



UNIVERSIDAD DE LOS ANDES  
NÚCLEO "RAFAEL RANGEL"  
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS,  
ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES  
TRUJILLO, ESTADO TRUJILLO

**ANÁLISIS DEL COSTO-VOLUMEN- UTILIDAD EN EL SECTOR**

**PANADERO DEL MUNICIPIO PAMPÁN ESTADO TRUJILLO**

**Caso: Panadería y Pastelería "Lucita" C.A.**

**INTEGRANTES**

Araujo, Luz C.I. 20.040.224

Mendoza, Yorvelis C.I. 17.596.090

**TRABAJO ESPECIAL DE GRADO PRESENTADO ANTE LA ILUSTRE UNIVERSIDAD DE  
LOS ANDES COMO REQUISITO PARCIAL PARA OPTAR AL TÍTULO DE LICENCIADAS  
EN CONTADURIA PÚBLICA**

SEPTIEMBRE, 2014



UNIVERSIDAD DE LOS ANDES  
NÚCLEO "RAFAEL RANGEL"  
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS,  
ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES  
TRUJILLO, ESTADO TRUJILLO

**ANÁLISIS DEL COSTO-VOLUMEN- UTILIDAD EN EL SECTOR**

**PANADERO DEL MUNICIPIO PAMPÁN ESTADO TRUJILLO**

**Caso: Panadería y Pastelería "Lucita" C.A.**

**INTEGRANTES:**

Araujo, Luz C.I. 20.040.224

Mendoza, Yorvelis C.I. 17.596.090

**Tutora:**

Lcda. Stephania Alizo

SEPTIEMBRE, 2014



VEREDICTO

Quienes suscribimos miembros del jurado designado por el Consejo de Departamento de Ciencias Económicas Administrativas y Contables del NURR, según oficio: 189-14, para examinar y evaluar el Trabajo de Grado: "ANÁLISIS DEL COSTO-VOLUMEN-UTILIDAD EN EL SECTOR PANADERO DEL MUNICIPIO PAMPÁN ESTADO TRUJILLO. CASO: PANADERÍA Y PASTELERÍA "LUCITA" C.A." presentado por las bachilleres: LUZ CERAIDA ARAUJO, C.I.: 20.040.224 y YORVELIS MENDOZA MENDEZ, C.I.: 17.596.090, a los fines de cumplir con el requisito legal para optar al grado de Licenciadas en Contaduría Pública, dejamos constancia de lo siguiente:

1.- Leído como fue dicho trabajo por cada uno de los miembros del jurado, se fijó el día diecisiete de Octubre de 2014, a las 9:30 a.m., en el Edificio B del NURR, para que las autoras lo defendieran en forma pública, lo que éstas hicieron, mediante un resumen oral de su contenido, luego de lo cual respondieron satisfactoriamente a las preguntas formuladas por el jurado, todo ello conforme a lo dispuesto en el artículo 16 del Reglamento para la elaboración de Trabajo de Grado vigente.

2.- Finalizada la defensa pública del trabajo, el jurado decidió **APROBARLO** por considerar, sin hacerse solidario con las ideas expuestas por las autoras, que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento de elaboración y aprobación de trabajos de grado de la carrera de Contaduría Pública.

3.- Para dar este veredicto el jurado estimó que el trabajo examinado cumple con los requisitos exigidos para su aprobación.

En fe de lo cual se levanta la presente acta el día diecisiete de Octubre del dos mil catorce.

Prof. Stephania Alizo (Coordinador -Tutor)

Prof. Yanceth Paredes

Prof. Liomar Betancourt



## DEDICATORIA

**A mi Dios Todopoderoso**, quién supo guiarme por el buen camino, darme fuerzas para seguir adelante y no desmayar en los problemas que se presentaban, enseñándome a encarar las adversidades sin perder nunca la dignidad ni desfallecer en el intento

**A mi madre**, la mejor del mundo!! Poder llegar a donde he llegado ha sido gracias a ti, ser tu hija ha sido lo más grande que Dios me ha dado. Te dedicaste a educarme y formarme para ser la persona que soy. TE AMO.

**A mi padre**, por su amor, los ejemplos de perseverancia y constancia que lo caracterizan y que me ha infundado siempre y por el valor mostrado para salir adelante. TE AMO.

**A mis dos grandes tesoros**, MIS HIJOS Adelberth Adrián y Ángel Abraham que son el motivo y la razón más importante que me ha llevado a seguir adelante día a día, para alcanzar mis más apreciados ideales de superación. LOS AMO SON MI TODO!

**A mi esposito**, que durante estos años de carrera ha sabido apoyarme para continuar y nunca renunciar, gracias por su amor incondicional y por su ayuda en mi proyecto. Mil gracias porque siempre estas a mi lado sin condiciones TE AMO Y TE AMARE POR SIEMPRE MI GATITO.

**A mi hermano**, más que mi hermano es mi amigo, que con sus consejos me ha ayudado a afrontar los retos que se me han presentado a lo largo de mi vida, por ser un gran amigo para mí, que junto a sus ideas hemos pasado momentos inolvidables y es uno de los seres más importantes en mi vida. TE ADORO HERMANITO.

**A mi cuñada Nagib**, por brindarme su apoyo incondicional, logrando ver en ella el interés de seguir adelante, contagiándome de alegría y prestándome su ayuda cuando más la necesitaba. TE REQUETEQUIERO.

**A mis sobrinos** Yorman Alejandro, Samuel David y mi princesa chiquita Silvana Gabriela para que les sirva como un buen ejemplo para el futuro q les espera. LOS ADORO.

**A mi nueva familia**, los Alvarado Luque, en especial a mi CUÑADA MERCEDES! Porque ellos con su amor, hermandad, convivencia y ejemplo, han sido parte fundamental para mi promoción personal. LOS QUIERO.

**A mis familiares** amigos y seres queridos; especialmente a mi tía Nora gracias por tu ayuda incondicional y sin importa hora y tiempo, por darme siempre sus sabios consejos, que sirvieron de apoyo y ejemplo en mi crecimiento. A todos los quiero mucho.

**A mi compañera Luz**, por brindarme su respeto y amistad, en haber compartido solidaridad, dificultades y alegrías, durante todo el proceso de nuestro trabajo de graduación y superando obstáculos para alcanzar un objetivo en común. Gracias por todo

Mil palabras no bastarían para agradecerles su apoyo, su comprensión y sus consejos en los momentos difíciles. A todos, espero no defraudarlos y contar siempre con su valioso apoyo, sincero e incondicional.

*Yorvelis Mendoza*

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)

## DEDICATORIA

Luego de tanta lucha, esfuerzo y perseverancia hoy culmina uno de mis sueños más anhelados, el cual me centre como meta y es de mi agrado dedicar a todos y cada uno de mis seres queridos. Este triunfo lo dedico a:

**Dios Todopoderoso y la Virgen Santísima**, que con su luz divina iluminaron mi entendimiento llenándome de fortaleza para lograr este sueño.

**A mi Madre**, que siempre ha estado acompañándome en los momentos difíciles y felices de mi vida, las palabras no me alcanzan para expresarle mi amor y agradecimiento por ser madre, amiga y apoyo incondicional, este triunfo es tuyo, te quiero.

**A mi Padre**, que de una u otra manera me ha apoyado incondicionalmente en cada momento de mi vida y me ha enseñado que las metas se logran con esfuerzo y dedicación, este triunfo también es tuyo.

**A mi Abuela Roberta Lugo**, que me ha apoyado en cada una de mis luchas. Mil gracias.

**A mis Hermanas(os)** Glendi, Venyi y Argenis, por creer en mí y apoyarme en el logro de este triunfo.

**A mis Sobrinos**, que son mi fortaleza y alegría, gracias por acompañarme cada día, que este triunfo sea ejemplo para ustedes. Los Amo.

**A mi Esposo** José Junior, por estar a mi lado apoyándome e incentivándome a seguir adelante, sin tu ayuda no se hubiera hecho realidad la culminación de mi sueño.

**A mis Tios(as)**, por brindarme su apoyo y ayuda a lo largo de mi carrera.

**A mis Primas(os)**, espero que este triunfo les ayude a no rendirse ante nada y no permitir que nadie destruya sus sueños.

**A mis compañeros de estudio y amigas** (Yesica, Elizabeth, Andrea, Ana Rosa, Marianela, Yorvelis, Andreina, Rosmary, Liseth) que además de compartir un salón de clase, siempre estuvieron presentes como mis fieles amigas, acompañándome en los momentos inolvidables de mi vida, me alegro que al igual que yo estén cumpliendo esta meta.

**A mis cuñadas(os)** por compartir gratos momentos conmigo, por su confianza y apoyo.

**A mi suegra Irma**, por sus consejos y por apoyarme en cada momento de mi carrera.

Los Amo,

*Luz Ceraida Araujo*

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)

## AGRADECIMIENTO

**A DIOS Todopoderoso**, por darme las fuerzas en los momentos de debilidad y ayudarme a no decaer y seguir adelante, dándome más sabiduría y más ganas de triunfar, a él le debo mi mayor sueño y mi más anhelada meta que pronto será realidad. GRACIAS MI DIOS.

**A mis Padres**, por su ayuda, amor y estímulo que me han brindado en toda mi carrera como estudiante hija y persona, llevándome por el camino del éxito. Este logro también es de ustedes!!

**A mis hijos** mi mayor inspiración, por ser la luz de camino esto es por y para ustedes. LOS AMO. Son mi mundo!

**A mi esposo**, por confiar en mí y creer que esta meta sería lograda. TE AMOOO.

**A mi familia**, en especial a mi hermano sobrinos y cuñada, por brindarme su apoyo, por creer y tener en mí la esperanza, brindándome el ejemplo de que los sueños se pueden alcanzar si luchas con mucho esfuerzo.

**A mi tutor Académico**, Profesora Stephania Alizo, por su gran apoyo brindado durante el desarrollo de mi trabajo especial de grado. Muchísimas Gracias Profe!!

**A los Profesores** Liomar Betancourt, Yanceth Paredes y Yosman Valderrama por su valiosa colaboración y ayuda en la realización de este trabajo. Mil gracias

**A la Universidad de los Andes** “Núcleo Universitario Rafael Rangel” y a todos los demás profesores de esta casa de estudio; quienes con su ayuda y tutoría, me enseñaron lo importante y bonito de mi futura profesión y me involucraron constancia y dedicación para lograr tan importante meta en mi vida. Gracias.

A los miembros de la Panadería y Pastelería Lucita C.A del municipio Pampán estado Trujillo, en especial al Sr. Luis Pérez quienes cordialmente nos permitieron realizare nuestro trabajo de grado

*Yorvelis Mendoza*

## AGRADECIMIENTO

Al alcanzar esta meta tan deseada es oportuno expresar por medio de mis sinceras palabras mi gran agradecimiento a:

**Dios y la Virgen**, por darme salud, inteligencia y los ánimos para seguir adelante en la búsqueda de nuevos conocimientos.

**A mis Padres Gladys y Rafael**, por ayudarme a través de sus consejos y enseñanzas a no rendirme y seguir luchando para alcanzar todas mis metas. Los Amo.

**A la Universidad de los Andes**, en su Núcleo Universitario “Rafael Rangel” por abrirme sus puertas al estudio y a la profesionalización.

**A mi tutora** Stephania Alizo, por su paciencia y sabias orientaciones, las cuales fueron un factor clave para el desarrollo de esta investigación. Gracias.

**A los profesores**, Liomar, Yanceth y Yosman por su contribución al logro de mis metas.

**A mis amigos** por llenar mi vida de hermosos recuerdos; por eso brindo con ustedes por mis triunfos y los suyos, les agradezco su amistad y cariño. “Gracias”.

**A todos... Mil Gracias.**

*Luz Ceraida Araujo*

## INDICE GENERAL

	Pág.
<b>APROBACIÓN DEL TUTOR</b> .....	iii
<b>DEDICATORIAS</b> .....	iv
<b>AGRADECIMIENTOS</b> .....	viii
<b>ÍNDICE GENERAL</b> .....	x
<b>ÍNDICE DE CUADROS</b> .....	xi
<b>ÍNDICE DE TABLAS</b> .....	xii
<b>ÍNDICE DE GRÁFICOS</b> .....	xiii
<b>ÍNDICE DE MATRIZ</b> .....	xiv
<b>RESUMEN</b> .....	xv
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	1
<b>CAPÍTULO I.- EL PROBLEMA</b>	
Planteamiento del Problema.....	4
Formulación del Problema.....	8
Sistematización del Problema.....	8
Objetivo General.....	9
Objetivos Específicos.....	9
Justificación de la Investigación.....	9
Delimitación de la Investigación.....	10
<b>CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO</b>	
Antecedentes de la Investigación.....	12
Bases Teóricas.....	15
Definición de Términos Básicos.....	29
Mapa de Variables.....	30
<b>CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO</b>	
Tipo de Investigación.....	31
Diseño de la Investigación.....	31
Población.....	32
Técnicas para la recolección de información.....	32
Revisión de la Validez del Instrumento.....	33
Presentación y Análisis de los Resultados.....	34
<b>CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS</b>	
Presentación y Análisis de los Resultados.....	35
<b>CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b>	
Conclusiones.....	55
Recomendaciones.....	57
<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....	58
<b>ANEXOS</b> .....	60

## INDICE DE CUADROS

	Pág.
Costos Fijos.....	21
Método de la Ecuación.....	22
Método Gráfico.....	23
Enfoque del Margen de Contribución.....	24
Razón de los Costos Variables.....	24
Gráfica del Punto de Equilibrio.....	25

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)

## INDICE DE TABLAS

	Pág.
Método de la Ecuación.....	42
Costos Variables (Pan Sobao).....	46
Costos Variables (Pan de Queso Dulce).....	46
Costos Variables (Pan Campesino Salado).....	46
Costos Variables (Pan Francés).....	46
Mano de Obra.....	46
Unidades Producidas al Mes.....	46
Punto de Equilibrio Pan Sobado.....	48
Punto de Equilibrio Pan de Queso Dulce.....	49
Punto de Equilibrio Pan Campesino Salado.....	50
Punto de Equilibrio Pan Francés.....	51

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)

## INDICE DE GRÁFICOS

	Pág.
Pan Sobao.....	42
Pan de Queso Dulce.....	43
Pan Campesino Salado.....	43
Pan francés.....	44
Punto de Equilibrio: Pan Sobao.....	48
Punto de Equilibrio: Pan de Queso Dulce .....	49
Punto de Equilibrio: Pan Campesino Salado.....	50
Punto de Equilibrio: Pan Francés.....	51

