

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE  
HUAMANGA**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS  
Y CONTABLES**

**ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**



**TESIS:**

**El costo de producción en la utilidad de las panificadoras del  
distrito Jesús Nazareno - Ayacucho 2023**

**Para optar el Título Profesional de:  
CONTADOR (A) PÚBLICO (A)**

**PRESENTADO POR:**

**Bach. Delci Marisol CONDORI SOSA  
Bach. Hans Edison PILLACA CARDENAS**

**ASESOR:**

**C.P.C. Toño Fredy ROJAS PALPAN**

**AYACUCHO - PERÚ**

**2026**

### **Dedicatoria**

*A mis amados padres y hermanos, pilares fundamentales de mi vida. Gracias por cada sacrificio, por su apoyo inquebrantable a lo largo de este proceso y, sobre todo, por el amor incondicional que ha sido mi fuerza constante.*

**Hans Pillaca**

*A mi querida familia, por ser mi fortaleza y motivo de superación, en especial, a mis queridos padres, por su amor inagotable, por creer en mí incluso en los momentos más difíciles y por enseñarme que con esfuerzo y perseverancia todo se puede lograr.*

**Delci Marisol**

## **Agradecimiento**

A Dios, por concedernos el regalo de la vida, la salud y la sabiduría para llevar a cabo esta investigación y alcanzar una meta fundamental en nuestras carreras.

Extendemos nuestro reconocimiento a la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga, cuna de nuestra formación profesional, y específicamente a la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables, así como a la Escuela Profesional de Contabilidad y Auditoría. Agradecemos a todo el cuerpo docente por transmitirnos los fundamentos teóricos y metodológicos que cimentaron la estructura de la presente tesis.

Dirigimos un agradecimiento especial y enfático al C.P.C. Toño Fredy Rojas Palpan, por su rol como asesor de este proyecto. Su perspicacia técnica, la orientación precisa en los aspectos cruciales de la metodología y su apoyo constante fueron imprescindibles para asegurar el rigor científico y la culminación satisfactoria de la investigación.

Finalmente, expresamos nuestra gratitud inmensurable a nuestros padres y hermanos. El apoyo inquebrantable, el sacrificio silencioso y el estímulo emocional brindado constituyeron el sustento más valioso en cada etapa de este camino. Este logro académico es, esencialmente, el resultado de ese esfuerzo colectivo.

## Resumen

La presente investigación, titulada El costo de producción en la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho, 2023, tuvo como objetivo estudiar el costo de producción para relacionarlo con la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho, 2023. Metodológicamente, el estudio fue de tipo aplicada, con enfoque cuantitativo, nivel correlacional y diseño no experimental de corte transversal. La población estuvo conformada por 19 panificadoras y la muestra por 5 de ellas, seleccionadas mediante muestreo por conveniencia.

Para la recolección de información se emplearon las técnicas de encuesta, entrevista, análisis documental y observación, utilizando como instrumentos un cuestionario estructurado, una guía de entrevista, una guía de análisis documental y una guía de observación. Los datos fueron procesados mediante Excel y SPSS, aplicándose el coeficiente de correlación Rho de Spearman para la contrastación de hipótesis. Los resultados evidenciaron una relación positiva y estadísticamente significativa entre el costo de producción y la utilidad ( $Rho = 0.843$ ;  $p = 0.002$ ).

Asimismo, se identificó relación significativa entre los materiales directos y la utilidad ( $Rho = 0.781$ ;  $p = 0.008$ ), entre la mano de obra directa y la utilidad ( $Rho = 0.816$ ;  $p = 0.004$ ) y entre los costos indirectos de producción y la utilidad ( $Rho = 0.641$ ;  $p = 0.046$ ). Se concluye que el costo de producción se relaciona significativamente con la utilidad de las panificadoras estudiadas, evidenciándose además que la determinación de sus costos se realiza principalmente de manera empírica, con limitaciones en el registro sistemático de sus elementos.

**Palabras clave:** Costo de producción, utilidad, panificadoras

### **Abstract**

This research, entitled Production Cost and Profitability of Bakeries in the District of Jesús Nazareno - Ayacucho, 2023, aimed to study production cost in order to relate it to the profitability of bakeries in the district of Jesús Nazareno - Ayacucho, 2023. Methodologically, the study was applied in nature, with a quantitative approach, correlational level, and a non-experimental cross-sectional design. The population consisted of 19 bakeries, and the sample included 5 of them, selected through convenience sampling. For data collection, the techniques of survey, interview, document analysis, and observation were used, applying a structured questionnaire, an interview guide, a document analysis guide, and an observation guide. The data were processed using Excel and SPSS, and Spearman's Rho correlation coefficient was applied for hypothesis testing. The results showed a positive and statistically significant relationship between production cost and profitability ( $Rho = 0.843$ ;  $p = 0.002$ ). Likewise, a significant relationship was identified between direct materials and profitability ( $Rho = 0.781$ ;  $p = 0.008$ ), between direct labor and profitability ( $Rho = 0.816$ ;  $p = 0.004$ ), and between manufacturing overhead and profitability ( $Rho = 0.641$ ;  $p = 0.046$ ). It is concluded that production cost is significantly related to the profitability of the bakeries studied, and that cost determination is mainly carried out empirically, with limitations in the systematic recording of its components.

**Keywords:** production cost, profit, bakeries

## Índice

|                                                                                  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Dedicatoria.....                                                                 | 2   |
| Agradecimiento.....                                                              | 3   |
| Resumen .....                                                                    | 4   |
| Abstract.....                                                                    | 5   |
| INTRODUCCIÓN .....                                                               | 11  |
| CAPÍTULO I.....                                                                  | 13  |
| PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....                                                 | 13  |
| 1.1. Situación problemática .....                                                | 13  |
| 1.2. Formulación del problema .....                                              | 17  |
| 1.3. Justificación de la investigación .....                                     | 17  |
| 1.4. Objetivos de la investigación .....                                         | 19  |
| CAPÍTULO II.....                                                                 | 20  |
| MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL .....                                                   | 20  |
| 2.1. Marco referencial .....                                                     | 20  |
| 2.2. Bases teóricas .....                                                        | 27  |
| 2.3. Marco Conceptual.....                                                       | 38  |
| CAPÍTULO III.....                                                                | 42  |
| METODOLOGÍA .....                                                                | 42  |
| 3.1. Ámbito de estudios.....                                                     | 42  |
| 3.2. Tipo y nivel de investigación .....                                         | 42  |
| 3.3. Diseño de investigación .....                                               | 43  |
| 3.4. Unidad de análisis.....                                                     | 44  |
| 3.5. Población de estudio.....                                                   | 44  |
| 3.6. Tamaño de muestra .....                                                     | 44  |
| 3.7. Técnicas de selección de muestra .....                                      | 45  |
| 3.8. Técnicas e instrumentos de recolección de información.....                  | 45  |
| 3.9. Técnicas de procesamiento, análisis e interpretación de la información..... | 48  |
| CAPÍTULO IV .....                                                                | 49  |
| RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....                                                      | 49  |
| 4.1. Resultados .....                                                            | 49  |
| 4.2 Discusión .....                                                              | 107 |
| CONCLUSIONES .....                                                               | 112 |
| RECOMENDACIONES .....                                                            | 114 |

|                   |     |
|-------------------|-----|
| REFERENCIAS ..... | 116 |
| ANEXOS            |     |

## Índice de tablas

|                                                                                              |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabla 1. <i>Elaboración de lista de materiales antes de las compras</i> .....                | 49 |
| Tabla 2. <i>Selección de proveedores según precio, calidad y entrega</i> .....               | 50 |
| Tabla 3. <i>Almacenamiento adecuado de materiales</i> .....                                  | 51 |
| Tabla 4. <i>Registro de horas trabajadas del personal</i> .....                              | 52 |
| Tabla 5. <i>Beneficios adicionales a los trabajadores</i> .....                              | 53 |
| Tabla 6. <i>Aportes de salud o pensión de los trabajadores</i> .....                         | 54 |
| Tabla 7. <i>Control de materiales indirectos</i> .....                                       | 55 |
| Tabla 8. <i>Personal de apoyo no productivo</i> .....                                        | 56 |
| Tabla 9. <i>Consideración de servicios en los costos de producción</i> .....                 | 57 |
| Tabla 10. <i>Consideración del mantenimiento y desgaste de equipos en los costos</i> .....   | 58 |
| Tabla 11. <i>Registro de ingresos diarios por ventas</i> .....                               | 59 |
| Tabla 12. <i>Estabilidad de los ingresos por ventas</i> .....                                | 60 |
| Tabla 13. <i>Conocimiento del costo total de producción</i> .....                            | 61 |
| Tabla 14. <i>Cálculo de la diferencia entre ingresos y costos</i> .....                      | 62 |
| Tabla 15. <i>Registro de gastos por servicios</i> .....                                      | 63 |
| Tabla 16. <i>Variación mensual de gastos operativos</i> .....                                | 64 |
| Tabla 17. <i>Disponibilidad de recursos después de pagar gastos</i> .....                    | 65 |
| Tabla 18. <i>Obtención de ganancias al finalizar el mes</i> .....                            | 66 |
| Tabla 19. <i>Impacto de las deudas en las ganancias</i> .....                                | 67 |
| Tabla 20. <i>Planificación del pago de deudas</i> .....                                      | 68 |
| Tabla 21. <i>Materiales directos utilizados</i> .....                                        | 71 |
| Tabla 22. <i>Mano de obra directa</i> .....                                                  | 71 |
| Tabla 23. <i>Etapas del proceso productivo</i> .....                                         | 72 |
| Tabla 24. <i>Costos indirectos de producción identificados</i> .....                         | 72 |
| Tabla 25. <i>Producción y ventas</i> .....                                                   | 73 |
| Tabla 26. <i>Equipos y herramientas</i> .....                                                | 73 |
| Tabla 27. <i>Estado de Resultados por función desde la perspectiva del panificador</i> ..... | 74 |
| Tabla 28. <i>Proceso de amasado</i> .....                                                    | 79 |
| Tabla 29. <i>Proceso de boleado</i> .....                                                    | 82 |
| Tabla 30. <i>Proceso de aplanado</i> .....                                                   | 85 |
| Tabla 31. <i>Proceso de Horneado</i> .....                                                   | 88 |
| Tabla 32. <i>Costo de producción</i> .....                                                   | 91 |

|                                                                                                |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tabla 33. <i>Estado de Resultados desde la perspectiva del investigador</i> .....              | 92  |
| Tabla 34. <i>Estado de Resultados comparativo los panificadores y los investigadores</i> ..... | 92  |
| Tabla 35. <i>Prueba de correlación entre costos de producción y la utilidad</i> .....          | 97  |
| Tabla 36. <i>Prueba de correlación entre materiales y la utilidad</i> .....                    | 98  |
| Tabla 37. <i>Prueba de correlación entre mano de obra directa y la utilidad</i> .....          | 99  |
| Tabla 38. <i>Prueba de correlación entre cip y la utilidad</i> .....                           | 100 |
| Tabla 39. <i>Triangulación de resultados de los objetivos</i> .....                            | 101 |

## Índice de figuras

|                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Figura 1 <i>Elaboración de lista de materiales antes de las compras.</i> .....             | 50 |
| Figura 2 <i>Selección de proveedores según precio, calidad y entrega</i> .....             | 51 |
| Figura 3 <i>Almacenamiento adecuado de materiales</i> .....                                | 52 |
| Figura 4 <i>Registro de horas trabajadas del personal</i> .....                            | 53 |
| Figura 5 <i>Beneficios adicionales a los trabajadores</i> .....                            | 54 |
| Figura 6 <i>Aportes de salud o pensión de los trabajadores</i> .....                       | 55 |
| Figura 7 <i>Control de materiales indirectos</i> .....                                     | 56 |
| Figura 8 <i>Personal de apoyo no productivo</i> .....                                      | 57 |
| Figura 9 <i>Consideración de servicios en los costos de producción</i> .....               | 58 |
| Figura 10 <i>Consideración del mantenimiento y desgaste de equipos en los costos</i> ..... | 59 |
| Figura 11 <i>Registro de ingresos diarios por ventas</i> .....                             | 60 |
| Figura 12 <i>Estabilidad de los ingresos por ventas</i> .....                              | 61 |
| Figura 13 <i>Conocimiento del costo total de producción</i> .....                          | 62 |
| Figura 14 <i>Cálculo de la diferencia entre ingresos y costos</i> .....                    | 63 |
| Figura 15 <i>Registro de gastos por servicios</i> .....                                    | 64 |
| Figura 16 <i>Variación mensual de gastos</i> .....                                         | 65 |
| Figura 17 <i>Disponibilidad de recursos después de pagar gastos</i> .....                  | 66 |
| Figura 18 <i>Obtención de ganancias al finalizar el mes</i> .....                          | 67 |
| Figura 19 <i>Impacto de las deudas en las ganancias</i> .....                              | 68 |
| Figura 20 <i>Planificación del pago de deudas</i> .....                                    | 69 |
| Figura 21 <i>Proceso de producción de panes en el distrito de Jesús Nazareno</i> .....     | 76 |

## INTRODUCCIÓN

La determinación de los costos de producción constituye un aspecto fundamental en toda empresa dedicada a la elaboración de bienes, debido a que permite conocer con mayor precisión los recursos utilizados en el proceso productivo y establecer su incidencia en la utilidad obtenida. En ese sentido, el control de los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de producción resulta indispensable para calcular adecuadamente el costo del producto, fijar precios de venta coherentes y evaluar el desempeño económico del negocio. En las micro y pequeñas empresas, esta necesidad adquiere especial relevancia, ya que la ausencia de sistemas de costeo y de registros contables formales suele dificultar la toma de decisiones y la determinación real de la utilidad.

En el sector panificador, esta problemática se presenta con frecuencia, debido a que muchas unidades productivas desarrollan sus actividades sobre la base de prácticas empíricas, sin una adecuada identificación y distribución de los elementos del costo. A nivel internacional, nacional y regional, diversos estudios han evidenciado que la insuficiente determinación de los costos de producción limita la gestión financiera de las empresas y afecta la utilidad alcanzada. En el caso de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno, esta situación también se observa, puesto que, pese a la importancia económica y comercial de estas unidades productivas, muchas de ellas no cuentan con mecanismos técnicos para determinar con precisión sus costos de producción ni la utilidad generada por la venta de sus productos.

Frente a esta realidad, la presente investigación se planteó como problema general: ¿Qué relación existe entre el costo de producción y la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho, 2023? Asimismo, se consideró como eje de análisis la relación entre los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de producción con la utilidad de dichas panificadoras. En correspondencia con ello, el objetivo general fue estudiar el costo de producción para relacionarlo con la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho, 2023.

Metodológicamente, el estudio fue de tipo aplicada, con enfoque cuantitativo, nivel correlacional y diseño no experimental de corte transversal. La población estuvo conformada por 19 panificadoras del distrito de Jesús Nazareno y la muestra por 5 de ellas, seleccionadas mediante muestreo por conveniencia. Para la recolección de datos se emplearon las técnicas de encuesta, entrevista, análisis documental y observación, utilizando como instrumentos un cuestionario estructurado, una guía de entrevista, una guía de análisis documental y una guía de observación. El procesamiento de la información se realizó mediante Excel y SPSS, aplicándose el coeficiente Rho de Spearman para contrastar las hipótesis formuladas.

Los resultados evidenciaron una relación positiva y estadísticamente significativa entre el costo de producción y la utilidad ( $Rho = 0.843$ ;  $p = 0.002$ ). De igual manera, se halló relación significativa entre los materiales directos y la utilidad ( $Rho = 0.781$ ;  $p = 0.008$ ), entre la mano de obra directa y la utilidad ( $Rho = 0.816$ ;  $p = 0.004$ ) y entre los costos indirectos de producción y la utilidad ( $Rho = 0.641$ ;  $p = 0.046$ ). A su vez, la información obtenida mediante entrevistas, análisis documental y observación permitió evidenciar que, en las panificadoras estudiadas, la determinación de los costos se realiza principalmente de manera empírica, con limitaciones en el registro sistemático de los insumos, la mano de obra y los costos indirectos.

El trabajo se estructura en cuatro capítulos. El Capítulo I presenta el planteamiento del problema, la formulación del problema, la justificación y los objetivos de la investigación. El Capítulo II desarrolla el marco teórico conceptual, incluyendo los antecedentes, las bases teóricas y el marco conceptual de las variables estudiadas. El Capítulo III expone la metodología empleada en el estudio. Finalmente, el Capítulo IV presenta los resultados, la discusión, las conclusiones y las recomendaciones derivadas de la investigación.

## CAPÍTULO I

### PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

#### 1.1. Situación problemática

##### 1.1.1. *Identificación del tema*

Costo de producción en la utilidad de las panificadoras.

##### 1.1.2. *Delimitación*

Panaderías del distrito de Jesús Nazareno, provincia de Huamanga, departamento de Ayacucho.

##### 1.1.3. *Situación problemática*

Aparte de ofrecer un producto, las empresas tienen como propósito lograr un beneficio económico que garantice la continuidad del negocio; en ese sentido, se entiende que la utilidad generada por la empresa como beneficio positivo es la diferencia entre los costos de producción y los ingresos obtenidos por la venta de sus productos. En la actualidad, se reconoce que los costos de producción representan un elemento fundamental en el desempeño financiero y en la gestión productiva de las empresas, influyendo directamente en la utilidad generada por las organizaciones económicas (Tombi, 2023).

Dentro del contexto latinoamericano, se ha observado que los principales problemas que afectan el desarrollo económico de los pequeños negocios se relacionan con el inadecuado manejo administrativo, la inexistencia de presupuestos confiables, la incorrecta determinación de los costos y la escasa aplicación de políticas y estrategias que permitan diferenciar los gastos y las inversiones. Estas limitaciones influyen negativamente en la utilidad generada por dichos negocios, ya que el desconocimiento de los procesos de adquisición de materiales y producción ocasiona errores en la determinación del precio de los productos, distorsionando el valor real de las utilidades obtenidas (Moreno, 2022).

En Brasil, las empresas panificadoras presentan problemas similares en la asignación de costos y en la determinación de utilidades, por lo cual se enfocan principalmente en mejorar el rendimiento económico que pueden obtener. Cabe mencionar que la utilidad no solo se relaciona con el incremento de las ventas, sino también con una adecuada gestión de los costos de producción que permita generar ahorros mediante la optimización de recursos. En algunos casos, los beneficios económicos se perciben a corto plazo, especialmente cuando las iniciativas empresariales logran reducir significativamente el consumo de energía y recursos. A pesar de ello, el sector panificador brasileño registró en el año 2020 más de 64 mil establecimientos y una facturación aproximada de R\$ 91,94 mil millones; sin embargo, esta cifra representó una caída de 3,3 % en comparación con el año 2019, debido a que los costos alcanzaron el 58 % del proceso productivo (Monteiro et al., 2022).

De manera similar, en Argentina las empresas panificadoras enfrentan dificultades en el manejo adecuado de los costos de producción, lo que genera que no cuenten con información confiable para determinar el costo unitario de los productos que elaboran. Asimismo, la ausencia de un adecuado control de costos ocasiona deficiencias en la gestión de inventarios, lo que impide conocer con precisión el costo de los materiales e insumos utilizados en el proceso productivo (Garzón y Quimbata, 2015).

Para las micro, pequeñas y medianas empresas resultan fundamental contar con una adecuada determinación de costos que permita generar información precisa, especialmente en lo relacionado con el costo de materias primas, la mano de obra directa y los costos indirectos de producción. Esta información constituye un elemento clave para formular estrategias que optimicen la gestión de las operaciones y permitan maximizar las utilidades empresariales.

A nivel nacional, el sector de panificación y pastelería en el Perú mostró un comportamiento positivo durante el año 2020, registrando un crecimiento aproximado de

1,4 %, lo cual se explica por el alto nivel de consumo de productos derivados de la harina. Asimismo, durante los últimos meses del año se observa un incremento en el consumo de productos como el panetón, que representa aproximadamente el 45 % del consumo total, mientras que en el interior del país alcanza el 55 %. Sin embargo, este crecimiento también ha estado acompañado de un aumento en los costos de producción, los cuales representan aproximadamente el 62,2 % del valor total de la producción. A ello se suman deficiencias en el proceso productivo, tales como exceso de inventarios, movimientos innecesarios y otras ineficiencias operativas que generan mayores gastos y, en consecuencia, una reducción en las utilidades empresariales (Altamirano et al., 2021).

Asimismo, Paucar (2019) señala que el problema de la asignación de costos en las empresas peruanas se relaciona con la escasa información financiera y contable que poseen muchos propietarios de negocios, quienes en algunos casos mezclan el consumo personal de los productos con las ventas realizadas. Además, persiste la percepción de que la implementación de sistemas de control de costos o la contratación de profesionales especializados representa un gasto innecesario, por lo que muchos empresarios priorizan la obtención de utilidades a corto plazo sin establecer una planificación empresarial de largo plazo. Esta situación ha provocado que diversas empresas no logren sostenerse en el tiempo y finalmente cierren sus operaciones debido al inadecuado manejo de los costos reales de producción.

En este sentido, la determinación adecuada de los costos de producción resulta fundamental para toda empresa dedicada a la elaboración de bienes, ya que permite establecer correctamente el precio de venta y conocer la utilidad que se desea obtener. En las empresas productoras es indispensable contar con un sistema de costos que permita asignar correctamente los recursos utilizados durante el proceso productivo y, de esta manera, determinar con mayor precisión los costos y utilidades generadas (Mío, 2021). En efecto, la mala asignación de costos en las empresas panificadoras provoca

que los precios de venta se establezcan con base en estimaciones o experiencias previas, lo cual dificulta determinar la utilidad real del negocio (Piundo et al., 2022). Por ello, la adecuada asignación de costos constituye un elemento clave para la gestión empresarial, ya que permite determinar el precio de venta y la utilidad esperada (Vega y Falcon, 2019).

A nivel regional, en la región Ayacucho las micro y pequeñas empresas del sector panificador también presentan limitaciones en la determinación y control de sus costos de producción. En muchos casos, estas empresas desarrollan sus actividades de manera empírica, debido a la falta de conocimientos contables y administrativos por parte de los propietarios, lo que dificulta identificar correctamente los costos de materiales, la mano de obra directa y los costos indirectos de producción. Esta situación limita la capacidad de establecer precios de venta adecuados y de conocer con precisión la utilidad generada por la venta de sus productos, afectando la sostenibilidad y competitividad de estas empresas dentro del mercado regional (Paucar, 2019).

A nivel local, las empresas panificadoras del distrito de Jesús Nazareno, en la región Ayacucho, no son ajenas a esta problemática. A pesar de la alta demanda de sus productos y de su importancia dentro de la economía local, muchas de estas empresas enfrentan dificultades para determinar correctamente sus costos de producción, lo que afecta la estimación real de sus utilidades.

Las panificadoras de este distrito, en su mayoría, desconocen los costos reales de producción debido a la falta de formación o asesoramiento profesional en temas contables y de gestión empresarial. A ello se suma la percepción de que implementar sistemas de control de costos representa un gasto innecesario, motivo por el cual muchos negocios continúan operando de manera empírica. Como consecuencia, se realizan asignaciones incorrectas de los costos de materiales, mano de obra y costos indirectos de producción.

El desconocimiento de los costos reales de producción conduce a una inadecuada asignación de recursos, ya que un manejo incorrecto de los costos de materias primas, de la mano de obra directa y de los costos indirectos de producción afecta directamente la determinación de la utilidad bruta, operativa y neta de la empresa. En consecuencia, la falta de claridad en la determinación de los costos de producción puede generar una reducción de las utilidades empresariales.

Si estas dificultades no son atendidas, las empresas panificadoras podrían enfrentar una disminución en su capacidad de inversión, la posible pérdida de empleos y un deterioro en la calidad de los productos ofrecidos, lo cual afectaría no solo su sostenibilidad económica, sino también el desarrollo del sector panificador en el ámbito local.

## **1.2. Formulación del problema**

### **1.2.1. *Problema general***

¿Qué relación existe entre el costo de producción y la utilidad de las panificadoras del distrito Jesús Nazareno - Ayacucho 2023?

### **1.2.2. *Problemas específicos***

¿Qué relación existe entre el costo de materiales, mano de obra directa y costos indirectos de producción con la utilidad bruta, operativa y neta?

## **1.3. Justificación de la investigación**

En cuanto a la justificación teórica, el estudio del costo de producción en la utilidad de las panificadoras es de gran relevancia. El análisis detallado de los componentes del costo de producción, como la mano de obra, materias primas, costos indirectos de producción, entre otros, permite comprender de manera profunda los factores que influyen en la utilidad de estas panificadoras. Además, este tipo de investigaciones contribuye al desarrollo de modelos y teorías

relacionadas con la gestión de costos en la industria de panificación, lo cual puede servir como base para futuras investigaciones y el perfeccionamiento de prácticas empresariales en el sector.

De igual manera la justificación social de esta investigación radica en la importancia de comprender y abordar los desafíos económicos que enfrentan las panificadoras en el distrito de Jesús Nazareno, Ayacucho. Estas panificadoras no solo generan empleo en la zona, sino que también contribuyen al abastecimiento de productos básicos para la comunidad. De esta manera, forman parte del entorno económico y social de la región. Por ello, conocer los factores que influyen en su utilidad resulta necesario para promover un desarrollo sostenible y mejorar las condiciones de vida de los habitantes del lugar.

Desde el punto de vista económico, la investigación se justifica por la importancia de analizar los costos de producción y su relación con la utilidad de las panificadoras. Estos establecimientos representan un sector relevante en el distrito de Jesús Nazareno, Ayacucho, debido a que generan puestos de trabajo y constituyen una fuente de sustento para numerosas familias.

Una adecuada gestión de los costos de producción puede contribuir a obtener mayores niveles de utilidad. Esto permitiría que las panificadoras reinviertan en su crecimiento, mejoren sus procesos y ofrezcan productos de mayor calidad a precios más accesibles para la comunidad. Del mismo modo, un análisis detallado de los costos puede ayudar a identificar aspectos que requieren mejoras y optimización, lo que podría fortalecer la competitividad de estos negocios en el mercado local y regional.

Respecto a la justificación metodológica, la investigación se sustenta en la necesidad de aplicar un enfoque riguroso y sistemático para analizar el costo de producción y la utilidad de las panificadoras. Esto comprende el diseño y la elaboración de cuestionarios estandarizados que permitan evaluar ambas variables y analizar los datos de manera apropiada. La validez y

confiabilidad de los resultados son necesarias para obtener conclusiones sólidas y relevantes que puedan orientar las decisiones empresariales y políticas.

Por último, la justificación práctica del estudio se basa en la necesidad de proporcionar información y herramientas útiles que contribuyan a mejorar la gestión y la toma de decisiones en las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno. Los hallazgos de este estudio podrían ser de gran utilidad para los empresarios del sector, permitiéndoles identificar áreas de mejora en sus procesos productivos, optimizar sus costos y maximizar su utilidad. Además, los resultados podrían servir de base para el diseño e implementación de políticas públicas dirigidas a apoyar y fortalecer el sector panificador local, contribuyendo así al desarrollo económico y social de la comunidad.

#### **1.4. Objetivos de la investigación**

##### **1.4.1 *Objetivo general***

Estudiar el costo de producción para relacionar con la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno – Ayacucho,2023.

##### **1.4.2 *Objetivos específicos***

Estudiar los costos de materiales, mano de obra directa y costos indirectos de producción con la utilidad bruta, operativa y neta para establecer su relación.

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL**

#### **2.1. Marco referencial**

##### **2.1.1. Nivel internacional**

Patricia (2023), en su investigación titulada Efecto de los costos de producción y las ventas sobre la utilidad neta de la empresa, tuvo como objetivo analizar el cálculo de los costos de producción mediante la aplicación del costeo variable y su incidencia en la determinación del precio de venta en la Panadería Industrial Cita Rasa. La investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo, empleando técnicas de documentación, entrevista y observación para la recolección de información.

Los resultados evidenciaron que la aplicación del costeo variable permitió una determinación más eficiente del costo de producción, lo que facilitó la adecuación del precio de venta a las condiciones del mercado. Asimismo, identificaron que tanto el tamaño del producto como los costos de producción influyen directamente en el volumen de ventas. Concluyen en que la correcta determinación de los costos de producción, considerando materiales, mano de obra directa y costos indirectos, permite un mayor control de los costos y contribuye al incremento de la utilidad y la rentabilidad de la empresa.

Cuchiye (2022) realizó el estudio titulado El sistema de costos por procesos en la panificadora Aldea del Pan ubicada en la parroquia La Maná, cantón La Maná, provincia de Cotopaxi durante el año 2021, con el objetivo de determinar los costos asociados a los procesos de elaboración del pan. La investigación fue desarrollada mediante un enfoque descriptivo, utilizando técnicas de observación directa, entrevista al gerente y encuestas a los trabajadores, apoyadas por cuestionarios y un flujograma de procesos.

Los resultados permitieron identificar el costo de producción mensual, determinando que la elaboración de 18,000 unidades de pan redondo y pan cacho requería un costo total de

1,533.97 dólares, equivalente a un costo unitario de 0.14 dólares. Al adicionar una utilidad del 23%, se obtuvo un precio de venta de 0.17 dólares por unidad. Los autores concluyen que el sistema de costos por procesos permite conocer con precisión los costos unitarios y facilita la toma de decisiones empresariales.

Duque y Herrera (2021) desarrollaron la investigación titulada Sistema de costeo diseñado para evaluar la gestión de las operaciones de panadería Tejaditos Duq, con el objetivo de diseñar un sistema de costeo que permita evaluar la gestión operativa. El estudio fue de tipo descriptivo y de enfoque cualitativo.

Los resultados demostraron que la implementación de un sistema de costos permite identificar, clasificar y agrupar los procesos productivos, evidenciando su impacto económico en cada producto ofertado. Llegando a la conclusión de que los sistemas de costos representan una oportunidad de mejora para organizar la información y fortalecer la formalización de la empresa.

Vargas (2019), en su investigación titulada Implementación de un sistema de costeo para Panadería Nono Pepe, tuvo como objetivo implementar un sistema de costeo por procesos que permita obtener información real de los costos para la toma de decisiones. La metodología empleada fue de tipo mixto, combinando métodos cuantitativos y cualitativos, con un muestreo no probabilístico.

Los resultados evidenciaron que la panadería no contaba con un sistema de costeo, lo que impedía conocer el costo real del producto terminado. Llegaron a la conclusión de que la implementación de un sistema de costeo por procesos resulta indispensable para mejorar el control de costos y la gestión financiera de la empresa.

### **2.1.2. Nivel nacional**

Gómez y Vargas (2023), en su investigación titulada El sistema de costos de producción y su influencia en la utilidad bruta de la panadería y pastelería Jireh S.R.L. de Cajamarca en el período 2019-2022, tuvieron como objetivo examinar la influencia del sistema de costos de

producción en el margen de utilidad de una empresa dedicada a la panadería y pastelería. La investigación fue de tipo básica, con diseño no experimental, nivel descriptivo y de corte transversal, utilizando el método inductivo. Para la recolección de información se emplearon técnicas de entrevista, análisis documental y encuestas, aplicando como instrumentos guías de entrevista, guías de observación y cuestionarios con preguntas cerradas.

Los resultados evidenciaron que la empresa no contaba con una estructura de costos adecuada, presentaba deficiencias en el control y distribución de los insumos y no gestionaba correctamente los componentes del costo de producción. Asimismo, determinaron que, sin un sistema de costos, la utilidad generada fue de 104,126 soles; mientras que, con la implementación del sistema de costos, la utilidad ascendió a 146,121 soles, lo que representó un incremento del 40.3%. Llegando a la conclusión de que el sistema de costos de producción influye significativamente en la utilidad de la empresa.

Mío (2021), mediante su trabajo de tesis titulado Sistema de costos para incrementar las utilidades en la panadería Mi Luchito de San Ignacio, año 2020, tuvo como propósito desarrollar una propuesta para formalizar e implementar un sistema de costos que permita incrementar las utilidades de la panadería. La investigación se desarrolló bajo un enfoque cuantitativo, de nivel descriptivo y diseño no experimental. La muestra estuvo conformada por cuatro trabajadores, a quienes se les aplicaron encuestas estandarizadas.

Los resultados mostraron que los trabajadores presentan un nivel medio de experiencia, planifican de manera regular el proceso productivo y mantienen un control limitado de los costos. Asimismo, evidenciaron que en años anteriores la panadería registró una utilidad promedio de apenas 1.5%, y que la comercialización del pan pequeño generaba una pérdida promedio de -128.82%. Llegando a la conclusión de que la panadería no contaba con un sistema de costos, lo cual limitaba el control de los costos de producción; sin embargo, la aplicación de un sistema de costeo por procesos permitiría alcanzar una utilidad aproximada del 20%.

Quesada (2020) desarrolló la investigación titulada Sistema de costeo por procesos y su impacto en la rentabilidad de la panadería Pascualito, con el objetivo de determinar el impacto del sistema de costos por procesos en la rentabilidad de la panadería ubicada en la provincia de Junín durante el año 2019. Su estudio fue de tipo explicativo, con diseño no experimental y de corte transversal. La muestra estuvo conformada por ocho trabajadores seleccionados mediante muestreo no probabilístico.

La recolección de datos se realizó mediante una ficha de observación validada por juicio de expertos y con confiabilidad medida a través del coeficiente Alfa de Cronbach. Los resultados le permitieron determinar que el sistema de costos por procesos tiene un impacto significativo en la rentabilidad de la panadería, concluyendo que su aplicación contribuye a mejorar el control de los costos y la gestión financiera.

Calcina (2018), en su investigación titulada Sistema de contabilidad de costos por procesos y su influencia en la rentabilidad de las empresas panificadoras del distrito de Azángaro, año 2016, tuvo como objetivo analizar la aplicación de los elementos del costo por parte de los propietarios de las empresas panificadoras y su influencia en la rentabilidad. El estudio se orientó a determinar cómo el proceso sistemático de registro y control de las transacciones permite interpretar adecuadamente el costo de producción y apoyar la toma de decisiones.

La investigación lo desarrolló utilizando métodos inductivos, deductivos y de triangulación cuantitativa y cualitativa, con una muestra de 38 propietarios y 143 trabajadores de empresas panificadoras del distrito de Azángaro. La recolección de información lo realizó mediante cuestionarios y observaciones directas, y el procesamiento de datos lo efectuó utilizando el software estadístico SPSS versión 24.0. Los resultados evidenciaron que el sistema de costos por procesos tiene un impacto positivo y significativo en la rentabilidad de las empresas panificadoras. Asimismo, se determinó que el 57.9% de los encuestados considera necesario mejorar el uso y aplicación del sistema de costos para optimizar el control de inventarios, los

costos de insumos, la mano de obra y los gastos generales de producción, lo que permitiría mejorar los márgenes de beneficio.

### **2.1.3. Nivel regional**

Julón y Ramírez (2024), en su investigación titulada Los costos de producción y su impacto en la productividad de las empresas productoras de leche vacuno de Ayacucho, año 2020, tuvieron como objetivo principal determinar el impacto de los costos de producción en la productividad empresarial. La metodología empleada fue de enfoque mixto, con nivel explicativo y diseño no experimental. La muestra estuvo conformada por 29 representantes de empresas ganaderas productoras, quienes fueron evaluados mediante cuestionarios, así como por un contador especialista y un ingeniero industrial, quienes participaron mediante entrevistas relacionadas con los costos y la producción.

Los resultados evidenciaron que la mayoría de las empresas no cuentan con un sistema de costos ni llevan un control adecuado de los costos de producción, debido principalmente al desconocimiento y la falta de asesoría profesional. Asimismo, determinó que más del 50% de las empresas no controla los costos de materiales, el 52% desconoce el tiempo utilizado por cada trabajador en las actividades productivas y el 66% no invierte en tecnología para la prevención de enfermedades del ganado. No obstante, el 63% de las empresas realiza actividades de inspección y control de calidad. La conclusión fue que una adecuada gestión y control de los costos de producción permitiría optimizar los recursos y mejorar la productividad de las empresas ganaderas.

Torres (2022), en su artículo científico titulado Los costos de producción y su impacto en la rentabilidad de las MYPES, caso empresa Grupo Vilcasid S.A.C. Ayacucho, tuvo como objetivo general determinar el impacto de los costos de producción en la rentabilidad de la empresa. La investigación fue de enfoque cuantitativo, de nivel explicativo y con un diseño no experimental.

