



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA.

TÍTULO:

Sistema de costos en la producción de pan y su incidencia en la rentabilidad.

Caso panificadora Buen Pan de la ciudad de Manta.

AUTORA: María Fabiola Dender Delgado.

TUTOR: Ing. Cristhian Duarte Valencia, Mg.

Facultad de Contabilidad y Auditoría

Carrera de Contabilidad y Auditoría

Manta – Manabí– Ecuador

Abril, 2019

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En calidad de docente tutor de la Facultad de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, certifico:

Haber dirigido y revisado el trabajo de titulación, cumpliendo el total de 400 horas, bajo la modalidad de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto es **“Sistema de Costos de la Producción de pan y su incidencia en la rentabilidad. Caso Panificadora Buen Pan de la ciudad de Manta”**, el mismo que ha sido desarrollado de acuerdo a los lineamientos internos de la modalidad en mención y en apego al cumplimiento de los requisitos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico, por tal motivo CERTIFICO, que el mencionado proyecto reúne los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometido a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

La autoría del tema desarrollado, corresponde a **María Fabiola Dender Delgado**, estudiante de la carrera de Contabilidad y Auditoría, período académico 2018-2019, quien se encuentra apto para la sustentación de su trabajo de titulación.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 01 de febrero de 2019.

Lo certifico,

Ing. Cristhian Duarte Valencia
Docente Tutor(a)
Área: Contabilidad y auditoría

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal examinador aprueban el informe de proyecto de investigación “Sistema de costos en la producción de pan y su incidencia en la rentabilidad. Caso panificadora Buen Pan de la ciudad de Manta.” Sometido a consideración de las autoridades de la Facultad de Contabilidad y Auditoría, y de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, como requisito para la obtención del título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría.

Ing. Iliana Loor Alcívar, Mg.

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Ing. Paola Castillo García, Mg.

MIEMBRO

Ing. Alexandra Macías Sornoza, Mg.

MIEMBRO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Dejo constancia que el presente trabajo de investigación cuyo tema es Sistema de costos en la producción de pan y su incidencia en la rentabilidad. Caso panificadora Buen Pan de la ciudad de Manta. Es de exclusiva responsabilidad y sumo compromiso de mi autoría.

María Fabiola Dender Delgado

C.I. 131402173-2

DEDICATORIA

A mi madre quien es la persona más importante en mi vida, este logro es por ella y para ella. A mi padre, hermanos y hermana sin ellos esto no hubiera sido posible. A DIOS por llenar mis días de sabiduría, salud, constancia y disciplina; por darme la oportunidad de terminar mi carrera. No podría faltar mi novio por su apoyo incondicional en todo momento, quien me alentó para que culminara mi carrera diciéndome que siempre podría lograrlo, quien confió en mí en todo momento y nunca dejó que desistiera de esta meta.

María Fabiola Dender Delgado

RECONOCIMIENTO

A DIOS por permitirme llegar hasta aquí mi más sincero agradecimiento a mis Docentes quienes impartieron sus conocimientos en el transcurrir de la carrera y formando de mi un nuevo profesional con principios y ética.

A mi familia, quienes me brindaron ese apoyo moral necesario para nunca rendirme, y por haber confiado en mí en todo momento.

Agradezco también a mis compañeros, que a pesar de todas las adversidades que la vida nos pone, siempre no alentábamos para seguir y hacer realidad nuestro propósito en común culminar nuestra carrera.

Mi gratitud a todas aquellas personas que confiaron en mis, y que tuvieron las palabras necesarias motivarme a continuar cuando sentía que ya no podía lograrlo, gracias a eso logre no desmayar y cumplir mi propósito.

Finalmente, a todos los que conforman la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, quienes me abrieron las puertas para educarme profesionalmente.

María Fabiola Dender Delgado

RESUMEN

El presente trabajo investigativo tiene como objeto analizar el sistema de costo de producción actual utilizado por la Panificadora Buen Pan de la ciudad de Manta, para lo cual se necesitó acceder a información relevante de esta microempresa y se pudo identificar que el problema llevar un control empírico en cuadernos solo de los costos directos y una contabilidad general que no permiten saber la rentabilidad real por cada unidad de pan vendido además se han colocados precios de venta de igual forma empíricamente.

Entre los métodos de investigación más relevantes aplicados en la presente investigación se encuentran el método descriptivo ya que este permite detallar de manera clara la realidad de lo observado además se puede determinar una solución al problema, también el método analítico porque el análisis permite desarrollar un criterio profesional en base a la fundamentación teórica investigada del tema.

Se espera dar solución al problema investigado con el planteamiento de un sistema de costos por proceso que logrará eficientemente tener información oportuna dando repuestas a las necesidades del gerente propietario de la panadería para la correcta toma de decisiones.

Palabras claves: sistema, costos, decisiones, rentabilidad, eficiencia y producción.

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	II
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	III
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	IV
DEDICATORIA	V
RECONOCIMIENTO.....	VI
RESUMEN.....	VII
INTRODUCCIÓN.....	15
1. MARCO TEÓRICO.....	18
1.1. Fundamentación Teórica.....	18
1.1.1. Variable Independientes: Sistema de costos de producción de pan	18
1.1.1.1. Contabilidad de Costos.....	18
1.1.1.2. Costos.....	19
1.1.1.3. Clasificación de los costos respecto de la imputación.	19
1.1.1.4. Clasificación de los costos respecto de la función.	20
1.1.1.5. Sistema de costos.....	20
1.1.1.6. Costos primos.	21
1.1.1.6. Costos de conversión.	21
1.1.1.7. Costo de productos terminados.	21
1.1.1.8. Clasificación de los costos según su comportamiento.	22
1.1.1.9. Elementos del Costos.	23
1.1.1.10. Costos según los órdenes de producción.	24
Costos por procesos continuos de producción.....	25

Costos por ensamble	26
1.1.1.11. Gasto.....	26
1.1.1.12. Gastos de comercialización	26
1.1.1.13. Hechos financieros.....	26
1.1.1.14. Inventarios.....	26
1.1.2. Variable Dependiente: Incidencia en la rentabilidad	28
1.1.2.1. Punto de equilibrio.....	28
1.1.2.2. Margen de seguridad.....	28
1.1.2.3. Rentabilidad.....	29
1.1.2.4. Formulas.....	29
1.1.2.5. Relaciones entre costo, volumen y utilidad.....	29
1.1.2.6. Liquidez.....	29
1.2. Antecedentes Investigativos.....	30
2. Diagnóstico o estudio de campo	37
2.1. Diseño metodológico.....	37
2.1.1. Metodología de la investigación.....	38
2.1.1.1. Método Descriptivo.....	38
2.1.1.2. Método Comparativo.....	38
2.1.1.3. Método Analítico.....	38
2.1.2. Tipos de Investigación.....	38
2.1.2.1. Investigación Documental.....	39
2.1.2.2. Investigación de Campo.....	39
2.1.3. Población y Muestra.....	39
2.1.3.1. Población.....	39
2.1.3.2. Muestra.....	40
2.2. Técnicas e instrumentos	40

2.2.1.	Aplicación de instrumentos de investigación.	40
2.2.1.1.	Entrevista.	40
2.2.1.2.	Encuesta.	40
2.2.1.3.	Observación.	40
2.2.1.4.	Diagrama de flujo de los procesos de producción en la Panadería Buen Pan.	41
2.3.	Tabulación de resultados	42
2.3.1.	Resultados de las encuestas al personal Administrativo, operativo y de ventas.	42
2.3.2.	Resultados de las entrevistas realizadas.	50
2.3.2.1.	Entrevista al Gerente propietario de la panificadora.	50
2.3.2.2.	Entrevista al Administrador de la panificadora.	52
2.3.3.	Análisis del sistema de costo actual y financiero.	55
2.3.3.1.	Análisis de los materiales.	55
2.4.	Análisis General	60
2.4.1.	Positivo.	60
2.4.2.	Negativo.	60
3.	DISEÑO DE LA PROPUESTA	61
3.1.	Título de la propuesta	61
3.2.	Justificación.	61
3.3.	Objetivo de la propuesta	61
3.4.	Objetivos Específicos.	61
3.5.	Fundamentación de la propuesta.	62
3.5.1.	Beneficiarios de la propuesta.	62
3.5.2.	Ubicación.	62

3.5.3.	Equipo Técnico.....	63
3.6.	Desarrollo de la propuesta	63
3.6.1.	Descripción de la empresa.	63
3.6.2.	Visión.....	63
3.6.3.	Misión.	63
3.6.4.	Objetivos.....	63
3.6.5.	Organigrama.....	64
3.6.6.	Simbología del organigrama propuesto.	64
3.6.7.	Organigrama propuesto.....	65
3.6.8.	Determinación de los procesos de producción.	66
3.6.9.	Descripción de las actividades para el proceso de elaboración. 66	
3.6.10.	Asignación de los costos a las materias primas.....	70
3.6.11.	Asignación de la mano de obra directa en la producción.....	78
3.6.12.	Asignación de costos indirectos de fabricación a la producción. 83	
3.7.	Factibilidad de la propuesta	91
3.7.1.	Factibilidad tecnológica.....	91
3.7.2.	Factibilidad ambiental.	91
3.7.3.	Factibilidad económica.	92
	CONCLUSIONES	93
	RECOMENDACIONES.....	94
	Bibliografía.....	95
	ANEXOS.....	98

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Diagrama de flujo de los procesos de producción de pan	41
Ilustración 2 ¿Los costos de los productos son caros en relación al mercado?42	
Ilustración 3 ¿El sistema de costos actual es el adecuado para la empresa? .	43
Ilustración 4 ¿Existe un adecuado procedimiento de asignación de costos por cada proceso?	44
Ilustración 5 ¿Cómo considera el control de inventario de materiales?	44
Ilustración 6 ¿Se realiza el control de costos de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación para cada proceso?	45
Ilustración 7 Son asignados dentro de la producción todos los costos que intervienen en el proceso.	46
Ilustración 8 ¿la información que ofrece el sistema de costo actual para la toma de decisiones y fijación de precios es?	47
Ilustración 9 ¿Existe problema de desabastecimiento de materia prima?	48
Ilustración 10 ¿Que rubros son cargados a los costos indirectos de fabricación?	48
Ilustración 11 ¿Qué sistema de costos sería recomendable aplicar de acuerdo al modo de producción de la panadería?	49
Ilustración 12 Representación gráfica de los resultados de la entrevista aplicada al Gerente Propietario de la panificadora.....	51
Ilustración 13 Representación gráfica de los resultados de la entrevista aplicada al Administrador de la panificadora	54
Ilustración 14 Organigrama estructural Panificadora Buen Pan.....	64
Ilustración 15 Simbología del flujograma del proceso de asignación de costos	64
Ilustración 16 Flujograma de las actividades de asignación de costos	65
Ilustración 17 Proceso de elaboración de pan	66
Ilustración 18 Colocación de ingredientes y amasado	67
Ilustración 19 Empastado de tableros	67
Ilustración 20 Estirado.....	68
Ilustración 21 Elaboración de los bollos	68
Ilustración 22 Leudado	69
Ilustración 23 Colocación en el horno	69

Ilustración 24 Retirado del horno	70
Ilustración 25 Proceso compra de materia prima	70

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Población de la Panificadora Buen Pan	39
Tabla 2 ¿Los costos de los productos son caros en relación al mercado?	42
Tabla 3 ¿El sistema de costos actual es el adecuado para la empresa?.....	43
Tabla 4 ¿Existe un adecuado procedimiento de asignación de costos por cada proceso?	43
Tabla 5 ¿Cómo considera el control de inventario de materiales?.....	44
Tabla 6 ¿Se realiza el control de costos de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación para cada proceso?	45
Tabla 7 Son asignados dentro de la producción todos los costos que intervienen en el proceso.	46
Tabla 8 ¿la información que ofrece el sistema de costo actual para la toma de decisiones y fijación de precios es?	46
Tabla 9 ¿Existe problema de desabastecimiento de materia prima?	47
Tabla 10 ¿Que rubros son cargados a los costos indirectos de fabricación? ..	48
Tabla 11 ¿Qué sistema de costos sería recomendable aplicar de acuerdo al modo de producción de la panadería?.....	49
Tabla 12 Entrevista realizada al Gerente propietario de la Panificadora Buen Pan Sr. Roberto Delgado Vélez	50
Tabla 13 Tabulación de entrevista realizada al Gerente Propietario de la panificadora	51
Tabla 14 Entrevista realizada al Administrador de la Panificadora Buen Pan Sr. Roberto Delgado Martillo	52
Tabla 15 Tabulación de entrevista realizada al Administrador de la panificadora	54
Tabla 16 Lista de precios de materiales Panificadora Buen Pan	55
Tabla 17 Asignación de costos directos	56
Tabla 18 Estado de Resultado Panificadora Buen Pan	57
Tabla 19 Asignación de costos a las ventas diarias.....	58

Tabla 20 Lista de productos	59
Tabla 21 Formato orden de compra	71
Tabla 22 Formato orden de recepción de materiales	72
Tabla 23 Control de inventario de la harina	73
Tabla 24 Control de inventario de azúcar	73
Tabla 25 Control de inventario de sal.....	74
Tabla 26 Control inventario de levadura	74
Tabla 27 Control de inventario del huevo.....	75
Tabla 28 Control de inventario del mejorador	75
Tabla 29 Control de inventario de manteca	76
Tabla 30 Control de inventario de mantequilla	76
Tabla 31 Orden de requisición proceso de amasado.....	77
Tabla 32 Hoja de tiempo preparación de masa.....	78
Tabla 33 Hoja de tiempo empastado de tablero.....	79
Tabla 34 Hoja de tiempo estirado	79
Tabla 35 Hoja tiempo de elaboración del pan	80
Tabla 36 Hoja de tiempo de colocación en el horno	80
Tabla 37 Hoja de tiempo retirado del horno	81
Tabla 38 Sueldo y provisiones trabajadores	82
Tabla 39 costos indirectos de fabricación	83
Tabla 40 Costos primos	84
Tabla 41 Distribución de los costos indirectos de fabricación	85
Tabla 42 Proceso de elaboración de la masa	85
Tabla 43 Proceso de empastado del tablero.....	86
Tabla 44 Proceso de Estirado	87
Tabla 45 Proceso de elaboración de pan.....	87
Tabla 46 Proceso de colocación en el horno	88
Tabla 47 Proceso de retirado del horno	88
Tabla 48 Asignación a todos los procesos los costos indirectos de fabricación	89
Tabla 49. Análisis punto de equilibrio.....	90

ANEXOS

Anexo 1. Entrevista 1	98
Anexo 2. Entrevista 2	99
Anexo 3. Encuesta	100
Anexo 4. Libro Diario.....	103

INTRODUCCIÓN

Se analizaron los procesos de producción de la Panadería Buen Pan de la ciudad de Manta y se comprobó que no realiza de manera correcta las erogaciones de la producción todo se lleva en cuadernos lo que no permite llevar un control eficiente en cuanto a la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación asignados al proceso productivo de pan que le permita la correcta asignación de precios además no cuenta con una adecuada organización, no tienen misión, visión y objetivos que le permita a la microempresa desarrollarse estratégicamente y mantenerse en el tiempo. Partiendo de aquello se establecerán los costos reales de la producción de pan, información que le permitirá tener el control de los costos por procesos de producción, determinación de la rentabilidad real y además se procesará una base de datos que sirva para analizar las variaciones de los costos en los próximos períodos.

En Ecuador, existen varias Microempresas con calificación industrial, pero para efecto del desarrollo del presente proyecto nos enfocaremos en las dedicadas a la elaboración de pan de manera industrial. A pesar de que el pan es de gran demanda, es evidente la ausencia de conocimientos en la aplicación de sistemas de costeo, este es un problema persistente en el sector productivo del pan que impide que estas Microempresas compitan por precios.

La industrialización de pan en la ciudad ha crecido considerablemente en los últimos años en comparación con las panaderías artesanales, la ventaja del pan elaborado de manera industrial es que las recetas y los procesos están adaptados a las líneas automáticas. Un buen horno de pan puede estandarizar los procesos de producción, sin comprometer su calidad, ni receta del panadero artesano.

En la provincia de Manabí cantón Manta, se encuentra la Microempresa Panificadora Buen Pan, la cual cuenta con dos sucursales dentro de la ciudad, y es donde se centrará el desarrollo del presente proyecto; es una microempresa dedicada a la producción de pan de manera artesanal e industrial y presenta como problema principal un inadecuado manejo de los costos de producción,

debido a que cuenta con maquinaria de última tecnología pero llevan todos los procesos de producción de manera empírica por ser una empresa familiar que el conocimiento de elaboración ha pasado del padre a los hijos además de tener una rotación de personal constante que no se los capacita de manera adecuada afectando a la valoración de su rentabilidad ya que se desconoce la utilidad real que genera la venta del producto.

El objeto de la investigación son los sistemas de costos en la producción de pan. El campo de investigación será el área de producción de la panificadora Buen Pan de la ciudad de Manta.

El objetivo general será determinar en qué medida un sistema de costos por procesos incide en la rentabilidad de la panificadora Buen Pan de la ciudad de Manta.

Los objetivos específicos serán asignar los costos directos e indirectos de fabricación y los gastos mediante un sistema de costos por procesos, establecer formatos de asignación de costos por procesos.

Como hipótesis se indica que un sistema de costos en la producción de pan incidirá de manera positiva a la empresa ya que permitirá conocer de manera real la rentabilidad, además de lograr que las partes interesadas tomen las decisiones correctas.

La variable independiente es sistema de costos en la producción de pan.

La Variable Dependiente es incidencia en la rentabilidad. Caso panificadora Buen Pan de la ciudad de Manta.

La población de la investigación está conformada por todos los empleados de las diferentes áreas con las que cuenta la microempresa, y para la muestra se tomó el total de la población por ser pequeña.

Entre los métodos de investigación aplicados se encuentra el método descriptivo ya que este permite detallar de manera clara la realidad de lo observado además se puede determinar una solución al problema, también el método analítico porque el análisis permite desarrollar un criterio profesional en base a la fundamentación teórica investigada del tema y el comparativo el cual permite comparar situaciones pasadas con la actual y emitir comentarios en torno a lo más relevante.

Se aplicarán instrumentos de investigación como las encuestas, entrevistas y observación de campo que servirá para establecer el problema y a través de este se desarrolla la propuesta del mismo.

Se Elaborará un marco teórico que sirva de fundamento y respaldo respecto al sistema de costo de la producción de pan, para el desarrollo de la correspondiente investigación.

Se evaluará la asignación de costos actuales aplicados a los productos.

Se determinará de qué manera incide la rentabilidad de la producción de pan según el sistema de costo empírico versus el sistema de costos por procesos.

Se planteará una propuesta para mejorar la asignación de costos y la rentabilidad de la Panificadora Buen Pan.

CAPITULO I

1. MARCO TEÓRICO

A continuación, se desarrollan conceptualizaciones fundamentales de criterios emitidos por diferentes autores a ser considerados para obtener los conocimientos vitales del tema investigado, clasificados entre variable independiente y dependiente.

1.1. Fundamentación Teórica

1.1.1. Variable Independientes: Sistema de costos de producción de pan

1.1.1.1. Contabilidad de Costos.

Se considera de vital importancia porque sirve de manera eficiente en suministrar información financiera y no financiera a los directivos para la toma de decisiones, ya que esta contabilidad, también llamada analítica, no es más que la acumulación de la información relacionada con los costos y su objetivo es registrar, acumular, distribuir, controlar, analizar, interpretar e informar sobre los costos generados de una producción.

