

**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
EXTENSIÓN EN EL CARMEN**



Uleam

Extensión El Carmen

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Proyecto de tesis previo a la
obtención del Título de
Licenciada en Contabilidad y Auditoría

**Costos por Ordenes de Producción para la Rentabilidad en la
Panificadora “Mathías” Periodo 2023.**

AUTOR:

Álava Alcívar Jessica Maribel


TUTOR:

Ing. Luis Andrey Aguilar Tapia

PERIODO:

2024 – 1

El Carmen, Manabí- Ecuador

 <p>Uleam UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ</p>	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1
		Página 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la Extensión El Carmen de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

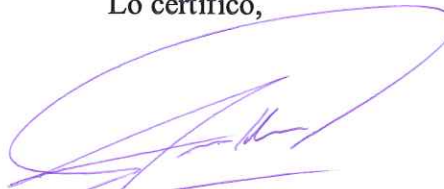
Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante Álava Alcívar Jessica Maribel, legalmente matriculado/a en la carrera de Contabilidad y Auditoría, período académico 2023-2024, cumpliendo el total de 400 horas, cuyo tema del proyecto es **Costos por Ordenes de Producción para la Rentabilidad en la Panificadora “Mathías” Periodo 2023.**

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad de este, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

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

El Carmen, 19 de agosto del 2023.

Lo certifico,



Ing. Luis Andrey Aguilar Tapia
Docente Tutor

Área: Gestión Contable y Financiera

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Álava Alcívar Jessica Maribel con cédula de ciudadanía 2300053481, estudiante de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Extensión El Carmen, de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, declaro que las opiniones, criterios y resultados encontrados en las aplicaciones de los diferentes instrumentos de investigación, que están resumidos en las recomendaciones y conclusiones de la presente investigación con el tema: Costos por Ordenes de Producción para la Rentabilidad en la Panificadora “Mathías” Periodo 2023. Son información exclusiva de su autor, apoyados por el criterio de profesionales de diferentes índoles, presentados en la bibliografía que fundamenta este trabajo; al mismo tiempo declaro que el patrimonio intelectual del trabajo investigativo pertenece a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí Extensión en El Carmen.

Atentamente,

El Carmen 19 de agosto del 2023

Jessica Álava.

Álava Alcívar Jessica Maribel

AUTORA



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

EXTENSIÓN EL CARMEN

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado **Costos por Ordenes de Producción para la Rentabilidad en la Panificadora “Mathías” Periodo 2023**, cuyo autor es Álava Alcívar Jessica Maribel de la Carrera de Carrera de Contabilidad y Auditoría, y como Tutor de Trabajo de Titulación el Ing. Luis Andrey Aguilar Tapia, Mg.

El Carmen, 19 de agosto de 2024

Lic. Richard Fernando Hurtado Guevara, Mg
Presidente del Tribunal de Titulación

Ing. Luis Andrey Aguilar Tapia, Mg.
Docente Tutor

Ing. Mónica Benalcázar Paladines, Mg.
Miembro del Tribunal de Titulación

Econ. Tito Alexander Cedeño Loor, Mg.
Miembro del Tribunal de Titulación

DEDICATORIA

Mi dedicatoria se extiende a:

Mi madre, Elizabeth Alcívar. Por tu amor incondicional, tus sacrificios y tus enseñanzas han sido la luz que ha guiado cada uno de mis pasos. Has sido mi fortaleza en los momentos de duda y mi inspiración en los días de triunfo. No hay palabras suficientes para expresar mi gratitud por todo lo que has hecho por mí. Este logro es tan tuyo como mío.

Mis hermanos, Vanessa, Humberto y Bryan. Ustedes han sido mis compañeros de vida, mis cómplices y mi apoyo constante. Cada risa compartida, cada desafío superado, ha fortalecido nuestro vínculo y me ha dado la fuerza para seguir adelante. Su amor y su apoyo han sido un pilar fundamental en mi vida.

Diego, mi novio. Tu amor y tu comprensión han sido un refugio constante. Gracias por estar siempre a mi lado, por ser mi compañero en este viaje y por hacer que cada día sea especial. Tu fe en mí y tu apoyo inquebrantable han sido esenciales en esta etapa de mi vida.

Mi mejor amiga, Morelia. Tu amistad ha sido un regalo invaluable. En los momentos de alegría y en los de tristeza, siempre has estado a mi lado, brindándome tu apoyo incondicional y tu alegría contagiosa. Gracias por ser mi confidente, mi roca y por creer en mí incluso cuando yo dudaba.

Y a mis ángeles en el cielo, Pedro y Vicente. Aunque no estén físicamente presentes, su amor y su memoria han sido una fuente de fortaleza y consuelo. Sus enseñanzas y su espíritu viven en mí, guiando mis pasos y dándome la valentía para superar cualquier obstáculo. Los llevo en mi corazón y este logro es también un homenaje a su legado.

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, extensión El Carmen, por haberme brindado las herramientas y el entorno necesario para crecer tanto académica como personalmente durante estos cinco años de preparación. La dedicación y el apoyo de los docentes han sido fundamentales en mi camino hacia la obtención de este logro.

A mi madre, quiero darles las gracias por su amor incondicional y su constante apoyo en cada paso de este viaje. Su confianza en mí me ha impulsado a superar los desafíos y a seguir adelante con determinación. A mis hermanos, quienes han sido mis compañeros incondicionales, gracias por estar siempre a mi lado, ofreciendo su aliento y apoyo en todo momento.

A mis amigos, a quienes he tenido la fortuna de conocer y cultivar a lo largo de estos años, gracias por los momentos compartidos, las risas y el apoyo mutuo. Su presencia ha enriquecido mi experiencia universitaria de maneras inimaginables.

De manera especial, quiero agradecer profundamente a mis padrinos, Fe y Paúl, por su constante apoyo y cariño. Su confianza en mí y su generosidad han sido una fuente inagotable de motivación y fortaleza.

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN	II
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	III
APROBACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	IV
DEDICATORIA	V
AGRADECIMIENTO	VI
INDICE DE ILUSTRACIÓN	XIII
INDICE DE TABLA	XIV
INDICE DE FIGURAS.....	XV
RESUMEN.....	XVI
ABSTRACT Y KEYWORDS.....	XVII
INTRODUCCIÓN	XVIII
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	XIX
CAPITULO I.....	1
1. MARCO TEÓRICO.....	1
1.1. Costos por Ordenes de Producción	1
1.1.1. Control de la Materia Prima Directa	2

1.1.2.	Control de Inventario	4
1.1.3.	Control de Mano de Obra Directa.....	6
1.1.4.	Control de los Costos Indirectos de Fabricación	7
1.1.5.	Kardex.....	9
1.1.6.	Método Primeras en Entrar Primeras en Salir.....	11
1.1.7.	Cálculo de Hora Hombre	12
1.1.8.	Nominas	13
1.1.9.	Tarjetas Reloj	14
1.1.10.	Depreciación	16
1.1.11.	Manejo de Inventario Materia Prima Directa	18
1.2.	Rentabilidad	19
1.2.1.	Margen de Contribución	20
1.2.2.	Costos de Producción y Venta	21
1.2.3.	Estado de Resultado	23
1.2.4.	Punto de Equilibrio	26
1.2.5.	Control de la Producción.....	28
1.2.6.	Control de Ingresos y Gastos	30

CAPITULO II.....	31
2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO.....	31
2.2. Descripción de la Empresa.....	31
2.3. Aspectos del Mercado.....	32
2.4. Aspectos Técnicos.....	32
2.5. Metodología.....	33
2.5.1. Método Inductivo.....	33
2.5.2. Método Deductivo.....	34
2.6. Población y Muestra.....	35
2.7. Técnicas e Instrumentos de Investigación.....	35
2.7.1. Entrevista al propietario/a de la Panificadora “Mathías”.....	36
2.7.2. Encuesta a los Colaboradores de la Panificadora “Mathías”.....	40
CAPITULO III.....	59
3. DISEÑO DE LA PROPUESTA.....	59
3.1. Título de la Propuesta.....	59
3.2. Justificación de la Propuesta.....	59
3.3. Objetivos de la Propuesta.....	60

3.3.1.	Objetivo General.....	60
3.3.2.	Objetivos Específicos.....	61
3.4.	Alcance.....	61
3.5.	Fundamentos (Base legal).....	61
3.5.1.	Constitución de la República del Ecuador	62
3.5.2.	Ley del Régimen Tributario Interno	62
3.5.3.	Reglamento a la Ley del Régimen Tributario Interno	63
3.5.4.	Código de Trabajo.....	64
3.6.	Desarrollo de la Propuesta	65
3.6.1.	Planificación Estratégica.....	66
3.6.1.1.	Misión	66
3.6.1.2.	Visión	66
3.6.1.3.	Valores Corporativos	66
3.6.1.4.	Organigrama de Panificadora “Mathías”	67
3.6.2.	Políticas	68
3.6.3.	Procedimientos.....	70
3.6.4.	Simbología Utilizada.....	74

3.6.5. Flujograma	75
3.6.6. Diseño de Formatos para el Control del Proceso	80
3.6.6.1. Simulación de los Costos por Ordenes de Producción	91
3.6.6.2. Contabilización Documentos Fuente	105
Indicadores Financieros	116
Conclusiones	139
Recomendaciones.....	140
Bibliografía	142
4. Anexos	150
4.1. Plan de Cuentas	150
4.2. Entrevista.	152
4.3. Cuestionario	153
4.4. Libro Diario.....	154
4.5. Libro Mayor	179
4.6. Balance de Comprobación	194
4.7. Orden de Compra	195
4.8. Orden de Producción.....	197

4.9.	Orden de Requerimiento	205
4.10.	Tarjeta Kardex.....	211
4.11.	Tarjeta Reloj.....	220
4.12.	Otros CIF.....	227
4.13.	Hoja de Costos	228

INDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1	65
Ilustración 2	67
Ilustración 3 Procedimiento de Inventario	77
Ilustración 4 Procedimiento de contabilidad de Costos	78
Ilustración 5 Procedimiento Productivo	79
Ilustración 6 Orden de Compra	80
Ilustración 7 Recepción de Compra	81
Ilustración 8 Requisición de Materiales	82
Ilustración 9 Orden de Producción	82
Ilustración 10 Tarjeta Kardex	83
Ilustración 11 Tarjeta Reloj	84
Ilustración 12 Rol de Pago MOD y MOI	84
Ilustración 13 Hoja de Costos	85
Ilustración 14 Estado de Situación Inicial	86
Ilustración 15 Libro Diario	87
Ilustración 16 Libro Mayor	88

Ilustración 17 Balance de Comprobación	89
Ilustración 18 Estado de Costos de Productos Vendidos	90
Ilustración 19 Estado de Resultado	91
Ilustración 20 Estado de Situación Inicial.....	105
Ilustración 21 Orden de Compra del 02/12/2023	106
Ilustración 22 Orden de Producción del 02/12/2023	107
Ilustración 23 Requisición de Materiales del 02/12/2023	108
Ilustración 24 Tarjeta Kardex	109
Ilustración 25 Tarjeta Reloj.....	110
Ilustración 26 Rol de Pagos.....	111
Ilustración 27 Estado de Costos de Productos Vendido	112
Ilustración 28 estado de situación financiera del periodo 2023	115
Ilustración 29 Estado de resultado.....	116

INDICE DE TABLA

Tabla 1 Distribución del Personal en el Área de Producción	33
Tabla 2 Entrevista al Propietario.....	36
Tabla 3 Tabulación Pregunta 1.	40
Tabla 4 Tabulación Pregunta 2.	41
Tabla 5 Tabulación Pregunta 3.	43
Tabla 6 Tabulación Pregunta 4.	44
Tabla 7 Tabulación Pregunta 5.	46
Tabla 8 Tabulación Pregunta 6.	47
Tabla 9 Tabulación Pregunta 7.	48
Tabla 10 Tabulación Pregunta 8.	49
Tabla 11 Tabulación Pregunta 9	51
Tabla 12 Tabulación Pregunta 10	52
Tabla 13 Tabulación Pregunta 11.	53
Tabla 14 Tabulación Pregunta 12	54
Tabla 15 Tabulación Pregunta 13.	56
Tabla 16 Simbología Utilizada	74
Tabla 17 Flujograma del procedimiento de venta.....	76