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)

## ÍNDICE DE MATRIZ

	Pág.
Determinación del Precio de Venta.....	36
Componentes de los Costos Variables.....	37
Componentes de los Costos Fijos.....	39
Dificultad para la clasificación de los costos.....	52
Dificultades para la relación Costos – Volumen.....	53
El Supuesto de linealidad del Costo y el Ingreso.....	54

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)



UNIVERSIDAD DE LOS ANDES  
NÚCLEO "RAFAEL RANGEL"  
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS,  
ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES  
TRUJILLO, ESTADO TRUJILLO

**ANÁLISIS DEL COSTO-VOLUMEN- UTILIDAD EN EL SECTOR  
PANADERO DEL MUNICIPIO TRUJILLO ESTADO TRUJILLO  
Caso: Panadería y Pastelería Lucita C.A.**

**Autoras**

Araujo, Luz C.I. 20.040.224  
Mendoza, Yorvelis C.I. 17.596.090  
**Tutora:** Lcda. Stephania Alizo  
**Año:** 2014

**Resumen**

En la presente investigación se buscó el análisis del costo-volumen-utilidad en el sector panadero del municipio Trujillo estado Trujillo, Caso: Panadería y Pastelería Lucita C.A., Los objetivos específicos estuvieron orientados en Describir las características del análisis de Costo-Volumen-Utilidad en el sector panadero caso Panadería y Pastelería Lucita C.A municipio Pampán estado Trujillo, Determinar el método que utilizan para calcular el punto de equilibrio en el sector panadero caso Panadería y Pastelería Lucita C.A municipio Pampán estado Trujillo y Conocer las limitaciones del análisis Costo-Volumen-Utilidad que se utiliza en el sector panadero caso Panadería y Pastelería Lucita C.A municipio Pampán estado Trujillo, a fin de formular recomendaciones que permitan mejorar la calidad gerencial e incrementar su competitividad. La investigación fue de tipo descriptiva, con diseño de campo Para obtener la información se seleccionó la Panadería y Pastelería Lucita C.A municipio Pampán estado Trujillo. Se utilizó la técnica de recolección de datos por medio de la encuesta en su modalidad de guía de entrevista. Se concluyó que la panadería en el análisis costo- volumen- utilidad posee un cálculo preciso que les facilita una buena planificación y un mejor control para la toma de decisiones dentro de su sistema de producción.

**Palabras claves:** Panadería, Análisis costo-volumen-utilidad, precio, costos variables, costos fijos.

## .INTRODUCCIÓN

La contabilidad es una ciencia que engloba infinidad de campos, por su aplicación en las transacciones que se realizan; se encarga de llevar un registro de los movimientos que generan entrada o salida de dinero, lo que permite a la compañía conocer la estabilidad o solvencia financiera que posea y además ofrece información necesaria para la toma de decisiones. Esta a lo largo del tiempo ha avanzado junto con la redimensión de las empresas, razón por la cual se ha diversificado en diferentes ramas que lleva incluido un estudio detallado de las actividades que en cada una de ellas se realice.

Por consiguiente, una de las ramas es la contabilidad de costos, la cual está profundamente ligada a los diferentes sistemas de producción de bienes y servicios. La importancia de esta vinculación se acrecienta en la medida en que la competencia entre las empresas es mayor, en un mercado globalizado y dinámico, como lo es hoy en día. En definitiva, cualquier actividad diseñada por la empresa, debe ser analizada desde la perspectiva de los costos, para determinar los efectos que se pueden ocasionar en los mismos por la aplicación de las actividades enmarcadas dentro de los objetivos en la empresa y le permita a la gerencia tomar las decisiones adecuadas para concretar dichas actividades.

Es por ello, que la presente investigación centra su estudio en el análisis Costo-Volumen-Utilidad en el sector panadero, caso Panadería y Pastelería "Lucita" C.A. del Municipio Pampán, Estado Trujillo, el cual presenta la interrelación de los cambios en costos, volumen y utilidades, y constituye una herramienta oportuna en la planeación, el control y la toma de decisiones, debido a que proporciona información para evaluar en forma apropiada los probables efectos de las futuras oportunidades de obtener utilidades.

En otras palabras, el análisis costo-volumen-utilidad, se aplica no sólo a las proyecciones de utilidades, sino también en todas las áreas de toma de decisiones, con respecto al producto, determinación de precios, selección de canales de distribución, decisiones ante la alternativa de fabricar o comprar, en la determinación de métodos de producción alternativos, en inversiones de capital, entre otros.

El análisis costo-volumen-utilidad representa la base para establecer el presupuesto variable y por lo tanto es un instrumento adecuado en la planeación y el control como es en la Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del Municipio Pampán, Estado Trujillo. Al respecto, las empresas panaderas son un ejemplo de producción que sigue los mismos lineamientos que se requieren para llevar a cabo el desenvolvimiento de un producto.

Para el desarrollo de esta investigación, el contenido se estructura en diferentes capítulos, que contienen todos los aspectos relevantes de la misma. El capítulo I abarca el objeto de conocimiento; expresado en términos concretos y explícitos a través del planteamiento del problema donde se describe la situación actual que caracteriza al objeto de estudio; la formulación del problema, la cual plantea la interrogante que el investigador busca responder y la sistematización del problema conformada de preguntas sobre temas específicos observados en el planteamiento; así como también describe los objetivos que se pretenden alcanzar, las razones por las cuales se plantea la investigación denominada justificación de la investigación y la delimitación de la misma.

Asimismo, el capítulo II está conformado por los fundamentos teóricos que orientan la investigación, los estudios previos realizados en relación con el problema en estudio, las bases teóricas referenciales que describen elementos teóricos planteados por diferentes autores de gran importancia para el desarrollo de la investigación porque de ellas se derivará la factibilidad del estudio.

Por otra parte, el capítulo III, expone cómo se va a realizar el estudio, los pasos para realizarlo y su método, es decir, la metodología empleada en la investigación, el nivel de conocimiento científico (observación, descripción, explicación) al que quiere llegar el investigador, la estrategia adoptada por el mismo para responder al problema planteado definiendo así el diseño del estudio, la población objeto de estudio compuesta por el conjunto total de individuos con características comunes observables de interés para la investigación y las técnicas e instrumentos de recolección de datos sobre variables, sucesos, comunidades u objetos involucrados en la investigación necesarios para dar respuesta a las interrogantes.

Finalmente se presenta el cuarto y quinto capítulo, los cuales abarcan el análisis e interpretación de los resultados. De igual manera, se señalan las referencias bibliográficas.

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)

## CAPÍTULO I

### EL PROBLEMA

#### Planteamiento del problema

A lo largo de la historia la contabilidad se ha desarrollado de manera acelerada, puesto que la misma progresa de forma paralela a las actividades económicas del hombre, las cuales aumentan a medida que la sociedad se intensifica y experimenta cambios en sus actividades. Es por ello que el origen y desarrollo de ella, está íntimamente vinculado a la actividad cotidiana del ser humano abarcando distintas ramas como son el área financiera, tributaria y de costos entre otras.

Es así, como la contabilidad es considerada por varios autores como una ciencia y por otros como una disciplina; clasifica y analiza los hechos económicos ocurridos en una organización o realizados por una persona, representando el eje central para el desarrollo de diversos procedimientos orientados a la obtención del máximo rendimiento económico. Entre tanto, con referencia a la contabilidad de costos, es preciso decir que la misma es imprescindible en toda organización, porque por medio de ella es posible identificar la rentabilidad posible de un proyecto, evaluar la utilidad o pérdida obtenida, planificar la comercialización de productos, determinación de costos de producción de acuerdo al costo-volumen-utilidad, lo cual es significativo a nivel empresarial.

Es por esto que Horngren (2007) expresa que el análisis de costo-volumen-utilidad examina el comportamiento de los ingresos totales, de los costos totales y de la utilidad operativa a medida que ocurre cambios en el nivel de producción, el precio de venta, el costo variable unitario, los costos fijos de un producto. En otras palabras el costo-volumen-utilidad ayuda a los

contadores administrativos a alertar a los gerentes, sobre los riesgos y beneficios de las decisiones que toman.

Al respecto García (2001) señala que el costo-volumen-utilidad presenta la interrelación de los cambios en costos, volumen utilidades. Además, constituye una herramienta adecuada para la planeación, el control y la toma de decisiones debido a que proporciona información para evaluar en forma apropiada los probables efectos de las futuras oportunidades de obtener utilidades.

Por consiguiente, es oportuno mencionar que el costeo directo es aquel que requiere la separación plenamente definida de los costos variables y de los costos fijos, siendo oportuno en la evaluación del desempeño y suministra información oportuna para realizar importantes análisis de las relaciones costo-volumen-utilidad, además el uso del costeo directo ha aumentado en los últimos años porque es más apropiado para las necesidades de planeación, control y toma de decisiones de la gerencia. Además puede ayudar a identificar responsabilidades de acuerdo con las líneas organizacionales; el desempeño individual puede evaluarse sobre datos confiables y apropiados con base en la actividad del periodo corriente.

En este orden de ideas se puede acotar que el punto inicial del análisis de costo-volumen-utilidad es el punto de equilibrio, el cual describe de manera esquemática la relación del costo y muestra las utilidades o pérdidas que se producirán en cualquier volumen de ventas dentro de un rango relevante. Es importante señalar, que una gráfica del punto de equilibrio puede indicar mejor las relaciones costo-volumen-utilidad a las empresas que un simple anexo numérico, ya que arroja resultados exactos para analizar las opciones para la mejor toma de decisiones ante una problemática planteada.

Con el pasar del tiempo la ciencia contable ha venido evolucionando a la par de las empresas panaderas, permitiendo un mejor manejo de todas las técnicas modernas que procesa la información, provenientes de las actividades económicas para apoyar la toma de decisiones, y una evaluación

de los resultados esperados cuantitativamente aunado a las ventajas que genera el análisis de costo-volumen-utilidad que ayuda a evaluar los riesgos y los beneficios de las opciones a la hora de tomar decisiones óptimas ante cualquier duda o problemática.

Es por esto que la Federación Venezolana de Industrias del Pan (FEVIPAN, 2013) ante la crisis que se viene presentando en el sector panadero a su juicio ha generado la escases de insumos, tales como: harina de trigo, leche, mantequilla, entre otros, hicieron un llamado al gobierno para que emplee mecanismos adecuados y evitar dicha crisis, que se ha evidenciado a nivel nacional con el cierre de algunas panaderías. Se conoció que el 10% de las panaderías han cerrado en el país, luego de las fallas en producción y sobre la Ley Orgánica del Trabajo con el cambio de horarios, por tal razón, un 30% de los negocios han tenido que cerrar sus santamarías.

Con base a lo antes planteado evidencia la inesperada problemática en el sector panadero, por su parte FEVIPAN asegura que un hecho absolutamente incongruente es que, como causa de la permanencia del precio del pan regulado, se tengan a la par materia prima para su elaboración con precios liberados y en alza en más del 100% del valor, esta situación trae como consecuencia que el sector panadero cargue con la presión ejercida por tales aumentos, sin opción alguna, de poder trasladarlos hacia el precio de venta; son entre otros, estos los factores que se constituyen en una especie de medidas que han venido asfixiando por entero a estas empresas, pero que se esperan se modifiquen a parámetros más justos en el menor tiempo posible, a objeto de evitar mayores desequilibrios dentro del sector.

Para ello se requiere realizar un análisis costo-volumen-utilidad que permita solucionar en el sector panadero el problema de la fijación de precio de venta y de cómo la empresa también puede igualar sus ingresos con sus costos para conocer cuáles son las unidades que deben producir y vender

sin que tenga utilidad o pérdida; para poder cubrir sus costos y gastos fijos. De lo anterior se puede observar la necesidad que presenta la Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del Municipio Pampán de establecer el análisis de costo-volumen-utilidad, que permita examinar el comportamiento de los ingresos totales, que ocurren cambios en el nivel de producción, precio de venta, costo unitario, costos fijos de un producto, para así conocer el resultado de los mismos y contar con elementos que permitan observar que es lo que se espera de ellos.

Con este propósito se realizó una visita a la Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del Municipio Pampán, para buscar información sobre el tema a investigar, no encontrando una respuesta satisfactoria ya que el encargado de dicha empresa desconoce la información. Adicionalmente, las circunstancias antes mencionadas hacen evidente la necesidad que tiene esta organización de analizar sus costos y sus implicaciones, es decir, establecer estrategias eficientes para implementar planes estratégicos y operativos adecuados que le permita plantear diferentes alternativas de acción que han de ajustarse de acuerdo a los acontecimientos.

De acuerdo a la entrevista realizada, se infiere que la Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del Municipio Pampán Estado Trujillo, no utiliza el análisis de costo-volumen-utilidad, debido a que desconocen las unidades que deben producirse y venderse, no se conoce el margen de ganancia en cada producto, entre otros, por ende se desarrollan sin contar con una visión de futuro clara que lo fortalezca en el tiempo, de esta manera no aprovechan las herramientas que permitan un mejor manejo de la información administrativa y financiera, que genere una respuesta eficaz en un momento oportuno sin necesidad de realizar una elección al azar, poniendo en riesgo así las utilidades de la empresa. Del mismo modo existe un desconocimiento de parte de dicha empresa sobre las múltiples herramientas que proporciona la contabilidad de costos.

Por lo tanto, si esta empresa pone poco énfasis en el análisis de costo-volumen-utilidad, progresivamente desaprovechará las oportunidades ofrecidas por el mercado, a pesar de que es caracterizada por la estrechez de su aparato productivo, aun así podrá experimentar cierta recuperación económica, mediante su relevante papel dentro de la actividad económica del Municipio Pampán.

Razón por la cual, la presente investigación busca analizar el costo-volumen-utilidad en el sector panaderocaso Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del Municipio Pampán Estado Trujillo, que según la Federación Venezolana de Industrias del Pan (FEVIPAN, 2013) han adoptado numerosas prácticas de resistencias para no dejar caer sus negocios ante la crisis económica y tras lo prolongada regulación de precios del pan, en consecuencia los productores de pan se han visto en la necesidad de realizar recortes en sus costos operativos, a términos elementales para producir, evitando con estas medidas una profunda descapitalización.

