the production area of the Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. Agrovas Calca - Cusco.

The sample for the investigation will be constituted by the sausages that have more demand in the domestic market, this based on the interview to the head of the Production area of the Cooperative, resulting in the sample of non-probabilistic type.

The present study consists of five chapters: Chapter I introduction, is oriented to the description and formulation of the problem, the justification, general and specific objectives. Chapter II Theoretical framework, contains: Background of the research, theoretical bases, hypotheses and variables. Chapter III research method which includes the methodology used, the techniques, population and sample of the study. Chapter IV Results that it contains: Tables and Graphs with the respective interpretations. Chapter V discussion, which contains: description of the most relevant findings, limitations of the study, critical comparison with the existing literature, implications of the study.

With the proposal of the cost sheet, the production costs incurred by the Agrovas Cooperative are determined in a technical manner, for a correct pricing.



Keywords: Production costs, pricing.

THE AUTHORS.



LISTADO DE ABREVIATURAS

- R. M: Resolucion Ministerial
- MINSA: Ministerio de Salud de Perú
- SUNAT: Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria
- IGV: Impuesto General a las Ventas
- MP: Materia Prima
- MO: Mano de Obra
- CIF: Costos Indirectos de Fabricación
- MI: Materiales Indirectos
- CI: Costos Indirectos
- AGROVAS: Agroindustrial Valle Sagrado



CAPITULO I

INTRODUCCIÓN

1.1. Planteamiento del Problema

La producción de embutidos en la COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL VALLE SAGRADO LTDA. (AGROVAS), en su mayoría es trabajada sin un previo control de los costos y fijación de precios es por ello que la toma de decisiones frente a situaciones favorables y desfavorables para esta empresa no son las adecuadas.

No obstante, la principal desventaja de este tipo de producción es que la cooperativa no tiene una clara determinación de sus costos de producción por lo que las utilidades no están bien determinadas.

La Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. Sujeta a este estudio tiene como giro la producción y comercialización de embutidos en la ciudad de Cusco y Calca.

La cooperativa con una buena estructura de costos y su fijación de precios podría desarrollar su departamento de producción, optimizando sus recursos y de esta manera contaría con órdenes de producción y mano de obra especializada para dar un mejor desempeño en las mismas.

La determinación de una estructura de costos es vital para tomar decisiones de manera oportuna y eficiente para buscar un desarrollo sostenido de la cooperativa. El principal objetivo es establecer una reestructuración en el modelo de costos con la finalidad de que sean tomados en cuenta todos sus elementos, de esta manera sabremos considerar las fortalezas existentes en la organización que permitan realizar los ajustes necesarios para poder tener competitividad en el mercado.



1.2. Formulación del Problema

1.2.1. Problema General

¿Qué criterios se emplean para determinar los costos de producción en la elaboración de embutidos y que implicancias tienen para la fijación del precio en el mercado interno de la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, Calca – Cusco, periodo 2017?

1.2.2. Problemas Específicos

a) ¿Cuáles son los criterios que se emplean para determinar los costos de producción en la elaboración de embutidos de la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, Calca – Cusco, periodo 2017?

b) ¿Cuáles son las implicancias de la fijación del precio de los embutidos en el mercado interno de la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, calca – cusco, periodo 2017?

1.3. Objetivos de la Investigación

1.3.1. Objetivo General

Identificar los criterios que emplean para determinar los costos de producción en la elaboración de embutidos, y establecer las implicancias en la fijación del precio en el mercado interno de la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, Calca – Cusco, periodo 2017

1.3.2. Objetivos Específicos

a) Describir los criterios que se emplean para determinar los costos de producción en la elaboración de embutidos para la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, Calca – Cusco, periodo 2017.

b) Describir las implicancias en la fijación del precio de los embutidos en el mercado interno de la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, Calca – Cusco, periodo 2017.



1.4. Justificación del Problema

1.4.1. Relevancia Social

La investigación, va a servir como herramienta de información de los beneficios que trae la correcta determinación de los costos de producción de embutidos, los resultados a los cuales se llegará pueden contribuir a conocer de mejor manera la rentabilidad de las organizaciones o microempresas dedicadas a este mismo rubro.

La información que proporciona el presente trabajo de investigación resaltando la importancia teórica como material de consulta para los usuarios de la comunidad universitaria y público en general referente a la propuesta de utilizar mecanismos adecuados de control relacionados con el comportamiento de los costos de producción, y la fijación de precios en la elaboración de embutidos, del trabajo de investigación.

Conocer y estudiar la influencia de los costos de producción y su determinación de precios ayuda en su rentabilidad e impulsará un crecimiento económico de la cooperativa que permitirá una mayor liquidez de la misma.

1.4.2. Implicancias Practicas

El siguiente trabajo de investigación intenta establecer una adecuada determinación de costos de producción y su fijación de precios para mejorar la rentabilidad.

Se toma muestras, se evaluará el resultado común de la investigación, y se analiza las unidades de estudio. Uno de los aportes que se aspira obtener es conocer y difundir la muy buena determinación de costos reales en sus producciones. Además, se proyecta la posibilidad de incrementar sus ingresos de dicha cooperativa los cuales pueden servir como soporte en sus operaciones.



1.4.3. Valor Teórico

Esta investigación es de gran ayuda según la conveniencia de quien lo utilice siempre y cuando esté relacionado a esta investigación en ese entender surge como punto de partida para que las diferentes organizaciones, empresas o cooperativas puedan determinar sus precios de venta de sus diferentes productos de embutidos según sus costos de producción.

De igual forma este trabajo de investigación puede ser un punto de partida y material de consulta para posteriores investigaciones realizadas por alumnos u otros en nuestra propia escuela profesional.

1.4.4. Utilidad Metodológica

Metodológicamente ayuda para un análisis de la información y que incide en la comparación de los resultados a los que se llegue sobre los efectos en sus ingresos que trae la determinación de costos de producción en la elaboración de embutidos que realiza dicha cooperativa.

Va a servir como un instrumento para el recojo de información, el mismo que sirve como antecedente y base teórica para estudios posteriores realizados por los estudiantes de Contabilidad.

Puede contribuir a conocer mejor la realidad del sector productivo desde el punto de vista contable y financiero, de tal forma que se tomen en cuenta elementos de la investigación al momento de tomar decisiones en la entidad.

1.4.5. Viabilidad o Factibilidad

Este proyecto se considera de acuerdo a los estudios como viable por los siguientes aspectos:

- Cuenta con suficiente información primaria para su desarrollo en el internet y libros de consulta.



- Con la ejecución de esta investigación no se altera ni causa ningún daño a la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda., más al contrario será un material de consulta y ayuda para dicha entidad.
- La investigación no requiere de gastos económicos muy elevados y se cuenta con la información financiera y otros datos de la entidad en estudio, para poder realizar de forma adecuada nuestra investigación.

1.5. Delimitaciones de la Investigación

1.5.1. Delimitación Temporal

La presente investigación se realiza considerando la información del periodo 2017 y se recolecto datos del área de producción de la cooperativa.

1.5.2. Delimitación Espacial

El lugar geográfico donde se realiza la investigación, es el área de producción de la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. (AGROVAS) Calca – Cusco

1.5.3. Delimitación Conceptual

La Investigación está enmarcada dentro de los conceptos y teorías relacionados al tema de costos de producción y fijación de precios en la elaboración de embutidos de la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. (AGROVAS), asimismo, se toma como referencia conceptual los costos actuales y costos ideales.



CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

A fin de saber las razones que promueve a los socios de la cooperativa, a conocer a profundidad la determinación de costos y la fijación de precios se hace necesario profundizar en aspectos documentales referentes a los antecedentes, las bases teóricas, de las distintas variables que están relacionadas con el tema de investigación; asimismo, el estudio de dichos documentos es indispensable en el proceso de la búsqueda de estrategias de información con el fin de respaldar, conceptualizar, analizar y explicar de manera teórica el tema de investigación, para de esta forma contribuir con el logro de los objetivos propuestos.

2.1. Antecedentes de la Investigación

2.1.1. Antecedentes Internacionales

Antecedente N°1

Según lo enuncia Martha Silvana Pérez Solís, en el año 2013 realizó la investigación: Los Costos de Producción y su incidencia en la rentabilidad de la Florícola Rosalquez S.A. en el segundo semestre del año 2012, En la UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO – Ecuador, Tesis de pregrado para optar el título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría CPA; llegando a los siguientes resultados: 1) La mayor parte de personas encuestadas perciben que casi nunca y nunca los registros de ingresos y egresos ayudan a determinar el stock de la materia prima, 2) La mayor parte de las personas encuestadas perciben que casi nunca y nunca se realizan supervisiones a la producción, 3) Casi todas las personas encuestadas perciben que casi nunca y nunca los precios de venta son determinados mediante un sistema de costos.



El Autor llego a las siguientes conclusiones:

- 1) La empresa no cuenta con un Sistema de Costos que permita determinar los costos reales de la producción, dato que es manejado en forma empírica y ha provocado un vacío de información que no ha facilitado una correcta y oportuna toma de decisiones.
- 2) No existe un adecuado control de los tres elementos del costo: Materia Prima Directa, Mano de Obra Directa y Costos Indirectos de Fabricación; puesto que la empresa no emplea un Sistema de Costos, que le permita monitorear los recursos empleados en la producción.
- 3) La empresa al determinar el costo del producto, no toma en cuenta las depreciaciones, mantenimiento de maquinaria y el costo de servicios básicos (luz, agua, teléfono)
- 4) No existe una adecuada organización y asignación de funciones en el proceso productivo, lo cual genera desperdicios de materiales y mano de obra
- 5) No se elaboran estados de costos de producción lo que indica que no hay soportes para tomar decisiones.

2.1.2. Antecedentes Nacionales

Antecedente N° 2

Según lo enuncia Merino Pérez Vanessa Gabriela en el año 2016 realizo la investigación: Sistema de costos y su efecto en la rentabilidad de la empresa ganadera productos lácteos del norte S.A.C. del distrito de Santiago de Cao, año 2015; en la UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO, Tesis de pregrado para obtener el Título Profesional de Contador público, llegando a los siguientes resultados: 1) Se determinó que de acuerdo a la información recolectada a través de la entrevista que se le realizo al



gerente General de la Empresa, se pudo constatar que no cuentan con un adecuado orden y clasificación para calcular los costos de insumos que deberían detallarse por categoría, es decir en las diversas etapas del crecimiento del ganado, 2) El sistema de Costos con respecto a la mala reorganización de costos de insumos en la empresa, genera que los costos no sean distribuidos adecuadamente, lo cual impedirá tomar decisiones que le permitan reducir costos, debido a que son los más significativos, por lo tanto esto perjudicará directamente a su costo de producción y rentabilidad.

El Autor llegó a las siguientes conclusiones:

- 1) Se identifica que los costos más significativos son los de insumos debido al volumen de ingresos, de la misma manera se determinó la falta de reportes diarios correspondientes a cada categoría del ganado.
- 2) El efecto debido a la propuesta de reorganizar su sistema de costos es positivo en cuanto a la rentabilidad de la empresa ganadera Productos Lácteos del Norte S.A.C. y esto se debe a la mejor organización de datos.
- 3) Se ha propuesto una mejora en cuanto a una reorganización de su sistema de costos con respecto al costo de los insumos de la empresa Productos Lácteos del Norte S.A.C. con la finalidad de mejorar el control y los procesos de los costos del producto obteniendo, así como efecto una mejor maximización de su rentabilidad.

2.1.3. Antecedentes Locales

Antecedente N° 3

Según lo enuncian Eva Madeleine Humpire Quillo y Magali Anara Berrios, en el año 2015, realizaron la investigación: Costos de producción, Costos de comercialización y rentabilidad de la artesanía cerámica del distrito de Pisac – 2014, En la



UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO, Tesis de pregrado para obtener el Título Profesional de Contador público.

Los Autores llegaron a las siguientes conclusiones:

- 1) Los elementos de los costos de producción de la artesanía cerámica del distrito de Pisac en el año 2014, son deficientes, porque determinan el costo de producción sin considerar varios elementos de producción como es el caso de la mano de obra propia, de sus familiares y parientes, así como los servicios básicos agua, energía eléctrica, lo pagan como si fueran gasto familiar, es por esta razón que determinan erróneamente el costos de producción unitarios por citar el ejemplo referido al moldeado de ocarinas grandes, el costo de producción por unidad es de S/ 0.515 con una supuesta ganancia del S/ 0.485, en un precio de venta de S/ 1.00; como resultado del presente trabajo de investigación, se determina que el costo de producción real por unidad es de S/ 0.8054 con una ganancia de S/ 0.4027 y un precio de venta de S/ 1.21; con una diferencia de costo de producción de S/ 0.21 por unidad. De manera análoga sucede con los platos ceniceros y las vasijas utilitarias
- 2) La rentabilidad en la artesanía cerámica en el distrito de Pisac en el año 2014, desde el punto de vista de los productores, un 75 % considera que es alrededor del 20 % mientras que el 25 % restante de productores considera tener una rentabilidad del 50 %. Este cálculo realizado por los artesanos es inexacto porque la utilidad no es real, al no considerar los costos de alquiler de local, mano de obra propia, de sus familiares, envases y embalajes (como cajas, bolsas, periódicos, cinta de embalaje, etc.) ni los costos indirectos de fabricación.

**Antecedente N° 4**

Según lo enuncia Carla Herrera Mamani, en el año 2016, realizó la investigación: Los costos de producción en la crianza de cuyes y su implicancia en la comercialización de la asociación los andinos de la comunidad de Ilave en el distrito de Pitumarca-Canchis-Cusco periodo 2015, En la UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO, Tesis de pregrado para obtener el Título Profesional de Contador público, llegando a los siguientes resultados: 1) para establecer los costos de producción (crianza), se tomó en cuenta los costos de producción en cada etapa de la crianza, en el cual se considera todos los elementos de costos, 2) Para la determinación de los ingresos se ha considerado el valor de las ventas tomando en consideración el precio de mercado referido por los productores y corroborado en las entrevistas personales a los compradores los cuales se fijan en S/ 17.00 soles para cuyes de camal y S/ 25.00 para cuyes de reproducción.