La muestra estuvo conformada por ocho trabajadores, quienes fueron evaluados mediante la aplicación de cuestionarios.

Los resultados demostraron que los costos de producción impactan significativamente en la rentabilidad en un 97%, evidenciándose una correlación positiva ( $Rho = 0.700$ ) con un nivel de significancia de 0.000. Asimismo, determinó que los materiales influyen significativamente en la rentabilidad financiera, la mano de obra directa e indirecta afecta la rentabilidad económica y los costos indirectos de producción influyen en la rentabilidad neta. Concluyó que la empresa no gestiona adecuadamente los elementos del costo de producción, lo que limita su rentabilidad económica.

Luján (2021), en su investigación titulada Costo de producción y la rentabilidad de la empresa textil Luján Trading EIRL de la ciudad de Ayacucho, año 2020, tuvo como objetivo general determinar la relación existente entre el costo de producción y la rentabilidad de la empresa. Metodológicamente, el estudio fue desarrollada bajo un enfoque cuantitativo, de nivel descriptivo-correlacional y con un diseño no experimental. La muestra estuvo conformada por 36 trabajadores, entre personal administrativo, operativo directo y tercerizado, a quienes se les aplicaron cuestionarios para la recolección de información.

Los resultados evidenciaron la existencia de una correlación inversa moderada entre el costo de producción y la rentabilidad ( $Rho = -0.635$ ), con un nivel de significancia de 0.000, lo que indica que, a menor costo de producción, mayor es la rentabilidad de la empresa. Asimismo, se identificó una correlación moderada negativa entre el costo de producción y las ventas ( $Rho$  Pearson =  $-0.646$ ), así como una correlación baja negativa entre los costos indirectos de producción y la rentabilidad ( $Rho = -0.361$ ). Llegando a la conclusión de que la implementación de un sistema de control de costos que permita determinar los costos reales contribuye a una toma de decisiones más eficiente y a la mejora de la rentabilidad empresarial.

#### **2.1.4. Nivel local**

Mendoza y Arango (2018), mediante su investigación titulada Costos de servicio y la rentabilidad de los lavaderos de vehículos en los distritos de Andrés Avelino Cáceres y Jesús Nazareno, año 2016, tuvieron como objetivo principal analizar la relación existente entre los costos de servicio y la rentabilidad de los lavaderos de vehículos. Metodológicamente, el estudio se desarrolló bajo un enfoque cuantitativo, de nivel descriptivo y con un diseño no experimental de corte transversal. La muestra estuvo conformada por 12 trabajadores, quienes fueron evaluados mediante la aplicación de cuestionarios.

Los resultados evidenciaron la existencia de una relación significativa entre el costo de servicio y la rentabilidad ( $r = 0.816$ ). Asimismo, determinó un rendimiento sobre los activos del 86% y un rendimiento de capital del 639%. A partir de la optimización de los costos, se estableció un costo de servicio de 4.8282 soles, lo que permitió un incremento en el rendimiento sobre los activos. Llegando a la conclusión de que la optimización, el control y la adecuada gestión de los costos de servicio influyen de manera directa en el incremento de la rentabilidad de los negocios analizados.

En conjunto, los antecedentes revisados evidencian que la determinación adecuada de los costos de producción constituye un factor relevante para conocer la utilidad o rentabilidad de las empresas panificadoras. Si bien algunos estudios se desarrollan bajo el enfoque de sistema de costos, costeo por procesos, estos se relacionan directamente con la presente investigación, debido a que dichos enfoques permiten identificar, acumular y distribuir los elementos del costo de producción, tales como materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de producción.

Asimismo, se identificó que los antecedentes con coincidencia exacta en el ámbito regional y local son limitados, por lo que se incorporaron estudios cercanos en empresas

productivas y panificadoras de otros ámbitos geográficos, con la finalidad de sustentar teórica y metodológicamente la relación entre costo de producción y utilidad.

## **2.2. Bases teóricas**

### **2.2.1. Teoría de costo de producción**

A continuación, desarrollamos las siguientes bases teóricas del costo de producción:

#### **Teoría Keynesiana**

La teoría keynesiana, desarrollada por John Maynard Keynes en su obra “La teoría general del empleo, el interés y el dinero”, publicada en 1936, proporciona un marco importante en sus principios sobre cómo las variaciones de las políticas económicas y la demanda agregada pueden influir en los costos de producción, incluyendo materias primas, mano de obra directa y costos indirectos de producción. Desde esta perspectiva, la teoría keynesiana considera diversos elementos relacionados con los costos de producción.

Uno de los principales elementos de la teoría keynesiana relacionados con los costos de producción es la demanda agregada y su impacto en dichos costos. La teoría keynesiana sostiene que la demanda agregada, entendida como la suma del consumo, la inversión, el gasto público y las exportaciones netas, es el principal determinante del nivel de producción y empleo en una economía. En consecuencia, cuando la demanda agregada aumenta, las empresas incrementan su producción, lo que genera cambios en los costos de producción. En cuanto a los materiales, en periodos de mayor demanda, la producción aumenta y la demanda de materiales también puede incrementarse, lo que podría elevar sus precios y, en consecuencia, aumentar los costos de producción. Respecto a la mano de obra directa, un incremento de la producción conlleva un aumento de la demanda de mano de obra, lo que podría provocar un aumento de los salarios si el mercado laboral se encuentra cercano al pleno empleo. Asimismo, en relación con los costos indirectos de producción, el incremento de la producción puede llevar a las empresas

a incurrir en mayores costos indirectos, tales como el costo de energía y suministros, el mantenimiento de maquinarias y otros gastos generales.

Otro elemento relevante dentro de la teoría keynesiana es la rigidez de precios y salarios. Según esta teoría, los salarios y los precios son rígidos en el corto plazo, lo que significa que no se adaptan rápidamente a las fluctuaciones de la demanda agregada. Esta rigidez puede influir en los costos de producción. En el caso de la mano de obra directa, si los salarios no se acomodan rápidamente a las condiciones del mercado, pueden mantenerse elevados incluso en momentos de baja demanda, lo que incrementa el costo de producción por unidad. De igual manera, en los costos indirectos de producción, la rigidez en los salarios y en los precios puede manifestarse en contratos a largo plazo de suministros y servicios, provocando que los costos indirectos de producción se mantengan elevados.

Asimismo, otro elemento importante es el relacionado con las expectativas empresariales y las decisiones de producción. En la teoría keynesiana, las expectativas sobre la demanda futura tienen gran importancia e influyen en las decisiones de producción e inversión de las empresas. Cuando las empresas esperan un aumento en la demanda futura, pueden decidir incrementar su producción en el presente, lo que afecta los costos. En relación con los materiales, las empresas pueden prepararse ante un posible aumento de la demanda mediante la compra de mayores cantidades de insumos. Esta decisión puede elevar los costos de producción en el corto plazo. Algo similar ocurre con los costos indirectos de producción, ya que, frente a una demanda futura más alta, las empresas pueden invertir en infraestructura, maquinaria y tecnología para ampliar su capacidad productiva. Estas inversiones pueden incrementar los costos indirectos mientras la organización se prepara para atender el crecimiento esperado de la demanda.

Dentro del enfoque keynesiano también se encuentra la Curva de Phillips y su relación con el costo de la mano de obra. Esta plantea una relación inversa entre la inflación y el desempleo. En ese sentido, cuando el desempleo es bajo, los salarios tienden a incrementarse

debido a la menor disponibilidad de trabajadores. En una economía cercana al pleno empleo, esta presión sobre las remuneraciones puede elevar los costos laborales y, en consecuencia, aumentar los costos de producción.

La política fiscal y su efecto sobre los costos de producción también forman parte de la teoría keynesiana. Desde este enfoque, el gobierno interviene mediante medidas fiscales con la finalidad de contribuir a la estabilidad de la economía. Instrumentos como los subsidios o los impuestos pueden influir directamente en los costos de producción.

En el caso de los materiales, los subsidios otorgados a determinadas industrias pueden reducir el costo de los insumos o de la energía utilizada durante el proceso productivo, lo que repercute favorablemente en el costo de producción. Respecto a los costos indirectos, la inversión pública en infraestructura puede disminuir los gastos logísticos y de transporte y, con ello, reducir este componente del costo.

Por último, la teoría keynesiana también considera el efecto multiplicador y su relación con los costos de producción. Este principio sostiene que un aumento de la inversión o del gasto público puede generar un incremento mayor en la demanda agregada. El crecimiento de la demanda puede impulsar la producción, aunque también puede ejercer presión sobre los costos.

En cuanto a los materiales y la mano de obra, una mayor demanda agregada puede generar una escasez temporal de insumos o de trabajadores calificados, lo que podría elevar sus costos. Del mismo modo, el incremento de la producción puede requerir mayores inversiones en mantenimiento y en la ampliación de la capacidad productiva, aumentando así los costos indirectos.

En conjunto, la teoría keynesiana ofrece un marco para comprender cómo las variaciones en la demanda agregada y las políticas económicas influyen en los costos de producción y en sus elementos, tales como los materiales, la mano de obra directa y los costos indirectos de

producción. Por ello para la investigación la teoría keynesiana se toma base teórica, ya que permite sustentar el análisis de la relación entre la demanda agregada, la intervención gubernamental y la determinación de los costos de producción, los cuales varían en función de las condiciones macroeconómicas.

### **Teoría de los costos de transacción**

La teoría de los costos de transacción, propuesta por Ronald Coase en su artículo seminal "*The Nature of the Firm*" en 1937 y ampliada posteriormente en "*The Problem of Social Cost*" en 1960, es un marco analítico que examina de qué manera los costos relacionados con la coordinación y la gestión de transacciones económicas afectan las decisiones de producción y los resultados económicos. Esta teoría se basa en la premisa de que los mercados no siempre son perfectos y que existen costos asociados con la búsqueda de información, la negociación de contratos, el monitoreo de proveedores y la resolución de conflictos entre las partes involucradas en una transacción económica (Ketokivi y Mahoney, 2020).

Cuypers et al. (2020) amplían esta idea argumentando que las empresas presentan una forma de necesidad de minimizar todos los costos relacionados a la transacción, mediante la internalización de ciertas actividades y coordinaciones que se realizan internamente en lugar de depender exclusivamente del mercado. En base a ello, se podría decir que la teoría de los costos de transacción proporciona una explicación de por qué algunas actividades económicas se llevan a cabo dentro de la empresa, en lugar de a través del mercado, y cómo estos costos tienen una influencia en la estructura de la organización y en la asignación de recursos; aspectos de vital importancia que deben ser analizados a detalle para salvaguardar el bienestar económico de la organización.

La teoría de los costos de transacción, formulada por Ronald Coase en 1937 y extendida en 1960, proporciona un marco fundamental para entender por qué las empresas eligen

internalizar ciertas actividades en lugar de depender exclusivamente del mercado. Coase sostiene que las empresas existen para reducir los costos vinculados con la coordinación y la gestión de las transacciones económicas. Entre estos costos se encuentran la búsqueda de información, la negociación de contratos, el seguimiento de los proveedores y la solución de conflictos. Desde esta perspectiva, la gestión de los materiales y de la mano de obra también está influida por los costos de transacción.

La búsqueda de proveedores, la negociación de precios y el control de la calidad de los materiales son actividades que generan costos de transacción. Esta situación puede llevar a las empresas a internalizar determinadas funciones para disminuir la dependencia de agentes externos y reducir sus costos. Algo similar ocurre con la contratación, la capacitación y la supervisión del personal, pues estos procesos requieren una gestión adecuada para disminuir su complejidad y los costos derivados de las transacciones externas.

La teoría también comprende los costos indirectos, como el alquiler de las instalaciones y los gastos administrativos. Desde este enfoque, las empresas deben evaluar si resulta más rentable gestionar estas actividades internamente o recurrir a su externalización. La decisión de asumir ciertas funciones dentro de la organización puede influir en su estructura y contribuir a reducir los costos de transacción, al evitar la celebración de múltiples contratos y la participación de varios proveedores externos..

### **Teoría de la cadena de valor**

Por otro lado, la teoría de la cadena de valor, propuesta por Porter en 1985, sostiene que las organizaciones pueden mejorar su ventaja competitiva al dividir sus actividades en procesos relacionados entre sí. Cada uno de estos procesos contribuye a la creación de valor para el cliente final. El modelo resalta la necesidad de identificar y aumentar el valor generado en cada etapa operativa, al mismo tiempo que se reducen los costos asociados. Esta perspectiva permite

que las empresas comprendan la relación entre sus diferentes funciones y alineen sus estrategias operativas con sus objetivos generales. De esta manera, se facilita una toma de decisiones mejor informada y la mejora continua de la eficiencia organizacional (González et al., 2022).

La teoría de la cadena de valor, desarrollada por Michael Porter en 1985, también permite analizar cómo las empresas pueden mejorar su ventaja competitiva mediante la organización de sus actividades en una cadena interconectada. Porter señala que cada etapa debe gestionarse de manera adecuada para aumentar el valor entregado al cliente final. Los materiales cumplen una función importante en las actividades de logística de entrada y en las operaciones, debido a que la forma en que se adquieren y manejan estos recursos puede influir de manera significativa en el costo y la calidad del producto final.

La mano de obra, a su vez, se integra en las actividades de producción y operaciones. Una gestión adecuada del personal permite mejorar la eficiencia y añadir valor en cada etapa del proceso productivo. Por su parte, los costos indirectos relacionados con la infraestructura, la tecnología y la gestión de los recursos humanos se administran mediante las actividades de apoyo de la cadena de valor. Su optimización ayuda a evitar efectos negativos sobre la competitividad y la capacidad de la empresa para crear valor.

La combinación de la teoría de los costos de transacción y la teoría de la cadena de valor ofrece una visión integrada sobre la forma en que las empresas gestionan sus costos de producción, considerando los materiales, la mano de obra y los costos indirectos. Ambas teorías proporcionan una base para comprender cómo pueden organizarse las actividades y los recursos con el propósito de reducir los costos y aumentar el valor creado. Esto permite mejorar la eficiencia operativa y fortalecer la ventaja competitiva en el mercado.

A partir de las teorías desarrolladas, se adopta la teoría keynesiana como base teórica de la variable costo de producción, debido a que permite analizar la forma en que las panaderías

pueden optimizar sus actividades internas. Entre ellas se encuentran la adquisición de materiales, la gestión de la mano de obra y el control de los costos indirectos, con la finalidad de incrementar la eficiencia operativa y reducir los costos totales. Esta teoría ofrece un marco analítico integral para comprender la estructura de los costos y su impacto en la utilidad empresarial, por lo que resulta coherente con el propósito del estudio.

### **2.2.2. Teoría de Utilidad**

A continuación, se presenta las teorías relacionadas a la variable utilidad:

#### **Teoría de la maximización de beneficios**

La teoría de la maximización de beneficios es un concepto central en la teoría económica que postula que las empresas buscan maximizar sus ganancias o utilidades. Según esta teoría, las empresas buscarán producir y vender sus productos de manera que generen la mayor diferencia posible entre los ingresos obtenidos por la venta de productos y los costos totales de producción. Esto implica tomar decisiones sobre el nivel óptimo de producción, fijación de precios, uso de recursos y estrategias de mercado que les permitan maximizar su utilidad. La teoría de la maximización de beneficios también considera que las empresas enfrentan restricciones y riesgos en su entorno operativo, como la competencia del mercado, cambios en la demanda de los consumidores, regulaciones gubernamentales y condiciones económicas fluctuantes, lo que afecta su capacidad para lograr la maximización de utilidades en el largo plazo (Colander, 2017).

Esta idea lo complementa Tripathi (2019) quien arguye que la teoría de la maximización de beneficios es un concepto fundamental en la economía, el cual describe el objetivo primordial de las empresas de obtener el máximo beneficio posible. Según esta teoría, las empresas buscan tomar decisiones de producción, fijación de precios y asignación de recursos de manera que les permita maximizar la diferencia entre sus ingresos totales y sus costos totales. En este enfoque,

se considera que las empresas operan en un entorno de restricciones y riesgos, donde deben tomar decisiones estratégicas para adaptarse a cambios en la demanda del mercado, competencia, regulaciones gubernamentales y otras variables externas. En esencia, la teoría de la maximización de beneficios proporciona un marco conceptual para comprender cómo las empresas buscan alcanzar sus objetivos económicos en un contexto de maximización de beneficios y reducción de las posibles falencias.

La teoría de la maximización de beneficios es un concepto de la teoría económica que sostiene que las empresas buscan obtener el mayor nivel posible de ganancias o utilidades. Desde este enfoque, las organizaciones toman decisiones relacionadas con la producción, los precios y el uso de los recursos, con el propósito de alcanzar la mayor diferencia posible entre los ingresos generados por la venta de sus productos y los costos totales de producción.

Dentro de este planteamiento, la utilidad bruta cumple una función importante. Esta se obtiene de la diferencia entre los ingresos totales por ventas y el costo de los bienes vendidos, es decir, el costo directo relacionado con su producción. Por ello, maximizar la utilidad bruta implica administrar los costos de producción y definir estrategias de precios que permitan aumentar el margen de ganancia en esta primera etapa.

A medida que las empresas desarrollan sus estrategias de maximización de beneficios, la utilidad operativa adquiere mayor atención. Esta se obtiene al restar de la utilidad bruta los costos operativos, entre los que se encuentran los salarios, los alquileres y otros gastos vinculados con las actividades diarias. Según esta teoría, las empresas deben gestionar estos costos de manera eficiente para mantener una utilidad operativa elevada. Esto requiere tomar decisiones sobre el uso de los recursos y la mejora de los procesos, con el fin de reducir los costos operativos sin afectar la calidad ni la capacidad de producción.

Por último, la utilidad neta representa el beneficio final después de deducir todos los costos, incluidos los gastos operativos, los impuestos y otros gastos no operativos. Esta

dimensión permite evaluar de manera completa el resultado financiero de la empresa. La teoría de la maximización de beneficios sostiene que las organizaciones deben considerar no solo la utilidad bruta y operativa, sino también la manera en que los costos financieros y fiscales influyen en la utilidad neta. Frente a restricciones y riesgos, como la competencia y los cambios en la demanda, las empresas deben ajustar sus estrategias para mejorar cada componente de la utilidad.

Tripathi (2019) complementa esta perspectiva al señalar que la teoría de la maximización de beneficios no se limita a describir la búsqueda del mayor beneficio posible. También ofrece un marco para comprender cómo las empresas toman decisiones en entornos caracterizados por la incertidumbre y las restricciones. En ese contexto, la capacidad para adaptarse a los cambios del mercado, enfrentar la competencia y cumplir con las regulaciones resulta necesaria para alcanzar una maximización efectiva de la utilidad neta en el largo plazo.

En conjunto, la teoría de la maximización de beneficios permite comprender cómo las empresas buscan equilibrar sus costos y sus estrategias de producción para maximizar la utilidad bruta, operativa y neta, mientras se adaptan a las condiciones cambiantes del entorno económico.

### **Teoría renta producto**

La teoría renta-producto, postula que la generación de ingresos está intrínsecamente ligada a la existencia de un activo o capacidad productiva que mantiene su integridad a lo largo del tiempo, trascendiendo el acto mismo de la producción. La durabilidad de la fuente se erige como el pilar central de esta teoría, sin que ello implique necesariamente su perpetuidad. Esta perspectiva enfatiza la distinción entre el capital generador y el ingreso generado, proporcionando un marco conceptual para la clasificación y el tratamiento de los ingresos en contextos económicos y fiscales. Dicha teoría ofrece así una base sólida para la comprensión y el análisis de los flujos de ingresos en diversos sectores económicos (Acosta, 2019).

La teoría de la renta y el producto se refiere principalmente al análisis de la distribución del ingreso en la economía, cómo se generan los ingresos y cómo se distribuyen entre los diferentes factores de producción (trabajo, capital, tierra). Se enfoca en la utilidad cuando se examina cómo los ingresos generados (renta y producto) afectan el bienestar de los individuos y su capacidad para maximizar la utilidad. La teoría de la renta y el producto en la utilidad implica analizar cómo la generación y distribución del ingreso afecta la capacidad de los individuos para consumir bienes y servicios y, por lo tanto, maximizar su utilidad. El ingreso que una persona recibe determina su capacidad para consumir bienes y servicios. Según la teoría de la utilidad, los individuos utilizan sus ingresos para adquirir los bienes y servicios que maximizarán su utilidad. La renta, entonces, es un medio fundamental para lograr este objetivo.

La distribución desigual de la renta puede llevar a diferencias significativas en la utilidad entre individuos. Aquellos con mayores ingresos pueden consumir más y, por lo tanto, alcanzar una mayor utilidad, mientras que aquellos con ingresos bajos pueden estar limitados en su capacidad para consumir bienes y servicios necesarios para su bienestar.

La teoría de la renta y el producto enfocada en la utilidad examina cómo los ingresos generados y distribuidos en la economía afectan la capacidad de los individuos para consumir bienes y servicios y maximizar su bienestar. La renta es un medio esencial para la maximización de la utilidad, y la manera en que se distribuye influye significativamente en la utilidad agregada de la sociedad. Las políticas que buscan una distribución más equitativa de la renta y el producto pueden, por lo tanto, aumentar la utilidad total, especialmente si se considera la utilidad marginal decreciente del ingreso.

### **Teoría del valor**

Karl Marx, en su obra "El Capital" (1867), desarrolla una teoría del valor-trabajo que se enfoca en cómo el valor de los bienes está determinado por la cantidad de trabajo necesario para producirlos. Marx introduce el concepto de plusvalía, que es la diferencia entre el valor producido

por el trabajo y el salario pagado al trabajador. La plusvalía representa la ganancia o utilidad que el capitalista obtiene del trabajo.

La teoría de la plusvalía es esencial para comprender cómo se genera la utilidad neta en el marco del capitalismo. Marx argumenta que la utilidad neta (ganancia) es el resultado de la explotación del trabajo, proporcionando una perspectiva crítica sobre cómo se distribuye la utilidad en el sistema económico. Marx sostiene que el valor de un bien está determinado por la cantidad de trabajo socialmente necesario para producirlo. En este sentido, la plusvalía se define como el valor adicional que el trabajador crea a través de su trabajo, que excede el valor de su fuerza de trabajo (salario). Esta plusvalía es esencial para entender cómo se genera la utilidad en un sistema capitalista.

Según Marx, la utilidad no solo depende de la eficiencia en la producción o la gestión de costos, sino también de las condiciones de explotación del trabajo. La maximización de la utilidad, en este contexto, está estrechamente vinculada a las dinámicas de poder y control en la relación capital-trabajo.

Para la variable Utilidad, se adopta la Teoría de la Maximización de Beneficios (Colander, 2017), por cuanto explica cómo las empresas orientan sus decisiones de producción, precios y asignación de recursos hacia la obtención de la mayor diferencia posible entre ingresos y costos. Esta teoría sustenta que la eficiencia en la gestión de los costos de producción influye directamente en la utilidad bruta, operativa y neta, siendo coherente con el objetivo del presente estudio que busca analizar cómo la estructura de costos incide en la utilidad de las panaderías del distrito de Jesús Nazareno.

## **2.3. Marco Conceptual**

### **2.3.1 Costos de producción**

Teniendo en cuenta la teoría Keynesiana, los costos de producción se conceptualizan como aquellos gastos en los que se incurren para producir un bien o prestar un servicio. Los costos de producción incluyen el costo de los materiales, la mano de obra y los costos indirectos de producción. En este sentido, los costos de producción son un componente crucial para determinar la viabilidad económica de un negocio, ya que influyen directamente en la utilidad y competitividad de la empresa en el mercado.

#### **2.3.1.1 Importancia de los costos de producción**

Los costos de producción proporcionan información clave para conocer las finanzas del negocio y tomar decisiones estratégicas, como invertir o ajustar procesos. Sirven de base para fijar precios de venta competitivos, identificar utilidad y comparar resultados entre periodos. Además, ayudan a reducir gastos innecesarios y mejorar la competitividad en mercados exigentes (Vega et al., 2019).

### **2.2.2 Elementos de los costos de producción**

#### **Materiales**

Son los principales recursos que se usan en la producción, estos se transforman en bienes terminados con la adición de la mano de obra directa y costos indirectos de producción (Polimeni et al., 1997).

Feng et al. (2022) mencionan que los materiales se utilizan como insumos en la producción de bienes y servicios. Estos materiales pueden ser de origen biológico, mineral, vegetal o animal, y su transformación a través de procesos industriales es fundamental para la elaboración de productos finales.

### **Mano de obra**

La mano de obra, en el contexto de los costos de producción, se refiere al conjunto de trabajadores empleados en la producción de bienes o la prestación de servicios en una empresa. Esta categoría de costos incluye los salarios, prestaciones sociales y otros gastos asociados directamente con la contratación y retención de personal. En ese sentido, vendría a ser un componente fundamental en el proceso productivo, ya que representa el esfuerzo humano necesario para transformar los insumos en productos terminados o servicios entregados por lo cual es necesario su evaluación periódica (Wotschack, 2020).

### **Costos indirectos de producción**

Son aquellos costos asociados con la producción de bienes que no pueden atribuirse directamente a un producto específico. Estos costos incluyen gastos como el alquiler de la fábrica, la depreciación de la maquinaria y equipo, los costos de mantenimiento de la planta, los suministros de producción, el costo de la energía utilizada en el proceso productivo y los salarios de los supervisores de producción. Los costos indirectos de elaboración se distribuyen entre varios productos en función de algún criterio de asignación, como la mano de obra directa o las horas de máquina utilizadas (Cardoso et al., 2020).

#### **2.3.2 Utilidad**

Teniendo en cuenta la teoría de la maximización de beneficios según el enfoque de Tripathi, la utilidad se conceptualiza como el beneficio económico obtenido por una empresa después de deducir todos los costos y gastos relacionados con la producción y la operación. Este representa la diferencia positiva entre los ingresos totales generados por las ventas de bienes o servicios y los costos totales asociados con la producción y la distribución de dichos bienes o servicios. La utilidad es un indicador clave del rendimiento financiero de una empresa y puede expresarse en términos absolutos o como un porcentaje de los ingresos totales; una utilidad

sólida indica que una empresa está generando un excedente económico después de cubrir todos sus compromisos financieros, lo que contribuye a su viabilidad y crecimiento.

### **Tipos de Utilidad**

La utilidad representa el beneficio económico que obtiene una empresa luego de descontar la totalidad de los gastos incurridos en su actividad. En ese sentido, uno de los principales objetivos empresariales es la maximización de dicho beneficio. Asimismo, la utilidad puede clasificarse en tres tipos fundamentales: utilidad bruta, utilidad operativa y utilidad neta, las cuales permiten evaluar el desempeño financiero de la empresa en diferentes niveles (Al Hayek, 2018).

#### **Utilidad bruta**

Es el excedente de ingresos generados por la venta de bienes o servicios, una vez deducidos los costos directos asociados con la producción o adquisición de esos bienes o servicios. La utilidad bruta permite a los administradores y analistas comprender cuánto margen de ganancia genera el negocio antes de considerar otros gastos operativos, como salarios, alquileres o costos de marketing (Ledley et al., 2020).

#### **Utilidad operativa**

También conocida como utilidad de operación o beneficio operativo, es el resultado financiero que una empresa obtiene de sus actividades principales, es decir, de su operación central y principal, excluyendo los ingresos y gastos financieros y los impuestos. Representa la capacidad de la empresa para generar beneficios a partir de sus actividades comerciales básicas, como la venta de productos o la prestación de servicios, antes de considerar otros factores financieros (Flores y Blanco, 2021).

**Utilidad neta**

La utilidad neta, también conocida como beneficio o ganancia netos, es el resultado financiero final que una empresa obtiene después de restar todos los gastos, incluidos los costos operativos, los impuestos, los gastos financieros y otros gastos diversos, de los ingresos totales generados durante un período contable específico. Representa el beneficio neto o la ganancia real que queda para la empresa después de cubrir todos los costos asociados con sus operaciones, así como las obligaciones fiscales y financieras (Jayathilaka, 2020).

## **CAPÍTULO III**

### **METODOLOGÍA**

#### **3.1. Ámbito de estudios**

El ámbito de estudio de la presente investigación se desarrolla en el departamento de Ayacucho, específicamente en la provincia de Huamanga y el distrito de Jesús Nazareno, donde operan las empresas panificadoras.

#### **3.2. Tipo y nivel de investigación**

##### **3.2.1. Tipo de investigación**

La investigación de tipo aplicada tiene como objetivo principal resolver problemas prácticos y específicos con la aplicación y utilización de conocimientos (Ñaupas et al., 2018). En base a lo expuesto, este estudio es de tipo aplicada porque se desea poner en práctica las teorías que existen sobre costos de producción y la utilidad de las panificadoras del distrito Jesús Nazareno-Ayacucho.

El enfoque de estudio cuantitativo es una metodología de investigación que se centra en la recolección y el análisis de datos numéricos para comprender y explicar fenómenos sociales o naturales. Este enfoque se caracteriza por su énfasis en la medición objetiva, la cuantificación de variables y la aplicación de técnicas estadísticas para analizar relaciones entre variables. Los estudios cuantitativos suelen utilizar métodos como encuestas, experimentos controlados o análisis de datos secundarios para recopilar información que pueda ser expresada en términos numéricos (Ñaupas et al., 2018).

En el presente estudio, se utilizó el enfoque cuantitativo debido a que se trabajaron con datos numéricos recolectadas a partir de la aplicación de los cuestionarios, la data permitió medir la asociación entre las variables de estudio, así como dar respuesta a los objetivos planteados.

### **3.2.2. Nivel de investigación**

El nivel correlacional se refiere a una metodología que busca establecer la relación o asociación entre dos o más variables, sin intervenir en el entorno o modificar las condiciones naturales de los fenómenos estudiados. En este enfoque, se recopilan datos sobre las variables de interés y se analiza la naturaleza y fuerza de la relación entre ellas mediante técnicas estadísticas como el coeficiente de correlación. La investigación correlacional no pretende establecer una relación de causalidad entre las variables, sino más bien identificar si existe una relación de dependencia o asociación entre ellas; este enfoque es útil para explorar patrones y tendencias en datos observados y puede proporcionar información valiosa para la formulación de hipótesis y la generación de nuevas investigaciones (Ñaupas et al., 2018).

En base a lo expuesto, el nivel de estudio de esta investigación es correlacional ya que se busca determinar la asociación entre las variables costos de producción y utilidad de las panificadoras.

### **3.3. Diseño de investigación**

El diseño de investigación es no experimental el cual se caracteriza por observar y describir fenómenos tal como ocurren en su entorno natural, sin intervenir ni manipular variables. Este enfoque busca comprender y explicar la realidad tal como se presenta, mediante la recolección y análisis de datos sin la aplicación de tratamientos o manipulaciones controladas. Su principal objetivo es describir situaciones, identificar patrones y establecer relaciones entre variables sin la necesidad de establecer causalidad; este tipo de diseño se emplea en estudios descriptivos, correlacionales o de investigación cualitativa, donde se busca explorar, entender y contextualizar fenómenos sociales, psicológicos o de otro tipo sin la necesidad de realizar experimentos controlados (Ñaupas et al., 2018).

Por lo expuesto, el diseño de investigación de este trabajo es no experimental ya que solo se pretende medir las variables en su contexto controlado, a fin de evidenciar el fenómeno de investigación, no se interviene o manipula las variables bajo ninguna forma.

### **3.4. Unidad de análisis**

La unidad de análisis de la presente investigación está constituida por las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno, en las cuales se analizan los costos de producción y la utilidad.

### **3.5. Población de estudio**

La población de estudio viene a ser el conjunto completo de elementos o individuos que comparten características específicas y son objeto de investigación en un estudio determinado. Esta población puede ser cualquier grupo de interés, ya sea personas, objetos, eventos o fenómenos, que se ajuste al alcance y objetivo de la investigación. Es importante definir claramente la población de estudio para garantizar la representatividad de los resultados y la validez de las conclusiones obtenidas a partir del análisis de muestras o subgrupos de esa población (Ñaupas et al., 2018).

En ese sentido, la población de este trabajo de investigación lo conformaron 19 panificadoras del distrito Jesús Nazareno que actualmente se encuentran desempeñando sus labores.

### **3.6. Tamaño de muestra**

Por su parte, la muestra se refiere a una parte representativa y seleccionada de una población más amplia que se utiliza para llevar a cabo una investigación; esta selección de elementos de la población tiene como objetivo obtener información válida y confiable sobre las características o variables de interés sin necesidad de investigar a todos los individuos de la población. La muestra debe ser cuidadosamente elegida para que refleje de manera precisa las

características y la diversidad de la población original, garantizando así la validez y la generalización de los resultados (Ñaupas et al., 2018).

En base a lo expuesto, la muestra estuvo constituido por 5 panificadoras del distrito Jesús Nazareno, tomando como criterio de inclusión aquellas panificadoras que tienen como mínimo un año en el mercado, y que deseen participar del estudio, siendo los criterios de exclusión aquellas panificadoras que tienen menos de un año laborando en el mercado, esto a partir del muestreo por conveniencia, dado que permite seleccionar aquellos casos accesibles que acepten ser incluidos. Esto, fundamentado en la conveniente accesibilidad y proximidad de los sujetos para el investigador (Otzen & Manterola, 2017).

### **3.7. Técnicas de selección de muestra**

En la investigación se utilizará una muestra no estadística de acuerdo al tamaño de la población.

### **3.8. Técnicas e instrumentos de recolección de información**

#### **3.8.1 Técnicas**

La encuesta es un método de recojo de información utilizado en investigaciones cuantitativas que implica la aplicación directa de cuestionarios, con el fin de obtener información detallada y significativa sobre el tema de estudio. Durante la encuesta, el investigador formula un cuestionario, permitiendo al participante elegir las opciones establecidas según su conocimiento. La encuesta proporciona un método sistemático para recolectar datos estandarizados de una muestra amplia, permitiendo medir actitudes, opiniones y características de manera eficiente y cuantificable (Ñaupas et al., 2018). En esa línea, se usó la encuesta para recolectar datos de primera mano de los trabajadores de las panificadoras, facilitando un análisis estadístico y la generalización de los hallazgos.

La observación, la cual es una técnica de recolección de datos que implica la visualización sistemática y el registro intencional de hechos, comportamientos y fenómenos en su entorno natural para extraer información relevante sobre un tema de investigación. Este método abarca la delimitación de lo que se va a observar, la selección de instrumentos de registro (como diarios de campo o guías de observación) y el análisis de los datos capturados, con el fin de obtener datos significativos y contextuales que puedan ser utilizados para respaldar un estudio o investigación en curso (Arias, 2020).

La entrevista es una técnica de investigación que consiste en una comunicación directa y flexible entre el investigador y los participantes para obtener información profunda sobre el fenómeno de estudio. Según Hernández-Sampieri y Mendoza (2018), la entrevista cualitativa se basa en una reunión para conversar e intercambiar información entre una persona y otra, permitiendo que el entrevistador indague en las perspectivas, experiencias y opiniones de los sujetos de manera detallada. Bajo esa premisa, se empleó la entrevista dirigida a los propietarios de las panificadoras, lo cual permitió explorar los criterios subjetivos que aplican en la gestión de sus negocios y el modo empírico en que calculan sus costos de producción.

También se utilizó el análisis documental, técnica orientada a revisar de manera sistemática los materiales y registros existentes para obtener datos que sirvan de sustento a la investigación. De acuerdo con Hernández-Sampieri y Mendoza (2018), los documentos y registros constituyen una fuente valiosa para comprender el contexto, los antecedentes y el funcionamiento del sistema estudiado, ya que contienen evidencias de las actividades desarrolladas por una persona u organización.

En esta investigación, el análisis documental se aplicó mediante la revisión de libros contables, facturas, boletas y otros registros financieros de las panificadoras. Esta revisión permitió consolidar la información económica formal y contrastarla con los hallazgos obtenidos a través de la observación directa.

### **3.8.2. Instrumentos**

El cuestionario es un instrumento estructurado que permite recopilar datos de manera sistemática, principalmente en investigaciones de enfoque cuantitativo. Está conformado por una serie de preguntas, en su mayoría cerradas y estandarizadas, diseñadas para medir las variables y obtener información precisa y cuantificable de una muestra de participantes.