De acuerdo a lo anterior, la presente investigación se propone resolver la siguiente interrogante:

### **Formulación del Problema**

¿Cómo sería el análisis de Costo-Volumen-Utilidad en el sector panaderocaso Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del Municipio Pampán, del Estado Trujillo?

### **Sistematización del Problema.**

¿Cuáles serían las características del análisis de Costo-Volumen-Utilidad en el sector panaderocaso Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del Municipio Pampán, Estado Trujillo?

¿Cómo se determinaría el punto de equilibrio en el sector panaderocaso Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del Municipio Pampán, Estado Trujillo?

¿Cuáles serían las limitaciones del análisis Costo-Volumen-Utilidad que se utiliza en el sector panaderocaso Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del MunicipioPampán, Estado Trujillo?

## **Objetivos de la Investigación**

### **Objetivo General**

Analizar el costo-volumen-utilidad en el sector panaderocaso Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del MunicipioPampán, Estado Trujillo

### **Objetivos Específicos**

Analizar las características del costo-volumen-utilidad en el sector panaderocaso Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del MunicipioPampán, Estado Trujillo.

Determinar el punto de equilibrio en el sector panaderocaso Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del MunicipioPampán, Estado Trujillo.

Conocer las limitaciones del análisis costo-volumen-utilidad que se utiliza en el sector panaderocaso Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del MunicipioPampán, Estado Trujillo.

## **Justificación de la Investigación**

La presente investigación desde el punto de vista teórico, estará orientada a analizar el costo-volumen-utilidad en el sector panaderocaso Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del MunicipioPampán, Estado Trujillo, se motiva en presentar argumentos mediante la aplicación de la teoría y conceptos básicos del análisis costo-volumen-utilidad establecidos por autores como Gayle (1999), García (2001), Charles (2007), entre otros, permitiendo contrastar los conceptos con la realidad, proporcionando de

esta manera una visión de las verdaderas circunstancias que se originan en el sector panadero.

Asimismo se justifica metodológicamente en cuanto a su desarrollo, ya que se acudirá al empleo de las técnicas de investigación adecuadas para analizar el costo-volumen-utilidad del sector panaderocaso Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del Municipio Pampán., por medio de la aplicación de una guía de entrevista que permitirá conocer mejor las variables aplicables en la investigación.

Desde el punto de vista práctico, el estudio es significativo, debido a que proporcionará información actualizada acerca de la situación de los métodos y procesos que utilizaba Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. para su buen funcionamiento, que podrá servir de referencia para otros investigadores. Aunado a esto es importante recalcar que no existen análisis del costo- volumen-utilidad en trabajos de grados anteriores, siendo este una innovación.

Los resultados de la presente investigación beneficiarán igualmente a los estudiantes de la carrera de Contaduría Pública del NURR, ya que el análisis costo-volumen-utilidad ayudará a los contadores administrativos a alertar a los gerentes sobre los riesgos y beneficios de las decisiones que toman.

### **Delimitación de la Investigación**

El análisis costo-volumen-utilidad en el sector panaderocaso Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del Municipio Pampán, Estado Trujillo, es un estudio que se realizará dentro de la línea de investigación de Costos adscrita al Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas del Núcleo Universitario “Rafael Rangel”.

La delimitación poblacional estará representada por el contador de la Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del Municipio Pampán, Estado Trujillo. Las unidades de análisis, serán específicamente 4 líneas de producción las

cuales son: Pan sobao, Pan Francés, Pan Campesino Salado y el Pan de queso Dulce, que se someterán a un análisis que facilitara el estudio de esta investigación. Con respecto al ámbito temporal de la investigación, se considerará como período disponible para la realización el lapso comprendido entre los meses de Noviembre 2013 a Septiembre 2014.

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)

## CAPITULO II

### MARCO TEÓRICO

En este capítulo se presentan las referencias teóricas que sustentan la investigación, mediante un sistema coordinado y coherente de conceptos y proposiciones, el cual incluye los antecedentes de trabajos de grados realizados previamente y que sirven para aclarar e interpretar el problema planteado, así mismo se encuentran la fundamentación teórica, la definición de términos básicos y la operacionalización de la variable que permite ilustrar todos los parámetros desde los cuales se analiza el tema a investigar. Toda esta estructura sirve como soporte, para el logro del objetivo general propuesto que es analizar el costo-volumen-utilidad en el sector panaderocaso Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del Municipio Pampán, Estado Trujillo.

#### Antecedentes de la investigación

Los antecedentes son importantes para el desarrollo de cualquier investigación, porque aportan datos valiosos sobre estudios previos realizados que guardan relación con las variables de los objetivos de la investigación.

Hernández (2011) realizó un trabajo de grado titulado **“Sistema de costos de producción para los restaurantes del Municipio Pampanito, Estado Trujillo”** para optar por el título de Licenciada en Contaduría Pública en la Universidad de los Andes, Núcleo “Rafael Rangel”. El propósito de esta investigación consiste en determinar el sistema de costo de producción para los restaurantes del Municipio Pampanito Estado Trujillo, siendo una investigación descriptiva con diseño de campo, tomando como población un

total de (6) restaurantes ubicados en el sector Mucuche, la misma fue seleccionada sin realizar muestreo por ser una población finita, se elaboró un cuestionario contentivo de veinte (20) ítems, el cual fue previamente evaluado por (3) expertos. Al analizar los resultados de la investigación, se logró precisar que presentan dificultades en la identificación de sus elementos del costo, el sistema de costo de producción utilizado no cumple con todos los requerimientos necesarios del mismo, como lo son los sistema de control y registro para lograr mejores resultados en la producción, por lo que se recomienda aplicar el sistema de costos por órdenes específicas.

Este estudio es un aporte importante a la presente investigación, el cual se encuentra en el desarrollo de sus bases teóricas, ya que estas ofrecen información actualizada sobre esta variable, de igual forma aporta enriquecimiento y amplitud a la generación de conocimiento sobre el tema.

León, R. (2009) realizó un trabajo de grado titulado **“Gerencia estratégica de costos en las empresas del sector panadero del Municipio Valera Estado Trujillo”** para optar por el título de Licenciada en Contaduría Pública en la Universidad de los Andes, Núcleo Rafael Rangel. El presente estudio tuvo como propósito fundamental Analizar la gerencia estratégica de costos en las empresas del sector panadero del Municipio Valera Estado Trujillo, metodológicamente la investigación se ubica dentro de un estudio descriptivo, orientado hacia la ejecución de un diseño de campo, no experimental. La población estuvo conformada por 42 empresas panaderas del Municipio Valera, según datos aportados por el Instituto Nacional de Estadísticas (INE Trujillo).

La técnica que se utilizó con el propósito de obtener datos de la realidad fue la encuesta a través de un cuestionario conformado por 21 ítems, el cual fue validado por el juicio de expertos y especialista en el tema. Los resultados permitieron concluir que las empresas panaderas se caracterizan por manejar un tiempo de producción deficiente, así como

manejar costos innecesarios en cada una de las actividades que conforman la cadena de valores, se evidencio que las mayorías de las empresas estudiadas no tienen una clara distinción del tipo de estrategia a utilizar.

Esta investigación sirve como referencia de la problemática existente en el sector panadero, ya que están ofrece información sobre esta variable, cabe agregar que es de suma importancia porque nos brinda un amplio conocimientos sobre el tema y sirviendo como soporte para la realización de dicha investigación.

Moncayo, M. (2008) realizó un trabajo de grado titulado **“Análisis de los costos de calidad aplicados en las empresas manufactureras de la Zona Industrial del Municipio Maracaibo, Estado Zulia”** para optar por el título de Licenciada en Contaduría Pública en la Universidad de los Andes del Núcleo Rafael Rangel. El presente estudio tuvo como propósito analizar los costos de calidad aplicados en las empresas manufactureras de la zona industrial del Municipio Maracaibo Estado Zulia. Para alcanzar este objetivo se realizó una investigación de tipo descriptivo, con un diseño de campo no experimental. La población objeto de estudio estuvo conformada por (6) empresas manufactureras.

Se les aplicó como instrumento de recolección de datos un cuestionario de selección múltiple, el cual consta de 30 ítems relacionado con la variable de estudio. Dicho instrumento fue validado previamente a través del juicio de tres expertos en la materia. Se concluyó que las empresas manufactureras de la zona industrial del Municipio Maracaibo Estado Zulia, reconocen la presencia de costos de calidad en sus costos de producción, sin embargo, la mayoría de estos no se ven reflejados en sus Estados financieros lo que no les permite realizar un análisis objetivos de los costos de calidad aplicados en sus procesos productivos.

La investigación citada, es de gran ayuda, puesto que constituye una referencia en cuanto al marco metodológico, siendo a su vez de gran

relevancia para el sector panadero en lo que respecta al ramo de manufactura.

## **Bases Teóricas**

Según Méndez, C (2001), toda investigación debe describir elementos teóricos planteados por diferentes autores que le permiten al investigador fundamentar su propio conocimiento.

## **Contabilidad de Costos**

Polimeni, Fabozzi, y Adelberg (1998), denominan la contabilidad de costos como el sistema contable que suministra la información para medir los costos de un producto, el rendimiento y el control de las operaciones también afirman que “la contabilidad de costos se encarga principalmente de la acumulación y del análisis de la información relevante para uso interno de los gerentes en la planeación, el control y la toma de decisiones”.

La contabilidad de costos ha sido diseñada para aportar comparaciones entre los planes y los resultados reales y para considerar las diferencias entre lo que se ha logrado y lo que pudo lograrse. Comentan Neuner, y Deakin, (2006) que se debe desarrollar un sistema de contabilidad de costos, de tal manera que agrupe además, las actividades realizadas para administrar la organización, así como los costos incurridos al momento de distribuir los productos.

## **Elementos del Costo**

Polimeni y otros (1998) explica que la clasificación suministra a la gerencia la información necesaria para la medición del ingreso y la fijación de precio de producto. A continuación se definen los elementos:

### *Materiales*

Son los principales recursos que se usan en la producción; estos se transforman en bienes terminados con la adición de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. El costo de los materiales puede dividirse en materiales directos e indirectos.

- **Materiales Directos:** son todos los que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con este y representan el principal costo de materiales en la elaboración de un producto.
- **Materiales Indirectos:** son aquellos involucrados en la elaboración de un producto, pero no son materiales directos. Esto se incluyen como parte de los costos indirectos de fabricación.

### *Mano de Obra*

Es el esfuerzo físico o mental empleados en la fabricación de un producto. Los costos de mano de obra pueden dividirse en mano de obra directa y mano de obra indirecta, como sigue:

- **Mano de Obra Directa:** es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con facilidad y que representa un importante costo de mano de obra en la elaboración de un producto.
- **Mano de Obra Indirecta:** Es aquella involucrada en la fabricación de un producto que no se considera mano de obra directa. La mano de obra indirecta se incluye como parte de los costos indirectos de fabricación.

### *Costos indirectos de Fabricación*

Este pool de costos se utiliza para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los demás costos indirectos de fabricación que no pueden identificarse directamente con los productos específicos

## **Sistemas de Acumulación de Costo**

Para Polimeni y otros (1998), la acumulación y clasificación de datos rutinarios del costo del producto son tareas muy importantes que además demandan mucho tiempo. En general, la acumulación de costos es la recolección organizada de datos de costos mediante un conjunto de procedimientos o sistemas. La clasificación de costos es la agrupación de todos los costos de producción en varias categorías con el fin de satisfacer las necesidades de la administración.

### *Costos Variables:*

Son aquellos en los que el costo total cambia en proporción directa a los cambios en el volumen, o producción, dentro del rango relevante, en tanto que el costo unitario permanece constante.

### *Costos Fijos:*

Son aquellos en los que el costo fijo total permanece constante dentro de un rango relevante de producción, mientras que el costo fijo por unidad varía con la producción.

## **Costos**

Según Hansen (2003) es el efectivo o equivalente de efectivo que se sacrifica para obtener bienes y servicios que se espera que aporte un beneficio actual o futuro para la organización.

Asimismo Ortega (1999) señala que es el conjunto de pagos, obligaciones contraídas, consumos, depreciaciones, amortizaciones y aplicaciones atribuibles a un periodo determinado, relacionadas con las funciones de producción, distribución, administración y financiamiento.

## **Volumen**

Según Canales (1999) Es el espacio que ocupa la materia, también es una magnitud escalar definida como la extensión en tres dimensiones en un región del espacio.

## **Utilidades**

Según Lynch (1970) por lo general las utilidades no se presentan por sí solas. Las utilidades tienen que ser gestionadas. Al final de cuentas existen varias interpretaciones diferentes del término "utilidades". Un economista puede decir que las utilidades son la recompensa a los emprendedores, por haber tomado ciertos riesgos. Un dirigente obrero puede decir que son una medida de la eficiencia de la mano de obra desarrollada en la producción y puede servir de base para tratar de negociar un aumento de salarios.

Un inversionista las considerara como un calibrador del rendimiento de su dinero. Un agente de fisco puede considerarlas como una base para la determinación de los impuestos sobre ingresos. El contador simplemente declarará que son el exceso de los ingresos de la empresa en contra de los gastos para producir ingresos durante cierto periodo fiscal.

## **Análisis de Costo-Volumen-Utilidad**

Según Polimeni y otros (1998) es el análisis del punto de equilibrio indica el nivel de ventas en el cual las utilidades serán cero. Con frecuencia, la gerencia requiere información en cuanto a la utilidad para determinado nivel de ventas y el nivel de ventas necesario para lograr una utilidad objetivo. En este punto se mostrarán los cálculos necesarios para suministrar a la gerencia la información deseada.

Para cualquier nivel dado de ventas, puede determinarse la utilidad para una línea de productos específica, como sigue:

Utilidad= Ingresos Totales – Costos Variables Totales – Costos Fijo Total.

Utilizando la misma notación empleada anteriormente para el punto de equilibrio en unidades, la utilidad puede expresarse así:

$$\text{Utilidad} = P \cdot C - V \cdot C - F$$

Dados un precio de ventas, un costo variable por unidad, unos costos fijos totales y un nivel de ventas específicos, la utilidad puede determinarse sustituyendo la ecuación anterior. La diferencia entre la línea de ingreso total y la de costo total a determinado nivel de ventas es la utilidad.

Horngren (2007) comenta que el análisis de costo-volumen-utilidad (CVU) es útil para determinar las cantidades del punto de equilibrio y las cantidades necesarias para alcanzar la meta de utilidad operativa y la meta de utilidad neta. El análisis de CVU facilita a los gerentes la toma de decisiones acerca de los productos al estimar la utilidad esperada de estas decisiones. Dicho análisis también ayuda a tomar decisiones con respecto a que tanta publicidad debe hacerse, si se debe expandir o no hacia nuevos mercados, y como fijar el precio de los productos.