INDICE DE FIGURAS

Figura 1 Resultados Obtenidos Pregunta 1.....	41
Figura 2 Resultados Obtenidos de la Pregunta 2	42
Figura 3 Resultados Obtenidos de la Pregunta 3	43
Figure 4 Resultados Obtenidos de la Pregunta 4	45
Figura 5 Resultados Obtenidos de la Pregunta 5	46
Figura 6 Resultados Obtenidos de la Pregunta 6	47
Figure 7 Resultados Obtenidos de la Pregunta 7	48
Figura 8 Resultados Obtenidos de la Pregunta 8	50
Figura 9 Resultados Obtenidos de la Pregunta 9	51
Figura 10 Resultados Obtenidos de la Pregunta 10	52
Figura 11 Resultados Obtenidos de la Pregunta 11	53
Figura 12 Resultados Obtenidos de la Pregunta 12	55
Figura 13 Resultados Obtenidos de la Pregunta 13	56

RESUMEN

El objetivo de esta investigación es diseñar una guía de costos por órdenes de producción para mejorar la rentabilidad de la Panificadora Mathias. Es esencial que las empresas como Mathias, cuenten con un sistema adecuado de contabilidad de costos que les permita conocer sus costos de producción y el costo unitario de sus productos, lo que les ayudará a comprender su margen de utilidad neta y optimizar sus resultados financieros. La investigación empleó una metodología que combina estudios inductivos, deductivos, estos métodos permitieron recopilar información crucial a través de entrevistas y cuestionarios de control realizados a la propietaria y empleados de Mathias, centrándose en los costos de producción de sus productos y el manejo actual de estos costos. Los resultados de la investigación revelaron que la Panificadora Mathias carece del control necesario sobre sus costos de producción, lo que conduce al desconocimiento del costo real de sus productos e impide maximizar la rentabilidad. Por tanto, se propone la implementación de una guía de costos por órdenes de producción. Esta guía permitirá a Mathias lograr un mejor control operativo y financiero, optimizar sus procesos productivos, mejorar la rentabilidad y apoyar el crecimiento sostenible de la empresa. Al seguir esta guía, Mathias podrá transformar sus prácticas de gestión de costos, asegurando así una base más sólida para su éxito futuro.

Palabra claves. Costos por órdenes de producción, Rentabilidad, Materia prima directa, materia prima indirecta, mano de obra, costos indirectos de fabricación.

ABSTRACT Y KEYWORDS

The objective of this research is to design a cost guide based on production orders to improve the profitability of Panificadora Mathias. It is essential for companies like Mathias to have an adequate cost accounting system that allows them to understand their production costs and the unit cost of their products, which will help them comprehend their net profit margin and optimize their financial results. The research employed a methodology that combines inductive and deductive studies. These methods allowed for the collection of crucial information through interviews and control questionnaires conducted with the owner and employees of Mathias, focusing on the production costs of their products and the current management of these costs. The research results revealed that Panificadora Mathias lacks the necessary control over its production costs, leading to an unknown real cost of their products and hindering the maximization of profitability. Therefore, the implementation of a cost guide based on production orders is proposed. This guide will enable Mathias to achieve better operational and financial control, optimize their production processes, improve profitability, and support the sustainable growth of the company. By following this guide, Mathias will be able to transform their cost management practices, thereby ensuring a more solid foundation for future success.

Keywords: Cost by production orders, Profitability, Direct raw material, Indirect raw material, Labor, Indirect manufacturing costs.

INTRODUCCIÓN

En Ecuador, la importancia de los costos por órdenes de producción se refleja en la necesidad de las panaderías de optimizar sus operaciones para maximizar la rentabilidad. Las empresas locales, desde pequeños negocios familiares hasta cadenas más grandes, deben centrarse en entender sus costos de producción para fijar precios competitivos y mejorar sus márgenes de ganancia. Esta práctica no solo asegura la viabilidad económica, sino que también fortalece la posición competitiva de las panaderías en el mercado nacional.

En la provincia de Manabí, la tradición panadera está profundamente arraigada, con numerosas panaderías que ofrecen productos únicos y artesanales. Sin embargo, la competitividad en el mercado local exige una gestión eficiente de los costos por órdenes de producción para asegurar la rentabilidad y sostenibilidad. La Panificadora Mathias, ubicada en esta región, busca implementar una guía de costos por órdenes de producción que le permita optimizar sus procesos, conocer sus costos reales y mejorar su rentabilidad.

En el cantón El Carmen, la panadería es un sector clave que contribuye significativamente a la economía local. Las panaderías en esta región ofrecen una variedad de productos tradicionales y modernos que satisfacen las preferencias de los consumidores locales. Sin embargo, para destacar en un mercado competitivo, es crucial que las panaderías en El Carmen gestionen eficientemente sus costos de producción. La implementación de un sistema de costos por órdenes de producción puede ayudar a estas empresas a identificar oportunidades de mejora en sus procesos, optimizar recursos y aumentar la rentabilidad.

La Panificadora Mathias, ubicada en El Carmen, busca implementar una guía de costos por órdenes de producción para mejorar su rentabilidad. Esta guía permitirá a Mathias controlar con precisión sus costos de producción, lo que le ayudará a fijar precios competitivos y mejorar sus márgenes de ganancia. Al optimizar sus procesos y entender mejor sus costos, Mathias podrá ofrecer productos de alta calidad a precios atractivos, asegurando su crecimiento sostenible y su éxito a largo plazo en el mercado local.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La globalización en los mercados ha impactado de forma significativa en el sector panificador, pasando desapercibido para la mayoría de los empresarios. Para ellos, el éxito se basa en la productividad eficiente y elevada, lograda a través de inversiones en equipamiento, marketing y tecnología.

La panificadora “Mathías” ubicada en la provincia de Manabí cantón El Carmen se dedica a la producción y venta de productos de panadería. Actualmente, la panificadora Mathías no utiliza un sistema de costos por órdenes de producción para determinar el costo de cada pedido y de esta manera poder calcular la rentabilidad obtenida. Esta panificadora ha experimentado dificultades para obtener información precisa y oportuna sobre los costos reales de producción y la rentabilidad de cada orden.

El problema radica en que la empresa no tiene una visión clara de los costos asociados a cada producto y no permite identificar los factores que afectan la rentabilidad de la panadería. Esto dificulta la toma de decisiones mismo que, puede llevar a una asignación inadecuada de recursos. Además, la empresa ha observado que algunos productos son más rentables que otros, pero no

tiene una comprensión clara de los factores que contribuyen a esta diferencia en rentabilidad. Esto dificulta la identificación de oportunidades para mejorar la rentabilidad y optimizar la producción.

Por lo tanto, el objetivo de esta investigación es obtener información más precisa y oportuna sobre los costos de producción de cada orden. Esto facilitará conocer la rentabilidad que la empresa está generando además de la optimización de los recursos, lo que a su vez mejorará el rendimiento de la panificadora.

CAPITULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1. Costos por Ordenes de Producción

Los costos por órdenes de producción es un método dinámico que accede a la organización de establecer los costos que intervienen en cada proceso productivo, con el fin de establecer correctamente y formar un adecuado precio de venta (García & Medina, 2018).

Según Montoya (2023) Los sistemas de costeo permiten determinar cómo se acumularán, gestionarán y asignarán los costos de producción a cada uno de los bienes fabricados. Estos sistemas se clasifican principalmente en sistemas tradicionales y sistemas contemporáneos. A su vez, los sistemas tradicionales estén representados en: costos por órdenes de producción, costos por procesos, costos por departamentos y costos estándar que regularmente se utilizan en empresas industriales, mientras que en los costos contemporáneos se encuentran los costos basados en actividades, que permiten una distribución mucho más detallada sobre productos y ser.

Mientras que Sepúlveda (2019, citado por Casanova *et. al.*, 2021) argumenta que el sistema por órdenes de producción “se da cuando se produce un solo producto o grupo de productos o cuando se ofrecen servicios según especificaciones dadas por un cliente; en otras palabras, es un trabajo hecho a la medida” (p. 321).

Una manera efectiva de administrar los gastos en la producción de bienes o la prestación de servicios es mediante el uso de costos por órdenes de producción. Permiten un seguimiento más preciso de los costos relacionados con cada orden específica, lo que facilita la evaluación de la rentabilidad de cada proyecto o producto.

1.1.1. Control de la Materia Prima Directa

Mero *et.al.*, (2022) indica que este sistema se utiliza en empresas que producen uno o más productos, rigiéndose en condiciones técnicas y características sugeridas por el cliente. Los pedidos se generan a partir de una orden de producción específica, y los costos utilizados se registran en la hoja de costos para determinar el costo unitario del producto.

El control de materia prima directa es un proceso fundamental en la gestión de inventarios y producción en cualquier empresa manufacturera o de transformación. Conceptualmente, se refiere a las medidas y procedimientos que se implementan para garantizar la calidad, cantidad y disponibilidad de los materiales que se utilizan directamente en el proceso de producción de bienes (Pauta *et. al.*, 2023). Mismo que comprende los siguientes aspectos dentro del costo de materia prima directa:

- **Materia prima directa:** Son aquellos materiales que se utilizan de manera directa en la fabricación de un producto. Un ejemplo de ellos es que, en una fábrica de muebles, la madera sería una materia prima directa.
- **Gestión de inventarios:** El control de materia prima directa implica llevar un registro preciso de las existencias de materiales en almacén. Esto incluye conocer la cantidad disponible, la ubicación en el almacén, la fecha de adquisición y la fecha de vencimiento (si aplica).
- **Calidad de los materiales:** Es crucial asegurar que las materias primas directas cumplan con los estándares de calidad establecidos. Para ello, se deben realizar inspecciones al recibir los materiales, verificar certificaciones de calidad y llevar registros de cualquier defecto o problema identificado.

- **Procedimientos de compra:** El control implica establecer procedimientos claros para la adquisición de materia prima directa. Esto incluye la evaluación de proveedores, la negociación de precios, la firma de contratos y la gestión de órdenes de compra.
- **Almacenamiento adecuado:** Los materiales deben ser almacenados de manera adecuada para evitar daños, deterioro o pérdidas. Esto implica utilizar espacios de almacenamiento adecuados, aplicar medidas de seguridad y control de acceso, y seguir las normativas de almacenamiento según el tipo de material. |
- **Registro y seguimiento:** Se deben llevar registros detallados de todas las transacciones relacionadas con la materia prima directa, desde la recepción hasta el consumo en la producción. Esto incluye registros de entradas y salidas, movimientos de inventario, consumo por orden de producción y cualquier ajuste realizado.
- **Control de costos:** El control de materia prima directa también se relaciona con el control de costos. Se deben monitorear los precios de los materiales, identificar oportunidades de ahorro, evitar desperdicios y optimizar el uso de los recursos disponibles.

Y Jiménez y Narvárez (2021) indica que este control no solo implica la vigilancia de los precios y cantidades de los insumos, sino también la adopción de prácticas de gestión de inventarios, la negociación con proveedores y la implementación de tecnologías que faciliten la trazabilidad y el monitoreo en tiempo real de los recursos utilizados en la producción

Por lo tanto, el control de materia prima directa abarca un conjunto de acciones y procesos orientados a garantizar la disponibilidad, calidad, seguridad y eficiencia en el uso de los materiales que son fundamentales para la producción de bienes en una empresa.