El Autor llegó a las siguientes conclusiones:

- 1) Los costos de producción en la crianza de cuyes se están estableciendo en la actualidad sin considerar algunos elementos como mano de obra y gastos generales, este a su vez genera implicancias en la comercialización como la no determinación correcta del precio de venta y el desconocimiento real de sus utilidades.
- 2) Existe una diferencia de costos unitarios de producción actuales frente a las reales, para las cuatro muestras en estudio según la tabla N° 25, siendo para el Galpón N° 1: S/. 6.62, para el Galpón N° 2: S/. 5.46, para el Galpón N° 3: S/. 4.55 y para el Galpón N° 4: S/. 3.73.
- 3) Las implicancias en la comercialización se muestran en el precio de venta y los márgenes de utilidad que fueron el Año 2015 son mayores para los Actuales frente a los reales según la tabla N° 27, cuya diferencia para el Galpón N° 1 es 36%, para el Galpón N° 2 es 30 %, para el Galpón N° 3 es 25 %, y para el Galpón N° 4 es 21%.



2.2. Bases Legales

2.2.1. Resolución Ministerial N°491 – 2016 / MINSA

Artículo 1.- Objeto

Establecer los procedimientos administrativos y los requisitos para la certificación sanitaria que deben cumplir los alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano, y aditivos alimentarios, para su uso y comercialización en el país y para la exportación.

Artículo 2.- Ámbito de aplicación

El presente Reglamento aplica a personas naturales o jurídicas, públicas o privadas que participan en cualquiera de las actividades de fabricación, importación, fraccionamiento/envasado, almacenamiento, expendio o comercialización de alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano y aditivos alimentarios para su uso y comercialización en el país y para la exportación; asimismo, aplica a los envases de uso alimentario.

Artículo 3.- De la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y aditivos

Los alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano y aditivos deben ser inocuos, de conformidad con la normativa sanitaria nacional vigente.

Artículo 4.- Inocuidad de los envases en contacto con alimentos

Los fabricantes e importadores de envases en contacto con los alimentos tienen la responsabilidad garantizar que estos sean de uso alimentario de material inocuo, estar libres de sustancias que puedan migrar al alimento y afectar su inocuidad, estar fabricados de manera que mantengan la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, cumpliendo con la normativa sanitaria que expida el Ministerio de Salud y en su defecto con lo establecido por la Normativa Federal de los Estados Unidos o de la Unión Europea.



Se prohíbe reutilizar envases que hayan sido utilizados para contenido de productos distintos a los alimentos de consumo humano y la utilización de envases fabricados con reciclados de papel, cartón o plástico de segundo uso. Salvo los casos del uso de envases fabricados a partir de envases de grado alimentario reciclado, que garantice su inocuidad para e contacto con alimentos.

Es responsabilidad de las empresas procesadoras de alimentos, verificar la calidad sanitaria de los e vas es utilizados, como parte del control a sus proveedores, siendo verificado por la Autoridad Sanitaria.

Artículo 5.- Etiquetado de alimentos

Todo alimento elaborado industrialmente o pre envasado, para efectos de su comercialización, debe estar etiquetado con arreglo a lo que dispone el presente reglamento y en lo no previsto por éste, lo establecido por el Codex Alimentarius. La información en la etiqueta debe consignarse en español, ser legible, los medios de marcado deben ser indelebles y en caso proceda el uso de etiquetas adicionales, se debe garantizar la adherencia al envase, los códigos de lote deben estar en el envase de tal manera que identifique plena e individualmente al producto.

2.3. Bases Teóricas

2.3.1. Costos

Conjunto de elementos invertidos a cambio de poseer algo. Es decir, es el costo de los productos fabricados, compuesto por los costos de producción utilizados para su fabricación. A los desembolsos relacionados con la producción se les denomina costos (Hidalgo Ortega, 1997)

Por otro lado (Flores Soria, Costos y Presupuestos, 2011) nos dice que el costo es la utilización de los recursos de una empresa, con la finalidad de producir o adquirir un producto o brindar un servicio.

2.3.2. Elementos del Costo

Están representados en el siguiente gráfico:

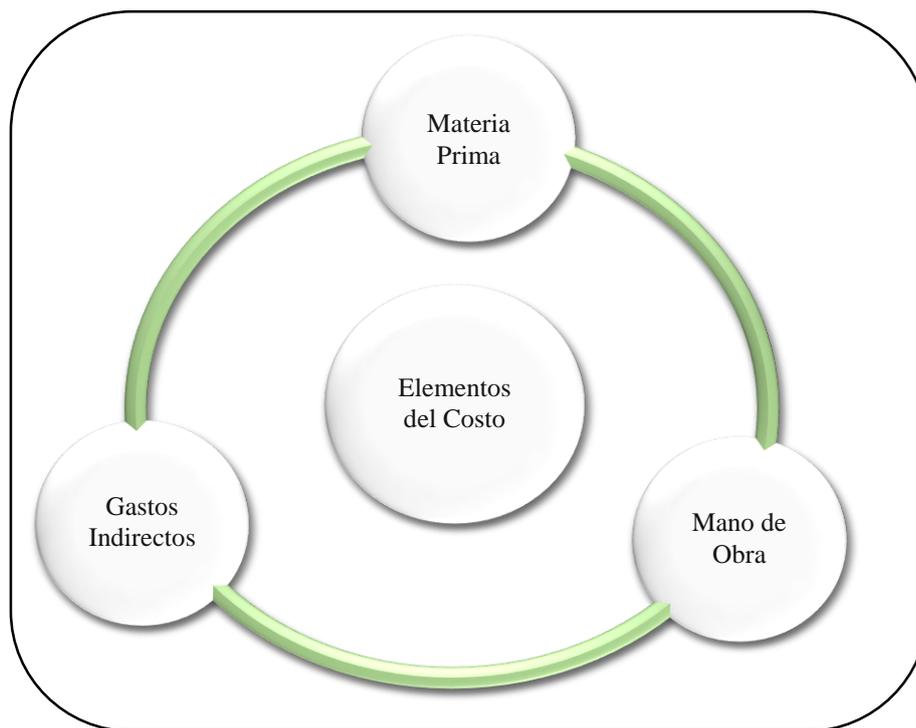


Figura 1 Elementos del Costo
Elaboración propia



2.3.2.1. Materia Prima

Son aquellos recursos provenientes de la naturaleza que son añadidos durante el proceso productivo y se convierten en la totalidad o en una parte del producto terminado cooperación de los CIF y la MO (Arredondo Gonzales, 2015)

Clasificación de la materia prima

- a) **Materia Prima Directa:** Son artículos transformados que se pueden identificar, al fabricar un producto terminado, forman parte de este (Zans Arimana, 2017)
- b) **Materia Prima Indirecta:** Materiales que no son fáciles de identificar plenamente en el producto terminado y no están incorporados a este. Conformados por suministros que participan en el proceso productivo, por ejemplo: Gasolina, equipos de trabajo, herramientas, entre otros (Zans Arimana, 2017)

2.3.2.2. Mano de Obra

Es el empeño físico o mental utilizado al elaborar un producto. Se conceptualiza además como el pago de salarios, responsabilidades derivadas del trabajo (prestaciones) y gravámenes imputables a el (Hidalgo Ortega, 1997)

Clasificación de la Mano de Obra

- a) **Mano de Obra Directa:** Es el empeño físico utilizado al extraer y producir la materia prima en un producto final. Abarca las remuneraciones, beneficios sociales, horas extras y comisiones de los trabajadores que laboran directamente con la materia prima para su transformación (Arredondo Gonzales, 2015)



- b) Mano de Obra Indirecta:** Son los trabajadores de obra que intervienen indirectamente al transformar la materia prima y obtener el producto final, por ejemplo: El personal de mantenimiento, la gerencia, etc.

2.3.2.3. Costos Indirectos de fabricación

Son costos de recursos usados durante la producción, difíciles de identificarse plenamente y contabilizarlos resulta ser muy impreciso, como el combustible para las maquinas, entre otros. Se clasifican en:

- a) Costos Fijos:** Son costos que se mantienen constantes aun cuando cambia el volumen de producción, por ejemplo, el sueldo del jefe de producción, arrendamiento de la planta, entre otros.
- b) Costos Variables:** Varían según la cantidad de producción, por ejemplo, MPD, MO, entre otros.

2.3.3. Contabilidad de Costos

La Contabilidad de Costos llamada también Contabilidad Analítica, es una rama de la ciencia contable, destinada a medir los factores productivos de los bienes económicos de cambio, considerando las materias primas, mano de obra y gastos fabricación y costos de distribución (Gastos de venta, gastos de administración y gastos financieros). Así como también medir los factores de prestación de servicios de cualquier naturaleza (Wu Garcia, 2018)

“La contabilidad de costos es un sistema de información empleado para predeterminar, registrar, acumular, controlar, analizar, direccionar, interpretar e informar todo lo relacionado con los costos de producción, venta, administración y financiamiento.” (Garcia Colin, 2007)



2.3.4. Fines de la Contabilidad de Costos

Dependiendo de la actividad y magnitud de la empresa o institución, la información que proporciona la contabilidad de costos tendrá muchos fines y usos, algunos de los cuales son:

- a) Determinar en forma oportuna el costo de cada unidad de producción.
- b) Control periódico de los elementos que conforman el producto con la finalidad de reducir o mantener costos, en su defecto, evitar alzas desmedidas, lo cual puede lograrse reemplazando, algunos componentes del producto, eliminando deficiencias o cambiando de tecnología, sin mermar la utilidad que preste el bien.
- c) Proporciona información necesaria para la toma de decisiones en niveles de producción, fijación de precios, etc., que coadyuven al rendimiento de los resultados (Sergey, 2017)

2.3.5. Diferencia entre Costo, Gasto y Pérdida

El termino costo se define como el sacrificio económico para la adquisición de un bien o un servicio. La compra de una máquina de coser tiene un costo y también lo tiene los sueldos pagados a los empleados de la empresa. En este último caso este costo ya habrá expirado, pues se supone que al pagar los sueldos al personal de la empresa ya que contribuyeron a generar ingresos, y por lo tanto ya se debe considerar como un gasto. La máquina de coser representa un activo y por lo tanto un costo por expirar. Hay quienes tratan de generalizar la idea que el termino activo es sinónimo de costos, pero cabe aclarar que los activos además de incluir costos por expirar (existencia, activos fijos), también incluyen activos monetarios (efectivo, cuentas por cobrar).

Si un activo expira y no genera ingresos, se convierte en una perdida, como es el caso de una mercadería que ya paso de moda, o bien la perdida provocada por un incendio de las mercaderías, por no estar asegurada, costo es aquel que se incurre de



forma directa o indirecta en la adquisición de un bien o en su producción. Podría decirse también que los costos son egresos necesarios para adquirir o producir bienes, y los gastos son egresos necesarios para generar ingresos (Sinisterra Valencia, 2006)

2.3.6. Costo y gasto de una empresa industrial

En una empresa industrial podemos distinguir tres funciones básicas: producción, ventas y administración. Para llevar a cabo cada una de estas tres funciones, la empresa tiene que efectuar ciertos desembolsos por pago de salarios, alquileres, servicios públicos, materia prima, contribuciones sociales, etc. Estas erogaciones reciben respectivamente el nombre de costos de producción, gastos de administración y gastos de ventas, según la función a la que pertenezca (Sinisterra Valencia, 2006)

Los gastos de venta, administración y financiamiento no pertenecen al proceso productivo, es decir no se agregan al valor de los productos elaborados, sino que se consideran gastos del periodo, se llevan al estado de resultados inmediatamente e íntegramente en el periodo en que se incurren (García Colin, 2007)

2.3.7. Estructura de Costos

Tener una estructura de costos facilita la lectura del estado de la empresa y de cuál es su real comportamiento financiero. Para simplificarlo, podríamos decir, que no tener una estructura de costos es como ser jefe de un hogar en el cual la preocupación es cuáles facturas de servicios se deben pagar hoy, cuando me llega el salario mensual, que hace falta de mercado, etc., pero sin tener claridad de por qué se está pagando un determinado valor por cada servicio, si esa es la mejor opción, si se está gastando de una manera adecuada el mercado, etc. En este escenario, la preocupación se centra en poder sostener los egresos y si sobra algo, se mirará que más hace falta. (Giraldo Jara, 2006)



El análisis de costos nos permite tener el "mapa" económico de la empresa, desglosado por secciones, de tal manera que podemos saber en qué estamos gastando la plata; cuales son los centros que requieren mayores recursos y sobretodo que tan eficiente es cada flujo de fondos. El hecho de reunir adecuadamente la información de los egresos o desembolsos y registrarlos u organizarlos en base de datos o programas especializados es un muy buen paso en la formulación de una estructura. Pero la parte fundamental está es el análisis o interpretación que hagamos de los mismos, pues dicho análisis es el que se convertirá en la base de las decisiones que se tomen para mejorar el comportamiento financiero de la empresa. (Ortiz Aragón, 2006).

2.3.8. Objetivo de una estructura de Costos

El objetivo de una estructura de costos es el de determinar el costo real de los productos o servicios. La verdadera utilidad o rendimiento financiero de un negocio solo se puede calcular una vez se tenga una estructura de costos que realmente refleje lo que pasa en la empresa.

De otra manera, siempre van a existir inconsistencias entre lo que se cree que genera el negocio como ganancias y los flujos de fondos reales. (Giraldo Jara, 2006)

2.3.9. Los Costos de Producción

Es la valoración monetaria de los gastos incurridos y aplicados en la obtención de un bien. Incluye el costo de los materiales, mano de y los gastos indirectos de fabricación cargados a los trabajadores en su proceso. Se define como valor de los instrumentos que requiere las unidades económicas para realizar su producción de bienes y servicios, se considera aquí los pagos a los factores de la producción: al capital, constituido por los pagos al empresario (intereses, utilidad, etc.), al trabajo, pagos de sueldos, salarios y prestaciones a obreros y empleados así como también los bienes y servicios consumidos en el proceso productivo. (Calleja Bernal, 2013)



2.3.10. Precio

El precio es “la cantidad de dinero que debe pagar un cliente para obtener el producto”. Sin embargo, dan un interesante ejemplo basado en la experiencia de la compañía Ford, que normalmente calcula y sugiere un precio de venta a sus concesionarios para cada Taurus (uno de los modelos de automóvil). Pero los concesionarios no suelen cobrar el precio íntegro, sino que, por el contrario, negocian este precio por cada cliente mediante ofertas de descuentos, canje del vehículo anterior y financiación. Por tanto “estas medidas ajustan el precio a la situación competitiva del momento y lo equiparan al valor del coche percibido por el comprador” (Billene, 2016)

2.3.11. Métodos de fijación de precio

2.3.11.1. En base al costo

Toma en cuenta el margen de contribución, o cantidad en la que se busca que el precio exceda a los costos directos de fabricación. Se debe usar en base a las características individuales de cada producto y tomar en cuenta factores como moda y calidad. (Hidalgo Ortega, 1997)

2.3.11.2. En base al retorno meta sobre la inversión

Para establecer este tipo de precios, se usa una fórmula de punto de equilibrio. Se deben conocer los costos y gastos necesarios para introducir el producto y la tasa de rendimiento deseada.