Por otra parte Gayle (1999) expresa que el análisis costo-volumen-utilidad determina el volumen que se fijará como objetivo, es decir, el volumen necesario para lograr el ingreso operativo deseado o fijado. Además este análisis proporciona información acerca de las repercusiones de los cambios en los costos, en los ingresos, en el volumen y en la mezcla del producto sobre las utilidades.

### **Características del análisis costo-volumen-utilidad**

Según García (2001) se analizara el comportamiento del análisis de costo-volumen-utilidad cuando existen las características de dicho análisis (cambios en las variables).

➤ **Precio de Venta [PV]**

Cuando se incrementa el precio de venta por unidad, se requerirán menos unidades para lograr el punto de equilibrio; por el contrario, cuando se disminuye el precio de venta por unidad, se requerirán más unidades para alcanzarlo.

➤ **Costo Variable [CV]**

Cuando se incrementa los costos variables por unidad, se requerirán más unidades para lograr el punto de equilibrio; por el contrario, si disminuye el costo variable por unidad se requerirán menos unidades para alcanzarlo. Por lo tanto, el punto de equilibrio cambiara en la misma dirección en que se modifique el costo variable por unidad.

➤ **Costos Fijos [CF]**

Cuando se incrementa los costos fijos totales, se requerirán más unidades para lograr el punto de equilibrio; por el contrario, si disminuyen los costos fijos totales se requerirán menos unidades para alcanzarlo, por lo tanto, el punto de equilibrio cambiará en la misma dirección en que se modifiquen los costos fijos totales.

En la misma forma Polimeni y otros (1998) señalan que existen características llamadas también cambios las cuales afectan el punto de equilibrio. Entre ellas están:

➤ **Costos Fijos**

Cuando varían los costos fijos el punto de equilibrio cambiará en la misma dirección en que se modifican los costos fijos.

Fórmula para los costos fijos:

**Cuadro 1. Costos fijos**

Costos fijos totales	
Punto de equilibrio = _____	
(En unidades)	Margen de contribución por unidad

Fuente: Polimeni y otros (1998)

➤ **Precio de venta**

Cuando varia el precio de venta por unidad el punto de equilibrio cambiará en dirección opuesta al cambio en el precio de venta.

➤ **Costo variables**

El punto de equilibrio cambiará en la misma dirección en que varía el costo variable por unidad, esto se debe a que el costo variable por unidad aumenta (disminuye) a medida que disminuye (aumenta) el margen de contribución por unidad; por consiguiente, deben venderse más unidades para cubrir los costos fijos.

**Punto de equilibrio**

Según García (2001) el punto de equilibrio es aquel donde los ingresos totales son iguales a los costos totales; es decir, el volumen de ventas con cuyos ingresos se igualan los costos totales y la empresa no reporta utilidad pero tampoco pérdida. Los métodos para calcular el punto de equilibrio son:

**1. Método de la Ecuación**

El Estado de resultados se puede expresar como una ecuación en la forma siguiente:

Ventas – costos variables – costos fijos = Utilidad antes de Impuestos

O bien,

### Cuadro 2. Método de la ecuación

$\left[ \begin{array}{l} \text{Precio de} \\ \text{venta} \\ \text{por unidad} \end{array} \right] \times \text{Unidades}$	$\left[ \begin{array}{l} \text{Costos} \\ \text{Variables} \\ \text{por unidad} \end{array} \right] \times \text{Unidades}$	$\text{Costos fijos} = \text{Unidad antes de impuestos}$
--	---	--

Fuente: García (2001)

## 2. Método de contribución Marginal

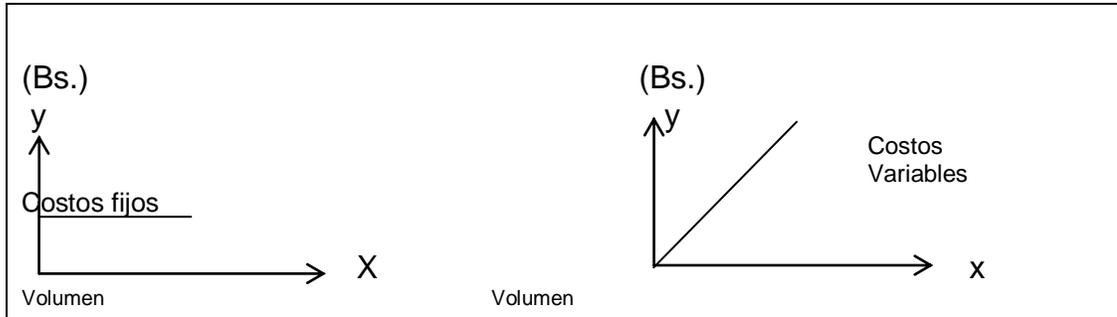
Este método se basa en el concepto de contribución marginal o utilidad marginal. La contribución marginal es igual a los ingresos por ventas menos todos los costos variables de producción y operación. Igualmente consiste en un estudio comparativo de los distintos márgenes de contribución reportados por cada línea de producto, así como el estudio de las relaciones existentes entre los costos variables, los ingresos generados y los volúmenes de producción de cada una de las líneas o tipos de productos. En éste método se pueden simular cambios en variables como precios unitarios, volumen de ventas, y nivel de costos variables, para incrementar la rentabilidad de cada producto y maximizar las utilidades totales de la empresa; y es utilizado para decisiones de volumen de producción y diseño de mezclas de productos.

## 3. Método grafico

El punto de equilibrio se puede determinar en forma gráfica utilizando el siguiente procedimiento:

- Los costos fijos, los costos variables y los ingresos se anotan sobre el eje vertical (Y).
- El volumen de ventas se anota sobre el eje horizontal (X).
- Se trazan las líneas de costos fijos y variables.

### Cuadro 3. Método gráfico



Fuente: García (2001)

La línea de costos fijos permanece constante a lo largo de toda la escala de volumen, en tanto que la línea de costos variables fluctúa en proporción directa a los cambios de volumen.

Por otro lado Gayle (1999) expresa que el punto de equilibrio se encuentra en aquel volumen de ventas en el cual no existen ni utilidades ni pérdidas. Además su aplicación a una situación dinámica ayuda a la administración en las operaciones de planeación y control.

A este respecto el autor menciona los diferentes factores que existen para el cálculo del punto de equilibrio, estos son:

#### 1. Enfoque del margen de contribución

Este representa las ventas menos los costos variables de producción, mercadotecnia y administración. Puede expresarse como un total como una cantidad o como un margen. La siguiente fórmula expresa las ventas iguales a los costos porque no existe utilidad en el punto de equilibrio.

X= unidades a venderse  
 S= costos variables + costos fijos

**Cuadro 4.** Enfoque del margen de contribución

Costos fijos $X = \frac{\text{Costos fijos}}{\text{Margen de contribución por unidad}}$
--

Fuente: Gayle (1999)

**2. Razón de costos variables**

En lugar de multiplicar el punto de equilibrio en unidades por el precio de venta unitario, se puede usar la razón de costo variable o la de margen de contribución para determinar el punto de equilibrio en ventas. La razón de costo variable resulta de dividir los costos variables entre las ventas mientras que la razón de margen de contribución es la razón al precio de ventas. Su fórmula sería la siguiente:

Ventas = [Costo variable / precio de venta]. Porcentaje de costos variables+ costos fijos

**Cuadro 5.** Razón de los costos variables

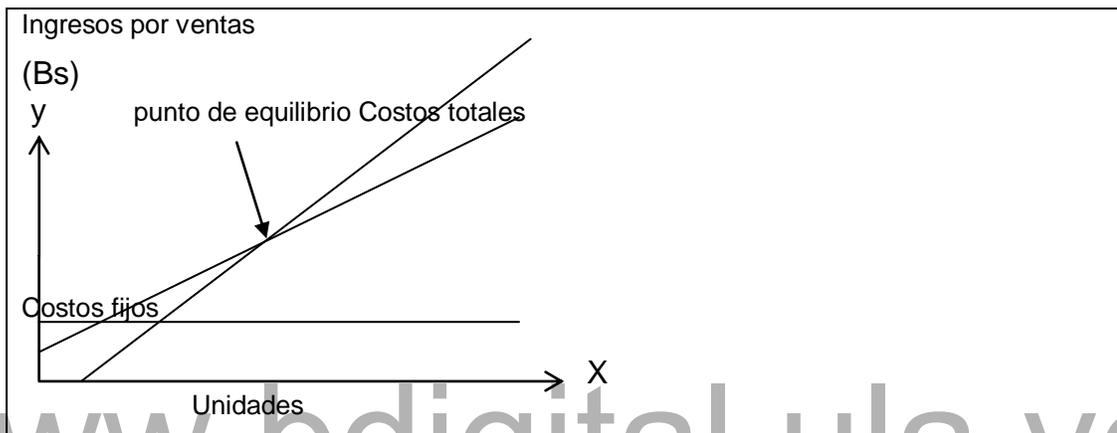
$\text{Punto de equilibrio en ventas} = \frac{\text{Costos fijos}}{\text{Razón de margen de contribución}}$
---

Fuente: Gayle (1999)

### 3. Gráfica del punto de equilibrio

Describe de manera esquemática la relación del costo, el volumen y las utilidades y muestra las utilidades o pérdidas que se producirán en cualquier volumen de ventas dentro de un rango relevante.

**Cuadro 6.** Gráfica del punto de equilibrio



Fuente: Gayle (1999)

#### Limitaciones del análisis costo-volumen-utilidad

Según lo anteriormente descrito, el análisis precedente de costo-volumen-utilidad, ayuda a los contadores-administradores en la toma de decisiones de las empresas, determinando cómo la utilidad y los costos modifican su rentabilidad con un cambio en volumen; ahora bien, la búsqueda de evidencias, mira los efectos, en las utilidades, es por ello que se hace necesario recalcar que dichos análisis tienen limitaciones importantes, según Polimeni y otros (1998), las limitaciones son las dificultades que se presentan en la práctica de este estudio, pueden superarse utilizando técnicas más complejas conjuntamente con los modelos básicos de punto de equilibrio y de costo-volumen-utilidad.

A continuación se describen las limitaciones asociadas al costo-volumen-utilidad:

**a) Dificultades para la clasificación de los costos**

La clasificación de costos en fijos o variables no es tan sencilla en la práctica. Algunos costos son mixtos. Es decir, pueden ser fijos hasta cierto nivel de producción pero variarán dentro de determinados rangos de producción. Aunque los costos mixtos dificultan el análisis, si estos pueden identificarse y medirse, entonces pueden modificarse los modelos básicos presentados en este capítulo para reflejar su impacto.

**b) Dificultades para la relación costo-volumen**

Esta relación puede estimarse utilizando una técnica estadística conocida como *análisis de regresión*. Por ahora, es suficiente señalar que los datos generalmente usados en el análisis de regresión son datos históricos. Por tanto, la relación estimada será aquella que sea representativa de las relaciones pasadas, con base en la tecnología productiva que prevalezca en ese momento. Sin duda, es posible que la relación estimada entre costo y volumen no sea indicativa de las relaciones futuras de costos si ha cambiado la tecnología productiva.

**c) El supuesto de linealidad del costo y el ingreso**

En los modelos del punto de equilibrio y de costo-volumen-utilidad señalados se supone que el precio de venta y el costo variable son independientes del nivel de producción. Un supuesto más factible es que para incrementar las ventas debe reducirse el precio de venta. Además, a medida que la producción se aproxima a la capacidad, es probable que se incremente el costo variable por unidad debido a que los trabajadores tendrán que laborar horas extras (sobretiempos) o porque la planta se encuentre operando a un nivel menos eficiente.

## **Empresas Panaderas**

Según Da Silva (2007) “es una empresa que se dedica a la producción y venta al mayor y detal de panes, tortas y pastelería en una gran variedad y tienen como objeto la elaboración, manufactura y comercialización de todo tipo de producto derivados de harina de trigo, así como también la compra-venta de comestible, víveres, bebidas y otros similares”. Las panaderías son un tipo de empresas que se encuentran dentro del sector manufacturero; es por ello que generalmente las cuentas de control de costos refleja el ciclo de producción, permitiendo el movimiento de los insumos y materia prima, desde la compra hasta el proceso productivo genera productos terminados.

### **Aspectos básicos de las empresas panaderas**

Da Silva (2007) explica que para establecer este tipo de empresas es necesario realizar una fuerte inversión, ya que se requiere el acondicionamiento de un local adecuado para albergar la maquinaria necesaria para la producción, entre las cuales se tienen amasadoras, cámara de fermentación, formadoras y hornos, entre otros.

Este tipo de empresas desarrolla acciones empresariales basadas principalmente en el instinto de sus administradores, más que una información contable actualizada y veraz. En consecuencia, las operaciones son realizadas de una manera empírica, generalmente todos los registros son realizados de manera manual por parte de su propietario.

Por lo general las condiciones de trabajo obligan a realizar un desempeño nocturno para la elaboración de su producto. Esta condición puede ser cambiada con la implementación de algunas técnicas modernas y el dominio de ciertos aspectos en la metodología del trabajo, que sin incorporar tecnología de última generación, puede modificarse ciertos factores en la elaboración, los cuales determinaría un cambio en el horario de trabajo y paulatinamente en el abandono de trabajo nocturno.

### **Proceso Productivo de una Panadería**

Las empresas panaderas es un ejemplo de producción que sigue los mismos lineamientos que se requieren para llevar a cabo el desenvolvimiento de un producto, desde la compra de la materia prima hasta el proceso para su consumo final. El insumo necesario para la fabricación del pan es la harina de trigo, la sal, el agua y la levadura. Después de haber adquirido la materia prima esta debe almacenarse hasta el momento de su utilización. Luego varias operaciones, como las de amasado, sobado, división de la masa, boleado, moldeado, fermentación y horneado conducen a la transformación de la materia en productos terminados, durante el proceso se realizan inspecciones y luego los productos se almacenan hasta su venta.