A diferencia de otros instrumentos, el cuestionario permite plantear las mismas preguntas de forma ordenada y coherente a todos los participantes. Esto facilita la comparación de las respuestas, el análisis estadístico y la generalización de los datos recopilados (Ñaupas et al., 2018).

Por lo expuesto, en esta investigación se empleó el cuestionario para recopilar información sobre las variables. Su aplicación permitió realizar una medición precisa y obtener datos estandarizados, lo cual resultó de utilidad para el desarrollo del estudio.

La guía de observación es una herramienta metodológica esencial en la investigación que proporciona un conjunto de criterios sistemáticos para registrar y evaluar la presencia o ausencia de conductas, características o eventos relevantes en un entorno específico. Esta guía facilita la captura de datos de primera mano sobre las variables, permitiendo la identificación de patrones y la extracción de información clave directamente del campo de estudio. Asegura rigor y coherencia en el proceso de registro, contribuyendo a la construcción de conocimiento a partir de la evidencia empírica (Martínez et al., 2023). Por lo mencionado, este estudio contó con una guía de observación que responde a los criterios específicos de cada variable a fin de asegurar un recojo de información preciso.

La guía de entrevista se define como un instrumento de recolección de datos cualitativos que permite explorar a profundidad las percepciones, experiencias y conocimientos de los informantes clave mediante un diálogo dirigido. A diferencia de los instrumentos cerrados, la

entrevista facilita el acceso a información subjetiva y matizada, permitiendo que el investigador indague en las motivaciones y procesos lógicos detrás de la toma de decisiones (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018). En la presente investigación, se empleó la guía de entrevista dirigida a los propietarios y administradores de las panificadoras, con el propósito de obtener información detallada sobre su modelo de gestión y la forma en que estiman sus costos, lo cual sirvió como base para contrastar su percepción con los hallazgos empíricos de campo.

Guía de análisis documental permite al investigador entender el fenómeno central de estudio a través de fuentes secundarias que sirven como evidencia de las actividades humanas o institucionales. Según Hernández-Sampieri y Mendoza (2018), estos materiales son una fuente valiosa de datos porque ayudan a conocer los antecedentes de una situación, las circunstancias actuales y el funcionamiento de un sistema. Para la presente investigación, se utilizó una guía de análisis documental con el fin de examinar los registros contables, estados financieros y comprobantes de pago de las panificadoras, lo cual permitió obtener una base de datos objetiva sobre la gestión económica declarada por las unidades de negocio antes de proceder a su validación mediante la observación directa.

### **3.9. Técnicas de procesamiento, análisis e interpretación de la información**

Tras la recolección de datos, se procedió a su organización sistemática en Excel, herramienta que permitió verificar la coherencia de la información antes de su análisis profundo en SPSS. En este software, se calcularon las estadísticas descriptivas y las pruebas de hipótesis para medir la relación entre el costo de producción y la utilidad en las empresas panificadoras.

## CAPÍTULO IV

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### 4.1. Resultados

Se presentan los resultados obtenidos a partir de la aplicación de los instrumentos de recolección de datos en las panificadoras artesanales del distrito de Jesús Nazareno, Ayacucho. Para el desarrollo de la investigación, se consideró el producto pan chapla, por ser uno de los principales productos elaborados y comercializados por dichas panificadoras. El volumen de producción considerado para el estudio es de 50 kilogramos.

##### 4.1.1 Resultados descriptivos

##### 4.1.1.1 Resultado de cuestionario

**Ítem 1:** Se elabora una lista de materiales antes de realizar las compras para la producción.

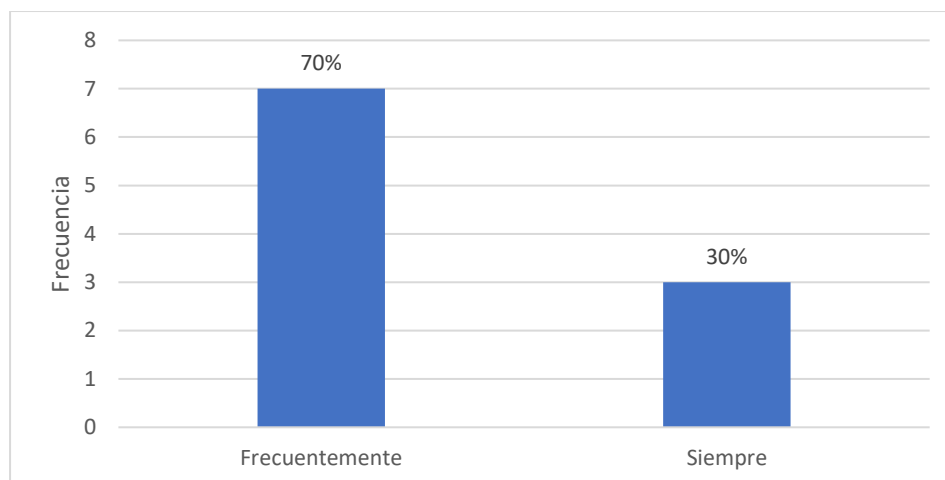
**Tabla 1.**

*Elaboración de lista de materiales antes de las compras*

| Escala         | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| Frecuentemente | 7          | 70,0%      |
| Siempre        | 3          | 30,0%      |
| Total          | 10         | 100,0%     |

**Figura 1**

*Elaboración de lista de materiales antes de las compras.*



En la tabla 1 y figura 1 se observa que el 70% de los encuestados elabora frecuentemente una lista de materiales antes de realizar las compras, mientras que el 30% indica que siempre lo hace. Estos resultados muestran que la planificación previa de los insumos es una práctica común en las panaderías encuestadas, lo cual contribuye a organizar el proceso de adquisición de materiales necesarios para la producción.

**Ítem 2:** Los proveedores se seleccionan basándose en criterios de precio, calidad y tiempo de entrega.

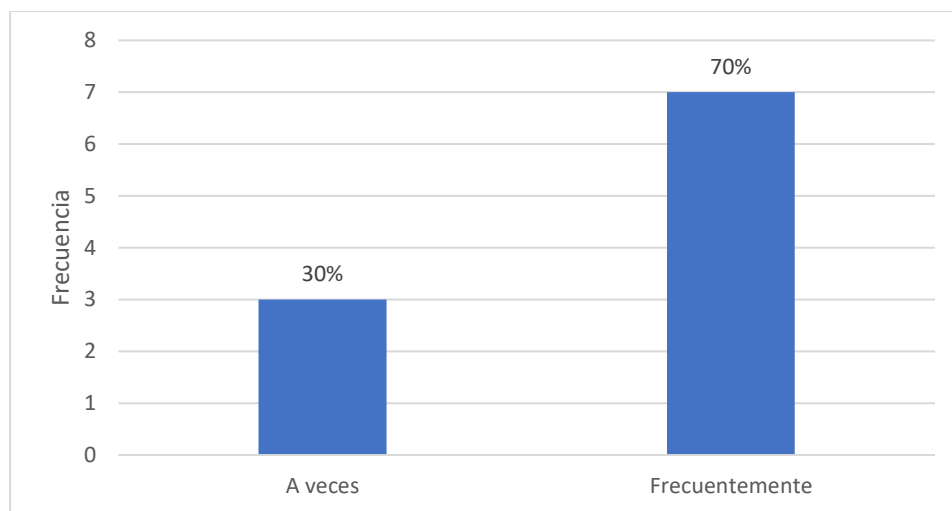
**Tabla 2.**

*Selección de proveedores según precio, calidad y entrega*

| Escala         | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| A veces        | 3          | 30,0%      |
| Frecuentemente | 7          | 70,0%      |
| Total          | 10         | 100,0%     |

**Figura 2**

*Selección de proveedores según precio, calidad y entrega*



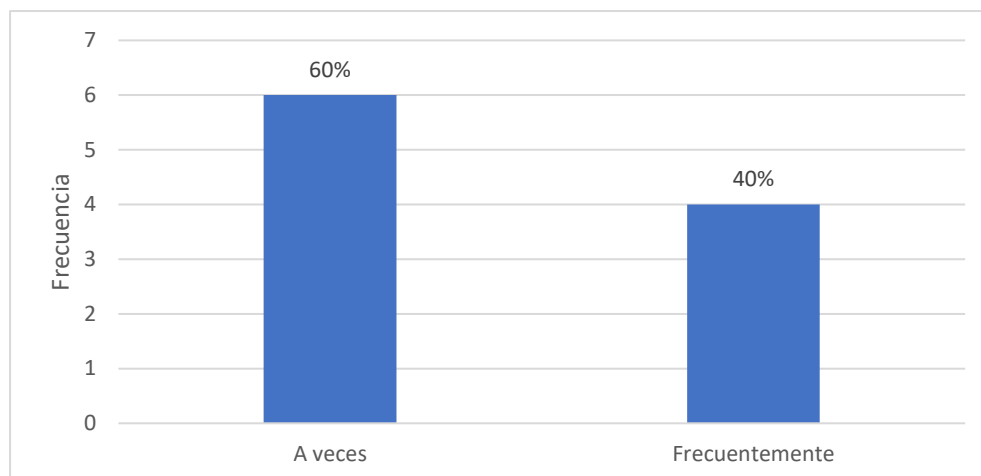
En la tabla 2 y figura 2 se observa que el 70% de los encuestados selecciona frecuentemente a sus proveedores considerando criterios de precio, calidad y tiempo de entrega, mientras que el 30% señala que solo a veces aplica estos criterios. Esto indica que la evaluación de proveedores se realiza con cierta regularidad, lo cual permite tomar decisiones de compra más adecuadas para el proceso productivo.

**ítem 3:** Los materiales se almacenan en condiciones adecuadas para evitar su deterioro o pérdida.

**Tabla 3.**

*Almacenamiento adecuado de materiales*

| Escala         | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| A veces        | 6          | 60,0%      |
| Frecuentemente | 4          | 40,0%      |
| Total          | 10         | 100,0%     |

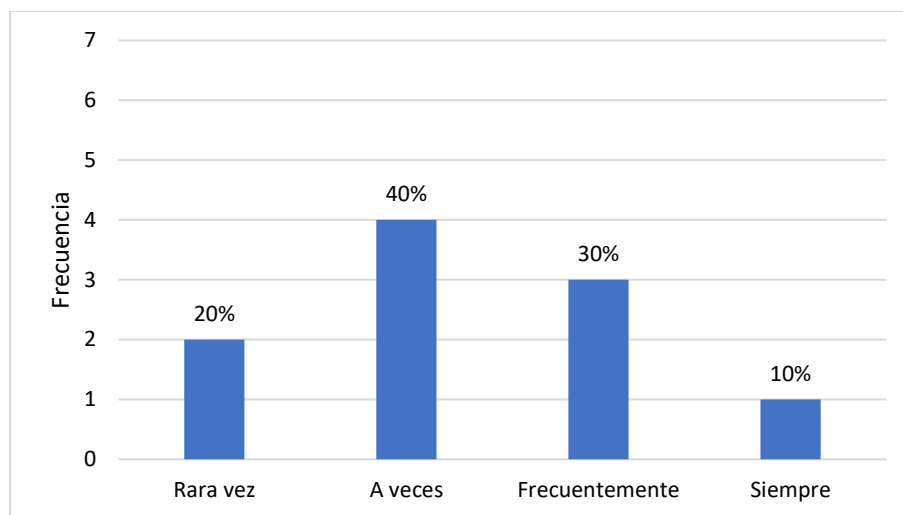
**Figura 3***Almacenamiento adecuado de materiales*

En la tabla 3 y figura 3 se observa que el 60% de los encuestados almacena los materiales en condiciones adecuadas solo a veces, mientras que el 40% indica que lo hace frecuentemente. Estos resultados evidencian que el manejo del almacenamiento no se realiza de forma constante en todas las panaderías, lo cual puede influir en la adecuada conservación de los insumos utilizados en la producción.

**Ítem 4:** Se lleva un registro o control de las horas trabajadas por el personal.

**Tabla 4.***Registro de horas trabajadas del personal*

| Escala         | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| Rara vez       | 2          | 20,0%      |
| A veces        | 4          | 40,0%      |
| Frecuentemente | 3          | 30,0%      |
| Siempre        | 1          | 10,0%      |
| Total          | 10         | 100,0%     |

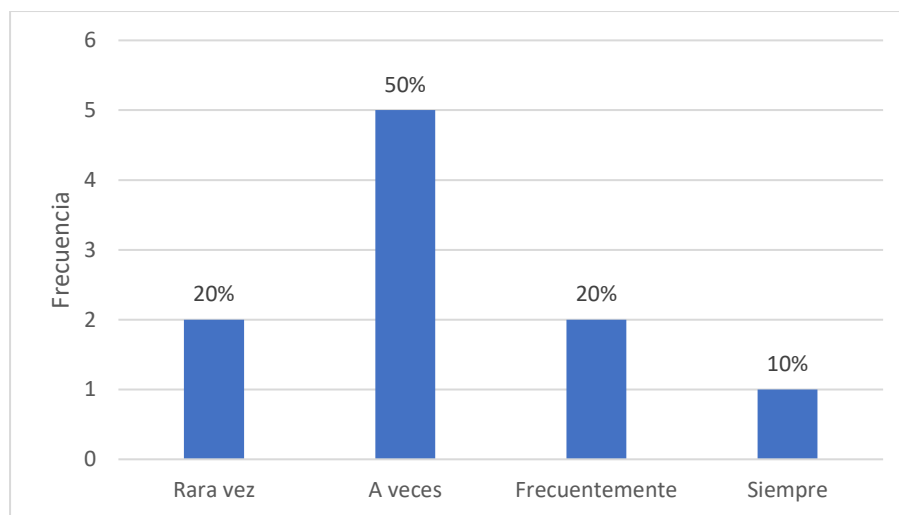
**Figura 4***Registro de horas trabajadas del personal*

En la tabla 4 y figura 4 se observa que el 40% de los encuestados indica que a veces se registra las horas trabajadas del personal, mientras que el 30% señala que lo hace frecuentemente, el 20% rara vez y el 10% siempre. Esto muestra que el control de las horas laborales no se aplica de manera uniforme en las panaderías encuestadas.

**Ítem 5:** La panadería brinda beneficios adicionales a los trabajadores (descansos, gratificaciones, apoyo en fechas especiales).

**Tabla 5.***Beneficios adicionales a los trabajadores*

| Escala         | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| Rara vez       | 2          | 20,0%      |
| A veces        | 5          | 50,0%      |
| Frecuentemente | 2          | 20,0%      |
| Siempre        | 1          | 10,0%      |
| Total          | 10         | 100,0%     |

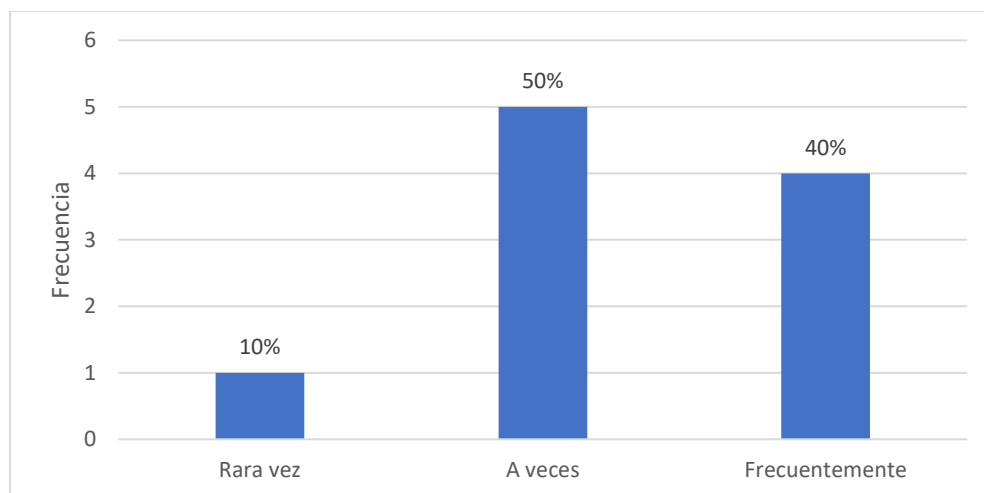
**Figura 5***Beneficios adicionales a los trabajadores*

En la tabla 5 y figura 5 se observa que el 50% de los encuestados indica que a veces se brindan beneficios adicionales a los trabajadores, mientras que el 20% señala que se otorgan frecuentemente, el 20% rara vez y el 10% siempre. Esto evidencia que la entrega de incentivos o beneficios al personal se realiza de manera variable en las panaderías evaluadas.

**Ítem 6:** La panificadora realiza aportes o pagos relacionados con la salud o pensión de los trabajadores.

**Tabla 6.***Aportes de salud o pensión de los trabajadores*

| Escala         | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| Rara vez       | 1          | 10,0%      |
| A veces        | 5          | 50,0%      |
| Frecuentemente | 4          | 40,0%      |
| Total          | 10         | 100,0%     |

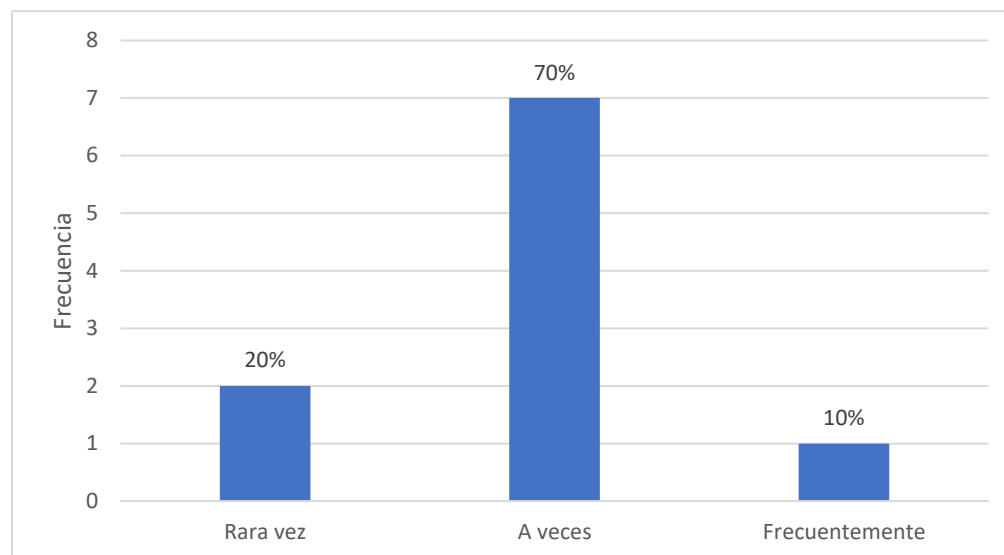
**Figura 6***Aportes de salud o pensión de los trabajadores*

En la figura 6 y tabla 6 se observa que, al tratarse en su mayoría de panaderías artesanales no formalizadas, no realizan aportes exigidos por ley. Por ello, los resultados presentados corresponden únicamente a los aportes voluntarios que efectúan, principalmente en casos de salud: el 50% indica que los realiza de manera ocasional, el 40% señala que los efectúa con frecuencia y el 10% manifiesta que los realiza rara vez. Estos resultados evidencian que, si bien no existe cumplimiento de aportes legales, sí se presentan prácticas de apoyo voluntario, aunque sin una frecuencia uniforme entre las panaderías encuestadas.

**Ítem 7:** Se controla el uso de materiales indirectos (bolsas, papel, insumos de limpieza, etc.).

**Tabla 7.***Control de materiales indirectos*

| Escala         | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| Rara vez       | 2          | 20,0%      |
| A veces        | 7          | 70,0%      |
| Frecuentemente | 1          | 10,0%      |
| Total          | 10         | 100,0%     |

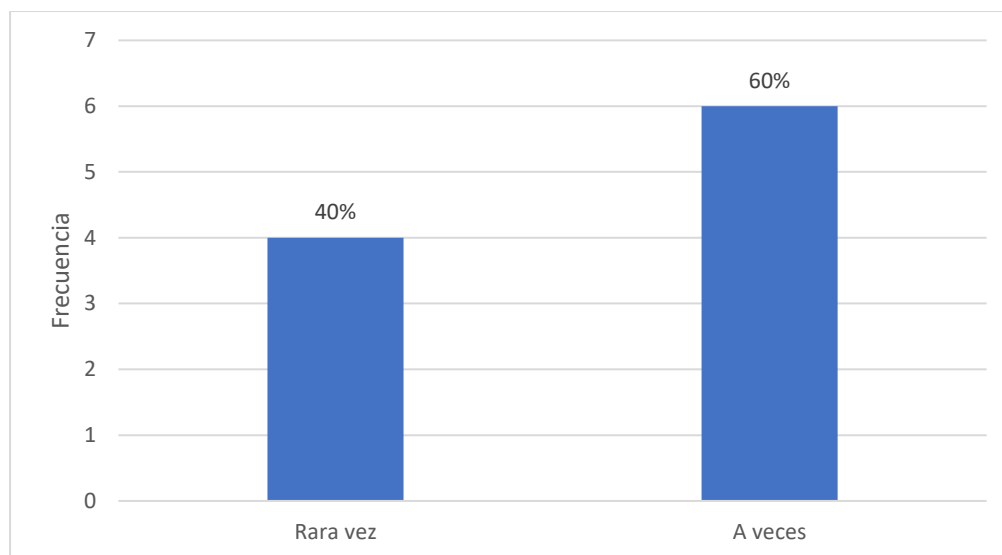
**Figura 7***Control de materiales indirectos*

En la tabla 7 y figura 7 se observa que el 70% de los encuestados indica que el control de los materiales indirectos se realiza solo a veces, mientras que el 20% señala que rara vez se realiza y el 10% que se realiza frecuentemente. Esto evidencia que el seguimiento de estos insumos no se efectúa de forma constante.

**Ítem 8:** La panadería cuenta con trabajadores que no participan directamente en la producción (vendedores o personal de apoyo).

**Tabla 8.***Personal de apoyo no productivo*

| Escala   | Frecuencia | Porcentaje |
|----------|------------|------------|
| Rara vez | 4          | 40,0%      |
| A veces  | 6          | 60,0%      |
| Total    | 10         | 100,0%     |

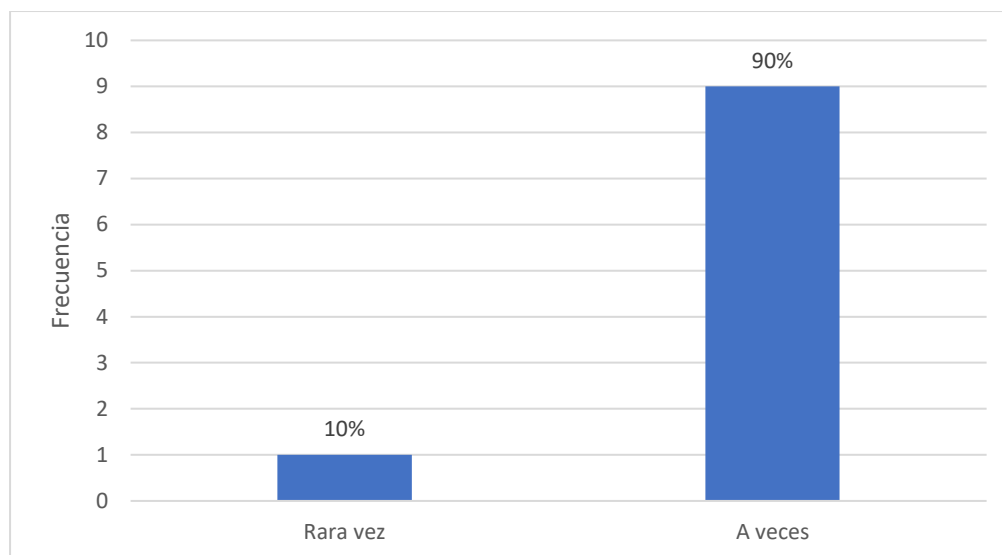
**Figura 8***Personal de apoyo no productivo*

En la tabla 8 y figura 8 se observa que el 60% de los encuestados señala que a veces existe personal de apoyo que no participa directamente en la producción, mientras que el 40% indica que esto ocurre rara vez. Esto sugiere que la mayoría de las panaderías cuenta principalmente con personal dedicado a las actividades productivas.

**Ítem 9:** Se consideran los gastos de agua, luz, gas o alquiler dentro de los costos de producción.

**Tabla 9.***Consideración de servicios en los costos de producción*

| Escala   | Frecuencia | Porcentaje |
|----------|------------|------------|
| Rara vez | 1          | 10,0%      |
| A veces  | 9          | 90,0%      |
| Total    | 10         | 100,0%     |

**Figura 9***Consideración de servicios en los costos de producción*

En la tabla 9 y figura 9 se observa que el 90% de los encuestados indica que solo a veces se consideran los gastos de servicios dentro de los costos de producción, mientras que el 10% señala que rara vez se incluyen. Esto evidencia que estos gastos no siempre se incorporan de manera sistemática en el cálculo de los costos.

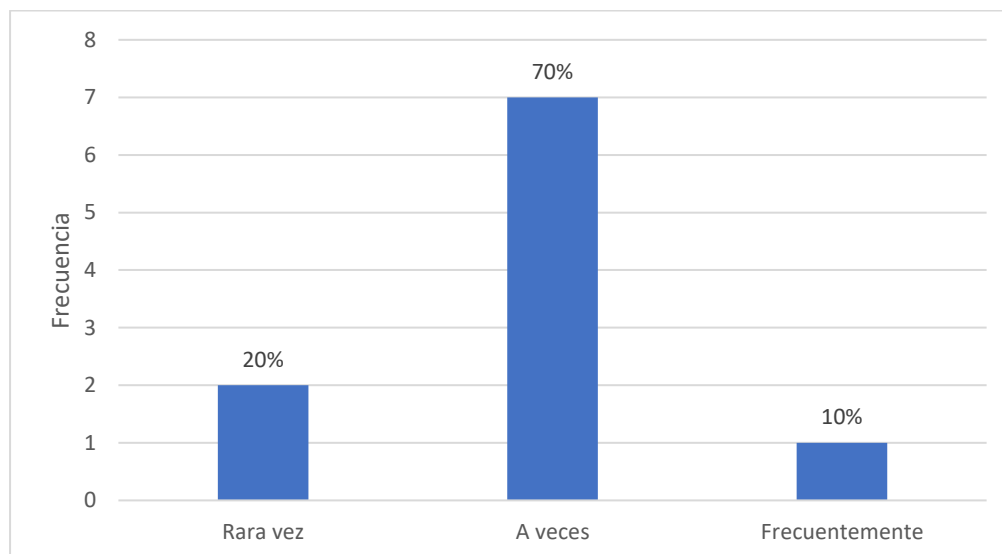
**Ítem 10:** Se toma en cuenta el mantenimiento o desgaste de máquinas y equipos como parte de los costos de producción

**Tabla 10.***Consideración del mantenimiento y desgaste de equipos en los costos*

| Escala         | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| Rara vez       | 2          | 20,0%      |
| A veces        | 7          | 70,0%      |
| Frecuentemente | 1          | 10,0%      |
| Total          | 10         | 100,0%     |

**Figura 10**

*Consideración del mantenimiento y desgaste de equipos en los costos*



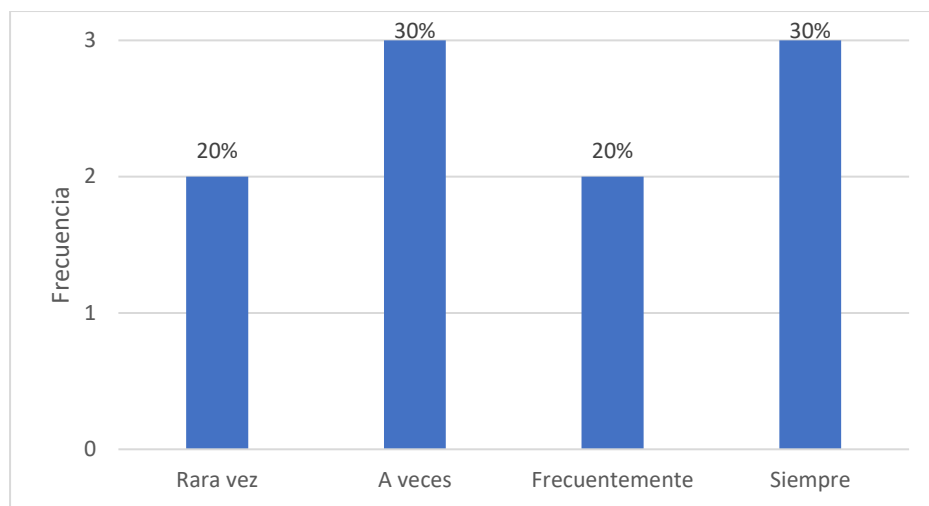
En la tabla 10 y figura 10 se observa que el 70% de los encuestados manifiesta que solo a veces se considera el mantenimiento o desgaste de las máquinas y equipos dentro de los costos de producción, mientras que el 20% rara vez lo hace y el 10% lo considera frecuentemente. Esto muestra que este tipo de gasto no siempre se incorpora de manera regular en la determinación de los costos.

**Ítem 11:** Se registran los ingresos diarios obtenidos por las ventas de la panadería.

**Tabla 11.**

*Registro de ingresos diarios por ventas*

| Escala         | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| Rara vez       | 2          | 20,0%      |
| A veces        | 3          | 30,0%      |
| Frecuentemente | 2          | 20,0%      |
| Siempre        | 3          | 30,0%      |
| Total          | 10         | 100,0%     |

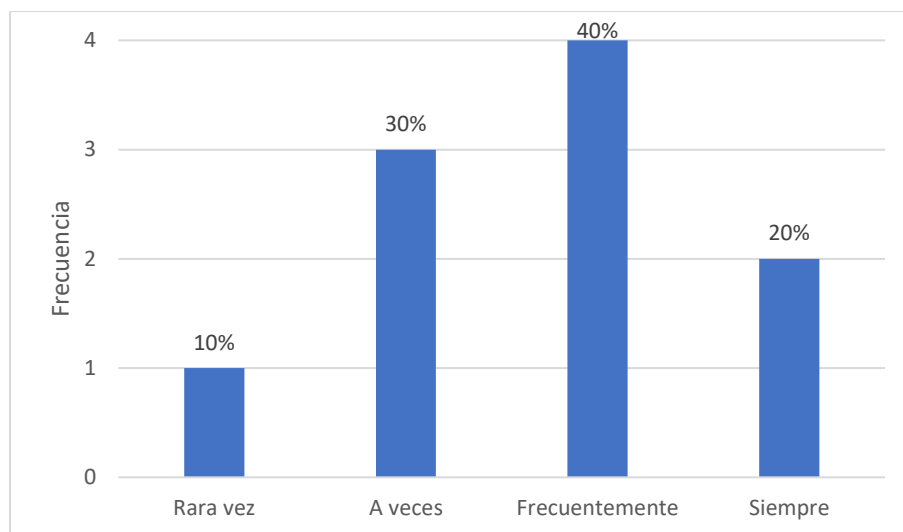
**Figura 11***Registro de ingresos diarios por ventas*

En la tabla 11 y figura 11 se observa que el 30% de los encuestados registra siempre los ingresos diarios por ventas, mientras que un 30% lo realiza a veces, un 20% frecuentemente y un 20% rara vez. Estos resultados evidencian que no existe una práctica uniforme en el registro diario de ingresos, lo cual refleja debilidades en el control financiero, ya que una parte importante de las panaderías no lleva un registro constante de sus ventas.

**Ítem 12:** Los ingresos por ventas se mantienen estables durante el mes.

**Tabla 12.***Estabilidad de los ingresos por ventas*

| Escala         | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| Rara vez       | 1          | 10,0%      |
| A veces        | 3          | 30,0%      |
| Frecuentemente | 4          | 40,0%      |
| Siempre        | 2          | 20,0%      |
| Total          | 10         | 100,0%     |

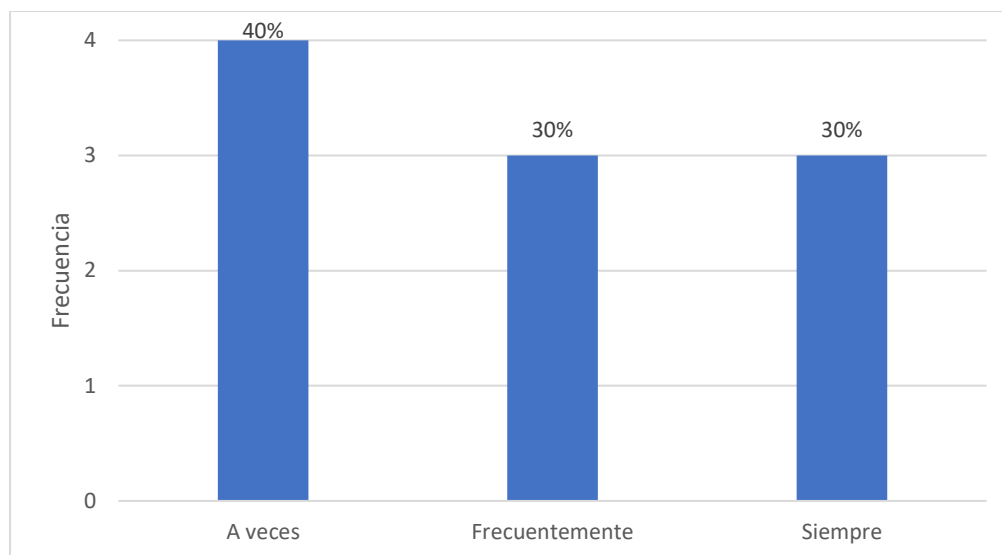
**Figura 12***Estabilidad de los ingresos por ventas*

En la tabla 12 y figura 12 se aprecia que el 40% de los encuestados indica que los ingresos se mantienen frecuentemente estables, seguido de un 30% que señala que solo a veces, un 20% siempre y un 10% rara vez. Esto indica que los ingresos presentan cierta variabilidad, lo cual influye directamente en la utilidad del negocio, debido a que las fluctuaciones en los ingresos, en conjunto con el comportamiento de los costos de producción, generan cambios en los resultados económicos obtenidos.

**Ítem 13:** Se conoce el costo total de producción de los productos vendidos.

**Tabla 13.***Conocimiento del costo total de producción*

| Escala         | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| A veces        | 4          | 40,0%      |
| Frecuentemente | 3          | 30,0%      |
| Siempre        | 3          | 30,0%      |
| Total          | 10         | 100,0%     |

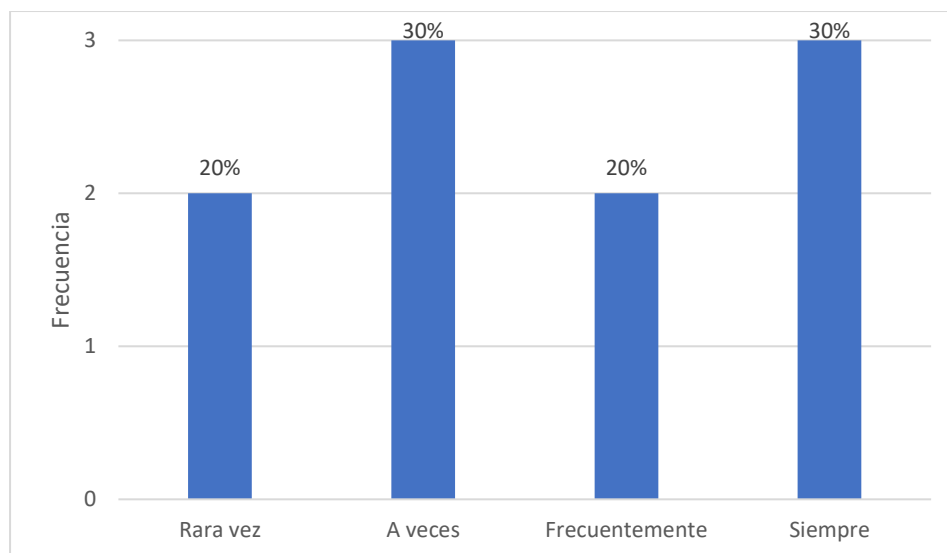
**Figura 13***Conocimiento del costo total de producción*

En la tabla 13 y figura 13 se observa que el 40% de los encuestados conoce el costo total de producción solo a veces, mientras que el 30% lo conoce frecuentemente y otro 30% siempre. Estos resultados evidencian que el conocimiento del costo de producción no es permanente, lo cual dificulta la determinación exacta de la utilidad, dado que esta depende de la correcta identificación y cuantificación de los costos incurridos.