El punto de equilibrio que se obtiene es en unidades y la decisión aquí consiste en determinar si esta meta de producción y ventas es razonable, para saber si se pueden esperar esas ganancias. (Hidalgo Ortega, 1997)



2.3.11.3. En base a la demanda

La curva de demanda presenta la relación entre el precio y la cantidad que los consumidores están dispuestos a comprar. A mayor precio será menor la cantidad. Lo que se debe buscar es el cruce de la demanda con el de la curva de oferta (punto de equilibrio), que son las diferentes cantidades que el productor está dispuesto a ofrecer a cada nivel de precio. Si el precio de equilibrio está muy alejado del precio al cual se planea vender y la cantidad es muy diferente a la marcada por las curvas, los productores podrán tener pérdidas y acumulación de inventarios (Hidalgo Ortega, 1997)

2.3.12. Fijación de Precios

(Billene, 2016) Indica que el precio es el elemento de la mezcla de marketing que produce ingresos; los otros producen costos. El precio también es uno de los elementos más flexibles, se puede modificar rápidamente a diferencia de las características de los productos.

2.3.13. Mercado

Mercado es cualquier conjunto de transacciones, acuerdos o intercambios de bienes y servicios entre compradores y vendedores. (economía simple.net, 2017)

2.3.14. Mercado Interno

Se conoce como mercado interno a un mercado que opera dentro de límites acordados y que a su vez está rodeado por un mercado más grande (economía simple.net, 2017)



2.3.15. Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado (Agrovas)

2.3.15.1. Reseña Histórica de la Cooperativa

En el distrito de Calca encontraremos a la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. (Agrovas), cabe resaltar que es el más antiguo dedicada al rubro de embutidos y que aún es sostenible gracias al apoyo de los diferentes socios con los que cuenta.

Inició sus operaciones en la década de los 80 con la denominación de CECVSI LTDA (Central de Cooperativas del Valle Sagrado de los Incas) con un capital social de catorce mil nuevos soles, tanto en maquinaria y efectivo, a lo largo del tiempo ha pasado de ser una micro empresa llegando a reorganizarse con mayor capital en el 2012 como AGROVAS LTDA. (Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado), lo que indica su proyección de seguir creciendo y por ende la necesidad de implantar mejoras en sus distintas áreas y la compra de mejores maquinarias que ayuden a producir en mayor cantidad los distintos embutidos elaborados, con el fin de mantener y poder tener más demandada de sus productos, AGROVAS LTDA tiene un orden en las áreas como son la gerencia, contabilidad, administrativa y financiera es por eso que están creciendo poco a poco pero sin ver que el problema está en que nunca han contado con una estructura de costos que le permitan establecer el precio real de un producto fabricado por ellos; para de esta manera, poder observar la rentabilidad real que obtiene la organización y también poder establecer un precio competitivo que sea atractivo para el cliente.

Hoy en día esta cooperativa está teniendo mucha aceptación de sus productos en los diferentes mercados internos donde se expenden los embutidos, gracias a la autenticidad y la receta alemana que tiene sus productos resultan ser más aceptados en el mercado local y turístico.



Otras de las características de estos embutidos, es que son muy buenos y agradable al paladar de quien los consume ya que estos están hecho a base de carne pura proporcionados por los mismos socios de esta cooperativa.

2.3.15.2. Proceso Productivo de los embutidos

- Como primer punto conseguir la materia prima e insumos requeridos para la producción de los diferentes embutidos elaborados las cuales son recepcionados en envases debidamente adecuados, en AGROVAS LTDA.; por lo general la materia prima principal que es la carne de los diferentes animales criados (cerdo, res, alpaca, pollo y cuy) son proveídos por los socios de esta cooperativa quienes tienen constantes capacitaciones para garantizar la calidad de la carne y el producto de acuerdo a los diferentes estándares de calidad que existe.
- Estos productos son almacenados en un lugar acorde por lo general bóvedas de refrigeración para mantener en perfectas condiciones la carne.
- Una vez hecha la selección de carne se procede al deshuesé adecuado de las diferentes carnes, esto garantiza que el producto final es 100% carne comprimida con la mejor receta alemana y los saborizantes u otros aromatizantes que se utilice le darán el toque necesario que este necesite.
- Posteriormente con todos los cuidados y controles del caso este ingresa a la planta de producción donde personal altamente calificado se dedicará al hervido de las carnes u otros tratamientos antes de su elaboración así poder entregar una variedad de embutidos altamente garantizados para el consumo, una vez elaborado este proceso la carne entrara por diferentes maquinas procesadoras entre ellas cuchillas, compresoras y otras las cuales nos entregaran una carne convertida en masa para poder agregar los diferentes insumos (sal, pimienta, oregano, agua entre otros).



- Como punto final estos entraran en diferentes moldes para adquirir la forma del producto final; se utiliza forros especiales en algunos casos las mismas viseras (tripas) del animal para su embutido, selladas y listas para su comercialización se da un tiempo de secado y visto bueno acabado este proceso se procede a llevar los embutidos alas diferentes tiendas con las que se cuenta en la actualidad.

2.3.15.3.Productos en Embutidos

- Jamón Criollo
- Pastel de Carne
- Queso de Chanco
- Salchicha Picante
- Salchicha Polaca
- Salchicha Roja
- Salami Cocido
- Salchicha Viena
- Mortadela
- Jamonada de Cuy
- Trucha Ahumada
- Jamón Serrano
- Tocino Ahumado
- Jamón del País
- Jamón Ingles de Alpaca
- Jamón Ingles
- Lomo Ahumado
- Jamonada
- Chorizo Ahumado



2.3.15.4. Datos Generales de La Cooperativa

NUMERO DE RUC: 20491050960 Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda.

TIPO DE CONTRIBUYENTE: Cooperativas, sais, caps.

NOMBRE COMERCIAL: AGROVAS

FECHA DE INSCRIPCION: 02/08/2012

DIRECCION: KM. 57.5 sector huandar chico (carretera calca Urubamba km 57.5)

Cusco - Calca – Calca.

SISTEMA DE CONTABILIDAD: Manual/computarizado

2.4. Marco Conceptual

- **Análisis de Costos**

La eliminación, hecha en términos monetarios, del monto de recursos que se han consumido, o se consumirán, para alcanzar algún objetivo. El fin primordial del análisis de costo es que la dirección de una unidad económica disponga de datos que le permitan adoptar decisiones. Pueden también utilizarse para proporcionar la Dirección los datos informativos que le permitan explicar a tercero las medidas o decisiones que hubiese adoptado o piense adoptar. El objetivo inmediato del análisis de costos es identificar los elementos determinantes de costo, y cuantificar sus efectos. (Zans Arimana, 2017)

- **Análisis del flujo de efectivo**

La estimación de costos y beneficios de cada una de los alternativos identificado, con el fin de encontrar luego la que mejor satisfaga las decisiones que la dirección vaya a adoptar respecto a la relación costo – beneficio. Cuando se efectúe el análisis de costo, al diferenciar las cifras de flujo de efectivo y de ingresos deberá utilizarse la cifra que representa el flujo de tesorería. (Zans Arimana, 2017)



- **Costos**

Erogación de la empresa industrial que se anexa al producto en proceso de fabricación hasta quedar incorporada en el inventario de productos terminados. El efectivo o equivalente de efectivo que se sacrifica por bienes y servicios que se espera que aporten en beneficio actual o futuro a la organización. (Arredondo Gonzales, 2015)

- **Costos Directos**

Método moderno de costos mediante el cual solo se considera los costos variables como componentes del costo de los productos fabricados. Son los que identifican plenamente con una actividad, departamento o producto. (Flores Soria, 2011)

- **Costos Indirectos**

Son aquellos costos que no forman parte directa del producto que se fabrican. Se les conoce como costos generales de fabricación: luz, agua, teléfono, vigilancia. Etc. Son los que no se pueden identificar con una actividad determinada. (Flores Soria, 2011)

- **Costos Totales**

Son Aquellos que están integradas por la suma del costo de producción, del costo del costo de distribución y el costo de adición. Es decir, la inversión necesaria para producir y vender un artículo o suministrar un servicio (Flores Soria, 2011)

- **Costos Unitarios**

Conocido también como costo promedio, se determina dividiendo el costo entre el número de unidades. (Flores Soria, 2011)

- **Depreciación**

Es la distribución sistemática del importe depreciable de un activo a lo largo de su vida útil. (Ministerio de Economía y Finanzas, s.f.)



- **Empresa**

Una organización es un sistema de actividades conscientemente coordinadas, formada por dos o más personas, cuya cooperación recíproca es esencial para la existencia de aquella. Una organización existe cuando hay personas capaces de comunicarse, están dispuesta a actuar conjuntamente y desean obtener un objetivo común. (Chiavenato, 2000)

- **Empresa Industrial**

Son Aquellas en las que su actividad principal es de transformar las materias primas, pasando por distintos procesos hasta obtener un producto terminado y ponerlos a la venta. Todas las operaciones que realiza la empresa industrial, desde la materia prima para obtener productos terminados, son objeto de la contabilidad de costos. (Giraldo Jara, 2006)

- **Gastos**

Es todo desembolso monetario no recuperable, el gasto es aquel que disminuye la utilidad y hasta puede llegar a generar pérdida. (Flores Soria, 2011)

- **Impuesto**

Es el tributo cuyo pago no origina por parte del Estado una contraprestación directa en favor del contribuyente. Tal es el caso del Impuesto a la Renta. (Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria, s.f.)

- **Insumos**

Constituyen aquellos ingredientes materiales e inmateriales complementarios que son indispensables para generar un bien o un servicio conforme fue concebido originalmente (Zapata Sánchez, 2007)



- **Producción**

La producción es el estudio de las técnicas de gestión empleadas para conseguir la mayor diferencia entre el valor agregado y el costo incorporado, consecuencia de la transformación de recursos en productos finales (López, 2001).

- **Producto**

Cualquier bien que se ofrezca a un mercado para su atención, adquisición, uso o consumo, y que podría satisfacer un deseo o una necesidad (Kotler & Armstrong, 2010).

- **Sistema de Costeo por Proceso**

Se obtiene el costo de un producto o servicio al asignarle una gran cantidad de unidades similares, posteriormente se calculan los costos unitarios en base a un promedio, o sea para la venta en general. (Santa Cruz Ramos & Torres Carpio, 2014)

- **Utilidad**

Es la diferencia entre los ingresos y los costos totales, habrá pérdida cuando los costos superen a los ingresos. (Giraldo Jara, 2006)

- **Valor de Venta**

Es el coste efectivo de una operación, que se obtiene añadiendo al precio de compra todos los gastos accesorios que sean necesarios para su puesta en condiciones de funcionamiento como son, en el caso de bienes o mercancías, el transporte, el seguro, la instalación, etc. A veces también se utiliza la expresión precio coste. (Mateos, 2014)



2.5. Formulación de Hipótesis

2.5.1. Hipótesis General

Los criterios empleados para calcular los costos de producción en la elaboración de embutidos son de forma empírica lo que provoca distorsiones y datos irreales en la fijación del precio para el mercado interno en la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, Calca – Cusco, periodo 2017.

2.5.2. Hipótesis Específicas

- a) Los criterios empleados para calcular los costos de producción en la elaboración de embutidos de la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, Calca – Cusco, periodo 2017, son establecidos de forma empírica
- b) La fijación de precios de los embutidos tiene implicancias desfavorables en el mercado interno de la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, Calca – Cusco, periodo 2017, pues se establecen precios distorsionados e irreales.

2.6. Variables

2.6.1. Variables

Variable 1

Costos de Producción

Variable 2

Fijación de Precio



2.6.2. Conceptualización de Variables

Costos de Producción:

Son los que se generan en el momento de transformar la materia prima en producto terminado, lo integran tres elementos que son: Materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación. (García, 2008).

Fijación de Precio:

La fijación de precios basada en el costo, consiste en establecer los precios a partir de los costos de producción del producto más una tarifa justa de utilidades por el esfuerzo que realizó la compañía y los riesgos que asumió (Kotler & Armstrong, 2008)

2.6.3. Operacionalización de Variables

VARIABLES	DEFINICION OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES
COSTO DE PRODUCCIÓN	Es un proceso orientado a organizar de manera práctica la gestión de costos, basado en las prioridades estratégicas y operativas de la organización. Como tal debe cubrir todas las operaciones de la organización, definir mecanismos para el procesamiento de datos financieros y desarrollar la capacidad de diseminación de información oportuna y de calidad a nivel interno y externo. (Ortiz Aragón & River, 2006)	X1 = Costos Directos	<ul style="list-style-type: none"> - Carne de res - Carne de cerdo - Mano de obra Directa
		X2 = Costos Indirectos	<ul style="list-style-type: none"> - Ajo - Pimienta - Sal - Clavo de Olor - Nitral - Imbac - Rocoto - Tripas - Depreciación - Servicios - Materiales Indirectos - Mano de Obra Indirecta
FIJACION DE PRECIOS	La fijación de precios basada en el costo consiste en establecer los precios a partir de los costos de producción del producto más una tarifa justa de utilidades por el esfuerzo que realiza la compañía y los riesgos que asumió (Kotler & Armstrong, 2008)	Precio de venta	<ul style="list-style-type: none"> - Valor de Venta - Costo de distribución - Margen de utilidad - Precio Unitario - Impuesto



CAPITULO III

METODO DE INVESTIGACIÓN

3.1. Tipo de Investigación

La presente investigación es de tipo Aplicada porque buscaremos acrecentar los conocimientos teóricos, sin mostrar ningún interés en posibles aplicaciones prácticas.

3.2. Enfoque de la Investigación

La presente investigación tiene un enfoque cuantitativo, en razón de que se verifica la hipótesis planteada, así como también se hará uso de estadística para cuantificar la fijación de precios de los embutidos que produce la Cooperativa Agrovas.

3.3. Diseño de la Investigación

La presente investigación toma en cuenta el uso del diseño no experimental descriptivo, debido a que no se va a manipular la variable, solo se observa cómo se encuentra en la realidad.

3.4. Alcance de la Investigación

Desde el punto de vista del alcance, la investigación es descriptiva, porque su finalidad es describir como es el conocimiento sobre costos de producción y como es la fijación de precios actual en la elaboración de embutidos de la Cooperativa Agrovas.