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)

## Definición de Términos Básicos

**Análisis Costo Volumen Utilidad:** el (CVU) es el estudio que examina el comportamiento de los ingresos totales, de los costos totales, y de la utilidad operativa a medida que ocurren cambios en el nivel de producción, el precio de venta, el costo variable unitario o los costos fijos de un producto. (Horngren, 2007)

**Costos:** es el efectivo o equivalente de efectivo que se sacrifica para obtener bienes y servicios que se espera que aporten un beneficio actual o futuro para la organización. (Hansen y otros, 2003)

**Empresas Panaderas:** es una empresa que se dedica a la producción y venta al mayor y detal de panes, tortas y pastelerías. (Da Silva, 2007)

**Precio:** es el cual un centro de responsabilidad puede comprar o vender artículos o servicios fuera de la compañía. (Polimeni y otros, 1998)

**Punto de Equilibrio:** el punto en que los ingresos de la empresa son iguales a sus costos, en él no hay utilidad ni pérdida. (Noel y Ramírez, 2002)

**Utilidad:** es el exceso de los ingresos de operaciones de una empresa en comparación con los gastos para producir tales ingresos en un cierto periodo fiscal. (Lynch, 1970)

**Volumen:** es el espacio que ocupa la materia, también es una magnitud escalar definida como la extensión en tres dimensiones en un región del espacio. (Canales, 1999).

### Mapa de variable

**Objetivo General:** Analizar el costo-volumen-utilidad en el Sector Panadero caso: Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del Municipio Pampán, Estado Trujillo.

Objetivos Específicos	Variable	Dimensiones	Indicadores	Ítems
Analizar las características del Costo-Volumen-Utilidad en el sector panadero caso Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del Municipio Pampán, Estado Trujillo	Análisis de costo-volumen-utilidad	Características del análisis de Costo-Volumen-Utilidad.	Precio de venta Costos Variables Costos Fijos	1 2 3
Determinar el punto de equilibrio en el sector panadero caso Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del Municipio Pampán, Estado Trujillo		Punto de Equilibrio	Método de Ecuación Método Gráfico	4 5
Conocer las limitaciones del análisis Costo-Volumen-Utilidad que se utiliza en el sector panadero caso Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del Municipio Pampán, Estado Trujillo		Limitaciones del Análisis Costo-Volumen-Utilidad	-Dificultades para la Clasificación de los Costos. -Dificultades para la relación costo-volumen -El supuesto de Linealidad del Costo y de Ingreso	6 7 8

Fuente: Araujo y Mendoza (2014)

## CAPÍTULO III

### MARCO METODOLÓGICO

El marco metodológico es el conjunto de métodos, instrumentos y decisiones muestrales que permitirán obtener los resultados esperados, para con ello dar solución al problema científico. En este capítulo se describe el tipo y diseño de la investigación, la población, el instrumento utilizado para obtener la información y los procedimientos utilizados para la recolección, procesamiento y análisis de los datos.

#### **Tipo de investigación**

Para Hernández, Fernández y Baptista (2006), los estudios descriptivos “buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis”

Asimismo, Méndez (2001) señala que el estudio descriptivo, “es aquel que identifica características del universo de investigación, identifica formas de conducta y actitudes de las personas que se encuentran en el universo de investigación, establece comportamientos concretos, descubre y comprueba la asociación entre variables de investigación”.

Por tal motivo, el presente estudio se enmarca dentro de la metodología descriptiva debido a que la información recolectada describe los hechos tal como se presentaron, y su propósito es analizar el costo-volumen- utilidad en el sector panaderocaso Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del Municipio Pampán, Estado Trujillo.

## **Diseño de la investigación**

Según Hernández, Fernández y Baptista (2006) “el diseño señala al investigador lo que debe hacerse para alcanzar sus objetivos de estudio y para contestar las interrogantes de conocimientos que se ha planteado”.

El diseño de la presente investigación, es un diseño de campo, que para Arias (2006) la define como “la recolección de datos se realiza directamente de la realidad donde ocurren los hechos, sin manipular o controlar variable alguna”.

Este estudio se realizará en contacto directo con el grupo a estudiar, los datos se recolectaran directamente donde se suscitan los hechos, las unidades serán específicamente 4 líneas de producción las cuales son: Pan sobao, Pan Francés, Pan Campesino Salado y el Pan de queso Dulce, que se someterán a un análisis que facilitará el estudio de esta investigación en este caso, se visitará la Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del Municipio Pampán, Estado Trujillo con la finalidad de recabar la información pertinente.

## **Población**

Según Hurtado (2000), la población es “el conjunto de elementos, seres o eventos, concordantes entre sí en cuanto a una serie de características, de las cuales se puede obtener alguna información”.

La población objeto de estudio en la presente investigación, estará representada por la Panadería y Pastelería “Lucita” C.A. del Municipio Pampán, Estado Trujillo. Considerando como sujeto informante al contador de esta panadería.

## **Técnicas e instrumento para la recolección de información**

Las técnicas de recolección de información de datos comprenden procedimientos y actividades los cuales permiten obtener información necesaria en la realización de la investigación. Para Sabino

(2000), “son cualquier recurso de que pueda valerse el investigador para acercarse a los fenómenos y extraer de ellos la información”.

En este sentido, se estima conveniente seleccionar la técnica de la entrevista, que según Arias (2006), la define como “una técnica con la cual se pretende obtener información suministrada por un grupo o muestra de sujetos con relación con el tema en particular”; como instrumento de recolección de datos se utilizará la guía de entrevista, la cual es definida por Arias (2006) “como la comunicación establecida por medio de un cuestionario o guía entre el investigador y el sujeto de estudio a fin de obtener respuestas verbales a las interrogantes planteadas sobre el tema propuesto. Es un cuestionario previamente establecido por el investigador, con el que se pretende conocer lo que hacen, opinan o plantean los entrevistados mediante el uso de preguntas abiertas y/o cerradas”.

#### **Revisión de la Validez del Instrumento**

Hernández, Fernández y Baptista, (2006), señalan que la validez “en términos generales, se refiere al grado en que un instrumento realmente mide la variable que pretende medir”. En este estudio se utilizará la validez del contenido referida al grado en que un instrumento abarca todos o una gran parte de los contenidos o los contextos donde se manifiesta el evento que se pretende medir, en lugar de explorar sólo una parte de éstos, para lo cual se solicitará la colaboración de tres expertos en el área, quienes expresarán su opinión respecto a la correspondencia de los ítems con el planteamiento de la investigación y el marco teórico descrito en el contenido de la misma.

## **Presentación y Análisis de los Resultados**

La tabulación y el análisis de los datos obtenidos se llevarán a cabo por medio de matrices de información. Se describirán los datos, utilizando la distribución de frecuencias definida por Hernández, Fernández y Baptista, (2006), como “el conjunto de puntuaciones ordenadas en sus respectivas categorías”. Las distribuciones de las frecuencias se representarán en forma de tablas y gráficos ilustrativos que generarán la información para su respectivo análisis tomando en consideración los objetivos propuestos en la investigación.

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)

## CAPITULO IV

### PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

El presente capítulo muestra la presentación y análisis de los ítems correspondientes para analizar el costo-volumen-utilidad en el sector panadero caso Panadería y Pastelería Lucita C.A. Municipio Pampán Estado Trujillo.

Para la conformación del mismo se presentan los resultados obtenidos luego de la aplicación de la guía de entrevista utilizada como instrumento de recolección de datos para el trabajo de investigación, la guía de entrevista se aplicó a la Panadería y Pastelería Lucita C.A. Municipio Pampán Estado Trujillo.

De igual manera se muestra un análisis de cada ítem interpretando su resultado con datos en concordancia con los supuestos teóricos que sustentan la investigación planteada. Las investigadoras tomaron en cuenta las características de la variable estudiada, así como los objetivos específicos del estudio.

El pan pertenece al grupo de los cereales, que son el tipo de alimentos nutricionalmente más completos, de los más económicos e inamovibles de la base de la pirámide nutricional. Es una fuente importante de hidratos de carbono y su componente más abundante es el almidón, un polisacárido de glucosa que proporciona al organismo parte de la energía que necesita

## 1. ¿Cómo se determina el precio de ventas para los siguientes productos?

**Matriz 1 Determinación del precio de Venta**

PRODUCTOS	DESCRIPCIÓN	ANÁLISIS
<b>PAN SOBAO</b>	Se caracteriza por tener un sabor dulce, una textura suave y una consistencia espesa, es un pan para todo uso que se encuentra en todas las panaderías, es un tipo de pan con muchas variedades en función del lugar geográfico en el que se realice la producción. Su nombre tiene mucho que ver con su proceso de elaboración. Y en la Panadería y Pastelería Lucita C.A. Municipio Pampán Estado Trujillo, su precio a la venta es de <b>3,50 bolívares</b> .	El precio de venta fijado correspondiente a las 4 línea de productos que son: pan sobaoes de 3,50 bs, pan de queso dulce es de 70,00bs, pan campesino salado es de 30,00bs y el pan francés es de 3,50bs, el cual se calcula de forma empírica ya que dicha panadería no conoce el costo unitario para saber el margen de ganancia de cada producto. Esto se contrasta con lo expuesto por Horngren (2007) que define que para el cálculo del precio de venta es necesario conocer el precio unitario.
<b>PAN DE QUESO DULCE</b>	Una de las más exquisitas recetas, que encanta tanto a los niños como a los padres. Se hace utilizando una harina muy fina, conocida como almidón, además este tipo de pan ya se puede encontrar en muchas partes del mundo. En la Panadería y Pastelería Lucita C.A. Municipio Pampán Estado Trujillo, su precio a la venta es de <b>70,00 bolívares</b>	
<b>PAN CAMPESINO SALADO</b>	Se caracteriza por ser un pan simple y tradicional, con el que se suele acompañar la comida y que se encuentra fácilmente en cualquier panadería, es un pan muy fácil de hacer, y el resultado es garantizado. En la Panadería y Pastelería Lucita C.A. Municipio Pampán Estado Trujillo, su precio a la venta es de 30,00 bolívares.	
<b>PAN FRANCÉS</b>	Este es uno de los panes más conocidos y apreciados, este pan francés trae a mención los panes tradicionales que se encuentran en muchas zonas rurales de Italia y Francia, la mayoría de las veces son elaborados en forma de largas barras de pan crujiente, con una corteza dorada y apetecible. En la Panadería y Pastelería Lucita C.A. Municipio Pampán Estado Trujillo, su precio a la venta es de 3,50 bolívares	

Fuente: Aplicación del Instrumento (2014)

## 2. ¿Cuáles son las partidas que componen los costos variables presentes en?

### Matriz 2 Componentes de los Costos Variables

Producto	Descripción	Análisis
<b>Pan sobao</b>	Además del intenso amasado, su principal diferencia respecto a otros panes radica en la cantidad de agua que se interviene en el proceso de creación. Se necesitan costos variables en grandes cantidades y estos son: huevos 30 unidades (120,00bs), agua 16 litros (40,00bs), azúcar 1 kilo (30,00bs), harina es el ingrediente principal 45 kilos (700,00bs), sal 800 gramos (10,00bs), levadura 250grs aproximadamente (50,00bs), mantequilla 3 kilos (180,00bs); además se utiliza un ingrediente que hace que el pan sobao tenga larga duración y es el micoban 200 grs (20,00bs), para la elaboración de este pan se utiliza aproximadamente 2 unidades de gas (90,00bs), y una mano de obra de (754,51bs). La unión de estos costos variables da lugar a 1.940 panes mensuales.	Se considera que los ingredientes que se utilizan para la elaboración de los panes son costos variables, porque estos dependen del nivel del volumen de producción, y son importantes, puesto que este permite maximizar los recursos de la empresa, de acuerdo a lo aportado por Polimeni y otros (1998).
<b>Pan de Queso dulce</b>	Su elaboración es diferente a la de otros panes; primero se debe untar con mantequilla y harina un molde de pan y a su vez precalentar el horno. Los costos variables presentes en este tipo de pan son en grandes cantidades y estos son: huevos 7 cartones (840,00bs), agua 16 litros (280,00bs), malta 1 litro (245,00 bs), leche ½ kilo (210,00 bs), azúcar 13 kilos (2.730,00 bs), harina es el ingrediente principal 45 kilos (4.900,00 bs), sal 400 gramos (35,00 bs), levadura 240 gramos (350,00 bs), vainilla 5mm (14,00) y color amarillo se necesita cantidad al gusto para darle olor y color al pan, mantequilla 3 kilos (1.260,00 bs), queso 2 kilos (1.260,00 bs); además se utiliza un ingrediente que hace que el pan de queso dulce tenga larga duración y es el micoban, 200 grs (140 bs), para la elaboración de este pan se necesitan aproximadamente 2 unidades de gas (630,00bs), y una mano de obra de (490,04bs). La unión de estos costos variables da lugar a 1.260 panes de queso dulce mensuales.	En otras palabras también se puede decir que los costos variables se pueden modificar de acuerdo a variaciones del volumen de producción (o nivel de actividad), se trata tanto de bienes como de servicios. Es decir, si el nivel de actividad decrece, estos costos

<p><b>Pan Campesino Salado</b></p>	<p>Para la elaboración de este tipo de pan se necesitan muy pocos costos variables y ellos son: agua 22 litros (605,00bs), azúcar se utiliza 1 kilo (330,00 bs), sal 800 grs (210,00 bs), harina es el ingrediente principal y se necesitan 45 kilos (7.700,00 bs), levadura se necesita una cantidad al gusto, manteca se utiliza en vez de mantequilla y su cantidad es 1 ½ kilo (495,00 bs), para la elaboración de este pan se utilizan aproximadamente 2 unidades de gas (990,00 bs) y una mano de obra de (898,41 bs). La unión de estos costos variables da lugar a 2.310 panes campesinos salados mensuales.</p>	<p>decrecen, mientras que si el nivel de actividad aumenta, también lo hace esta clase de costos.</p>
<p><b>Pan Francés</b></p>	<p>Se prepara la masa de pan mezclando la harina con la levadura seca y la sal en un plato amplio. Sus costos variables se hacen presentes en grandes cantidades pero a la vez son pocos, y estos son: agua 22 litros (1.375,00 bs) azúcar 1 kilo (750,00 bs), harina es el ingrediente principal y se necesitan 45 kilos (17.500,00 bs), sal 800 grs (250,00 bs), levadura se necesita una cantidad al gusto (1.250,00 bs), malta se necesita una cantidad al gusto (875,00 bs) y una mano de obra de (18.862,65). La unión de estos costos variables da lugar a 48.500 panes francés mensuales.</p>	

Aplicación del instrumento (2014)

### 3. ¿Cuáles son las partidas que componen los costos fijos presentes en la panadería?

**Matriz 3 Componentes de los costos fijos.**

Costos Fijos	Descripción	Análisis
<b>Establecimiento del Local</b>	Es el lugar donde funciona la panadería. Aproximadamente cuenta con un valor de 150.000bolivares	El local, las maquinarias y equipos, constituyen costos fijos, de los cuales se puede decir que son aquellos cuyo monto total no se modifica de acuerdo con la actividad de producción. Según lo expuesto por Polimeni y otros (1998), los Costos Fijos varían con el tiempo más que con la actividad; es decir, se presentarán durante un periodo de tiempo aun cuando no haya alguna actividad de producción.
<b>Mesa de madera</b>	Es un mueble de superficie lisa sostenida por varios pies, se usa para las labores de preparación de masas y otras labores propias del taller. Su capacidad es de 160x80x90cm. La panadería cuenta con 2 mesas de madera y su valor monetario es de 25.000,00 bolívares cada una.	
<b>Refrigerador</b>	Elaborado en acero inoxidable Marca: Savant Modelo: RT100. Rango de temperatura: más de 5 temperatura al ambiente hasta 60 ° c - 120 V 60 Hz 3,0 Amp. La Panadería cuenta con 3 refrigeradores y su valor monetario es de 18.000,00bolivares cada uno.	
<b>Cava de enfriamiento</b>	Es una cava cuarto, tipo mostrador en aluminio y acero, con congelación y conservación. La panadería cuenta con 1 cava y su valor monetario es 150.000,00 bolívares.	
<b>Mesa inoxidable para lavado</b>	Es un mueble de superficie lisa sostenida por varios pies, se usa para las labores de limpieza de los utensilios de la panadería y su tipo es con contenedores y cajones. Su capacidad es de 160x80x90cm. La panadería cuenta con 1 mesa y su valor monetario es de 15.000,00 bolívares.	