1.1.2. Control de Inventario

El control de inventario es fundamental para que una empresa funcione bien. Los sistemas de costeo permiten establecer cómo se acumularán, gestionarán y asignarán los costos de producción a cada uno de los bienes fabricados. En general, estos sistemas se dividen en dos categorías: sistemas tradicionales y sistemas contemporáneos. Además, las empresas pueden responder rápidamente con un control adecuado del inventario (Linkedin, 2023)

El control de inventario es un proceso fundamental dentro de la gestión empresarial que se enfoca en supervisar y gestionar de manera efectiva los activos y recursos de una organización, tanto físicos como financieros, que se utilizan en la operación y producción de bienes o servicio; este implica diversas actividades y estrategias destinadas a optimizar la disponibilidad, la calidad, la rotación y el costo de los productos o materiales almacenados (Parra & Fuentes, 2023). A continuación, se detalla en base a la estructura completa del control de inventario:

- **Clasificación de inventarios:** Los inventarios pueden clasificarse en función de su función dentro de la empresa, como inventario de materia prima, inventario de productos en proceso, inventario de productos terminados, inventario en tránsito, inventario de repuestos, entre otros.

Procesos del control de inventario:

- **Recepción y verificación de inventario:** Consiste en registrar y revisar los productos o materiales recibidos, comparándolos con las órdenes de compra para asegurar su calidad y cantidad

- **Almacenamiento y organización:** Implica asignar espacios adecuados para cada tipo de inventario, aplicar técnicas de etiquetado y rotulación, y mantener un orden que facilite la ubicación y manejo de los productos.
- **Registro y seguimiento:** Se deben llevar registros actualizados de las entradas y salidas de inventario, así como de los niveles de stock disponibles.
- **Control de calidad:** Se realizan inspecciones periódicas para asegurar la calidad y el estado de los productos almacenados, identificando posibles defectos o problemas que puedan afectar su uso o comercialización.
- **Gestión de pedidos y reabastecimiento:** Consiste en analizar la demanda y los niveles de inventario para generar órdenes de compra o producción en el momento adecuado, evitando faltantes o excesos de stock.
- **Tecnología y herramientas de control de inventario:** En la actualidad, se utilizan sistemas de gestión de inventarios (como ERP o software especializado) que permiten automatizar y optimizar los procesos de control, ofreciendo funciones como seguimiento en tiempo real, análisis de datos, pronósticos de demanda, entre otros (Parra Angel & Fuentes Rojas, 2023).

Desde otro punto de vista, Corella (2023) argumenta que es el proceso mediante el cual una empresa supervisa y gestiona la cantidad, ubicación y valor de los bienes que tiene en stock en un momento dado. Este proceso es crucial para garantizar que la gestión de los recursos es eficiente ya que optimizan la cadena de suministro.

De tal manera de acuerdo con lo expuesto por el autor, el control de inventario es un componente vital para la gestión eficiente de una empresa, ya que influye en la disponibilidad de productos, la eficiencia operativa, la satisfacción del cliente y la rentabilidad del negocio.

1.1.3. Control de Mano de Obra Directa

De acuerdo con Sim (2021) el control de mano de obra directa se refiere al proceso de supervisión y gestión de la mano de obra directamente involucrada en la producción de bienes o prestación de servicios en una empresa. Este control es esencial para garantizar la eficiencia y la productividad en el uso de los recursos humanos.

El control de mano de obra directa es un aspecto crucial en la gestión de recursos humanos de una empresa, especialmente en sectores como la manufactura, la construcción o cualquier actividad que requiera de personal directamente involucrado en la producción de bienes o servicios. El control de mano de obra directa se refiere a las estrategias, procesos y herramientas utilizadas para supervisar, gestionar y optimizar la utilización del personal que participa directamente en la producción. Misma que hace énfasis al personal empleado en actividades que tienen un impacto directo en la producción de bienes o servicios. Por ejemplo, operarios de maquinaria, ensambladores, técnicos de producción, entre otros (Achón Rodríguez, 2019).

Misma que requiere contextualizar los siguientes puntos, para llegar una comprensión exhaustiva del trabajo que conlleva el Control de Mano de Obra Directa, el cual tenemos los siguientes aspectos:

Planificación de recursos humanos: El control de mano de obra directa comienza con una adecuada planificación de los recursos humanos necesarios para cumplir con los objetivos de producción.

Asignación de tareas y funciones: Una vez planificada la mano de obra necesaria, se procede a asignar tareas y funciones específicas a cada trabajador de acuerdo con sus habilidades

y capacidades. Esto incluye definir responsabilidades, metas de producción y estándares de calidad.

Supervisión y seguimiento: El control implica una supervisión constante del desempeño de la mano de obra directa. Se deben establecer indicadores de rendimiento, realizar seguimiento de la productividad, evaluar el cumplimiento de objetivos y brindar retroalimentación y apoyo cuando sea necesario.

Gestión de horarios y tiempos: Es fundamental llevar un registro preciso de los horarios de trabajo, tiempos de producción y ausencias del personal. Esto permite optimizar la utilización del tiempo, planificar turnos de trabajo eficientes y gestionar adecuadamente las horas extras, descansos y vacaciones.

Capacitación y desarrollo: El control de mano de obra directa también incluye el desarrollo y capacitación del personal para mejorar sus habilidades, conocimientos y competencias en el ámbito laboral. Esto contribuye a aumentar la productividad, reducir errores y promover un ambiente de trabajo seguro y motivador (Achón Rodríguez, 2019).

En conclusión, el control de mano de obra directa es un proceso integral que abarca desde la planificación y asignación de recursos humanos hasta la supervisión, evaluación y mejora continua del desempeño del personal involucrado en la producción. Su correcta implementación contribuye significativamente al éxito operativo y competitivo de una empresa.

1.1.4. Control de los Costos Indirectos de Fabricación

En base al criterio de, Pita (2022) señala que un paso importante en la gestión de costos de una empresa manufacturera es el control de los costos indirectos de fabricación. Los gastos que se

incurren durante el proceso de fabricación y que no pueden estar directamente relacionados con un producto específico se denominan costos indirectos de fabricación. La depreciación de la maquinaria, el mantenimiento de las instalaciones, los gastos de supervisión de la producción y los gastos generales de la fábrica son algunos ejemplos comunes de costos indirectos de fabricación.

El control de los costos indirectos de fabricación es un aspecto clave en la gestión de costos de una empresa, especialmente en entornos de producción donde hay una variedad de gastos asociados que no se pueden asignar directamente a un producto específico. Destacando su labor a las estrategias, procesos y herramientas utilizadas para supervisar, analizar y gestionar los costos indirectos relacionados con la fabricación de bienes (Navarro, *et. al.*, 2023).

Esta se identifica por una serie de pasos los cuales se describen a continuación:

- **Identificación de los costos indirectos:** El primer paso en el control de los costos indirectos de fabricación es identificar y clasificar adecuadamente estos costos. Esto implica separar los costos directos (como la mano de obra directa y la materia prima directa) de los costos indirectos para poder analizarlos y gestionarlos de manera efectiva.
- **Asignación de costos indirectos:** Aunque los costos indirectos no se asignan directamente a productos específicos, es necesario distribuirlos de manera equitativa entre los productos o líneas de producción. Esto se realiza mediante métodos de asignación de costos indirectos, como el uso de tasas predeterminadas, la asignación por horas de mano de obra directa o porcentaje de costos directos, entre otros.
- **Control de los costos indirectos:** Una vez asignados, es fundamental llevar un control detallado de los costos indirectos de fabricación. Esto implica registrar y analizar

periódicamente los gastos asociados con cada categoría de costo indirecto, identificar desviaciones con respecto a los presupuestos o estándares establecidos y tomar medidas correctivas cuando sea necesario.

También incluye un análisis de variaciones para entender por qué hay diferencias entre los costos reales y presupuestados o estándares. Además de la eficiencia operativa, que significa que se deben tomar medidas para reducir costos innecesarios, mejorar la utilización de recursos, optimizar procesos y buscar oportunidades de ahorro en áreas como el consumo de energía, el mantenimiento de equipos y la gestión de inventarios. Por otro lado, muchas empresas utilizan sistemas de gestión de costos o herramientas de análisis financiero para facilitar el control de los costos indirectos de fabricación. Estos sistemas les permiten llevar un registro detallado de los gastos, generar informes y realizar análisis comparativos para una toma de decisiones (Navarro, *et al.*, 2023).

Según las opiniones de los autores, se llega a la conclusión de que el control de los costos indirectos de fabricación es esencial para mantener la rentabilidad y la competitividad de una empresa. Para tomar decisiones que optimicen la utilización de recursos y mejoren la eficiencia operativa, implica identificar, asignar, controlar y analizar los costos relacionados con la producción.

1.1.5. Kardex

El Kardex es un sistema de registro o control de inventario que se utiliza para llevar un registro detallado de las transacciones relacionadas con la entrada y salida de productos o materiales en un almacén o bodega. Es una herramienta esencial para la gestión de inventarios que permite mantener un control preciso de las existencias disponibles, los movimientos de inventario

y los niveles de inventario en tiempo real. También se conoce como un registro físico o electrónico que muestra cronológicamente todas las operaciones de entrada y salida de productos en un almacén. Cada línea del Kardex contiene información como la fecha de la transacción, la descripción del producto, la cantidad ingresada o saliente, el saldo acumulado y datos relacionados con la transacción, como la fecha de la transacción. (García, *et al.*, 2023).

A continuación, se detalla las funciones que cumple:

- **Registro de entradas:** Cuando llegan nuevos productos al almacén, se registra la cantidad ingresada, la fecha de entrada, el proveedor, el número de factura y cualquier otra información relevante.
- **Registro de salidas:** Al momento de despachar productos, se registra la cantidad que sale del almacén, la fecha de salida, el cliente, el número de documento de venta y detalles adicionales si es necesario.
- **Actualización de saldos:** Después de cada transacción, el Kardex se actualiza automáticamente para reflejar el saldo actual de productos en existencia.
- **Control de movimientos:** Permite llevar un registro detallado de los movimientos de inventario, como devoluciones de clientes, transferencias entre almacenes, ajustes por merma o daños, entre otros.

Tipos de Kardex:

- **Kardex perpetuo:** Es un registro continuo donde se van actualizando los movimientos de inventario en tiempo real. Se utiliza en sistemas de gestión de inventarios informatizados.

- **Kardex analítico:** Es un registro más detallado que incluye información adicional sobre cada transacción, como precios unitarios, costos totales, valoración de inventario y análisis de movimientos.
- **Kardex resumen:** Es un registro más simplificado que muestra solo los movimientos totales de entradas y salidas, así como el saldo final de inventario (García, *et al.*,2023).

El criterio vertido por Parrales *et. al.*, (2021) la finalidad principal de Kardex es proporcionar un registro preciso y actualizado de las existencias de productos, lo que facilita la gestión de inventarios, la toma de decisiones sobre compras y ventas, la identificación de problemas como faltantes o excesos de inventario y el control de costos relacionados con el almacenamiento y el movimiento de mercancías, además se puede emplear en una amplia gama de empresas, desde pequeñas empresas hasta empresas manufactureras, distribuidoras o de servicios. Para garantizar la disponibilidad de productos en el momento adecuado y al menor costo posible, su objetivo es optimizar la gestión de inventarios.

Concluyendo que, el Kardex es una herramienta esencial en la gestión de inventarios que permite mantener un control efectivo de las existencias, los movimientos de inventario y la información relacionada con las transacciones de productos en un almacén o bodega. Su uso adecuado contribuye a una gestión más eficiente de los recursos y a una toma de decisiones informada en el ámbito logístico y operativo de una empresa.

1.1.6. Método Primeras en Entrar Primeras en Salir

Para (Gasbarrino, 2024) "El PEPS es un método de inventario que se basa en las primeras entradas y salidas. Es decir, que las mercancías que fueron adquiridas al principio son las que serán

vendidas en primer lugar. Este sistema sigue un orden cronológico que permite registrar los productos comprados, vendidos y en existencia. Es fundamental para el control de inventarios."

Por lo regular, lo usan las empresas o negocios que cuentan con un Kardex o un inventario permanente de todos los productos. De esta manera, es más sencillo llevar el control por fechas de las unidades de entrada; coste por unidad y total de compras; unidades de salida; coste total de ventas; así como los saldos finales de todas estas operaciones.