3.5. Población y Muestra de la Investigación



3.5.1. Población

La población de la presente investigación está conformada por todos los embutidos elaborados en el área de Producción de Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. Agrovass Calca – Cusco

3.5.2. Muestra

La muestra no probabilística, de tipo muestreo por conveniencia, ya que la estructura elaborada se realiza para los 5 embutidos que más demanda tienen en el mercado interno.

3.6. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

3.6.1. Técnicas

Se ha seleccionado las siguientes técnicas para obtener los datos:

La Entrevista. - Utilizando como instrumento la guía de entrevista recurriendo al Jefe de Producción.

La Observación. - Es la técnica de recolección de datos a través de la percepción directa de los hechos y como instrumentos la Ficha de Observación

3.6.2. Instrumentos

Guía de entrevista.

Ficha de Observación.

3.7. Procesamiento de Datos

Los datos obtenidos mediante la utilización de las técnicas e instrumentos antes mencionados, recurriendo a los informantes o fuentes también ya indicados, serán procesados en el programa “EXCEL”



CAPITULO IV

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

ENTREVISTA

1. ¿En qué régimen se encuentra LA COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL VALLE SAGRADO LTDA – AGROVAS?

El entrevistado manifiesta que la Cooperativa se encuentra en el Régimen General del Impuesto a la Renta.

Interpretación:

En este régimen están comprendidos aquellas personas que realicen actividades empresariales o de negocios, entre ellas: personas naturales, personas jurídicas, sucesiones indivisas, sociedades conyugales que opten tributar como tal y las asociaciones de hecho de profesionales y similares.

Por lo tanto, tiene la obligación de llevar libros contables, así como emitir comprobantes de pago en las ventas o servicios y solicitarlos en las compras que realice. Puede emitir los siguientes comprobantes de pago: Facturas, boletas de venta, tickets, liquidación de compra, nota de crédito, nota de débito, guías de remisión, entre otros.

Cabe señalar que este régimen comprende el cumplimiento de dos impuestos, el impuesto a la Renta y el Impuesto General a las Ventas. Los contribuyentes de este régimen están obligados a declarar y pagar mensualmente no sólo el Impuesto a la Renta, sino también el Impuesto General a las Ventas

2. ¿Diga UD. con cuántos socios está conformado la COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL VALLE SAGRADO LTDA – AGROVAS?



El entrevistado manifestó que la Cooperativa AGROVAS LTDA.; cuenta actualmente con 200 socios.

Interpretación:

La Cooperativa AGROVAS Ltda. Actualmente cuenta con 200 socios, que pertenecen a pequeñas cooperativas agrarias, es gracias al aporte de dichos socios que el área de producción de la Cooperativa cuenta con materia prima para la producción de embutidos en sus diferentes variedades y de igual manera hace que esta sea sostenible en el mercado.

3. ¿Diga UD si tiene conocimiento sobre costos Directos que interviene en el proceso de producción de embutidos?

El entrevistado manifestó tener conocimiento de los costos directos en la producción de embutidos.

Interpretación:

Para una correcta determinación de los costos de producción es necesario conocer los costos directos en los que se incurre, en tal sentido el jefe de producción considera que son todos los insumos que se utiliza para la producción de los embutidos.

4. ¿Diga UD si tiene conocimiento sobre costos Indirectos que interviene en el proceso de producción de embutidos?

El entrevistado afirma que si y explica que son los gastos en el personal y los servicios que se utilizan.

Interpretación:

Los costos indirectos son componentes de los costos de producción que no es fácil determinar para la producción de un determinado producto, el jefe de Producción considera los gastos de personal y los servicios que se utiliza.

5. ¿Diga Ud. como es el proceso de la elaboración de Embutidos?

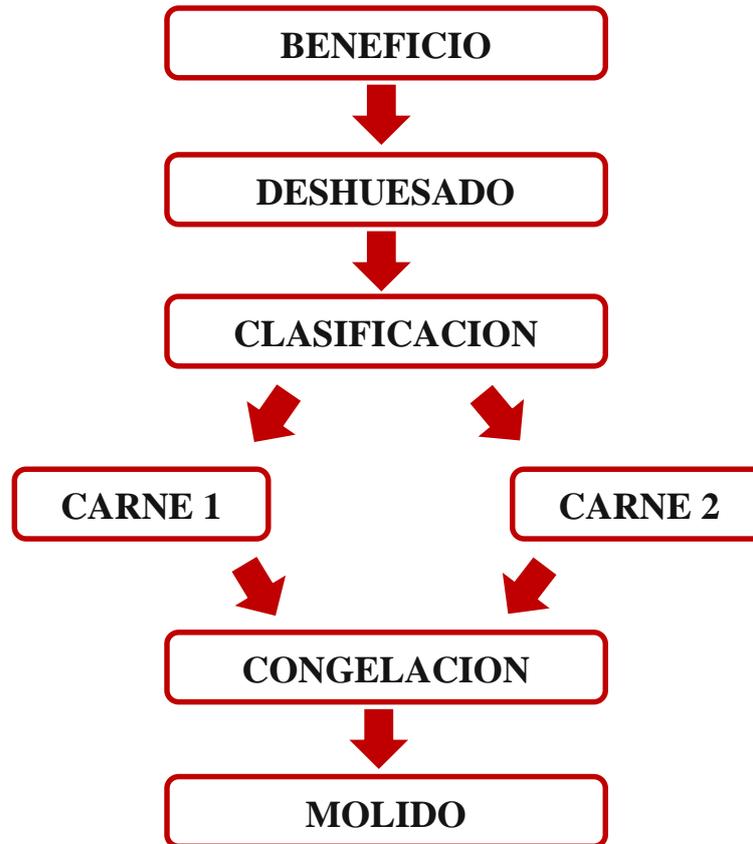


Figura 2: Proceso de producción de embutidos
Elaboración propia

Interpretación:

En la Figura 1, de acuerdo a la revisión documental y la información brindada por el Jefe de producción de la Cooperativa Agrovas, el proceso de producción de embutidos empieza con el beneficio (llegada de la carne al área de producción), luego el deshuesado (considerado como merma), luego está la clasificación en carne 1 (pura pulpa) y carne 2 (pulpa con nervios), esta carne es congelada y por último es molida para obtener el pastel de carne con el cual se prepara los diferentes embutidos que serán comercializados en la ciudad del Cusco y el distrito de Calca.

6. ¿De dónde reúnen la carne para la producción de embutidos?



Nuestro entrevistado manifiesta que la carne es facilitada por los socios y de ser insuficiente proporcionada por el mercado interno.

Interpretación:

La Cooperativa al contar con 200 socios de dos cooperativas campesinas diferentes tiene la capacidad de poder reunir carne de res, cerdo, alpaca y cuy, los cuales son criados por los propios socios, de esta manera se benefician ambas partes puesto que la empresa tiene la materia prima garantizada para su producción y los socios reciben un emolumento por la carne proporcionada.

7. ¿Diga UD que norma o reglamento sanitario cumple para la producción de embutidos?

Nuestro entrevistado manifiesta que la producción de embutidos está regulado o controlado por DIGESA.

Interpretación:

El registro sanitario es un documento que autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar e importar un producto destinado al consumo humano

Los registros sanitarios peruanos son regulados a través del Ministerio de Salud y dentro de este a través de dos de sus unidades orgánicas: La Dirección General de Medicamentos, Insumos y Drogas (DIGEMID) y la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)

DIGESA es un ente encargado del control de calidad en alimentos y otros que presten la garantía de higiene y otros mediante la resolución ministerial 491-2016.

8. ¿Diga Ud. ¿Cuántos tipos de embutidos produce?**Tabla 1***Embutidos Producidos*

N°	Tipo	Embutidos
1	Jamón	Jamonada
2		Jamón Criollo
3		jamón Ingles
4		Jamón Ingles de Alpaca
5		Jamón del País
6		Jamonada de cuy
7		Jamón Serrano
8	Salchicha	Salchicha Picante
9		Salchicha Polaca
10		Salchicha Roja
11		Salchicha Viena
12	Ahumado	Tocino Ahumado
13		Lomo Ahumado
14		Chorizo Ahumado
15		Mortadela
16		Salami Cocido
17		Pastel de Carne
18		Queso de Chancho

Elaboración Propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

Interpretación:

De acuerdo a la información brindada por el Jefe de producción de la Cooperativa Agrovas y en base a la revisión documental realizada al cuaderno de apuntes, La Cooperativa produce 18 tipos de embutidos, tal como nos muestra en la Tabla 1, estos embutidos se producen semanalmente haciendo un promedio de 250 a 300 kilos de producción. Los cuáles serán vendidos en el mercado de Calca y Cusco

9. ¿Diga UD cuáles son los embutidos que más demanda tienen en el mercado interno de la Cooperativa Agrovas?

**Tabla 2***Embutidos con más demanda*

N°	Tipo	Embutidos
1	Jamón	Jamonada
2		Jamón Ingles
3	Salchicha	Salchicha Picante
4		Salchicha Polaca
5		Salchicha Viena

Elaboración Propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

Interpretación:

Según la información brindada por el Jefe de producción, son 5 (cinco) los embutidos que mayor demanda tiene en el mercado interno de la Cooperativa Agrovas, tal como se aprecia en la Tabla 2, dichos embutidos son producidos semanalmente, llegando a producir 23 kilos de cada uno de ellos, los cuales serán vendidos en el mercado de Calca y Cusco.

10. ¿Cuál es el Precio de Venta establecido para los embutidos que tienen más demanda en el mercado interno?**Tabla 3***Precio de venta de los embutidos de mayor demanda*

N°	Embutido	Unidad de Medición	Precio de Venta
1	Salchicha Viena	1 kilo	S/. 34.00
2	Salchicha Picante	1 kilo	S/. 34.00
3	Salchicha Polaca	1 kilo	S/. 34.00
4	Jamón Ingles	1 kilo	S/. 38.00
5	Jamonada	1 kilo	S/. 34.00

Elaboración propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

Interpretación:

La Tabla 3 muestra el precio por kilo de los 5 embutidos de mayor demanda, siendo de S/ 30.00 soles para Salchicha Viena, salchicha picante y Jamonada; S/ 32.00 soles para salchicha polaca y de S/ 35.00 soles para Jamón Ingles.

11. ¿Cuánto son los pagos por servicios en el área de producción de la Cooperativa

AGROVAS?

Tabla 4

Pago de Servicios

N°	Servicio	Mensual
1	Energía Eléctrica	S/. 500.00
2	Agua	S/. 200.00
Total Servicios		S/. 700.00

Elaboración Propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

Interpretación:

En la Tabla 4, de acuerdo a la información brindada por el Jefe de producción, se puede observar los pagos de servicios mensuales en que incurre la Cooperativa Agrovas en el momento de la producción de embutidos.

12. ¿Cuáles son las maquinarias que utiliza para su proceso de producción?

Tabla 5

Activos fijos para su proceso de producción

Bien	Cantidad	Valor del bien
Inmueble	1	S/. 80,000.00
Picadora de Carne	1	S/. 4,500.00
Molino de Carne	1	S/. 3,000.00
Embutidora Hidráulica	1	S/. 8,000.00
Masajeadora de Carne	1	S/. 38,000.00
Cámaras de congelación (refrigeración , conservación)	1	S/. 150,000.00
Caldero	1	S/. 10,000.00
Selladora al vacío	1	S/. 2,000.00
Total		S/. 295,500.00

Elaboración propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

**Interpretación.:**

En la Tabla 5, de acuerdo a la revisión documental y la información brindada por el Jefe de Producción, la Cooperativa Agrovás cuenta con 8 bienes, las depreciaciones de dichos bienes no son considerados como costo para el proceso de producción.

13. ¿Sabe UD si estas maquinarias e instrumentos se deprecian?

El entrevistado manifiesta que no sabe mucho de la depreciación, pero entiende que la maquinaria se desgasta en el tiempo y requiere mantenimiento y/o renovación del mismo.

Interpretación:

La Cooperativa al momento de renovar maquinaria para la producción de embutidos, entendió que la maquinaria tiene un tiempo de vida y uso determinado, por tanto, la maquinaria antigua quedo obsoleta y esto no fue reflejado en sus estados financieros, lo cual será ideal, sea reflejado en los siguientes estados financieros, ya que esto ayudaría a que la maquinaria pueda ser renovada sin ningún inconveniente.

14. ¿De qué manera determina el precio de venta de los embutidos?

El entrevistado manifiesta que la empresa determina de manera muy superficial y empírica tomando en cuenta un margen del 16 % al 31 % de ganancia.

Interpretación:

La manera que se fija el precio de los embutidos para la venta es muy empírica y superficial ya que no se toma un costo real de cada producto por ser muchos los productos que se producen, viendo que solo se toma en cuenta aspectos generales en las que se incurren al momento del proceso productivo.



15. ¿Utilizaría los costos propuestos establecidos de manera técnica?

El entrevistado indica que una estructura de costos propuestos, establecidos de manera técnica ayudaría a la Cooperativa a obtener mayores utilidades.

Interpretación:

El jefe de Producción de la Cooperativa es una persona no especializada en el tema de costos, pero si demostró tener información al respecto y que está presto a poder llevar y evaluar la estructura de costos de producción que proponemos en la presente investigación.



COSTOS DE PRODUCCIÓN ACTUAL DE LA COOPERATIVA AGROVAS OBTENIDA DEL AREA DE PRODUCCION

Para la determinación de los costos de producción actuales, en la elaboración de embutidos, se considera la información brindada por el Jefe de Producción de la Cooperativa, a razón de que es la persona encargada de la producción de embutidos. También en base a la revisión documental obtenida del área de producción, que realiza todas sus actividades mediante un cuaderno de apuntes.

La elaboración de embutidos se realiza de forma diaria de lunes a viernes, los sábados es dedicado exclusivamente a la limpieza general, por el personal de producción (conformado por 3 personas), cuyo horario de trabajo es de 8 horas al día, para la presente investigación se consideró a los 5 embutidos que más demanda tiene en el mercado interno de la Cooperativa Agrovas.