**Ítem 14:** Se calcula la diferencia entre los ingresos por ventas y los costos de producción.

**Tabla 14.***Cálculo de la diferencia entre ingresos y costos*

| Escala         | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| Rara vez       | 2          | 20,0%      |
| A veces        | 3          | 30,0%      |
| Frecuentemente | 2          | 20,0%      |
| Siempre        | 3          | 30,0%      |
| Total          | 10         | 100,0%     |

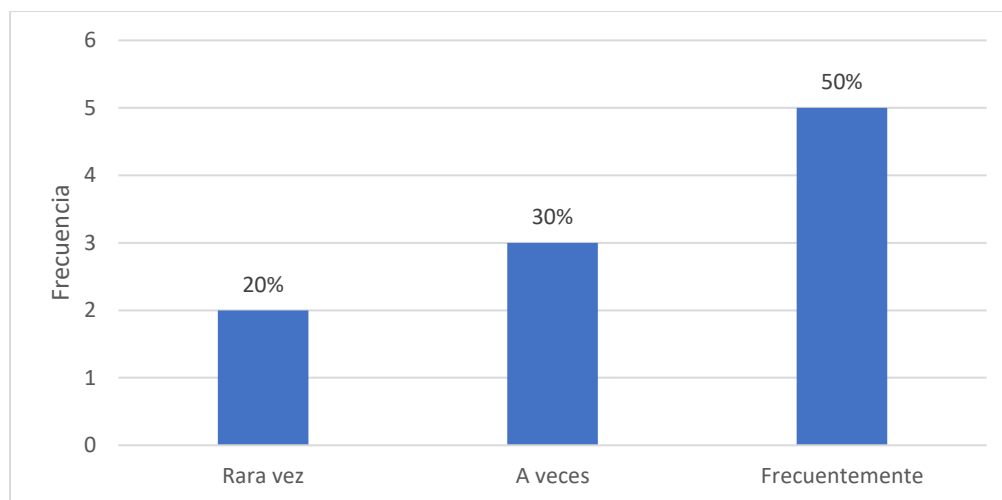
**Figura 14***Cálculo de la diferencia entre ingresos y costos*

En la tabla 14 y figura 14 se evidencia que el 30% de los encuestados siempre calcula la diferencia entre ingresos y costos, mientras que un 30% lo hace a veces, un 20% frecuentemente y un 20% rara vez. Esto demuestra que el cálculo de la utilidad no se realiza de forma sistemática, lo que limita la capacidad de conocer con exactitud los resultados económicos obtenidos en el proceso productivo.

**Ítem 15:** Se identifican y registran los gastos por servicios (alquiler, luz, agua, transporte, entre otros).

**Tabla 15.***Registro de gastos por servicios*

| Escala         | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| Rara vez       | 2          | 20,0%      |
| A veces        | 3          | 30,0%      |
| Frecuentemente | 5          | 50,0%      |
| Total          | 10         | 100,0%     |

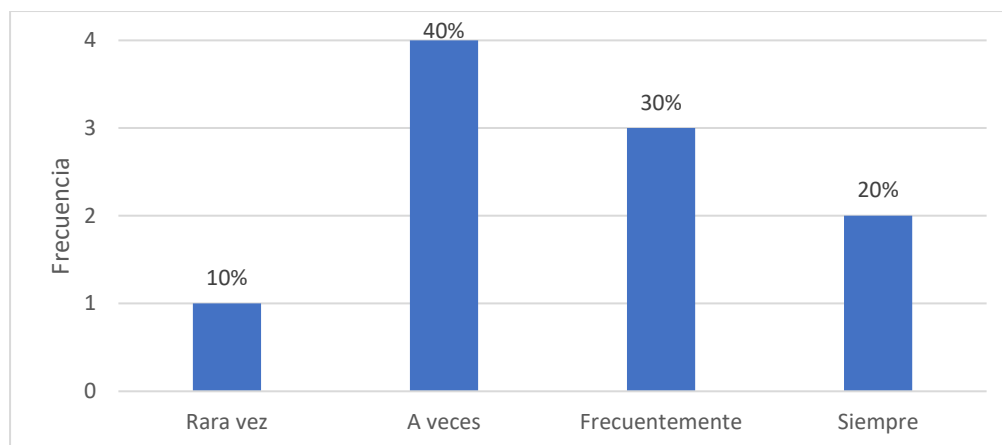
**Figura 15***Registro de gastos por servicios*

En la tabla 15 y figura 15 se observa que el 50% de los encuestados registra frecuentemente los gastos por servicios, mientras que el 30% lo hace a veces y el 20% rara vez. Estos resultados evidencian que, si bien una parte importante de las panaderías considera los gastos por servicios dentro de sus registros, dicha práctica no se realiza de manera constante en todos los casos, lo cual puede generar imprecisiones en la determinación de los costos de producción, afectando a su vez la determinación real de la utilidad.

**Ítem 16:** Los gastos operativos (alquiler, luz, agua, transporte, etc.) varían de un mes a otro.

**Tabla 16.***Variación mensual de gastos operativos*

| Escala         | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| Rara vez       | 1          | 10,0%      |
| A veces        | 4          | 40,0%      |
| Frecuentemente | 3          | 30,0%      |
| Siempre        | 2          | 20,0%      |
| Total          | 10         | 100,0%     |

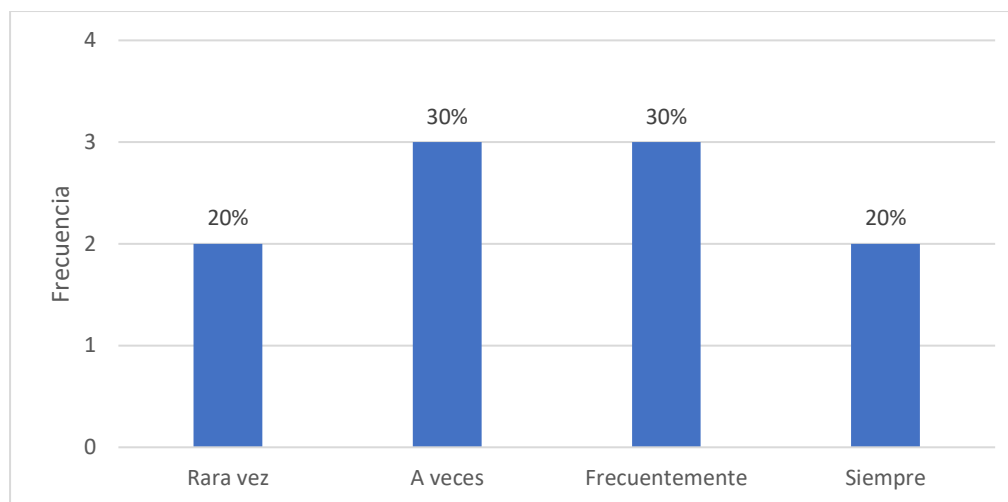
**Figura 16***Variación mensual de gastos operativos*

En la tabla 16 y figura 16 se aprecia que el 40% de los encuestados indica que los gastos varían a veces, seguido de un 30% que señala que varían frecuentemente, un 20% siempre y un 10% rara vez. Estos resultados evidencian que los gastos operativos no se mantienen constantes en todos los casos, sino que presentan variaciones mensuales. En ese sentido, dichas fluctuaciones podrían influir en la determinación de los costos de producción y en la estimación de la utilidad del negocio.

**Ítem 17:** Después de pagar los gastos operativos, se dispone de recursos suficientes para continuar trabajando normalmente.

**Tabla 17.***Disponibilidad de recursos después de pagar gastos*

| Escala         | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| Rara vez       | 2          | 20,0%      |
| A veces        | 3          | 30,0%      |
| Frecuentemente | 3          | 30,0%      |
| Siempre        | 2          | 20,0%      |
| Total          | 10         | 100,0%     |

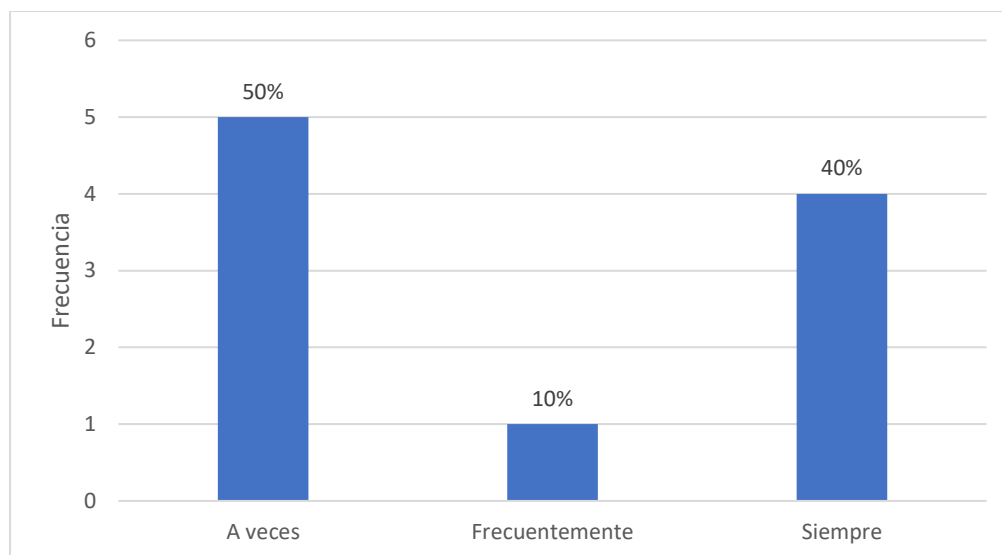
**Figura 17***Disponibilidad de recursos después de pagar gastos*

En la tabla 17 y figura 17 se observa que el 30% de los encuestados dispone frecuentemente de recursos después de cubrir sus gastos, otro 30% a veces, un 20% siempre y un 20% rara vez. Estos resultados evidencian que la disponibilidad de recursos después de cubrir los gastos operativos no es constante en todas las panaderías, lo que indica que no siempre se generan excedentes suficientes para asegurar la continuidad de las actividades en condiciones normales.

**Ítem 18:** Al finalizar el mes, se obtiene una ganancia después de cubrir todos los gastos de la panadería.

**Tabla 18.***Obtención de ganancias al finalizar el mes*

| Escala         | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| A veces        | 5          | 50,0%      |
| Frecuentemente | 1          | 10,0%      |
| Siempre        | 4          | 40,0%      |
| Total          | 10         | 100,0%     |

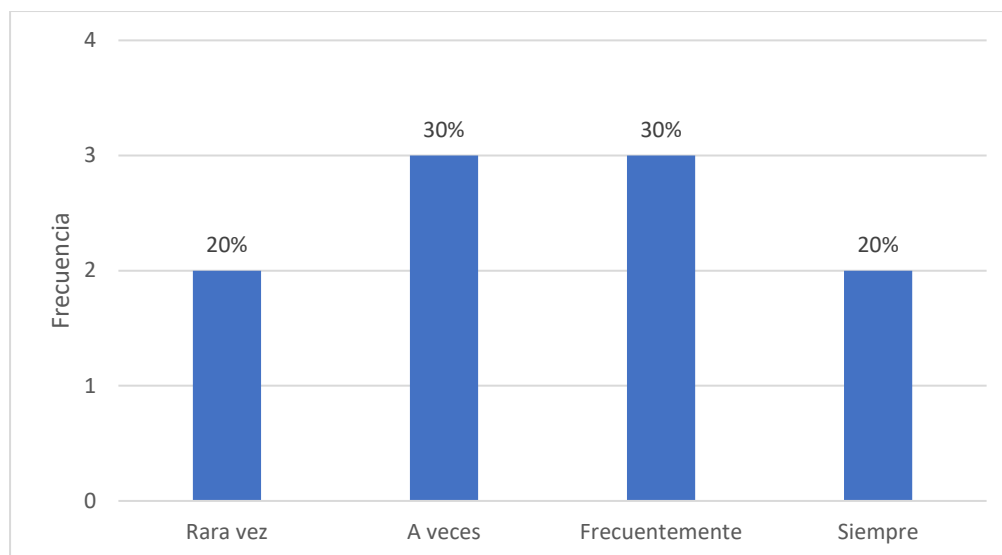
**Figura 18***Obtención de ganancias al finalizar el mes*

En la tabla 18 y figura 18 se aprecia que el 50% de los encuestados obtiene ganancias solo a veces al finalizar el mes, mientras que el 40% siempre y el 10% frecuentemente. Estos resultados evidencian que la obtención de utilidad no es constante en todas las panaderías, lo cual se relaciona con el comportamiento de los ingresos y los costos de producción, generando resultados económicos variables al cierre de cada mes.

**Ítem 19:** Las deudas o préstamos reducen las ganancias obtenidas en la panadería.

**Tabla 19.***Impacto de las deudas en las ganancias*

| Escala         | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| Rara vez       | 2          | 20,0%      |
| A veces        | 3          | 30,0%      |
| Frecuentemente | 3          | 30,0%      |
| Siempre        | 2          | 20,0%      |
| Total          | 10         | 100,0%     |

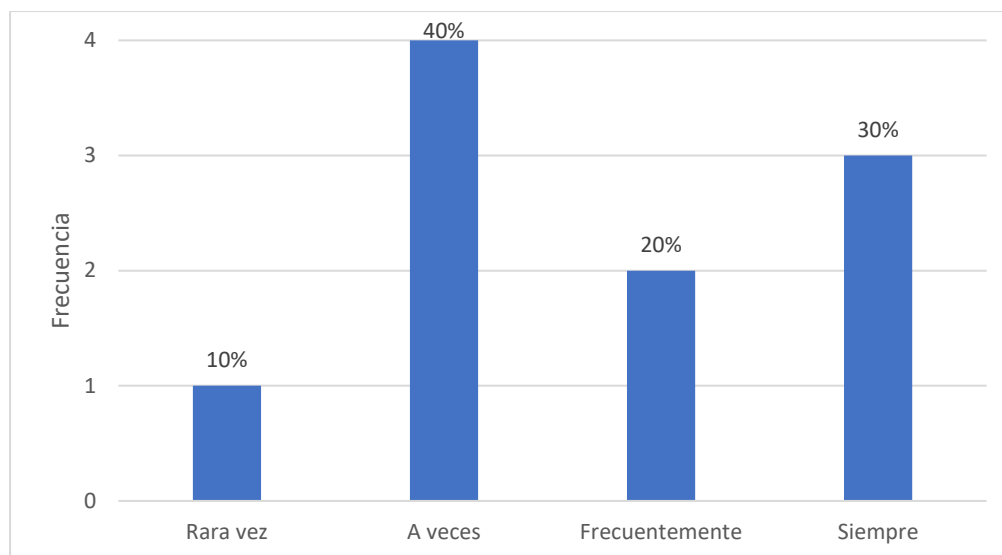
**Figura 19***Impacto de las deudas en las ganancias*

En la tabla 19 y figura 19 se observa que el 30% de los encuestados indica que las deudas afectan las ganancias a veces, otro 30% frecuentemente, un 20% siempre y un 20% rara vez. Estos resultados evidencian que las deudas inciden en la utilidad del negocio, ya que representan costos adicionales que reducen las ganancias obtenidas, afectando el resultado económico final.

**Ítem 20:** Se planifica el pago de deudas o préstamos para evitar que afecten la utilidad del negocio.

**Tabla 20.***Planificación del pago de deudas*

| Escala         | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| Rara vez       | 1          | 10,0%      |
| A veces        | 4          | 40,0%      |
| Frecuentemente | 2          | 20,0%      |
| Siempre        | 3          | 30,0%      |
| Total          | 10         | 100,0      |

**Figura 20***Planificación del pago de deudas*

En la tabla 20 y figura 20 se aprecia que el 40% de los encuestados planifica a veces el pago de sus deudas, mientras que el 30% siempre, el 20% frecuentemente y el 10% rara vez. Estos resultados evidencian que la planificación del pago de deudas no es constante, lo cual puede generar incremento en los costos financieros, afectando la determinación de la utilidad al reducir los recursos disponibles.

#### **4.1.1.2 Resultado de análisis documental**

##### **4.1.1.2.1 Resultados sobre costos de producción**

Del análisis de las boletas de compra recopiladas en las cinco panaderías, se identificó lo siguiente:

- Se evidenció la adquisición recurrente de harina de trigo como principal materia prima del proceso productivo.
- Las boletas registran compras de levadura, sal y azúcar como insumos complementarios para la elaboración del pan chapla.

- Los documentos permiten identificar cantidades adquiridas y montos pagados por cada insumo, lo que posibilita estimar el costo directo de materia prima por periodo de compra.
- Se observó que las compras de insumos no siguen un cronograma fijo formal, sino que se realizan según necesidad de producción.
- No se encontraron registros documentales relacionados con costos indirectos de producción (energía eléctrica, depreciación u otros gastos generales).

#### **4.1.1.2.2 Resultados sobre ingresos por ventas**

En el análisis de los cuadernos de ventas emitidas se obtuvo lo siguiente:

- Se registran cantidades diarias de panes vendidos.
- El precio de venta unitario consignado en los registros es de S/ 0.20 por unidad.
- Los ingresos diarios registrados oscilan entre S/ 340.00 y S/ 360.00, dependiendo del volumen de ventas.
- Los registros no presentan una estructura contable formal, sino anotaciones manuales en cuadernos.
- No se evidenció separación entre ventas al contado y ventas al crédito en los documentos revisados.

En análisis documental permitió identificar información cuantitativa relacionada con:

- Costos directos de materia prima.
- Volumen de ventas.
- Ingresos diarios.

Sin embargo, se evidenció la ausencia de registros documentados sobre:

- Costos indirectos de producción.
- Control sistemático de costos totales.
- Determinación formal de utilidad.

Estos resultados evidencian limitaciones en el sistema de registro contable de las panaderías, lo cual incide en la determinación precisa del costo de producción y la utilidad.

#### 4.1.1.3 Resultado de guía de entrevista

##### 4.1.1.3.1 Materiales directos utilizados en la elaboración del pan chapla

**Tabla 21.**

*Materiales directos utilizados*

| Materiales directos | Panadería A | Panadería B | Panadería C | Panadería D | Panadería E |
|---------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Harina de trigo     | x           | x           | x           | x           | x           |
| Levadura            | x           | x           | x           | x           | x           |
| Agua                | x           | x           | x           | x           | x           |
| Sal                 | x           | x           | x           | x           | x           |
| Azucar              | x           | x           | x           | x           | x           |

Las cinco panaderías utilizan como materiales directos harina de trigo, levadura, agua y sal, evidenciando uniformidad en el proceso productivo. En cuanto a los insumos, se mantiene una proporción similar, empleándose en promedio 350 g de levadura y 650 g de sal por 50 kg de harina, así como entre 5 y 6 kg de azúcar, lo que refleja estandarización en la producción del pan chapla.

##### 4.1.1.3.2 Mano de obra directa en el proceso productivo

**Tabla 22.**

*Mano de obra directa*

| Mano de obra    | Panadería A | Panadería B | Panadería C | Panadería D | Panadería E |
|-----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Mestro panadero | x           | x           | x           | x           | x           |
| Ayudante        | x           | x           | x           | x           | x           |

En todas las panaderías participan dos trabajadores en la elaboración del pan chapla (maestro panadero y ayudante), quienes intervienen en todas las etapas del proceso productivo, el cual se desarrolla en una jornada que no supera las ocho horas. La remuneración se realiza por 50 kg producido, estimándose para el maestro panadero S/ 50.00 por jornada en las panaderías A, C, D y E, y S/ 40.00 en la panadería B; mientras que para el ayudante es de S/ 30.00 en A, C, D y E, y S/ 20.00 en la panadería B.

#### 4.1.1.3.3 Proceso productivo del pan chapla

**Tabla 23.**

*Etapas del proceso productivo*

| Estapas  | Panadería A | Panadería B | Panadería C | Panadería D | Panadería E |
|----------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Amasado  | x           | x           | x           | x           | x           |
| Boleado  | x           | x           | x           | x           | x           |
| Aplanado | x           | x           | x           | x           | x           |
| Horneado | x           | x           | x           | x           | x           |

El proceso productivo del pan chapla se realiza de forma artesanal y comprende las etapas de amasado, boleado, aplanado y horneado. En cuanto a su duración, el amasado toma aproximadamente 1 hora, el boleado cerca de 2 horas, mientras que el aplanado y el horneado tienen una duración aproximada de 2 horas y media cada uno, completando el proceso productivo.

#### 4.1.1.3.4 Costos indirectos de producción considerados por los empresarios

**Tabla 24.**

*Costos indirectos de producción identificados*

| Estapas           | Panadería A | Panadería B | Panadería C | Panadería D | Panadería E |
|-------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Energía eléctrica | x           | x           | x           | x           | x           |
| Depreciación      | x           | x           | x           | x           | x           |

Las panaderías reconocen costos indirectos como la energía eléctrica y la depreciación; sin embargo, no llevan un control detallado ni sistemático, ni los prorratan o asignan específicamente a la producción del pan chapla, lo que limita la determinación precisa del costo de producción.

#### 4.1.1.3.5 Producción y ventas

**Tabla 25.**

##### *Producción y ventas*

| Indicador                                       | Panadería<br>A | Panadería<br>B | Panadería<br>C | Panadería<br>D | Panadería<br>E |
|-------------------------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Producción (1750-1800 unidades de panes chapla) | x              | x              | x              | x              | x              |
| Precio de venta S/ 0.20                         | x              | x              | x              | x              | x              |

Las panaderías producen entre 1,750 y 1,800 panes chapla por 50kg de harina, con un precio de venta de S/ 0,20 por unidad. En función de este volumen, los ingresos diarios se estiman entre S/ 340.00 y S/ 360.00, según el nivel de ventas alcanzado.

#### 4.1.1.3.6 Información complementaria

**Tabla 26.**

##### *Equipos y herramientas*

| Indicador          | Panadería<br>A | Panadería<br>B | Panadería<br>C | Panadería<br>D | Panadería<br>E |
|--------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Artesa             | x              | x              | x              | x              | x              |
| Tablas             | x              | x              | x              | x              | x              |
| Reglas             | x              | x              | x              | x              | x              |
| Mateles y plástico | x              | x              | x              | x              | x              |
| Rodillos           | x              | x              | x              | x              | x              |
| tumis              | x              | x              | x              | x              | x              |

|                        |   |   |   |   |   |
|------------------------|---|---|---|---|---|
| Platos                 | X | X | X | X | X |
| Balanza                | X | X | X | X | X |
| Mesas (metal o madera) | X | X | X | X | X |
| Local propio           | X | X | X | X | X |

Las panaderías cuentan con equipos y herramientas similares para el proceso productivo, operan en locales propios y forman parte de una tradición familiar. Asimismo, en algunos casos, utilizan sus equipos y hornos para la elaboración de otros productos y la prestación de servicios de horneado.

**Tabla 27.**

*Estado de Resultados por función desde la perspectiva del panificador*

| 2025                                     |                  |               |                  |               |                  |               |                  |               |                  |               |
|------------------------------------------|------------------|---------------|------------------|---------------|------------------|---------------|------------------|---------------|------------------|---------------|
| ESTADO DE RESULTADO POR FUNCIÓN          |                  |               |                  |               |                  |               |                  |               |                  |               |
| DETALLE                                  | PANADERIA A      |               | PANADERIA B      |               | PANADERIA C      |               | PANDERIA D       |               | PANADERIA E      |               |
|                                          | S/.              | %             | S/.              | %             | S/.              | %             | S/.              | %             | S/.              | %             |
| Ventas Netas<br>(Ingresos Operacionales) | 10,500.00        | 100.00        | 10,500.00        | 100.00        | 10,500.00        | 100.00        | 10,500.00        | 100.00        | 10,500.00        | 100.00        |
| <b>TOTAL, INGRESOS BRUTOS</b>            | <b>10,500.00</b> | <b>100.00</b> | <b>10,500.00</b> | <b>100.00</b> | <b>10,500.00</b> | <b>100.00</b> | <b>10,500.00</b> | <b>100.00</b> | <b>10,500.00</b> | <b>100.00</b> |
| Costo de Venta                           | -7,401.60        | -70.49        | -6,707.40        | -63.88        | -7,343.40        | -69.94        | -7,307.40        | -69.59        | -7,307.40        | -69.59        |
| <b>UTILIDAD BRUTA</b>                    | <b>3,098.40</b>  | <b>29.51</b>  | <b>3,792.60</b>  | <b>36.12</b>  | <b>3,156.60</b>  | <b>30.06</b>  | <b>3,192.60</b>  | <b>30.41</b>  | <b>3,192.60</b>  | <b>30.41</b>  |
| Vendedora                                | -600.00          | -5.71         | -450.00          | -4.29         | -600.00          | -5.71         | -750.00          | -7.14         | -600.00          | -5.71         |
| Servicio de telefonía                    | -29.90           | -0.28         | -39.90           | -0.38         | -39.90           | -0.38         | -29.90           | -0.28         | -29.90           | -0.28         |
| <b>UTILIDAD OPERATIVA</b>                | <b>2,468.50</b>  | <b>23.51</b>  | <b>3,302.70</b>  | <b>31.45</b>  | <b>2,516.70</b>  | <b>23.97</b>  | <b>2,412.70</b>  | <b>22.98</b>  | <b>2,562.70</b>  | <b>24.41</b>  |
| <b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>            | <b>2,468.50</b>  | <b>23.51</b>  | <b>3,302.70</b>  | <b>31.45</b>  | <b>2,516.70</b>  | <b>23.97</b>  | <b>2,412.70</b>  | <b>22.98</b>  | <b>2,562.70</b>  | <b>24.41</b>  |

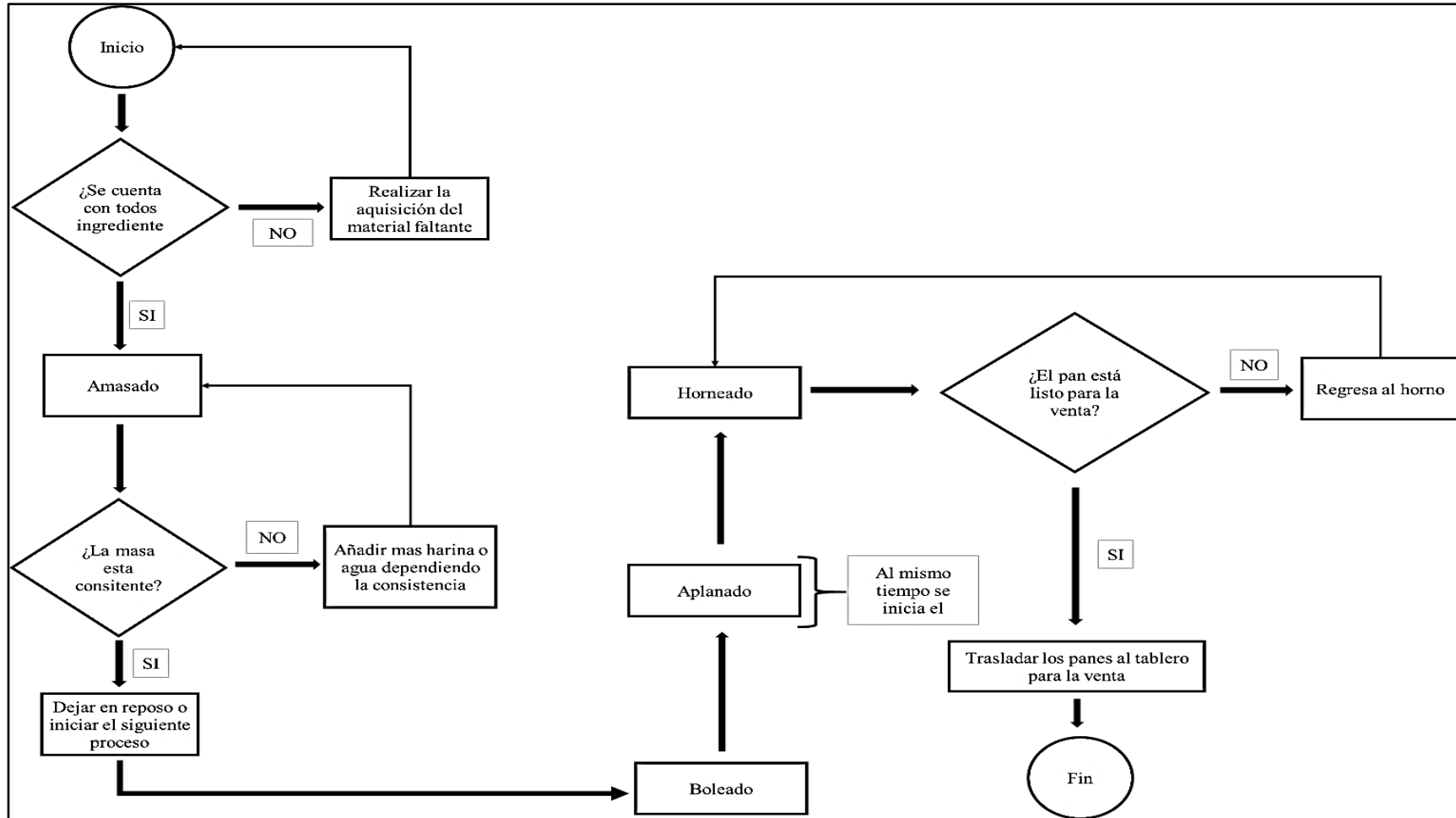
#### **4.1.1.4 Resultado de guía de observación estructurada**

Para la determinación de los costos indirectos de producción (CIP) se consideraron aquellos conceptos que intervienen en el proceso de elaboración del pan chapla sin identificarse de manera directa con una unidad específica del producto, tales como el consumo de agua, energía eléctrica y la depreciación de maquinaria, equipos y herramientas utilizadas en la producción. Para su incorporación en cada fase del proceso productivo, se tomó como referencia la asignación base de los costos indirectos de producción por panadería y, posteriormente, su distribución se efectuó en función de las horas hombre empleadas en las etapas de amasado, boleado, aplanado y horneado. El detalle de la asignación base de los costos indirectos de producción se presenta en el Anexo 7. Asignación de costos indirectos de producción

## Análisis de costo de producción

**Figura 21**

*Proceso de producción de panes en el distrito de Jesús Nazareno*



La figura 21 muestra las fases que conforman el proceso productivo del pan en los establecimientos panificadores observados. Dicho proceso se muestra en el flujograma elaborado (ver Figura 21), el cual refleja de manera secuencial las principales actividades desde la verificación de los insumos hasta la puesta del producto final a disposición para la venta.

En la primera fase, denominada verificación de insumos, se constata si el negocio cuenta con todos los ingredientes necesarios para la elaboración del pan (harina, agua, levadura, sal, azúcar, manteca, entre otros). En caso de que alguno falte, se procede a la adquisición inmediata del material faltante con el fin de garantizar la continuidad del proceso productivo.

Una vez reunidos los insumos, se inicia la fase de amasado, en la cual se mezclan los ingredientes en las proporciones adecuadas hasta obtener una masa homogénea. Durante esta fase, se evalúa la consistencia de la masa; si esta no alcanza la textura deseada, se añade más harina o agua, según corresponda, hasta obtener una masa consistente y elástica.

Posteriormente, la masa es dejada en reposo, permitiendo el proceso de fermentación que da volumen y suavidad al producto. Cumplido el tiempo de reposo, se procede al boleado, fase en la que la masa se divide en porciones individuales y se les da forma redondeada o alargada, de acuerdo con el tipo de pan a elaborar.

Seguidamente, se realiza el aplanado, donde las porciones de masa son moldeadas y preparadas para el horneado. De manera simultánea, se prepara el horno para alcanzar la temperatura adecuada.

La siguiente fase corresponde al horneado, donde los panes son introducidos en el horno durante el tiempo y temperatura requeridos. Una vez culminado este proceso, se procede a verificar si el pan está listo para la venta. Si el producto no presenta el nivel de cocción o color adecuado, retorna al horno para completar el proceso de cocción. En caso contrario, los panes son trasladados al tablero de venta, donde se disponen para su enfriamiento y posterior comercialización.

Finalmente, la secuencia de actividades observadas permite identificar un proceso productivo artesanal estructurado en etapas definidas, desde la verificación de insumos hasta la disposición del producto para la venta. Asimismo, la observación permitió reconocer momentos relevantes del proceso, principalmente en las fases de amasado, fermentación y horneado, en las que se concentra una parte importante del uso de materia prima, mano de obra y energía.

Tabla 28.

## Proceso de amasado

| GUIA DE OBSERVACIÓN ESTRUCTURADA          |              |          |                |               |             |                |               |             |                |               |             |                |               |             |                |               |
|-------------------------------------------|--------------|----------|----------------|---------------|-------------|----------------|---------------|-------------|----------------|---------------|-------------|----------------|---------------|-------------|----------------|---------------|
| Costo de Producción                       |              |          |                |               |             |                |               |             |                |               |             |                |               |             |                |               |
| PROCESO DE AMAZADO/MEZCLADO               |              |          |                |               |             |                |               |             |                |               |             |                |               |             |                |               |
| Detalle                                   | Panadería A  |          |                |               | Panadería B |                |               | Panadería C |                |               | Panadería D |                |               | Panadería E |                |               |
|                                           | Unidad       | Cantidad | Costo Unitario | Costo Total   | Cantidad    | Costo Unitario | Costo Total   | Cantidad    | Costo Unitario | Costo Total   | Cantidad    | Costo Unitario | Costo Total   | Cantidad    | Costo Unitario | Costo Total   |
| <b>Materias Primas Directas</b>           |              |          |                | <b>149.59</b> |             |                | <b>146.59</b> |             |                | <b>147.79</b> |             |                | <b>146.59</b> |             |                | <b>146.59</b> |
| Harina                                    | Sacos        | 1        | 122.00         | 122.00        | 1           | 122.00         | 122.00        | 1           | 122.00         | 122.00        | 1           | 122.00         | 122.00        | 1           | 122.00         | 122.00        |
| Levadura                                  | Gramos       | 350      | 0.01           | 4.90          | 350         | 0.01           | 4.90          | 350         | 0.01           | 4.90          | 350         | 0.01           | 4.90          | 350         | 0.01           | 4.90          |
| Sal                                       | Gramos       | 650      | 0.003          | 1.69          | 650         | 0.003          | 1.69          | 650         | 0.003          | 1.69          | 650         | 0.003          | 1.69          | 650         | 0.003          | 1.69          |
| Azúcar                                    | kilo         | 6        | 3.50           | 21.00         | 6           | 3.00           | 18.00         | 6           | 3.20           | 19.20         | 6           | 3.00           | 18.00         | 6           | 3.00           | 18.00         |
| <b>Mano de Obra</b>                       |              |          |                | <b>6.25</b>   |             |                | <b>6.25</b>   |             |                | <b>6.25</b>   |             |                | <b>6.25</b>   |             |                | <b>6.25</b>   |
| Mezclador-Maestro                         | Horas        | 1        | 6.25           | 6.25          | 1           | 6.25           | 6.25          | 1           | 6.25           | 6.25          | 1           | 6.25           | 6.25          | 1           | 6.25           | 6.25          |
| CIF                                       |              |          |                | <b>1.33</b>   |             |                | <b>1.31</b>   |             |                | <b>1.29</b>   |             |                | <b>1.46</b>   |             |                | <b>1.38</b>   |
| Agua                                      | Horas Hombre | 1        | 0.40           | 0.40          | 1           | 0.33           | 0.33          | 1           | 0.27           | 0.27          | 1           | 0.40           | 0.40          | 1           | 0.40           | 0.40          |
| Energía eléctrica                         | Horas Hombre | 1        | 0.33           | 0.33          | 1           | 0.38           | 0.38          | 1           | 0.42           | 0.42          | 1           | 0.46           | 0.46          | 1           | 0.38           | 0.38          |
| Depreciación de mezcladora 25 Kg          | Horas Hombre | 1        | 0.31           | 0.31          | 1           | 0.31           | 0.31          | 1           | 0.31           | 0.31          | 1           | 0.31           | 0.31          | 1           | 0.31           | 0.31          |
| Depreciación de horno artesanal           | Horas Hombre | 1        | 0.26           | 0.26          | 1           | 0.26           | 0.26          | 1           | 0.26           | 0.26          | 1           | 0.26           | 0.26          | 1           | 0.26           | 0.26          |
| Depreciación de mesa                      | Horas Hombre | 1        | 0.01           | 0.01          | 1           | 0.01           | 0.01          | 1           | 0.01           | 0.01          | 1           | 0.01           | 0.01          | 1           | 0.01           | 0.01          |
| Depreciación de artesanal                 | Horas Hombre | 1        | 0.01           | 0.01          | 1           | 0.02           | 0.02          | 1           | 0.02           | 0.02          | 1           | 0.01           | 0.01          | 1           | 0.02           | 0.02          |
| Depreciación de tablas                    | Horas Hombre | 1        | 0.001          | 0.001         | 1           | 0.001          | 0.001         | 1           | 0.001          | 0.001         | 1           | 0.001          | 0.001         | 1           | 0.001          | 0.001         |
| Depreciación de enseres                   | Horas Hombre | 1        | 0.00           | 0.00          | 1           | 0.00           | 0.00          | 1           | 0.00           | 0.00          | 1           | 0.00           | 0.00          | 1           | 0.00           | 0.00          |
| <b>TOTAL, COSTO DE PROCESO DE AMASADO</b> |              |          |                | <b>157.17</b> |             |                | <b>154.15</b> |             |                | <b>155.33</b> |             |                | <b>154.30</b> |             |                | <b>154.22</b> |

De acuerdo con la información obtenida mediante la guía estructurada de observación y análisis documental, se identificó que el proceso de amasado o mezclado constituye una de las fases más representativas dentro del costo de producción de las panaderías evaluadas (A, B, C, D y E). En esta etapa se agrupan los costos correspondientes a las materias primas directas, la mano de obra directa y los costos indirectos de producción (CIP), los cuales inciden directamente en el valor del producto final.