<b>Horno</b>	Es un horno rotativo de última generación, con dos cámaras de 100x70x20 cm. una de ellas con suelo refractario. La panadería cuenta con 1 horno y su valor monetario es 30.000,00 bolívares.	<p>Los Costos Fijos no cambian durante un periodo específico. Por lo tanto, a diferencia de los variables, no dependen de la cantidad de bienes o servicios producidos durante el mismo periodo. (Por lo menos dentro de un rango de producción).</p> <p>Asimismo se señala que el total de los costos fijos que posee la Panadería y Pastelería Lucita C.A. Municipio Pampán Estado Trujillo, es de: 694.000,00Bs.</p>
<b>Cortadora/Picadora</b>	Este equipo contribuye a lograr uniformidad en las piezas de pan ya que corta la masa en porciones del mismo peso para su posterior formado. Todos los modelos de cortadora son mecánicos y constan de un recipiente con tapa provista de cuchillas que cierran herméticamente sobre la masa a la cual divide por presión. La panadería cuenta 1 cortadora y su valor monetario es 25.000,00 bolívares.	
<b>Amasadora</b>	Los ingredientes sólidos aquí son mezclados homogéneamente y por adición de líquidos y gracias al continuo movimiento de los agitadores espirales del equipo se forma la masa. Con capacidad de 20 kg, y dos velocidades. La panadería cuenta con 1 amasadora y su valor monetario es 25.000,00 bolívares.	
<b>Formadora</b>	Modela y enrolla la masa en forma de barras. Opera como laminadora al neutralizar la lona superior a través de la manilla. La panadería cuenta con 1 formadora y su valor monetario es 80.000,00 bolívares.	
<b>Peso</b>	Instrumento utilizado para pesar. Es el instrumento básico del taller que permite preparar las mezclas de ingredientes según las proporciones de la fórmula, actualmente existe una gran variedad de modelos de pesos. En su forma más simple se encuentra formado por una barra suspendida horizontalmente en su punto medio. Los pesos pueden ser de	

	plataforma o digitales en 10 kg de fuerza con platos desmontables y juego de pesas. La panadería cuenta con 1 peso y su valor monetario es 20.000,00 bolívares.
<b>Batidora</b>	Necesaria para mezclar, batir y amasar con olla en acero inoxidable. Capacidad de 20 y 40 L de tres velocidades. La panadería cuenta con 1 batidora y su valor monetario es 35.000,00 bolívares.
<b>Sobadora</b>	Máquina utilizada para sobar o laminar la masa. La sobadora tiene 2 rodillos que se regulan en su apertura, por medio de una cremallera con dientes que posibilita ir ajustando el espesor de la masa. Este sistema de graduación, es fundamental, para poder ir afinada la masa de forma paulatina. Si el proceso se pretendiera hacer de golpe, la masa se rompería. La panadería cuenta con 1 sobadora y su valor monetario es 85.000,00 bolívares.

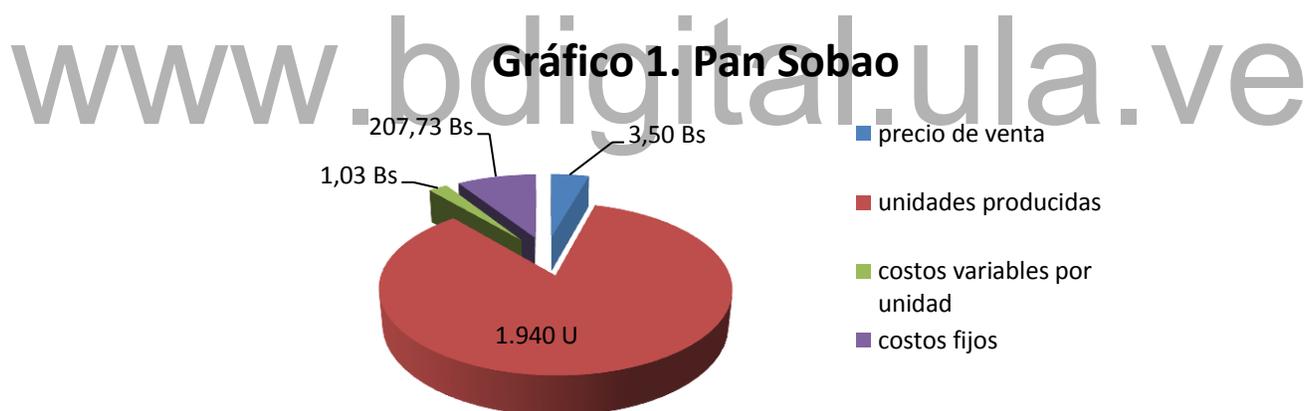
Aplicación del instrumento (2014)

4. Describa la cantidad mensual que utiliza para el método de la ecuación en cada uno de los siguientes indicadores.

**Tabla 1.** Método de la ecuación

Indicador	Pan sobao	Pan de Queso Dulce	Pan Campesino Salado	Pan Francés
Precio de venta por unidad (Bs)	3,50	70,00	30,00	3,50
Unidades producidas	1940u	1260 u	2310 u	48.500 u
Costos variables por unidad	1,03	10,62	5,15	0,84
Costos fijos	207,73	134,92	247,35	5193,33

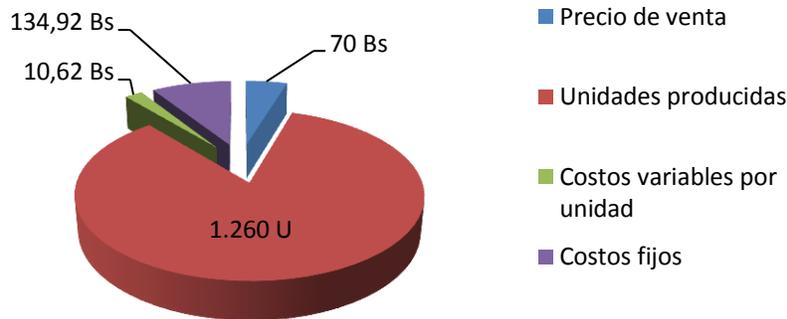
**Fuente:** Cuestionario aplicado al contador de la Panadería y Pastelería Lucita C.A. Municipio Pampán Estado Trujillo



**Fuente:**Datos tabla 1.

La Panadería y Pastelería Lucita C.A. Municipio Pampán Estado Trujillo, produce el pan sobao con costos fijos de 207,73 bolívares y costos variables por unidad de 1,03 bolívares los cuales le permiten elaborar 1.940 panes al mes y estos son colocados a la venta en 3,50 bolívares.

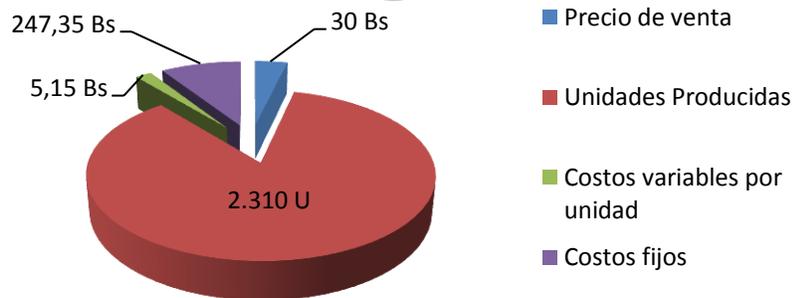
## Gráfico 2. Pan de Queso Dulce



Fuente: Datos tabla 1.

La Panadería y Pastelería Lucita C.A. Municipio Pampán Estado Trujillo, produce el pan de queso dulce con costos fijos de 134,92 bolívares y costos variables por unidad de 10,62 bolívares los cuales le permiten elaborar 1.260 panes al mes y estos son colocados a la venta en 70,00 bolívares.

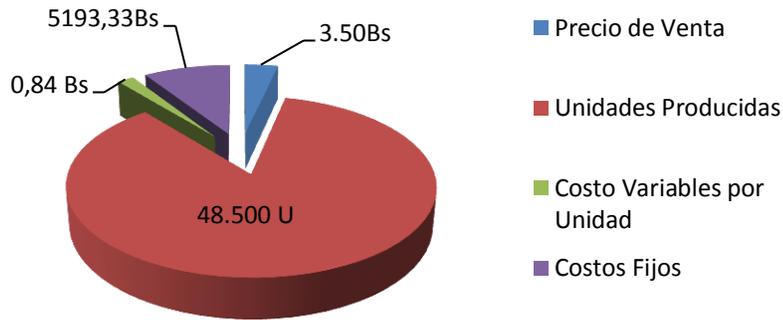
## Gráfico 3. Pan Campesino salado



Fuente: Datos tabla 1

La Panadería y Pastelería Lucita C.A. Municipio Pampán Estado Trujillo, produce el pan campesino salado con costos fijos de 247,35 bolívares y costos variables por unidad de 5,15 bolívares los cuales le permiten elaborar 2.310 panes al mes y estos son colocados a la venta en 30,00 bolívares.

### Gráfico 4. Pan Francés



Fuente: Datos tabla 1

La Panadería y Pastelería Lucita C.A. Municipio Pampán Estado Trujillo, produce el pan francés con costos fijos de 5.193,33 bolívares y costos variables por unidad de 0,84 bolívares los cuales le permiten elaborar 48.500 panes al mes y estos son colocados a la venta en 3,50 bolívares.

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)

## 5. Método Gráfico

### Punto de equilibrio (método de la ecuación)

$$\text{Punto de equilibrio en unidades (PEU)} = \frac{\text{Costos fijos}}{\text{PV-CVU}} =$$

$$\text{PEU Pan sobado} = \frac{207.73}{(3,50 - 1.03)} = \frac{207.73}{2.47} = 84.04 \sim 84 \text{ Unidades al mes}$$

$$\text{PEU Pan de queso dulce} = \frac{134.92}{(70,00 - 10.62)} = \frac{134.92}{59.38} = 2.27 \sim 2 \text{ Unidades al mes}$$

$$\text{PEU Pan campesino salado} = \frac{247.35}{(30,00 - 5.15)} = \frac{247.35}{24.85} = 9.95 \sim 10 \text{ Unidades al mes}$$

$$\text{PEU Pan francés} = \frac{5,193.33}{(3,50 - 0.84)} = \frac{5,193.33}{2.66} = 1,954.24 \sim 1,954 \text{ Unidades al mes}$$

## Costos Variables

Tabla 2 Costos Variables (Pan Sobao)

Pan sobao		Carga mensual
<b>Materiales</b>	<b>Cantidad</b>	
Harina	45 Kg	700,00
Huevos	30 Unds	120,00
Agua	16 Litros	40,00
Azúcar	1 Kg	30,00
Sal	800 gr	10,00
Levadura	250 gr	50,00
Mantequilla	3 Kg	180,00
Preservante Micoban	200 gr	20,00
Gas	2 Unds	90,00
Mano de obra		754,51
Total costos variables		1.994,51
Total unidades producidas		1.940,00
<b>Total CVU</b>		<b>1,03</b>

Tabla 3 Costos Variables (Pan de Queso Dulce)

Pan de queso dulce		Porción mensual
<b>Materiales</b>	<b>Cantidad</b>	
Harina	45 Kg	4,900.00
Huevos	30 Unds	840.00
Agua	16 Litros	280.00
Malta	1 Litro	245.00
Leche	1/2 Kg	210.00
Azúcar	13 Kg	2,730.00
Sal	400 gr	35.00
Levadura	250 gr	350.00
Vainilla	5 mm	14.00
Mantequilla	3 Kg	1,260.00
Queso	2 Kg	1,260.00
Preservante Micoban	200 gr	140.00
Gas	2 Unds	630.00
Mano de obra		490.04
Total costos variables		13,384.04
Total unidades producidas		1,260.00
<b>Total CVU</b>		<b>10.62</b>

Tabla 4 Costos Variables (Pan Campesino Salado)

Pan campesino salado		Porción mensual
<b>Materiales</b>	<b>Cantidad</b>	
Harina	45 Kg	7,700.00
Agua	22 Lts	605.00
Azúcar	1 Kg	330.00
Sal	800 gr	110.00
Levadura	250 gr	550.00
Manteca	1.5 Kg	495.00
Preservante Micoban	200 gr	220.00
Gas	2 Unds	990.00
Mano de obra		898.41
Total costos variables		11,898.41
Total unidades producidas		2,310.00
<b>Total CVU</b>		<b>5.15</b>

Tabla 5. Costos Variables (Pan Francés)

Pan francés		Porción mensual
<b>Materiales</b>	<b>Cantidad</b>	
Harina	45 Kg	17,500.00
Agua	22 Lts	1,375.00
Azúcar	1 Kg	750.00
Sal	800 gr	250.00
Levadura	250 gr	1,250.00
Malta	1 Litro	875.00
Mano de obra		18,862.65
Total costos variables		40,862.65
Total unidades producidas		48,500.00
<b>Total CVU</b>		<b>0.84</b>

Tabla 6. Mano de Obra.