SALCHICHA VIENA**Tabla 6***Materiales para la producción de salchicha viena*

N°	INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCION POR SEMANA (Kg)	COSTO UNITARIO
1	Carne de Res	15	Kilos	S/.12.00	S/.180.00	23	S/.7.83
2	Carne de Cerdo	15	Kilos	S/.14.00	S/.210.00	23	S/.9.13
3	Sal	5	Gramos	S/.2.50	S/.2.50	23	S/.0.11
4	Pimienta	3	Gramos	S/.3.90	S/.3.90	23	S/.0.17
5	Ajo	5	Gramos	S/.3.30	S/.3.30	23	S/.0.14
6	Clavo de Olor	5	Gramos	S/.3.80	S/.3.80	23	S/.0.17
7	Tripas	2	Kilos	S/.3.00	S/.6.00	23	S/.0.26
8	Grasas	4	Kilos	S/.1.00	S/.4.00	23	S/.0.17
9	Tripolifosfato	115	Gramos	S/.59.00	S/.10.00	23	S/.0.43
10	Nitral	23	Gramos	S/.59.00	S/.10.00	23	S/.0.43
11	Inbac	57.5	Gramos	S/.59.00	S/.10.00	23	S/.0.43
TOTAL					S/.443.50		S/.19.28

Elaboración propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

Interpretación:

De acuerdo a la información brindada por el jefe de producción de la cooperativa Agrovias y en base a la revisión documental realizada al cuaderno de apuntes, comprobantes de pago, entre otros. En la Tabla 6, se puede observar que para la producción de 23 kilos de salchicha viena se considera como materiales directos a todos los insumos que intervienen en la producción de dicho embutido, así tenemos: carne de res, carne de cerdo sal, pimienta ajo, clavo de olor, tripas, grasas, tripolifosfato, nitral e inbac.

Tabla 7*Resumen costos de producción salchicha viena*

	COSTO POR 23 KILOS	COSTO UNITARIO
COSTOS DIRECTOS		
Materiales directos	S/.443.50	S/.19.28
Mano de obra directa	S/.100.00	S/.4.34
TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/.543.50	S/.23.62
COSTOS INDIRECTOS		
Servicios	S/23.34	S/ 1.01
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/23.24	S/ 1.01
COSTO DE PRODUCCION	S/.566.84	S/.24.65

Elaboración Propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

Interpretación:

El área de Producción de la Cooperativa Agrovas determina sus costos de producción actuales sumando a los materiales directos ya observados en la Tabla 6, la mano de obra directa por día, considera a 3 personas que se muestra en el anexo 4, como costos indirectos se considera los servicios de luz y agua los cuales también se muestra en el anexo 4, la suma de los costos de producción de Salchicha Viena hace un total de S/ 566.84 soles, siendo el costo unitario de producción por kilo S/ 24.65 soles.

SALCHICHA PICANTE**Tabla 8***Materiales para la producción de salchicha picante*

N°	INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCION POR SEMANA (Kg)	COSTO UNITARIO
1	Carne de Res	15	Kilos	S/.12.00	S/.180.00	23	S/.7.83
2	Carne de Cerdo	15	Kilos	S/.14.00	S/.210.00	23	S/.9.13
3	Sal	5	Gramos	S/.2.50	S/.2.50	23	S/.0.11
4	Pimienta	3	Gramos	S/.3.90	S/.3.90	23	S/.0.17
5	Ajo	5	Gramos	S/.3.30	S/.3.30	23	S/.0.14
6	Clavo de Olor	5	Gramos	S/.3.80	S/.3.80	23	S/.0.17
7	Rocoto	23	Unidad	S/.0.50	S/.11.50	23	S/.0.50
8	Tripas	2	Kilos	S/.3.00	S/.6.00	23	S/.0.26
9	Grasas	4	Kilos	S/.1.00	S/.4.00	23	S/.0.17
10	Tripolifosfato	115	Gramos	S/.59.00	S/.10.00	23	S/.0.43
11	Nitral	23	Gramos	S/.59.00	S/.10.00	23	S/.0.43
12	Inbac	57.5	Gramos	S/.59.00	S/.10.00	23	S/.0.43
TOTAL					S/.455.00		S/.19.78

Elaboración Propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

Interpretación:

De acuerdo a la información brindada por el jefe de producción de la cooperativa Agrovas y en base a la revisión documental realizada al cuaderno de apuntes, comprobantes de pago, entre otros. En la Tabla 8, se puede observar que para la producción de 23 kilos de salchicha picante se considera como materiales directos a todos los insumos que intervienen en la producción de dicho embutido, así tenemos: carne de res, carne de cerdo sal, pimienta ajo, clavo de olor, tripas, grasas, tripolifosfato, nitral e inbac, para este caso se agrega un rocoto por cada kilo producido.

**Tabla 9***Resumen costos de producción salchicha picante*

	COSTO POR 23 KILOS	COSTO UNITARIO
COSTOS DIRECTOS		
Materiales directos	S/.455.00	S/.19.78
Mano de obra directa	S/.100.00	S/.4.35
TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/.555.00	S/.24.13
COSTOS INDIRECTOS		
Servicios	S/.23.34	S/1.01
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/.23.34	S/ 1.01
COSTO DE PRODUCCION	S/.578.34	S/.25.14

Elaboración propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

Interpretación:

El área de Producción de la Cooperativa Agrovas determina sus costos de producción actuales sumando a los materiales directos ya observados en la Tabla 8, la mano de obra directa por día, considera a 3 personas que se muestra en el anexo 4, como costos indirectos se considera los servicios de luz y agua los cuales también se muestra en el anexo 4, la suma de los costos de producción de salchicha picante hace un total de S/ 578.34 soles, siendo el costo unitario de producción por kilo S/ 25.14 soles.

SALCHICHA POLACA

Tabla 10*Materiales para la producción de salchicha polaca*

Nº	INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCIÓN POR SEMANA	COSTO UNITARIO
1	Carne de res	15	Kilos	S/.12.00	S/.180.00	23	S/.7.83
2	Carne de cerdo	15	Kilos	S/.14.00	S/.210.00	23	S/.9.13
3	Sal	5	Gramos	S/.2.50	S/.2.50	23	S/.0.11
4	Pimienta	150	Gramos	S/.3.90	S/.3.90	23	S/.0.17
5	Ajo	5	Gramos	S/.3.30	S/.3.30	23	S/.0.14
6	Clavo de olor	5	Gramos	S/.3.80	S/.3.80	23	S/.0.17
7	Tripas	2	Kilos	S/.3.00	S/.6.00	23	S/.0.26
8	Grasas	4	Kilos	S/.1.00	S/.4.00	23	S/.0.17
9	Tripolifosfato	115	Gramos	S/.59.00	S/.10.00	23	S/.0.43
10	Nitral	23	Gramos	S/.59.00	S/.10.00	23	S/.0.43
11	Inbac	57,5	Gramos	S/.59.00	S/.10.00	23	S/.0.43
TOTAL					S/.443.50		S/.19.28

Elaboración Propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

Interpretación:

De acuerdo a la información brindada por el jefe de producción de la cooperativa Agrovas y en base a la revisión documental realizada al cuaderno de apuntes, comprobantes de pago, entre otros. En la Tabla 10, se puede observar que para la producción de 23 kilos de salchicha polaca se considera como materiales directos a todos los insumos que intervienen en la producción de dicho embutido, así tenemos: carne de res, carne de cerdo sal, pimienta en mayor proporción, ajo, clavo de olor, tripas, grasas, tripolifosfato, nitral e inbac.

**Tabla 11***Resumen costos de producción salchicha polaca*

	COSTO POR 23 KILOS	COSTO UNITARIO
COSTOS DIRECTOS		
Materiales directos	S/.443.50	S/.19.28
Mano de obra directa	S/.100.00	S/.4.34
TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/.543.50	S/.23.62
COSTOS INDIRECTOS		
Servicios	S/.23.34	S/ 1.01
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/.23.34	S/ 1.01
COSTO DE PRODUCCION	S/.566.84	S/.24.63

Elaboración Propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

Interpretación:

El área de Producción de la Cooperativa Agrovás determina sus costos de producción actuales sumando a los materiales directos ya observados en la Tabla 10, la mano de obra directa por día, considera a 3 personas que se muestra en el anexo 4, como costos indirectos se considera los servicios de luz y agua los cuales también se muestra en el anexo 4, la suma de los costos de producción de salchicha polaca hace un total de S/ 566.84 soles, siendo el costo unitario de producción por kilo S/ 24.63 soles.

JAMON INGLES

Tabla 12

Materiales para la producción de Jamón inglés

Nº	INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCION POR SEMANA	COSTO UNITARIO
1	Carne de res	15	Kilos	S/. 12.00	S/. 180.00	23	S/. 7.83
2	Carne de cerdo	15	Kilos	S/. 14.00	S/. 210.00	23	S/. 9.13
3	Sal	5	Gramos	S/. 2.50	S/.2.50	23	S/. 0.11
4	Pimienta	3	Gramos	S/. 3.90	S/.3.90	23	S/. 0.17
5	Ajo	5	Gramos	S/. 3.30	S/.3.30	23	S/. 0.14
6	Clavo de olor	5	Gramos	S/. 3.80	S/.3.80	23	S/. 0.17
7	Tripas	2	Kilos	S/. 3.00	S/.3.00	23	S/. 0.13
8	Grasas	4	Kilos	S/. 1.00	S/.4.00	23	S/. 0.17
9	Tripolifosfato	115	Gramos	S/. 59.00	S/.10.00	23	S/. 0.43
10	Nitral	23	Gramos	S/. 59.00	S/.10.00	23	S/. 0.43
11	Inbac	57,5	Gramos	S/. 59.00	S/.10.00	23	S/. 0.43
TOTAL					S/. 440.50		S/. 19.02

Elaboración Propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

Interpretación:

De acuerdo a la información brindada por el jefe de producción de la cooperativa Agrovias y en base a la revisión documental realizada al cuaderno de apuntes, comprobantes de pago, entre otros. En la Tabla 12, se puede observar que para la producción de 23 kilos de jamón inglés se considera como materiales directos a algunos insumos que intervienen en la producción de dicho embutido, así tenemos: carne de cerdo sal, pimienta, tripolifosfato, nitral e inbac.

En este producto se observó que solo interviene la carne de cerdo y no ingresan insumos como la pimienta, ajo y clavo de olor, sin embargo, al realizarse un costeo por el total, estos son consideramos para la determinación de la producción.

Tabla 13*Resumen costos de producción Jamón Ingles*

	COSTO POR 23 KILOS	COSTO UNITARIO
COSTOS DIRECTOS		
Materiales directos	S/.440.50	S/.19.02
Mano de obra directa	S/.100.00	S/.4.35
TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/.540.50	S/.23.50
COSTOS INDIRECTOS		
Servicios	S/.23.34	S/1.01
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/.23.34	S/1.01
COSTO DE PRODUCCION	S/.563.74	S/.24.51

Elaboración propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

Interpretación:

El área de Producción de la Cooperativa Agrovas determina sus costos de producción actuales sumando a los materiales directos ya observados en la Tabla 12, la mano de obra directa por día, considera a 3 personas que se muestra en el anexo 4, como costos indirectos se considera los servicios de luz y agua los cuales también se muestra en el anexo 4, la suma de los costos de producción de jamón ingles hace un total de S/ 563.74 soles, siendo el costo unitario de producción por kilo S/ 24.51 soles.

JAMONADA

Tabla 14

Materiales para la producción de Jamonada

Nº	INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCCION POR SEMANA	COSTO UNITARIO
1	Carne de res	15	Kilos	S/. 12.00	S/. 180.00	23	S/. 7.83
2	Carne de cerdo	15	Kilos	S/. 14.00	S/. 210.00	23	S/. 9.13
3	Sal	5	Gramos	S/. 2.50	S/. 2.50	23	S/. 0.11
4	Pimienta	3	Gramos	S/. 3.90	S/. 3.90	23	S/. 0.17
5	Ajo	5	Gramos	S/. 3.30	S/. 3.30	23	S/. 0.14
6	Clavo de olor	5	Gramos	S/. 3.80	S/. 3.80	23	S/. 0.17
8	Grasas	4	Kilos	S/. 1.00	S/. 1.00	23	S/. 0.04
9	Tripolifosfato	115	Gramos	S/. 59.00	S/. 10.00	23	S/. 0.43
10	Nitral	23	Gramos	S/. 59.00	S/. 10.00	23	S/. 0.43
11	Inbac	57,5	Gramos	S/. 59.00	S/. 10.00	23	S/. 0.43
TOTAL					S/. 434.50		S/. 18.89

Elaboración Propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

Interpretación:

De acuerdo a la información brindada por el jefe de producción de la cooperativa Agrovas y en base a la revisión documental realizada al cuaderno de apuntes, comprobantes de pago, entre otros. En la Tabla 14, se puede observar que para la producción de 23 kilos de jamonada se considera como materiales directos a todos los insumos que intervienen en la producción de dicho embutido, así tenemos: carne de res, carne de cerdo sal, pimienta ajo, clavo de olor, tripas, grasas, tripolifosfato, nitral e inbac.

En este embutido se pudo observar que la cantidad de pimienta y clavo de olor requerido para la producción de 23 kilos de jamonada, es solo de 3 gramos, tampoco se considera grasas, sin embargo, la empresa al determinar un costo unitario por el total de productos realizados considera el gasto por igual para cada embutido.

Tabla 15*Resumen costos de producción Jamonada*

	COSTO POR 23 KILOS	COSTO UNITARIO
COSTOS DIRECTOS		
Materiales directos	S/.434.50	S/.18.89
Mano de obra directa	S/.100.00	S/.4.35
TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/.534.50	S/.23.24
COSTOS INDIRECTOS		
Servicios	S/.23.34	S/ 1.01
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/.23.34	S/ 1.01
COSTO DE PRODUCCION	S/.557.84	S/.24.25

Elaboración Propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

Interpretación:

El área de Producción de la Cooperativa Agrovas determina sus costos de producción actuales sumando a los materiales directos ya observados en la Tabla 14, la mano de obra directa por día, considera a 3 personas que se muestra en el anexo 4, como costos indirectos se considera los servicios de luz y agua los cuales también se muestra en el anexo 4, la suma de los costos de producción de jamonada hace un total de S/ 557.84 soles, siendo el costo unitario de producción por kilo S/ 24.25 soles.



PROPUESTA DE HOJA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

La hoja de costos de producción propuesta para la Cooperativa Agrovas, en base a los 5 embutidos que más demanda tienen en el mercado interno, se considera la mano de obra empleada por las 3 personas, cuyo jornal laboral para la producción de estos 5 embutidos es de 7 horas, se realiza el cálculo por hora de producción para cada producto, también se considera en los costos indirectos, la depreciación de las maquinarias que cuenta la empresa y algunos materiales indirectos que no considera el Jefe de Producción.



