

## RESUMEN

Autor [Cavero Paredes, B.M.](#)  
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Industrias Alimentarias](#)  
Título **Desarrollo y costeo de cobertura sabor a chocolate para aplicación industrial en galletas**  
Impreso Lima : UNALM, 2017

### Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<a href="#">Q02. C384 - T</a>	USO EN SALA
Descripción	45 p. : 11 fig., 8 cuadros, 23 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Monográfico (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<a href="#">GALLETAS</a> <a href="#">CHOCOLATE</a> <a href="#">INDUSTRIA PANADERA</a> <a href="#">COSTOS DE PRODUCCION</a> <a href="#">MERCADERO</a> <a href="#">CONSUMO DE ALIMENTOS</a> <a href="#">EVALUACION</a> <a href="#">PERU</a> <a href="#">COBERTURA DE CHOCOLATE</a> <a href="#">INDUSTRIA GALLETERA</a>	
Nº estándar	PE2018000203 B / M EUV Q02; E16; E70	

Este trabajo monográfico demostró el proceso de desarrollo y costeo de una cobertura sabor a chocolate para la venta como insumo a una empresa galletera que aplicaría el producto en recubrimientos. Se determinó un precio de venta por kilo de 9,30 soles (incluye IGV), con lo cual se logró una propuesta acertada; 5,1 por ciento por debajo del precio objetivo del cliente. Para determinar la formulación fue importante recopilación de información del cliente y la selección de los ingredientes, especialmente de grasa y emulsificantes. El costo de producción se determinó mediante la sumatoria de costos directos e indirectos y la determinación de precio estuvo en función a la cadena de valor, costo de producción y margen bruto (20 por ciento). Finalmente se realizaron las coordinaciones de gestión de muestra y ensayos preliminares para una posible producción y cierre de contrato de venta; además se contempla un tiempo de atención de 60 días para la primera orden de compra cuando se tenga aprobado el producto y las condiciones comerciales.

### Abstract

This monographic work demonstrated the process of development and costing of a chocolate flavor coverage for sale as an input to a biscuit company that would apply the product in coatings. A sale price per kilo of 9,30 soles (including IGV) was determined, which resulted in a successful proposal; it was 5,1 percent below the customer's target price. To determine the formulation, it was important to gather information from the client and select the ingredients, especially fat and emulsifiers. The cost of production was determined by the sum of direct and indirect costs and the price determination was based on the value chain, production cost and gross margin (20 percent). Finally, the coordination of sample management and preliminary tests for a possible production and closing of the

sales contract were carried out; In addition, a service time of 60 days is contemplated for the first purchase order once the product and the commercial conditions have been approved.