Respecto a las materias primas directas, se identificó que la harina es el principal insumo, con un costo unitario uniforme de S/ 122.00 por saco en todas las panaderías observadas. No obstante, se presentan ligeras variaciones en los costos totales de esta categoría. La Panadería A registra el valor más alto, con S/ 149.59, seguida por la Panadería C, con S/ 147.79; la Panadería B, con S/ 146.59; la Panadería D, con S/ 146.59; y la Panadería E, con S/ 146.59. Estas diferencias se deben principalmente al costo del azúcar, cuyo precio unitario varía entre los establecimientos, así como al volumen de materia prima utilizado según la demanda diaria.

En cuanto a la mano de obra directa, el costo se mantiene homogéneo entre las panaderías, con un costo de S/ 6.25 por hora asignado al personal que interviene en el proceso de amasado. En todas las panaderías evaluadas se registra el mismo importe de mano de obra directa, lo cual refleja uniformidad en la remuneración considerada para esta fase del proceso productivo.

En relación con los costos indirectos de producción (CIP), se consideran conceptos como el consumo de agua y energía eléctrica, además de la depreciación de la maquinaria y los equipos, entre ellos la mezcladora, el horno artesanal, las mesas, las artesas, las tablillas y los enseres. En este rubro se observan ligeras variaciones. La Panadería D presenta el mayor costo indirecto, con S/ 1.46, mientras que la Panadería C registra el valor más bajo, con S/ 1.29. Por su parte, las demás panaderías muestran valores intermedios: S/ 1.33 en la Panadería A, S/ 1.31 en la Panadería B y S/ 1.38 en la Panadería E.

Al analizar el costo total del proceso de amasado, se observa que los valores oscilan entre S/ 154.15, correspondiente a la Panadería B, y S/ 157.17, registrado en la Panadería A. Las panaderías C, D y E presentan costos de S/ 155.33, S/ 154.30 y S/ 154.22, respectivamente. Estas cifras reflejan una estructura de costos bastante uniforme entre los cinco establecimientos. Esto sugiere que, pese a las pequeñas diferencias en el control de los insumos o en el uso de los equipos, el proceso mantiene un nivel similar de eficiencia.

En conjunto, los resultados permiten afirmar que el amasado o mezclado representa una fase clave en la formación del costo de producción del pan, ya que influye directamente en la determinación del precio de venta y en la utilidad de las panaderías observadas.

Tabla 29.

*Proceso de boleado*

| GUIA DE OBSERVACIÓN ESTRUCTURADA          |              |          |                |              |             |                |              |             |                |              |             |                |              |             |                |              |
|-------------------------------------------|--------------|----------|----------------|--------------|-------------|----------------|--------------|-------------|----------------|--------------|-------------|----------------|--------------|-------------|----------------|--------------|
| Costo de Producción                       |              |          |                |              |             |                |              |             |                |              |             |                |              |             |                |              |
| PROCESO DE BOLEADO                        |              |          |                |              |             |                |              |             |                |              |             |                |              |             |                |              |
| Detalle                                   | Panadería A  |          |                |              | Panadería B |                |              | Panadería C |                |              | Panadería D |                |              | Panadería E |                |              |
|                                           | Unidad       | Cantidad | Costo Unitario | Costo Total  | Cantidad    | Costo Unitario | Costo Total  | Cantidad    | Costo Unitario | Costo Total  | Cantidad    | Costo Unitario | Costo Total  | Cantidad    | Costo Unitario | Costo Total  |
| <b>Materias Primas Directas</b>           |              |          |                | <b>3.66</b>  |             |                | <b>3.66</b>  |             |                | <b>3.66</b>  |             |                | <b>3.66</b>  |             |                | <b>3.66</b>  |
| Harina                                    | kilo         | 1.5      | 2.44           | 3.66         | 1.5         | 2.44           | 3.66         | 1.5         | 2.44           | 3.66         | 1.5         | 2.44           | 3.66         | 1.5         | 2.44           | 3.66         |
| <b>Mano de Obra</b>                       |              |          |                | <b>25.00</b> |             |                | <b>25.00</b> |             |                | <b>25.00</b> |             |                | <b>25.00</b> |             |                | <b>25.00</b> |
| Maestro                                   | Horas        | 2.5      | 6.25           | 15.63        | 2.5         | 6.25           | 15.63        | 2.5         | 6.25           | 15.63        | 2.5         | 6.25           | 15.63        | 2.5         | 6.25           | 15.63        |
| Ayudante                                  | Horas        | 2.5      | 3.75           | 9.38         | 2.5         | 3.75           | 9.38         | 2.5         | 3.75           | 9.38         | 2.5         | 3.75           | 9.38         | 2.5         | 3.75           | 9.38         |
| <b>CIF</b>                                |              |          |                | <b>3.73</b>  |             |                | <b>4.89</b>  |             |                | <b>5.11</b>  |             |                | <b>5.30</b>  |             |                | <b>4.89</b>  |
| Energía eléctrica                         | Horas Hombre | 2        | 0.67           | 1.33         | 2.5         | 0.75           | 1.88         | 2.5         | 0.83           | 2.083        | 2.5         | 0.92           | 2.29         | 2.5         | 0.75           | 1.88         |
| Depreciación de mezcladora 25 Kg          | Horas Hombre | 2        | 0.63           | 1.25         | 2.5         | 0.63           | 1.56         | 2.5         | 0.63           | 1.563        | 2.5         | 0.63           | 1.56         | 2.5         | 0.63           | 1.56         |
| Depreciación de horno artesanal           | Horas Hombre | 2        | 0.52           | 1.04         | 2.5         | 0.52           | 1.30         | 2.5         | 0.52           | 1.302        | 2.5         | 0.52           | 1.30         | 2.5         | 0.52           | 1.30         |
| Depreciación de mesa                      | Horas Hombre | 2        | 0.02           | 0.03         | 2.5         | 0.02           | 0.05         | 2.5         | 0.02           | 0.061        | 2.5         | 0.02           | 0.05         | 2.5         | 0.02           | 0.05         |
| Depreciación de artesanal                 | Horas Hombre | 2        | 0.03           | 0.06         | 2.5         | 0.03           | 0.08         | 2.5         | 0.03           | 0.078        | 2.5         | 0.03           | 0.07         | 2.5         | 0.03           | 0.08         |
| Depreciación de tablas                    | Horas Hombre | 2        | 0.001          | 0.003        | 2.5         | 0.001          | 0.003        | 2.5         | 0.001          | 0.003        | 2.5         | 0.001          | 0.003        | 2.5         | 0.001          | 0.00         |
| Depreciación de enseres                   | Horas Hombre | 2        | 0.01           | 0.02         | 2.5         | 0.01           | 0.02         | 2.5         | 0.01           | 0.021        | 2.5         | 0.01           | 0.02         | 2.5         | 0.01           | 0.02         |
| <b>TOTAL, COSTO DE PROCESO DE BOLEADO</b> |              |          |                | <b>32.39</b> |             |                | <b>33.55</b> |             |                | <b>33.77</b> |             |                | <b>33.96</b> |             |                | <b>33.55</b> |

El boleado constituye una fase esencial dentro del proceso de producción panificadora, ya que en esta etapa la masa se divide y se le da forma antes del reposo final y del horneado. De acuerdo con la información recogida mediante la guía estructurada de observación, este proceso comprende tres componentes de costo: materias primas directas, mano de obra directa y costos indirectos de producción (CIP). Los resultados muestran cierta uniformidad entre las cinco panaderías analizadas (A, B, C, D y E), aunque se presentan pequeñas variaciones relacionadas con el uso de los recursos y los costos indirectos del proceso.

Respecto a las materias primas directas, se identificó que la harina es el único insumo utilizado, principalmente en el boleado y el espolvoreado de las masas. En todas las panaderías se emplea una cantidad de 1.5 kilogramos, con un costo unitario de S/ 2.44, lo que genera un costo total de S/ 3.66 por proceso. Este resultado muestra que el consumo de materia prima en esta fase es mínimo y no representa un componente significativo dentro del costo total de producción.

En cuanto a la mano de obra directa, todas las panaderías presentan un costo total de S/ 25.00. Dicho importe está compuesto por la participación del maestro panadero, con 2.5 horas de trabajo a un costo unitario de S/ 6.25, equivalente a S/ 15.63, y del ayudante, con 2.5 horas a un costo unitario de S/ 3.75, equivalente a S/ 9.38. En todos los establecimientos, el maestro y el ayudante emplean 2.5 horas en el proceso. Esto demuestra homogeneidad en la operación y uniformidad en el costo laboral considerado para esta etapa productiva.

En relación con los costos indirectos de producción (CIP), se consideraron el consumo de energía eléctrica y la depreciación de los equipos y utensilios, entre ellos la mezcladora, el horno artesanal, las mesas, las artesas, las tablillas y los enseres. Los costos totales oscilan entre S/ 3.73, correspondiente a la Panadería A, y S/ 5.30, registrado en la Panadería D. Por su parte, la Panadería C presenta un valor de S/ 5.11, mientras que las panaderías B y E registran S/ 4.89 cada una. Estas diferencias reflejan variaciones en la intensidad de uso de los equipos, el consumo energético y el nivel de mantenimiento de los activos fijos utilizados durante el proceso.

Finalmente, el costo total del proceso de boleado oscila entre S/ 32.39, correspondiente a la Panadería A, y S/ 33.96, registrado en la Panadería D. Las panaderías B, C y E registran valores de S/ 33.55, S/ 33.77 y S/ 33.55, respectivamente. En general, los resultados muestran que esta fase productiva tiene una estructura de costos relativamente estable entre los establecimientos observados. No obstante, el componente de mano de obra es el que mayor peso representa dentro del costo total, evidenciando que el proceso de boleado es intensivo en trabajo manual y depende directamente de la destreza y eficiencia del personal operativo.

**Tabla 30.***Proceso de aplanado*

| GUIA DE OBSERVACIÓN ESTRUCTURADA           |                 |          |                |              |             |                |              |             |                |              |             |                |              |             |                |              |
|--------------------------------------------|-----------------|----------|----------------|--------------|-------------|----------------|--------------|-------------|----------------|--------------|-------------|----------------|--------------|-------------|----------------|--------------|
| Costo de Producción                        |                 |          |                |              |             |                |              |             |                |              |             |                |              |             |                |              |
| PROCESO DE APLANADO                        |                 |          |                |              |             |                |              |             |                |              |             |                |              |             |                |              |
| Detalle                                    | Panadería A     |          |                |              | Panadería B |                |              | Panadería C |                |              | Panadería D |                |              | Panadería E |                |              |
|                                            | Unidad          | Cantidad | Costo Unitario | Costo Total  | Cantidad    | Costo Unitario | Costo Total  | Cantidad    | Costo Unitario | Costo Total  | Cantidad    | Costo Unitario | Costo Total  | Cantidad    | Costo Unitario | Costo Total  |
| <b>Materias Primas Directa</b>             |                 |          |                | <b>4.88</b>  |             |                | <b>4.88</b>  |             |                | <b>4.88</b>  |             |                | <b>4.88</b>  |             |                | <b>4.88</b>  |
| Harina                                     | kilo            | 2        | 2.44           | 4.88         | 2           | 2.44           | 4.88         | 2           | 2.44           | 4.88         | 2           | 2.44           | 4.88         | 2           | 2.44           | 4.88         |
| <b>Mano de Obra</b>                        |                 |          |                | <b>25.00</b> |             |                | <b>25.00</b> |             |                | <b>25.00</b> |             |                | <b>25.00</b> |             |                | <b>25.00</b> |
| Maestro                                    | Horas           | 2.5      | 6.25           | 15.63        | 2.5         | 6.25           | 15.63        | 2.5         | 6.25           | 15.63        | 2.5         | 6.25           | 15.63        | 2.5         | 6.25           | 15.63        |
| Ayudante                                   | Horas           | 2.5      | 3.75           | 9.38         | 2.5         | 3.75           | 9.38         | 2.5         | 3.75           | 9.38         | 2.5         | 3.75           | 9.38         | 2.5         | 3.75           | 9.38         |
| <b>CIF</b>                                 |                 |          |                | <b>5.84</b>  |             |                | <b>6.11</b>  |             |                | <b>6.39</b>  |             |                | <b>6.62</b>  |             |                | <b>6.12</b>  |
| Energía eléctrica                          | Horas<br>Hombre | 2.5      | 0.83           | 2.08         | 2.5         | 0.94           | 2.34         | 2.5         | 1.04           | 2.60         | 2.5         | 1.15           | 2.86         | 2.5         | 0.94           | 2.34         |
| Depreciación de mezcladora 25 Kg           | Horas<br>Hombre | 2.5      | 0.78           | 1.95         | 2.5         | 0.78           | 1.95         | 2.5         | 0.78           | 1.95         | 2.5         | 0.78           | 1.95         | 2.5         | 0.78           | 1.95         |
| Depreciación de horno artesanal            | Horas<br>Hombre | 2.5      | 0.65           | 1.63         | 2.5         | 0.65           | 1.63         | 2.5         | 0.65           | 1.63         | 2.5         | 0.65           | 1.63         | 2.5         | 0.65           | 1.63         |
| Depreciación de mesa                       | Horas<br>Hombre | 2.5      | 0.02           | 0.05         | 2.5         | 0.03           | 0.07         | 2.5         | 0.03           | 0.08         | 2.5         | 0.03           | 0.07         | 2.5         | 0.03           | 0.07         |
| Depreciación de artesanal                  | Horas<br>Hombre | 2.5      | 0.03           | 0.09         | 2.5         | 0.04           | 0.10         | 2.5         | 0.04           | 0.10         | 2.5         | 0.03           | 0.09         | 2.5         | 0.04           | 0.10         |
| Depreciación de tablas                     | Horas<br>Hombre | 2.5      | 0.002          | 0.004        | 2.5         | 0.002          | 0.004        | 2.5         | 0.002          | 0.004        | 2.5         | 0.002          | 0.004        | 2.5         | 0.002          | 0.004        |
| Depreciación de enseres                    | Horas<br>Hombre | 2.5      | 0.01           | 0.03         | 2.5         | 0.01           | 0.02         | 2.5         | 0.01           | 0.03         | 2.5         | 0.01           | 0.02         | 2.5         | 0.01           | 0.03         |
| <b>TOTAL, COSTO DE PROCESO DE APLANADO</b> |                 |          |                | <b>35.72</b> |             |                | <b>35.99</b> |             |                | <b>36.27</b> |             |                | <b>36.50</b> |             |                | <b>36.00</b> |

El proceso de aplanado constituye una etapa fundamental dentro de la línea de producción del pan, pues permite moldear las porciones de masa previamente boleadas, dándoles la forma final antes del horneado. Según los resultados obtenidos en la guía estructurada de observación, este proceso incluye los componentes de materias primas directas, mano de obra directa y costos indirectos de producción (CIP), los cuales evidencian un comportamiento similar al de las fases anteriores, con pequeñas variaciones entre panaderías.

En cuanto a las materias primas directas, se identificó que el único insumo utilizado en esta etapa es la harina, empleada principalmente para evitar que la masa se adhiera a las superficies durante el moldeado. Todas las panaderías emplean 2 kilogramos de harina, con un costo unitario de S/ 2.44, lo que genera un costo total de S/ 4.88. Estos datos muestran un uso uniforme del insumo, sin diferencias de consumo entre los establecimientos.

En cuanto a la mano de obra directa, todas las panaderías registran un costo total de S/ 25.00. Dicho importe corresponde a la participación del maestro panadero, con 2.5 horas de trabajo a un costo unitario de S/ 6.25, equivalente a S/ 15.63, y del ayudante, con 2.5 horas a un costo unitario de S/ 3.75, equivalente a S/ 9.38. En todas las panaderías, tanto el maestro panadero como el ayudante emplean 2.5 horas en la ejecución del proceso. Esto evidencia homogeneidad en los tiempos de trabajo, en la metodología de producción y en el costo laboral considerado para esta etapa.

Respecto a los costos indirectos de producción (CIP), se consideran conceptos como el consumo de energía eléctrica y la depreciación de la maquinaria, las herramientas y los equipos menores, entre ellos la mezcladora, el horno artesanal, las mesas, las artesas, las tablillas y los enseres. Los valores de este rubro oscilan entre S/ 5.84, correspondiente a la Panadería A, y S/ 6.62, registrado en la Panadería D. Este último es el valor más alto y podría estar relacionado con un mayor consumo de energía o con un uso más intensivo de los equipos. Por su parte, las demás panaderías presentan costos similares: S/ 6.11 en la Panadería B, S/ 6.39 en la Panadería

C y S/ 6.12 en la Panadería E. Esto refleja un control relativamente uniforme en el uso de los recursos indirectos.

Al analizar el costo total del proceso de aplanado, se observa que los valores varían entre S/ 35.72, registrado en la Panadería A, y S/ 36.50, correspondiente a la Panadería D. Las panaderías B, C y E presentan costos de S/ 35.99, S/ 36.27 y S/ 36.00, respectivamente. Aunque las diferencias entre los establecimientos son leves, los resultados indican que la mano de obra continúa siendo el componente predominante de la estructura de costos, seguida por los costos indirectos de producción.

En conjunto, el proceso de aplanado se caracteriza por su alta dependencia del trabajo manual y de la precisión técnica del operario. Ambos factores inciden directamente en la calidad y uniformidad del producto final..

Tabla 31.

## Proceso de Horneado

| GUÍA DE OBSERVACIÓN ESTRUCTURADA           |              |          |                |              |             |                |              |             |                |              |             |                |              |             |                |              |
|--------------------------------------------|--------------|----------|----------------|--------------|-------------|----------------|--------------|-------------|----------------|--------------|-------------|----------------|--------------|-------------|----------------|--------------|
| Costo de Producción                        |              |          |                |              |             |                |              |             |                |              |             |                |              |             |                |              |
| PROCESO DE HORNEADO                        |              |          |                |              |             |                |              |             |                |              |             |                |              |             |                |              |
| Detalle                                    | Panadería A  |          |                |              | Panadería B |                |              | Panadería C |                |              | Panadería D |                |              | Panadería E |                |              |
|                                            | Unidad       | Cantidad | Costo Unitario | Costo Total  | Cantidad    | Costo Unitario | Costo Total  | Cantidad    | Costo Unitario | Costo Total  | Cantidad    | Costo Unitario | Costo Total  | Cantidad    | Costo Unitario | Costo Total  |
| <b>Materias Primas Directas</b>            |              |          |                | <b>7.20</b>  |             |                | <b>7.20</b>  |             |                | <b>7.20</b>  |             |                | <b>7.20</b>  |             |                | <b>7.20</b>  |
| Harina                                     | kilo         | 3        | 2.40           | 7.20         | 3           | 2.40           | 7.20         | 3           | 2.40           | 7.20         | 3           | 2.40           | 7.20         | 3           | 2.40           | 7.20         |
| <b>Mano de Obra</b>                        |              |          |                | <b>25.00</b> |             |                | <b>25.00</b> |             |                | <b>25.00</b> |             |                | <b>25.00</b> |             |                | <b>25.00</b> |
| Maestro                                    | Horas        | 2.5      | 6.25           | 15.63        | 2.5         | 6.25           | 15.63        | 2.5         | 6.25           | 15.63        | 2.5         | 6.25           | 15.63        | 2.5         | 6.25           | 15.63        |
| Ayudante                                   | Horas        | 2.5      | 3.75           | 9.38         | 2.5         | 3.75           | 9.38         | 2.5         | 3.75           | 9.38         | 2.5         | 3.75           | 9.38         | 2.5         | 3.75           | 9.38         |
| <b>CIF</b>                                 |              |          |                | <b>23.84</b> |             |                | <b>24.11</b> |             |                | <b>24.39</b> |             |                | <b>24.62</b> |             |                | <b>24.12</b> |
| Energía eléctrica                          | Horas Hombre | 2.5      | 0.83           | 2.08         | 2.5         | 0.94           | 2.34         | 2.5         | 1.04           | 2.60         | 2.5         | 1.15           | 2.86         | 2.5         | 0.94           | 2.34         |
| Leña                                       | Unidad       | 12       | 1.50           | 18.00        | 12          | 1.50           | 18.00        | 12          | 1.50           | 18.00        | 12          | 1.50           | 18.00        | 12          | 1.50           | 18.00        |
| Depreciación de mezcladora 25 Kg           | Horas Hombre | 2.5      | 0.78           | 1.95         | 2.5         | 0.78           | 1.95         | 2.5         | 0.78           | 1.95         | 2.5         | 0.78           | 1.95         | 2.5         | 0.78           | 1.95         |
| Depreciación de horno artesanal            | Horas Hombre | 2.5      | 0.65           | 1.63         | 2.5         | 0.65           | 1.63         | 2.5         | 0.65           | 1.63         | 2.5         | 0.65           | 1.63         | 2.5         | 0.65           | 1.63         |
| Depreciación de mesa                       | Horas Hombre | 2.5      | 0.02           | 0.05         | 2.5         | 0.03           | 0.07         | 2.5         | 0.03           | 0.08         | 2.5         | 0.03           | 0.07         | 2.5         | 0.03           | 0.07         |
| Depreciación de artesanal                  | Horas Hombre | 2.5      | 0.03           | 0.09         | 2.5         | 0.04           | 0.10         | 2.5         | 0.04           | 0.10         | 2.5         | 0.03           | 0.09         | 2.5         | 0.04           | 0.10         |
| Depreciación de tablas                     | Horas Hombre | 2.5      | 0.002          | 0.004        | 2.5         | 0.002          | 0.00         | 2.5         | 0.002          | 0.004        | 2.5         | 0.002          | 0.004        | 2.5         | 0.00           | 0.00         |
| Depreciación de enseres                    | Horas Hombre | 2.5      | 0.01           | 0.03         | 2.5         | 0.01           | 0.02         | 2.5         | 0.01           | 0.03         | 2.5         | 0.01           | 0.02         | 2.5         | 0.01           | 0.03         |
| <b>TOTAL, COSTO DE PROCESO DE HORNEADO</b> |              |          |                | <b>56.04</b> |             |                | <b>56.31</b> |             |                | <b>56.59</b> |             |                | <b>56.82</b> |             |                | <b>56.32</b> |

El horneado constituye la fase final del proceso de producción panificadora, en la cual la masa previamente moldeada se somete a cocción hasta obtener el producto terminado y apto para la venta. En esta etapa se concentran costos correspondientes a las materias primas directas, la mano de obra directa y los costos indirectos de producción. Según la información observada, los costos del proceso de horneado presentan una estructura relativamente uniforme entre las panaderías analizadas, aunque con ligeras variaciones explicadas principalmente por el consumo de energía eléctrica y algunos importes menores de depreciación.

Respecto a las materias primas directas, se identificó que la harina es el insumo utilizado durante el proceso de horneado, principalmente para preparar las bandejas o espolvorear las superficies de cocción. En todas las panaderías se emplean 3 kilogramos de harina, con un costo unitario de S/ 2.40, lo que genera un costo total uniforme de S/ 7.20 en cada establecimiento. Este resultado evidencia una práctica homogénea en el uso de dicho insumo durante esta etapa, contribuyendo a mantener condiciones similares en la preparación del producto antes de su cocción.

En cuanto a la mano de obra directa, se observa que todas las panaderías registran un costo total de S/ 25.00. Dicho importe está compuesto por la participación del maestro panadero, con 2.5 horas de trabajo a un costo unitario de S/ 6.25, equivalente a S/ 15.63, y del ayudante, con 2.5 horas a un costo unitario de S/ 3.75, equivalente a S/ 9.38. Esta uniformidad muestra que, para el proceso de horneado, las panaderías analizadas mantienen una distribución similar del tiempo de trabajo y de la remuneración asignada al personal que interviene directamente en esta fase productiva.

En relación con los costos indirectos de producción, se consideran elementos necesarios para el funcionamiento del proceso de horneado, tales como la energía eléctrica, la leña y la depreciación de equipos, herramientas e instrumentos utilizados, entre ellos la mezcladora, el horno artesanal, las mesas, las artesas, las tablas y los enseres menores. En esta etapa, los costos indirectos oscilan entre S/ 23.84, correspondiente a la Panadería A, y S/ 24.62, registrado

en la Panadería D. Las demás panaderías presentan importes cercanos: S/ 24.11 en la Panadería B, S/ 24.39 en la Panadería C y S/ 24.12 en la Panadería E. Estas diferencias son mínimas y se explican principalmente por la variación en el costo de la energía eléctrica y algunos importes menores asociados a depreciación.

Asimismo, se observa que la leña representa el componente más significativo dentro de los costos indirectos del horneado, con un consumo uniforme de 12 unidades a un costo unitario de S/ 1.50, equivalente a S/ 18.00 en cada panadería. Este elemento resulta relevante porque participa directamente en la generación de calor necesario para la cocción del pan chapla; sin embargo, al no formar parte de la composición física del producto terminado, se presenta dentro de los costos indirectos de producción vinculados al proceso de horneado. Su registro permite evitar que el costo de producción sea subestimado, especialmente cuando los productores solo consideran los desembolsos más visibles o inmediatos.

El costo total del proceso de horneado varía entre S/ 56.04, registrado en la Panadería A, y S/ 56.82, correspondiente a la Panadería D. Las panaderías B, C y E presentan costos de S/ 56.31, S/ 56.59 y S/ 56.32, respectivamente. Estos resultados evidencian una estructura de costos bastante uniforme entre los establecimientos, debido a que las materias primas, la mano de obra directa y el consumo de leña mantienen importes similares. Las variaciones observadas se explican principalmente por diferencias en el consumo de energía eléctrica y en algunos costos menores de depreciación.

En conjunto, el proceso de horneado se identifica como una etapa relevante dentro del costo de producción del pan chapla, no solo por su importancia técnica en la cocción, textura y presentación del producto final, sino también por la presencia de costos que muchas veces no son registrados formalmente, como la leña y la depreciación de equipos. Por ello, su adecuada identificación y registro resulta necesario para determinar con mayor precisión el costo total de producción y, en consecuencia, la utilidad real obtenida por las panificadoras.

**Tabla 32.***Costo de producción*

| DETALLE                        | PANADERIA<br>A | PANADERIA<br>B | PANADERIA<br>C | PANADERIA<br>D | PANADERIA<br>E |
|--------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| COSTO DE PRODUCCIÓN<br>DIARIO  | 281.32         | 280.01         | 281.96         | 281.58         | 280.09         |
| COSTO DE PRODUCCIÓN<br>MENSUAL | 8,439.58       | 8,400.26       | 8,458.73       | 8,447.55       | 8,402.64       |

El análisis conjunto de los costos de producción diarios y mensuales permite identificar el nivel de costo incurrido por cada panadería observada, considerando las fases de amasado, boleado, aplanado y horneado. Los resultados evidencian una estructura de costos homogénea entre las cinco unidades productivas, con ligeras variaciones derivadas principalmente del consumo de energía eléctrica, la depreciación de equipos y herramientas, así como de otros costos indirectos vinculados al proceso productivo.

Respecto al costo de producción diario, los importes fluctúan entre S/ 280.01 y S/ 281.96. La Panadería C registra el costo más alto, con S/ 281.96, seguida de la Panadería D con S/ 281.58, la Panadería A con S/ 281.32, la Panadería E con S/ 280.09 y la Panadería B con S/ 280.01. Esta diferencia mínima entre establecimientos evidencia que las panificadoras desarrollan un proceso productivo similar y emplean recursos relativamente equivalentes en la elaboración del pan chapla.

En cuanto al costo de producción mensual, se mantiene la misma tendencia observada en el costo diario. La Panadería C presenta el mayor costo mensual, con S/ 8,458.73, seguida por la Panadería D con S/ 8,447.55, la Panadería A con S/ 8,439.58, la Panadería E con S/ 8,402.64 y la Panadería B con S/ 8,400.26. Estos resultados permiten advertir que las diferencias entre panaderías no responden a variaciones significativas en la escala de producción, sino a pequeños cambios en la administración de los recursos utilizados durante el proceso.

En términos generales, la estructura de costos identificada refleja que las panaderías estudiadas presentan un comportamiento productivo similar; no obstante, incluso diferencias

reducidas en los costos de producción pueden incidir en la utilidad obtenida, especialmente cuando los márgenes de ganancia son estrechos. Por ello, la determinación técnica de los costos resulta fundamental para conocer con mayor precisión el costo real del producto y evaluar adecuadamente la utilidad generada por cada unidad productiva.

**Tabla 33.**

*Estado de Resultados desde la perspectiva del investigador*

| 2025                              |                  |               |                  |               |                  |               |                  |               |                  |               |
|-----------------------------------|------------------|---------------|------------------|---------------|------------------|---------------|------------------|---------------|------------------|---------------|
| ESTADO DE RESULTADO POR FUNCIÓN   |                  |               |                  |               |                  |               |                  |               |                  |               |
| DETALLE                           | PANADERIA A      |               | PANADERIA B      |               | PANADERIA C      |               | PANDERIA D       |               | PADERIA E        |               |
|                                   | S/.              | %             | S/.              | %             | S/.              | %             | S/.              | %             | S/.              | %             |
| Ventas Netas                      | 10,500.00        | 100.00        | 10,500.00        | 100.00        | 10,500.00        | 100.00        | 10,500.00        | 100.00        | 10,500.00        | 100.00        |
| <b>TOTAL, INGRESOS BRUTOS</b>     | <b>10,500.00</b> | <b>100.00</b> | <b>10,500.00</b> | <b>100.00</b> | <b>10,500.00</b> | <b>100.00</b> | <b>10,500.00</b> | <b>100.00</b> | <b>10,500.00</b> | <b>100.00</b> |
| Costo de Venta                    | -8,439.58        | -80.38        | -8,400.26        | -80.00        | -8,458.73        | -80.56        | -8,447.55        | -80.45        | -8,402.64        | -80.03        |
| <b>TOTAL, COSTO OPERACIONALES</b> | <b>-8,439.58</b> | <b>-80.38</b> | <b>-8,400.26</b> | <b>-80.00</b> | <b>-8,458.73</b> | <b>-80.56</b> | <b>-8,447.55</b> | <b>-80.45</b> | <b>-8,402.64</b> | <b>-80.03</b> |
| <b>UTILIDAD BRUTA</b>             | <b>2,060.42</b>  | <b>19.62</b>  | <b>2,099.74</b>  | <b>20.00</b>  | <b>2,041.27</b>  | <b>19.44</b>  | <b>2,052.45</b>  | <b>19.55</b>  | <b>2,097.36</b>  | <b>19.97</b>  |
| Vendedora                         | -600.00          | -5.71         | -600.00          | -5.71         | -600.00          | -5.71         | -600.00          | -5.71         | -600.00          | -5.71         |
| Servicio de telefonía             | -29.90           | -0.28         | -39.90           | -0.38         | -39.90           | -0.38         | -29.90           | -0.28         | -29.90           | -0.28         |
| <b>UTILIDAD OPERATIVA</b>         | <b>-629.90</b>   | <b>-6.00</b>  | <b>-639.90</b>   | <b>-6.09</b>  | <b>-639.90</b>   | <b>-6.09</b>  | <b>-629.90</b>   | <b>-6.00</b>  | <b>-629.90</b>   | <b>-6.00</b>  |
| <b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>     | <b>1,430.52</b>  | <b>13.62</b>  | <b>1,459.84</b>  | <b>13.90</b>  | <b>1,401.37</b>  | <b>13.35</b>  | <b>1,422.55</b>  | <b>13.55</b>  | <b>1,467.46</b>  | <b>13.98</b>  |

La variable utilidad refleja el desempeño económico de las panaderías observadas durante el ejercicio 2025, a partir del resultado obtenido luego de deducir el costo de venta y los gastos operativos. Según el Estado de Resultados por función, todas las panaderías presentan ventas netas uniformes de S/ 10,500.00, equivalentes al 100% de sus ingresos. Esta igualdad permite observar que las diferencias en la utilidad no se originan en el nivel de ventas, sino principalmente en la estructura del costo de venta y en el control de los gastos operativos.

Respecto a los ingresos operacionales, las cinco panaderías registran el mismo importe de ventas netas, ascendente a S/ 10,500.00. Esto evidencia una capacidad comercial similar entre los establecimientos analizados. No obstante, pese a tener el mismo nivel de ingresos, los

resultados finales presentan ligeras variaciones, lo que demuestra que la utilidad depende en mayor medida de la eficiencia con la que se administran los costos de producción y los gastos del negocio.

En cuanto al costo de venta, los importes oscilan entre S/ 8,400.26, correspondiente a la Panadería B, y S/ 8,458.73, registrado en la Panadería C. En términos porcentuales, estos costos representan entre el 80.00% y el 80.56% de las ventas netas, lo cual muestra una estructura de costos relativamente uniforme entre las panaderías. La Panadería B presenta el menor costo de venta y, por ello, alcanza la mayor utilidad bruta, con S/ 2,099.74, equivalente al 20.00% de sus ventas. En contraste, la Panadería C registra el costo de venta más alto y obtiene la menor utilidad bruta, con S/ 2,041.27, equivalente al 19.44%.

La utilidad bruta de las panaderías se mantiene en niveles cercanos, fluctuando entre S/ 2,041.27 y S/ 2,099.74. La Panadería B presenta el margen bruto más alto con 20.00%, seguida por la Panadería E con 19.97%, la Panadería A con 19.62%, la Panadería D con 19.55% y la Panadería C con 19.44%. Estos resultados evidencian que pequeñas diferencias en el costo de venta generan variaciones en la utilidad bruta, aun cuando todas las panaderías registran el mismo nivel de ventas.

En relación con los gastos operativos, estos comprenden principalmente el pago a la vendedora y el servicio de telefonía. El gasto por vendedora es uniforme en todas las panaderías, con S/ 600.00, equivalente al 5.71% de las ventas. Sin embargo, el servicio de telefonía presenta ligeras diferencias: las panaderías A, D y E registran S/ 29.90, mientras que las panaderías B y C registran S/ 39.90. Por ello, los gastos operativos totales ascienden a S/ 629.90 en las panaderías A, D y E, y a S/ 639.90 en las panaderías B y C.

Al analizar la utilidad del ejercicio, se observa que todas las panaderías obtienen resultados positivos. La Panadería E presenta la mayor utilidad, con S/ 1,467.46, equivalente al 13.98% de las ventas; seguida por la Panadería B, con S/ 1,459.84, equivalente al 13.90%. Luego se ubican la Panadería A, con S/ 1,430.52 y 13.62%; la Panadería D, con S/ 1,422.55 y 13.55%;

y la Panadería C, con S/ 1,401.37 y 13.35%. Estos resultados muestran que, aunque las diferencias no son amplias, la eficiencia en el control del costo de venta y de los gastos operativos incide directamente en la utilidad final.