Según Laporta Pomi, (2016) “La contabilidad de costos es un aspecto de la Contabilidad General que mediante el registro, acumulación y procesamiento de la información relativa al ciclo productivo posibilita su contabilización”. (p. 27)

Contabilidad de costos es el nombre que se da a un sistema ordenado de uso de los principios de la contabilidad general para registrar los costos de explotación de una empresa, de tal manera que las cuentas que se llevan en relación con la producción, la administración y la venta, sirvan a los administradores para la determinación de costos unitarios y totales de los artículos producidos o servicios prestados, para lograr así una explotación económica, eficiente y lucrativa. (Cárdenas y Nápoles, 2016, p. 32)

La contabilidad de costos es un sistema de información que mediante un proceso recopila, organiza, clasifica, analiza y registra en términos de

dinero, y en forma cronológica, todos los hechos económicos de un ente, relacionados con la producción de bienes o la prestación de servicios. (Polo García, 2013, p. 14)

1.1.1.2. Costos.

Los costos son todas las erogaciones monetarias que incurren al producir un bien o brindar un servicio, es así que (Cárdenas y Nápoles, 2016) nos indica que “es la suma de las inversiones que se han efectuado en los elementos que concurren en la producción y venta de un artículo o desarrollo de una función”.

Es el valor del conjunto de bienes y esfuerzos en que se ha incurrido o se va a incurrir o que deben consumos en los centros de producción y/o operativos para obtener un producto terminado en condiciones de ser entregado al sector comercial. (Laporta Pomi, 2016, p. 35)

El costo se define como las erogaciones y causaciones que son efectuadas en el área de producción, necesarios para fabricar un artículo o prestar un servicio, cumpliendo así con el desarrollo del objeto social propuesto por la empresa y debe generar un beneficio económico futuro. (Polo García, 2013, p. 17)

Para una compañía u organización, se considera costo al valor que se atribuye a los materiales, insumo y demás factores que incurren en la fabricación convirtiéndose así en el esfuerzo que se ha invertido para obtener el bien o servicio.

1.1.1.3. Clasificación de los costos respecto de la imputación.

Costos directos

Son el conjunto de erogaciones que incurren directamente en la producción de un bien, además de afectar directamente en el precio del producto.

Para Laporta Pomi, (2016) “Son aquellos que son directamente imputables al objeto o unidad de costeo. Los objetos de costeo pueden ser muy diversos, desde un producto a una línea de productos, procesos, secciones, departamentos, proyectos, etc.”. (p.37)

Costos indirectos.

Los costos indirectos son las erogaciones monetarias que incurren en uno o más productos no en todo por lo que se debe analizar la asignación dependen también del tipo de producción.

Son los comunes a varios objetos de costeo y, por tanto, no son imputables a ninguno en particular. Por ejemplo, sueldo del jefe de planta, salario de mecánico, costo de un departamento de servicios, el mantenimiento o las calderas, etc. Por lo consiguiente, se torna inevitable recurrir a bases de asignación para su imputación. (Laporta Pomi, 2016, p. 37)

1.1.1.4. Clasificación de los costos respecto de la función.

Costos de producción

Son estimaciones económicas de todos los gastos que han incurrido dentro de la organización, para la elaboración de un producto terminado, tales como la mano de obra, los costos de materiales, gastos indirectos que están vinculados a la producción. Toda empresa que produce, genera costos. Estos son de vital importancia al momento de que los directivos tomen decisiones, si éstos llegaran a incrementar, afectarían directamente en la rentabilidad de la empresa, ya que cualquier decisión tomada respecto a la producción, están ligadas a los costos de producción y por ende al precio de venta.

Para Laporta Pomi, (2016) “Los costos de producción son aquellos costos relacionados con el proceso fabril. Tradicionalmente se componen de tres factores de costo: materia prima, mano de obra y cargo fabril”. (p. 37)

1.1.1.5. Sistema de costos.

Los Sistemas de costos son de métodos, normas y procedimientos, que establecen la planificación, determinación y análisis de los costos, también verifican el proceso de registro de los gastos en una organización, de forma concatenada que garantizan una eficiente asignación de costos a la producción.

Según Cárdenas y Nápoles, (2016) “Es un conjunto de normas, procedimientos y técnicas que nos indican la forma en que los costos se cargan

al producto manufacturado, el control de los inventarios y cómo se pueden determinar los valores de la producción”. (p. 39)

1.1.1.6. Costos primos.

Se puede definir como costos primos al resultado de sumar la materia prima y el costo de la mano de obra directa.

Son aquellos costos directamente identificables con el costo del producto. Son el resultado de la suma del material directo con la mano de obra directa. Por ejemplo, en una fábrica de muebles el material directo es la madera y la mano de obra directa es el trabajo del carpintero. (Rivera Zanatta, 2015, p. 34)

1.1.1.6. Costos de conversión.

Estos costos son importantes para transformar la materia prima en el producto final y representan la unión de la mano de obra directa y los gastos generales destinados a la producción.

Son los costos que intervienen en la transformación del material directo en un producto terminado. Son la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Siguiendo con el ejemplo anterior, la mano de obra directa sería el trabajo del carpintero y los costos indirectos de fabricación los tornillos, pegamento y otros. (Rivera Zanatta, 2015, p. 35)

1.1.1.7. Costo de productos terminados.

Se puede definir como la acción de sumar todos los costos de producción con el costo del inventario inicial de productos en proceso, restando el costo del inventario final de productos en proceso.

Costo de los productos terminados, o costo de producción, simplemente representa el costo total de la producción totalmente elaborada durante un determinado período de tiempo y se compone del costo de la materia prima, la mano de obra y el cargo fabril correspondiente a los artículos fabricados en el período de referencia y que se entregan a la sección “depósito o almacén o expedición de ventas. (Laporta Pomi, 2016, p. 52)

1.1.1.8. Clasificación de los costos según su comportamiento.

Costos variables

Son aquellos costos que tienden a incrementarse o disminuirse, dependiendo de la proporción de la producción, es decir que a mayor producción mayor serán estos costos.

Son aquellos que aumentan o disminuyen en una forma directamente proporcional al volumen de producción; esto es, si la producción aumenta el costo variable también aumenta en esa misma proporción. Ejemplo: El costo de la materia prima y los materiales directos, el costo de la mano de obra directa, el costo de la materia prima indirecta, la depreciación por horas máquinas u horas hombre, etc. (Polo García, 2013, p. 21)

Costos fijos

Son las erogaciones económicas que permanecen rutinariamente durante cualquier operación de la empresa, por lo que su generación no está sujeta al nivel de producción, si la empresa produce o no, igual se deben cancelar.

Para Polo García, (2013) “Son aquellos en los que la empresa incurre durante un período haya o no producción. Ejemplo: La depreciación por línea recta, la depreciación por dígitos decrecientes, arriendos, mantenimiento, salarios de la administración de la planta, etc.”. (p. 21)

Son aquellos en que el costo fijo total permanece constante en relación con la variación del nivel de producción dentro del rango relevante de producción, mientras que el costo fijo unitario cambia en forma inversamente proporcional al volumen de producción. (Rivera Zanatta, 2015, p. 46)

Costos mixtos

Los costos mixtos son aquellos erogaciones que tienen una conducta fija dentro de una función relevante de actividad, pero también presentan cambios repentinos de manera directa dependen en el nivel de actividad que se den, como nos manifiesta (Polo García, 2013) en su investigación que son aquellos que aumentan o disminuyen en una forma independiente al volumen de

producción, y tienen una parte fija y una parte variable. Ejemplo: El servicio telefónico.

1.1.1.9. Elementos del Costos.

Estos elementos comprenden todos los componentes del costo de producción como son los materiales, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, que son necesario para medir la rentabilidad y la fijación del precio del producto, esto se puede afirmar con la información extraída de la investigación realizada por (Magallón Vásquez, 2015) en la cual manifiesta que las empresas de producción transforman las materias primas en producto terminado con las funciones de manufactura, y a sus costos se les conoce como costo de Producción, los cuales se clasifican en: materia prima directa, mano de obra directa, cargos indirectos o gastos de fabricación.

Materia prima directa

Se considera como materia prima directa a todo aquello que pueda identificarse y cuantificarse en la producción de un producto terminado. Así como concuerdan los siguientes autores:

Para Magallón Vásquez, (2015) “Son los materiales físicos que componen los productos terminados. Se identifican fácilmente con el producto terminado”. (p. 21)

Representa el valor de los elementos que pueden ser identificados, medidos y valorizados exactamente en una sola unidad de producto terminado, o en un servicio prestado. Por ejemplo, la madera en los muebles, el cuero en el zapato, la tela en el vestido, los discos compactos en un programa de computador. (Polo García, 2013, p. 24)

Materia prima indirecta

Estos son los que están involucrados de forma indirecta en la elaboración de un producto, pero son relativos comparándolos con la materia prima directa, como nos expresa (Rivera Zanatta, 2015) que estos forman parte de los costos indirectos de fabricación, se involucran de manera indirecta en la elaboración del producto terminado y sus costos no son representativos del costo total del producto.

Mano de obra directa

Se considera toda generación de pagos por el esfuerzo físico o mental de los empleados involucrado directamente en la elaboración de un producto terminado, para (Arredondo Gonzalez, 2015) son los pagos que se hacen a las personas que están relacionadas directamente con la fabricación del producto, como el sueldo de quienes pegan la suela a los zapatos, le ponen el cierre a los pantalones, preparan la masa en una panadería o ensamblan partes de un automóvil.

Mano de obra indirecta

Es aquel pago por el esfuerzo físico o mental de los empleados que no tiene mayor relevancia en la elaboración de un producto terminado por lo cual se la considera indirecta.

Nos indica Rivera Zanatta, (2015) “Es parte de los costos indirectos de fabricación porque no interviene en la producción directamente. En el caso de la carpeta, el sueldo de los supervisores de carpintería serían la mano de obra indirecta”. (p. 36)

Costos indirectos o gastos de fabricación

Se establecen como costos indirectos o gastos de fabricación a todas aquellas erogaciones acumuladas de los materiales y la mano de obra indirecta más todos aquellos que se pudieron generar al producir un producto o servicio pero que no fueron fácilmente identificables.

Son todos los costos fabriles de las áreas de servicio a los productivos y de las mismas áreas productivas, que no sea la materia prima o la mano de obra directa, los cuales intervengan en la transformación de productos terminados. (Magallón Vásquez, 2015, p. 23)

1.1.1.10. Costos según los órdenes de producción.

Costos por órdenes específicas de producción

El sistema de costos por orden de producción es un sistema apropiado especialmente cuando se trabaja bajo pedidos especiales o por lotes y estos se cuantificarán en base a esa proporción producida. Así también se asevera en los

siguientes conceptos extraídos de investigaciones realizadas.

Se utilizan en aquellas empresas que operan sobre pedidos especiales de clientes, en donde los costos se acumulan por cada orden de pedido, se conoce el destinatario de los bienes o servicios y por lo general el cliente es quien define las características del producto. (Polo García, 2013, p. 20)

Un sistema de costeo por órdenes se utiliza cuando se fabrican pedidos especiales o específicos, o cuando se prestan servicios que varían de acuerdo con las necesidades del cliente. La materia prima utilizada, la mano de obra requerida y los gastos indirectos de fabricación son diferentes para cada orden y se deberá llevar un control y registro por separado. (Arredondo Gonzalez, 2015, p. 83)

Costos por procesos continuos de producción

El sistema de costos por proceso continuo es un instrumento de costeos que se utiliza para producir en serie continuamente, durante un periodo determinado por lo que se establecen costos promedios acumulados por cada departamento.

Se utiliza en aquellas empresas que producen en serie y en forma continua, donde los costos se acumulan por departamentos, los costos son promedios, la oferta antecede a la demanda y se acumulan existencias de productos terminados en un inventario. Los productos son de consumo masivo. Por ejemplo, empresas de: gaseosas, cervezas, telas, etc. (Polo García, 2013, p. 20)

El sistema de costos por procesos está enfocado en obtener costos periódicos, generalmente mensuales, relacionando el valor de cada uno de los elementos del costo y la producción obtenida en dicho periodo. De esta forma, el costo unitario de cada producto representa un promedio de la producción ocurrida en cada periodo de costos. (Arredondo Gonzalez, 2015, p. 93)

Costos por ensamble

Se utiliza en empresas que se dedican a generar un producto terminado en base a piezas que ellos adquieren, como indica (Polo García, 2013) este costo es utilizado por aquellas empresas cuya función es armar un producto con base en unas piezas que lo conforman, de acuerdo con las especificaciones establecidas por un productor, sin hacerle transformación estructural al bien. Por ejemplo, ensamblaje de automóviles, de bicicletas, etc.

1.1.1.11. Gasto.

El gasto es toda erogación generada después de haber realizado la producción de un bien, también (Rivera Zanatta, 2015) manifiesta que es “todo costo expirado de un bien o servicio que ya fue vendido o consumido en un periodo y brindó un beneficio. Los gastos van a la cuenta de resultados (gastos administrativos, gastos de ventas y otros gastos”.

1.1.1.12. Gastos de comercialización

Los gastos comerciales son las erogaciones económicas generadas cuando el producto terminado llega al departamento comercial hasta que es entregado al cliente y cobrado.

Los gastos de comercialización son aquellos costos referentes a las restantes funciones de ventas, distribución y administración. Abarca el conjunto de gastos que se originan desde que, el producto final es transferido al depósito de venta, hasta que el bien es vendido y se concreta su cobranza. (Laporta Pomi, 2016, p. 37)

1.1.1.13. Hechos financieros.

Son todos los acontecimientos financieros que las empresas registran para obtener una satisfacción, estos hechos son cuantificables y medibles en números, como (Laporta Pomi, 2016) nos manifiesta que son “los hechos financieros están constituidos por el conjunto de ingresos y egresos financieros”.

1.1.1.14. Inventarios.

Método de costos promedios

El método de costo promedio se define como el cálculo relacionado con el costo del inventario final y el costo de productos vendidos tomando como base

el costo promedio ponderado del inventario, a lo cual los siguientes conceptos consideran que:

Este método da como resultado un costo unitario que surge al dividir el total de costos acumulados (costos de materia prima directa, mano de obra directa y gastos indirectos de fabricación) entre el total de unidades equivalentes. (Arredondo Gonzalez, 2015, p. 105)

Es una fórmula en la que se evita que tanto las cuentas de almacén de materia prima como la de producción en proceso, queden subvaluados, considerando el costo del inventario a un precio promedio, el cual se calcula cada vez que se tiene una entrada, dividiendo el saldo entre la existencia. (Rojas Cataño, 2015, p. 41)

Método PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas)

Este método se define básicamente en sacar del inventario aquellos productos que entraron primero, por lo cual se debe tener en cuenta que quedarán en los inventarios aquellos productos que entraron recientemente.

Este método valúa el inventario final de productos en proceso a costos más nuevos; es decir, toma como base los costos del periodo actual. (Arredondo Gonzalez, 2015, p. 108)

Se considera el inventario en capas porque cada compra con sus respectivos gastos, devoluciones y descuentos, forma un estrato específico. Estas capas saldrán del almacén en el mismo orden en que entraron, lo cual no tiene que ver con el manejo físico de la mercancía, aunque por lógica los artículos deberían salir de esa forma. (Rojas Cataño, 2015, p. 41) Producción.

La producción Moya, (2014) la define como un conjunto de actividades que permiten la elaboración de bienes y servicios mediante el establecimiento de una cadena de valor entre unos recursos y unos resultados, para ello se utilizan un grupo de decisiones operacionales

relacionadas con el proceso, la capacidad, la gestión de inventarios, talento humano y la calidad.

1.1.2. Variable Dependiente: Incidencia en la rentabilidad

1.1.2.1. Punto de equilibrio.

El punto de equilibrio es muy importante para las empresas ya que permite conocer el nivel de ventas necesarias donde los costos fijos y variables se encuentran totalmente cubiertos, y tiene un beneficio igual a cero es decir que no gana ni pierde dinero.

Llamado también punto muerto, es aquella situación en la cual los costos totales (costos de producción más los gastos de operación) son iguales a los ingresos totales, de tal forma que no existe ni ganancias ni pérdidas en el período. Cuando se sobrepasa el punto de equilibrio, entonces la empresa empieza a generar ganancias. De otro lado, cuando no se ha llegado al punto de equilibrio, la empresa entra en un estado de pérdidas, debido a que no ha recuperado sus costos fijos. (Polo García, 2013, p. 464)

Según Toro López, (2016) "Define como la cantidad de producido que iguala los ingresos totales con los costos totales, lo que equivale a decir que es el volumen de producido para el cual el ingreso operacional es cero. (p. 16)

1.1.2.2. Margen de seguridad.

El margen de seguridad en ventas es una herramienta que las empresas deben considerar antes de obtener pérdidas y no es más que el porcentaje que representan las ventas después del punto de equilibrio en relación al total de ventas ya que estas son las que se consideran en la generación de beneficios.

Se conoce como margen de seguridad al número de unidades vendidas después de sobrepasar el punto de equilibrio. Si este margen de seguridad es bastante amplio, la empresa puede aguantar cualquier riesgo en su situación de ventas y no obtener pérdidas. Si el margen de seguridad es bajo, la empresa tiene un riesgo alto de sufrir pérdidas.

(Polo García, 2013, p. 464)

1.1.2.3. Rentabilidad.

Nos permite saber la utilidad comparándola con inversión realizada por la empresa considerando la diferencia entre el precio de venta y todos los costos fijos y variables incurridos en la comercialización y en el mantenimiento de la empresa.

Proviene de renta, es decir, en términos financieros cuánto “gano” por cada peso que invierto en mi capital contable, productividad es equivalente a qué cantidad de lo que vendo me resta como ganancia final. Para definir la rentabilidad y productividad por cada cliente la empresa debe contar con un registro histórico de las ventas, los gastos que ha efectuado, los costos de sus productos y su potencial de producción. (García Nava & Paredes Hernández, 2014)

1.1.2.4. Formulas.

Rentabilidad = Utilidad del ejercicio / (Capital contable - utilidad del ejercicio) * 100

Productividad = Utilidad del ejercicio (utilidad neta / ventas totales) * 100

1.1.2.5. Relaciones entre costo, volumen y utilidad.

Es una evaluación sobre los ingresos totales, costos totales e ingresos de operación, tal como lo define (Toro López, 2016) en su investigación en la cual indica que estos examinan el comportamiento de los ingresos totales, de los costos totales y de los ingresos operacionales, en la medida en que se efectúan cambios en las variables fundamentales de un proceso productivo: el volumen de producción, el precio de venta, los costos variables o los costos fijos.

1.1.2.6. Liquidez.

Podemos indicar que es la capacidad que tiene una empresa para obtener dinero en efectivo y así hacer frente a sus obligaciones a corto plazo, como expresa (Cordoba Padilla, 2014) en su conceptualización que la liquidez se utiliza para juzgar la capacidad que tiene una empresa para satisfacer sus obligaciones a corto plazo; a partir de ellas se pueden obtener muchos elementos de juicio sobre la solvencia de efectivo actual

de la empresa y su capacidad para permanecer solvente en caso de situaciones adversas.

1.2. Antecedentes Investigativos

Existen estudios e investigaciones efectuadas anteriormente orientadas a la implementación y aplicación de un sistema de costos, los mismos que han generado efectos positivos para las entidades, impulsando a la microempresa a direccionarse a la excelencia y ser cada vez más competitiva dentro del mercado que se encuentra posesionada.

Por ello es relevante citar algunas investigaciones que han sido realizadas anteriormente por diversos autores, las cuales tienen relación directa con el tema desarrollado.

Moreno Villafana, Asencios Pezo, & Natividad Calderon, 2014 en su trabajo de investigación “herramientas de costeo para la panificadora pan nuestro de la Ciudad de Ibarra, provincia de Imbabura” durante el desarrollo del trabajo investigativo se aplicaron diferentes herramientas que le permitieron determinar la información idónea, con la cual establecer que la Panificadora no mantenía con un sistema de costos adecuado que le permitiera saber la rentabilidad de la producción de pan.