SALCHICHA VIENA

Tabla 16

Propuesta de Hoja de costos de salchicha Viena

DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCC. X SEMANA (Kg)	COSTO UNITARIO
1. Materia Prima						
Carne de Res	11.5	Kilos	S/.12.00	S/.138.00	23	S/.6.00
Carne de Cerdo	11.5	Kilos	S/.14.00	S/.161.00	23	S/.7.00
Sub Total MP				S/.299.00		S/.13.00
2. Mano de Obra						
Jefe de Producción	1	H/H	S/.4.99	S/.39.97	23	S/.1.74
Ayudante	1	H/H	S/.4.54	S/.36.33	23	S/.1.58
Apoyo	1	H/H	S/.4.08	S/.32.70	23	S/.1.42
Sub total MO				S/.109.00		S/.4.74
3. C.I.F						
3.1. Materiales Indirectos						
Tripas	2	Kilos	S/.3.00	S/.6.00	23	S/.0.26
Sal	5	Gramos	S/.0.03	S/.0.13	23	S/.0.01
Pimienta	3	Gramos	S/.0.04	S/.0.12	23	S/.0.01
Ajo	5	Gramos	S/.0.03	S/.0.17	23	S/.0.01
Clavo de Olor	5	Gramos	S/.0.04	S/.0.19	23	S/.0.01
Grasas	4	Kilos	S/.1.00	S/.4.00	23	S/.0.17
Tripolifosfato	115	Gramos	S/.0.06	S/.6.79	23	S/.0.30
Nitral	23	Gramos	S/.0.06	S/.1.38	23	S/.0.06
Inbac	57.5	Gramos	S/.0.06	S/.3.45	23	S/.0.15
Sub Total MI				S/.22.21		S/.0.96
3.2. Costos Indirectos						
Útiles de limpieza				S/.5.00	23	S/.0.22
Luz		kwh	S/.2.08	S/.16.67	23	S/.0.72
Agua		m3	S/.0.83	S/.6.67	23	S/.0.29
Depreciación		%	S/.0.28	S/.8.34	23	S/.0.36
Sub Total CI				S/.36.68		S/.1.59
Sub Total CIF				S/.58.89		S/.2.55
TOTAL COSTO				S/.466.89		S/.20.29

Elaboración propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

**Interpretación:**

De acuerdo a la información brindada por el jefe de producción de la cooperativa Agrovas, la revisión documental realizada al cuaderno de apuntes mostrado en el anexo 7, comprobantes de pago, entre otros. En la Tabla 16, se puede observar que para la producción de 23 kilos de salchicha viena, se considera como materiales directos la carne de res, carne de cerdo y la mano de obra directa de las 3 personas del área de producción (Jefe de producción, ayudante y apoyo) mostrado en el anexo 4, los costos indirectos de fabricación estarán constituidos por los insumos: tripas, sal, pimienta, ajo, clavo de olor, grasas; los preservantes: tripolifosfato, inbac y nital. Como costos indirectos consideramos a los servicios de luz y agua, la depreciación de las maquinarias mostrado en el anexo 4 y los útiles de limpieza.

La suma de la materia prima, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación (materiales indirectos, costos indirectos) hace un total de S/ 466.89 soles, que al dividirlo entre los 23 kilos de producción, nos da el costo unitario de producción por kilo de S/ 20.29 soles.

Tabla 17*Cuadro comparativo del producto salchicha Viena*

		ACTUAL	PROPUESTA
COSTOS DIRECTOS	MATERIALES DIRECTOS	S/.443.50	S/.299.00
	MANO DE OBRA DIRECTA	S/.100.00	S/.109.00
	TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/.543.50	S/.408.00
COSTOS INDIRECTOS	MATERIALES INDIRECTOS	-	S/.22.15
	SERVICIOS	S/.23.34	S/.23.34
	UTILES DE LIMPIEZA	-	S/.5.00
	DEPRECIACION	-	S/.8.34
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/.23.34	S/.58.83	
COSTOS DE PRODUCCION		S/.566.84	S/.466.83
COSTO UNITARIO		S/.24.65	S/.20.30
MARGEN DE UTILIDAD 17%		S/.4.19	S/.3.45
VALOR DE VENTA		S/.28.83	S/.23.75
I.G.V. 18%		S/.5.19	S/.4.27
PRECIO DE VENTA		S/.34.03	S/.28.02

Elaboración propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

Interpretación:

En la Tabla 17, se observa diferencias entre el costo actual y el costo que se propone, el costo unitario actual es de S/ 24.65 soles y el costo unitario que se propone es de S/ 20.30 soles, considerando los materiales indirectos, servicios, depreciación y los útiles de limpieza que no toma en cuenta el jefe de producción, llegando a una reducción de S/ 4.35 soles, el valor de venta actual con un margen de utilidad de 17 %, es de S/ 28.83 soles y S/ 23.75 soles el valor de venta propuesto, existiendo una reducción de S/ 5.08 soles por kilo producido. A esto se le agrega el 18 % de IGV siendo el precio de venta final de S/ 34.03 soles y el precio de venta propuesto de S/ 28.02 soles.

SALCHICHA PICANTE

Tabla 18

Propuesta de hoja de costos de salchicha picante

DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCC. X SEMANA (Kg)	COSTO UNITARIO
1. Materia Prima						
Carne de Res	11.5	Kilos	S/.12.00	S/.138.00	23	S/.6.00
Carne de Cerdo	11.5	Kilos	S/.14.00	S/.161.00	23	S/.7.00
Sub Total MP				S/.299.00		S/.13.00
2. Mano de Obra						
Jefe de Producción	1	H/H	S/.4.99	S/.39.97	23	S/.1.74
Ayudante	1	H/H	S/.4.54	S/.36.33	23	S/.1.58
Apoyo	1	H/H	S/.4.08	S/.32.70	23	S/.1.42
Sub total MO				S/.109.00		S/.4.74
3. C.I.F						
3.1. Materiales Indirectos						
Tripas	2	Kilos	S/.3.00	S/.6.00	23	S/.0.26
Sal	5	Gramos	S/.0.03	S/.0.13	23	S/.0.01
Pimienta	3	Gramos	S/.0.04	S/.0.12	23	S/.0.01
Ajo	5	Gramos	S/.0.03	S/.0.17	23	S/.0.01
Clavo de Olor	5	Gramos	S/.0.04	S/.0.19	23	S/.0.01
Rocoto	23	Unidad	S/.0.50	S/.11.50	23	S/.0.50
Grasas	4	Kilos	S/.1.00	S/.4.00	23	S/.0.17
Tripolifosfato	115	Gramos	S/.0.06	S/.6.79	23	S/.0.30
Nitral	23	Gramos	S/.0.06	S/.1.38	23	S/.0.06
Inbac	57.5	Gramos	S/.0.06	S/.3.45	23	S/.0.15
Sub Total MI				S/.33.71		S/.1.47
3.2. Costos Indirectos						
Útiles de limpieza				S/.5.00	23	S/.0.22
Luz		kwh	S/.2.08	S/.16.67	23	S/.0.72
Agua		m3	S/.0.83	S/.6.67	23	S/.0.29
Depreciacion		%	S/.0.28	S/.8.34	23	S/.0.36
Sub Total CI				S/.36.68		S/.1.59
Sub Total CIF				S/.70.39		S/.3.06
TOTAL COSTO				S/.478.39		S/.20.80

Elaboración propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

**Interpretación:**

De acuerdo a la información brindada por el jefe de producción de la cooperativa Agrovias, la revisión documental realizada al cuaderno de apuntes mostrado en el anexo 7, comprobantes de pago, entre otros. En la Tabla 18, se puede observar que para la producción de 23 kilos de salchicha picante, se considera como materiales directos la carne de res, carne de cerdo y la mano de obra directa de las 3 personas del área de producción (Jefe de producción, ayudante y apoyo) mostrado en el anexo 4, los costos indirectos de fabricación estarán constituidos por los insumos: tripas, sal, pimienta, ajo, clavo de olor, grasas, para este embutido se utiliza un rocoto por cada kilo producido; los preservantes tripolifosfato, inbac y nitral. Como costos indirectos consideramos los servicios de luz y agua, la depreciación de las maquinarias mostrado en el anexo 4 y los útiles de limpieza.

La suma de la materia prima, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación (materiales indirectos, costos indirectos) hace un total de S/ 478.39 soles, que al dividirlo entre los 23 kilos de producción, nos da el costo unitario de producción por kilo de S/ 20.80 soles.

Tabla 19*Cuadro comparativo del producto salchicha picante*

		ACTUAL	PROPUESTA
COSTOS DIRECTOS	MATERIALES DIRECTOS	S/.455.00	S/.299.00
	MANO DE OBRA DIRECTA	S/.100.00	S/.109.00
	TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/.555.00	S/.408.00
COSTOS INDIRECTOS	MATERIALES INDIRECTOS	-	S/.33.71
	SERVICIOS	S/.23.34	S/.23.34
	UTILES DE LIMPIEZA	-	S/.5.00
	DEPRECIACION	-	S/.8.34
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/.23.34	S/.70.39	
COSTOS DE PRODUCCION		S/.578.34	S/.478.39
COSTO UNITARIO		S/.25.15	S/.20.80
MARGEN DE UTILIDAD 16%		S/.3.77	S/.3.12
VALOR DE VENTA		S/.28.92	S/.23.92
IGV 18%		S/.5.21	S/.4.31
PRECIO DE VENTA		S/.34.12	S/.28.23

Elaboración Propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

Interpretación:

En la Tabla 19, se observa diferencias entre el costo actual y el costo que se propone, el costo unitario actual es de S/ 25.15 soles y el costo unitario que se propone es de S/ 20.80 soles, considerando los materiales indirectos, servicios, depreciación y los útiles de limpieza que no toma en cuenta el jefe de producción, llegando a una reducción de S/ 4.35 soles, el valor de venta actual con un margen de utilidad de 16 %, es de S/ 28.92 soles y S/ 23.92 soles el valor de venta propuesto, existiendo una reducción de S/ 5.00 soles por kilo producido. A esto se le agrega el 18 % de IGV siendo el precio de venta final de S/ 34.12 soles y el precio de venta propuesto de S/ 28.23 soles.

**Tabla 20***Propuesta de hoja de costos de salchicha polaca*

DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCC. X SEMANA (Kg)	COSTO UNITARIO
1. Materia Prima						
Carne de Res	11.5	Kilos	S/.12.00	S/.138.00	23	S/.6.00
Carne de Cerdo	11.5	Kilos	S/.14.00	S/.161.00	23	S/.7.00
Sub Total MP				S/.299.00		S/.13.00
2. Mano de Obra						
Jefe de Produccion	1	H/H	S/.4.99	S/.39.97	23	S/.1.74
Ayudante	1	H/H	S/.4.54	S/.36.33	23	S/.1.58
Apoyo	1	H/H	S/.4.08	S/.32.70	23	S/.1.42
Sub total MO				S/.109.00		S/.4.74
3. C.I.F						
3.1. Materiales Indirectos						
Tripas	2	Kilos	S/.3.00	S/.6.00	23	S/.0.26
Sal	5	Gramos	S/.0.03	S/.0.13	23	S/.0.01
Pimienta	150	Gramos	S/.0.04	S/.5.85	23	S/.0.25
Ajo	5	Gramos	S/.0.03	S/.0.17	23	S/.0.01
Clavo de Olor	5	Gramos	S/.0.04	S/.0.19	23	S/.0.01
Grasas	4	Kilos	S/.1.00	S/.4.00	23	S/.0.17
Tripolifosfato	115	Gramos	S/.0.06	S/.6.79	23	S/.0.30
Nitral	23	Gramos	S/.0.06	S/.1.38	23	S/.0.06
Inbac	57.5	Gramos	S/.0.06	S/.3.45	23	S/.0.15
Sub Total MI				S/.27.95		S/.1.22
3.2. Costos Indirectos						
Útiles de limpieza				S/.5.00	23	S/.0.22
Luz		kwh	S/.2.08	S/.16.67	23	S/.0.72
Agua		m3	S/.0.83	S/.6.67	23	S/.0.29
Depreciación		%	S/.0.28	S/.8.34	23	S/.0.36
Sub Total CI				S/.36.68		S/.1.59
Sub Total CIF				S/.64.63		S/.2.81
TOTAL COSTO				S/.472.63		S/.20.55

Elaboración propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

**Interpretación:**

De acuerdo a la información brindada por el jefe de producción de la cooperativa Agrovas, la revisión documental realizada al cuaderno de apuntes mostrado en el anexo 7, comprobantes de pago, entre otros. En la tabla 20, se puede observar que para la producción de 23 kilos de salchicha polaca, se considera como materiales directos a la carne de res, carne de cerdo y la mano de obra directa de las 3 personas del área de producción (Jefe de producción, ayudante y apoyo) mostrado en el anexo 4, los costos indirectos de fabricación estarán constituidos por todos los insumos: tripas, sal, pimienta en mayor proporción (150 gramos), ajo, clavo de olor, grasas; los preservantes tripolifosfato, inbac y nitral. Como costos indirectos consideramos los servicios de luz y agua, la depreciación de las maquinarias mostrado en el anexo 4 y los útiles de limpieza.

La suma de la materia prima, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación (materiales indirectos, costos indirectos) hace un total de S/ 472.63 soles, que al dividirlo entre los 23 kilos de producción, nos da el costo unitario de producción por kilo de S/ 20.55 soles.

Tabla 21*Cuadro comparativo del producto salchicha polaca*

		ACTUAL	PROPUESTA
COSTOS DIRECTOS	MATERIALES DIRECTOS	S/.443.50	S/.299.00
	MANO DE OBRA DIRECTA	S/.100.00	S/.109.00
	TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/.543.50	S/.408.00
COSTOS INDIRECTOS	MATERIALES INDIRECTOS	-	S/.27.95
	SERVICIOS	S/.23.34	S/.23.34
	UTILES DE LIMPIEZA	-	S/.5.00
	DEPRECIACION	-	S/.8.34
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/.23.34	S/.64.63	
COSTOS DE PRODUCCION	S/.566.84	S/.472.63	
COSTO UNITARIO	S/.24.65	S/.20.55	
MARGEN DE UTILIDAD 17%	S/.4.19	S/.3.49	
VALOR DE VENTA	S/.28.83	S/.24.04	
IGV 18%	S/.5.19	S/.4.33	
PRECIO DE VENTA	S/.34.03	S/.28.37	

Elaboración propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

Interpretación:

En la Tabla 21, se observa diferencias entre el costo actual y el costo que se propone, el costo unitario actual es de S/ 24.65 soles y el costo unitario que se propone es de S/ 20.55 soles, considerando los materiales indirectos, servicios, depreciación y los útiles de limpieza que no toma en cuenta el jefe de producción, llegando a una reducción de S/ 4.01 soles, el valor de venta actual con un margen de utilidad de 17 %, es de S/ 28.83 soles y S/ 24.04 soles el valor de venta propuesto, existiendo una reducción de S/ 4.79 soles por kilo producido. A esto se le agrega el 18 % de IGV siendo el precio de venta final de S/ 34.03 soles y el precio de venta propuesto de S/ 28.37 soles.