En síntesis, las panaderías analizadas presentan una estructura económica bastante uniforme, debido a que todas registran el mismo nivel de ventas y gastos operativos similares. Sin embargo, las variaciones en el costo de venta determinan diferencias en la utilidad bruta y, finalmente, en la utilidad del ejercicio. La Panadería E obtiene el mejor resultado final, mientras que la Panadería C presenta la menor utilidad, principalmente por registrar el costo de venta más elevado. Por tanto, se evidencia que la utilidad de las panificadoras no depende únicamente del volumen de ventas, sino también del control técnico de los costos de producción y de la adecuada administración de los gastos operativos.

**Tabla 34.**

*Estado de Resultados comparativo los panificadores y los investigadores.*

| Detalle                | Panadería A - Panificador | Panadería A - Investigador | Panadería B - Panificador | Panadería B - Investigador | Panadería C - Panificador | Panadería C - Investigador | Panadería D - Panificador | Panadería D - Investigador | Panadería E - Panificador | Panadería E - Investigador |
|------------------------|---------------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Ventas netas           | 10,500.00                 | 10,500.00                  | 10,500.00                 | 10,500.00                  | 10,500.00                 | 10,500.00                  | 10,500.00                 | 10,500.00                  | 10,500.00                 | 10,500.00                  |
| Costo de venta         | 7,401.60                  | 8,439.58                   | 6,707.40                  | 8,400.26                   | 7,343.40                  | 8,458.73                   | 7,307.40                  | 8,447.55                   | 7,307.40                  | 8,402.64                   |
| Utilidad bruta         | 3,098.40                  | 2,060.42                   | 3,792.60                  | 2,099.74                   | 3,156.60                  | 2,041.27                   | 3,192.60                  | 2,052.45                   | 3,192.60                  | 2,097.36                   |
| Vendido                | 600.00                    | 600.00                     | 450.00                    | 600.00                     | 600.00                    | 600.00                     | 750.00                    | 600.00                     | 600.00                    | 600.00                     |
| Servicio de telefonía  | 29.90                     | 29.90                      | 39.90                     | 39.90                      | 39.90                     | 39.90                      | 29.90                     | 29.90                      | 29.90                     | 29.90                      |
| Gastos operativos      | 629.90                    | 629.90                     | 489.90                    | 639.90                     | 639.90                    | 639.90                     | 779.90                    | 629.90                     | 629.90                    | 629.90                     |
| Utilidad del ejercicio | 2,468.50                  | 1,430.52                   | 3,302.70                  | 1,459.84                   | 2,516.70                  | 1,401.37                   | 2,412.70                  | 1,422.55                   | 2,562.70                  | 1,467.46                   |
| Margen de utilidad     | 23.51%                    | 13.62%                     | 31.45%                    | 13.90%                     | 23.97%                    | 13.35%                     | 22.98%                    | 13.55%                     | 24.41%                    | 13.98%                     |

El cuadro comparativo permite evidenciar las diferencias existentes entre el Estado de Resultados elaborado desde la perspectiva de los panificadores y desde la perspectiva de los

investigadores. En ambos casos, las ventas netas se mantienen constantes en S/ 10,500.00 para las cinco panaderías, por lo que las variaciones en la utilidad no se originan en los ingresos, sino en la forma de reconocer, clasificar y calcular los costos de venta y los gastos operativos.

Desde la perspectiva de los panificadores, el costo de venta registrado es menor en comparación con el cálculo técnico realizado. Así, por ejemplo, en la Panadería B el panificador considera un costo de venta de S/ 6,707.40, mientras que bajo la determinación técnica se establece un costo de S/ 8,400.26. De manera similar, en las demás panaderías también se observa que el costo de venta calculado técnicamente es mayor al estimado por los propietarios. Esta diferencia se explica porque los panificadores suelen considerar principalmente los desembolsos visibles o inmediatos, dejando de lado algunos costos reales del proceso productivo, como los costos indirectos de producción, la depreciación de equipos y herramientas, y otros elementos necesarios para la elaboración del producto que no siempre generan una salida inmediata de dinero.

Como consecuencia de esta diferencia en la determinación del costo de venta, la utilidad bruta calculada por los panificadores resulta mayor que la determinada bajo el criterio técnico de costos. Desde la perspectiva de los propietarios, la utilidad bruta oscila entre S/ 3,098.40 y S/ 3,792.60; sin embargo, desde la perspectiva técnica, esta se reduce a un rango entre S/ 2,041.27 y S/ 2,099.74. Esto demuestra que la utilidad bruta se encuentra sobreestimada cuando no se reconocen de manera integral todos los componentes del costo de producción.

En relación con los gastos operativos, se observan diferencias específicas en las panaderías B y D. En la Panadería B, el panificador considera gastos operativos de S/ 489.90, mientras que la determinación técnica establece S/ 639.90; en cambio, en la Panadería D, el panificador registra S/ 779.90 y el cálculo técnico determina S/ 629.90. Estas variaciones reflejan que no existe un criterio uniforme en el reconocimiento de ciertos gastos vinculados al funcionamiento del negocio, especialmente aquellos relacionados con el pago de la vendedora y otros gastos necesarios para la actividad comercial.

Respecto a la utilidad del ejercicio, se aprecia una diferencia significativa entre ambas perspectivas. Según los panificadores, la utilidad fluctúa entre S/ 2,412.70 y S/ 3,302.70, con márgenes de utilidad entre 22.98% y 31.45%. En cambio, según el cálculo técnico, la utilidad real se ubica entre S/ 1,401.37 y S/ 1,467.46, con márgenes entre 13.35% y 13.98%. La mayor diferencia se observa en la Panadería B, donde el panificador estima una utilidad de S/ 3,302.70, mientras que la determinación técnica establece S/ 1,459.84. Esta diferencia evidencia que, al no reconocer todos los costos asociados al proceso productivo y operativo, la utilidad percibida por el propietario puede alejarse significativamente del resultado económico real.

En síntesis, el análisis comparativo demuestra que los panificadores tienden a sobreestimar la utilidad de sus negocios, principalmente porque no incorporan todos los costos reales de producción ni aplican un criterio uniforme para reconocer los gastos operativos. Esta situación evidencia una confusión entre flujo de caja y utilidad, ya que se considera como ganancia el dinero disponible después de cubrir los pagos más visibles, sin reconocer costos económicos que también afectan la rentabilidad. Por ello, la determinación técnica de los costos permite mostrar una utilidad más razonable y cercana a la realidad económica de las panificadoras estudiadas.

### 4.1.2 Resultados Inferenciales

En el presente capítulo se exponen los resultados obtenidos a partir del procesamiento y análisis de los datos recolectados durante el desarrollo de la investigación. Los resultados se presentan de manera ordenada y sistemática, de acuerdo con los objetivos planteados, permitiendo describir y analizar el comportamiento de las variables de estudio.

#### 4.1.2.1 Contrastación de hipótesis general

**HO:** No existe una relación significativa entre el Costo de Producción y la Utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho, 2023

**HA:** Existe una relación significativa entre el Costo de Producción y la Utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho, 2023

**Tabla 35.**

*Prueba de correlación entre costos de producción y la utilidad*

|                 |                     | Utilidad                   |        |
|-----------------|---------------------|----------------------------|--------|
| Rho de Spearman | Costo de Producción | Coeficiente de correlación | ,843** |
|                 |                     | Sig. (bilateral)           | ,002   |
|                 |                     | N                          | 10     |

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

#### Interpretación

A un nivel de significancia del 5% y mediante la prueba estadística Rho de Spearman, existe suficiente evidencia estadística para rechazar la hipótesis nula. Por lo tanto, existe una relación significativa entre el costo de producción y la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho, dado que el valor de significancia obtenido ( $p = 0.002$ ) es menor al nivel de significancia establecido (0.05). Asimismo, el coeficiente Rho = 0.843 evidencia una correlación positiva alta entre ambas variables.

#### 4.1.2.2 Contrastación de hipótesis específica 1

**HO:** No existe relación significativa entre los materiales directos y la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho, 2023

**HA:** Existe relación significativa entre los materiales directos y la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho, 2023

**Tabla 36.**

*Prueba de correlación entre materiales y la utilidad*

|                    |            | Utilidad                      |        |
|--------------------|------------|-------------------------------|--------|
| Rho de<br>Spearman | Materiales | Coeficiente de<br>correlación | ,781** |
|                    | Directos   | Sig. (bilateral)              | ,008   |
|                    |            | N                             | 10     |

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

#### **Interpretación**

A un nivel de significancia del 5% y mediante la prueba estadística Rho de Spearman, existe suficiente evidencia estadística para rechazar la hipótesis nula. En consecuencia, existe una relación significativa entre los materiales directos y la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho, debido a que el valor de significancia obtenido ( $p = 0.008$ ) es menor a 0.05. Además, el coeficiente Rho = 0.781 evidencia una correlación positiva alta entre ambas variables.

#### 4.1.2.3 Contrastación de hipótesis específica 2

**HO:** No existe relación significativa entre la mano de obra directa y la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho, 2023

**HA:** Existe relación significativa entre la mano de obra directa y la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho, 2023

**Tabla 37.**

*Prueba de correlación entre mano de obra directa y la utilidad*

|                    |                         | Utilidad                      |        |
|--------------------|-------------------------|-------------------------------|--------|
| Rho de<br>Spearman | Mano de<br>obra directa | Coeficiente de<br>correlación | ,816** |
|                    |                         | Sig. (bilateral)              | ,004   |
|                    |                         | N                             | 10     |

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

#### Interpretación

A un nivel de significancia del 5% y mediante la prueba estadística Rho de Spearman, existe suficiente evidencia estadística para rechazar la hipótesis nula. Por tanto, existe una relación significativa entre la mano de obra directa y la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho, dado que el valor de significancia obtenido ( $p = 0.004$ ) es menor al nivel de significancia de 0.05. Asimismo, el coeficiente Rho = 0.816 evidencia una correlación positiva alta entre ambas variables.

#### 4.1.2.4 contrastación de hipótesis específica 3

**HO:** No existe relación significativa entre los costos indirectos de producción y la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho,2023

**HA:** Existe relación significativa entre los costos indirectos de producción y la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho,2023

**Tabla 38.**

*Prueba de correlación entre cip y la utilidad*

|                    |                                 |                            | Utilidad |
|--------------------|---------------------------------|----------------------------|----------|
| Rho de<br>Spearman | Costos indirectos de producción | Coeficiente de correlación | ,641*    |
|                    |                                 | Sig. (bilateral)           | ,046     |
|                    |                                 | N                          | 10       |

\*. La correlación es significativa en el nivel 0,05 (bilateral).

#### Interpretación

A un nivel de significancia del 5% y mediante la prueba estadística Rho de Spearman, existe suficiente evidencia estadística para rechazar la hipótesis nula. En consecuencia, existe una relación significativa entre los costos indirectos de producción y la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho, debido a que el valor de significancia obtenido ( $p = 0.046$ ) es menor a 0.05. Además, el coeficiente  $Rho = 0.641$  evidencia una correlación positiva moderada entre ambas variables.

**Tabla 39.***Triangulación de resultados de los objetivos*

| <b>Objetivo General</b>                                                                                                             | <b>Resultado del cuestionario</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Resultado de la entrevista y análisis documental</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Resultado de la observación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Síntesis integrativa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Estudiar el costo de producción y su relación con la utilidad en las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho, 2023. | Los resultados del cuestionario evidencian que los propietarios de las panificadoras realizan algunas prácticas relacionadas con el control del proceso productivo, tales como la planificación de materiales, la selección de proveedores y el registro de los ingresos generados por las ventas. No obstante, el cálculo del costo total de producción y el registro sistemático de todos sus elementos no se realiza de manera constante. En la mayoría de los casos, el control se centra principalmente en los materiales directos | Las entrevistas realizadas a los propietarios permitieron identificar que la determinación de los costos de producción se basa principalmente en la experiencia y el conocimiento empírico del proceso productivo. El análisis documental evidenció la existencia de boletas de compra de materias primas y registros de ventas diarias, lo cual permite identificar parcialmente los costos de materiales y los ingresos generados por la actividad. Sin embargo, no se encontraron registros contables estructurados ni documentos que permitan determinar de manera formal el costo total de | Mediante la observación del proceso productivo se constató que la elaboración del pan chapla se desarrolla mediante un sistema de producción artesanal que comprende etapas como el amasado, boleado, aplanado y horneado. Durante estas actividades se identificaron los principales componentes del costo de producción, tales como materias primas, mano de obra directa y el uso de equipos y energía eléctrica. Sin embargo, se evidenció que estos elementos no son registrados de manera sistemática dentro de un sistema formal de control de costos. | El análisis de la encuesta evidenció una relación positiva, alta y estadísticamente significativa entre el costo de producción y la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho ( $Rho = 0.843$ ; $p = 0.002$ ) (Tabla 28). Este resultado indica que ambas variables se encuentran asociadas dentro de la dinámica económica de las panificadoras estudiadas. Asimismo, las entrevistas permitieron identificar que la determinación de los costos de producción se realiza principalmente sobre la base de la experiencia empírica de los propietarios, mientras |

|  |                                                                                                                                                                                                        |                                                            |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>utilizados en la elaboración del pan, mientras que los costos indirectos y otros gastos asociados al proceso productivo no son considerados de forma estructurada dentro del cálculo del costo.</p> | <p>producción ni la utilidad obtenida en cada periodo.</p> |  | <p>que el análisis documental mostró la existencia de registros de compras de insumos y de ventas diarias, aunque sin una estructura contable formal que permita determinar con precisión el costo total y la utilidad. De igual forma, la observación del proceso productivo permitió identificar los principales componentes del costo de producción, tales como materias primas, mano de obra directa y costos indirectos de producción, los cuales intervienen en la elaboración del pan chapla. En conjunto, la triangulación de resultados permite establecer que el costo de producción se relaciona significativamente con la utilidad; sin embargo, su determinación aún se realiza de manera empírica y con</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | limitaciones en el registro sistemático de la información.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Objetivo Especifico 1</b>                                                                                                   | <b>Resultado del cuestionario</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Resultado de la entrevista y análisis documental</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Resultado de la observación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Síntesis integrativa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Estudiar los materiales directos y su relación con la utilidad en las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno – Ayacucho. | Los resultados del cuestionario evidencian que las panaderías realizan con cierta regularidad prácticas vinculadas al manejo de materiales directos, tales como la elaboración de listas de materiales antes de las compras y la selección de proveedores considerando criterios de precio, calidad y tiempo de entrega. No obstante, también se observó que el almacenamiento adecuado de los materiales no se realiza de manera constante en todos los casos, lo cual puede dificultar la conservación de los insumos necesarios para la producción. | Las entrevistas permitieron identificar que los principales materiales directos utilizados en la elaboración del pan chapla son harina de trigo, levadura, agua, sal y azúcar. Asimismo, el análisis documental de las boletas de compra evidenció adquisiciones recurrentes de estos insumos, permitiendo identificar cantidades y montos pagados. Sin embargo, las compras se realizan principalmente según la necesidad de producción y no bajo una programación formal, lo que demuestra un manejo empírico de los materiales directos. | Mediante la observación estructurada se determinó que los materiales directos participan de manera concreta en las distintas fases del proceso productivo, especialmente en el amasado, boleado, aplanado y horneado. En dichas etapas se identificó que la harina constituye el insumo de mayor peso dentro del costo, seguida por otros componentes como levadura, sal y azúcar, lo que evidencia su relevancia en la determinación del costo de producción. | La triangulación de resultados permite establecer que los materiales directos constituyen un componente fundamental del costo de producción en las panificadoras estudiadas, debido a que intervienen directamente en la elaboración del pan chapla y representan una parte importante del costo total. Los hallazgos del cuestionario, la entrevista, el análisis documental y la observación muestran que, aunque existe identificación de los principales insumos y evidencia documental de su adquisición, su control aún se realiza de manera empírica y no siempre bajo criterios formales de planificación, almacenamiento y registro. En este contexto, la prueba de correlación evidenció una relación positiva alta y significativa entre los |

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | materiales directos y la utilidad ( $Rho = 0.781$ ; $p = 0.008$ ), lo que permite sostener que esta dimensión se encuentra asociada con la utilidad obtenida por las panificadoras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Objetivo Especifico 2</b>                                                                                                   | <b>Resultado del cuestionario</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Resultado de la entrevista y análisis documental</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Resultado de la observación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Síntesis integrativa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Estudiar la mano de obra directa y su relación con la utilidad en las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho. | Los resultados del cuestionario muestran que el registro o control de las horas trabajadas por el personal no se realiza de forma uniforme, dado que predominan las respuestas “a veces” y “frecuentemente”. Del mismo modo, la entrega de beneficios adicionales al personal presenta un comportamiento variable, mientras que los aportes relacionados con salud o pensión corresponden principalmente a apoyos voluntarios y no a aportes formales exigidos por ley. Estos resultados reflejan limitaciones en el control y formalización de la mano de obra dentro de las panaderías evaluadas. | A través de las entrevistas se identificó que en todas las panaderías participan dos trabajadores directamente vinculados al proceso de elaboración del pan chapla: el maestro panadero y un ayudante. Asimismo, se estableció que el trabajo se desarrolla dentro de una jornada que no supera las ocho horas y que la remuneración se realiza por 50 kg producido o por jornada, con ligeras variaciones entre panaderías. Estos resultados evidencian que la mano de obra directa sí es reconocida por los propietarios, aunque su registro responde más a prácticas empíricas que a un sistema formal de control laboral. | La observación estructurada permitió identificar la intervención directa del maestro panadero y del ayudante en las etapas de amasado, boleado, aplanado y horneado. Asimismo, se observó que la mano de obra directa representa uno de los componentes de mayor peso en la estructura de costos de cada proceso, con valores relativamente homogéneos entre las panaderías, salvo en el caso de la Panadería B, que presenta menores costos laborales. Esto evidencia la importancia de la mano de obra directa dentro de la producción artesanal del pan chapla. | La triangulación de resultados permite establecer que la mano de obra directa constituye un componente esencial dentro del costo de producción de las panificadoras, debido a su participación permanente en todas las fases del proceso productivo. Los hallazgos del cuestionario muestran deficiencias en el control formal del trabajo del personal, mientras que la entrevista y la observación confirman la presencia constante de dos operarios directamente involucrados en la producción y su incidencia significativa en el costo total. En conjunto, estos resultados evidencian que la mano de obra directa es reconocida en la práctica, pero aún carece de un registro técnico sistemático. Asimismo, la prueba de |

|                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | correlación evidenció una relación positiva alta y significativa entre la mano de obra directa y la utilidad ( $Rho = 0.816$ ; $p = 0.004$ ), lo que indica que esta dimensión se encuentra asociada con la utilidad obtenida por las panificadoras estudiadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Objetivo Especifico 3</b>                                                                                                               | <b>Resultado del cuestionario</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Resultado de la entrevista y análisis documental</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Resultado de la observación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Síntesis integrativa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Estudiar los costos indirectos de producción y su relación con la utilidad en las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho. | Los resultados del cuestionario evidencian que el control de materiales indirectos, la consideración de servicios básicos dentro de los costos de producción y el reconocimiento del mantenimiento o desgaste de máquinas y equipos no se realizan de forma constante. En la mayoría de los casos predominan las respuestas "a veces", lo que pone en evidencia que los costos indirectos de producción no siempre son considerados de manera sistemática dentro del cálculo del costo total. | Las entrevistas permitieron identificar que los propietarios reconocen la existencia de ciertos costos indirectos de producción, principalmente energía eléctrica y depreciación. Sin embargo, se precisó que dichos costos no son prorrateados ni asignados de manera específica al pan chapla. De igual manera, el análisis documental no evidenció registros formales sobre costos indirectos, limitándose principalmente a boletas de compra de materias primas y registros de ventas, lo que confirma la ausencia de un control documentado de esta dimensión. | A través de la observación estructurada se identificó la presencia de costos indirectos de producción en las distintas fases del proceso, tales como consumo de agua, energía eléctrica y depreciación de equipos y herramientas como mezcladora, horno artesanal, mesas, artesas, tablas y enseres. Si bien estos elementos intervienen efectivamente en la producción, su cuantificación fue realizada desde la observación técnica del investigador y no a partir de registros sistemáticos llevados por las panaderías. | La triangulación de resultados permite establecer que los costos indirectos de producción están presentes en el proceso de elaboración del pan chapla y forman parte de la estructura real del costo de producción; sin embargo, su identificación, asignación y control no se realizan de manera formal en las panificadoras estudiadas. El cuestionario revela un reconocimiento parcial e inconstante de estos costos; la entrevista y el análisis documental confirman la ausencia de registros específicos; y la observación permite evidenciar técnicamente su participación en la producción. En conjunto, estos hallazgos muestran |

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <p>que los costos indirectos de producción son considerados de manera empírica, lo que limita una determinación precisa del costo total y de la utilidad. Asimismo, la prueba de correlación evidenció una relación positiva moderada y significativa entre los costos indirectos de producción y la utilidad (<math>Rho = 0.641</math>; <math>p = 0.046</math>), lo que indica que esta dimensión también se encuentra asociada con la utilidad de las panificadoras analizadas.</p> |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 4.2 Discusión

Los resultados de la presente investigación evidencian que existe una relación positiva y estadísticamente significativa entre el costo de producción y la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho, al obtenerse un coeficiente Rho de Spearman de 0.843 y un valor de significancia de 0.002. Este hallazgo permite rechazar la hipótesis nula y aceptar la hipótesis alterna, estableciendo que ambas variables se encuentran asociadas en el contexto de las panificadoras estudiadas. En términos prácticos, ello permite sostener que la estructura y determinación de los costos de producción guardan relación con la utilidad generada por estos negocios, lo cual resalta la importancia de identificar y valorar adecuadamente los elementos del costo dentro del proceso productivo.

Este resultado guarda correspondencia con lo reportado por Gómez y Vargas, quienes concluyeron que el sistema de costos de producción influye significativamente en la utilidad de una empresa panificadora, así como con Mío, quien señaló que la ausencia de un sistema de costos limita el control de la producción y restringe la posibilidad de incrementar la utilidad. Del mismo modo, coincide con Quesada y Calcina, quienes sostienen que la implementación de sistemas de costos por procesos mejora el control de los costos y fortalece la gestión financiera y la rentabilidad de las empresas panificadoras. En consecuencia, los resultados obtenidos en la presente investigación reafirman la relevancia que tiene la determinación del costo de producción como base para la toma de decisiones y para una mejor evaluación del resultado económico empresarial.

No obstante, los hallazgos descriptivos y cualitativos muestran que, en las panificadoras estudiadas, la gestión de los costos de producción aún se realiza principalmente de manera empírica. El cuestionario evidenció que, aunque existen algunas prácticas vinculadas con la planificación de materiales, la selección de proveedores y el registro de ingresos, el cálculo del

costo total de producción no se realiza de forma constante, y los costos indirectos no siempre son considerados de manera sistemática. A ello se suma que, según la entrevista y el análisis documental, los propietarios basan la determinación de sus costos en la experiencia, disponen de boletas de compra y registros manuales de ventas, pero no cuentan con registros formales que permitan determinar con precisión el costo total y la utilidad. La observación, por su parte, permitió identificar de manera técnica los materiales, la mano de obra y los costos indirectos que intervienen en la elaboración del pan chapla, aunque dichos elementos no son registrados de forma estructurada por las panificadoras.

Respecto a los materiales directos, se encontró una relación positiva alta y significativa con la utilidad ( $Rho = 0.781$ ;  $p = 0.008$ ). Este resultado muestra que los materiales directos constituyen un componente esencial del costo de producción y, por ello, se encuentran asociados con la utilidad de las panificadoras. Según los resultados del cuestionario, la elaboración de listas de materiales y la selección de proveedores se realizan con cierta frecuencia. Sin embargo, el almacenamiento adecuado de los insumos no siempre se lleva a cabo de manera constante.

A ello se suman los resultados de las entrevistas y del análisis documental, los cuales evidenciaron que la harina, la levadura, la sal y el azúcar son los principales materiales directos utilizados en la elaboración del pan chapla. También se identificó que la adquisición de estos insumos se realiza principalmente de acuerdo con la necesidad productiva. Por su parte, la observación confirmó que dichos materiales intervienen directamente en las distintas fases del proceso productivo y representan una parte importante del costo total.

Este hallazgo coincide con Patricia, quien concluyó que la correcta determinación de los costos de producción, considerando los materiales, la mano de obra directa y los costos indirectos, contribuye al incremento de la utilidad. También se relaciona con lo señalado por Calcina, quien encontró que una mejor aplicación del sistema de costos permite optimizar el

control de los insumos y mejorar los márgenes de beneficio. De este modo, los materiales directos no solo constituyen la base física de la producción, sino que también representan una dimensión determinante para comprender la estructura económica de las panificadoras estudiadas.

En cuanto a la mano de obra directa, se identificó una relación positiva alta y significativa con la utilidad ( $Rho = 0.816$ ;  $p = 0.004$ ). Este resultado permite afirmar que la participación del maestro panadero y del ayudante en las diferentes etapas del proceso productivo se encuentra asociada con la utilidad obtenida por las panificadoras. El cuestionario mostró que el registro de las horas trabajadas y la entrega de beneficios adicionales no se desarrollan de manera uniforme. Asimismo, los pagos relacionados con salud o pensión corresponden mayormente a apoyos voluntarios y no a aportes formales.

La entrevista permitió establecer que en todas las panaderías intervienen directamente dos trabajadores. A su vez, la observación confirmó que la mano de obra representa uno de los componentes de mayor peso dentro del costo de producción en las etapas de amasado, boleado, aplanado y horneado.

Este resultado se vincula con lo reportado por Torres, quien encontró que la mano de obra directa e indirecta afecta la rentabilidad económica de la empresa. Del mismo modo, coincide con Mío, quien evidenció que un control limitado de los costos laborales restringe la mejora de la utilidad. En las panificadoras de Jesús Nazareno, la mano de obra directa cumple una función central debido al carácter artesanal del proceso productivo. Por esta razón, su adecuada valoración resulta necesaria para determinar el costo real del producto y comprender su asociación con la utilidad.

En relación con los costos indirectos de producción, se obtuvo una relación positiva moderada y significativa con la utilidad ( $Rho = 0.641$ ;  $p = 0.046$ ). Aunque la fuerza de asociación es menor que en las dimensiones anteriores, este resultado muestra que los costos indirectos también forman parte de la estructura económica vinculada con la utilidad de las panificadoras.

Los resultados del cuestionario indican que el control de los materiales indirectos, la incorporación de los servicios básicos dentro de los costos y el reconocimiento del mantenimiento o desgaste de las máquinas y equipos se realizan mayormente “a veces”. Esto revela una consideración parcial e inconstante de esta dimensión. La entrevista también evidenció que los propietarios reconocen gastos indirectos, como la energía eléctrica y la depreciación, pero no los prorratean ni los asignan de manera específica al pan chapla. Mientras tanto, el análisis documental confirmó la ausencia de registros formales sobre costos indirectos y la observación permitió identificar técnicamente el consumo de agua, energía eléctrica y la depreciación de los equipos y herramientas utilizados durante la producción.

Este resultado coincide con lo señalado por Torres y Luján, quienes destacan que los costos indirectos de producción también inciden en el desempeño económico y en la rentabilidad empresarial, aunque su efecto puede estar condicionado por la forma en que se registran y gestionan. En el presente estudio, la menor fuerza de asociación observada en esta dimensión podría relacionarse con el hecho de que estos costos no son reconocidos ni registrados formalmente en las panificadoras. Esta situación limita su incorporación precisa en la determinación del costo de producción y de la utilidad.

En conjunto, la discusión de los resultados permite sostener que la utilidad de las panificadoras estudiadas no depende únicamente del nivel de ventas, sino también de la manera en que se identifican y consideran los elementos del costo de producción. Los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos forman parte de una estructura económica

asociada con la utilidad. Sin embargo, su control todavía se desarrolla principalmente de manera empírica, sin registros sistemáticos ni criterios técnicos uniformes.

## CONCLUSIONES

Primera. Se concluye que existe una relación positiva y estadísticamente significativa entre el costo de producción y la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho, al haberse obtenido un coeficiente Rho de Spearman de 0.843 y un valor de significancia de 0.002. En consecuencia, se acepta la hipótesis general de investigación, evidenciándose que ambas variables se encuentran asociadas dentro de la dinámica económica de las panificadoras estudiadas.

Segunda. Se concluye que los materiales directos se relacionan de manera positiva y significativa con la utilidad de las panificadoras, conforme al coeficiente de correlación obtenido ( $Rho = 0.781$ ;  $p = 0.008$ ). Asimismo, se evidenció que los principales insumos utilizados en la elaboración del pan chapla son la harina, la levadura, la sal y el azúcar, debido a que estos intervienen directamente en la preparación de la masa y constituyen la base material del proceso productivo. Su adquisición y uso se realizan de manera recurrente; sin embargo, todavía predominan prácticas empíricas de planificación, almacenamiento y registro. Esta situación es relevante porque la falta de control técnico sobre las cantidades empleadas, precios de adquisición y posibles desperdicios puede dificultar la determinación exacta del costo de materiales. En consecuencia, al ser los materiales directos un componente esencial del costo de producción, su registro y control inciden directamente en el cálculo de la utilidad de las panificadoras.

Tercera. Se concluye que la mano de obra directa mantiene una relación positiva y significativa con la utilidad de las panificadoras, al obtenerse un coeficiente Rho de 0.816 y un valor de significancia de 0.004. En el proceso productivo participan directamente el maestro panadero y el ayudante, quienes intervienen en las distintas etapas de elaboración del pan chapla, desde la preparación de la masa hasta el horneado del producto. Esta participación es importante porque el tiempo de trabajo, la experiencia del personal y la distribución de funciones

influyen en la eficiencia del proceso productivo y en la determinación del costo de mano de obra directa. Sin embargo, se evidenció que el control de horas trabajadas, beneficios y contribuciones laborales no se realiza de manera uniforme en las unidades productivas estudiadas. Por ello, una medición poco precisa de este componente afecta el cálculo real del costo de producción y, en consecuencia, la utilidad obtenida por las panificadoras.

Cuarta. Se concluye que los costos indirectos de producción presentan una relación positiva moderada y significativa con la utilidad de las panificadoras, conforme al resultado obtenido ( $Rho = 0.641$ ;  $p = 0.046$ ). En el proceso productivo intervienen elementos como el agua, la energía eléctrica, la leña, la depreciación de equipos y herramientas, así como otros gastos indirectos necesarios para la elaboración del pan chapla. Sin embargo, estos costos no son registrados ni asignados formalmente en la mayoría de las panificadoras, debido a que los productores suelen considerar únicamente aquellos desembolsos que generan salida inmediata de dinero. Esta situación evidencia una confusión entre flujo de caja y utilidad, puesto que algunos costos, como la depreciación, no representan un pago en efectivo en el momento de la producción, pero sí forman parte del costo real del producto. En consecuencia, la omisión de estos costos indirectos limita la determinación precisa del costo total de producción y genera una estimación inexacta de la utilidad obtenida por las panificadoras.

Quinta. Se concluye que las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno desarrollan la determinación de sus costos y de su utilidad principalmente de manera empírica, apoyándose en la experiencia del propietario, boletas de compra, registros manuales de ventas y observación directa del proceso productivo. Esta situación evidencia limitaciones en el registro sistemático de los elementos del costo y en la determinación formal de la utilidad, lo que restringe la toma de decisiones basada en información contable y financiera más precisa.

## RECOMENDACIONES

Primera. Se recomienda a los propietarios y responsables de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno implementar mecanismos básicos de control de costos de producción, considerando que estos guardan relación significativa con la utilidad. Para ello, resulta necesario registrar de manera ordenada los materiales, la mano de obra y los costos indirectos que intervienen en la elaboración del pan chapla, a fin de contar con información más precisa para determinar el costo total de producción y evaluar la rentabilidad real del negocio.

Segunda. Se recomienda establecer un registro sistemático de los materiales directos utilizados en la elaboración del pan chapla, principalmente harina, levadura, sal y azúcar, considerando las cantidades empleadas, precios de adquisición, frecuencia de compra, almacenamiento y posibles desperdicios. Dicho control permitirá determinar con mayor precisión el costo de materiales, evitar estimaciones empíricas y mejorar el cálculo de la utilidad obtenida por cada unidad productiva.

Tercera. Se recomienda uniformizar el control de la mano de obra directa, registrando las horas trabajadas, funciones realizadas, remuneraciones, beneficios y contribuciones laborales del maestro panadero y del ayudante que participan en el proceso productivo. Esta medida permitirá valorar adecuadamente el costo real del trabajo directo, mejorar la distribución de funciones y fortalecer la determinación del costo de producción, evitando que la utilidad sea calculada sobre información incompleta o poco precisa.

Cuarta. Se recomienda identificar, registrar y asignar formalmente los costos indirectos de producción que intervienen en la elaboración del pan chapla, tales como agua, energía eléctrica, depreciación de equipos y herramientas, mantenimiento y otros gastos necesarios para el proceso productivo. Asimismo, se debe diferenciar adecuadamente el flujo de caja de la utilidad, debido a que algunos costos, como la depreciación, no generan una salida inmediata de

dinero, pero sí forman parte del costo real del producto. Esta diferenciación permitirá evitar la subestimación de los costos y obtener una medición más razonable de la utilidad.

Quinta. Se recomienda que las panificadoras adopten herramientas sencillas de registro contable y financiero, como formatos de control de compras, producción, ventas, mano de obra y costos indirectos, adecuados a su realidad operativa. De esta manera, podrán pasar de una determinación empírica de costos y utilidad a un procedimiento más ordenado y técnico, que contribuya a una mejor toma de decisiones sobre precios, producción, compras y rentabilidad.