Toda esta información fue obtenida a través de herramientas utilizadas por el autor, tales como encuestas, entrevistas y observaciones en las instalaciones de la producción de la panificadora que permitieron recopilar todos los datos necesarios para poder conocer el funcionamiento y visualizar los procesos de producción.

También se identificó la problemática basándose en sus conocimientos en lo investigado y propuso diseñar un sistema costos ya que esto permitirá mejorar la eficiencia en la producción de la microempresa panificadora y la determinación del costo de producción, de manera tal que contribuya a perfeccionar la gestión eficiente.

Quinaluisa Paredes, 2016 en su investigación “Análisis y mejora de un sistema de costos en la panadería el Tambo, ubicada en el cantón Mejía, parroquia de Tambillo en el periodo enero – diciembre 2014” aplicó algunas herramientas que le permitieron determinar la información precisa, tales como investigación documental, investigación de campo, instrumentos como encuestas, entrevistas y la observación en las instalaciones de la producción de la panificadora que permitieron recopilar todos los datos necesarios para poder conocer el funcionamiento y visualizar los procesos de producción.

La problemática que surge entorno a la falta de un sistema de contabilidad de costos en la microempresa “LA CATEDRAL”, lo que no permite conocer claramente los costos de producción, la determinación de los precios de venta unitarios del pan y postres.

El autor al identificar la problemática y propone el Diseño de un sistema de Contabilidad de Costos en la Panadería, el mismo que permita determinar los costos reales de producción, información precisa, oportuna y confiable para una correcta toma de decisiones.

Barahona Delgado, 2018 en su trabajo investigativo “Costos de Producción para Mejorar la Asignación y Optimización de Recursos de la Pastelería La Española” se identificaron ciertas similitudes entorno al trabajo a desarrollar, el autor aplicó un conjunto técnicas de recolección de información como la entrevista, encuesta y flujograma que le permitió conocer la situación de la empresa, específicamente en su área de producción.

El problema surge debido a que la empresa no ha desarrollado una planificación estratégica que le permita conocer si sus precios son apropiados para hacer frente a la competencia del mercado, debido a que no se ha fijado procesos de evaluación de costos y de no contar con un sistema de costeo adecuado.

El autor al identificar la problemática y propone la implementación de un sistema de costos adecuado que satisfaga las necesidades de la organización, optimizando los recursos empleados y obteniendo de manera correcta el margen de utilidad para que pueda llegar hacer una empresa que se posicione en el mercado.

Garzón Moreno y Quimbita Cadena, 2010 en el desarrollo de su investigación “Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería “La Catedral” ubicada en la provincia de Chaco” se estudiaron las alternativas de control de Costos de la panadería “LA CATEDRAL”, para proponer el Diseño un sistema de Contabilidad de Costos en la Panadería, el mismo que permita determinar los costos reales de producción, información precisa, oportuna y confiable para una correcta toma de decisiones. El trabajo está dividido en tres capítulos, cada uno de los cuales desarrollados con sus respectivas características.

En el desarrollo del trabajo se utilizó la investigación descriptiva, la recolección de la información se llevó a cabo por medio de la observación directa, entrevista estructurada y una encuesta las mismas que fueron realizadas al gerente de la panadería, para el análisis de datos se utilizó técnicas deductivas-inductivas que nos permitieron de hechos concretos, el método analítico fue utilizado para analizar los datos proporcionados por la empresa y la descripción narrativa.

Los autores proponen en el tercer capítulo el diseño de un sistema de costos por procesos para la panadería “LA CATEDRAL” en su elaboración de Pan Miñón.

Cañón Quiceno, 2014 en su trabajo investigativo “Herramientas de costeo para la panificadora pan nuestro de la ciudad de Ibarra, provincia de Imbabura” el proyecto está conformado por tres capítulos que son los siguientes: En el Capítulo I Se realizó el Marco Teórico, con la finalidad de fundamentar científicamente y bibliográficamente las herramientas de costeo aplicando el modelo ABC (Sistema de Costos Basado en Actividades), mediante consulta de literatura actualizada que contribuya a esclarecer el problema y la respuesta al mismo. En el Capítulo II se efectuó el marco metodológico de la propuesta,

mediante la aplicación de métodos científicos lógicos, seleccionados para maximizar la validez y confiabilidad de la información. Se utilizó la investigación de campo a través de entrevistas aplicadas al gerente, contador y el jefe de producción de la Panadería Pan Nuestro. Finalmente, en el Capítulo III donde se desarrollan las herramientas de costeo para la Panificadora Pan Nuestro de la ciudad de Ibarra, provincia de Imbabura, como una herramienta capaz de reconocer, calcular los costos, administrar de mejor manera las actividades y proveer información de costos oportuna para la toma de decisiones.

Quillay Guamán, 2016 en su trabajo de investigación “Diseño de un sistema de control y evaluación de costos al área de producción de la panadería “La Vienesa”, de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo” los métodos usados fueron la observación directa, encuestas y entrevistas, los instrumentos usados fueron los cuestionarios de control interno, la propuesta se basa en un análisis global de la Panadería, empezando por una evaluación de su matriz FODA (Fortalezas, oportunidades, debilidades, amenazas), con el objetivo de determinar falencias en la ejecución de sus actividades; finalmente se definen las particularidades del proceso del Diseño de Sistema de Control y Evaluación de Costos que incluye un análisis del área de Producción, de los Procesos Productivos, de los elementos del costos como resultado la implementación de esta propuesta diseño de un sistema de control y evaluación de costos al área de producción de la panadería “la vienesa”, de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo, ayudará a mantener una mejor eficiencia en el proceso de elaboración y comercialización de los productos de la panadería.

Armijo Tandazo y Valareso Aguilar , 2012. En su trabajo de investigación “Diseño e implementación del sistema contable de costos por órdenes de producción, en la empresa industrial panadería y pastelería pan Dorado de la ciudad de Piñas, Provincia del Oro, durante el periodo diciembre 2010. El cual se realizó con el propósito de brindar un aporte técnico contable al propietario, cuyo objetivo general era implantar el sistema contable de costo por órdenes de producción en la Empresa Industrial panadería y Pastelería. “Pan Dorado” con la finalidad de determinar el costo unitario de los productos que la empresa

elabora, para lo cual se plantearon los siguientes objetivos específicos: Diseñar registros auxiliares para el control de los tres elementos del costo, materiales, mano de obra y costos generales de fabricación. Realizar el control efectivo de la existencia de los inventarios de materiales para justificar su utilización en la producción, establecer el costo de producción total y unitario del producto y su margen de utilidad, preparar y presentar estados financieros para conocer la posición financiera de la empresa y los resultados de la operación.

La guía del proceso meteorológico se enmarco en la utilización del método científico, pero también se utilizó otros métodos como el deductivo, para conocer los aspectos generales del problema.

Delgado Guerrero y Niveló Tenezaca, 2015. en el desarrollo de su investigación “Determinación del costo de producción de pan en la panadería “La Colmena”, del cantón La Troncal, periodo enero 2014” los autores realizaron con la finalidad de obtener el costo de producir pan, esta información servirá para controlar eficientemente la actividad económica como son las ventas, compras, inventarios, gastos, ingresos, y otros movimientos propios de su actividad productiva, logrando obtener los mejores resultados operativos que incrementan al máximo sus utilidades, con lo cual podrán adoptar mejores decisiones en la conducción tanto administrativa, contable y financiera. Establecer el costo de producción permitió cumplir con los objetivos trazados, iniciando con la recopilación de la documentación fuente para elaborar el inventario inicial y el proceso contable, se diseñaron los registros y auxiliares contables para el control de la materia prima, mano de obra y costos generales de fabricación, que nos sirvió para registrar todos y cada uno de los movimientos económicos que se realizan en la entidad, se elaboran las hojas de costos para cada tipo de pan determinando el costo de producción con el sistema de costos por procesos, el inventario de materias primas fue valorado por el método primeros en entrar primero en salir. Posteriormente se pudieron proporcionar conclusiones y recomendaciones que los propietarios adoptaran para una adecuada toma de decisión. Los resultados importantes a los que se ha llegado esta investigación fueron: “La Panadería “La Colmena”, cuenta con un sistema contable que le

permite tener información oportuna para la toma de decisiones y los resultados del presente trabajo de investigación se demuestran en el Estado de Costo de Producción del mes de enero de 2014.

Valencia Ordoñez y Castillo Yaguana, 2012 en la ejecución del presente trabajo de investigación “Diseño de un sistema contable de costo por procesos, para las Panificadoras de la Ciudad de Loja, aplicación práctica en la empresa Delicias Lojanas.”, se inició con las entrevistas dirigidas a los propietarios de una muestra total de panificadoras de nuestra ciudad y así se pudo determinar que la mayoría de estas no llevan ningún sistema de contabilidad de costos, por esta razón, la determinación del costo total y unitario del pan es empírica, con lo cual pudimos establecer que es urgente el diseño y aplicación de un sistema de contabilidad de costos por procesos.

Los Materiales y Métodos utilizados son: deductivo y analítico-sintético empleados en el trascurso investigativo. La parte más primordial de nuestro trabajo se encuentra en la presentación de resultados en donde se desarrolla el proceso práctico a la panificadora “Delicias Lojanas”, el mismo que inicia con la visita al lugar investigado permitiéndonos recopilar la información necesaria para realizar el inventario, el control del proceso de producción: así mismo se realizó un organigrama y manual de funciones; plan y manual de cuentas, documentos obligatorios y facultativo de la contabilidad de costos acorde a la realidad de estas, es primordial también la presentación de la discusión en la que se plantea el procedimiento más idóneo para determinar el costo unitario de los productos que se ofertan, así como la documentación soporte que ayuda a tener un control más efectivo de las operaciones económicas.

Delgado Guerrero Y Tuasa Córdova. 2013. En su investigación “Determinación Del Costo De Producción De Pan En La Panadería Andina De La Ciudad De Ambato Periodo Julio A Septiembre Del 2012.” para lo cual se aplicó los conocimientos adquiridos a lo largo de la formación académica en la mencionada institución, que fueron un aporte importante al momento de resolver las diferentes situaciones por las que atravesaba la panadería Andina en la parte contable, específicamente en lo referente a la determinación de los costos de

producción. La presente tesis se orientó en la determinación de los costos de producción de pan aplicando los tres elementos del costo; materia prima mano de obra y costos indirectos de fabricación, para conseguir los objetivos planteados al inicio de la investigación, se realizó inventarios para controlar la materia prima, se diseñó documentos contables para controlar la mano de obra y se hizo el presupuesto de costos indirectos de fabricación, todo esto se registró en una hoja de costo y así determinar los costos reales en cada procesos productivos. Por lo tanto, aplicar los costos en cada fase del proceso productivo, son el pilar fundamental al momento de determinar el costo del pan, ya que nos permite conocer y controlar cada uno de los elementos que intervienen en la producción.

CAPITULO II

2. Diagnóstico o estudio de campo

Presentación de la Empresa

Gerente propietario: Roberto Delgado Vélez

Nombre de la Empresa: Panificadora Buen Pan

Actividad comercial: Venta de pan

Dirección: Matriz cerca de la Uleam a un costado del edificio de Postgrado, Sucursal calle 14 cerca del colegio Stella Maris y la otra sucursal en los contenedores del Nuevo Tarqui.

Teléfono: 0980626399

Email: panificadorabuenpan01@hotmail.com

El estudio fue realizado en la panificadora “Buen Pan” de la ciudad de Manta, esta microempresa inició sus actividades de manera artesanal en el año 1978, es decir que tiene 40 años en el mercado mantense.

Su dueño laboró en la Panadería Francesa del cantón el Empalme donde aprendió la profesión de ser panadero. En el año de 1978 tuvo la oportunidad en la ciudad de manta emprender y convertirse en dueño de su primera panadería que queda cerca del colegio Stella Maris en la calle 14, esta formo parte fundamental del crecimiento de la Panificadora “Buen Pan”. Con gran entereza y constancia abrió luego una sucursal ubicada estratégicamente en la parroquia Tarqui en la calle 103 av. 107 la cual se convirtió en uno de los ejes principales para el desarrollo del negocio, en el año 2000 adquirió la propiedad que tienen hoy en día cerca de la universidad convirtiéndose está en la matriz para poder seguir con el negocio, modificándolo y hacerlo una planta de producción. El local ubicado en la parroquia Tarqui con el terremoto del 2016 sufrió daños por lo que tuvieron que trasladarse a un nuevo local en los contenedores.

2.1. Diseño metodológico

Los negocios de panaderías se han incrementado en nuestra ciudad por lo que se considera que la optimización de costos es una herramienta esencial para este tipo de microempresas, esto permitirá que cada proceso de la producción del pan sea más eficiente optimizando al máximo los recursos sin que el producto

pierda su calidad, esto se lo realiza a través del control de la materia prima utilizada.

Se considera que los sistemas de costos de producción de pan es una herramienta esencial para la base del estudio de esta problemática se procedió a la utilización de distintos métodos investigativos, así como la naturaleza del negocio y la problemática que posee.

El objeto de aplicación de estas herramientas es establecer a través de la información recopilada, el nivel de conocimiento, los sistemas de costos utilizados por parte de los involucrados y su cómo incide estos en la rentabilidad de la panificadora Buen Pan.

2.1.1. Metodología de la investigación.

2.1.1.1. Método Descriptivo.

Este método me permitió describir de manera minuciosa en esta investigación toda la información de la realidad de la panificadora “Buen Pan” la cual pude recabar a través de la observación directa en las instalaciones de la microempresa.

2.1.1.2. Método Comparativo.

La aplicación del método comparativo sirvió efectivamente para recolectar información de los antecedentes de investigaciones ya realizadas de similares características y compararlas con la investigación actual lo cual me permitirá tener base y guía el desarrollo efectivo del presente trabajo.

2.1.1.3. Método Analítico.

La aplicación de este método en la investigación es necesario porque parte de un todo para poder ser descompuesto, me permitió analizar la información con mayor efectividad; ya que se analizarán cada uno de los procesos que inciden en los costos de la producción y su rentabilidad, logrando realizar las correcciones necesarias de una forma más específica y directa.

2.1.2. Tipos de Investigación.

A continuación, se detallan los tipos de investigación que se utilizaron para la obtención de información del trabajo investigativo.

2.1.2.1. Investigación Documental.

Este tipo de investigación me permitió reunir y estudiar información necesaria y acudir fundamentalmente a fuentes de datos donde la información ya se encuentra establecidas, tales como libros, revistas de autores, estadísticas, investigaciones ya realizadas y la información proporcionada por la panificadora.

2.1.2.2. Investigación de Campo.

La investigación de campo fue sustancial para el desarrollo del trabajo ya que permitió estudiar el lugar de los hechos y se pudo obtener información veraz y oportuna.

2.1.3. Población y Muestra

2.1.3.1. Población.

La población de la presente investigación la conforma los empleados de la panadería involucrados en el proceso productivo de pan, y quienes ingresan, analizan, administran información y datos estratégicos y financieros de la microempresa. Está compuesta compuesto de siguiente manera:

La población está conformada por toda la estructura organizacional de la Panificadora Buen Pan Tal como se Muestra en la Tabla N°1.

Tabla 1 Población de la Panificadora Buen Pan

Cargos	N° de Personas
Gerente Propietario	1
Administrador	1
Producción	12
Logística	5
Ventas	8
Total	27

Fuente: Panificadora Buen Pan

Elaborado por: Srta. Fabiola Dender

2.1.3.2. Muestra.

La población es menos de cien, por tal razón se realizó un muestreo aleatorio estratificado con la totalidad de los empleados de la microempresa, tomando como referencia que la población del trabajo investigativo son 27 empleados.

2.2. Técnicas e instrumentos

A con continuación se detallan las técnicas que se utilizarán para el desarrollo de la investigación:

2.2.1. Aplicación de instrumentos de investigación.

De acuerdo al contexto antes mencionado, formulación del problema, objetivos, variables de estudio y el diseño de la investigación se solicitó información y datos imprescindibles para desarrollar la investigación.

Se recopiló datos por medio de las técnicas de encuestas y entrevistas, para después proceder analizar detalladamente la información obtenida y poder representarlas en forma gráfica.

2.2.1.1. Entrevista.

Esta técnica fue utilizada para reunir información clave a través del dialogo mantenido con el administrador de la panadería Sr. Roberto Delgado Martillo, y el gerente propietario de la panadería Sr. Roberto Edmundo Delgado Vélez con el fin de conocer y analizar el funcionamiento de la microempresa por medio de las respuestas a algunas preguntas seleccionadas para aplicar esta técnica.

2.2.1.2. Encuesta.

Esta técnica permitió conocer el estado de la empresa, además de recopilar información necesaria y relevante que fue extraída de los empleados de la panadería, la información obtenida al aplicar una serie de preguntas fue tabulada y representada en tablas y gráficos lo que permite tener una mayor comprensión y análisis de los resultados encuestados.

2.2.1.3. Observación.

Durante la investigación se utilizó esta técnica para observar atentamente los hechos de la investigación como el levantamiento de información del sistema de costos aplicados por la panadería, observando la realidad y los procesos de transformación por los cuales pasa la materia prima, el tiempo utilizado para cada proceso de la producción.

2.2.1.4. Diagrama de flujo de los procesos de producción en la Panadería Buen Pan.

Mediante las visitas realizadas a la planta de producción de pan de la Panificadora Buen Pan ubicada diagonal al redondel de la universidad pude desagregar cada proceso necesario para la elaboración de los panes.

Ilustración 1 Diagrama de flujo de los procesos de producción de pan



Elaborado por: Fabiola Dender

Fuente: Departamento de producción de la Panificadora Buen Pan.

Procesos:

El proceso productivo inicia con la recepción de la materia prima se revisa que esté en buenas condiciones, se las ingresan en la bodega de la planta y se lleva el control de las entradas en un cuaderno. La orden de producción la realizan de manera verbal entre el jefe de producción y el encargado de la bodega. Se inicia con el proceso de amasado mediante una máquina industrial, pero esta necesita que un empleado que ingrese cada uno de los materiales. Luego proceden a empastar los tableros para continuar con los demás procesos, elaborar los bollos de los panes, leudado, una persona coloca en el horno y este mismo los retira.

2.3. Tabulación de resultados

Las preguntas para las entrevistas y encuestas se elaboraron de acuerdo a la variable independiente que es sistema de costos en la producción de pan y la variable dependiente es la incidencia en la rentabilidad.

2.3.1. Resultados de las encuestas al personal Administrativo, operativo y de ventas.

Pregunta N° 1: ¿Los costos de los productos son caros en relación al mercado?

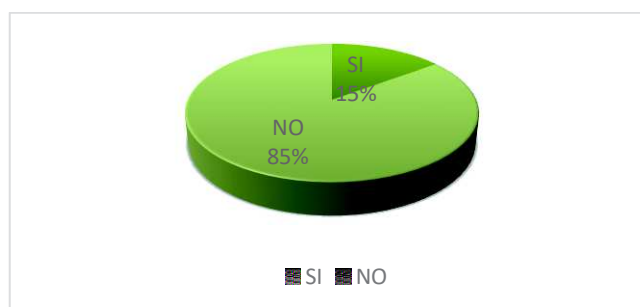
Tabla 2 ¿Los costos de los productos son caros en relación al mercado?

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
SI	4	15%
NO	23	85%
TOTAL	27	100%

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida en la aplicación de encuesta a los empleados.

Ilustración 2 ¿Los costos de los productos son caros en relación al mercado?



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida en la aplicación de encuesta a los empleados.

Análisis e interpretación: Para que la panificadora fije sus precios debe analizar la totalidad de productos que ofrece al público y ajustar sus costos, además de analizar el mercado y sus competidores. Se resumió de acuerdo a la aplicación de encuestas que el 85% de los encuestados considera que los productos de la panificadora no son caros en relación a la competencia, mientras que un 15% indican que sí lo son.