1.1.7. Cálculo de Hora Hombre

El cálculo de la hora hombre es una operación fundamental en la gestión de recursos humanos y en la planificación de costos de producción en cualquier empresa. La hora hombre se refiere al tiempo que un trabajador dedica a una determinada tarea o actividad durante una hora de trabajo estándar (Arias, *et al.*, 2021). El cálculo de la hora hombre se realiza de la siguiente manera:

1. **Determinar la jornada laboral estándar:** Primero, es necesario establecer cuántas horas conforman la jornada laboral estándar en la empresa. Por ejemplo, si la jornada laboral diaria es de 8 horas, entonces la hora hombre se basará en este valor.
2. **Costo de la hora hombre:** Se debe considerar el salario base por hora del trabajador. Por ejemplo, si un trabajador gana \$10 por hora, ese sería el costo de la hora hombre para ese empleado en particular.
3. **Aplicar factores adicionales:** En algunos casos, es necesario considerar factores adicionales que puedan afectar el costo de la hora hombre. Estos factores pueden incluir bonificaciones, incentivos, beneficios sociales, cargas laborales como seguro médico o pensiones, entre otros.

4. **Multiplicar el costo de la hora por el tiempo trabajado:** Una vez que se tiene el costo de la hora hombre, se multiplica este valor por el tiempo que el trabajador dedicó a una tarea específica. Por ejemplo, si un trabajador dedicó 4 horas a una tarea, el cálculo sería:
Costo de la hora hombre (\$10) x Horas dedicadas (4 horas) = \$40 (Arias, *et al.*,2021).

$$\text{Horas hombre} = \text{Número de trabajadores} \times \text{horas trabajadas por trabajadorEs}$$

Es importante tener en cuenta que el cálculo de horas hombre puede variar dependiendo de cómo se registran y gestionan las horas trabajadas en una empresa o proyecto. Para obtener una evaluación precisa del trabajo del personal, también es esencial considerar cosas como horas extras, ausencias y otros ajustes.

Se concluye de acuerdo con las opiniones vertidas por dichos autores que el cálculo de la hora hombre es una operación básica pero esencial para determinar el costo de la mano de obra en una empresa, lo cual es crucial para la planificación de costos de producción, la asignación de recursos y la toma de decisiones relacionadas con la gestión de personal.

1.1.8. Nóminas

Una nómina es un documento que detalla los pagos que un empleador realiza a un empleado por su trabajo durante un período específico, generalmente un mes. Esta información incluye el salario base, las horas trabajadas, las deducciones de impuestos, las contribuciones a la seguridad social u otros beneficios, y cualquier otro tipo de bonificaciones o compensaciones adicionales. Las nóminas son importantes tanto para los empleadores como para los empleados, ya que proporcionan transparencia sobre el salario y los beneficios recibidos, así como también sirven como registro para cuestiones fiscales y legales. Además, las nóminas pueden variar según

el país y las leyes laborales locales que regulen los pagos y beneficios de los trabajadores (Dos Santos, *et al.*, 2023). Algunos elementos comunes que suelen incluirse en una nómina son:

- Información del empleado: Nombre completo, número de identificación, puesto de trabajo, departamento, etc.
- Período de pago: Fecha de inicio y fecha de finalización del período que cubre la nómina.
- Salario base: Monto fijo o salario por hora del empleado antes de cualquier deducción.
- Horas trabajadas: Detalle de las horas regulares y extras trabajadas en el período.
- Deducciones: Impuestos federales, estatales y locales, cotizaciones de seguridad social, contribuciones a planes de pensiones, seguros de salud u otros beneficios.
- Compensaciones adicionales: Bonificaciones, comisiones, horas extras pagadas, etc.
- Total, neto: Salario total después de deducciones y contribuciones.

Oliva *et al.*, (2021) confirma que las nóminas son registros que contienen información detallada sobre los pagos que una empresa realiza a sus empleados por sus servicios. Estos pagos suelen incluir salarios, bonificaciones, comisiones, horas extras, deducciones por impuestos y otros conceptos relacionados con la remuneración de los trabajadores.

Las nóminas son una parte fundamental de la gestión de recursos humanos y la contabilidad de una empresa, ya que sirven para registrar y documentar todos los aspectos relacionados con la compensación económica que los empleados reciben por su trabajo.

1.1.9. Tarjetas Reloj

Las tarjetas reloj, también conocidas como tarjetas de control de tiempo o tarjetas de asistencia, son herramientas utilizadas en entornos laborales para registrar la entrada y salida de

los empleados, así como también sus horas de trabajo. Estas tarjetas suelen ser de tamaño estándar, similar al de una tarjeta de crédito, y están diseñadas para ser insertadas en un dispositivo conocido como reloj checador o terminal biométrica. El funcionamiento de las tarjetas reloj es bastante simple; cada empleado tiene asignada una tarjeta que debe insertar en el dispositivo de control de tiempo al llegar y salir del trabajo. Al insertar la tarjeta, el sistema registra automáticamente la hora de entrada o salida del empleado, lo que permite llevar un registro preciso de las horas trabajadas (Suárez, *et al.*, 2023).

Existen diferentes tipos de tarjetas reloj, como:

- a. **Tarjetas de banda magnética:** Estas tarjetas contienen una banda magnética que al ser deslizada por el lector del reloj checador, registra la hora de entrada o salida del empleado.
- b. **Tarjetas de proximidad:** Utilizan tecnología de proximidad o RFID (identificación por radiofrecuencia) para registrar la presencia del empleado al acercar la tarjeta al lector, sin necesidad de insertarla físicamente en el dispositivo.
- c. **Tarjetas biométricas:** En lugar de usar una tarjeta física, algunos sistemas emplean la identificación biométrica del empleado, como la huella dactilar, para registrar su presencia en el lugar de trabajo (Suárez, *et al.*, 2023).

Suarez *et al.*, (2021) manifiesta que las tarjetas de reloj, también conocidas como tarjetas de registro de asistencia o tarjetas de fichaje, son documentos físicos o electrónicos que se utilizan para registrar cuando los empleados ingresan y salen del lugar de trabajo. Estas tarjetas suelen estar conectadas a sistemas de control de horarios laborales y asistencia, especialmente en empresas donde se requiere un registro detallado de las horas que trabaja cada empleado.

Por ende, estas tarjetas son una herramienta eficaz para llevar un control de asistencia y puntualidad, así como también para calcular las horas trabajadas y gestionar la nómina de los empleados de manera más precisa. Sin embargo, su uso también ha evolucionado con la tecnología, y muchos sistemas modernos de control de tiempo utilizan métodos más avanzados, como la biometría facial o la geolocalización a través de aplicaciones móviles, para registrar la asistencia de los empleados de forma aún más segura y eficiente.

1.1.10. Depreciación

La depreciación es un término usado en contabilidad y finanzas para describir cómo disminuye el valor de un activo tangible con el paso del tiempo. Esta reducción en valor puede ocurrir por varias razones, como el desgaste por uso, la obsolescencia o simplemente el envejecimiento del activo. Es un proceso normal que se refleja en los estados financieros de una empresa y tiene como objetivo reconocer el costo de uso de un activo durante su período de vida útil (Chiquiar, *et al.* 2022).

Aquí hay algunos puntos claves sobre la depreciación:

Motivos de depreciación: Los activos tangibles, como edificios, maquinaria, vehículos, equipos, entre otros, sufren desgaste y pérdida de valor con el tiempo. Esto puede deberse al uso diario, la exposición a condiciones ambientales adversas, la obsolescencia tecnológica u otros factores.

Métodos de depreciación: Hay diferentes formas de calcular la depreciación de un activo. Entre las más comunes se encuentran el método de línea recta, el método de unidades producidas, el método de suma de dígitos de los años y el método de doble saldo decreciente. Cada uno de estos métodos tiene su propio enfoque para distribuir el costo del activo a lo largo de su vida útil.

Cada método tiene sus propias ventajas y se elige según la naturaleza del activo y las políticas contables de la empresa.

Vida útil y valor residual: La vida útil es el tiempo estimado en el que se espera que un activo sea productivo y pueda generar ingresos para la empresa. El valor residual es el valor estimado que tendrá el activo al final de su vida útil, es decir, el valor al que se espera poder venderlo o desecharlo (Chiquiar, *et al.*, 2022).

De acuerdo con Orihuela (2023) señala que la depreciación es un concepto contable y financiero que hace referencia a la disminución del valor de un activo tangible o intangible a lo largo del tiempo debido al desgaste, la obsolescencia u otros factores que afectan su utilidad o capacidad para generar ingresos. La depreciación se define como un gasto en los estados financieros de una empresa y su objetivo principal es reflejar de manera adecuada la pérdida de valor de los activos a medida que se utilizan en las operaciones de la empresa. Mientras que Castro (2024) indica que es esencial que permita reflejar el uso y el desgaste de los activos de una empresa a lo largo del tiempo, asignar costos de manera adecuada, determinar el valor contable de los activos, facilitar el cálculo de impuestos y evaluar la rentabilidad de los activos. Para una buena gestión financiera y una presentación precisa de la situación económica de la empresa, es esencial hacer un cálculo y un registro correctos.

La depreciación es importante porque permite a las empresas reconocer el costo de uso de sus activos a lo largo del tiempo, lo que ayuda a calcular correctamente los costos de producción, determinar la rentabilidad de las operaciones y mantener una contabilidad precisa de los activos de la empresa. Es fundamental comprender y aplicar adecuadamente los conceptos de depreciación

en la contabilidad y la gestión financiera de una empresa para garantizar una evaluación precisa de sus activos y una toma de decisiones informada.

1.1.11. Manejo de Inventario Materia Prima Directa

El manejo de inventario de materia prima directa se refiere a la gestión y control de los materiales básicos y directamente utilizados en el proceso de producción de bienes o servicios. Estos materiales son esenciales para la elaboración del producto final y están directamente involucrados en la transformación durante el proceso de fabricación (Castelblanco, 2019).

A continuación, se destaca los procesos a seguir para un adecuado manejo de inventario de Materia Prima Directa:

- Identificación de la materia prima.
- Recepción y almacenamiento.
- Registro y control.
- Rotación de inventario.
- Reaprovisionamiento (Castelblanco, 2019).

Díaz *et al.*, (2023) manifiesta que el manejo de inventario de materia prima directa es un proceso crítico para cualquier empresa que se dedique a la producción de bienes o servicios. Al asegurar un abastecimiento eficiente, controlado y oportuno de los materiales esenciales para la producción,

El manejo eficaz del inventario de materias primas directas es esencial para minimizar costos, garantizar la calidad del producto final y cumplir con los compromisos de entrega a los

clientes. La planificación estratégica y la toma de decisiones en la gestión de operaciones de una empresa se benefician de un control adecuado del inventario.

1.2.Rentabilidad

Samaniego *et al.*, (2023) indica que la toma de decisiones estratégicas y operativas de una empresa está influenciada por la rentabilidad. La rentabilidad esperada afecta las decisiones sobre inversiones, expansión, contrataciones, precios de bienes y servicios, entre otras cosas.

La rentabilidad es un concepto fundamental en el ámbito empresarial que se refiere a la capacidad de una empresa para generar ganancias o beneficios a partir de sus operaciones y activos. Es una medida clave que indica la eficiencia y el éxito financiero de una empresa en la utilización de sus recursos para generar ingresos (Valencia, 2019).

Existen diferentes formas de medir la rentabilidad de una empresa, y aquí te menciono algunas de las métricas más comunes utilizadas para evaluar la rentabilidad:

Margen de utilidad: Es la relación entre las ganancias netas de una empresa y sus ingresos totales. Se expresa como un porcentaje y muestra cuánto de cada dólar de ingresos se convierte en ganancia después de deducir todos los costos y gastos. Un margen de utilidad más alto indica una mayor rentabilidad.

$$\text{Margen de Utilidad} = \frac{\text{Ganancia Neta}}{\text{Ingresos Totales}} \times 100$$

Se determina a raíz de las opiniones vertidas por varios autores que la rentabilidad también muestra cuán productiva es la empresa al generar ingresos a partir de sus activos y operaciones,

por ende, la capacidad de la empresa para generar retornos sobre la inversión es un factor clave para los inversionistas y accionistas.