Mano de obra	Cantidad	Salario base	Total
Panadero	2.00	5,251.40	10,502.80
Hornero	2.00	5,251.40	10,502.80
Sub total: mano de obra			21,005.60

Tabla 7. Unidades Producidas al mes

<b>Pan sobao</b>	1.940
<b>Pan de queso dulce</b>	1.260
<b>Pan campesino salado</b>	2.310
<b>Pan francés</b>	48.500
<b>54.010</b>	

## COSTOS FIJOS

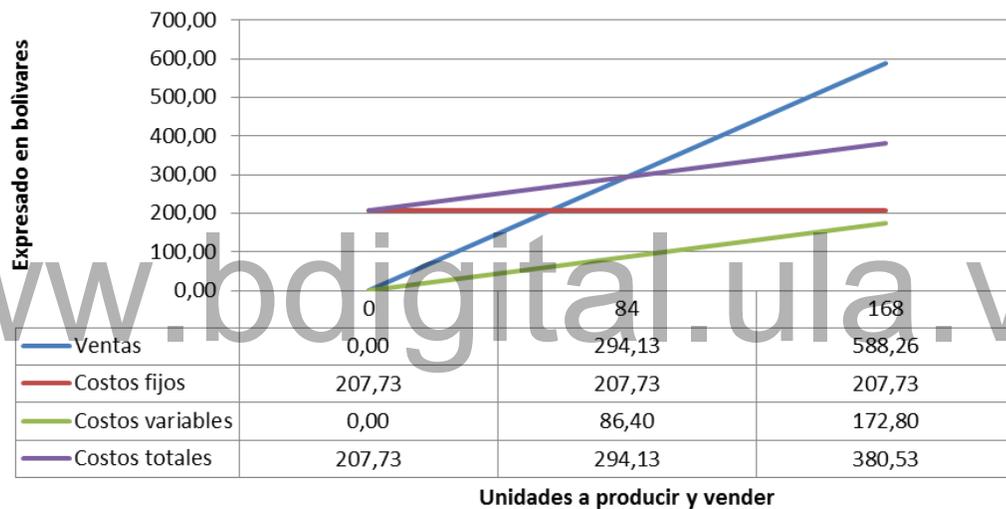
<b>Costos indirectos</b>	<b>Costo del activo</b>	<b>Depreciación anual</b>	<b>Depreciación mensual</b>
Depreciación: Establecimiento comercial	150,000.00	15,000.00	1,250.00
Depreciación: Mesa de madera	25,000.00	2,500.00	208.33
Depreciación: Refrigerador	54,000.00	5,400.00	450.00
Depreciación: Cava de enfriamiento	150,000.00	15,000.00	1,250.00
Depreciación: Mesa inoxidable para lavado	15,000.00	1,500.00	125.00
Depreciación: Horno	30,000.00	3,000.00	250.00
Depreciación: Amasadora	25,000.00	2,500.00	208.33
Depreciación: Formadora	80,000.00	8,000.00	666.67
Depreciación: Cortadora	25,000.00	2,500.00	208.33
Depreciación: Peso	20,000.00	2,000.00	166.67
Depreciación: Batidora	35,000.00	3,500.00	291.67
Depreciación: Sobadora	85,000.00	8,500.00	708.33
Sub total: costos indirectos			5,783.33
<b>Total costos fijos</b>			<b>5,783.33</b>
Unidades producidas al mes			54010
Costos fijos: pan sobado			207.73
Costos fijos: pan de queso dulce			134.92
Costos fijos: pan campesino salado			247.35
Costos fijos: pan francés			5,193.33
<b>Comprobación de costos fijos</b>			<b>5,783.33</b>

**Procedimiento:** Para hallar los costos fijos de cada producto se divide el total de los costos fijos entre las unidades totales producidas al mes dicho resultado se les multiplica las unidades producidas al mes de cada producto.

**Tabla 8. Punto de Equilibrio Pan Sobao.**

Pan Sobao	Valor arbitrario 1	Punto de equilibrio	Valor arbitrario 2
Unidades	0	84	168
Ventas	0,00	294,13	588,26
Costos fijos	207,73	207,73	207,73
Costos variables	0,00	86,40	172,80
Costos totales	207,73	294,13	380,53

**Gráfica 5. Punto de equilibrio: pan sobao**

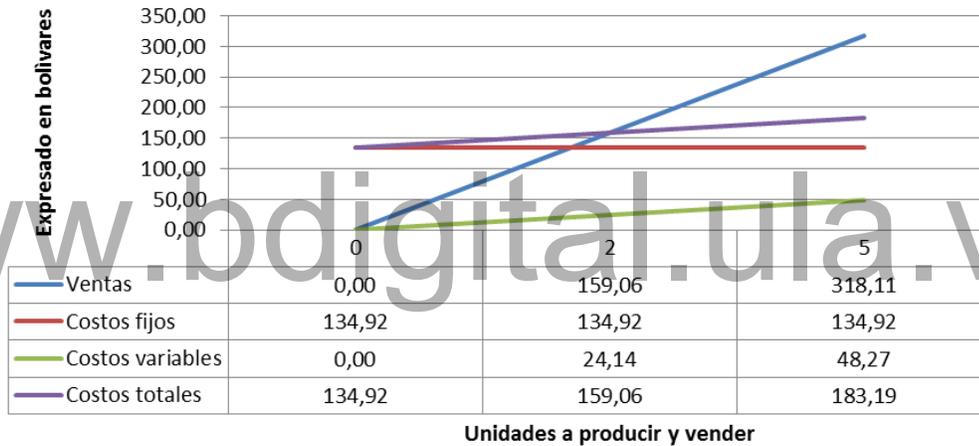


**Análisis:** Se necesita producir y vender 84 unidades para que no hayan pérdidas/ganancias y de esa manera poder cubrir los costos fijos. Si se producen y se venden más de 84 unidades generarían ganancia de lo contrario si se producen y se venden menos de 84 unidades generaría una pérdida.

**Tabla 9. Punto de Equilibrio Pan de queso dulce.**

Pan de queso dulce	Valor arbitrario 1	Punto de equilibrio	Valor arbitrario 2
Unidades	0	2	5
Ventas	0,00	159,06	318,11
Costos fijos	134,92	134,92	134,92
Costos variables	0,00	24,14	48,27
Costos totales	134,92	159,06	183,19

**Gráfico 6. Punto de equilibrio: pan de queso dulce**

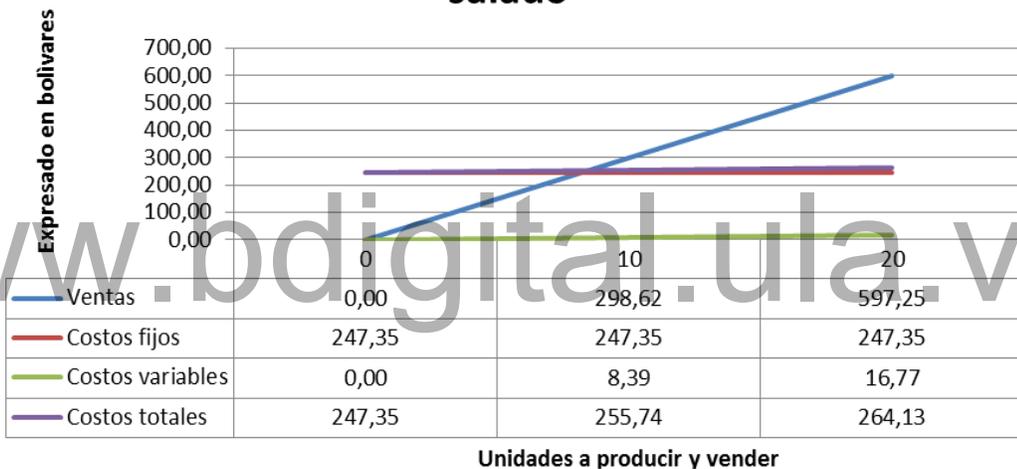


**Análisis:** Se necesita producir y vender 2 unidades para que no hayan pérdidas/ganancias y de esa manera poder cubrir los costos fijos. Si se producen y se venden más de 2 unidades generarían ganancia de lo contrario si se producen y se venden menos de 2 unidades generaría una pérdida.

**Tabla 10. Punto de Equilibrio Pan campesino salado.**

Pan campesino salado	Valor arbitrario 1	Punto de equilibrio	Valor arbitrario 2
Unidades	0	10	20
Ventas	0,00	298,62	597,25
Costos fijos	247,35	247,35	247,35
Costos variables	0,00	8,39	16,77
Costos totales	247,35	255,74	264,13

**Gráfico 7. Punto de equilibrio: pan campesino salado**

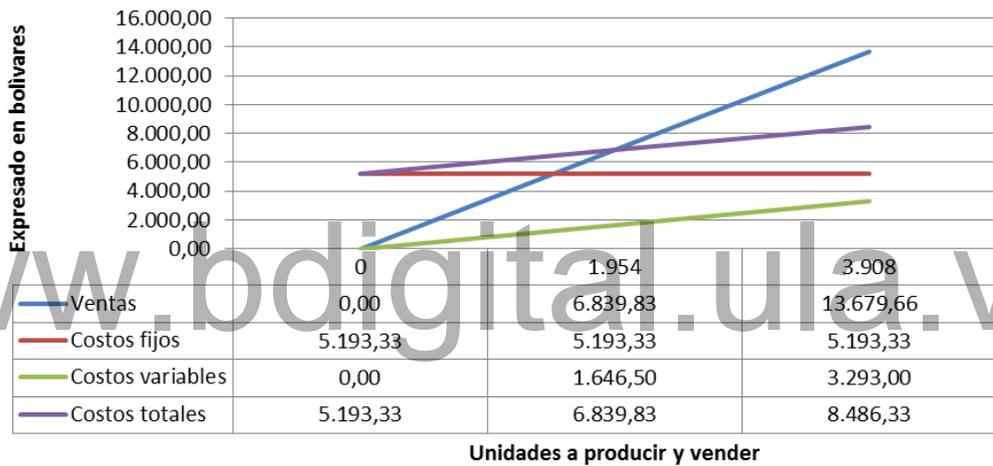


**Análisis:** Se necesita producir y vender 10 unidades para que no hayan pérdidas/ganancias y de esa manera poder cubrir los costos fijos. Si se producen y se venden más de 10 unidades generarían ganancia de lo contrario si se producen y se venden menos de 10 unidades generaría una pérdida.

**Tabla 11. Punto de Equilibrio Pan francés.**

Pan francés	Valor arbitrario 1	Punto de equilibrio	Valor arbitrario 2
Unidades	0	1.954	3.908
Ventas	0,00	6.839,83	13.679,66
Costos fijos	5.193,33	5.193,33	5.193,33
Costos variables	0,00	1.646,50	3.293,00
Costos totales	5.193,33	6.839,83	8.486,33

**Gráfico 8. Punto de equilibrio: pan francés**



**Análisis:** Se necesita producir y vender 1954 unidades para que no hayan pérdidas/ganancias y de esa manera poder cubrir los costos fijos. Si se producen y se venden más de 2 unidades generarían ganancia de lo contrario si se producen y se venden menos de 2 unidades generaría una pérdida.

6. Describa las dificultades que se le han presentado al clasificar los costos.

**Matriz 4. Dificultad para la Clasificación de los Costos**

DIFICULTAD	DESCRIPCIÓN	ANÁLISIS
<p><b>Dificultades para la clasificación de los costos</b></p>	<p>La clasificación de costos en fijos o variables no es tan sencilla en la práctica. Algunos costos son mixtos. Es decir, pueden ser fijos hasta cierto nivel de producción pero variarán dentro de determinados rangos de producción. Aunque los costos mixtos dificultan el análisis, si estos pueden identificarse y medirse, entonces pueden modificarse los modelos básicos presentados en este capítulo para reflejar su impacto.</p>	<p>La Panadería y Pastelería Lucita C.A. Municipio Pampán Estado Trujillo posee una forma empírica al elaborar sus productos, aplican el mismo modelo que más se adapta a sus necesidades, estudian sus procedimientos y los ajustan al objetivo específico que quieren elaborar, es decir, utilizan el mismo método para la fabricación de pan; por eso no presentan dificultades al clasificar los costos.</p>

Fuente: Aplicación del Instrumento (2014)

7. Describa las dificultades para la relación costo y volumen.

**Matriz 5. Dificultades para la Relación Costo y Volumen**

DIFICULTAD	DESCRIPCIÓN	ANÁLISIS
<p><b>Dificultades para la relación costo y volumen</b></p>	<p>La relación estimada de las dificultades para la relación costo y volumen será aquella que sea representativa de las relaciones pasadas, con base en la tecnología productiva que prevalezca en ese momento. Sin duda, es posible que la relación estimada entre costo y volumen no sea indicativa de las relaciones futuras de costos si ha cambiado la tecnología productiva.</p>	<p>Anteriormente en la Panadería y Pastelería Lucita C.A. Municipio Pampán Estado Trujillo utilizaba hornos de leña, palas para sacar el pan del horno y mesas donde se amasaban, entre otros. Cabe destacar que la producción era muy baja. Hoy día utilizan nuevas tecnologías y maquinarias más avanzadas, poseen amasadora, formadora, hornos industriales, batidora, sobadora, entre otros; lo que les permite una producción más grande y ventas más elevadas.</p>

Fuente: Aplicación del Instrumento (2014)

8. Describa que procedimientos ha utilizado para incrementar las ventas

**Matriz 6. El Supuesto de Linealidad del Costo y el Ingreso**

DIFICULTAD	DESCRIPCIÓN	ANÁLISIS
<p><b>El supuesto de linealidad del costo y el ingreso</b></p>	<p>En los modelos del punto de equilibrio y de costo-volumen-utilidad señalados se supone que el precio de venta y el costo variable son independientes del nivel de producción. Un supuesto más factible es que para incrementar las ventas debe reducirse el precio de venta. Además, a medida que la producción se aproxima a la capacidad, es probable que se incremente el costo variable por unidad debido a que los trabajadores tendrán que laborar horas extras (sobretiempos) o porque la planta se encuentre operando a un nivel menos eficiente.</p>	<p>Para incrementar las ventas la Panadería y Pastelería Lucita C.A. Municipio Pampán Estado Trujillo han optado por mejorar la calidad del pan y exhibir otros tipos de pan; pero también por causa de la crisis económica y los altos valores en los costos variables han optado por aumentar el precio de venta del pan.</p>

Fuente: Aplicación del Instrumento (2014)

## CAPÍTULO V

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### Conclusiones

En la Panadería y Pastelería Lucita C.A, el proceso de fabricación se realiza mediante la modalidad de producción en serie, debido a que elaboran productos relativamente homogéneos para tenerlos en existencia hasta su venta, en lugar de producir para determinados clientes según sus especificaciones; los pasos para la fabricación de los productos son continuos y generalmente mecanizados; durante la producción, el pan pasa por las siguientes fases: amasado, sobado, división de la masa, pesada, boleado, moldeado, fermentación y horneado, todas las etapas en conjunto conducen a la transformación de materias primas en productos terminados (panes).