Pregunta N° 2: ¿El sistema de costos actual es el adecuado para la empresa?

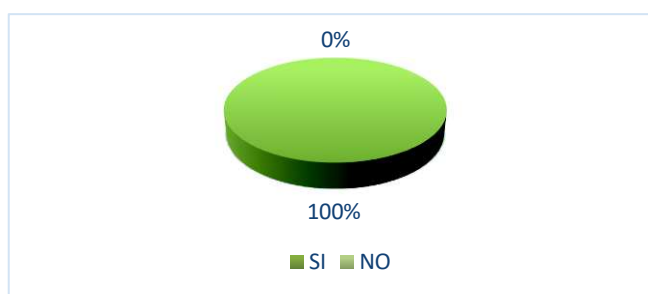
Tabla 3 ¿El sistema de costos actual es el adecuado para la empresa?

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
SI	0	0%
NO	27	100%
TOTAL	27	100%

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida en la aplicación de encuesta a los empleados.

Ilustración 3 ¿El sistema de costos actual es el adecuado para la empresa?



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida en la aplicación de encuesta a los empleados.

Análisis e interpretación: El uso de un adecuado sistema de costos, permitirá la eficiencia de estos ya que servirán para mejorar las operaciones, monitorear y controlar los costos incurridos en la producción e incidirán positivamente en la correcta toma de decisiones de la gerencia. Como se visualiza en la tabla y el gráfico expuesto, el 100% de los empleados encuestados consideran que el sistema de costos actual no es el adecuado ya que la panificadora no cuenta con uno.

Pregunta N° 3: ¿Existe un adecuado procedimiento de asignación de costos por cada proceso?

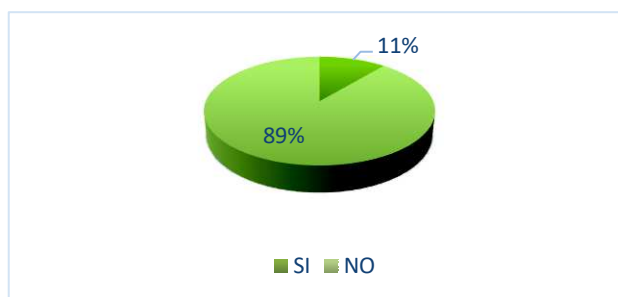
Tabla 4 ¿Existe un adecuado procedimiento de asignación de costos por cada proceso?

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
SI	3	11%
NO	24	89%
TOTAL	27	100%

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida en la aplicación de encuesta a los empleados.

Ilustración 4 ¿Existe un adecuado procedimiento de asignación de costos por cada proceso?



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida en la aplicación de encuesta a los empleados.

Análisis e interpretación: Cuando se realizan los procesos de producción es necesario identificar y registrar los componentes del costo en los que incurrió esa producción, además del número de productos obtenidos también es importante planificar y controlar la producción y los costos, lo cual permitirá la correcta asignación de los costos. En el gráfico se ilustra que el 89% de los empleados considera que no existe un adecuado procedimiento para la asignación de costos y mientras que el 11% si lo considera adecuado.

Pregunta 4: ¿Cómo considera el control de inventario de materiales?

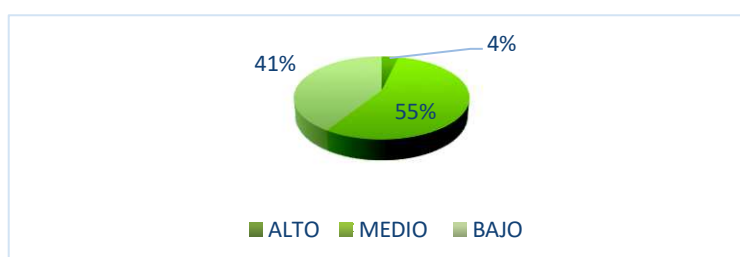
Tabla 5 ¿Cómo considera el control de inventario de materiales?

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
ALTO	1	4%
MEDIO	15	55%
BAJO	11	41%
TOTAL	27	100%

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida en la aplicación de encuesta a los empleados.

Ilustración 5 ¿Cómo considera el control de inventario de materiales?



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida en la aplicación de encuesta a los empleados.

Análisis e interpretación: El procedimiento de controlar los inventarios de materiales es de vital importancia para una empresa ya que esta permite saber las entradas, salidas y existencias de los materiales utilizados en la producción además de conocer la realidad del mismo a una fecha determinada. Se evidencia que el 4% de los empleados, considera que el nivel de control de inventario es alto, un 55% cree que el control de materiales es medio, por otra parte, un 41% que el control es bajo.

Pregunta 5: ¿Se realiza el control de costos de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación para cada proceso?

Tabla 6 ¿Se realiza el control de costos de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación para cada proceso?

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
SI	2	7%
NO	25	93%
TOTAL	27	100%

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida en la aplicación de encuesta a los empleados.

Ilustración 6 ¿Se realiza el control de costos de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación para cada proceso?



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida en la aplicación de encuesta a los empleados.

Análisis e interpretación: La materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación significan inversión para una empresa, por lo cual se considera una contabilización y control minucioso, evidenciando cada movimiento. En la ilustración se visualiza que el 93% de los empleados indican que no se realiza un control de los elementos de los costos de producción y el 7% considera que si se realiza un control.

Pregunta 6: ¿Son asignados dentro de la producción todos los costos que intervienen en el proceso?

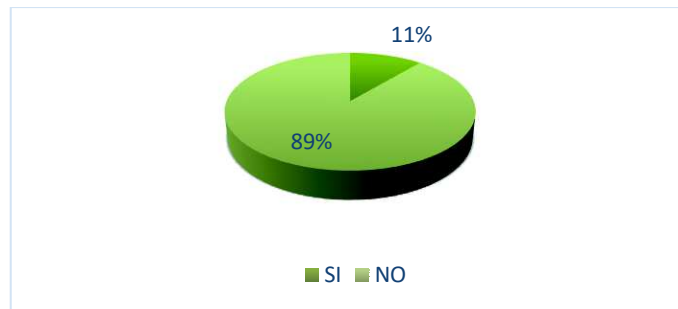
Tabla 7 Son asignados dentro de la producción todos los costos que intervienen en el proceso.

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
SI	3	11%
NO	24	89%
TOTAL	27	100%

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida en la aplicación de encuesta a los empleados.

Ilustración 7 Son asignados dentro de la producción todos los costos que intervienen en el proceso.



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida en la aplicación de encuesta a los empleados.

Análisis e interpretación: La asignación de costos dentro del proceso de producción se considera la base para la determinación de costos unitarios y estos a su vez permiten establecer los precios de venta al público entre otra información importante. En la tabla y la figura antes expuesta, se indica que el 11% del personal encuestado indica que si son asignados dentro de la producción todos los costos que intervienen en el proceso y el 89% indica que no.

Pregunta 7: ¿la información que ofrece el sistema de costo actual para la toma de decisiones y fijación de precios es?

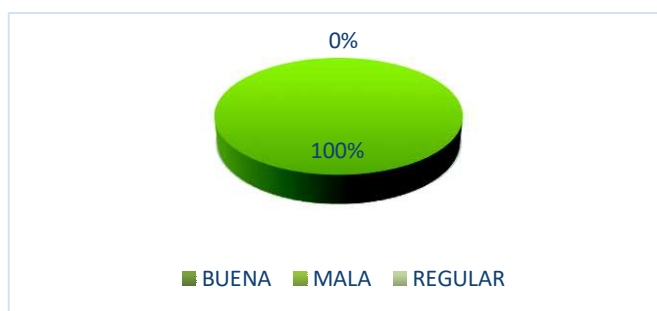
Tabla 8 ¿la información que ofrece el sistema de costo actual para la toma de decisiones y fijación de precios es?

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
BUENA	0	0%
MALA	27	100%
REGULAR	0	0%
TOTAL	27	100%

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida en la aplicación de encuesta a los empleados.

Ilustración 8 ¿la información que ofrece el sistema de costo actual para la toma de decisiones y fijación de precios es?



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida en la aplicación de encuesta a los empleados.

Análisis e interpretación: Lo ideal para una buena asignación de precios es un tener un adecuado sistema de costos que le permita contar con información veraz, oportuna, eficiente y además esto incurrirá en la correcta toma de decisiones de la gerencia. Al aplicar las encuestas el 100% de los empleados indicaron que la información que se obtiene del sistema de costeo es mala ya que no cuentan con ninguno.

Pregunta N° 8: ¿Existe problema de desabastecimiento de materia prima?

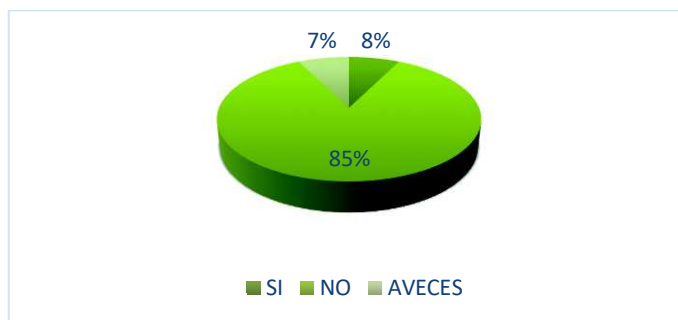
Tabla 9 ¿Existe problema de desabastecimiento de materia prima?

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
SI	2	7,41%
NO	23	85,19%
AVECES	2	7,41%
TOTAL	27	100%

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida en la aplicación de encuesta a los empleados.

Ilustración 9 ¿Existe problema de desabastecimiento de materia prima?



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida en la aplicación de encuesta a los empleados.

Análisis e interpretación: El desabastecimiento de materia prima podría causar pérdidas económicas en una empresa debido a que ocasionaría retraso en la producción. Como se demuestra con la tabla y gráficos antes ilustrados el 85,19% de los empleados encuestados indican que no existe desabastecimiento de materia prima, el 7,41% considera que a veces, y que el 7,41% que no existe desabastecimiento.

Pregunta 9: ¿Que rubros son cargados a los costos indirectos de fabricación?

Tabla 10 ¿Que rubros son cargados a los costos indirectos de fabricación?

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
Depreciación	5	19%
Servicios básicos	10	37%
Todos	1	4%
Desconoce	11	41%
TOTAL	27	100%

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida en la aplicación de encuesta a los empleados.

Ilustración 10 ¿Que rubros son cargados a los costos indirectos de fabricación?



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida en la aplicación de encuesta a los empleados.

Análisis e interpretación: Los costos indirectos de fabricación son importantes para las empresas, ya que la correcta identificación y evaluación conllevará a conocer la razonabilidad de sus productos. El 19% del personal encuestado indican que, para la obtención de los costos indirectos de fabricación, la panadería incluirá la depreciación, el 37% considera a los servicios básicos, el 4% indica que todos y el 41% desconoce del tema.

Pregunta 10: ¿Qué sistema de costos sería recomendable aplicar de acuerdo al modo de producción de la panadería?

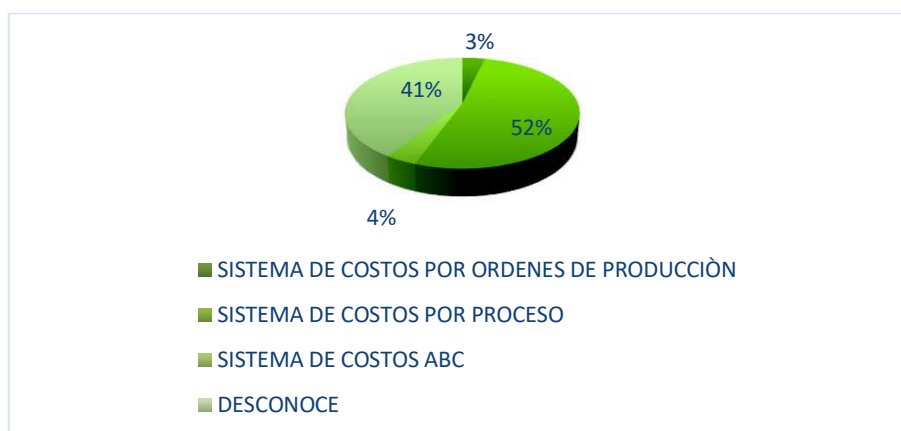
Tabla 11 ¿Qué sistema de costos sería recomendable aplicar de acuerdo al modo de producción de la panadería?

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
Sistema de costos por órdenes de producción	1	4%
Sistema de costos por proceso	14	52%
Sistema de costos ABC	1	4%
Desconoce	11	41%
TOTAL	27	100%

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida en la aplicación de encuesta a los empleados.

Ilustración 11 ¿Qué sistema de costos sería recomendable aplicar de acuerdo al modo de producción de la panadería?



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida en la aplicación de encuesta a los empleados.

Análisis e interpretación:

El sistema de costos ideal para las empresas sería el que se adapte a la funcionabilidad y naturaleza de la misma ya que permitirá fluir los procesos productivos al mismo tiempo que los costos se tornan más eficientes y eficaces. Al aplicar las encuestas, el 4% de los empleados indica que el sistema de costeo por órdenes de producción es el adecuado, el 52% indica que para ellos es el sistema de costos por proceso, el 4% indica que es el sistema de costos ABC y el 41% considera que desconoce del tema.

2.3.2. Resultados de las entrevistas realizadas.

2.3.2.1. Entrevista al Gerente propietario de la panificadora.

A continuación, se demostrará mediante tablas y gráficos los resultados de la entrevista realizada al Gerente propietario de la panificadora Buen Pan Sr. Roberto Delgado Vélez.

Tabla 12 Entrevista realizada al Gerente propietario de la Panificadora Buen Pan Sr. Roberto Delgado Vélez

Nº	PREGUNTA	RESPUESTA	FAVORABLE	DESFAVORABLE
1	¿La panadería tiene definida y socializada con todo su personal la Misión, Visión y objetivos?	No contamos con la misión, visión y objetivos		X
2	¿Cuál es el sistema de costos que emplea la panadería?	No contamos con un sistema de costos		X
3	¿Cree usted que el sistema de costos empleado por la panadería es el adecuado para la asignación de costos y optimización de recursos?	No, ya que estos son exactos, hay productos que actualmente han incrementado su precios y esto no se considera		X
4	¿La panadería cuenta un sistema contable?	Si el sistema contable que utilizamos se llama HORUS	X	
5	¿Cree usted que el sistema contable utilizado por su empresa es efectivo?	Si es un sistema contable fácil de llevar, exacto y además cuenta con todos sus módulos	X	
6	¿El sistema contable implementado cuenta con información de costos?	El sistema de contable no cuenta con información de costos, pero este si tiene la opción para implementarlo		X

7	¿Si la respuesta anterior es negativa como determina el costo unitario de los productos elaborados en la panadería?	Se realiza un costeo empírico		X
8	¿Cuenta con proveedores fijos?	Si, contamos con 8 proveedores fijos	X	
9	¿Cuántos trabajadores laboran en la panadería?	tenemos 27 trabajadores en la panadería pero algunos no están asegurados	X	
10	¿En caso de laborar fuera del horario de trabajo se pagan horas extras?	No		X
11	¿considera rentable la producción de pan? Detalle como determina esta rentabilidad	En la actualidad no es rentable en comparación con otros años, ya que hay mucho competencia.		X

Elaborado por: María Fabiola Dender Delgado.

Fuente: Información obtenida de la entrevista al Gerente propietario de la panificadora.

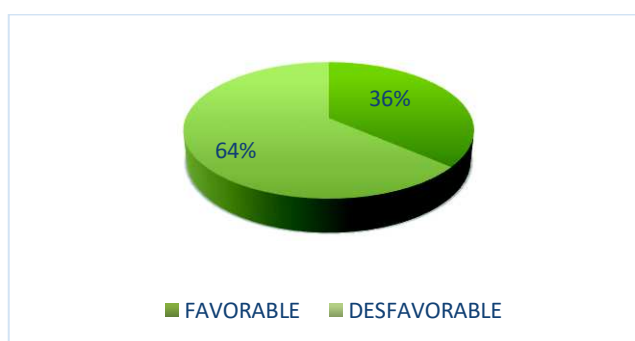
Tabla 13 Tabulación de entrevista realizada al Gerente Propietario de la panificadora

ESCALA	ITEMS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	FAVORABLE	4	36,36%
2	DESFAVORABLE	7	63,64%
	TOTAL	11	100%

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida de la entrevista al Gerente propietario de la panificadora.

Ilustración 12 Representación gráfica de los resultados de la entrevista aplicada al Gerente Propietario de la panificadora



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida de la entrevista al Administrador de la panificadora.

Análisis e interpretación: después de realizar las tabulaciones y representaciones graficas podemos interpretar que el 36% de las preguntas

aplicadas al gerente propietario de la panificadora fueron contestadas de manera favorable. Cuenta con un sistema contable llamado HORUS y el propietario lo considera efectivo para su negocio, además tienen 8 proveedores de materiales fijos y 27 trabajadores.

El 64% de las preguntas fueron contestadas de manera desfavorables, no cuentan con misión, visión y objetivos que le permitan tener una guía y compromiso a todos los involucrados de la panificadora, de donde quiere llegar la empresa y por medio de que lo lograra. No cuentan con sistema de costos que les permita saber de manera eficiente los costos reales, determinar un precio de venta y la efectiva toma de decisiones todo este proceso lo realizan de manera empírica a pesar de tener un sistema que lo consideran efectivo no se arroja información de costos. No se cancelan horas extras a los trabajadores cuando laboran más de ocho horas y algunos trabajadores no están asegurados. Todos estos aspectos negativos no permiten al gerente tener una idea clara de saber si esta ganado o perdiendo ya que mencionó que en la actualidad la panadería no es rentable en comparación con otros años.

2.3.2.2. **Entrevista al Administrador de la panificadora.**

A continuación, se demostrará mediante tablas y gráficos los resultados de la entrevista realizada al Administrador de la panificadora Buen Pan Sr. Roberto Delgado Martillo.

Tabla 14 Entrevista realizada al Administrador de la Panificadora Buen Pan Sr. Roberto Delgado Martillo

Nº	PREGUNTA	RESPUESTA	FAVORABLE	DESAVORABLE
1	¿Cuál es el producto de mayor demanda en la panadería?	El pan enrollado de sal, se producen diarios 1500 panes de este tipo	X	
2	¿Cuál es la capacidad productiva mensual de la panadería del producto que mencionó en la pregunta anterior? Especifique	45000 panes mensuales	X	
3	¿Se realiza una planificación de la producción?	Si	X	

4	¿Si la respuesta anterior es positiva ¿Quién y cómo planifica la producción?	Yo me encargo de planificarlas, de acuerdo a las ventas diarias	X	
5	¿Utilizan algún formulario para obtener los costos que incurren en el proceso de producción? Especifique el tipo de formulario.	No		X
6	¿La panadería maneja inventario de materiales? Especifique.	Si, realizamos conteo físico diariamente se lo lleva en un cuaderno		X
7	¿Cómo es el procedimiento para la compra de materiales?	La compra se realiza quincenal, en base al conteo físico que se realizan diariamente y a medida como se va consumiendo la materia; además como ya sabemos cómo es nuestra producción diaria siempre contamos con suficiente material.	X	
8	¿Los inventarios de materiales y suministros se encuentran codificados? Mencione la forma de Codificación.	No		X
9	¿Se lleva un control de inventario de materiales, producto en proceso y Productos terminados?	Si		X
10	¿Si la respuesta anterior es positiva ¿Cómo es su control?	El conteo se lo realiza físico y se lleva un registro diario en un cuaderno los productos terminados tienen un vencimiento de dos días, si llegasen a quedar productos en stock después de estos dos días se utilizan para producir budín		X
11	¿Describa el procedimiento de compras de los materiales?	Se realiza en base a lo que tenemos en bodega, y se hace el respectivo pedido a los diferentes proveedores.	X	
12	¿Existe una unidad de recepción de materiales? Explique.	Existe un encargado y responsable designado para recibir los materiales encargados, el cual tiene q verificar que el pedido llegue completo y en buenas condiciones.	X	
13	¿Cómo calcula el costo unitario de la mano de obra empleada en la producción? Explique.	De acuerdo a las horas de trabajo se calculan de manera empírica		X

14	¿Enumere los costos indirectos de fabricación utilizados en la producción?	El transporte del producto a las sucursales.	X
15	¿Cómo determina el precio unitario del producto terminado para su comercialización?	Se calcula de manera manual los costos incurridos en la producción	X

Elaborado por: María Fabiola Dender Delgado.