1.2.1. Margen de Contribución

El margen de contribución es una métrica financiera que se usa para analizar la rentabilidad de un producto, una línea de productos o un servicio dentro de una empresa. Este concepto es especialmente útil en la toma de decisiones sobre precios, mezcla de productos y estrategias de marketing, ya que proporciona información sobre cuánto contribuye cada unidad vendida a cubrir los costos fijos y generar utilidades. El cálculo del margen de contribución se basa en la diferencia entre el precio de venta unitario y los costos variables unitarios asociados con la producción o prestación del producto o servicio. Los costos variables son aquellos que varían directamente con el nivel de producción o ventas, como el costo de materiales directos, mano de obra directa y otros costos directamente relacionados con la producción (Da Costa, *et al.*, 2018).

Para calcular el margen de contribución la fórmula es la siguiente:

$$\text{Margen de Contribución} = \text{Precio de Venta Unitario} - \text{Costo Variable Totales}$$

Es importante recordar que el margen de contribución no considera los costos fijos de la empresa, como el alquiler de las instalaciones, los salarios del personal administrativo, los costos de marketing y otros gastos similares. Por lo tanto, aunque el margen de contribución es una herramienta valiosa para la toma de decisiones operativas y de precios, también es crucial considerar los costos fijos totales para evaluar la rentabilidad general de la empresa.

1.2.2. Costos de Producción y Venta

El costo de producción de venta, también conocido como costo de bienes vendidos (COGS por sus siglas en inglés), es el costo asociado directamente con la producción o adquisición de los bienes que fueron vendidos durante un periodo determinado (Santos, *et al.*, 2024)

Los costos de producción y ventas son componentes clave en la estructura de costos de una empresa y están directamente relacionados con la fabricación y comercialización de sus productos o servicios. Estos costos representan los gastos necesarios para producir los bienes o servicios que la empresa ofrece y para llevarlos al mercado para su venta (Toro, 2023).

Costo de producción de venta

= Inventario Inicial de productos terminados + Costo de producción

– Inventario final de productos terminados.

Se concluye que esta fórmula se utiliza para determinar cuánto costó producir o adquirir los bienes que se vendieron durante el periodo, teniendo en cuenta el inventario inicial y final de productos terminados. Es un índice crucial en la gestión financiera porque permite evaluar la rentabilidad de las operaciones y determinar los costos directamente relacionados con los ingresos por ventas.

Costos de Producción:

Según Campo *et al.*, (2020) el gasto total relacionado con la producción de bienes o la prestación de servicios durante un período de tiempo determinado se conoce como costo de producción. Este costo cubre todos los costos directos e indirectos relacionados con la producción, desde la adquisición de materias primas hasta los costos de mano de obra y fabricación.

Los costos generados por producción abarcan todos los gastos involucrados en la fabricación de productos. Estos costos se dividen generalmente en dos categorías:

- a. **Costos Directos:** Son los cuales se pueden asignar de manera directa a la fabricación de un producto específico. Incluyen materiales directos, mano de obra directa) y otros costos directamente relacionados con la producción, como el alquiler de maquinaria específica.
- b. **Costos Indirectos de Producción:** También conocidos como costos de fabricación indirectos, son aquellos costos que no se pueden atribuir directamente a un producto específico, pero que son necesarios para la operación de la planta de producción (Toro, 2023).

$$\text{Costo de producción} = \text{Costos directos} + \text{Costos indirectos de fabricación}$$

El análisis de costos de producción es una herramienta útil para evaluar la eficiencia, rentabilidad y competitividad de una empresa en el mercado. Ayuda a tomar decisiones estratégicas, optimizar procesos y mejorar continuamente la gestión de costos y operaciones.

Costos de Ventas:

El margen de utilidad bruto se puede calcular utilizando el costo de venta, que se obtiene restando el costo de venta de las ventas netas. La evaluación de la rentabilidad de las operaciones de una empresa y la toma de decisiones financieras y estratégicas dependen de esta métrica (Pedroni *et al.*, 2022).

Los costos de ventas son todos los gastos asociados con la comercialización y distribución de los productos o servicios de la empresa (Toro, 2023). Estos costos se incurren específicamente para generar ingresos a través de las ventas y se dividen en dos categorías principales:

- a. Costos Variables de Ventas:** Son los costos que varían de manera directa con el nivel de ventas. Esto incluye el costo de materiales de embalaje, comisiones de ventas, costos de envío, publicidad y promoción, entre otros.
- b. Costos Fijos de Ventas:** Son aquellos costos que no varían con el nivel de ventas en el corto plazo. Esto puede incluir salarios del personal de ventas, gastos generales de oficina relacionados con las ventas, alquiler de locales de ventas, entre otros

$$\text{Costo de venta} = \text{Inventario Inicial de Mercadería} + \text{Compras Netas} - \text{Inventario Final de Mercancía}$$

En base a la opinión vertida por el presente autor, se deduce que los costos de producción están relacionados con la fabricación de productos, mientras que los costos de ventas están relacionados con la comercialización y distribución de esos productos. Ambos tipos de costos son esenciales para calcular el costo total de un producto o servicio, determinar su precio de venta, y evaluar la rentabilidad y eficiencia operativa de la empresa.

1.2.3. Estado de Resultado

Tal y como lo menciona Bachiller *et al.*, (2023) los estados de resultados son una herramienta vital para evaluar el desempeño financiero de una empresa, encontrar áreas de mejora, tomar decisiones inteligentes y cumplir con las leyes y los impuestos. Proporcionan una visión

completa de los ingresos, los costos y las utilidades de la empresa, lo que ayuda a los gerentes y a los inversores a comprender la situación financiera y operativa de la empresa.

El Estado de Resultados, también llamado Estado de Pérdidas y Ganancias o Estado de Ingresos y Gastos, es un informe financiero fundamental que muestra la rentabilidad de una empresa durante un período determinado, ya sea trimestral o anualmente. Este estado resume los ingresos obtenidos y los gastos incurridos durante ese período, lo que permite calcular la utilidad o pérdida neta de la empresa (Label, *et al.*, 2022).

En base a lo ante descrito se detalla la estructura básica del Estado de Resultados y explico cada uno de sus componentes:

a. Ingresos Operativos:

- Ventas Netas: Representa los ingresos generados por la venta de bienes o servicios.
- Otros Ingresos Operativos: Incluye ingresos adicionales que no son parte de las ventas principales.

b. Costo de Ventas:

- **Costo de los Bienes Vendidos (COGS):** Representa el costo directo de los bienes o servicios vendidos, incluyendo el costo de la materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de producción.
- **Otros Costos de Ventas:** Incluye otros gastos relacionados con la venta de productos o servicios, como gastos de envío, embalaje, comisiones de ventas, etc.

c. Utilidad Bruta

Representa la ganancia bruta generada por la empresa antes de deducir los gastos operativos.

- Utilidad Bruta = Ventas Netas - Costo de Venta

d. Gastos Operativos:

- **Gastos de Operación:** Incluye todos los gastos relacionados con la operación del negocio, como salarios y beneficios del personal, alquiler de locales, servicios públicos, seguros, publicidad y marketing, gastos administrativos, etc.
- **Depreciación y Amortización:** Representa la depreciación de activos fijos y la amortización de intangibles, que se consideran gastos no monetarios pero que afectan la rentabilidad de la empresa.

e. Otros Ingresos y Gastos:

- **Ingresos no Operativos:** También incluye ingresos que no provienen de las operaciones principales de la empresa, como las ganancias obtenidas por la venta de activos no utilizados.
- **Gastos no Operativos:** Incluye gastos que no están directamente relacionados con las operaciones principales, como pérdidas por venta de activos no utilizados, intereses pagados sobre préstamos, etc.

f. Utilidad Antes de Impuestos:

Representa la ganancia o pérdida de la empresa antes de deducir impuestos.

Utilidad Antes del Impuesto = Utilidad Operativa + Otros Ingresos - Otros Gastos

- g. Impuestos sobre la Renta:** Representa los impuestos a pagar sobre la utilidad antes de impuestos, calculados de acuerdo con la legislación fiscal vigente.

h. Utilidad Neta:

Utilidad Neta = Utilidad Antes del Impuesto - Impuestos sobre la Renta

Representa la ganancia neta de la empresa después de deducir impuestos.

El Estado de Resultados es una herramienta fundamental para evaluar la rentabilidad de una empresa, identificar áreas de mejora, tomar decisiones estratégicas y cumplir con los requisitos de reporte financiero. Es importante comprender cada componente de este estado para interpretar correctamente la situación financiera y operativa de la empresa.

1.2.4. Punto de Equilibrio

El estado de resultados permite medir el desempeño financiero de la empresa al mostrar los ingresos generados, los costos incurridos y las utilidades o pérdidas obtenidas durante el período. Es una herramienta clave para evaluar la eficiencia operativa y la rentabilidad de la empresa (Valenzuela,2023).

El punto de equilibrio, también conocido como punto muerto o punto de nivelación, es un concepto financiero importante que se utiliza para determinar el nivel de ventas necesario para cubrir todos los costos totales de una empresa y alcanzar un resultado financiero neutro, es decir, no generar ni pérdidas ni ganancias. En otras palabras, el punto de equilibrio es el nivel de actividad en el que los ingresos totales son iguales a los costos totales (Cajiga, *et al.*, 2022).

Para calcular el punto de equilibrio, se consideran los siguientes elementos:

1. **Costos Fijos:** Son los cuales no varían en función del nivel de actividad o producción de la empresa en el corto plazo. Estos costos permanecen constantes dentro de un rango determinado de producción o ventas. Un ejemplo de costos fijos es el alquiler de instalaciones, los salarios del personal administrativo, los seguros, entre otros.
2. **Costos Variables:** Son aquellos costos que varían en proporción directa con el nivel de actividad o producción de la empresa. conforme aumentan las ventas o la producción,

también aumentan los costos variables. Un ejemplo de ello, son el costo de la materia prima, los salarios de los trabajadores directamente involucrados en la producción, los costos de envío, entre otros.

Una vez identificados los costos fijos y variables, el punto de equilibrio se calcula con la siguiente fórmula:

$$\text{Punto de Equilibrio en Unidades} = \frac{\text{Costos Fijos Totales}}{\text{Precio de Venta Unitario} - \text{Costo Variable Unitario}}$$

Donde:

- Costos Fijos Totales: Suma de todos los costos fijos de la empresa.
- Precio de Venta Unitario: Es el valor con el se vende cada del producto o servicio.
- Costo Variable Unitario: Costo variable asociado a la producción de una unidad del producto o servicio (Cajig, *et al.*, 2022).

Es importante destacar que el punto de equilibrio es una herramienta útil para la toma de decisiones gerenciales porque permite determinar estrategias de fijación de precios, control de costos y análisis de rentabilidad, así como el nivel mínimo de ventas necesario para evitar pérdidas. Además, ayuda en la evaluación del riesgo financiero y la viabilidad de nuevas inversiones o proyectos.

1.2.4.1. Por unidades Producidas

El punto de equilibrio en unidades producidas se refiere al nivel de producción necesario para cubrir todos los costos y alcanzar el equilibrio financiero. Se calcula dividiendo los costos

fijos totales entre la contribución marginal por unidad, la cual se obtiene restando el costo variable por unidad al precio de venta por unidad (Castaño, 2020).

$$\text{Unidades de Equilibrio} = \frac{\text{Costos Fijos Totales}}{\text{Precio de Venta por Unidad} - \text{Costo Variable por Unidad}}$$

Este cálculo te indica cuántas unidades debes producir y vender para cubrir todos los costos fijos y variables y alcanzar el punto de equilibrio.

1.2.4.2. Por Unidades Monetarias

El punto de equilibrio en unidades monetarias hace referencia al nivel de ventas necesario para cubrir todos los costos y alcanzar el equilibrio financiero. Se calcula multiplicando las unidades de equilibrio (calculadas en el punto anterior) por el precio de venta por unidad (Castaño, 2020).

$$\text{Ventas de equilibrio} = \text{Unidades de equilibrio} \times \text{PVU}$$

Este cálculo te indica cuánto dinero debes generar en ventas para cubrir todos los costos y alcanzar el punto de equilibrio.