## REFERENCIAS

- Abdelmageed, K., Chang, X., Wang, M., Wang, Y., Yang, Y., Zhao, G., & Tao, Z. (2019). *Evolution of varieties and development of production technology in Egypt wheat: A review*. *Journal of Integrative Agriculture*, 18(3), 483-495. [https://doi.org/10.1016/S2095-3119\(18\)62053-2](https://doi.org/10.1016/S2095-3119(18)62053-2)
- Acosta, A., Bonomie, M., Urdaneta, M., & Rincón, L. (2021). *Costos de producción en unidades productivas familiares del sector panadero en Maracaibo-Zulia, Venezuela*. *Revista de Ciencias Sociales*, 27(3), 491-507. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8090635>
- Adedeji, A., Abraham, Y., & Oluwafikunmi, A. (2021). *Web-based material requisition system in the supply chain of construction businesses*. *International Journal of Electrical and Computer Engineering (IJECE)*, 11, 1531-1538. <https://doi.org/10.11591/ijece.v11i2.pp1531-1538>
- Akindipe, O. (2018). *The role of Raw Material Management in Production Operations*. *International Journal of Managing Value and Supply Chains*, 5(3), 37-44. <https://airccse.org/journal/mvsc/papers/5314ijmvsc03.pdf>
- Al Hayek, M. A. (2018). *The Relationship Between Sales Revenue and Net Profit with Net Cash Flows from Operating Activities in Jordanian Industrial Joint Stock Companies*. *International Journal of Academic Research in Accounting, Finance and Management Sciences*, 8(3), 149-162. <http://dx.doi.org/10.6007/IJARAFMS/v8-i3/4757>
- Altamirano, E., Quiroz, P., & Allcca, J. (2021). *Costo de producción de panetón utilizando las herramientas Lean Manufacturing 5S, TPM y JIT en situación de pandemia de COVID-19 en Lima Metropolitana*. *Natura Economía*, 6(1), 15-27. [https://www.researchgate.net/publication/356511886\\_Costo\\_de\\_produccion\\_de\\_paneton\\_utilizando\\_las\\_herramientas\\_Lean\\_Manufacturing\\_5S\\_TPM\\_y\\_JIT\\_en\\_situacion\\_de\\_pandemia\\_de\\_COVID-19\\_en\\_Lima\\_Metropolitana](https://www.researchgate.net/publication/356511886_Costo_de_produccion_de_paneton_utilizando_las_herramientas_Lean_Manufacturing_5S_TPM_y_JIT_en_situacion_de_pandemia_de_COVID-19_en_Lima_Metropolitana)
- Alzaman, C., Zhang, Z., & Diabat, A. (2018). *Supply chain network design with direct and indirect production costs: Hybrid gradient and local search based heuristics*. *International Journal of Production Economics*, 203, 203-215. <https://doi.org/10.1016/j.ijpe.2018.06.004>
- Aragón, H., & Cáceres, R. (2020). *Los costos de producción y el margen de utilidad neta en la pastelería Dona-Dony EIRL del distrito del Cusco, periodo 2018*. [Tesis de Licenciatura, Universidad Andina del Cusco]. [https://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12557/4140/Heydy\\_Rosa\\_Tesis\\_bachiller\\_2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12557/4140/Heydy_Rosa_Tesis_bachiller_2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Arias, J. (2020). *Técnicas e instrumentos de investigación científica*. Arequipa: Enfoques Consulting EIRL. <https://repositorio.concytec.gob.pe/handle/20.500.12390/2238>
- Astuti, W. (2021). *A Literature Review of Net Profit Margin*. *Social Science Studies*, 1(2), 115-128. <https://doi.org/10.47153/sss12.2262021>
- Babor, M., Paquet-Durand, O., Kohlus, R., & Hitzmann, B. (2023). *Modeling and optimization of bakery production scheduling to minimize makespan and oven idle time*. *Scientific Reports*, 235(1), 1-22. <https://www.nature.com/articles/s41598-022-26866-9>

- Baghai, R., Silva, R., Thell, V., & Vig, V. (2021). *Talent in Distressed Firms: Investigating the Labor Costs of Financial Distress*. The Journal of Finance, 76(6), 2907-2961. <https://doi.org/10.1111/jofi.13077>
- Blanco, A., Díez, F., Cachón, G., & Prado, C. (2020). *Contribution of social responsibility to the work involvement of employees*. Corporate Social Responsibility and Environmental Management, 27, 1-11. <https://doi.org/10.1002/csr.1978>
- Bolfek, B. (2021). *CONTRIBUTION TO THE DEVELOPMENT OF THE DIRECT AND INDIRECT COSTS REDUCTION MODEL (DICRM-8) IN MANUFACTURING COMPANIES*. POSLOVNA IZVRSNOST, 1(81-105), 15. <https://hrcak.srce.hr/file/375057>
- ABRERA, G. S., CABRERA, G. S., & CRUZ, G. P. (2022). *El Sistema de costos por procesos y la rentabilidad en las empresas panificadoras de la provincia de Huanuco*. [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional Hermilio Valdizán]. Repositorio Institucional UNHEVAL, Perú. Obtenido de <https://repositorio.unheval.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13080/7406/TCO01199P64.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Calcina larico, S. M. (2018). *Sistema de contabilidad de costos por procesos y su influencia en la rentabilidad de las empresas panificadoras del distrito de azángaro, año 2016*. [Tesis de grado, Universidad Andina Néstor Cáceres Velásquez]. Repositorio Institucional UANCV, Perú. <http://repositorio.uancv.edu.pe/handle/UANCV/1399>
- Cardoso, B., Saunders, J., Figueiredo, A., & Monteiro, M. (2020). *Main challenges in the identification and measurement of indirect costs in projects: a multiple case study*. Gestão & Produção, 27(1), 1-19. <https://doi.org/10.1590/0104-530x4913>
- Choudhury, P., Koo, W., & Li, X. (2020). *Working (From Home) During a Crisis: Online Social Contributions by Workers During the Coronavirus Shock*. Harvard Business School(20), 1-22. <https://www.hbs.edu/faculty/Pages/item.aspx?num=57911>
- Colander, D. (2017). *How to Market the Market: The Trouble with Profit Maximization*. Eastern Economic Journal, 43(2), 362-367. <https://doi.org/10.1057/s41302-016-0089-3>
- Cuchiye, I. A. (2022). *Sistema de costos por procesos en la elaboración de pan en la panificadora aldea del pan, de la parroquia la maná, cantón la maná, provincia de cotopaxi, año 2021*. [Tesis de licenciatura, Universidad Técnica de Cotopaxi]. Repositorio Institucional UTC, Ecuador. <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/8524>
- Cuypers, I., Hennart, J., Silverman, B., & Ertug, G. (2020). *Transaction Cost Theory: Past Progress, Current Challenges, and Suggestions for the Future*. Academy of Management Annals, 15(1), 111-150. <https://doi.org/10.5465/annals.2019.0051>
- Diener, F. (2020). *Empirical Evidence of a Changing Operating Cost Structure and Its Impact on Banks' Operating Profit: The Case of Germany*. Journal of Risk and Financial Management, 13(10). <https://doi.org/10.3390/jrfm13100247>
- Duffner, F., Mauler, L., Wentker, M., Leker, J., & Winter, M. (2021). *Large-scale automotive battery cell manufacturing: Analyzing strategic and operational effects on manufacturing costs*. International Journal of Production Economics, 232, 1-19. <https://doi.org/10.1016/j.ijpe.2020.107982>
- Duque Torres, M. I., & Herrera Africano, Y. A. (2021). *Diseño de un sistema de costos para la evaluación de la gestión operativa de la panadería tejaditos DUQ*. [Tesis de

- grado, Unidades tecnológicas de Santander]. Repositorio Institucional UTS, Colombia. <http://repositorio.uts.edu.co:8080/xmlui/handle/123456789/9319>
- Evmenchik, O., Niyazbekova, S., Seidakhmetova, F., & Mezentceva, T. (2021). *The Role of Gross Profit and Margin Contribution in Decision Making*. *Socio-economic Systems: Paradigms for the Future*, 314, 1393–1404. [https://doi.org/10.1007/978-3-030-56433-9\\_145](https://doi.org/10.1007/978-3-030-56433-9_145)
- Faruk, O., Hussain, B., Gohar, R., Wong, W., & Ahmed, N. (2023). *Food prices response to global and national factors: Evidence beyond asymmetry*. *Cogent Economics & Finance*, 11(1), 1-23. <https://doi.org/10.1080/23322039.2023.2187128>
- Feng, Y., Abdus, S., Tuo, G., & Chen, S. (2022). *Raw materials and production control with random supply and demand, an outside market and production capacity*. *Operations Research Letters*, 50(6), 679-684. <https://doi.org/10.1016/j.orl.2022.10.008>
- Flores, L., & Blanco, J. (2021). *Determinación de costos operativos y su incidencia en la rentabilidad económica y financiera de las empresas de transportes urbano de pasajeros de la ciudad de Puno – Perú*. *Actualidad Contable Faces*, 24(43), 76-92. <https://doi.org/10.53766/ACCON/2021.43.04>
- Gallagher, C., & Hughes, I. (2020). *Bearing the Burden: Outcomes and Moderators of Social Burden in the Workplace*. *Occupational Health Science*, 4(1), 123-138. <https://doi.org/10.1007/s41542-020-00063-4>
- Gani, A., & Daulay, Z. (2021). *Maximizing Income Through Capital, Raw Materials, Labor and Production*. *International Journal of Science, Technology & Management*, 2(4), 1058-1065. <https://doi.org/10.46729/ijstm.v2i4.260>
- Garzon, J., & Quimbata, B. (2010). *Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería “La Catedral” ubicada en la provincia de Chaco – Resistencia para el mes de junio del 2010*. [Tesis de grado, Universidad de la Cuenca del Plata]. Repositorio Institucional UTC, Ecuador. <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/1454>
- Gómez, J., & Vargas, J. (2023). *El sistema de costos de producción y su influencia en la utilidad bruta de panadería y pastelería Jireh S.R.L de cajamarca en el período 2019-2022*. [Tesis de grado, Universidad Privada Antonio Guillermo Urrelo]. Repositorio Institucional. [http://repositorio.upagu.edu.pe/bitstream/handle/UPAGU/2748/TESISJ\\_1.PDF?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.upagu.edu.pe/bitstream/handle/UPAGU/2748/TESISJ_1.PDF?sequence=1&isAllowed=y)
- Hidayati, A., Pratiwi, R., & Azzahra, B. (2023). *Implementation of Business Profit Planning Cost of Production and Cost Volume Profit Analysis in Small and Medium Enterprises at ABC Bakery*. *E3S Web of Conferences*, 454(1). [https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/pdf/2023/91/e3sconf\\_icas2023\\_03020.pdf](https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/pdf/2023/91/e3sconf_icas2023_03020.pdf)
- Jakubowska, k., & Trafialek, J. (2019). *The Role of Suppliers of Raw Materials in Ensuring Food Safety*. *Global Journal of Nutrition & Food Science - GJNFS*, 1(4), 1-2. <https://doi.org/10.33552/GJNFS.2019.01.000517>
- Jayathilaka, A. (2020). *Operating Profit and Net Profit: Measurements of Profitability*. *Open Access Library Journal*, 7(12), 1-11. <https://doi.org/10.4236/oalib.1107011>
- Jideani, A., Mutshinyani, A., Maluleke, N., Mafukata, Z., Sithole, M., Lidovho, M., . . . Matshisevhe, M. (2020). *Impact of Industrial Revolutions on Food Machinery - An Overview*. *Journal of Food Research*, 9(5), 42-52. <https://doi.org/10.5539/jfr.v9n5p42>

- Julon, A., & Ramírez, N. (2024). *Los costos de producción y su impacto en la productividad de las empresas productoras de leche vacuno de Ayacucho, año 2020*. [Tesis de licenciatura, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas]. Repositorio Institucional UPC. [https://upc.aws.openrepository.com/bitstream/handle/10757/661359/Julon\\_LIA.pdf?sequence=3&isAllowed=y](https://upc.aws.openrepository.com/bitstream/handle/10757/661359/Julon_LIA.pdf?sequence=3&isAllowed=y)
- Kalleberg, A., & Wachter, T. (2018). *The U.S. Labor Market During and After the Great Recession: Continuities and Transformations*. RSF: The Russell Sage Foundation Journal of the Social Sciences, 3(3), 1-19. <https://doi.org/10.7758/rsf.2017.3.3.01>
- Ketokivi, M., & Mahoney, J. (2020). *Transaction Cost Economics As a Theory of Supply Chain Efficiency*. Production and Operations Management, 29(4), 1011-1031. <https://doi.org/10.1111/poms.13148>
- Ledley, F., McCoy, S., Vaughan, G., & Cleary, E. (2020). *Profitability of Large Pharmaceutical Companies Compared With Other Large Public Companies*. JAMA, 323(9), 834-843. <https://doi.org/10.1001/jama.2020.0442>
- Leiva, V. S., Vera, V. G., & Duque, G. Á. (2019). LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN EL MARGEN BRUTO DE LA EMPRESA INDUCALIDAD S.A. OBSERVACION DE LA ECONOMIA LATINOAMERICANA, 1696-8352. <https://www.eumed.net/rev/oel/2019/08/margen-bruto-inducalidadesa.html>
- Lujan, J. (2021). *Costo de Producción y la Rentabilidad de la empresa Textil, Lujan*. [Tesis de licenciatura, Universidad César Vallejo]. Repositorio Institucional UCV. [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/76040/Lujan\\_BJ-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/76040/Lujan_BJ-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Manrique, M., Teves, J., Taco, A., & Flores, J. (2019). *Gestión de cadena de suministro: una mirada desde la perspectiva teórica*. Revista Venezolana de Gerencia, 24(88), 1136-1146. <https://www.redalyc.org/journal/290/29062051009/html/>
- Máté, D., Oláh, J., Erdei, E., Estiyanti, N., Bács, Z., & Kovács, S. (2022). *The impacts of sustainable industrial revolution (IR) on the profitability of Hungarian food companies*. Frontiers in Sustainable Food Systems, 6, 1-14. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.1034010>
- McDiarmid, M., Condon, M., & Gaitens, J. (2021). *The Healthcare Sector Employer's Duty of Care: Implications for Worker Well-Being*. International Journal of Environmental Research and Public Health, 18(11), 1-12. <https://doi.org/10.3390/ijerph18116015>
- Medina, G., Montalvo, G., & Vásquez, M. (2018). *Mejora de la productividad mediante un Sistema de Gestión basado en Lean Six Sigma en el proceso productivo de Pallets en la empresa maderera Nuevo Perú S.A.C 2017*. Revista Ingeniería, 5(1), 1-11. <https://doi.org/10.26495/icti.v5i1.863>
- Mendoza, J., & Arango, W. (2018). *Costos de servicio y la rentabilidad de los lavaderos de vehículos en los distritos de Andrés Bello Cáceres y Jesús Nazareno, 2016*. [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga]. Repositorio Institucional UNSCH. <https://repositorio.unsch.edu.pe/server/api/core/bitstreams/d10c6d43-2279-4ffc-ab7e-b9677cc4f5d0/content>

- Mío, H. (2021). *Sistema de costos para incrementar las utilidades en la Panadería Mi Luchito – San Ignacio 2020*. [Tesis de Licenciatura, Universidad Señor de Sipán]. <https://repositorio.uss.edu.pe/handle/20.500.12802/8436?show=full>
- Monteiro, N., Moita, J., & da Silva, E. (2022). *Life cycle management in bakeries: a proposed roadmap towards sustainability*. The International Journal of Life Cycle Assessment, 27(1), 82-97. <https://link.springer.com/article/10.1007/s11367-021-02008-7#citeas>
- Moreno, E. (2022). *El presupuesto empresarial como herramienta gerencial en las Pymes de América del Sur*. Revista de Investigación en Ciencias de la Administración, 6(24), 352 - 362. <https://www.revistaenfoques.org/index.php/revistaenfoques/article/view/162>
- Moreno, F. J. (2018). *Prontuario de Finanzas Empresariales*. (E. C. Javier, Ed.) México: Grupo Patria Educación. Obtenido de [https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=d0JqDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT1&dq=finanzas&ots=latTa-8LLN&sig=KS2Ayw9h5IWV25aakDLQHj9XK\\_w#v=onepage&q=finanzas&f=false](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=d0JqDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT1&dq=finanzas&ots=latTa-8LLN&sig=KS2Ayw9h5IWV25aakDLQHj9XK_w#v=onepage&q=finanzas&f=false)
- Ñaupas, H., Valdivia, M., Palacios, J., & Romero, H. (2018). *Metodología de la investigación: Cuantitativa, Cualitativa y Redacción de la Tesis*. Ediciones de la U. <https://corladancash.com/wp-content/uploads/2020/01/Metodologia-de-la-inv-cuanti-y-cuali-Humberto-Naupas-Paitan.pdf>
- Okonkwo, C., Evans, U., & Ekung, S. (2022). *Unearthing direct and indirect material waste-related factors underpinning cost overruns in construction projects*. International Journal of Construction Management, 23, 1-7. <https://doi.org/10.1080/15623599.2022.2052431>
- Onyeizu, E., Khoshbakht, M., & Baird, G. (2021). *Time spent in the office and workers' productivity, comfort and health: A perception study*. Building and Environment, 195, 1-9. <https://doi.org/10.1016/j.buildenv.2021.107747>
- Otzen, T., & Manterola, C. (2017). *Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio*. International Journal of Morphology, 35(1), 227-232. <https://www.scielo.cl/pdf/ijmorphol/v35n1/art37.pdf>
- Patricia, A. (2023). *Analysis of product cost in determing the selling price of bread*. SSRN, 1(1). [https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract\\_id=4329309](https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=4329309)
- Paucar, M. (2019). *La importancia de implementar un Sistema de Gestión de Costos en las pymes del Perú para lograr un adecuado desarrollo*. Revista Lidera(14), 44-47. <https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/revistalidera/article/view/23647/22608>
- Putra, Y. (2019). *Analysis of Factors Affecting the Interests of SMEs Using Accounting Applications*. Journal of Economics and Business Putra, Yananto Mihadi, 2(3), 818-826. <https://doi.org/10.31014/aior.1992.02.03.129>
- Quesada, C. (2020). *El sistema de costeo por procesos y su influencia en la rentabilidad de la Panadería Pascualito - 2019*. [Trabajo de grado, Universidad Continental, Huancayo], Perú. <https://hdl.handle.net/20.500.12394/8696>
- Quilca, C. (2021). *Explicación de los niveles de utilidad neta a partir de los resultados antes de impuesto. Caso de estudio*. Gestionar: revista de empresa y gobierno, 1(2), 65-79. <https://doi.org/10.35622/j.rg.2021.02.005>
- Sam, L., Craig, T., Horgan, G., & Macdiarmid, J. (2019). *Association between hours worked in paid employment and diet quality, frequency of eating out and consuming takeaways in*

- the UK. Public Health Nutrition*, 22(18), 3368-3376.  
<https://doi.org/10.1017/S1368980019002222>
- Schrijvers, D., Hool, A., Blengini, G., Chen, W., Dewulf, J., Eggert, R., . . . Habib, K. (2020). *A review of methods and data to determine raw material criticality*. *Resources, Conservation and Recycling*, 155, 1-17. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2019.104617>
- Sheth, J. (2020). *Business of business is more than business: Managing during the Covid crisis*. *Industrial Marketing Management*, 88, 261-264.  
<https://doi.org/10.1016/j.indmarman.2020.05.028>
- Solon, A., De Araújo, F., & de Brito, F. (2021). *Application of costing methods: A case study in a retailer in the Triângulo Mineiro*. *Brasilian Journal of Operations & Production Management*, 18(1), 1-17.  
[https://www.researchgate.net/publication/350535845\\_Application\\_of\\_costing\\_methods\\_A\\_case\\_study\\_in\\_a\\_retailer\\_in\\_the\\_Triangulo\\_Mineiro](https://www.researchgate.net/publication/350535845_Application_of_costing_methods_A_case_study_in_a_retailer_in_the_Triangulo_Mineiro)
- Taherdoost, H. (2022). *A Guide to Evaluate Academic Sources to Develop Research Paper: Source Selection in Academic Writing*. *SSRN Electronic Journal*, 11(1), 57-58.  
<https://doi.org/10.2139/ssrn.4178672>
- Tombi, L. (2023). *Effect of Production Costs on Company Profit*. *SSRN*, 1-7.  
[https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract\\_id=4508825](https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=4508825)
- Torres, M. (2022). *Los costos de producción y su impacto en la rentabilidad de las mypes: Caso empresa Grupo Vilcasid S.A.C Ayacucho- 2022*. *Divulgación Científica de Investigación y Emprendimiento*, 2(1), 1-33. <https://www.dcie.org.pe/index.php/dcie/article/view/12>
- Tripathi, A. (2019). *Profit Maximization Theory and Value Maximization Theory*. *International Journal of Scientific Development and Research*, 4(6), 284-289.  
<https://www.ijedr.org/papers/IJEDR1906054.pdf>
- Triwidatin. (2022). *The Influence of Raw Materials and Direct Labor Costs on Profit Margin Ratio in UMKM Agan Cibinong, Bogor Regency*. *Journal of Finance and Business Digital*, 1(4), 311-324. <https://doi.org/10.55927/jfbd.v1i4.2172>
- Triyawan, A., Prastyanningsih, I., & Syahreni, N. (2023). *Analysis of cost and revenue : empirical study of business unit Wakaf Anisa bakery*. *Journal of Sharia Economics*, 4(2).  
<https://journal.ar-raniry.ac.id/index.php/JoSE/article/view/2941>
- Vargas, G. (2019). *Implementación de un sistema de costos para panadería Nono Pepe*. [Tesis de grado, Universidad Empresarial Siglo XXI]. Repositorio Institucional. [https://repositorio.21.edu.ar/bitstream/handle/ues21/16173/VARGAS%20LA NDRIEL%20Graciela.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.21.edu.ar/bitstream/handle/ues21/16173/VARGAS%20LA%20NDRIEL%20Graciela.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Vega, L. J., & Falcon, M. K. (2019). *Sistema de costos por procesos y la rentabilidad en la empresa panadería San Carlos de la ciudad de Huánuco, 2019*. [Tesis para optar título, Universidad Nacional Hermilio Valdizan - Huánuco]. Repositorio Institucional UNHEVAL, Perú. <https://repositorio.unheval.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13080/5412/TCO01136V39.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Wahab, R., & Haseeb, A. (2023). *Optimum method for determine the percent of depreciation in the productivity machines & equipment: Applied study*. *Journal of Current Researches on Business and Economics*, 13(1), 49-72. <https://doi.org/10.26579/jocrebe.13.1.4>

- Wotschack, P. (2020). *Drivers of training participation in low skilled jobs: the role of 'voice', technology, innovation and labor shortages in German companies*. International Journal of Training and Development, 24(3), 245-264. <https://doi.org/10.1111/ijtd.12195>
- Wulandari, M., Abror, A., & Inggita, M. (2018). *The effect of production cost to net profit; a case study of PT. Indorama Synthetics TBK*. Emerging Markets : Business and Management Studies Journal, 4(1), 54-64. <https://doi.org/10.33555/ijembm.v4i1.61>
- Yukesh, R., Kavitha, S., Preethi, Parthiba, O., Kumar, G., Dai-Viet, N., & Rajesh, J. (2021). *Techno-economic assessment of various hydrogen production methods – A review*. Bioresource Technology, 319. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2020.124175>
- Zaslavskaya, I. (2019). *Features of depreciation of construction machinery and mechanisms*. IOP Publishing, 1-6. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/403/1/012191>

## ANEXOS

### Anexo 1. Matriz de operacionalización de variables

| Variables            | Definición conceptual                                                                                                                                                                                                                          | Definición operacional                                                                                                                        | Dimensiones        | Indicadores                         |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------|
| Costos de producción | Gastos que tiene una empresa para fabricar un producto. Estos incluyen el costo de los materiales, la mano de obra, los equipos y la infraestructura necesarios para llevar a cabo el proceso productivo (Yukesh et al., 2021).                | La variable se medirá a partir de los indicadores de las dimensiones de la Materiales, la mano de obra y los costos indirectos de elaboración | Materiales         | Requisición de Materiales           |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                               |                    | Compra de materiales                |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                               |                    | Almacenamiento                      |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                               | Mano de obra       | Horas trabajadas                    |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                               |                    | Beneficios sociales                 |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                               |                    | Contribuciones sociales             |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                               | Costos indirectos  | Cantidad de materiales indirectos   |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                               |                    | Costos de mano de obra              |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                               |                    | Otros costos indirectos             |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                               |                    | Depreciación de maquinaria y equipo |
| Utilidad             | Beneficio económico obtenido por una empresa luego de deducir los costos y gastos relacionados con la producción y la operación. Es la diferencia positiva entre los ingresos generados y los costos asociados a la producción (Astuti, 2021). | La variable se medirá a partir de los indicadores de las dimensiones de la utilidad bruta, operativa y neta.                                  | Utilidad bruta     | Ingresos                            |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                               |                    | Costos                              |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                               | Utilidad operativa | Utilidad bruta                      |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                               |                    | Gastos operativos                   |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                               | Utilidad neta      | Utilidad operativa                  |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                               |                    | Gastos Financieros                  |

## Anexo 2. Matriz de consistencia

| Título: El costo de producción en la utilidad de las panificadoras del distrito Jesús Nazareno - Ayacucho 2023                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Problemas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Objetivos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Hipótesis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | VARIABLES E INDICADORES         |                                     | Metodología                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Variable 1: Costo de producción |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Dimensiones                     | Indicadores                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>General</b><br>¿Qué relación existe entre el Costo de Producción y la Utilidad de las panificadoras del distrito Jesús Nazareno - Ayacucho 2023?<br><br><b>Específicos</b><br>¿Qué relación existe entre el costo de materiales, mano de obra directa y costos indirectos de producción con la utilidad bruta, operativa y neta? | <b>General</b><br>Estudiar el costo de producción para relacionar con la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho,2023.<br><br><b>Específicos</b><br>Estudiar los costos de materiales, mano de obra y cosos indirectos de producción con la utilidad bruta, operativa y neta para establecer su relación. | <b>General</b><br>Existe una relación significativa entre el Costo de Producción y la Utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho,2023.<br><br><b>Específicas</b><br>Existe una relación significativa entre el Costo de Materiales, Mano de Obra Directa y Costos Indirectos de Producción con la Utilidad Bruta, Operativa y Neta. | Materiales                      | Requisición de materiales           | <b>Tipo de investigación:</b><br>Aplicada<br><b>Nivel de investigación:</b><br>Descriptiva – correlacional<br><b>Diseño de investigación:</b> No experimental<br><b>Población:</b> 19 panificadoras del distrito de Jesús Nazareno.<br><b>Muestra:</b> 5 panificadoras del distrito de Jesús Nazareno<br><b>Técnicas:</b><br>Encuesta<br>Entrevista<br>Observación<br>Análisis documental<br><b>Instrumento:</b><br>Cuestionario<br>Guía de entrevista<br>Guía de observación<br>Guía de análisis documental |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 | Compra de materiales                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 | Almacenamiento                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Mano de obra                    | Horas trabajadas                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 | Beneficios sociales                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 | Contribuciones sociales             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Costos indirectos               | Cantidad de materiales indirectos   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 | Costos de mano de obra indirecta    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 | Otros Costos Indirectos             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 | Depreciación de maquinaria y equipo |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Variable 2: Utilidad            |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Dimensiones                     | Indicadores                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Utilidad bruta                  | Ingresos                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 | Costos                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Utilidad operativa              | Utilidad bruta                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Gastos operativos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Utilidad neta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Utilidad operativa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Gastos Financieros                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

### Anexo 3. Instrumentos de recolección de datos

#### Cuestionario de Costos de producción

Estimado trabajador esperamos su colaboración, respondiendo con sinceridad el presente cuestionario. La prueba es anónima.

El presente trabajo tiene como objetivo estudiar el costo de producción para relacionar con la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho, 2023.

Lea usted con atención y conteste a las preguntas marcando (X) en una sola alternativa.

| <b>Escala de Medición</b> | Nunca | Rara vez | A veces | Frecuentemente | Siempre |
|---------------------------|-------|----------|---------|----------------|---------|
| <b>Valoración</b>         | 1     | 2        | 3       | 4              | 5       |

| <b>Variable 1. Costos de producción</b>            |                                                                                                                         |          |          |          |          |          |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| <b>Dimensión: Materia Prima</b>                    |                                                                                                                         | <b>1</b> | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>4</b> | <b>5</b> |
| 1                                                  | Se elabora una lista de materiales antes de realizar las compras para la producción.                                    |          |          |          |          |          |
| 2                                                  | Los proveedores se seleccionan basándose en criterios de precio, calidad y tiempo de entrega.                           |          |          |          |          |          |
| 3                                                  | Los materiales se almacenan en condiciones adecuadas para evitar su deterioro o pérdida.                                |          |          |          |          |          |
| <b>Dimensión: Mano de obra</b>                     |                                                                                                                         | <b>1</b> | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>4</b> | <b>5</b> |
| 4                                                  | Se lleva un registro o control de las horas trabajadas por el personal.                                                 |          |          |          |          |          |
| 5                                                  | La panadería brinda beneficios adicionales a los trabajadores (descansos, gratificaciones, apoyo en fechas especiales). |          |          |          |          |          |
| 6                                                  | La panificadora realiza aportes o pagos relacionados con la salud o pensión de los trabajadores.                        |          |          |          |          |          |
| <b>Dimensión: Costos Indirectos de Elaboración</b> |                                                                                                                         | <b>1</b> | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>4</b> | <b>5</b> |
| 7                                                  | Se controla el uso de materiales indirectos (bolsas, papel, insumos de limpieza, etc.).                                 |          |          |          |          |          |
| 8                                                  | La panadería cuenta con trabajadores que no participan directamente en la producción (vendedores o personal de apoyo).  |          |          |          |          |          |
| 9                                                  | Se consideran los gastos de agua, luz, gas o alquiler dentro de los costos de producción.                               |          |          |          |          |          |
| 10                                                 | Se toma en cuenta el mantenimiento o desgaste de máquinas y equipos como parte de los costos de producción.             |          |          |          |          |          |

### Cuestionario de Utilidad

Estimado trabajador esperamos su colaboración, respondiendo con sinceridad el presente cuestionario. La prueba es anónima.

El presente trabajo tiene como objetivo estudiar el costo de producción para relacionar con la utilidad de las panificadoras del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho, 2023.

Lea usted con atención y conteste a las preguntas marcando (X) en una sola alternativa.

| <b>Escala de Medición</b> | Nunca | Rara vez | A veces | Frecuentemente | Siempre |
|---------------------------|-------|----------|---------|----------------|---------|
| <b>Valoración</b>         | 1     | 2        | 3       | 4              | 5       |

| Variable 2. Utilidad          |                                                                                                                   |   |   |   |   |   |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|
| Dimensión: Utilidad bruta     |                                                                                                                   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1                             | Se registran los ingresos diarios obtenidos por las ventas de la panadería.                                       |   |   |   |   |   |
| 2                             | Los ingresos por ventas se mantienen estables durante el mes.                                                     |   |   |   |   |   |
| 3                             | Se conoce el costo total de producción de los productos vendidos.                                                 |   |   |   |   |   |
| Dimensión: Utilidad operativa |                                                                                                                   |   |   |   |   |   |
| 4                             | Se calcula la diferencia entre los ingresos por ventas y los costos de producción.                                |   |   |   |   |   |
| 5                             | Se identifican y registran los gastos por servicios (alquiler, luz, agua, transporte, entre otros).               |   |   |   |   |   |
| 6                             | Los gastos operativos (alquiler, luz, agua, transporte, etc.) varían de un mes a otro.                            |   |   |   |   |   |
| 7                             | Después de pagar los gastos operativos, se dispone de recursos suficientes para continuar trabajando normalmente. |   |   |   |   |   |
| Dimensión: Utilidad neta      |                                                                                                                   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 8                             | Al finalizar el mes, se obtiene una ganancia después de cubrir todos los gastos de la panadería.                  |   |   |   |   |   |
| 9                             | Las deudas o préstamos reducen las ganancias obtenidas en la panadería.                                           |   |   |   |   |   |
| 10                            | Se planifica el pago de deudas o préstamos para evitar que afecten la utilidad del negocio.                       |   |   |   |   |   |

### Guía de observación estructurada

| Costo de Producción             |        |             |                |             |
|---------------------------------|--------|-------------|----------------|-------------|
| PROCESO DE MEZCLADO             |        | Panadería A |                |             |
| Detalle                         | Unidad | Cantidad    | Costo Unitario | Costo Total |
| <b>Materias Primas Directas</b> |        |             |                |             |
| Harina                          |        |             |                |             |
| Levadura                        |        |             |                |             |
| Sal                             |        |             |                |             |
| Azucar                          |        |             |                |             |
| <b>Mano de Obra</b>             |        |             |                |             |
| Mezclador-Maestro               |        |             |                |             |
| <b>CIF</b>                      |        |             |                |             |
| Depreciación de mezcladora      |        |             |                |             |
| Depreciación de Horno           |        |             |                |             |
| Depreciacion de Mesa            |        |             |                |             |
| Depreciación de enseres         |        |             |                |             |

| PROCESO DE BOLEADO              |        |          |                |             |
|---------------------------------|--------|----------|----------------|-------------|
| Detalle                         | Unidad | Cantidad | Costo Unitario | Costo Total |
| <b>Materias Primas Directas</b> |        |          |                |             |
| Harina                          |        |          |                |             |
| <b>Mano de Obra</b>             |        |          |                |             |
| Maestro                         |        |          |                |             |
| Ayudante                        |        |          |                |             |
| <b>CIF</b>                      |        |          |                |             |
| Depreciacion de Mesa            |        |          |                |             |
| Depreciación de Horno           |        |          |                |             |
| Depreciación de enseres         |        |          |                |             |

| PROCESO DE APLANADO            |        |          |                |             |
|--------------------------------|--------|----------|----------------|-------------|
| Detalle                        | Unidad | Cantidad | Costo Unitario | Costo Total |
| <b>Materias Primas Directa</b> |        |          |                |             |
| Harina                         |        |          |                |             |
| <b>Mano de Obra</b>            |        |          |                |             |
| Maestro                        |        |          |                |             |
| Ayudante                       |        |          |                |             |
| <b>CIF</b>                     |        |          |                |             |
| Depreciacion de Mesa           |        |          |                |             |
| Depreciación de Horno          |        |          |                |             |
| Depreciación de enseres        |        |          |                |             |

| PROCESO DE HORNEADO             |        |          |                |             |
|---------------------------------|--------|----------|----------------|-------------|
| Detalle                         | Unidad | Cantidad | Costo Unitario | Costo Total |
| <b>Materias Primas Directas</b> |        |          |                |             |
| Harina                          |        |          |                |             |
| <b>Mano de Obra</b>             |        |          |                |             |
| Maestro                         |        |          |                |             |
| Ayudante                        |        |          |                |             |
| <b>CIF</b>                      |        |          |                |             |
| Depreciacion de Mesa            |        |          |                |             |
| Depreciación de Horno           |        |          |                |             |
| Depreciación de enseres         |        |          |                |             |

| UTILIDAD           |                  |          |                |             |
|--------------------|------------------|----------|----------------|-------------|
| DETALLE            | Unidad de medida | Cantidad | Costo Unitario | Costo Total |
| Ventas diaria      |                  |          |                |             |
| Vendedora          |                  |          |                |             |
| Alquiler           |                  |          |                |             |
| Agua               |                  |          |                |             |
| Luz                |                  |          |                |             |
| Otros gastos       |                  |          |                |             |
| Gastos financieros |                  |          |                |             |

## Guía de Entrevista

### A. Materiales directos (Insumos)

1. ¿Qué insumos directos utiliza en la elaboración del pan chapla y qué cantidad emplea por cada 50kg de harina? (Ejemplo: harina, levadura, sal, azúcar, manteca, etc.)

### B. Mano de obra directa

2. ¿Cuántos trabajadores participan directamente en la elaboración del pan chapla y cuál es su función?
3. ¿Cuánto tiempo dura el proceso de producción del pan chapla (desde el mezclado hasta el horneado)?
4. ¿Cuál es el pago diario o por jornada de cada trabajador involucrado en la producción?

### C. Proceso productivo

5. ¿Cuáles son las etapas del proceso productivo del pan chapla? (Ejemplo: mezclado, boleado, aplanado, horneado, etc.)

### D. Costos indirectos de producción

6. ¿Qué gastos indirectos incurre durante la producción del pan chapla? (Agua, luz, gas, leña, mantenimiento del horno, teléfono, otros).
7. ¿Estos gastos se utilizan exclusivamente para la producción o también para otras actividades del negocio?

### E. Producción

8. ¿Cuántos panes chapla se producen, en promedio, a partir de 50 kg de harina?

### F. Precio y ventas

9. ¿Cuál es el precio de venta unitario del pan chapla?
10. ¿Cuántos panes chapla vende en promedio por día?

### G. Información complementaria

11. ¿Cuenta con equipos o herramientas de producción (horno, amasadora, mesas)? En caso afirmativo, ¿desde cuándo los utiliza?
12. ¿El negocio es propio o alquilado? En caso de alquiler, ¿cuál es el monto mensual?
13. ¿Realiza otras actividades además de la elaboración de pan chapla?

## Guía de Análisis Documental

**Técnica:** Análisis documental

Fuente de información:

- Boletas y/o Notas de compra de insumos
- Cuadernos de registro de ventas

**Unidad de análisis:** 5 Panaderías del distrito de Jesús Nazareno - Ayacucho

### Objetivo del instrumento

Recolectar y sistematizar información contenida en documentos físicos (boletas de compra y registros de ventas) con la finalidad de identificar datos relacionados con los costos de producción y los ingresos por ventas del pan chapla.