Fuente: Información obtenida de la entrevista al Administrador de la panificadora.

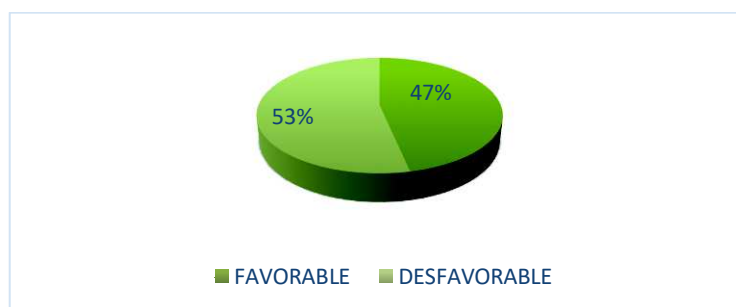
Tabla 15 Tabulación de entrevista realizada al Administrador de la panificadora

ESCALA	ITEMS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	FAVORABLE	7	46,67%
2	DESFAVORABLE	8	53,33%
		15	100%

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida de la entrevista al Administrador de la panificadora.

Ilustración 13 Representación gráfica de los resultados de la entrevista aplicada al Administrador de la panificadora



Elaborado por: María Fabiola Dender Delgado.

Fuente: Información obtenida de la entrevista al Administrador de la panificadora.

Análisis e interpretación: después de realizar las tabulaciones y representaciones graficas podemos interpretar que el 47% de las preguntas aplicadas al administrador de la panificadora fueron contestadas de manera favorable. Su producto estrella es el pan enrollado de sal venden 1500 unidades diarias regularmente, el administrador si realiza una planificación diaria de la producción en base a las ventas realizadas, sus inventarios de materiales y productos terminados los controlan diariamente de manera empírica. La adquisición de materiales la realizan quincenalmente en base al stock de materiales que se encuentra en bodega cuentan con una persona que se

encarga de recibir los materiales y verificar que todo esté en buen estado y completo.

El 53% de las preguntas fueron contestadas de manera desfavorable, realizan un control de inventario empírico en cuaderno de manera manual, no tienen formatos establecidos para poder llevar un control eficiente. Los materiales no llevan una codificación para un mejor control, los costos indirectos e indirectos de fabricación y mano de obra son calculados de manera empírica no permiten determinar eficientemente el precio de venta al público.

2.3.3. Análisis del sistema de costo actual y financiero.

Se detallarán todos los costos en los que incurre la panadería para llevar a cabo la producción del pan de sal y la manera de calcular empíricamente estos costos, los costos indirectos de fabricación, mano de obra, provisiones roles de pagos entre otros, esta información fue proporcionada por la panificadora en las visitas de campo realizadas.

2.3.3.1. Análisis de los materiales.

Tabla 16 Lista de precios de materiales Panificadora Buen Pan

LISTA DE PRECIOS DE MATERIALES								
Nº	DETALLE	PRESENTACIÓN	COSTO	VALOR EN LIBRAS	VALOR KILO	VALOR EN GRAMOS	VALOR EN UNIDAD	LITRO
1	Harina	Quintal	35,00	0,32				
2	Sal	Kilo	0,50		0,50			
3	Azúcar	Quintal	38,00	0,35				
4	Levadura	Gramos	3,30			3,30		
5	Huevos	Cubeta	3,00				0,10	
6	Manteca	Kilo	1,70		1,7			
7	Mantequilla	Kilo	2,50		2,5			
8	Agua	m ³	0,31					0,001
9	Mejorador	Kilo	5,00		5,00			

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Administrador Panificadora Buen Pan.

Análisis e interpretación: los materiales son prioridad en una producción, por tanto, el Administrador de la Panificadora Buen Pan detallo los materiales necesarios para la elaboración del pan enrollado de sal además de sus costos unitarios y el valor por la unidad de medida que ellos utilizan en base a su experiencia cabe recalcar que todo esto lo aplican de manera empírica, llevan anotado en cuadernos.

Tabla 17 Asignación de costos directos

COSTO DIRECTOS PARA RECETA ESTÁNDAR				
Nº	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO
1	Harina	Libras	75	23,86
2	Sal	Gramos	600	0,30
3	Azúcar	Gramos	4500	1,55
4	Levadura	Gramos	500	3,30
5	Huevos	Unidad	45	4,50
6	Manteca	Gramos	2500	4,25
7	Mantequilla	Gramos	2500	6,25
8	Agua	Litros	20	0,02
9	Mejorador	Gramos	100	0,50
TOTAL				44,538

Elaborado por: María Fabiola Dender Delgado.

Fuente: Administrador Panificadora Buen Pan.

40 latas x 24 unidades= 960 unidades de pan enrollado

44,54 costo de materia prima y materiales/960 unidades de pan enrollado= 0,05 costo de materia prima y materiales por cada unidad de pan

0,14 precio de venta al público – 0,05 costo de materia prima y materiales por cada unidad de pan= 0,09 representan los demás costos en que incurre la producción y su ganancia.

Análisis e interpretación: Con los ingredientes y medidas exactas detallados por el Administrador de la Panificaron ellos elaboran 40 latas por 24 unidades que dan un total de 960 unidades de pan enrollados de sal. Luego calculan el total de costo de los materiales utilizados que es 44,54 y lo dividen para las 960 unidades de pan que da un total de 0,05 centavos.

Los materiales son los únicos rubros que tienen un control, es decir que el pan enrollado de sal en la Panificadora Buen Pan tiene un precio de venta al público 0,14 centavos y a este le restan 0,05 que da un total de 0,09 centavos en este valor ellos consideran el resto de erogaciones que implican la elaboración de la unidad de pan además de la ganancia.

Colocan el precio de venta al público en base a la competencia y la experiencia en el mercado, mas no tienen un control claro de cuanto en realidad están ganando por cada unidad de pan vendido.

Tabla 18 Estado de Resultado Panificadora Buen Pan

Estados Financieros					
ANEXO ESTADO DE RESULTADOS AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017					
Ncuenta	Nombre	anterior	Debe	haber	saldo
4.	INGRESOS	-238412,48	0	29313,45	267725,93
4.1.	INGRESOS DE OPERACION	-238412,48	0	29313,45	267725,93
4.1.01.	VENTAS	-238412,48	0	29313,45	267725,93
4.1.01.01.	Venta Tarifa 0%	-206530,7	0	25604,48	232135,18
4.1.01.02.	Venta Tarifa 12%	-31881,78	0	3708,97	-35590,75
5.	GASTOS	234076,59	39910,21	8066,51	265920,29
5.1.	GASTOS DE VENTA / FABRICACION	100602,13	13417,45	156	113863,58
5.1.02.	GASTO DE FABRICACION PAN	100602,13	13417,45	156	113863,58
5.1.02.01.	Materia Prima	3749,98	0	0	3749,98
5.1.02.02.	Materiales	52899,48	5923,58	0	58823,06
5.1.02.03.	Harina	43952,67	7493,87	156	51290,54
5.2.	GASTOS	133474,46	26492,76	7910,51	152056,71
5.2.01.	GASTOS DE OPERACION	117143,72	22875,29	2149,84	137869,17
5.2.01.01.	AJUSTES Y OTROS	30561,1	3603	284,93	33879,17
5.2.01.01.0004.	Gastos Impuestos	254,99	29,94	284,93	0
5.2.01.01.0005.	Compra de suministros varios	30306,11	3573,06	0	33879,17
5.2.01.02.	GASTOS TRANSPORTE/VIATICOS	1652,27	1964,56	426	3190,83
5.2.01.02.0002.	Combustible	866,01	80,82	0	946,83
5.2.01.02.0004.	Gasto Alimentacion	-207,74	633,74	426	0
5.2.01.02.0006.	Transporte	625	0	0	625
5.2.01.02.0007.	Varios	369	1250	0	1619
5.2.01.03.	SUELDOS Y BENEFICIOS	51282,68	5641,25	1438,91	55485,02
5.2.01.03.0001.	Sueldos	38617,47	4235,15	0	42852,62
5.2.01.03.0002.	Decimo Tercer Sueldo	2874,36	321,68	0	3196,04
5.2.01.03.0003.	Decimo Cuarto Sueldo3	2803,17	314,54	0	3117,71
5.2.01.03.0004.	Aporte patronal	4305,87	472,22	635,37	4142,72
5.2.01.03.0006.	Vacaciones	64,86	0	64,86	0
5.2.01.03.0013.	Aporte personal	465,44	73,24	538,68	0
5.2.01.03.0017.	Fondos de Reserva	2151,51	224,42	200	2175,93
5.2.01.04.	MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	7738,98	0	0	7738,98
5.2.01.04.0005.	Mant. Vehiculo	7738,98	0	0	7738,98
5.2.01.05.	PUBLICIDAD/COMISION/HONORARIOS	2700	1312,5	0	4012,5
5.2.01.05.0001.	Publicidad	0	412,5	0	412,5
5.2.01.05.0003.	Honorarios	2700	900	0	3600
5.2.01.07.	DEPRECIACION DE ACTIVOS	11996,29	1090,58	0	13086,87
5.2.01.07.0002.	Dep.Maquin. y Equipo	9254,01	841,28	0	10095,29
5.2.01.07.0005.	Dep. Vehículo	1671,31	151,93	0	1823,24
5.2.01.07.0006.	Dep. Otros Activos	1070,97	97,37	0	1168,34
5.2.01.08.	OTROS GASTOS OPERATIVOS	11212,4	3060,12	0	14272,52
5.2.01.08.0008.	Suministros Materiales	6196,4	2604,12	0	8800,52
5.2.01.08.0015.	Arriendo Locales	5016	456	0	5472
5.2.01.09.	SERVICIOS BASICOS	0	6203,28	0	6203,28
5.2.01.09.0002.	Luz	0	6203,28	0	6203,28

5.2.02.	OTROS GASTOS	11092,13	2805,96	29,18	13868,91
5.2.02.01.	IMPUESTOS, TASAS Y OTROS	11092,13	2805,96	29,18	13868,91
5.2.02.01.0006.	Impuesto a la propiedad	11092,13	2805,96	29,18	13868,91
5.2.04.	OTROS GASTOS NO DEDUCIBLES	5238,61	811,51	5731,49	318,63
5.2.04.01.	SUELDOS Y BENEFICIOS	5238,61	811,51	5731,49	318,63
5.2.04.01.0002.	Bonificación	5238,61	811,51	5731,49	318,63

Elaborado por: Contadora de Panificadora Buen Pan Ing. Yesenia Mendoza Daza.

Fuente: Departamento de Contabilidad Panificadora Buen Pan.

Análisis e interpretación: en este estado de resultados de la Panificadora Buen Pan, se puede visualizar que no se encuentran de manera correcta la asignación de los rubros implicados en la producción de pan para cada uno de los procesos. Lo que no le permite al gerente propietario tener una información eficaz que le permita tomar decisiones respecto a la realidad de su negocio.

Índice de rentabilidad:

$$\text{Rentabilidad neta sobre las ventas} = \frac{\text{Rentabilidad Neta}}{\text{Ventas totales}}$$

$$\text{Rentabilidad neta sobre las ventas} = \frac{1805,64}{267725,93} = 0,67$$

Análisis e interpretación: Este indicador muestra que la panificadora Buen Pan según el estado de resultados facilitado a diciembre del 2017, se considera una microempresa rentable dentro del mercado ya que por cada 1,00 Usd. vendido esta genera una rentabilidad de 0,67 centavos disponibles para cubrir los costos generales y ganancias.

Tabla 19 Asignación de costos a las ventas diarias

CÓDIGO	DETALLE DE CUENTAS	% REPRESENTACIÓN VENTA DE PANES ENROLLADOS DE SAL	% REPRESENTACIÓN VENTA OTROS PANES	VENTAS NETAS TOTAL DE PRODUCTOS	VENTAS NETAS DE PANES ENROLLADOS DE SAL	VENTAS OTROS PANES
4.1.01.	VENTAS	28,63%	71,37%	733,50	210,00	523,50
5.1.02.01.	MATERIA PRIMA			10,274	2,94	7,33
5.1.02.02.	MATERIALES			161,16	46,14	115,02
5.1.02.03.	HARINA			140,52	40,23	100,29
5.2.01.	GASTOS DE OPERACIÓN			377,72	108,14	269,58
5.2.02.	OTROS GASTOS			38,00	10,88	27,12
5.2.04.	OTROS GASTOS NO DEDUCIBLES			0,87	0,25	0,62
	UTILIDAD DIARIA			4,95	1,42	3,53

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida de la Panificadora Buen Pan.

Fórmulas utilizadas:

Venta diaria de panes enrollados de sal 1500 panes x 0,14 Usd. = 210 Usd.

Porcentaje de ventas diarias de panes enrollados de sal 210 Usd. Ventas diarias/733,50 Usd.
Ventas totales diarias= 28,63%

Análisis e interpretación:

En base a la información proporcionada por el Administrador en el cual indico en la entrevista efectuada que diariamente de su producto estrella el pan enrollado de sal venden 1500 unidades, esto se representó en porcentajes el cual es el 28,63% del total de las ventas que es 733,50 Usd. también se determinaron los valores de las erogaciones asignadas de manera empírica para la elaboración de este producto y luego se determinó la ganancia diaria por la venta de 1500 unidades de este tipo de pan, la cual es 1,4 Usd. diario.

El 71,37% representan el total de ventas los demás productos elaborados por la Panificadora los cuales generan una ganancia diaria de 3,53 Usd. diario.

Tabla 20 Lista de productos

Nº	PRODUCTOS	PVP	COSTO ACTUAL
1	PAN ENROLLADO	0,14	0,05
2	PAN INTEGRAL PEQUEÑO	0,23	0,08
3	PAN INTEGRAL GRANDE	1,00	0,36
4	PAN DE OREGANO	0,20	0,07
5	PAN D EHAMBURGUESAS	0,23	0,09
6	PAN DE CANELA PEQUEÑO	0,50	0,18
7	PAN DE CANELA GRANDE	2,25	0,90
8	CACHOS	0,14	0,06
9	PAN DE QUESO	0,40	0,14
10	PAN BAGUET PEQUEÑO	0,23	0,09
11	PAN BAGUET GRANDE	1,00	0,40
12	PAN DE GALLETA	0,30	0,11
13	PAN DE COCO	0,15	0,06
14	PAN DE DULCE	0,15	0,06
15	PAN DE HOT DOG	0,23	0,09
16	PAN SANDUCHERO	0,23	0,90
17	PAÑUELOS	0,60	0,24
18	OREJAS	0,60	0,24
19	SUSPIROS	0,35	0,14
20	GALLETITAS EN CAJAS	1,25	0,60
21	ROLLO DE MANJAR	0,50	0,20
22	TORTAS CALIENTES	5,00	2,50
23	TORTAS HELADAS	10,00	4,50
24	MONCAIBAS	0,25	0,10
25	PAN DE LECHE	0,25	0,10
26	MUS DE MARACUYA, FRUTILLA Y CHOCOLATE	1,25	0,63

27	DULCE DE LAS TRES LECHES	1,25	0,63
28	PAN PANAMITO	0,23	0,09
29	PAN DE CHOCOLATE	0,30	0,11
30	PAN DE MANJAR CON PIÑA	0,30	0,11
31	EMPANADA DE QUESO	0,30	0,11
32	BUDIN	0,35	0,14

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida de la Panificadora Buen Pan.

Análisis e interpretación: Cuentan con una amplia gama de 27 productos derivados del típico pan, al cual le han agregado valor como estrategias de mercado, pero se pudo determinar que todos inician con los mismos procesos de elaboración.

2.4. Análisis General

2.4.1. Positivo.

Los productos no se consideran caros en relación a los de la competencia, para los empleados se lleva un control de inventarios aceptable que no ha generado mayor problema, no han tenido problemas de desabastecimiento, cuentan con su producto estrella que es el pan enrollado de sal, planifican diariamente la producción.

2.4.2. Negativo.

La panificadora no ha establecido un sistema de costos para la producción se lleva de manera empírica, se controla los costos directo el resto de erogaciones que incurren en la producción son cargados a gastos esto no permite tomar decisiones, realizar asignaciones de costos correctas, controlar los elementos de los costos de manera eficiente, generan información errónea, los precios de venta son asignados según el mercado, no se cuenta con misión, visión y objetivos que le permitan crecer de manera estratégica, no se cancelan horas extras a los trabajadores, a pesar de que el control de inventarios no les ha generado problemas no es el correcto ya que se lo lleva empíricamente.

CAPITULO III

3. DISEÑO DE LA PROPUESTA

3.1. Título de la propuesta

Modelo de un sistema de costos por proceso para la Panificadora Buen pan de la ciudad de Manta, para determinar los costos reales de la producción y estos incidan en la correcta toma de decisiones.

3.2. Justificación

Las empresas buscan constantemente mejorar su rentabilidad lo cual les permitirá crecer financieramente, pero esto debe fundamentarse en un sistema de costos de producción efectivo que genere costos reales e información oportuna de los mismos. Al implementar un sistema de costos por proceso en la panadería Buen Pan, se logrará sistematizar cada uno de estos procesos mejorando de manera eficiente la producción del pan.

Al desagregar los procesos productivos se identificarán claramente los elementos del costo que incurren en elaboración y venta de pan permitiendo establecer una correcta planificación de producción además de registros, devengos, control y análisis con información confiable que le permita a gerencia tomar decisiones acertadas.

3.3. Objetivo de la propuesta

Determinar los costos reales que incurren en la producción de pan de la Panificadora Buen Pan.

3.4. Objetivos Específicos

- Asignar costos a cada proceso que intervienen en la elaboración de pan.
- Determinar los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.
- Establecer el punto de equilibrio de las ventas.
- Proveer una herramienta eficiente de asignación de costos por

proceso.

3.5. Fundamentación de la propuesta

Se considera que el pan es un alimento básico para los ecuatorianos. Hasta el 2012 era el producto alimenticio que más se consumía a escala nacional. Según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC).

A pesar de que el pan es un alimento de gran demanda, se evidencia la ausencia de conocimientos en la aplicación de sistemas de costeo, este es un problema persistente en las empresas que se encuentran establecidas dentro de este mercado y lo cual impide que compitan estratégicamente por precios por el manejo inadecuado de los costos de producción, debido a que no se controlan las erogaciones de cada proceso productivo de pan simplemente se lleva el control de materia prima y una contabilidad básica afectando esto a la valoración de su rentabilidad ya que se desconoce la utilidad real que genera la venta del producto.

Es por esto que después de evidenciar el problema en la panificadora Buen Pan de la ciudad de Manta surge la propuesta de elaborar un modelo de un sistema de costos por proceso que se adapte a la necesidad de la panificadora y que incida favorablemente en la determinación de los costos reales de la producción para la correcta toma de decisiones además de servir de referencia para este tipo de microempresas que llevan el mismo problema.

3.5.1. Beneficiarios de la propuesta.

El equipo de trabajo de la panificadora Buen Pan.