1.2.5. Control de la Producción

El control de la producción es una parte fundamental de la gestión de cualquier proceso productivo.

1.2.5.1. Producción en Proceso

La producción en procesos es un término utilizado en el ámbito de la gestión y la ingeniería de producción para describir el proceso de transformación de materias primas en productos

terminados a través de una serie de etapas secuenciales y relacionadas. Este enfoque de producción se opone al de la producción por proyectos o a la producción por lotes (Juárez, y otros, 2023).

Aquí hay algunos puntos clave sobre la producción en procesos:

- a. Flujo Continuo.
- b. División de Etapas
- c. Estandarización
- d. Optimización de Recursos
- e. Control de Calidad

En conclusión, la producción en procesos es un enfoque sistemático y continuo para transformar materias primas en productos terminados a través de una serie de etapas secuenciales, con énfasis en la eficiencia, la calidad y la optimización de recursos.

1.2.5.2.Productos Terminados

Los productos terminados son aquellos que han pasado por todas las etapas del proceso de producción y están listos para ser entregados al cliente final o para ser almacenados en espera de su distribución. Estos productos han superado los controles de calidad establecidos y cumplen con todas las especificaciones y requisitos del cliente (Juárez, *et al.*, 2023).

Aquí hay algunos aspectos importantes sobre los productos terminados:

- a. Cumplimiento de Estándares
- b. Embalaje y Etiquetado
- c. Control de Inventarios
- d. Almacenamiento

e. Distribución y Entrega

f. Servicio Postventa

En resumen, los productos terminados representan el resultado final del proceso de producción, y su gestión adecuada involucra aspectos como control de calidad, embalaje, almacenamiento, distribución y servicio postventa para garantizar la satisfacción del cliente y el éxito del negocio.

1.2.6. Control de Ingresos y Gastos

El control de ingresos y gastos es un proceso integral dentro de la gestión financiera de una empresa o entidad, que tiene como objetivo principal monitorear y gestionar de manera eficiente todas las entradas de dinero (ingresos) y salidas de dinero (gastos) que se producen en el curso de las operaciones comerciales. Este control es fundamental para garantizar la salud financiera, la sostenibilidad y el crecimiento económico de la organización (Gaitán, 2021).

Control de Ingresos:

El control de ingresos implica todas las actividades relacionadas con la generación y registro de las fuentes de ingresos de la empresa (Gaitán, 2021). Esto incluye, pero no se limita a:

- Identificación de Fuentes de Ingresos
- Registro y Seguimiento
- Facturación y Cobranza

Control de Gastos:

El control de gastos se refiere a la gestión de todas las salidas de dinero que realiza la empresa para cubrir sus costos operativos y financieros (Gaitán, 2021). Esto implica:

- Categorización de Gastos
- Registro y Documentación
- Control y Optimización

El control de ingresos y gastos es un proceso fundamental dentro de la gestión financiera que implica la planificación, registro, análisis y seguimiento de todas las transacciones monetarias de una empresa para garantizar su estabilidad económica y su éxito a largo plazo.

CAPITULO II

2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO

2.1.Naturaleza de la Empresa

Nombre de la empresa: Panificadora “Mathías”

Propietario/a: Vanessa Jessenia Muñoz Pazmiño

Teléfono: 0959105969/0969683626

Dirección: Ubicada en la calle Luis feliz López y Víctor Astudillo

RUC de la empresa: 1314663756001

2.2.Descripción de la Empresa

La Panificadora “Mathías” inició sus actividades en el año 2013, y hace 4 años la propietaria es la señora Vanessa Jessenia Muñoz Pazmiño y desde entonces, se ha enfocado en el crecimiento continuo y en servir a la comunidad y áreas aledañas.

La Panificadora “Mathías” es una empresa del sector industrial-comercial en la provincia de Manabí cantón El Carmen se encuentra ubicada en la calle Luis feliz López y Víctor Astudillo, la actividad principal de esta empresa es la elaboración de productos de repostería y panadería.

En la Panificadora Mathias, el éxito se basa en relaciones humanas sólidas y de confianza. Con proveedores, la empresa mantiene pagos puntuales, comunicación abierta y negociaciones justas, asegurando un suministro constante de materias primas de calidad. Con los clientes, ofrece un trato personalizado, productos de alta calidad Su compromiso con la sostenibilidad refuerza la reputación y conexión con la comunidad, creando un legado de confianza y respeto

2.3.Aspectos del Mercado

La Panificadora Mathias, no solo es una empresa que produce deliciosos panes y pasteles, sino que tiene una influencia significativa en su comunidad. Al trabajar estrechamente con ciertos productores locales, la panificadora no solo asegura la frescura y calidad de sus insumos (leche, queso), sino que también ayuda a impulsar la economía local, comprando directamente a los ganaderos del Cantón El Carmen.

2.4.Aspectos Técnicos

La empresa “Mathías” cuenta con 3 colaboradores que están distribuidos en diferentes ocupaciones, entre ellas se encuentra el panadero, ayudante del panadero y el hornero, trabajando íntegramente y comprometidos para cumplir con las expectativas y satisfacción del cliente. Dichos colaboradores se encuentran distribuidos de la siguiente manera:

Tabla 1

Distribución del Personal en el Área de Producción

ÁREA	Nº. DE PERSONAS
PANADERO	1
REPOSTERO	1
HORNERO	1
TOTAL	3

Nota. Esta tabla muestra la distribución de personal del área de producción de la Panificadora “Mathías”.

2.5. Metodología

2.5.1. Método Inductivo

Según Narváez (2019) el método inductivo es un proceso de razonamiento que utiliza la observación y la experimentación para llegar a una conclusión general a partir de casos específicos. A través de la identificación de patrones o tendencias, se desarrolla una conclusión general o teoría que se aplica a todos los casos similares. Cabe destacar que la conclusión alcanzada mediante el método inductivo es provisional y puede ser modificada con base en nuevas observaciones y experimentos.

Este método fue aplicado en la investigación para analizar las situaciones específicas observadas en la Panificadora Mathias, las cuales revelaron cómo la empresa gestiona sus costos

de producción. A través de este análisis, se obtuvieron conclusiones generales que permitieron comprender los problemas que afectan su rentabilidad. Una de las cuestiones críticas identificadas fue que la empresa establecía sus precios de venta sin tener un conocimiento preciso de sus costos reales de producción. Esta falta de información precisa impacta directamente en la rentabilidad de la panificadora, ya que dificulta la optimización de los márgenes de ganancia y puede llevar a decisiones que no favorecen el crecimiento financiero sostenible.

2.5.2. Método Deductivo

Según Narváez (2019) el método deductivo es un proceso de adquisición de conocimiento que implica el desarrollo de aplicaciones o resultados concretos a partir de principios generales. Este enfoque de investigación comienza con la formulación de una o varias hipótesis basadas en teorías o principios existentes y luego busca poner a prueba estas hipótesis. El método deductivo se basa en la idea de que, si una relación o conexión causal parece estar implícita en una teoría específica o en un caso particular, podría ser aplicable a muchos otros casos. Su objetivo es verificar si esta relación o conexión es válida en situaciones más amplias.

A través de este método, fue posible examinar las teorías generales sobre los costos y su importancia para las empresas, lo que permitió llegar a conclusiones específicas sobre los problemas de la Panificadora Mathias y encontrar soluciones viables. La propietaria de la panificadora no estaba al tanto de la relevancia de los costos para una gestión empresarial eficaz, lo que resultó en que muchos materiales involucrados en el proceso de producción fueran considerados como gastos en lugar de costos. Esta confusión impactaba negativamente la rentabilidad de la panificadora, ya que no se distinguían adecuadamente los elementos que

contribuyen directamente al valor del producto. Implementar un sistema adecuado de gestión de costos ayudará a Mathias a maximizar su rentabilidad y a optimizar el uso de sus recursos.

2.6. Población y Muestra

La panificadora “Mathías” del cantón El Carmen cuenta con una población de 4 personas, corresponde a la propietaria y a 3 colaboradores. La muestra no probabilística con la que se va a desarrollar el proyecto será para los 4 miembros de la panificadora, puesto que cada uno de ellos intervienen directamente con la producción y los costos de esta.

2.7. Técnicas e Instrumentos de Investigación

Las técnicas que se emplearán serán la técnica de entrevista ya que esta se utiliza como una herramienta de investigación para poder captar conocimientos y perspectivas únicas sobre el negocio por medio de esta conversación se obtendrán datos claves que ayudan a profundizar en la comprensión de cómo opera la empresa, también se utilizará la técnica de encuesta con el propósito de identificar los desafíos que dificultan la implementación efectiva del control de costos por órdenes de producción, para ello es necesario conocer las falencias y limitaciones de la empresa respecto la gestión de los costos de producción y cómo estas obstaculizan la mejora de los procesos productivos y la rentabilidad.

2.7.1. Entrevista al propietario/a de la Panificadora “Mathías”

Tabla 2

Entrevista al Propietario

UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ EXTENSIÓN EL CARMEN	
ENTREVISTA	
Tema:	Costos por Ordenes de Producción para la Rentabilidad en la Panificadora “Mathías” Periodo 2023.
Fecha de la entrevista:	04 de julio del 2024
Lugar:	El Carmen, Manabí
Nombre del entrevistador:	Álava Alcívar Jessica Maribel
Datos del entrevistado	
Nombres y Apellidos:	Muñoz Pazmiño Vanessa Jessenia
Cargo:	Gerente/Propietaria
Objetivo de la entrevista:	Conocer los procesos y costos de producción utilizados, para la elaboración de los diferentes productos.
Nota: La información que se presenta a continuación es única y exclusivamente de uso académico, para la elaboración de un proyecto de investigación de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” De Manabí Extensión El Carmen	
Preguntas / Respuestas	
¿Existe algún proceso para la adquisición de la materia prima?	

<p>En la actualidad la panificadora no tiene un proceso formal para la adquisición de materia prima. Ya que los ingredientes se adquieren según las necesidades que existan y los proveedores que estén disponibles.</p>
<p>¿Cómo define usted el proceso de producción en su panificadora?</p>
<p>No se cuenta con un proceso establecido de producción. Ya que la producción se realiza con base en la demanda.</p>
<p>¿Cómo controla y monitorea los costos de los diferentes productos durante el proceso de producción en su empresa?</p>
<p>No se cuenta con un sistema que ayude a controlar los costos de los productos durante la producción. Nos guiamos más por el costo de los ingredientes utilizados y los gastos generales, pero no llevamos un registro detallado de cada producto.</p>
<p>¿Considera usted que la empresa está generando buena rentabilidad?</p>
<p>Considero que si estamos generando rentabilidad en nuestra panificadora de no ser el caso ya habríamos cerrado el local.</p>
<p>¿Qué estrategias ha implementado para mejorar la rentabilidad de su empresa?</p>
<p>Hasta ahora, hemos hecho publicidad de la panificadora mediante redes sociales, también hemos fijado los precios de venta de manera intuitiva y se ha tratado de disminuir los gastos generales lo que más se puede.</p>
<p>¿Considera que se está generando ingresos razonables por las ventas de sus productos?</p>
<p>Yo considero que, si tenemos buenos ingresos, pero a decir verdad nosotros no llevamos un registro detallado de cuánto nos cuesta hacer cada cosa ni de cuánto estamos ganando realmente.</p>

¿Cómo calcula la rentabilidad de su empresa?
En la panificadora no existe un método como tal para calcular la rentabilidad. Lo que hacemos es comparar los ingresos que tenemos con los gastos que se han hecho y así se ven las ganancias.
¿Ha considerado la implementación de algún sistema o herramienta específica para mejorar la gestión de costos por órdenes de producción en su panadería?
Sí, hemos pensado implementar algún sistema que nos ayude a llevar un mejor control de los costos y por ende de la producción. Ya que considero que el sistema nos permitiría mejorar más la rentabilidad y optimizar nuestros recursos.
¿Qué consideraciones toma en cuenta al fijar los precios de venta de sus productos en relación con los costos de producción?
Nosotros fijamos los precios con base en el costo de los ingredientes y en lo que creemos que el mercado está dispuesto a pagar.
¿Cómo realiza el seguimiento del inventario de materias primas y productos terminados en su panadería?
Nosotros no hacemos tal seguimiento ya que la materia prima que compramos se utiliza eventualmente y respecto a los productos que no se venden en el día se donan.
¿Se utiliza algún método para estimar los costos de producción de los productos que se elaboran?
En la actualidad no tenemos un método que nos ayude a estimar los costos de producción. Simplemente calculamos los costos basándonos en nuestra experiencia.
¿Cómo realiza el cálculo para el pago de sus colaboradores?