JAMON INGLES

Tabla 22

Propuesta de hoja de costos de jamón inglés

DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCC. X SEMANA (Kg)	COSTO UNITARIO
1. Materia Prima						
Carne de Res	0	Kilos	S/0.00	S/0.00	23	S/0.00
Carne de Cerdo	23	Kilos	S/14.00	S/322.00	23	S/14.00
Sub Total MP				S/322.00		S/14.00
2. Mano de Obra						
Jefe de producción	1	H/H	S/4.99	S/39.97	23	S/1.74
Ayudante	1	H/H	S/4.54	S/36.33	23	S/1.58
Apoyo	1	H/H	S/4.08	S/32.70	23	S/1.42
Sub total MO				S/109.00		S/4.74
3. C.I.F						
3.1. Materiales Indirectos						
Tripas	2	Kilos	S/3.00	S/6.00	23	S/0.26
Sal	5	Gramos	S/0.03	S/0.13	23	S/0.01
Pimienta	0	Gramos	S/0.04	S/0.00	23	S/0.00
Ajo	0	Gramos	S/0.03	S/0.00	23	S/0.00
Clavo de Olor	0	Gramos	S/0.04	S/0.00	23	S/0.00
Grasas	0	Kilos	S/1.00	S/0.00	23	S/0.00
Tripolifosfato	115	Gramos	S/0.06	S/6.79	23	S/0.30
Nitral	23	Gramos	S/0.06	S/1.38	23	S/0.06
Inbac	57.5	Gramos	S/0.06	S/3.45	23	S/0.15
Sub Total MI				S/17.74		S/0.77
3.2. Costos Indirectos						
Útiles de limpieza				S/5.00	23	S/0.22
Luz		kwh	S/2.08	S/16.67	23	S/0.72
Agua		m3	S/0.83	S/6.67	23	S/0.29
Depreciación		%	S/0.28	S/8.34	23	S/0.36
Sub Total CI				S/36.68		S/1.59
Sub Total CIF				S/54.42		S/2.37
TOTAL COSTO				S/485.42		S/21.11

Elaboración propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

**Interpretación:**

De acuerdo a la información brindada por el jefe de producción de la cooperativa Agrovas, la revisión documental realizada al cuaderno de apuntes mostrado en el anexo 7, comprobantes de pago, entre otros. En la tabla 22, se puede observar que para la producción de 23 kilos de jamón inglés, se considera como materiales directos solo carne de cerdo y la mano de obra directa de las 3 personas del área de producción (Jefe de producción, ayudante y apoyo) mostrado en el anexo 4, los costos indirectos de fabricación están constituidos por los insumos: tripas y sal, para este embutido no se utiliza pimienta, clavo de olor, ajo y grasas los preservantes tripolifosfato, inbac y nitral. Como costos indirectos consideramos los servicios de luz y agua, la depreciación de las maquinarias mostrado en el anexo 4 y los útiles de limpieza.

La suma de la materia prima, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación (materiales indirectos, costos indirectos) hace un total de S/ 485.42 soles, que al dividirlo entre los 23 kilos de producción, nos da el costo unitario de producción por kilo de S/ 21.11 soles.

Tabla 23*Cuadro comparativo del producto jamón inglés*

		ACTUAL	PROPUESTA
COSTOS DIRECTOS	MATERIALES DIRECTOS	S/.440.50	S/.322.00
	MANO DE OBRA DIRECTA	S/.100.00	S/.109.00
	TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/.540.50	S/.431.00
COSTOS INDIRECTOS	MATERIALES INDIRECTOS	-	S/.17.74
	SERVICIOS	S/.23.34	S/.23.34
	UTILES DE LIMPIEZA	-	S/.5.00
	DEPRECIACION	-	S/.8.34
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/.23.34	S/.54.42	
COSTOS DE PRODUCCION		S/.563.84	S/.485.42
COSTO UNITARIO		S/.24.51	S/.21.11
MARGEN DE UTILIDAD 31%		S/.7.60	S/.6.54
VALOR DE VENTA		S/.32.11	S/.27.65
IGV 18%		S/.5.78	S/.4.98
PRECIO VENTA		S/.37.89	S/.32.62

Elaboración Propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

Interpretación:

En la Tabla 23, se observa diferencias entre el costo actual y el costo que se propone, el costo unitario actual es de S/ 24.51 soles y el costo unitario que se propone es de S/ 21.11 soles, considerando los materiales indirectos, servicios, depreciación y los útiles de limpieza que no toma en cuenta el jefe de producción, llegando a una reducción de S/ 3.40 soles, el valor de venta actual con un margen de utilidad de 31 %, es de S/ 32.11 soles y S/ 27.65 soles el valor de venta propuesto, existiendo una reducción de S/ 4.46 soles por kilo producido. A esto se le agrega el 18 % de IGV siendo el precio de venta final de S/ 37.89 soles y el precio de venta propuesto de S/ 32.62 soles.

Tabla 24

Propuesta de hoja de costos de jamonada

DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRODUCC. X SEMANA (Kg)	COSTO UNITARIO
1. Materia Prima						
Carne de Res	11.5	Kilos	S/.12.00	S/.138.00	23	S/.6.00
Carne de Cerdo	11.5	Kilos	S/.14.00	S/.161.00	23	S/.7.00
Sub Total MP				S/.299.00		S/.13.00
2. Mano de Obra						
Jefe de Produccion	1	H/H	S/.4.99	S/.39.97	23	S/.1.74
Ayudante	1	H/H	S/.4.54	S/.36.33	23	S/.1.58
Apoyo	1	H/H	S/.4.08	S/.32.70	23	S/.1.42
Sub total MO				S/.109.00		S/.4.74
3. C.I.F						
3.1. Materiales Indirectos						
Tripas	2	Kilos	S/.3.00	S/.6.00	23	S/.0.26
Sal	5	Gramos	S/.0.03	S/.0.13	23	S/.0.01
Pimienta	3	Gramos	S/.0.04	S/.0.12	23	S/.0.01
Ajo	3	Gramos	S/.0.03	S/.0.10	23	S/.0.00
Clavo de Olor	3	Gramos	S/.0.04	S/.0.11	23	S/.0.00
Grasas	0	Kilos	S/.0.00	S/.0.00	23	S/.0.00
Tripolifosfato	115	Gramos	S/.0.06	S/.6.79	23	S/.0.30
Nitral	23	Gramos	S/.0.06	S/.1.38	23	S/.0.06
Inbac	57.5	Gramos	S/.0.06	S/.3.45	23	S/.0.15
Sub Total MI				S/.18.07		S/.0.79
3.2. Costos Indirectos						
Utiles de limpieza				S/.5.00	23	S/.0.22
Luz		kwh	S/.2.08	S/.16.67	23	S/.0.72
Agua		m3	S/.0.83	S/.6.67	23	S/.0.29
Depreciacion		%	S/.0.28	S/.8.34	23	S/.0.36
Sub Total CI				S/.36.68		S/.1.59
Sub Total CIF				S/.54.75		S/.2.38
TOTAL COSTO				S/.462.75		S/.20.12

Elaboración propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

**Interpretación:**

De acuerdo a la información brindada por el jefe de producción de la cooperativa Agrovas, la revisión documental realizada al cuaderno de apuntes mostrado en el anexo 7, comprobantes de pago, entre otros. En la tabla 22, se puede observar que para la producción de 23 kilos de jamonada, se considera como materiales directos la carne de cerdo, carne de res y la mano de obra directa de las 3 personas del área de producción (Jefe de producción, ayudante y apoyo) mostrado en el anexo 4, los costos indirectos de fabricación están constituidos por los insumos: tripas, sal, pimienta, solo 3 gramos de ajo y clavo de olor, no se utiliza grasas; los preservantes tripolifosfato, inbac y nital. Como costos indirectos consideramos los servicios de luz y agua, la depreciación de las maquinarias mostrado en el anexo 4 y los útiles de limpieza.

La suma de la materia prima, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación (materiales indirectos, costos indirectos) hace un total de S/ 485.42 soles, que al dividirlo entre los 23 kilos de producción, nos da el costo unitario de producción por kilo de S/ 21.11 soles.

Tabla 25*Cuadro Comparativo del producto jamonada*

		ACTUAL	PROPUESTA
COSTOS DIRECTOS	MATERIALES DIRECTOS	S/.434.50	S/.299.00
	MANO DE OBRA DIRECTA	S/.100.00	S/.109.00
	TOTAL COSTOS DIRECTOS	S/.534.50	S/.408.00
COSTOS INDIRECTOS	MATERIALES INDIRECTOS	-	S/.18.07
	SERVICIOS	S/.23.34	S/.23.34
	UTILES DE LIMPIEZA	-	S/.5.00
	DEPRECIACION	-	S/.8.34
	TOTAL COSTOS INDIRECTOS	S/.23.34	S/.54.75
COSTOS DE PRODUCCION		S/.557.84	S/.462.75
COSTO UNITARIO		S/.24.25	S/.20.12
MARGEN DE UTILIDAD 19%		S/.4.61	S/.5.03
VALOR DE VENTA		S/.28.86	S/.25.15
IGV 18%		S/.5.20	S/.4.53
PRECIO DE VENTA		S/.34.06	S/.29.68

Elaboración Propia

Fuente: Cuaderno de apuntes

Interpretación:

En la Tabla 25, se observa diferencias entre el costo actual y el costo que se propone, el costo unitario actual es de S/ 24.25 soles y el costo unitario que se propone es de S/ 20.12 soles, considerando los materiales indirectos, servicios, depreciación y los útiles de limpieza que no toma en cuenta el jefe de producción, llegando a una reducción de S/ 4.13 soles, el valor de venta actual con un margen de utilidad de 19 %, es de S/ 28.86 soles y S/ 25.15 soles el valor de venta propuesto, existiendo una reducción de S/ 3.71 soles por kilo producido. A esto se le agrega el 18 % de IGV siendo el precio de venta final de S/ 34.06 soles y el precio de venta propuesto de S/ 29.68 soles.



CAPITULO V

DISCUSIÓN

5.1. Descripción de los hallazgos más relevantes y significativos

La investigación realizada nos permitió analizar la elaboración de los costos de producción, los cuales son establecidos de forma empírica

Hipótesis General

Los criterios empleados para calcular los costos de producción en la elaboración de embutidos son de forma empírica lo que provoca distorsiones y datos irreales en la fijación del precio para el mercado interno en la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, Calca – Cusco, periodo 2017.

De acuerdo a la revisión documental del cuaderno de apuntes, comprobantes de pago, los resultados obtenidos en las tablas del capítulo IV de la presente investigación se han identificado diversos criterios que determinan la fijación del precio en el mercado interno de la Cooperativa Agrovas.

Esta elaboración de los costos de producción genera efectos desfavorables en la fijación del precio

El jefe de producción de la Cooperativa Agrovas en la elaboración de los costos de producción actuales, como se puede observar en las tablas: 7, 9, 11,13 y 15, se observó que omite varios costos indirectos como: materiales indirectos, útiles de limpieza y la



depreciación de su maquinaria, dichas omisiones no le permiten determinar de manera adecuada los costos de producción y los precios de venta de los 5 embutidos de más consumo

Hipótesis Específica 1

Los criterios empleados para calcular los costos de producción en la elaboración de embutidos de la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, Calca – Cusco, periodo 2017, son establecidos de forma empírica.

De acuerdo a la revisión documental del cuaderno de apuntes, comprobantes de pago, los resultados obtenidos en las tablas del capítulo IV de la presente investigación se ha determinado que los costos de producción en la elaboración de embutidos de la Cooperativa Agrovas, se determinan en forma empírica.

Los costos de producción de embutidos, no consideran las cargas sociales ni beneficios sociales de ley de sus trabajadores, la depreciación de sus bienes y los materiales indirectos que intervienen en la producción de embutidos; los cuales se muestran en el Anexo 4. Estos costos de producción deben determinarse correctamente para tener un mejor control en la producción de embutidos de la Cooperativa.



Hipótesis Específica 2

La fijación de precios de los embutidos tiene implicancias desfavorables en el mercado interno de la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, Calca – Cusco, periodo 2017, pues se establecen precios distorsionados e irreales.

De acuerdo a la revisión documental del cuaderno de apuntes, comprobantes de pago los resultados obtenidos en las tablas del capítulo IV de la presente investigación se ha determinado que la fijación de precios en el mercado interno de la Cooperativa Agrovas, es inadecuado, pues se establecen precios distorsionados e irreales.

La fijación de los precios de venta de los 5 embutidos de mayor demanda se realiza en base al total de kilos producidos en la semana, razón por la cual se distribuye el total de kilos producidos entre la cantidad de ingredientes y preservantes que se utilizaron, es por esta razón que se destina un margen de ganancia del 16 % al 31 % para los embutidos que mayor demanda tiene en el mercado interno, pero esta forma de establecer sus precios sin un nivel técnico contable de costos no le permite saber exactamente cuáles son sus utilidades y cuáles son los costos incurridos en la producción de cada uno de los embutidos.



5.2. Limitaciones del estudio

En el presente estudio se tuvieron muchas limitaciones, pues hubo un retraso considerable en la obtención del permiso para poder realizar la entrevista con el jefe de producción, ya que la cooperativa tuvo cambio de junta directiva, a lo cual también se sumó la salida de vacaciones del jefe de producción.

5.3. Comparación crítica con la literatura existente

- Según lo enuncia Merino Pérez, Vanessa Gabriela en su trabajo de investigación titulado: “SISTEMA DE COSTOS Y SU EFECTO EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA GANADERA PRODUCTOS LÁCTEOS DEL NORTE S.A.C. DEL DISTRITO DE SANTIAGO DE CAO, AÑO 2015 “sostuvo como objetivo principal Determinar el efecto de un sistema de Costos en la rentabilidad ganadera Productos Lácteos del Norte S.A.C. del distrito de Santiago de Cao año 2015.

De los resultados obtenidos se pudo observar que se ha propuesto una mejora en cuanto a una reorganización de su sistema de costos con respecto al costo de los insumos de la empresa Productos Lácteos del Norte S.A.C. con la finalidad de mejorar el control y los procesos de los costos del producto obteniendo, así como efecto una mejor maximización de su rentabilidad.