3.5.2. Ubicación.

Matriz cerca de la Uleam a un costado del edificio de Postgrado, sucursal calle 14 cerca del colegio Stella Maris y la otra sucursal en los contenedores del Nuevo Tarqui.

3.5.3. Equipo Técnico.

El equipo técnico está compuesto por:

Investigadora: Srta. Fabiola Dender Delgado

Propietario: Sr. Roberto Delgado Vélez

3.6. Desarrollo de la propuesta

3.6.1. Descripción de la empresa.

La panadería Buen Pan se encuentra establecida en el mercado de la elaboración y venta de pan desde hace más de 40 años, su primera panadería fue la que queda diagonal al colegio Stella Maris en la calle 14, esta formo parte fundamental del crecimiento de la Panificadora “Buen Pan”. Con gran entereza y constancia abrió luego una sucursal ubicada estratégicamente en la parroquia Tarqui en la calle 103 av. 107 la cual se convirtió en uno de los ejes principales para el desarrollo del negocio, en el año 2000 adquirió la propiedad que tienen hoy en día cerca de la universidad convirtiéndose está en la matriz para poder seguir con el negocio, modificándolo y hacerlo una planta de producción. El local ubicado en la parroquia Tarqui con el terremoto del 2016 sufrió daños por lo que tuvieron que trasladarse a un nuevo local en los contenedores.

3.6.2. Visión.

Ser una panificadora competitiva, innovadora y líder en productos de panadería y pastelería a nivel nacional, mostrando siempre calidad en los productos.

3.6.3. Misión.

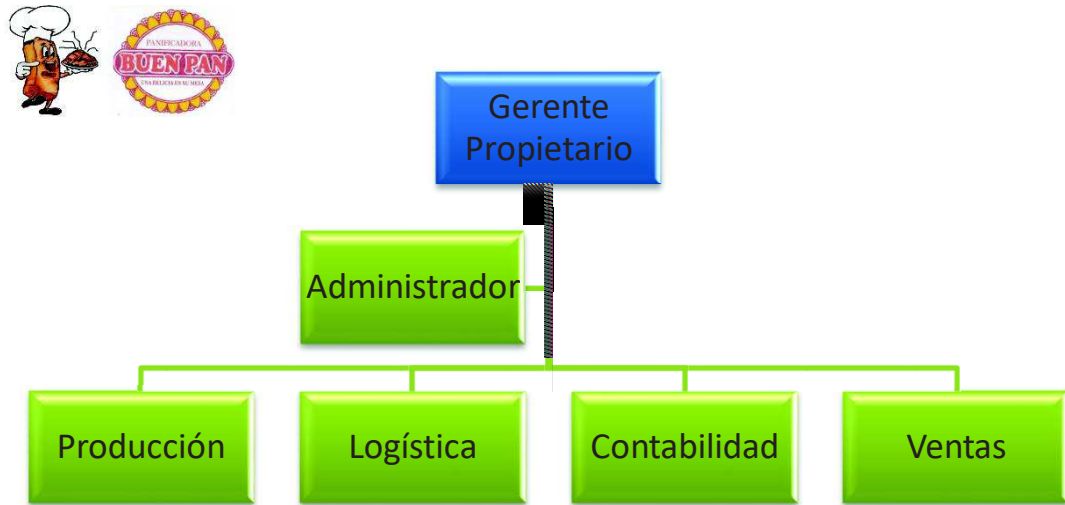
Somos una panificadora dedicada a la elaboración de productos de panadería y pastelería comprometidos con nuestros clientes para brindarles productos de calidad y exquisito sabor.

3.6.4. Objetivos.

- Ser una de las mejores panaderías de la ciudad de manta.
- Ser destacados por el sabor y la calidad de nuestros productos.

3.6.5. Organigrama.

Ilustración 14 Organigrama estructural Panificadora Buen Pan



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida de la Panificadora Buen Pan.

3.6.6. Simbología del organigrama propuesto.

Ilustración 15 Simbología del flujograma del proceso de asignación de costos

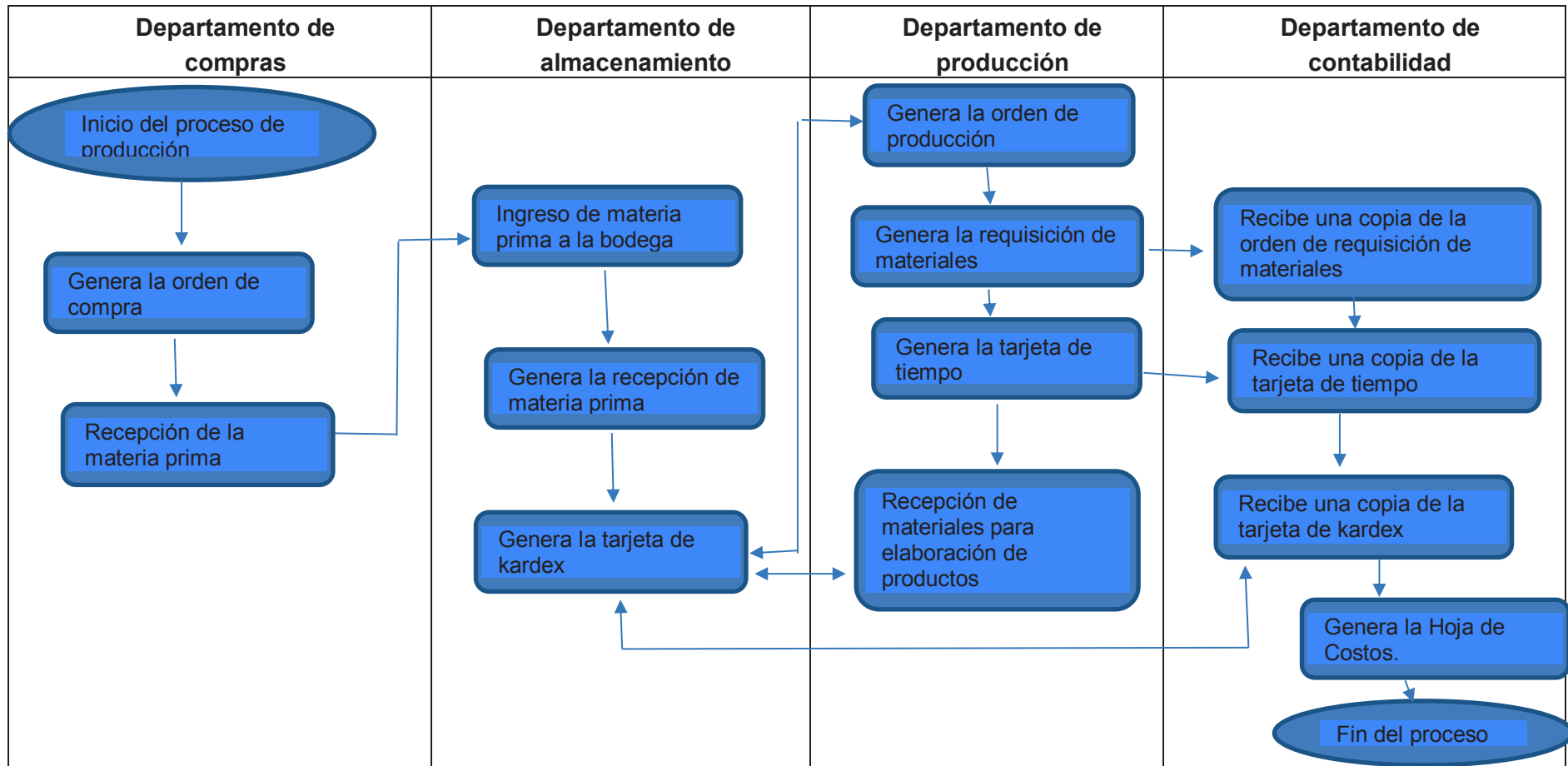
Símbolo	Representación
	Inicio y fin de los procesos
	Tareas asignadas para el proceso de producción de pan.
	Líneas de flujo señala las conexiones con los procesos.

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Información obtenida de la Panificadora Buen Pan.

3.6.7. Organigrama propuesto.

Ilustración 16 Flujoograma de las actividades de asignación de costos



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal.

3.6.8. Determinación de los procesos de producción.

Al utilizar los métodos y técnicas de investigación se pudo identificar que el método de costeo idóneo para este tipo de micronegocios sería el método de costos por proceso el cual permite trabajar con cada proceso productivo del pan y generar las erogaciones para cada una de estos y a su vez permite tener un mayor control de los mismos. Se ha propuesto en base a la investigación previa los siguientes procesos:

Ilustración 17 Proceso de elaboración de pan



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal.

3.6.9. Descripción de las actividades para el proceso de elaboración.

A continuación, se describen cada uno de los procesos para la producción de pan:

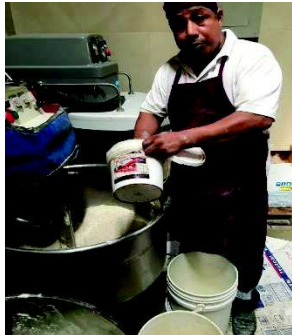
Preparación de la masa: Para preparar la masa es necesario pesar todos los ingredientes sólidos (harina, sal, azúcar, levadura, mejorador, huevos) y medir los líquidos (agua) utilizando una unidad de medida establecida para cada producto según corresponda. Se aconseja esto debido a que no deberán

realizarse aproximaciones usando la pizca o puñado ya que es importante mantener la calidad y controlar los materiales.

El tiempo utilizado para realizar esta tarea es de: 15 minutos.

El número de personas que intervienen en la tarea: 1 persona.

Ilustración 18 Colocación de ingredientes y amasado



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Departamento de producción Panadería Buen Pan.

Empastado de tablero: se pesan los ingredientes a utilizar (manteca y mantequilla) luego se procede a empastar el tablero para dejarlo listo para la siguiente tarea.

El tiempo utilizado para realizar esta tarea es de: 5 minutos.

El número de personas que intervienen en la tarea: 2 personas.

Ilustración 19 Empastado de tableros



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Departamento de producción Panadería Buen Pan.

Estirado: Se procede a estirar y expandir la masa por todo es tablero el cual previamente es empastado.

El tiempo utilizado para realizar esta tarea es de: 5 minutos.

El número de personas que intervienen en la tarea: 4 personas.

Ilustración 20 Estirado



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Departamento de producción Panadería Buen Pan.

Elaboración del pan manualmente: la masa estirada homogéneamente esta lista para iniciar con el siguiente proceso que es la elaboración del pan realizando bollos a los que se les da la forma y el tamaño de acuerdo al tipo de pan a realizarse.

El tiempo utilizado para realizar esta es tarea es de: 60 minutos.

El número de personas que intervienen en la tarea: 4 personas.

Ilustración 21 Elaboración de los bollos



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Departamento de producción Panadería Buen Pan.

Leudado: Después de dar forma de pan a la masa se procede a dejar leudar o fermentar esta masa ya que necesita entrar en este proceso para que la levadura pueda hacer el trabajo de producir gases y hacer crecer la masa hasta el tamaño que sea considerado necesario previo al ahornado.

Ilustración 22 Leudado



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Departamento de producción Panadería Buen Pan.

El tiempo de este proceso es de 240 minutos.

No interviene el personal ya que es un tiempo de reposo.

Colocación en el horno: Después del tiempo de reposo y que la masa haya tomado la consistencia requerida se procede a ingresar al horno para la cocción.

Ilustración 23 Colocación en el horno



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Departamento de producción Panadería Buen Pan.

El tiempo utilizado para realizar esta tarea es de: 30 minutos.

El Número de personas que intervienen en la tarea: 1 persona.

Retirado del horno: La cocción del pan dura 30 minutos, después de esto se procede a retirar el producto del horno y trasladar al departamento de almacenamiento para que se realice la respectiva orden de ingreso de la producción.

Ilustración 24 Retirado del horno



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Departamento de producción Panadería Buen Pan.

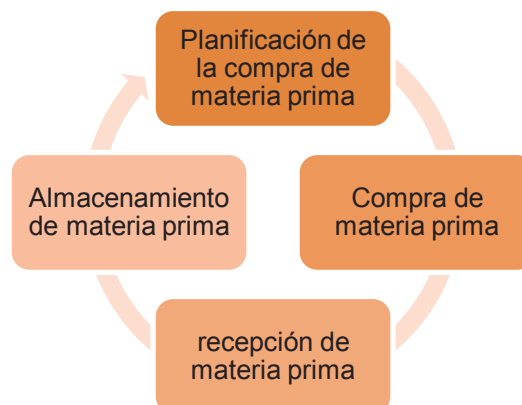
El tiempo utilizado para realizar esta tarea es de: 5 minutos.

El Número de personas que intervienen en la tarea: 1 persona.

3.6.10. Asignación de los costos a las materias primas

En este proceso se describen las siguientes actividades:

Ilustración 25 Proceso compra de materia prima



Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal.

Planificación de la compra de materia prima: para evitar desabastecimiento se realizará la planificación de la necesidad de materia prima por el encargado del almacén cada quince días, en base a las existencias.

Compra de materia prima: después de planificar se generará el orden en base a la necesidad planificada, debe estar documentado con la orden de compra y factura emitida por el proveedor y autorizada por el administrador.

Tabla 21 Formato orden de compra

 PANIFICADORA BUEN PAN		ORDEN DE COMPRA Nº 0001		
PROVEEDOR:	CORPORACIÓN EL ROSADO	FORMA DE PAGO:	CHEQUE	
FECHA:	14/12/2018	FECHA DE RECEPCIÓN:	17/12/2018	
CANTIDAD	DETALLE	PRESENTACIÓN	PRECIO UNIT.	PRECIO TOTAL
11000	Harina	Libra	0,32	3500,00
50	Sal	Kilo	0,50	25,00
1650	Azúcar	Libra	0,35	570,00
50	Levadura	Unidades	3,30	165,00
3000	Huevos	Unidades	0,10	300,00
375	Manteca	Kilo	1,70	637,50
175	Mantequilla	Kilo	2,50	437,50
5	Mejorador	Kilo	5,00	25,00
TOTAL				5660,00
ELABORADO POR		APROBADO POR		

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal.

Recepción de materia prima: el encargado del almacén recibe y constata cada uno de los productos entregados por el proveedor que estén acorde a lo requerido y en buenas condiciones.

Tabla 22 Formato orden de recepción de materiales



PANIFICADORA BUEN PAN

ORDEN DE RECEPCIÓN DE MATERIALES Nº 0001					
FECHA:	17/12/2018				
PROVEEDOR:	CORPORACIÓN EL ROSADO				
ORDEN DE COMPRA:	Nº001				
FACTURA:	001-001-00022433				
CÓDIGO	DETALLE	PRESENTACIÓN	CANTIDAD RECIBIDA	PRECIO UNIT.	PRECIO TOTAL
5.1.02.02	Harina	Libra	11000	0,32	3500,00
5.1.02.03	Sal	Kilo	50	0,50	25,00
5.1.02.04	Azúcar	Libra	1650	0,35	570,00
5.1.02.05	Levadura	Unidades	50	3,30	165,00
5.1.02.06	Huevos	Unidades	3000	0,10	300,00
5.1.02.07	Manteca	Kilo	375	1,70	637,50
5.1.02.08	Mantequilla	Kilo	175	2,50	437,50
5.1.02.09	Mejorador	Kilo	5	5,00	25,00
TOTAL					5660,00
ENTREGADO POR:			RECIBIDO POR:		


Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal.

Almacenamiento de materia prima: se procede almacenar e inventariar la materia prima previo a constatación física, se recomienda se utilice el método promedio ponderado para el manejo de los inventarios, se deberán llevar documentos soportes de estos movimientos y reportar a contabilidad.

A continuación, se muestra el modelo de kardex, aplicado bajo el método promedio ponderado.

Tabla 23 Control de inventario de la harina




PANIFICADORA BUEN PAN

CONTROL DE EXISTENCIAS DE INVENTARIO										
PRODUCTO:	HARINA				CANTIDAD MÁXIMA:			CANTIDAD MÍNIMA:		
REFERENCIA:	UNIDAD DE MEDIDA LIBRA				MÉTODO:			PROMEDIO PONDERADO		
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			SALDOS		
		CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
17/12/2018	COMPRA S/F001-001-00022433	11000	0,32	3500,00				11000	0,32	3500,00
18/12/2018	ORDEN DE REQUISICIÓN N°001				75	0,32	23,86	10925	0,32	3476,14

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal.

Tabla 24 Control de inventario de azúcar




PANIFICADORA BUEN PAN

CONTROL DE EXISTENCIAS DE INVENTARIO										
PRODUCTO:	AZUCAR				CANTIDAD MÁXIMA:			CANTIDAD MÍNIMA:		
REFERENCIA:	UNIDAD DE MEDIDA LIBRAS				MÉTODO:			PROMEDIO PONDERADO		
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			SALDOS		
		CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
17/12/2018	COMPRA S/F001-001-00022433	1650	0,34545	570,00				1650	0,34545	570,00
18/12/2018	ORDEN DE REQUISICIÓN N°001				9,92	0,34545	3,43	1640,08	0,34545	566,57

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal.

Tabla 25 Control de inventario de sal




PANIFICADORA BUEN PAN

CONTROL DE EXISTENCIAS DE INVENTARIO										
PRODUCTO:	SAL				CANTIDAD MÁXIMA:			CANTIDAD MÍNIMA:		
REFERENCIA:	UNIDAD DE MEDIDA KILOGRAMO				MÉTODO:	PROMEDIO PONDERADO				
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			SALDOS		
		CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
17/12/2018	COMPRA S/F001-001-00022433	50	0,5000000	25,00				50	0,50000	25,00
18/12/2018	ORDEN DE REQUISICIÓN N°001				0,6	0,5000000	0,30	49,4	0,50000	24,70

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal.

Tabla 26 Control inventario de levadura




PANIFICADORA BUEN PAN

CONTROL DE EXISTENCIAS DE INVENTARIO										
PRODUCTO:	LEVADURA				CANTIDAD MÁXIMA:			CANTIDAD MÍNIMA:		
REFERENCIA:	UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD				MÉTODO:	PROMEDIO PONDERADO				
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			SALDOS		
		CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
0/1/1900	COMPRA S/F001-001-00022433	5	5,0000000	25,00				5	5,00000	25,00
18/12/2018	ORDEN DE REQUISICIÓN N°001				1	5,0000000	5,00	4	5,00000	20,00

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal.

Tabla 27 Control de inventario del huevo




PANIFICADORA BUEN PAN

CONTROL DE EXISTENCIAS DE INVENTARIO										
PRODUCTO:	HUEVO				CANTIDAD MÁXIMA:			CANTIDAD MÍNIMA:		
REFERENCIA:	UNIDAD DE MEDIDA UNIDAD				MÉTODO:			PROMEDIO PONDERADO		
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			SALDOS		
		CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
17/12/2018	COMPRA S/F001-001-00022433	3000	0,10000	300,00				3000	0,10000	300,00
18/12/2018	ORDEN DE REQUISICIÓN N°001				45	0,10000	4,50	2955	0,10000	295,50

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal.

Tabla 28 Control de inventario del mejorador



PANIFICADORA BUEN PAN

CONTROL DE EXISTENCIAS DE INVENTARIO										
PRODUCTO:	MEJORADOR				CANTIDAD MÁXIMA:			CANTIDAD MÍNIMA:		
REFERENCIA:	UNIDAD DE MEDIDA KILOGRAMO				MÉTODO:			PROMEDIO PONDERADO		
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			SALDOS		
		CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
17/12/2018	COMPRA S/F001-001-00022433	5	5,0000000	25,00				5	5,00000	25,00
18/12/2018	ORDEN DE REQUISICIÓN N°001				0,10		0,50	4,9	5,00000	24,50

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal.