### Dimensión 1: Costos de Producción

Indicadores:

- Compra de materia prima (harina, levadura, sal, azúcar)
- Precio unitario de insumos
- Cantidad adquirida
- Fecha de adquisición
- Frecuencia de compra

### Ficha de registro:

| Ítem | Aspecto para registrar | Información encontrada |
|------|------------------------|------------------------|
| 1    | Tipo de documento      |                        |
| 2    | Fecha                  |                        |
| 3    | Insumo adquirido       |                        |
| 4    | Cantidad               |                        |
| 5    | Precio unitario        |                        |
| 6    | Precio total           |                        |
| 7    | Observaciones          |                        |

## Dimensión 2: Ingresos por Ventas

Indicadores:

- Cantidad de panes vendidos
- Precio de venta unitario
- Ingreso diario
- Fecha de registro

Ficha de registro:

| Ítem | Aspecto para registrar | Información encontrada |
|------|------------------------|------------------------|
| 1    | Tipo de documento      |                        |
| 2    | Fecha                  |                        |
| 3    | Producto vendido       |                        |
| 4    | Cantidad vendida       |                        |
| 5    | Precio unitario        |                        |
| 6    | Ingreso total          |                        |
| 7    | Observaciones          |                        |

## Anexo 4. Validación de instrumentos



### ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD Y ADMINISTRACIÓN FICHA DE VALIDACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS

#### I. DATOS GENERALES

Título de la investigación: "El costo de producción en la utilidad de las panificadoras del distrito Jesús Nazareno - Ayacucho 2023"

Nombre de los instrumentos motivo de evaluación: Matriz de consistencia, cuestionario y guía de observación

#### II. ASPECTOS DE LA VALIDACIÓN

| N° | INDICADORES     | CRITERIOS                                                               | DEFICIENTE |    |    |    | REGULAR |    |    |    | BUENO |    |    |    | MUY BUENO |    |    |    | EXCELENTE |    |    |     |
|----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------|------------|----|----|----|---------|----|----|----|-------|----|----|----|-----------|----|----|----|-----------|----|----|-----|
|    |                 |                                                                         | 0-20       |    |    |    | 21-40   |    |    |    | 41-60 |    |    |    | 61-80     |    |    |    | 81-100    |    |    |     |
|    |                 |                                                                         | 5          | 10 | 15 | 20 | 25      | 30 | 35 | 40 | 45    | 50 | 55 | 60 | 65        | 70 | 75 | 80 | 85        | 90 | 95 | 100 |
| 1  | Claridad        | Esta formulado con lenguaje apropiado                                   |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           | X  |    |    |           |    |    |     |
| 2  | Objetividad     | Esta expresado en conductas observables                                 |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           | X  |    |    |           |    |    |     |
| 3  | Actualidad      | Esta acorde a los aportes recientes en la disciplina de estudio         |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           | X  |    |    |           |    |    |     |
| 4  | Organización    | Hay una organización lógica                                             |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    | X  |    |           |    |    |     |
| 5  | Suficiencia     | Comprende las dimensiones de la investigación en cantidad y calidad     |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    | X  |    |           |    |    |     |
| 6  | Intencionalidad | Es adecuado para valorar la variable seleccionada                       |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    | X  |    |           |    |    |     |
| 7  | Consistencia    | Esta basado en aspectos técnicos y científicos                          |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           | X  |    |    |           |    |    |     |
| 8  | Coherencia      | Hay relación entre dimensiones e indicadores                            |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 9  | Metodología     | El instrumento se relaciona con el método planteado en la investigación |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 10 | Aplicabilidad   | El instrumento es de fácil aplicación                                   |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |

#### III. PROMEDIO DE VALIDACIÓN

78.5

#### IV. OPINIÓN DE VALIDACIÓN

| DEFICIENTE | REGULAR | BUENO | MUY BUENO | EXCELENTE |
|------------|---------|-------|-----------|-----------|
|------------|---------|-------|-----------|-----------|

|                     |                                                    |
|---------------------|----------------------------------------------------|
| Nombres y apellidos | ANTONIO ROCHA SEGURA                               |
| DNI                 | 28216334                                           |
| Título Profesional  | CONTADOR PUBLICO                                   |
| Grado Académico     | BACHILLER EN CIENCIAS CONTABLES                    |
| Mención             | DOCTOR EN GESTIÓN PÚBLICA Y GOBERNABILIDAD         |
| Lugar y fecha       | Ayacucho, 30 de junio del 2025                     |
| Firma               | <br>Dr. CPC ANTONIO ROCHA SEGURA<br>MAT. 017 - 256 |



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES**  
**ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**  
**FICHA DE VALIDACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS**



**I. DATOS GENERALES**

**Título de la investigación:** "El costo de producción en la utilidad de las panificadoras del distrito Jesús Nazareno - Ayacucho 2023"

**Nombre de los instrumentos motivo de evaluación:** Matriz de consistencia, cuestionario y guía de observación

**II. ASPECTOS DE LA VALIDACIÓN**

| N° | INDICADORES     | CRITERIOS                                                               | DEFICIENTE |    |    |    | REGULAR |    |    |    | BUENO |    |    |    | MUY BUENO |    |    |    | EXCELENTE |    |    |     |
|----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------|------------|----|----|----|---------|----|----|----|-------|----|----|----|-----------|----|----|----|-----------|----|----|-----|
|    |                 |                                                                         | 0-20       |    |    |    | 21-40   |    |    |    | 41-60 |    |    |    | 61-80     |    |    |    | 81-100    |    |    |     |
|    |                 |                                                                         | 5          | 10 | 15 | 20 | 25      | 30 | 35 | 40 | 45    | 50 | 55 | 60 | 65        | 70 | 75 | 80 | 85        | 90 | 95 | 100 |
| 1  | Claridad        | Esta formulado con lenguaje apropiado                                   |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    | X  |    |           |    |    |     |
| 2  | Objetividad     | Esta expresado en conductas observables                                 |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 3  | Actualidad      | Esta acorde a los aportes recientes en la disciplina de estudio         |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 4  | Organización    | Hay una organización lógica                                             |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    |    | X         |    |    |     |
| 5  | Suficiencia     | Comprende las dimensiones de la investigación en cantidad y calidad     |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 6  | Intencionalidad | Es adecuado para valorar la variable seleccionada                       |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    | X  |    |           |    |    |     |
| 7  | Consistencia    | Esta basado en aspectos técnicos y científicos                          |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 8  | Coherencia      | Hay relación entre dimensiones e indicadores                            |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    |    | X         |    |    |     |
| 9  | Metodología     | El instrumento se relaciona con el método planteado en la investigación |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    |    | X         |    |    |     |
| 10 | Aplicabilidad   | El instrumento es de fácil aplicación                                   |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    |    | X         |    |    |     |

**III. PROMEDIO DE VALIDACIÓN**

81%

**IV. OPINIÓN DE VALIDACIÓN**

|            |         |       |                      |           |
|------------|---------|-------|----------------------|-----------|
| DEFICIENTE | REGULAR | BUENO | <del>MUY BUENO</del> | EXCELENTE |
|------------|---------|-------|----------------------|-----------|

|                     |                                                                         |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Nombres y apellidos | LAURO MIGUEL MENDEZ GUTIERREZ                                           |
| DNI                 | 28298101                                                                |
| Título Profesional  | CONTADOR PUBLICO                                                        |
| Grado Académico     | BACHILLER EN CIENCIAS CONTABLES                                         |
| Mención             | CONTADOR PUBLICO COLEGIADO                                              |
| Lugar y fecha       | Ayacucho, 30 de junio del 2025                                          |
| Firma               | <br>CPC LAURO M. MENDEZ GUTIERREZ<br>CONTADOR PÚBLICO<br>Mat. 017 - 671 |



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES**  
**ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**



**FICHA DE VALIDACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS**

**I. DATOS GENERALES**

**Título de la investigación:** "El costo de producción en la utilidad de las panificadoras del distrito Jesús Nazareno - Ayacucho 2023"

**Nombre de los instrumentos motivo de evaluación:** Matriz de consistencia, cuestionario y guía de observación

**II. ASPECTOS DE LA VALIDACION**

| N° | INDICADORES     | CRITERIOS                                                               | DEFICIENTE |    |    |    | REGULAR |    |    |    | BUENO |    |    |    | MUY BUENO |    |    |    | EXCELENTE |    |    |     |
|----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------|------------|----|----|----|---------|----|----|----|-------|----|----|----|-----------|----|----|----|-----------|----|----|-----|
|    |                 |                                                                         | 0-20       |    |    |    | 21-40   |    |    |    | 41-60 |    |    |    | 61-80     |    |    |    | 81-100    |    |    |     |
|    |                 |                                                                         | 5          | 10 | 15 | 20 | 25      | 30 | 35 | 40 | 45    | 50 | 55 | 60 | 65        | 70 | 75 | 80 | 85        | 90 | 95 | 100 |
| 1  | Claridad        | Esta formulado con lenguaje apropiado                                   |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 2  | Objetividad     | Esta expresado en conductas observables                                 |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 3  | Actualidad      | Esta acorde a los aportes recientes en la disciplina de estudio         |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    |    | X         |    |    |     |
| 4  | Organización    | Hay una organización lógica                                             |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    |    | X         |    |    |     |
| 5  | Suficiencia     | Comprende las dimensiones de la investigación en cantidad y calidad     |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    |    |           | X  |    |     |
| 6  | Intencionalidad | Es adecuado para valorar la variable seleccionada                       |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    |    | X         |    |    |     |
| 7  | Consistencia    | Esta basado en aspectos teóricos y científicos                          |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    |    | X         |    |    |     |
| 8  | Coherencia      | Hay relación entre dimensiones e indicadores                            |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    |    |           | X  |    |     |
| 9  | Metodología     | El instrumento se relaciona con el método planteado en la investigación |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    |    |           |    | X  |     |
| 10 | Aplicabilidad   | El instrumento es de fácil aplicación                                   |            |    |    |    |         |    |    |    |       |    |    |    |           |    |    |    |           |    |    | X   |

**III. PROMEDIO DE VALIDACIÓN**

87

**IV. OPINIÓN DE VALIDACIÓN**

|            |         |       |           |           |
|------------|---------|-------|-----------|-----------|
| DEFICIENTE | REGULAR | BUENO | MUY BUENO | EXCELENTE |
|------------|---------|-------|-----------|-----------|

|                     |                                              |
|---------------------|----------------------------------------------|
| Nombres y apellidos | ALBERTO QUISPE ZAVALETA                      |
| DNI                 | 28261973                                     |
| Título Profesional  | CONTADOR PUBLICO                             |
| Grado Académico     | BACHILLER EN CIENCIAS CONTABLES              |
| Mención             | CONTADOR PUBLICO COLEGIADO                   |
| Lugar y fecha       | Ayacucho, 30 de junio del 2025               |
| Firma               | <br>CPC. ALBERTO QUISPE ZAVALETA<br>COL. 126 |

**Anexo 5. Solicitud de padrón de panaderías del distrito de Jesús Nazareno**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

**SOLICITO:** INFORMACIÓN SOBRE EL  
LISTADO DE EMPRESAS PANIFICADORAS  
DEL DISTRITO DE JESÚS NAZARENO.

SEÑOR GERENTE MUNICIPAL DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE JESÚS  
DE NAZARENO



Yo, DELCI MARISOL CONDORI  
SOSA, identificada con DNI N°74981874,  
domiciliada en Jr. Juan Espinoza Medrano N°324,  
distrito de Jesús Nazareno, provincia de Huamanga,  
región de Ayacucho, correo electrónico  
[delci15cs@gmail.com](mailto:delci15cs@gmail.com), N° de celular 978280188,  
ante Ud. con el debido respeto me presento y digo:

Que, en virtud a mi derecho de acceso a la información pública reconocida en el art.2 de la Constitución de la República del Perú, recorro a su despacho, con la finalidad de solicitar que se me envíe al correo [delci15cs@gmail.com](mailto:delci15cs@gmail.com) la información del Estado de las empresas panificadoras del distrito de Jesús Nazareno, siendo esta información necesaria para la realización de mi tesis titulada "COSTO DE PRODUCCIÓN Y LA UTILIDAD DE LAS EMPRESAS PANIFICADORAS DEL DISTRITO JESÚS NAZARENO-AYACUCHO 2023", teniendo en cuenta que esta información será utilizada solo para fines de investigación.

POR LO EXPUESTO:

Ruego a Ud. tenga a bien acceder a mi solicitud por ser de justicia.

Ayacucho, 11 de abril del 2024.

Atentamente;

DELCI MARISOL CONDORI SOSA  
DNI° 74981874  
[delci15cs@gmail.com](mailto:delci15cs@gmail.com)

## Anexo 6. Población

| PADRÓN DE PANADERÍAS DEL DISTRITO DE JESÚS NAZARENO |            |                    |                  |                                    |                                                       |                                               |     |     |      |                                         |                  |                             |
|-----------------------------------------------------|------------|--------------------|------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----|-----|------|-----------------------------------------|------------------|-----------------------------|
| Nº                                                  | COD. CONT. | Nº DE AUTORIZACION | Nº DE EXPEDIENTE | APELLIDOS Y NOMBRES O RAZÓN SOCIAL | GIRO DE NEGOCIO                                       | DIRECCION                                     | Nº  | Mz. | LOTE | ZONA                                    | FECHA DE EMISION | AREA DEL ESTABLECIMIENTO M2 |
| 1                                                   | 4341       | 134                |                  | QUISPE RUA MOISES                  | PANADERIA ARTESANAL Y VENTA DE ABARROTES AL POR MENOR | ASOC. VILLA SAN CRISTOBAL MZ G LT.20          |     |     |      |                                         | 22/03/2004       |                             |
| 2                                                   | 4738       | 163                |                  | DE LA CRUZ DE CAJAMARCA LIDIA      | PANADERIA                                             | JR. MARIANO MELGAR N°1039                     |     |     |      |                                         | 02/06/2004       |                             |
| 3                                                   | 2362       | 175                |                  | HUAMAN QUISPE MAXIMILIANA          | PANADERIA ARTESANAL                                   | ASOC. MUNICIPALES MZ.H1 LT.20                 |     |     |      |                                         | 30/06/2004       |                             |
| 4                                                   | 4943       | 211                |                  | EZPINOZA CONTO FROILAN             | PANADERIA                                             | JR. GONZALES PRADA N°425                      |     |     |      |                                         | 21/10/2004       |                             |
| 5                                                   |            |                    |                  | LOPEZ PAUCAR ABEL                  | PANADERIA                                             | JR. JOSE CARLOS MARIATEGUI 327                |     |     |      |                                         | 06/09/2006       |                             |
| 6                                                   | 8926       | 333                | 1567-2008        | LIZANA AUQUI MARIO                 | PANADERIA LIZANA HERMANOS                             | Av. LOS INCAS S/N 9 CUADRA                    | S/N | -   | -    | URB. LAS NAZARENAS                      | 10/09/2008       | 92.80                       |
| 7                                                   | 15153      | 557                | 3866-2014        | AGUILAR BERROCAL CARMEN            | PANADERIA                                             | ASOC. VILLA SAN CRISTOBAL Mz. A Lt. 18        | -   | A   | 18   | ASOC. VILLA SAN CRISTOBAL               | 05/08/2014       | 88.00                       |
| 8                                                   | 13927      | 656                |                  | CAMPOS YARANGA ELOY YILLIAM        | CAFÉ PANADERIA                                        | AV. SEÑOR DE LOS MILAGROS MZ. "C1" LOTE N° 12 |     |     |      | ASOC. LOS MUNICIPALES                   | 22/09/2015       |                             |
| 9                                                   | 9616       | 687                |                  | CARDENAS CLARIS NANCY              | PANADERIA                                             | JR. CIRO ALEGRIA N° 635                       | 635 | -   | -    | URB. SIMON BOLIVAR                      | 06/01/2016       | 33.70                       |
| 10                                                  | 6093/23781 | 728                | 1711-2016        | QUISPE CCOYLLO RONALD              | PANADERIA/HORNO PANIFICADORA                          | JR. PORRAS BARRENECHEA N° 505                 | 505 | -   | -    | URB. SIMON BOLIVAR                      | 11/04/2016       | 90.00                       |
| 11                                                  | 10082      | 756                |                  | PIÑAS CLARIS JUAN ANTONIO          | PANADERIA                                             | JR. CIRO ALEGRIA N° 640                       |     |     |      | URB. SIMON BOLIVAR                      | 24/08/2016       |                             |
| 12                                                  | 5803       | 760                |                  | TERNERO CHAVEZ LILIANA             | PANADERIA, PASTERIA Y FUENTE DE SODA                  | JR. CESAR VALLEJO N° 442                      |     |     |      | URB. SIMON BOLIVAR                      | 20/07/2016       |                             |
| 13                                                  | 20250      | 769                |                  | RUMIN OCHOA TEODORA                | PANADERIA                                             | JR. LOS ROSALES MZ. "H" LOTE N° 07            |     |     |      | A.H. LOS ROSALES                        | 23/08/2016       |                             |
| 14                                                  | 19872      | 783                |                  | MARTINES CORTERREAL LUZ HAYDEE     | PANADERIA                                             | PJE. SAN ANTONIO MZ. "O" LOTE N° 15           | -   | O   | 15   | ASOC. LAS FLORES                        | 12/10/2016       | 62.64                       |
| 15                                                  | 7367       | 950                | 2936-2018        | QUINTANILLA GARAY LUIS             | PANADERIA                                             | JR. TREJO                                     | -   | F   | 7    | ASOC. INMACULADA CONCEPCIÓN - WICHCCANA | 18/09/2018       | 93.19                       |
| 16                                                  | 24077      | 1082               | 5396-2019        | LLANCCE CCENTE DELIA ROTILIA       | PANADERIA                                             | ASOCIACIÓN SAN CARLOS                         | -   | F   | 3    | ASOC. SAN CARLOS                        | 23/12/2019       | 100.35                      |
| 17                                                  | 24483      | 1121               | 1117-2020        | AREVALO CCAICO NATIVIDAD           | PANADERIA                                             | PSJ. SANTA FE                                 | -   | C1  | 8    | ASOC. LOS MUNICIPALES                   | 05/10/2020       | 74.55                       |
| 18                                                  | 24650      | 1146               | 1878-2020        | BRICEÑO DURAN ALEXANDER JOSE       | PANADERIA, PASTERIA, CAFÉ                             | JR. JOSE SANTOS CHOCANO                       | 523 | -   | -    | URB. LAS NAZARENAS                      | 05/10/2020       | 29.60                       |
| 19                                                  | 29054      | 1593               | 3545-2023        | POMA MEDRANO CELINA MARUJA         | PANADERIA: VENTA DE PAN                               | JR. PORRAS BARRENECHEA                        | 381 | -   | -    | URB. LAS NAZARENAS                      | 12/06/2023       | 80.00                       |

Fuente: Municipalidad Distrital de Jesús Nazareno.

### Anexo 7. Asignación de costos indirectos de producción

| COSTOS INDIRECTOS                       |           |        |        |         |             |
|-----------------------------------------|-----------|--------|--------|---------|-------------|
| PANADERIA A                             | CIF-TOTAL | ANUAL  | DIARIO | MENSUAL | OBSERVACIÓN |
| Agua                                    | 12.00     | 144.00 | 0.40   | 12.00   |             |
| Energía eléctrica                       | 80.00     | 960.00 | 2.67   | 80.00   |             |
| Depreciación de mezcladora 25 Kg        | 4,500.00  | 900.00 | 2.50   | 75.00   |             |
| Depreciación de horno artesanal         | 15,000.00 | 750.00 | 2.08   | 62.50   |             |
| Depreciación de mesa                    | 250.00    | 25.00  | 0.07   | 2.08    |             |
| Depreciación de artesanal               | 400.00    | 40.00  | 0.11   | 3.33    |             |
| Depreciación de tablas                  | 20.00     | 2.00   | 0.01   | 0.17    |             |
| Depreciación de enseres (RodillosTumis) | 120.00    | 12.00  | 0.03   | 1.00    |             |
| TOTAL                                   |           |        | 7.87   | 236.08  |             |

| PANADERIA B                             | CIF-TOTAL | ANUAL    | DIARIO | MENSUAL | OBSERVACIÓN |
|-----------------------------------------|-----------|----------|--------|---------|-------------|
| Agua                                    | 10.00     | 120.00   | 0.33   | 10.00   |             |
| Energía eléctrica                       | 90.00     | 1,080.00 | 3.00   | 90.00   |             |
| Depreciación de mezcladora 50 Kg        | 4,500.00  | 900.00   | 2.50   | 75.00   |             |
| Depreciación de horno artesanal         | 15,000.00 | 750.00   | 2.08   | 62.50   |             |
| Depreciación de mesa                    | 300.00    | 30.00    | 0.08   | 2.50    |             |
| Depreciación de artesanal               | 450.00    | 45.00    | 0.13   | 3.75    |             |
| Depreciación de tablas                  | 20.00     | 2.00     | 0.01   | 0.17    |             |
| Depreciación de enseres (RodillosTumis) | 100.00    | 10.00    | 0.03   | 0.83    |             |
| TOTAL                                   |           |          | 8.16   | 244.75  |             |

| PANADERIA C                      | CIF-TOTAL | ANUAL    | DIARIO | MENSUAL | OBSERVACIÓN |
|----------------------------------|-----------|----------|--------|---------|-------------|
| Agua                             | 8.00      | 96.00    | 0.27   | 8.00    |             |
| Energía eléctrica                | 100.00    | 1,200.00 | 3.33   | 100.00  |             |
| Depreciación de mezcladora 50 Kg | 4,500.00  | 900.00   | 2.50   | 75.00   |             |
| Depreciación de horno artesanal  | 15,000.00 | 750.00   | 2.08   | 62.50   |             |
| Depreciación de mesa             | 350.00    | 35.00    | 0.10   | 2.92    |             |
| Depreciación de artesanal        | 450.00    | 45.00    | 0.13   | 3.75    |             |
| Depreciación de tablas           | 20.00     | 2.00     | 0.01   | 0.17    |             |

|                                            |        |       |             |               |  |
|--------------------------------------------|--------|-------|-------------|---------------|--|
| Depreciación de enseres<br>(RodillosTumis) | 120.00 | 12.00 | 0.03        | 1.00          |  |
| <b>TOTAL</b>                               |        |       | <b>8.44</b> | <b>253.33</b> |  |

| <b>PANADERIA D</b>                         | <b>CIF-<br/>TOTAL</b> | <b>ANUAL</b> | <b>DIARIO</b> | <b>MENSUAL</b> | <b>OBSERVACIÓN</b> |
|--------------------------------------------|-----------------------|--------------|---------------|----------------|--------------------|
| Agua                                       | 12.00                 | 144.00       | 0.40          | 12.00          |                    |
| Energía eléctrica                          | 110.00                | 1,320.00     | 3.67          | 110.00         |                    |
| Depreciación de mezcladora<br>50 Kg        | 4,500.00              | 900.00       | 2.50          | 75.00          |                    |
| Depreciación de horno<br>artesanal         | 15,000.00             | 750.00       | 2.08          | 62.50          |                    |
| Depreciación de mesa                       | 300.00                | 30.00        | 0.08          | 2.50           |                    |
| Depreciación de artesanal                  | 400.00                | 40.00        | 0.11          | 3.33           |                    |
| Depreciación de tablas                     | 20.00                 | 2.00         | 0.01          | 0.17           |                    |
| Depreciación de enseres<br>(RodillosTumis) | 100.00                | 10.00        | 0.03          | 0.83           |                    |
| <b>TOTAL</b>                               |                       |              | <b>8.88</b>   | <b>266.33</b>  |                    |

| <b>PANADERIA E</b>                         | <b>CIF-<br/>TOTAL</b> | <b>ANUAL</b> | <b>DIARIO</b> | <b>MENSUAL</b> | <b>OBSERVACIÓN</b> |
|--------------------------------------------|-----------------------|--------------|---------------|----------------|--------------------|
| Agua                                       | 12.00                 | 144.00       | 0.40          | 12.00          |                    |
| Energía eléctrica                          | 90.00                 | 1,080.00     | 3.00          | 90.00          |                    |
| Depreciación de mezcladora<br>50 Kg        | 4,500.00              | 900.00       | 2.50          | 75.00          |                    |
| Depreciación de horno<br>artesanal         | 15,000.00             | 750.00       | 2.08          | 62.50          |                    |
| Depreciación de mesa                       | 300.00                | 30.00        | 0.08          | 2.50           |                    |
| Depreciación de artesanal                  | 450.00                | 45.00        | 0.13          | 3.75           |                    |
| Depreciación de tablas                     | 20.00                 | 2.00         | 0.01          | 0.17           |                    |
| Depreciación de enseres<br>(RodillosTumis) | 120.00                | 12.00        | 0.03          | 1.00           |                    |
| <b>TOTAL</b>                               |                       |              | <b>8.23</b>   | <b>246.92</b>  |                    |

## Anexo 7. Fotografías





| VENTAS DEL DIA      |       |
|---------------------|-------|
| - Sra Bertha        | 35.00 |
| - Cristians         | 45.00 |
| - Bodega            | 20.00 |
| - Yvanna            | 25.00 |
| - Rosita            | 10.00 |
| - Vilma             | 10.00 |
| - Olimpio           | 40.00 |
| - San Carlos        | 30.00 |
| - Leonilda          | 15.00 |
| - Brizilda          | 18.00 |
| - Techi             | 15.00 |
| - Cafeteria Colegio | 20.00 |
| - Juanito           | 45.00 |
| - Laureles          | 10.00 |
| - Bodega Gringa     | 10.01 |
| - Victorin          | 20.00 |
| - Mercado           | 20.00 |



## TRANSCRIPCIÓN DE ACTA DE SUSTENTACIÓN

En la ciudad de Ayacucho, el día 17 de junio de 2026, a las 11:00 am horas, en el Auditorium de la Escuela Profesional de Contabilidad y Auditoría de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables, se reunieron los miembros de la Comisión del Jurado Evaluador, conformado por los profesores CPC. Edgar Huaranca Aguilar, CPC. Luis Renan Huamán Mejía, CPC. Luz Eliana Quispe Quintana, CPC. Toño Fredy Rojas Palpan (Asesor), bajo la presidencia del Dr. Pelayo Hilario Valenzuela Decano de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables, en el acto académico de la sustentación de tesis y actuando como secretario el CPC. Alejandro Clever Coronel Cajchaya.

El secretario da lectura de la Resolución Decanal N° 208-2026-UNSCH-FCEAC-D, de fecha 15 de junio del 2026, el cual declara expedito a los bachilleres DELCI MARISOL CONDORI SOSA Y HANS EDISON PILLACA CARDENAS para la sustentación de la Tesis: **El costo de producción en la utilidad de las panificadoras del distrito Jesús Nazareno – Ayacucho 2023**; para optar el título profesional de Contador(a) Público(a).

Acto seguido el presidente de los jurados invita a los sustentantes a dar inicio a la exposición de la mencionada tesis en un tiempo aproximado de cuarenta y cinco (45) minutos. Concluida la sustentación el presidente solicita a los miembros del jurado evaluador formular las preguntas y repreguntas necesarias para lo cual disponen de cuarenta y cinco (45) minutos, las mismas que fueron absueltas satisfactoriamente.

Concluida la sustentación, el presidente de los jurados invita a los sustentantes y público asistente abandonar el Auditorium con la finalidad de deliberar y emitir la calificación correspondiente, con el siguiente resultado:

|          |    |
|----------|----|
| Jurado 1 | 16 |
| Jurado 2 | 16 |
| Jurado 3 | 16 |

Resultando aprobados por unanimidad el calificativo de DIECISEIS (16)

Siendo las 12:51 p.m. horas del mismo día, se dio por concluido el acto académico y en fe de lo actuado firman al pie del presente los profesores: Dr. Pelayo Hilario Valenzuela (Presidente), CPC. Edgar Huaranca Aguilar, CPC. Luis Renan Huamán Mejía, CPC. Luz Eliana Quispe Quintana, CPC. Toño Fredy Rojas Palpan (Asesor) y como secretario CPC. Alejandro Clever Coronel Cajchaya.

Libro N° 05, con folio N° 302

Ayacucho, 31 de julio del 2026

Prof. Silvio Susano Pretel Esilava  
Secretario Docente

**UNSCH****FACULTAD DE  
CIENCIAS ECONÓMICAS,  
ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES****DECANATO**

## CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD CON DEPOSITO

**Nº 012-2026-EPCA/FCEAC/UNSCH**

1.- Nombres y Apellidos de los Investigadores

**DELICI MARISOL CONDORI SOSA**

**HANS EDISON PILLACA CARDENAS**

2.- Escuela Profesional **Contabilidad y Auditoría**

3.- Facultad de Ciencias **Económicas, Administrativas y Contables**

4.- Tipo de trabajo académico evaluado: **TESIS**

5.- Título del trabajo académico:

**El costo de producción en la utilidad de las panificadoras del distrito Jesús Nazareno - Ayacucho 2023**

6.- Software de similitud: **TURNITIN**

7.- Fecha de recepción: 14 de julio de 2026

8.- Fecha de evaluación: 20 de julio de 2026

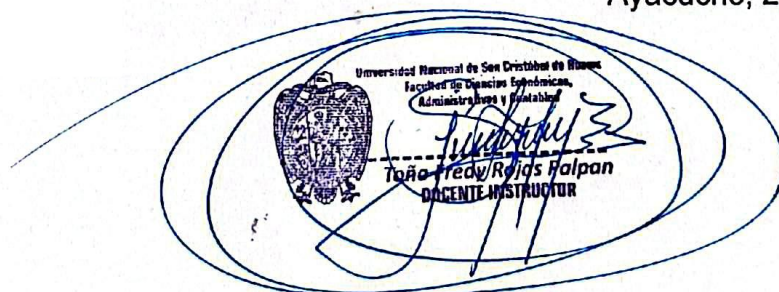
9.- Evaluación de originalidad:

| Porcentaje de similitud | Resultado          |
|-------------------------|--------------------|
| * <b>15% (Quince)</b>   | ** <b>APROBADO</b> |

\* Consignar el porcentaje de similitud

\*\* Consignar **APROBADO** si se encuentra dentro del rango de porcentaje establecido subsanar las observaciones o **DESAPROBADO** si excede el porcentaje permisible de similitud.

Ayacucho, 21 de julio de 2026



cc.  
Archivo  
TFRP

# El costo de producción en la utilidad de las panificadoras del distrito Jesús Nazareno - Ayacucho 2023

*por* Delci Marisol Condori Sosa y Hans Edison Pillaca Cardenas

---

**Fecha de entrega:** 20-jul-2026 11:06a. m. (UTC-0500)

**Identificador de la entrega:** 3000840611

**Nombre del archivo:** 6\_Delci\_Marisol\_Condori\_Sosa\_y\_Hans\_Edison\_Pillaca\_Cardenas.docx (3.05M)

**Total de palabras:** 30773

**Total de caracteres:** 172248

# El costo de producción en la utilidad de las panificadoras del distrito Jesús Nazareno - Ayacucho 2023

## INFORME DE ORIGINALIDAD

15%

INDICE DE SIMILITUD

16%

FUENTES DE INTERNET

9%

PUBLICACIONES

12%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

## FUENTES PRIMARIAS

|    |                                                                |     |
|----|----------------------------------------------------------------|-----|
| 1  | Submitted to Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga | 2%  |
|    | Trabajo del estudiante                                         |     |
| 2  | repositorio.ucsm.edu.pe                                        | 1%  |
|    | Fuente de Internet                                             |     |
| 3  | hdl.handle.net                                                 | 1%  |
|    | Fuente de Internet                                             |     |
| 4  | repositorio.unjfsc.edu.pe                                      | 1%  |
|    | Fuente de Internet                                             |     |
| 5  | Submitted to Universidad Cesar Vallejo                         | 1%  |
|    | Trabajo del estudiante                                         |     |
| 6  | repositorio.unsch.edu.pe                                       | 1%  |
|    | Fuente de Internet                                             |     |
| 7  | repositorio.autonoma.edu.pe                                    | 1%  |
|    | Fuente de Internet                                             |     |
| 8  | Submitted to Universidad Tecnológica del Peru                  | <1% |
|    | Trabajo del estudiante                                         |     |
| 9  | dokumen.pub                                                    | <1% |
|    | Fuente de Internet                                             |     |
| 10 | repositorio.continental.edu.pe                                 | <1% |
|    | Fuente de Internet                                             |     |
| 11 | repositorio.upagu.edu.pe                                       | <1% |
|    | Fuente de Internet                                             |     |
| 12 | repositorio.undc.edu.pe                                        | <1% |
|    | Fuente de Internet                                             |     |
| 13 | Submitted to Docentes                                          | <1% |
|    | Trabajo del estudiante                                         |     |
| 14 | repositorio.utea.edu.pe                                        | <1% |
|    | Fuente de Internet                                             |     |

idoc.pub

|    |                                                                                                  |      |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 15 | Fuente de Internet                                                                               | <1 % |
| 16 | repositorio.uancv.edu.pe<br>Fuente de Internet                                                   | <1 % |
| 17 | www.realidadeconomica.es<br>Fuente de Internet                                                   | <1 % |
| 18 | Submitted to Filial Sicuani<br>Trabajo del estudiante                                            | <1 % |
| 19 | repositorio.unapiquitos.edu.pe<br>Fuente de Internet                                             | <1 % |
| 20 | Submitted to Universidad Peruana Los Andes<br>Trabajo del estudiante                             | <1 % |
| 21 | dspace.unach.edu.ec<br>Fuente de Internet                                                        | <1 % |
| 22 | www.repositorio.unach.edu.pe<br>Fuente de Internet                                               | <1 % |
| 23 | Submitted to Instituto Superior de Artes, Ciencias y Comunicación IACC<br>Trabajo del estudiante | <1 % |
| 24 | www.scribd.com<br>Fuente de Internet                                                             | <1 % |
| 25 | Submitted to Universidad Andina Nestor Caceres Velasquez<br>Trabajo del estudiante               | <1 % |
| 26 | repositorio.ucv.edu.pe<br>Fuente de Internet                                                     | <1 % |
| 27 | repositorio.upsc.edu.pe<br>Fuente de Internet                                                    | <1 % |
| 28 | Submitted to uncedu<br>Trabajo del estudiante                                                    | <1 % |
| 29 | Submitted to Universidad Andina del Cusco<br>Trabajo del estudiante                              | <1 % |
| 30 | Submitted to Universidad Estatal Amazonica-<br>Trabajo del estudiante                            | <1 % |
| 31 | apirepositorio.unh.edu.pe<br>Fuente de Internet                                                  | <1 % |
| 32 | Submitted to Universidad Nacional Federico Villarreal<br>Trabajo del estudiante                  | <1 % |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                             |      |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|    |                                                                                                                                                                                                                                                             | <1 % |
| 33 | <a href="https://repositorio.utc.edu.ec">repositorio.utc.edu.ec</a><br>Fuente de Internet                                                                                                                                                                   | <1 % |
| 34 | <a href="http://www.theibfr.com">www.theibfr.com</a><br>Fuente de Internet                                                                                                                                                                                  | <1 % |
| 35 | <a href="https://api-repositorio.unapiquitos.edu.pe">api-repositorio.unapiquitos.edu.pe</a><br>Fuente de Internet                                                                                                                                           | <1 % |
| 36 | <a href="https://archive.org">archive.org</a><br>Fuente de Internet                                                                                                                                                                                         | <1 % |
| 37 | <p>Miriam Estefania Arrobo Rivera, Melanie Edith Enriquez Iza, Rodrigo Arturo Reyes Armas, Brenda Elizabeth Oña Sinchiguano. "Costos por procesos y la rentabilidad del banano (musa x paradisiaco) en la finca bananera", Religación, 2024</p> Publicación | <1 % |
| 38 | <p>Flores, Carlos Javier Siguas. "Experiencias Tecnopedagógicas de los Docentes de una Institución Educativa Pública del Nivel Secundaria de la Provincia de ica.", Pontificia Universidad Catolica del Peru (Peru), 2024</p> Publicación                   | <1 % |
| 39 | <a href="https://alicia.concytec.gob.pe">alicia.concytec.gob.pe</a><br>Fuente de Internet                                                                                                                                                                   | <1 % |
| 40 | <a href="https://es.scribd.com">es.scribd.com</a><br>Fuente de Internet                                                                                                                                                                                     | <1 % |
| 41 | <a href="http://www.coursehero.com">www.coursehero.com</a><br>Fuente de Internet                                                                                                                                                                            | <1 % |
| 42 | <p>Submitted to Universidad Manuela Beltrán Virtual</p> Trabajo del estudiante                                                                                                                                                                              | <1 % |
| 43 | <a href="https://repositorio.uct.edu.pe">repositorio.uct.edu.pe</a><br>Fuente de Internet                                                                                                                                                                   | <1 % |
| 44 | <p>Submitted to Universidad Catolica San Antonio de Murcia</p> Trabajo del estudiante                                                                                                                                                                       | <1 % |
| 45 | <a href="https://core.ac.uk">core.ac.uk</a><br>Fuente de Internet                                                                                                                                                                                           | <1 % |
| 46 | <a href="https://repositorio.undac.edu.pe">repositorio.undac.edu.pe</a><br>Fuente de Internet                                                                                                                                                               | <1 % |
| 47 | <a href="https://repositorio.udch.edu.pe">repositorio.udch.edu.pe</a><br>Fuente de Internet                                                                                                                                                                 | <1 % |

Excluir citas  
Excluir bibliografía

Activo  
Activo

Excluir coincidencias

< 30 words