Para el pago a mis colaboradores me baso con lo estipulado en la ley y en caso de algún feriado les pago horas extras

Nota. Entrevista Realizada a la Propietaria de la Panificadora “Mathias”

2.7.1.1. Análisis de los Resultados de la Entrevista.

Una vez realizada la respectiva entrevista a la propietaria de la panificadora “Mathias” se pudo determinar que la situación de la empresa presenta varios puntos críticos que requieren atención ya que la falta de procesos formalizados tanto para la adquisición de materia prima como para las órdenes de producción indica una potencial ineficiencia en la gestión de recursos y en la planificación de la producción además la dependencia de métodos intuitivos para fijar precios sin un análisis detallado de los costos de producción puede afectar la competitividad y la rentabilidad a largo plazo ya que el margen de utilidad obtenido por la venta de los diferentes productos no es confiable puesto que no existe conocimiento en el costo real de estos.

Además, pese que se han implementado iniciativas como la publicidad en redes sociales y la reducción de gastos, la falta de un seguimiento riguroso de ingresos y gastos impide una evaluación exacta del impacto de estas estrategias en la rentabilidad general del negocio.

El inexistente control de la panificadora “Mathias” hace que esta se encuentre en desventaja frente a la competencia puesto que no tiene el conocimiento los costos y por ende de la producción

Es por esto, que se concluye que la propietaria de la panificadora deberá hacer uso de un Sistema de Costos como un instrumento que ayude a disipar dichos problemas

- ❖ Documentos de control, tales como, requisición de materiales, órdenes de compras.

- ❖ Es importante hacer uso de las Kardex (promedio ponderado) que proporcione datos de entrada y salida de cada uno de los productos del negocio.
- ❖ No se cuenta con un sistema que permita monitorear el tiempo dedicado a cada producto, lo que dificulta determinar con precisión la mano de obra empleada
- ❖ Se carece de un archivo físico organizado para las facturas de compras y ventas, lo cual complica la gestión de los registros financieros.

2.7.2. Encuesta a los Colaboradores de la Panificadora “Mathías”

Pregunta 1. ¿La Panificadora “Mathías” cuenta con un proceso de producción?

Tabla 3

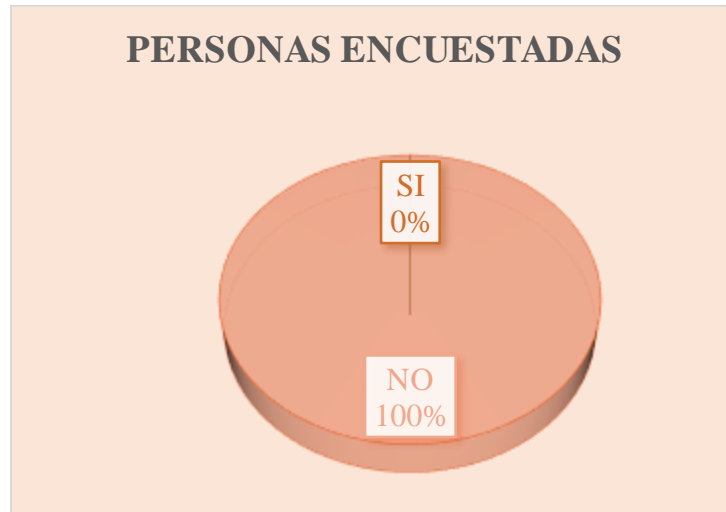
Tabulación Pregunta 1.

VARIABLES	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	3	100%
TOTAL	3	100%

Nota: Esta tabla indica las respuestas obtenidas en la pregunta 1 del cuestionario.

Figura 1

Resultados Obtenidos Pregunta 1.



Nota: Representación gráfica de los resultados obtenidos en la pregunta 1 del cuestionario.

Análisis e Interpretación

Se observa que el 100% de los colaboradores no cuentan con un proceso de producción formal, mismo que puede conllevar al uso ineficiente de ingredientes y materiales, y al aumentar los desperdicios también aumentan los costos de producción, lo que puede afectar la rentabilidad.

Pregunta 2. ¿Conoce usted todo el proceso de producción de la panificadora “Mathias”?

Tabla 4

Tabulación Pregunta 2.

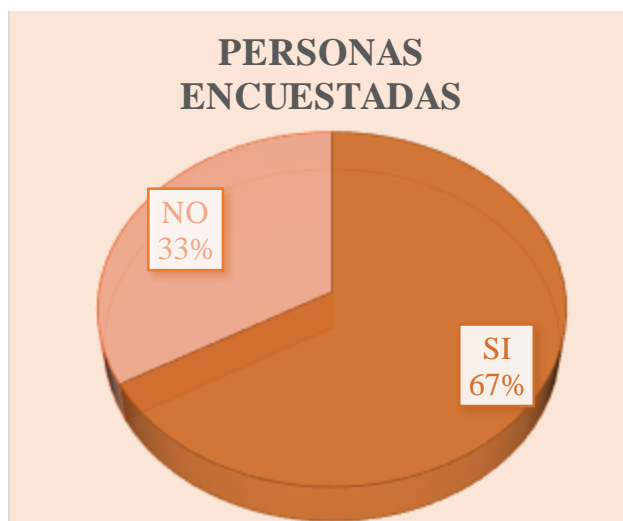
VARIABLE	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJE
SI	2	33%

NO	1	67%
TOTAL	3	100%

Nota: Esta tabla indica las respuestas obtenidas en la pregunta 2 del cuestionario.

Figura 2

Resultados Obtenidos de la Pregunta 2



Nota: Representación gráfica de los resultados obtenidos en la pregunta 2 del cuestionario.

Análisis e Interpretación

Se puede observar que todos los colaboradores no conocen el proceso productivo en su totalidad lo que representa que representa el 67% de colaboradores que están familiarizados con el proceso de producción, y uno de estos desempeña el rol de hornero por ende cuyo conocimiento está limitado a su área específica de trabajo lo que podría generar dificultades para coordinar con otras etapas del proceso

Pregunta 3. ¿Usted interviene en las todas etapas del proceso de producción de la panificadora?

Tabla 5

Tabulación Pregunta 3.

VARIABLE	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	3	100%
TOTAL	3	100%

Nota: Esta tabla indica las respuestas obtenidas en la pregunta 3 del cuestionario.

Figura 3

Resultados Obtenidos de la Pregunta 3



Nota: Representación gráfica de los resultados obtenidos en la pregunta 3 del cuestionario.

Análisis e Interpretación

Se puede observar que todos los colaboradores no intervienen en las todas etapas del proceso de producción de la panificadora, ya que 2 de ellos se encargan de la elaboración del producto y uno de ellos es el responsable de hornear los productos, por ende, se considera que el conocer y participara en todas las etapas del proceso productivo fundamental para asegurar la eficiencia operativa y la calidad del producto en la empresa.

Pregunta 4. ¿Conoce usted la rentabilidad de la empresa?

Tabla 6

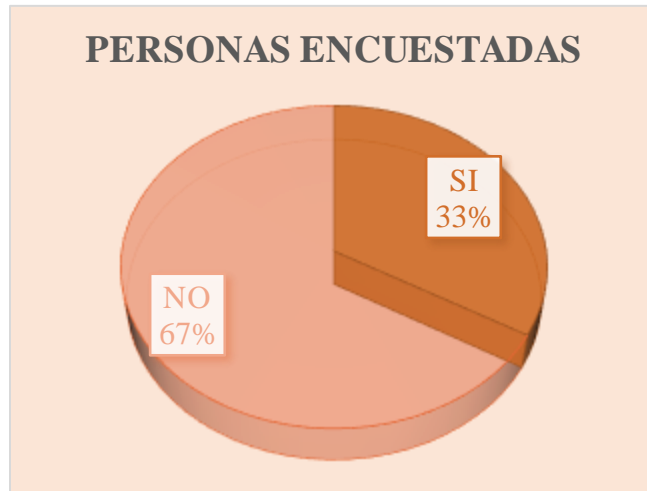
Tabulación Pregunta 4.

VARIABLE	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJE
SI	1	33%
NO	2	67%
TOTAL	3	100%

Nota: Esta tabla indica las respuestas obtenidas en la pregunta 4 del cuestionario.

Figure 4

Resultados Obtenidos de la Pregunta 4



Nota: Representación gráfica de los resultados obtenidos en la pregunta 4 del cuestionario.

Análisis e Interpretación

Del 100% de los encuestados el 67% desconoce la rentabilidad de la panificadora, lo que significa que la empresa no cuenta con un sistema de costos el cual permita presentar un a los colaboradores un informe respecto a las ganancias obtenidas y de esta manera conocer la situación real de la empresa.

Pregunta 5. ¿Cree usted que los costos de producción están adecuadamente controlados en la panificadora?

Tabla 7

Tabulación Pregunta 5.

VARIABLE	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJE
SI	1	33%
NO	2	67%
TOTAL	3	100%

Nota: Esta tabla indica las respuestas obtenidas en la pregunta 5 del cuestionario.

Figura 5

Resultados Obtenidos de la Pregunta 5



Nota: Representación gráfica de los resultados obtenidos en la pregunta 5 del cuestionario.

Análisis e Interpretación

El gráfico muestra que el 67% de los encuestados manifiestan que los costos de producción están adecuadamente controlados en la panificadora, lo que sugiere que existen carencias en las

prácticas de control de costos dentro de la panificadora y estos costos pueden ser un indicativo de ineficiencias en varias etapas del proceso de producción, como la gestión de inventarios, el uso de materias primas, y la mano de obra.

Pregunta 6. ¿Existe un control documental de los procesos de producción en la empresa?

Tabla 8

Tabulación Pregunta 6.

VARIABLE	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	3	100%
TOTAL	3	100%

Nota: Esta tabla indica las respuestas obtenidas en la pregunta 6 del cuestionario.

Figura 6

Resultados Obtenidos de la Pregunta 6



Nota: Representación gráfica de los resultados obtenidos en la pregunta 6 del cuestionario.

Análisis e Interpretación

El 100% de los encuestados manifiestan que no existe un control documental en la panificadora lo que puede llevar a una desorganización en los procesos de producción, ya que no hay un registro claro y consistente de las actividades realizadas, materiales utilizados y productos elaborados.

Pregunta 7. ¿Le facilitan algún documento que especifique la cantidad exacta de materia prima necesaria para la elaboración los productos?

Tabla 9

Tabulación Pregunta 7.

VARIABLE	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	3	100%
TOTAL	3	100%

Nota: Esta tabla indica las respuestas obtenidas en la pregunta 7 del cuestionario.

Figure 7

Resultados Obtenidos de la Pregunta 7



Nota: Representación gráfica de los resultados obtenidos en la pregunta 7 del cuestionario.

Análisis e Interpretación

El 100% de los encuestados manifiestan que en la panificadora no existe un documento que especifique la cantidad exacta de materia prima necesaria para la elaboración de los productos lo cual implica un problema de control y planificación en la producción ya que, al no tener una documentación precisa impide realizar un control adecuado de los inventarios, lo que puede llevar a compras excesivas o insuficientes de materia prima. Por otro lado, la inexactitud en la cantidad de materia prima puede resultar en costos adicionales no previstos y afectar negativamente la rentabilidad de la panadería.

Pregunta 8. ¿Cree usted que se determina el cálculo real incurrido en la elaboración de cada producto?