Tabla 29 Control de inventario de manteca



PANIFICADORA BUEN PAN

CONTROL DE EXISTENCIAS DE INVENTARIO										
PRODUCTO:	MANTECA				CANTIDAD MÁXIMA:			CANTIDAD MÍNIMA:		
REFERENCIA:	UNIDAD DE MEDIDA KILOGRAMO				MÉTODO:	PROMEDIO PONDERADO				
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			SALDOS		
		CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
17/12/2018	COMPRA S/F001-001-00022433	376	1,7000000	639,20				376	1,70000	639,20
18/12/2018	ORDEN DE REQUISICIÓN N°001				2,2	1,7000000	3,74	373,8	1,70000	635,46

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal.

Tabla 30 Control de inventario de mantequilla



PANIFICADORA BUEN PAN

CONTROL DE EXISTENCIAS DE INVENTARIO										
PRODUCTO:	MANTEQUILLA				CANTIDAD MÁXIMA:			CANTIDAD MÍNIMA:		
REFERENCIA:	UNIDAD DE MEDIDA KILOGRAMO				MÉTODO:	PROMEDIO PONDERADO				
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDA			SALDOS		
		CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
17/12/2018	COMPRA S/F001-001-00022433	175	2,5000000	437,50				175	2,50000	437,50
18/12/2018	ORDEN DE REQUISICIÓN N°001				2,5	2,5000000	6,25	172,5	2,50000	431,25


Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal.

Uso de la materia prima: se propone que se utilicen los siguientes formatos para el egreso de materiales de bodega requeridos por el departamento de producción para iniciar el proceso de elaboración de pan.

A continuación, se detalla la materia prima requerida por cada proceso:

Tabla 31 Orden de requisición proceso de amasado

 PANIFICADORA BUEN PAN		ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 0001			
FECHA:	18/12/2018				
DEPARTAMENTO	PRODUCCIÓN				
PROCESO	1				
PRODUCTO	AMASADO				
FACTURA:	001-001-00022433				
CÓDIGO	DETALLE	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNIT.	PRECIO TOTAL
5.1.02.02	Harina	Libras	75	0,3182	23,865
5.1.02.03	Sal	Gramos	0,6	0,50	0,300
5.1.02.04	Azúcar	Gramos	4,5	0,762	3,43
5.1.02.05	Levadura	Gramos	5,0	3,30	3,30
5.1.02.06	Huevos	Unidad	45	0,10	4,50
5.1.02.09	Mejorador	Gramos	1	0,50	0,50
TOTAL					33,89
ENTREGUE CONFORME				RECIBÍ CONFORME	

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal.

 PANIFICADORA BUEN PAN		ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 0002			
FECHA:	18/12/2018				
DEPARTAMENTO	EMPASTADO DEL TABLERO				
PROCESO	2				
PRODUCTO	PAN ENRROLLADO DE SAL				
FACTURA:	001-001-00022433				
CÓDIGO	DETALLE	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNIT.	PRECIO TOTAL
5.1.02.07	Manteca	Gramos	2,5	1,70	4,25
5.1.02.08	Mantequilla	Gramos	2,5	2,50	6,25
TOTAL					10,50
ENTREGUE CONFORME				RECIBÍ CONFORME	

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal.

3.6.11. Asignación de la mano de obra directa en la producción.

El sistema de costeo propuesto servirá para establecer los costos de la operatividad de los trabajadores ya que estos se podrán registrar como costos directos de los procesos, para lo cual se deberá llevar un registro de sueldos y beneficios sociales que deberán cargarse de forma directa al proceso según corresponda por lo cual desde el departamento de producción se registrara las horas empleadas por cada trabajador, para así tener un control de las horas que se necesitan para cada proceso y evitar mano de obra ociosa en la planta.

Se sugiere utilizar los siguientes formatos:

Tabla 32 Hoja de tiempo preparación de masa

 PANIFICADORA BUEN PAN HOJA DE TIEMPOS						
PROCESO	PREPARACIÓN MASA					
MES:	DICIEMBRE					
FECHA	TRABAJADOR	HORA DE INICIO	HORA DE CULMINACIÓN	VALOR DE MINUTOS	MINUTOS	COSTO
18/12/2018	EDGAR MERA GOROZABEL	6:00	6:15	0,0275	15	0,41
	JEFE DE PRODUCCIÓN					TRABAJADOR

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal.

Tabla 37 Hoja de tiempo retirado del horno

 PANIFICADORA BUEN PAN						
HOJA DE TIEMPOS						
PROCESO	RETIRADO DEL HORNO					
MES:	DICIEMBRE					
FECHA	NOMBRE	HORA DE INICIO	HORA DE CULMINACIÓN	VALOR DE MINUTOS	MINUTOS	COSTO
18/12/2018	GENESIS DELGADO MARTILLO	7:55	8:00	0,0275	5	0,14
	JEFE DE PRODUCCIÓN					TRABAJADOR

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal

Tabla 38 Sueldo y provisiones trabajadores



PANIFICADORA BUEN PAN

SUELDO Y PROVISIONES

MES: DICIEMBRE

NOMBRE	PROCESO	COSTO ROL DE PAGOS			PROVISIONES					SUELDO		BENEFICIOS SOCIALES	
		SUELDO	APORTE PERSONAL 9,45%	FONDO DE RESERVA	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	VACACIONES	APORTE PATRONAL 11,15%	COSTO REAL	VALOR DIARIO	VALOR POR HORA	VALOR DIARIO	VALOR POR HORA
EDGAR MERA GOROZABEL	PREPARACIÓN MASA	396	37,422	33	33	33	16,5	44,15	555,65	13,2	1,65	5,3218	0,67
ALFREDO MORA	ESTIRADO	396	37,422	33	33	33	16,5	44,15	555,65	13,2	1,65	5,3218	0,67
GENESIS DELGADO MARTILLO	COLOCACIÓN Y RETIRADO	396	37,422	33	33	33	16,5	44,15	555,65	13,2	1,65	5,3218	0,67
JAVIER DENDER DELGADO	EMPASTADO DE TABLERO	396	37,422	33	33	33	16,5	44,15	555,65	13,2	1,65	5,3218	0,67
JORDAN CHELE	ELABORACIÓN PAN	396	37,422	33	33	33	16,5	44,15	555,65	13,2	1,65	5,3218	0,67
JORGE DELGADO	ELABORACIÓN PAN	396	37,422	33	33	33	16,5	44,15	555,65	13,2	1,65	5,3218	0,67
JUAN BAZURTO	ELABORACIÓN PAN	396	37,422	33	33	33	16,5	44,15	555,65	13,2	1,65	5,3218	0,67
MANUEL CEVALLOS	ESTIRADO	396	37,422	33	33	33	16,5	44,15	555,65	13,2	1,65	5,3218	0,67
ROBERTO DELGADO BAQUE	ESTIRADO	396	37,422	33	33	33	16,5	44,15	555,65	13,2	1,65	5,3218	0,67
ROBERTO DELGADO MARTILLO	ELABORACIÓN PAN	396	37,422	33	33	33	16,5	44,15	555,65	13,2	1,65	5,3218	0,67
STALIN SILVA	ESTIRADO	396	37,422	33	33	33	16,5	44,15	555,65	13,2	1,65	5,3218	0,67
XAVIER DELGADO MARTILLO	EMPASTADO DE TABLERO	396	37,422	33	33	33	16,5	44,15	555,65	13,2	1,65	5,3218	0,67
ELABORADO POR:										APROBADO POR:			

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal

Para determinar el valor de mano de obra se dividió el sueldo básico para las horas de labores, la provisión de los beneficios sociales décimo tercer, décimo cuarto, vacaciones, fondos de reserva y aporte patronal permitió determinar el valor por hora de estos beneficios. Esto permitirá cargar estos costos a cada proceso según las horas trabajadas.

3.6.12. Asignación de costos indirectos de fabricación a la producción.

Se reconoce como costos indirectos de fabricación la mano de obra indirecta, materia prima indirecta y otros gastos indirectos que no pueden ser identificados o medirse claramente dentro del proceso productivo, sin embargo, son importantes para la elaboración de los productos.

Para establecer los costos indirectos de fabricación se procederá a distribuirlos a cada uno de los procesos en base a una cuota de reparto o tasa de asignación, en el capítulo II se estableció que el porcentaje de representación del producto estrella era 28,63% por tanto este fue el que se utilizó para determinar el valor de representación.

Tabla 39 costos indirectos de fabricación

Nº CUENTA	DETALLE	MES	DIAS	28,63% DE ASIGNACIÓN
5.2.01.01.0005.	Compra de suministros varios	33879,17	92,82	26,57
5.2.01.02.0002.	Combustible	946,83	2,59	0,74
5.2.01.02.0004.	Gasto Alimentacion	0	0,00	0,00
5.2.01.02.0006.	Transporte	625	1,71	0,49
5.2.01.04.0005.	Mant. Vehiculo	7738,98	21,20	6,07
5.2.01.05.0001.	Publicidad	412,5	1,13	0,32
5.2.01.07.0002.	Dep.Maquin. y Equipo	10095,29	27,66	7,92
5.2.01.07.0005.	Dep. Vehiculo	1823,24	5,00	1,43
5.2.01.08.0008.	Suministros Materiales	8800,52	24,11	6,90
5.2.01.08.0015.	Arriendo Locales	5472	14,99	4,29
5.2.01.09.0002.	Luz	6203,28	17,00	4,87
5.2.02.01.0006.	Impuesto a la propiedad	13868,91	38,00	10,88
5.2.04.01.0002.	Bonificacion	318,63	0,87	0,25
TOTAL			247,08	70,74

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: Panificadora Buen Pan.

En base a la investigación realizada se pudo recabar información de los costos indirectos de fabricación que se detallaron en las tablas anteriores, estos

fueron cargados directamente en los seis procesos de elaboración del pan.

Para determinar los costos indirectos de fabricación se calculó la tasa de asignación en base a la fórmula para realizar la asignación de los CIF a cada proceso.

Tasa Predefinida

$$= \frac{\text{Costos Indirecto de Fabricación}}{\text{Costos primos (Mano de obra Directa + Materia Prima Directa)}}$$

$$\text{Tasa Predefinida} = \frac{70,74}{55,20} = 1,281521739$$

Tabla 40 Costos primos



PANIFICADORA BUEN PAN

COSTOS PRIMOS				
Nº	PROCESO	MPD	MOD	TOTAL
1	PREPARACIÓN DE LA MASA	35,89	0,41	36,3
2	EMPASTADO DEL TABLERO	10,5	0,28	10,78
3	ESTIRADO		0,55	0,55
4	ELABORACIÓN DEL PAN		6,60	6,6
5	COLOCACIÓN EN EL HORNO		0,83	0,83
6	RETIRADO DEL HORNO		0,14	0,14
	TOTAL	46,39	8,81	55,2

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal

Tabla 41 Distribución de los costos indirectos de fabricación



PANIFICADORA BUEN PAN

COSTOS PRIMOS				
Nº	PROCESO	TOTAL	CUOTA DE REPARTO	TOTAL CIF
1	PREPARACIÓN DE LA MASA	36,30	1,28152174	46,52
2	EMPASTADO DEL TABLERO	10,78	1,28152174	13,81
3	ESTIRADO	0,55	1,28152174	0,70
4	ELABORACIÓN DEL PAN	6,60	1,28152174	8,46
5	COLOCACIÓN EN EL HORNO	0,83	1,28152174	1,06
6	RETIRADO DEL HORNO	0,14	1,28152174	0,18
	TOTAL	55,20		70,74

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal

Tabla 42 Proceso de elaboración de la masa

PANIFICADORA BUEN PAN						
HOJA DE COSTOS						
PRODUCTO	PAN ENROLLADO DE SAL					
CANTIDAD	960 UNIDADES DE PANES					
FECHA DE INICIO	18/12/2018					
RESPONSIBLE						
DETALLE	UNIDADES A PRODUCIR	HORAS HOMBRE	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	ACUMULACIÓN	
PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA MASA	960					
MATERIA PRIMA						
Harina				23,9	0,0248594	
Sal				0,30	0,0003125	
Azúcar				3,43	0,0035697	
Levadura				3,30	0,0034375	
Huevos				4,50	0,0046875	
Mejorador				0,50	0,0005208	
Subtotal				35,9	0,0373874	
MANO DE OBRA DIRECTA						
ELABORADOR DE LA MASA			0:15	0,41	0,0004271	
BENEFICIOS SOCIALES			0:15	0,17	0,0001732	
Subtotal				0,58	0,0006003	
Total				36,47	0,0379877	

Elaborado por: Fabiola Dender..

Fuente: información personal.

Tabla 43 Proceso de empastado del tablero

PANIFICADORA BUEN PAN					
HOJA DE COSTOS					
PRODUCTO	PAN ENROLLADO DE SAL				
CANTIDAD	960 UNIDADES DE PANES				
FECHA DE INICIO	18/12/2018				
RESPONSIBLE					
DETALLE	UNIDADES A PRODUCIR	HORAS HOMBRE	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	ACUMULACIÓN
PROCESO DE EMPASTADO DE TABLERO	960				
COSTO DEPARTAMENTO ANTERIOR			36,47		0,0379877
COSTO DEPARTAMENTO ACTUAL					0,0113394
MATERIA PRIMA					
Manteca			4,25	0,0044271	
Mantequilla			6,25	0,0065104	
Subtotal			10,5	0,0109375	
MANO DE OBRA DIRECTA					
EMPASTADOR DE TABLERO 1		0:05	0,1375	0,0001432	
EMPASTADOR DE TABLERO 2		0:05	0,1375	0,0001432	
BENEFICIOS SOCIALES		0:05	0,1109	0,0001155	
Subtotal			0,39	0,0004019	
Total			10,89	0,0113394	0,0493272

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal

Tabla 44 Proceso de Estirado

PANIFICADORA BUEN PAN						
HOJA DE COSTOS						
PRODUCTO	PAN ENROLLADO DE SAL					
CANTIDAD	960 UNIDADES DE PANES					
FECHA DE INICIO	18/12/2018					
RESPONSIBLE						
DETALLE	UNIDADES A PRODUCIR	HORAS HOMBRE	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	ACUMULACIÓN	
PROCESO DE ESTIRADO	960					
COSTO DEPARTAMENTO ANTERIOR			10,89	0,0113394	0,0493272	
COSTO DEPARTAMENTO ACTUAL					0,0008039	
MANO DE OBRA DIRECTA						
ESTIRADOR 1			0:05	0,1375	0,0001432	
ESTIRADOR 2			0:05	0,1375	0,0001432	
ESTIRADOR 3			0:05	0,1375	0,0001432	
ESTIRADOR 4			0:05	0,1375	0,0001432	
BENEFICIOS SOCIALES			0:05	0,2217	0,0002310	
Subtotal				0,7717	0,0008039	
Total				0,7717	0,0008039	0,0501311

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal

Tabla 45 Proceso de elaboración de pan

PANIFICADORA BUEN PAN						
HOJA DE COSTOS						
PRODUCTO	PAN ENROLLADO DE SAL					
CANTIDAD	960 UNIDADES DE PANES					
FECHA DE INICIO	18/12/2018					
RESPONSIBLE						
DETALLE	UNIDADES A PRODUCIR	HORAS HOMBRE	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	ACUMULACIÓN	
PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PAN	960					
COSTO DEPARTAMENTO ANTERIOR			0,77	0,0008039	0,0501311	
COSTO DEPARTAMENTO ACTUAL					0,0096468	
MANO DE OBRA DIRECTA						
ELABORADOR 1			0:60	1,6500	0,0017188	
ELABORADOR 2			0:60	1,6500	0,0017188	
ELABORADOR 3			0:60	1,6500	0,0017188	
ELABORADOR 4			0:60	1,6500	0,0017188	
BENEFICIOS SOCIALES			0:60	2,6609	0,0027718	
Subtotal				9,2609	0,0096468	
Total				9,2609	0,0096468	0,0598

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal

Tabla 46 Proceso de colocación en el horno

PANIFICADORA BUEN PAN						
HOJA DE COSTOS						
PRODUCTO	PAN ENROLLADO DE SAL					
CANTIDAD	960 UNIDADES DE PANES					
FECHA DE INICIO	18/12/2018					
RESPONSIBLE						
DETALLE	UNIDADES A PRODUCIR	HORAS HOMBRE	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	ACUMULACIÓN	
PROCESO DE COLOCACIÓN DEL PAN EN EL HORNO	960					
COSTO DEPARTAMENTO ANTERIOR			9,26	0,0096468	0,0597778	
COSTO DEPARTAMENTO ACTUAL					0,0012058	
MANO DE OBRA DIRECTA COLOCADOR 1		0:30	0,8250	0,0008594		
BENEFICIOS SOCIALES		0:30	0,3326	0,0003465		
Subtotal				1,1576	0,0012058	
Total				1,1576	0,0012058	0,0609837

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal.

Tabla 47 Proceso de retirado del horno

PANIFICADORA BUEN PAN						
HOJA DE COSTOS						
PRODUCTO	PAN ENROLLADO DE SAL					
CANTIDAD	960 UNIDADES DE PANES					
FECHA DE INICIO	18/12/2018					
RESPONSIBLE						
DETALLE	UNIDADES A PRODUCIR	HORAS HOMBRE	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	ACUMULACIÓN	
PROCESO DE RETIRADO DEL HORNO	960					
COSTO DEPARTAMENTO ANTERIOR			1,16	0,0012058	0,0609837	
COSTO DEPARTAMENTO ACTUAL					0,0002010	
MANO DE OBRA DIRECTA RETIRADOR 1		0:05	0,1375	0,0001432		
BENEFICIOS SOCIALES		0:05	0,0554	0,0000577		
Subtotal				0,1929	0,0002010	
Total				0,1929	0,0002010	0,0611847

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal

Tabla 48 Asignación a todos los procesos los costos indirectos de fabricación

PANIFICADORA BUEN PAN						
HOJA DE COSTOS						
PRODUCTO	PAN ENROLLADO DE SAL					
CANTIDAD	960 UNIDADES DE PANES					
FECHA DE INICIO	18/12/2018					
RESPONSIBLE						
DETALLE	UNIDADES A PRODUCIR	HORAS HOMBRE	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	ACUMULACIÓN	
COSTO DEPARTAMENTO ANTERIOR	960		0,19294	0,0002010	0,0611847	
COSTO DEPARTAMENTO ACTUAL					0,0736771	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				70,7300	0,0736771	
Subtotal				70,7300	0,0736771	
Total				70,7300	0,0736771	0,13

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal.

Se deberán realizar las hojas de costos por el departamento de contabilidad con la información que generen los departamentos de producción y bodega, se establecieron los formatos antes detallados en las cuales se reflejan los costos de materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación que se asignaran de acuerdo al proceso de productivo.

Después de que el Departamento de Contabilidad realice las hojas de costos por los procesos de producción y sus respectivas erogaciones, se deberá proceder a la correcta contabilización de los costos en el libro diario cumplimiento con las obligaciones de los contribuyentes que llevan contabilidad.

También se determina la rentabilidad del producto tomando como referencia las 960 unidades de pan enrollado de sal producidos y proyectando que dichas unidades de producto se vendan constantemente durante un mes. Cabe indicar que este producto representa el 28,63% de las ventas totales.

$$\text{Margen Bruto de Utilidad} = \frac{\text{Utilidad Bruta}}{\text{Ventas netas} \times 100}$$

$$\text{Margen Bruto de Utilidad} = \frac{288}{4032 \times 100} = 7,14$$

Este indicador refleja que la panadería buen pan por cada dólar obtenido de las ventas el negocio tiene el 7,14% para cubrir los gastos operacionales y no operacionales.