Realizando la comparación crítica se aprecia que esta es la principal semejanza con nuestro trabajo de investigación el cual indica que no se toma en cuenta la depreciación del inmueble, ni de las maquinarias y equipos utilizados en la producción de embutidos, influyendo de esta manera en la fijación de precios.



- Según lo enuncia Carla Herrera Mamani en su trabajo de investigación titulado: “ LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA CRIANZA DE CUYES Y SU IMPLICANCIA EN LA COMERCIALIZACIÓN DE LA ASOCIACIÓN LOS ANDINOS DE LA COMUNIDAD DE ILAVE EN EL DISTRITO DE PITUMARCA-CANCHIS-CUSCO PERIODO 2015 ” sostuvo como objetivo principal Establecer los costos de producción en la crianza de cuyes en la Asociación Los Andinos, comunidad llave en el distrito de Pitumarca – Canchis – Cusco e identificar las implicancias en la comercialización en el periodo 2015.

De los resultados obtenidos se pudo observar que los costos de producción en la crianza de cuyes se están estableciendo en la actualidad sin considerar algunos elementos como mano de obra y gastos generales, este a su vez genera implicancias en la comercialización como la no determinación correcta del precio de venta y el desconocimiento real de sus utilidades.

Realizando la comparación crítica se aprecia que esta es la principal semejanza con nuestro trabajo de investigación el cual indica que dicha empresa no cuenta con conocimiento técnico contable acerca de sus procesos productivos.

- Según lo enuncian Eva Madelaine Humpire Quillo y Magali Anara Berrios en su trabajo de investigación titulado “COSTOS DE PRODUCCIÓN, COSTOS DE COMERCIALIZACIÓN Y RENTABILIDAD DE LA ARTESANÍA CERÁMICA DEL DISTRITO DE PISAC – 2014” sostuvo como objetivo principal determinar los costos de producción y los costos de comercialización de la artesanía cerámica del distrito de Pisac en el año 2014 y su contribución en la mejora de la rentabilidad.



De los resultados obtenidos se pudo observar que los costos de producción y los costos de comercialización contribuirán y serán de mucha información para los productores artesanos, ya que estos tienen muy poco conocimiento sobre el tema, puesto que los productores no consideran técnicamente en sus estructura de costos los elementos de producción, los elementos de comercialización por tanto se establece una información errónea sobre los costos de producción, costos de comercialización y la rentabilidad. Los resultados reflejan que en efecto la correcta determinación de los costos de producción y comercialización permitirá una excelente rentabilidad.

Realizando la comparación crítica se aprecia que esta es la principal semejanza con nuestro trabajo de investigación, en el cual indica que no existe la determinación de los costos de manera técnica contable, fijando los precios de manera empírica.

5.4. Implicancias del Estudio

5.4.1. Implicancias Prácticas

La realización de este trabajo de investigación tuvo efecto en la parte aplicativa y práctica, ya que la conclusión de este trabajo de investigación servirá de apoyo para investigaciones futuras.

La investigación servirá como instrumento que permita demostrar el valor real en la producción de embutidos y la fijación de precios.



5.4.2. Implicancias Económicas

En lo económico este trabajo servirá como un modelo de inversión para los futuros estudiantes, empresarios e inversionistas a nivel local y nacional, teniendo un marco referencial sobre los costos de producción de embutidos.

5.4.3. Implicancias Sociales

En el aspecto social tiene un impacto significativo, pues los principales proveedores de la carne son los propios socios de la cooperativa, lo cual les genera ingresos y de esa forma apoya económicamente a sus socios.



CONCLUSIONES

1. La Cooperativa Agrovas, emplea criterios empíricos, para determinar sus costos de producción en la elaboración de embutidos, donde no considera varios rubros vinculados e importantes al costo de producción; así tenemos que el costo de producir la Salchicha viena es S/ 28.83 soles; el costo de producir la Salchicha Picante es S/ 28.92 soles; el costo de producir Salchicha Polaca es S/ 28.83 soles; el costo de producir Jamón Ingles es S/ 32.11 soles y el costo de producir Jamonada es S/ 28.86 soles, esto se aprecia en las tablas: 7, 9, 11,13 y 15. Esta forma de establecer sus costos de producción tiene implicancias desfavorables en la fijación de precios, distorsionando la información real y por ende la utilidad general.
2. El criterio empírico , para establecer sus costos de producción en la elaboración de embutidos, no considera las cargas sociales ni beneficios sociales de ley de sus trabajadores mostrado en el Anexo 4, tampoco considera la depreciación de sus bienes mostrado también en el Anexo 4 y los materiales indirectos como útiles de limpieza que intervienen en la producción de embutidos, así tenemos que la hoja de costos de producción propuesta considera los componentes como: materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación da como resultado: Salchicha Viena S/ 23.75 soles; Salchicha Picante S/ 23.92; Salchicha polaca S/ 24.04 soles; Jamonada S/ 25.15 soles y Jamón Ingles S/ 27.65 soles. Esta hoja de costos propuesta se aprecia en las Tablas: 16, 18, 20,22 y 24.



3. La fijación de precios de los embutidos tiene implicancias desfavorables pues se establecen precios distorsionados e irrales, que son determinados en base a la experiencia del jefe de producción, que no aplica ninguna técnica contable de costos que le permita determinar adecuadamente sus precios y ser competitivos en el mercado, al no estar bien determinados sus costos de producción, los precios actuales de los 5 embutidos de mayor demanda son mayores a los costos propuestos, dando un margen de utilidad inferior al planeado por la Cooperativa Agrovas, esta comparación de los costos de producción actual y la hoja de costos propuesta la podemos observar en las Tablas: 17,19,21,23 y 25.



RECOMENDACIONES

1. LA COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL VALLE SAGRADO LTDA – AGROVAS, ubicada en la provincia de Calca – Cusco, deberá utilizar la hoja costos de producción propuesta, como resultado del presente trabajo de investigación para establecer correcta, adecuada y técnicamente sus costos y fijar sus precios en base a la estructura planteada, para los 5 embutidos que más demanda tiene en el mercado interno, con lo que se lograra establecer la utilidad ideal.
2. LA COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL VALLE SAGRADO LTDA – AGROVAS debe considerar la depreciación, beneficios sociales y los materiales indirectos en su costo de producción de todos los embutidos que produce, se le recomienda al área de contabilidad mejorar la determinación de los costos de producción de los embutidos mediante esta hoja de costos de producción ideal propuesta.
3. LA COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL VALLE SAGRADO LTDA – AGROVAS, deberá fijar sus precios en base a la hoja de costos de producción propuesta, lo cual le permitirá reducir sus precios en el mercado interno y de esa manera generar mayor utilidad y rentabilidad a la Cooperativa, así podrá subsistir y competir en el mercado con las otras empresas dedicadas a la producción de embutidos, mejorando sus precios y produciendo adecuadamente para poder satisfacer a sus clientes.



REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Arredondo Gonzales, M. M. (2015). *Contabilidad y analisis de costos*. Mexico: Grupo editorial Patria.
- Billene, R. A. (2016). *Costos y la Fijacion de Precios en las PYMES*. Buenos Aires: Graficos.
- Calleja Bernal, F. J. (2013). *Costos*. Mexico: Pearson.
- Chiavenato, I. (2000). *Administracion de Recursos Humanos* (Vol. 5a ed.). Madrid : Mcgraw-Hill.
- *economia simple.net*. (15 de 07 de 2017). Obtenido de <https://www.economiasimple.net/glosario/mercado>
- Flores Soria, J. (2011). *Costos y Presupuestos*. Lima: Grafica Santo Domingo.
- Garcia Colin, J. (2007). *Contabilidad de Costos*. Mexico: Mc Graw Hill.
- Giraldo Jara, D. (2006). *Diccionario para Contadores*. Lima: Fecat EIRL.
- Hidalgo Ortega, J. (1997). *Contabilidad de Costos*. Lima: Ciese.
- M., A. d., & Gutierrez, F. (2010). *Contabilidad de Gestion* . Madrid: Piramide.
- Sampieri, R. H., Fernandez Collado, C., & Baptista Lucio, M. (2014). *Metodologia de la Investigacion (Sexta edicion)* . Mexico: Mc Graw Hill.
- Sergey, U. D. (2017). *Contabilidad de costos y gestion*. Lima: Universidad del Pacifico.
- Sinisterra Valencia, G. (2006). *Contabilidad de Costos*. Colombia: Ecoe Ediciones.
- Wu Garcia, J. C. (2018). *Contabilidad de Costos*. Lima: Gaceta juridica.
- Zans Arimana, W. (2017). *Contabilidad de Costos*. Lima: San Marcos.



ANEXOS



Anexo 1: Matriz de Consistencia

COSTOS DE PRODUCCION EN LA ELABORACION DE EMBUTIDOS Y LA FIJACIÓN DE PRECIOS EN EL MERCADO INTERNO DE LA COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL VALLE SAGRADO LTDA. – AGROVAS, CALCA – CUSCO, PERIODO 2017

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLE	INDICADORES	METODOLOGIA
<p>GENERAL:</p> <p>¿Qué criterios se emplean para determinar los costos de producción en la elaboración de embutidos y que implicancias tiene la fijación del precio en el mercado interno de la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, Calca – Cusco, periodo 2017?</p>	<p>GENERAL:</p> <p>Identificar los criterios que emplean para determinar los costos de producción en la elaboración de embutidos, y establecer las implicancias en la fijación del precio en el mercado interno de la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, Calca – Cusco, periodo 2017</p>	<p>GENERAL:</p> <p>Los criterios empleados para calcular los costos de producción en la elaboración de embutidos son de forma empírica lo que provoca distorsiones y datos irreales en la fijación del precio para el mercado interno en la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, Calca – Cusco, periodo 2017.</p>	<p>Variable 1 Costos de producción</p> <p>Dimensiones:</p> <p>- Costos Directos</p> <p>- Costos Indirectos</p>	<p>Costos Directos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carne de res - Carne de cerdo - Mano de obra Directa <p>Costos Indirectos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ajo - Pimienta - Sal - Clavo de Olor - Nitral - Inbac - Rocoto - Depreciación - Servicios - Materiales Indirectos - Útiles de limpieza 	<p>Alcance de la Investigación</p> <p>Descriptivo</p> <p>Enfoque de la Investigación</p> <p>Cuantitativo</p> <p>Diseño de la Investigación</p> <p>No experimental</p> <p>Muestra</p> <p>Embutidos de mayor demanda en el mercado</p>
<p>ESPECÍFICOS:</p> <p>a) ¿Cuáles son los criterios que se emplean para determinar los costos de producción en la elaboración de embutidos de la Cooperativa</p>	<p>ESPECÍFICOS:</p> <p>a) Describir los criterios que se emplean para determinar los costos de producción en la elaboración de embutidos para la</p>	<p>ESPECÍFICOS:</p> <p>a) Los criterios empleados para calcular los costos de producción en la elaboración de embutidos de la Cooperativa Agroindustrial Valle</p>			



<p>Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, Calca – Cusco, periodo 2017?</p>	<p>Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, Calca – Cusco, periodo 2017.</p>	<p>Sagrado Ltda. – Agrovas, Calca – Cusco, periodo 2017, son establecidos de forma empírica.</p>	<p>Variable 2 Fijación de Precio.</p>	<p>-Valor de Venta - Margen de utilidad - Precio Unitario</p>	<p>interno de la Cooperativa</p>
<p>ESPECÍFICOS: b) ¿Cuáles son las implicancias de la fijación del precio de los embutidos en el mercado interno de la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, calca – cusco, periodo 2017?</p>	<p>ESPECÍFICOS: b) Describir las implicancias en la fijación del precio de los embutidos en el mercado interno de la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, Calca – Cusco, periodo 2017.</p>	<p>ESPECÍFICOS: b) La fijación de precios de los embutidos tiene implicancias desfavorables en el mercado interno de la Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda. – Agrovas, Calca – Cusco, periodo 2017, pues se establecen precios distorsionados e irreales.</p>	<p>Dimensión: Precio de Venta</p>		<p>Técnica Entrevista Observación</p>



Anexo 2: Instrumentos de Recolección de Datos

UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
CONTABLES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

A) GUIA DE ENTREVISTA

1. ¿En qué régimen se encuentra LA COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL VALLE SAGRADO LTDA – AGROVAS?
2. Diga UD. ¿Con cuántos socios está conformado la COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL VALLE SAGRADO LTDA – AGROVAS?
3. ¿Diga UD si tiene conocimiento sobre costos Directos que interviene en el proceso de producción de embutidos?
4. ¿Diga UD si tiene conocimiento sobre costos Indirectos que interviene en el proceso de producción de embutidos?
5. ¿Diga Ud. como es el proceso de la elaboración de Embutidos?
6. ¿De dónde reúnen la carne para la producción de embutidos?
7. ¿Diga UD que norma o reglamento sanitario que cumple para la producción de embutidos?
8. ¿Diga Ud. Cuantos tipos de embutidos produce?
9. ¿Diga UD cuáles son los embutidos que más demanda tienen en el mercado interno de la Cooperativa Agrovas?
10. ¿Cuál es el Precio de Venta establecido para los embutidos que tienen más demanda en el mercado interno?
11. ¿Cuánto son los pagos por servicios en el área de producción de la Cooperativa AGROVAS?
12. ¿Cuáles son las maquinarias que utiliza para su proceso de producción?
13. ¿Sabe UD si estas maquinarias e instrumentos se deprecian?
14. ¿De qué manera determina el precio de venta de los embutidos?
15. ¿Utilizaría los costos ideales establecidos de manera técnica?



UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
CONTABLES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

B) FICHA DE OBSERVACION

EMBUTIDOS AGROVAS LTDA.					
PRODUCTO DE EMBUTIDO					
PRODUCCION DIARIA					
	DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
COSTOS DIRECTOS	MATERIALES DIRECTOS				
	TOTAL MATERIALES DIRECTOS				
		SUELDO MENSUAL	POR DIA	Nº HORAS	
	MANO DE OBRA DIRECTA				
	TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA				
	TOTAL COSTOS DIRECTOS				
COSTOS INDIRECTOS	MATERIALES INDIRECTOS				
	TOTAL MATERIALES INDIRECTOS				
	SERVICIOS	COSTO MENSUAL	DIARIO		
	LUZ				
	AGUA				
	TOTAL SERVICIOS				
	DEPRECIACION	VALOR	CANTIDAD	COSTO TOTAL	
	MAQUINARIAS DE EMBUTIDOS				
	TOTAL COSTOS INDIRECTOS				
	TOTAL COSTO DE PRODUCCION				