En cuanto al primer objetivo específico describir las características del análisis de Costo-Volumen-Utilidad en el sector panadero caso Panadería y Pastelería Lucita C.A del municipio Pampán, Estado Trujillo, se logró observar que la panadería objeto de estudio utiliza las características como son precio de ventas, costos variables y costos fijos para así elaborar y dar a conocer en el mercado sus productos en este caso sus diferentes tipos de pan como son pan sobao, pan de queso dulce, pan campesino salado y pan francés. Asimismo se percibió que la panadería objeto de estudio elabora una variedad de productos, quedando el pan francés como el producto que mayor demanda posee en el mercado.

Para el segundo objetivo Determinar el punto de equilibrio en el sector panadero caso Panadería y Pastelería Lucita C.A del municipio Pampán, Estado Trujillo, se puede decir que cumplen con los métodos establecidos para calcular el punto de equilibrio, en cuanto al método de la ecuación los

ingresos se igualan a los costos, es decir, los altos valores en los costos variables les exige vender sus productos en altos precios y a su vez producir en mayor cantidad. Ahora bien, el cálculo del punto de equilibrio es muy útil para que la panadería objeto de estudio tenga el control en la fabricación de sus productos.

Con respecto al tercer objetivo Conocer las limitaciones del análisis Costo-Volumen-Utilidad que se utiliza en el sector panadero caso Panadería y Pastelería Lucita C.A del municipio Pampán, Estado Trujillo, se llegó a la conclusión que no presentan dificultades al clasificar los costos ya que trabajan en forma empírica, asimismo no poseen dificultades para la relación costo y volumen, ya que trabajan con nuevas tecnologías y nuevas maquinarias que les permiten cumplir su objetivo en la producción, y en cuanto a los procedimientos para incrementar sus ventas utilizan una mejor calidad del pan y exhiben otros tipos de pan; es decir poseen una meta clara que es satisfacer al público ofreciendo productos de buena calidad y buen sabor.

Como conclusión final se puede decir que se cumplió el análisis de los datos obtenidos relacionados con costo-volumen-utilidad en el sector panaderocaso Panadería y Pastelería Lucita C.A.del municipio Trujillo, estado Trujillo, dejando como resultado el cálculo preciso que les facilita una buena planificación y un mejor control para la toma de decisiones dentro de la panadería.

## **Recomendaciones**

Aprovechar al máximo los diferentes niveles de eficiencia en el uso de costos fijos y costos variables para sus unidades por producir y de esta manera evitar futuras desviaciones frente a los altos costos variables causados por la crisis económica que se presenta actualmente en el país, para lograr eficacia en los procesos productivos.

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Arias (2006) **Proyecto de Investigación**. Quinta edición. Editorial Epísteme. Venezuela.

Canales (1999) **Fisioquímica**. Décima edición. Editorial México. México.

Charles (2007) **Contabilidad y Administración de Costos**. Editorial Mc.Graw Hill. México.

Da Silva (2007) **El Magazine del Pan**. Editorial Grupo Da Silva. Venezuela.

Federación Venezolana de Industrias del Pan (FEVIPAN, 2013) **Informe 21**. Documento en línea disponible <http://informe21.com/fevipan>.

García (2001) **Contabilidad de Costos**. Segunda edición. Editorial Mc.Graw Hill. México.

Gayle (1999) **Contabilidad y Administración de Costos**. Sexta edición. Editorial Mc.Graw Hill. México.

Hansen (2003) **Administración de Costos, Contabilidad y Control**. Editorial internacional. México.

Hernández (2011) **Sistema de Costos de Producción para los Restaurantes del Municipio Pampanito, Estado Trujillo**, trabajo de grado para optar por el título de Licenciada en Contaduría Pública en la Universidad de los Andes, Núcleo Rafael Rangel.

Hernández, Fernández, y Baptista (2006) **Metodología de la investigación**. Segunda Edición. Editorial McGraw Hill Interamericana. México.

Horngren (2007) **Contabilidad de Costos un Enfoque Gerencial**. Décima segunda edición. Editorial Pearson. México.

Hurtado, (2000) **Metodología Holística**. Editorial Quirón Sypal. Venezuela.

León (2009) **Gerencia Estratégica de Costos en las Empresas del Sector Panadero del Municipio Valera Estado Trujillo** trabajo de gradopara optar por el título de Licenciada en Contaduría Pública en la Universidad de los Andes, Núcleo Rafael Rangel.

Lynch (1970) **Contabilidad para la Gerencia**. Primera edición. Editorial Mc Graw Hill Interamericana. México.

Méndez (2001) **Metodología, diseño y desarrollo del proceso de investigación**. Tercera Edición. Editorial Mc Graw Hill Interamericana. Colombia.

Moncayo (2008) **Análisis de los Costos de Calidad Aplicados en las Empresas Manufactureras de la Zona Industrial del Municipio Maracaibo, Estado Zulia** trabajo de gradopara optar por el título de Licenciada en Contaduría Pública en la Universidad de los Andes del Núcleo Rafael Rangel.

Neumer y Deakin (2006) **Contabilidad de Costos**. Editorial Mc Graw Hill Interamericana. México.

Noel y Ramírez (2002) **Contabilidad Administrativa**. Sexta edición. Editorial Mc Graw Hill Interamericana. México.

Ortega (1999) **Contabilidad de Costos**. Tercera edición. Editorial UTEHA.

Polimeni, Fabozzi y Adelberg (1998) **Contabilidad de Costos Concepto y Aplicaciones para la Toma de Decisiones Gerenciales**. Editorial Mc Graw Hill Interamericana. Colombia.

Sabino, C. (2000). **El Proceso de Investigación**. Editorial Panapo. Venezuela.

# ANEXOS

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)



UNIVERSIDAD DE LOS ANDES  
NÚCLEO "RAFAEL RANGEL"  
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS,  
ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES  
TRUJILLO, ESTADO TRUJILLO

**Guía de entrevista dirigida al Contador Público de la Panadería y  
Pastelería "Lucita" C.A. del municipio Pampán, estado Trujillo**

**Instrucciones:**

A continuación encontrará una serie de preguntas, por favor, suministre la información correspondiente a cada ítem. Razone la veracidad de su respuesta en función de lograr una mayor confiabilidad en los resultados.

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)

1. ¿Cómo se determina el precio de ventas para los siguientes productos?

<b>Producto</b>	<b>Análisis</b>
Pan sobado	
Pan de Queso Dulce	
Pan Campesino Salado	
Pan Francés	

2. ¿Cuáles son las partidas que componen los costos variables presentes en?

	PRODUCTO	ANÁLISIS
<b>PAN SOBAO</b>	Huevo	
	Agua	
	Azúcar	
	Harina	
	Sal	
	Levadura	
	Manteca Vegetal	
	Mantequilla	
	Otros ¿Cuáles? Especifique	

	PRODUCTO	ANÁLISIS
<b>PAN DE QUESO DULCE</b>	Huevo	
	Agua	
	Malta	
	Leche	
	Azúcar	
	Harina	
	Sal	
	Levadura	
	Otros ¿Cuáles? Especifique	

PAN CAMPESINO SALADO	PRODUCTO	ANÁLISIS
	Huevo	
	Agua	
	Malta	
	Leche	
	Azúcar	
	Harina	
	Sal	
	Levadura	
	Vainilla	
	Mantequilla	
	Otros ¿Cuáles? Especifique	

	PRODUCTO	ANÁLISIS
	Huevo	
	Agua	
	Malta	
	Leche	
	Azúcar	
	Harina	
	Sal	
	Levadura	
	Vainilla	
	Mantequilla	
	Otros ¿Cuáles? Especifique	

PAN FRANCÉS

www.bdigital.ula.ve

3. ¿Cuáles son las partidas que componen los costos fijos presentes en la panificadora?

<b>Producto</b>	<b>Análisis</b>
Establecimiento del local (zona de trabajo)	
Mesas de madera	
Estantería	
Refrigerador / congelador	
Mesa inoxidable para lavado	
Horno	
Cortadora	
Amasadora	
Otros ¿Cuáles? Especifique	

4. Describa la cantidad mensual que utiliza para el método de la ecuación en cada uno de los siguientes indicadores.

<b>Indicador</b>	<b>Pan sobado</b>	<b>Pan de Queso Dulce</b>	<b>Pan Campesino Salado</b>	<b>Pan Francés</b>
Precio de venta por unidad (Bs)				
Unidades producidas				
Costos variables por unidad				
Costos fijos				

5. Calcular el Punto de Equilibrio de las 4 líneas de Productos (Pan sobao, Pan de Queso, Pan Campesino Salado y Pan Francés) de la Panadería y Pastelería "Lucita" C.A. del municipio Pampán estado Trujillo.

6. Describa las dificultades que se le han presentado al clasificar los costos.

Análisis

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve)

7. Describa las dificultades para la relación costo y volumen.

Análisis

8. Describa que procedimientos ha utilizado para incrementar las ventas

<b>Análisis</b>

[www.bdigital.ula.ve](http://www.bdigital.ula.ve) Gracias por su colaboración...



UNIVERSIDAD DE LOS ANDES  
NÚCLEO "RAFAEL RANGEL"  
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y  
CONTABLES  
PAMPANITO, ESTADO TRUJILLO

### APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi carácter de Tutora del Trabajo de Grado titulado, **ANÁLISIS DEL COSTO-VOLUMEN-UTILIDAD EN EL SECTOR PANADERO DEL MUNICIPIO PAMPÁN ESTADO TRUJILLO Caso: Panadería y Pastelería "Lucita" C.A.**, presentado por las Bachilleres **Araujo Oropeza Luz Ceraida**, titular de la Cédula de Identidad N° **20.040.224**, y **Mendoza Méndez Yorvelis Mariel**, titular de la Cédula de Identidad N° **17.596.090**, para optar al título de **Licenciadas en Contaduría Pública**, considero que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación y evaluación por parte del jurado examinador que la Universidad tenga a bien designar.

En la ciudad de Trujillo, a los \_\_\_\_\_ días del mes de \_\_\_\_\_ del año 2014.

Lcda. Stephania Alizo  
C.I. N° V-16.065.058



UNIVERSIDAD DE LOS ANDES  
NÚCLEO "RAFAEL RANGEL"  
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y  
CONTABLES  
PAMPANITO, ESTADO TRUJILLO

### VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

Yo, Lcdo. Yosman Valderrama, titular de la cédula de identidad N° 16.533.854, hago constar por medio de la presente, que he evaluado el instrumento diseñado por las bachilleres **Araujo Oropeza Luz Ceraida**, titular de la cédula de identidad N° 20.040.224 y **Mendoza Méndez Yorvelis Mariel**, titular de la cédula de identidad N° 17.596.090, para la realización de su trabajo especial de grado titulado: "**ANÁLISIS DEL COSTO-VOLUMEN-UTILIDAD EN EL SECTOR PANADERO DEL MUNICIPIO PAMPAN, ESTADO TRUJILLO. CASO: PANADERÍA Y PASTELERÍA LUCITA C.A.**", para optar al título de Licenciadas en Contaduría Pública, en el Núcleo "Rafael Rangel" del Estado Trujillo.

Considero que dicho instrumento reúne los requisitos y méritos suficientes para ser aplicado.

\_\_\_\_\_  
Validador

C.I.: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_



UNIVERSIDAD DE LOS ANDES  
NÚCLEO "RAFAEL RANGEL"  
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y  
CONTABLES  
PAMPANITO, ESTADO TRUJILLO

### VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

Yo, Lcda. Liomar Betancourt, titular de la cédula de identidad N° 12.518.096, hago constar por medio de la presente, que he evaluado el instrumento diseñado por las bachilleres **Araujo Oropeza Luz Ceraida**, titular de la cédula de identidad N° 20.040.224 y **Mendoza Méndez Yorvelis Mariel**, titular de la cédula de identidad N° 17.596.090, para la realización de su trabajo especial de grado titulado: **"ANÁLISIS DEL COSTO-VOLUMEN-UTILIDAD EN EL SECTOR PANADERO DEL MUNICIPIO PAMPAN, ESTADO TRUJILLO. CASO: PANADERÍA Y PASTELERÍA LUCITA C.A.**, para optar al título de Licenciadas en Contaduría Pública, en el Núcleo "Rafael Rangel" del Estado Trujillo.

Considero que dicho instrumento reúne los requisitos y méritos suficientes para ser aplicado.

\_\_\_\_\_  
Validador

C.I.: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_



UNIVERSIDAD DE LOS ANDES  
NÚCLEO "RAFAEL RANGEL"  
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y  
CONTABLES  
PAMPANITO, ESTADO TRUJILLO

### VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

Yo, Lcda. Yanceth Paredes, titular de la cédula de identidad N° 11.569.797, hago constar por medio de la presente, que he evaluado el instrumento diseñado por las bachilleres **Araujo Oropeza Luz Ceraida**, titular de la cédula de identidad N° 20.040.224 y **Mendoza Méndez Yorvelis Mariel**, titular de la cédula de identidad N° 17.596.090, para la realización de su trabajo especial de grado titulado: **"ANÁLISIS DEL COSTO-VOLUMEN-UTILIDAD EN EL SECTOR PANADERO DEL MUNICIPIO PAMPAN, ESTADO TRUJILLO. CASO: PANADERÍA Y PASTELERÍA LUCITA C.A.,** para optar al título de Licenciadas en Contaduría Pública, en el Núcleo "Rafael Rangel" del Estado Trujillo.

Considero que dicho instrumento reúne los requisitos y méritos suficientes para ser aplicado.

\_\_\_\_\_  
Validador

C.I.: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_