Análisis del punto de equilibrio: el punto equilibrio es necesario para poder determinar cuántas unidades se debería producir y cuantas ventas se deben realizar para poder cubrir los costos generados de en la microempresa, por lo cual se plantea el análisis de la siguiente manera:

Tabla 49. Análisis punto de equilibrio

VENTAS	2688,00
COSTOS FIJOS	1174,75
COSTOS VARIABLES	1414,6
COSTOS TOTALES	2589,35
UTILIDAD	98,65
<hr/>	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	1273,40
% MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	47%

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal

$$\text{Punto de equilibrio} = \frac{\text{Costos fijos}}{\text{Margen Contribución}} = \frac{1174,75}{0,47} = 2499,46$$

$$\begin{aligned} \text{Punto de equilibrio} &= \frac{\text{Costos fijos}}{\text{Margen Contribución en unidades}} = \frac{1174,75}{0,01} \\ &= 228627 \text{ Unid.} \end{aligned}$$

El punto de equilibrio en la producción es de 228627 unidades para poder hacer frente a los gastos de la panadería, con un ingreso de US\$ 2499,46.

Análisis comparativo.

Panadería

Asignación de la materia prima	0,05
Asignación de otros costos	0,09
P.V.P	0,14

Propuesta

Asignación de los costos	0,06
Asignación de CIF	0,07
P.V.P	0,013

Al realizar la propuesta del sistema de costos por proceso se pudo identificar la rentabilidad real del producto estrella de la panadería, logrando establecer cada uno de los procesos de elaboración y su correcta asignación de materia prima, materiales indirectos y los gastos de fabricación, además de presentar formatos estándares adecuados a la necesidad de la panificadora lo cual permite sistematizar los procesos de los costos llevándolos de una manera correcta y eficiente.

3.7. Factibilidad de la propuesta

Se estimada que la propuesta se considera factible de acuerdo a las siguientes consideraciones:

3.7.1. Factibilidad tecnológica.

El sistema de costos servirá como herramienta tecnológica para facilitar los procesos además de que se realicen de manera sistemática y así disminuya el margen de error, los costos podrán ser medidos y analizados eficientemente. Este sistema deberá ser funcional siempre y cuando se utilicen respaldos documentales con sus respectivas firmas que sirvan de evidencia para controlar.

3.7.2. Factibilidad ambiental.

Este sistema de costeo en la panificadora Buen pan no tendrá impacto directo sobre el medio ambiente ya que en su proceso productivo no genera emisiones que contaminen el agua, el aire o la tierra.

3.7.3. Factibilidad económica.

Se considera que si tendrá una factibilidad económica favorable ya que incide directamente en los rubros económicos de la panadería que al no disponer de un sistema de control de los costos sus directivos no saben realmente la situación financiera, también permitirá tomar decisiones efectivas que afecten directamente en la economía de las partes interesadas.

CONCLUSIONES

- La investigación de campo y las técnicas de investigación permitieron observar el proceso productivo de la panadería e identificar la carencia de un sistema de costos.
- La investigación documental permitió establecer que el sistema de costos acorde a las necesidades de la microempresa es el sistema de costos por procesos.
 - La Panadería lleva contabilidad básica de ingresos y egresos.
 - La panadería no controla la mano de obra y los costos indirectos de fabricación empleados en la producción, lo cual afecta en la falta de información.
 - El sistema de costos desarrollado servirá para mitigar la falta de información efectiva.
 - La rentabilidad por el producto no era real ya que solo se consideraba la materia prima.

RECOMENDACIONES

- Considerar la aplicación del sistema de costeo por proceso propuesto.
- La implementación tendrá éxitos con el compromiso de todos los que conforman la panadería Buen Pan además de su correcta aplicación.
- Establecer indicadores de gestión que permitan utilizar de manera efectivo de este sistema de costos, estos además servirán para medir la situación de la panadería.

Bibliografía

- DELGADO GUERRERO, M. D., & TUASA CÓRDOVA, J. (2013). DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE PAN EN LA PANADERIA ANDINA DE LA CIUDAD DE AMBATO PERIODO JULIO A SEPTIEMBRE DEL 2012. Ambato, Ecuador: Repositorio de la Universidad Nacional de Loja.
- Armijo Tandazo, L. A., & Valareso Aguilar , D. X. (2012). DISEÑO E IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA CONTABLE DE COSTOS POR ÒRDENES DE PRODUCCIÓN, EN LA EMPRESA INDUSTRIAL PANADERÍA Y PASTELERÍA PAN DORADO DE LA CIUDAD DE PIÑAS, PROVINCIA DE EL ORO, DURANTE EL PERIODO OCTUBRE DICIEMBRE DEL 2010. Loja , Loja, Ecuadof: Repositorio Universidad Nacional de Loja.
- Arredondo Gonzalez, M. (2015). *Contabilidad y análisis de costos*. México: Grupo editorial Patria.
- Barahona Delgado, C. (2018). Costos de producción para mejorar la asignación y optimización de recursos de la Pastelería La Española.
- BAUTISTA, D. A. (2015). ANALISIS DE RENTABILIDAD DE UNA EMPRESA. *SEGUNDA QUINCENA*.
- Bernal Calleja, F. (2013). *COSTOS*. MEXICO: PEARSON.
- Cañón Quiceno, S. (2014). Herramientas de costeo para la panificadora Pan nuestro de la ciudad de Ibarra, provincia de Imbabura.
- Cárdenas y Nápoles, R. (2016). *Costos 1*. México: Gerencia Editorial.
- Cervera Calduch, R. (2014). *Métodos y técnicas de investigación internacional*. MADRID.
- Cordoba Padilla, M. (2014). *Análisis financiero*. Bogotá: ECOE.
- CORONA, M. R. (2016). *METODOLOGIAS DE LA INVESTIGACION*. MEXICO: Pearson.
- CRISTO RAMON PANTOJA ALGARIN, C. V. (2010). *FUNDAMENTOS Y TECNICAS DE COSTOS*. CARTAJENA: UNIVERSIDAD LIBRE.
- Delgado Guerrero, M. D., & Niveló Tenezaca, V. M. (Enero de 2015). Determinación del costo de producción de pan en la panadería “La Colmena”, del cantón La Troncal, periodo enero del 2014. Loja, Loja,

- Ecuador: Repocitorio Universidad Nacional de Loja.
- Delgado Guerrero, M. D., & Tuasa Cordova, J. (s.f.). DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE PAN EN LA PANADERIA ANDINA DE LA CIUDAD DE AMBATO PERIODO JULIO A SEPTIEMBRE DEL 2012.
- García Nava, A., & Paredes Hernández, L. (2014). *Estrategias financieras empresariales*. Mexico: Editorial Patria.
- GARCIA, B. E. (2013). *CONTABILIDAD DE COSTOS EN LA ALTA GERENCIA*. BOGOTA: NUEVA LEGISLACIÓN.
- Garzón Moreno , J. A., & Quimbita Cadena, B. (2010). Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería "La Catedral" ubicada en la provincia de Chaco.
- Laporta Pomi, R. (2016). *Costos y gestión empresarial*. Bogotá: ECOE.
- LEMUS, W. J. (2010). *CONTABILIDAD DE COSTOS*. BOGOTA: FUNDACION PARA LA EDUCACION SUPERIOR.
- LLANES, M. D. (2012). *ANALISIS CONTABLE CON UN ENFOQUE EMPRESARIAL*. MALAGA: EUMED.
- Magallón Vásquez, R. (2015). *Costos de comercialización*. México: Gerencia editorial.
- Moreno Villafana, C. F., Asencios Pezo, S. S., & Natividad Calderon, E. (2014). Herramienta de costeo para la panificadora Pan Nuestro de la ciudad de Ibarra, provincia de Imbabura.
- MOYA, J. R. (2014). *GESTION DE LA PRODUCCION CON ENFOQUE SISTEMICO*. QUITO.
- Polo García, B. (2013). *Contabilidad de costos en la alta gerencia*. Bogotá: Nueva legislación.
- QUIJANO, T. D. (2009). *LIBRO PRACTICO SOBRE CONTABILIDAD DE COSTOS*. BUCARAMANGA: Ecoe.
- Quillay Guamán, P. A. (2016). Diseño de un sistema de control y evaluación de costos al área de producción de la panadería "La Vienesita", de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.
- Quinaluisa Paredes, P. V. (2016). Análisis y mejora de un sistema de costos en la panadería el Tambo, ubicada en el cantón Mejía, parroquia Tambillo en el periodo enero-diciembre.

- Rivera Zanatta, J. (2015). *Costos y presupuesto*. Lima: Universidad peruana de ciencias aplicadas.
- Rojas Cataño, M. (2015). *Contabilidad de costos en industrias de transformación*. México: Instituto mexicano de contadores.
- Toro López , F. (2016). *Costos A,B,C y presupuestos: herramientas para la productividad*. Bogotá: ECOE.
- Valencia Ordoñez, J., & Castillo Yaguana, C. (2012). DISEÑO DE UN SISTEMA CONTABLE DE COSTOS POR PROCESOS, PARA LAS PANIFICADORAS DE LA CIUDAD DE LOJA, APLICACIÓN PRACTICA EN LA EMPRESA DELICIAS LOJANAS. Loja, Loja, Ecuador: Repositorio Universidad Nacional de LOja.
- VÁSQUEZ, R. M. (2015). *COSTOS DE COMERCIALIZACIÓN*. MEXICO: GERENCIA EDITORIAL.

ANEXOS

Anexo 1. Entrevista 1

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí Faculta de Contabilidad y Auditoría

Entrevista #1

Dirigida al Gerente propietario de la Panificadora Buen Pan de la ciudad de Manta

- 1. ¿La panadería tiene definida y socializada con todo su personal la Misión Visión y objetivos?**
- 2. ¿Cuál es el sistema de costos que emplea la panadería?**
- 3. ¿Cree usted que el sistema de costos empleado por la panadería es el adecuado para la asignación de costos y optimización de recursos?**
- 4. ¿La panadería cuenta con un sistema contable?**
- 5. ¿Cree usted que el sistema contable utilizado por la panadería es efectivo?**
- 6. ¿El sistema contable implementado cuenta con información de costos?**
- 7. ¿Si la respuesta anterior es negativa como determina el costo unitario de los productos elaborados en la panadería?**
- 8. ¿Cuenta con proveedores fijos?**
- 9. ¿Cuántos trabajadores laboran en la panadería?**

10. ¿En caso de laborar fuera del horario de trabajo se pagan horas extras?

11. ¿Considera rentable la producción de pan? Detalle como determina la rentabilidad

Anexo 2. Entrevista 2

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí Faculta de Contabilidad y Auditoría

Entrevista #2

Dirigida al Administrador de la Panificadora Buen Pan

1. ¿Cuál es el producto de mayor demanda en la panadería?
2. ¿Cuál es la capacidad productiva mensual de la panadería del producto que menciono en la pregunta anterior? Especifique
3. ¿Detalle cómo es el proceso de producción de la panadería?
4. ¿Cuál es el proceso de producción ¿Cuál es el proceso de producción de la panadería?
5. ¿Se realiza una planificación de la producción?
Si ()
No ()
6. ¿Si la respuesta anterior es positiva ¿Quién y cómo planifica la producción?
7. ¿Utilizan algún formulario para obtener los costos que incurren en el proceso de producción? Especifique el tipo de formulario.
Si ()
No ()
8. ¿La panadería maneja inventario de materiales? Especifique.
Si (x)
No ()
9. ¿Cómo es el procedimiento para la compra de materiales?

10. ¿Los inventarios de materiales y suministros se encuentran codificados? Mencione la forma de Codificación.
SI ()
NO ()
11. ¿Se lleva un control de inventario de materiales, producto en proceso y Productos terminados?
SI ()
NO ()
12. ¿Si la respuesta anterior es positiva ¿Cómo es su control?
13. ¿Describa el procedimiento de compras de los materiales?
14. ¿Existe una unidad de recepción de materiales? Explique.
15. ¿Qué tipos de Materiales se compra para la elaboración del pan?
16. ¿Cómo clasifica la Mano de Obra?
a) Mano de Obra Directa
b) Mano de Obra Indirecta
17. ¿Cómo calcula el costo unitario de la mano de obra empleada en la producción? Explique.
18. ¿Enumere los costos indirectos de fabricación utilizados en la producción?
19. ¿Cómo determina el precio unitario del producto terminado para su comercialización?
20. ¿Cuántas maquinarias dispone para la producción del pan?

Anexo 3. Encuesta

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí Facultad de Contabilidad y Auditoría

A continuación, encontrará una serie de preguntas destinadas a conocer su opinión sobre el proceso de producción y otros temas relacionados. Por favor marque con una **X** lo que usted conoce sobre el tema investigado, su respuesta es confidencial. ¡Muchas gracias!

Encuesta

1. ¿Los costos de los productos son caros en relación al mercado?

Si ()

No (x)

2. ¿El sistema de costos actual es el adecuado para la empresa?

Si ()

No ()

3. ¿Existe un adecuado procedimiento de asignación de costos por cada proceso?

Si ()

No ()

4. Como considera el control de inventario de materiales

Alto ()

Medio ()

Bajo ()

5. ¿Se realiza el control de costos de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación para cada proceso?

Si ()

No ()

6. Son asignados dentro de la producción todos los costos que intervienen en el proceso.

Si ()

No ()

7. ¿la información que ofrece el sistema de costo actual para la toma de decisiones y fijación de precios es

Buena ()

Mala ()

Regular()

Ninguna

8. Existe problema de desabastecimiento de materia prima

Si ()

No ()

A veces ()

9. Que rubros son cargados a los costos indirectos de fabricación

Depreciación ()

Servicios básicos ()

Todos ()

Desconoce ()

10. ¿Qué sistema de costos sería recomendable aplicar de acuerdo al modo de producción de la panadería?

Sistema de costos por órdenes de producción ()

Sistema de costos por proceso ()

Sistema de costos por actividades (ABC) ()

Desconoce ()

Anexo 4. Libro Diario

Libro Diario

FECHA	CODIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
1					
17/12/2018		INVENTARIO DE MATERIA PRIMA DIRECTA		4606,75	
	1.1.3.1.1	Harina	3500,00		
	1.1.3.1.2	Sal	25,00		
	1.1.3.1.3	Azúcar	570,00		
	1.1.3.1.4	Levadura	165,00		
	1.1.3.1.5	Huevos	300,00		
	1.1.3.1.6	Manteca	4,25		
	1.1.3.1.7	Mantequilla	17,50		
	1.1.3.1.8	Mejorador	25,00		
		IMPUESTOS, TASAS Y OTROS		552,81	
	1.3.4.1.1.	IVA pagado	552,81		
		BANCO			4947,65
	1.1.2.2.1	Banco Pichincha	4947,65		
		RETENCIONES EN LA FUENTE POR PAGAR			211,91
	2.1.2.1.1	Ret. Fuente Impuesto a la Renta	46,07		
	2.1.2.1.2	Ret. Fuente del IVA	165,84		
		<i>S/F 001-001-00022433 Compra de materiales</i>			
2					
18/12/2018	1.1.3.2.1	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO 1		48,26	
		MATERIA PRIMA DIRECTA			35,9
	5.1.2.2.2	Harina	23,9		
	5.1.2.2.3	Sal	0,30		
	5.1.2.2.4	Azúcar	3,43		
	5.1.2.2.5	Levadura	3,30		
	5.1.2.2.6	Huevos	4,50		
	5.1.2.2.9	Mejorador	0,50		
		MANO DE OBRA DIRECTA			0,58
	5.1.2.3.1	Elaborador de la masa	0,41		
	5.1.2.3.8	Beneficios Sociales	0,17		
		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			11,79
	5.1.2.6.2	Otros costos indirectos de fabricación	11,79		
		<i>Registros contable del proceso de elaboración de la masa</i>			
3					
18/12/2018	1.1.3.2.2	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO 2		48,26	
	1.1.3.2.1	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO 1			48,26
		<i>Registro de traspaso de proceso de elaboración de la masa</i>			
4					
18/12/2018	1.1.3.2.2	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO 2		22,68	
		MATERIA PRIMA DIRECTA			10,50

	5.1.2.2.7	Manteca	4,25		
	5.1.2.2.8	Mantequilla	6,25		
		MANO DE OBRA DIRECTA			0,39
	5.1.2.3.2	Empastador de tableros	0,28		
	5.1.2.3.8	Beneficios Sociales	0,11		
		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			11,79
	5.1.2.6.2	Otros costos indirectos de fabricación	11,79		
		<i>Registros contable del proceso de empastado de tablero</i>			
5					
18/12/2018	1.1.3.2.3	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO 3		70,93	
	1.1.3.2.2	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO 2			70,93
		<i>Registro de traspaso de proceso de empastado de tableros</i>			
6					
18/12/2018	1.1.3.2.3	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO 3		12,56	
		MANO DE OBRA DIRECTA			0,77
	5.1.2.3.3	Estiradores de la masa	0,55		
	5.1.2.3.8	Beneficios Sociales	0,22		
		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			11,79
	5.1.2.6.2	Otros costos indirectos de fabricación	11,79		
		<i>Registros contable del proceso de estirar la masa</i>			
7					
18/12/2018	1.1.3.2.4	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO 4		83,50	
	1.1.3.2.3	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO 3			83,50
		<i>Registro de traspaso de proceso de estirado de la masa</i>			
8					
18/12/2018	1.1.3.2.4	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO 4		21,05	
		MANO DE OBRA DIRECTA			9,26
	5.1.2.3.4	Elaboradores del pan	6,60		
	5.1.2.3.8	Beneficios Sociales	2,66		
		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			11,79
	5.1.2.6.2	Otros costos indirectos de fabricación	11,79		
		<i>Registros contable del proceso elaborar el bollo de pan</i>			
9					
18/12/2018	1.1.3.2.5	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO 5		104,55	
	1.1.3.2.4	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO 4			104,55
		<i>Registro de traspaso de proceso de elaboración del bollo de pan</i>			
10					
18/12/2018	1.1.3.2.5	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO 5		12,95	
		MANO DE OBRA DIRECTA			1,16
	5.1.2.3.5	Colocación en el horno	0,83		
	5.1.2.3.8	Beneficios Sociales	0,33		
		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			11,79
	5.1.2.6.2	Otros costos indirectos de fabricación	11,79		
		<i>Registros contable del proceso de colocar en el horno</i>			

11					
18/12/2018	1.1.3.2.6	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO 6		117,49	
	1.1.3.2.5	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO 5			117,49
		<i>Registro de traspaso de proceso de colocación en el horno</i>			
12					
18/12/2018	1.1.3.2.6	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO 6		11,98	
		MANO DE OBRA DIRECTA			0,19
	5.1.2.3.5	Retirado del horno	0,14		
	5.1.2.3.8	Beneficios Sociales	0,06		
		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			11,79
	5.1.2.6.2	Otros costos indirectos de fabricación	11,79		
		<i>Registros contable del proceso de retirado del horno</i>			
13					
18/12/2018	1.1.3.2.7	INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS		129,48	
	1.1.3.2.6	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO 6			129,48
		<i>Registro contable de productos terminados 960 unidades de pan de sal enrollado</i>			
14					
19/12/2018	1.1.1.1.	CAJA		134,4	
	1.1.1.1.1	Caja General	134,4		
	4.1.1.	VENTAS			134,4
	4.1.1.1	Panes de sal enrollado	134,4		
		<i>Registro del 100% de productos vendidos (960 unidades de pan enrollado de sal) P.V.P. 0,14 C/U</i>			
15					
19/12/2018	6.1.1	COSTO DE VENTA		129,48	
	1.1.3.2.7	INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS			129,48
		<i>Registro costo de venta de las 960 unidades de pan enrollado de sal</i>			
16					
	4.1.1.	VENTAS		134,4	
	6.1.1	COSTO DE VENTA			129,48
		UTILIDAD BRUTA EN VENTAS			4,92
		<i>Registro de la producción diaria de 960 unidades de pan enrollado de sal</i>			
TOTAL				6241,52	6241,52

Elaborado por: Fabiola Dender.

Fuente: información personal.