Tabla 10

Tabulación Pregunta 8.

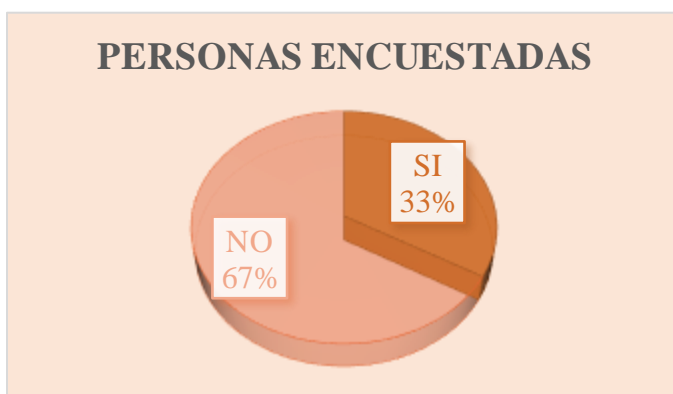
VARIABLE	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJE
----------	---------------------	------------

SI	1	33%
NO	2	67%
TOTAL	3	100%

Nota: Esta tabla indica las respuestas obtenidas en la pregunta 8 del cuestionario.

Figura 8

Resultados Obtenidos de la Pregunta 8



Nota: Representación gráfica de los resultados obtenidos en la pregunta 8 del cuestionario.

Análisis e Interpretación

El 33% de los encuestados manifiestan que, si se realiza este cálculo de manera adecuada, por otro lado, el 67% declaran que, hay inconsistencias o falta de claridad en el cálculo de los costos reales de producción. Esto quiere decir que al no haber un cálculo real incurrido en la elaboración de los productos puede causar que existan decisiones mal informadas sobre precios, producción y estrategias de negocio.

Pregunta 9. ¿Considera que el precio con el que venden los productos es el apropiado?

Tabla 11

Tabulación Pregunta 9

VARIABLE	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJE
SI	1	33%
NO	2	67%
TOTAL	3	100%

Nota: Esta tabla indica las respuestas obtenidas en la pregunta 9 del cuestionario.

Figura 9

Resultados Obtenidos de la Pregunta 9



Nota: Representación gráfica de los resultados obtenidos en la pregunta 9 del cuestionario.

Análisis e Interpretación

El 67% de los encuestados manifiestan que el precio con el que venden los productos no es el apropiado lo cual puede deberse a la falta de alineación con los costos de producción, esto

indica que, la panadería podría estar vendiendo productos a un precio que no cubre los costos producción, incluyendo materia prima, mano de obra, energía, etc.

Pregunta 10. ¿Cree usted estar capacitado para desarrollar sus funciones siguiendo el sistema de costos por órdenes de producción?

Tabla 12

Tabulación Pregunta 10

VARIABLE	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	3	100%
TOTAL	3	100%

Nota: Esta tabla indica las respuestas obtenidas en la pregunta 10 del cuestionario.

Figura 10

Resultados Obtenidos de la Pregunta 10



Nota: Representación gráfica de los resultados obtenidos en la pregunta 10 del cuestionario.

Análisis e Interpretación

El 100% de los colaboradores no consideran estar capacitados para poder desarrollar sus respectivas funciones siguiendo el sistema de costos por órdenes de producción.

Pregunta 11. ¿Le gustaría a usted que se implemente un sistema de costos para mejorar la eficiencia en la panificadora?

Tabla 13

Tabulación Pregunta 11.

VARIABLE	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJE
SI	3	100%
NO	0	0%
TOTAL	3	100%

Nota: Esta tabla indica las respuestas obtenidas en la pregunta 11 del cuestionario.

Figura 11

Resultados Obtenidos de la Pregunta 11



Nota: Representación gráfica de los resultados obtenidos en la pregunta 11 del cuestionario.

Análisis e Interpretación

La unanimidad en las respuestas positivas indica la predisposición y necesidad por parte del personal de implementar un sistema de costos que mejore la eficiencia en la panificadora, con base en la pregunta anterior pese que, los colaboradores no se sienten capacitados reconocen las deficiencias actuales y está dispuesto a adoptar nuevas metodologías para mejorar las operaciones.

Pregunta 12. ¿Cree usted que una adecuada gestión de costos podría beneficiar razonablemente la rentabilidad de la panificadora?

Tabla 14

Tabulación Pregunta 12

VARIABLE	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJE
SI	3	100%
NO	0	0%
TOTAL	3	100%

Nota: Esta tabla indica las respuestas obtenidas en la pregunta 12 del cuestionario.

Figura 12

Resultados Obtenidos de la Pregunta 12



Nota: Representación gráfica de los resultados obtenidos en la pregunta 12 del cuestionario.

Análisis e Interpretación

El 100% de los colaboradores encuestados manifestaron que una adecuada gestión de costos ayudaría a tener un impacto significativo y positivo en la rentabilidad de la panificadora, ya que al contar con una gestión adecuada no solo permitirá tener un control más riguroso de los costos, también ayudara que los recursos se utilicen de manera óptima, reduciendo desperdicios y maximizando la producción.

Pregunta 13. ¿Cree usted que implementar un sistema de costos por órdenes de producción ayudaría a optimizar recursos en la panificadora?

Tabla 15

Tabulación Pregunta 13.

VARIABLE	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJE
SI	3	100%
NO	0	0%
TOTAL	3	100%

Nota: Esta tabla indica las respuestas obtenidas en la pregunta 13 del cuestionario.

Figura 13

Resultados Obtenidos de la Pregunta 13



Nota: Representación gráfica de los resultados obtenidos en la pregunta 13 del cuestionario.

Análisis e Interpretación

Al obtener una unanimidad por parte de los colaboradores encuestados indica que un sistema de costos por órdenes de producción sería beneficioso para optimizar los recursos en la panificadora, ya que un sistema de costos por órdenes de producción permite un seguimiento

preciso de los costos asociados a cada pedido, este control permite tomar decisiones acertadas sobre la asignación y uso de recursos, reduciendo desperdicios y mejorando la eficiencia operativa. Además, facilita una mejor planificación de la producción y del uso de materias primas, ajustando los recursos según las necesidades específicas de cada orden.

2.7.2.1. Nivel de Confianza y Riesgo

El nivel de confianza es el valor expresado en términos relativos o porcentuales que indica el grado de cumplimiento de los controles internos de la entidad.

Fórmula de Ponderación.

$NC = CT / PT \times 100$, donde:

NC= Nivel de Confianza

CT= Calificación Total (Suma de respuestas positivas)

PT= Ponderación Total (Total de Preguntas x Total de Fuentes de Información)

Calificación Porcentual.

Tabla 16

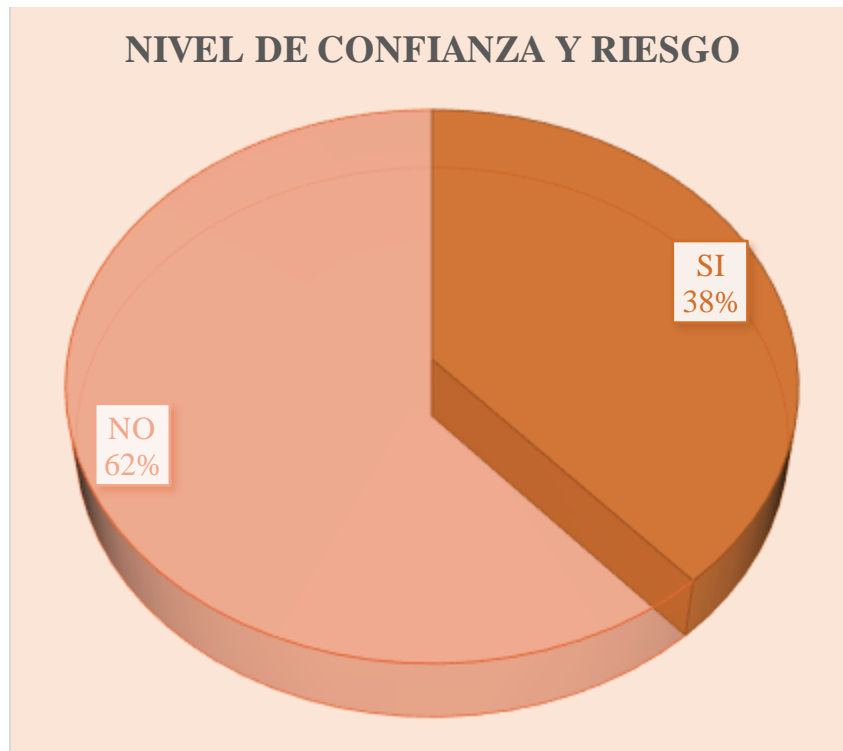
Respuestas de aplicación del cuestionario de control.

RESPUESTAS	CT	%	Rango	
SI	15	38%	Bajo	
NO	24	62%		Medio
TOTAL	39	100%	NC	NR

Nota: Obtención del nivel de confianza y riesgo en la aplicación del cuestionario de control.

Representación Gráfica.

Figura 1. *Representación Gráfica de los Resultados Obtenidos*



Nota: Gráfico obtenido a través de la aplicación del Cuestionario de Control.

Análisis de los Resultados.

Se obtuvo un nivel de riesgo medio, en consecuencia, los procesos de la empresa no están teniendo la seguridad suficiente o no se están realizando de forma adecuada. Con este resultado se debe tener en consideración aplicar estrategias que le permitan a la empresa disminuir el nivel de riesgo y aumentar el nivel de confianza, disminuyendo el margen de error de problemas futuros que podrían suscitarse.

CAPITULO III

3. DISEÑO DE LA PROPUESTA

3.1. Título de la Propuesta

Guía de Costos por Ordenes de Producción para Rentabilidad en la Panificadora “Mathías”
Periodo 2023.

3.2. Justificación de la Propuesta

La propuesta de diseñar una guía de costos por órdenes de producción para la Panificadora Mathias se justifica en la necesidad de fortalecer su rentabilidad y competitividad en el dinámico mercado de la panadería. En el contexto actual, donde las demandas de los consumidores y los costos de los insumos pueden cambiar rápidamente, contar con un sistema eficiente de gestión de costos es esencial para cualquier empresa que busque prosperar y crecer.

Actualmente, la Panificadora Mathias enfrenta desafíos en la identificación y control de sus costos de producción, lo que afecta directamente su capacidad para fijar precios de venta que reflejen adecuadamente su estructura de costos y maximicen los márgenes de ganancia. Sin un entendimiento claro de los costos reales, la empresa corre el riesgo de operar con ineficiencias que pueden erosionar sus beneficios y limitar su potencial de crecimiento.

La implementación de una guía de costos por órdenes de producción proporcionará a Mathias las herramientas necesarias para llevar un control detallado y preciso de sus costos. Esta guía facilitará la identificación de áreas donde los recursos pueden ser optimizados, permitiendo a la panificadora reducir el desperdicio y mejorar la eficiencia de sus procesos productivos. Con un

control más riguroso de los costos, Mathias podrá ajustar su estrategia de precios de manera más efectiva, ofreciendo productos de alta calidad a precios competitivos.

Además, esta guía no solo beneficiará a Mathias en términos operativos y financieros, sino que también fortalecerá su relación con la comunidad y sus clientes al garantizar que los productos sean accesibles y satisfagan las expectativas de calidad. Al mejorar su capacidad para gestionar los costos y aumentar la rentabilidad, la Panificadora Mathias estará mejor posicionada para asegurar su sostenibilidad y crecimiento a largo plazo, contribuyendo al desarrollo económico del cantón El Carmen

La propuesta del presente trabajo de investigación tiene como finalidad que la empresa obtenga información financiera real y actualizada, respecto a las actividades del proceso de producción. De esta manera, se podrá asegurar una asignación adecuada de los recursos, optimizando su uso de forma efectiva, eficiente y económica.

3.3.Objetivos de la Propuesta

3.3.1. Objetivo General

El objetivo de este proyecto es desarrollar una guía de costos por órdenes de producción para la Panificadora “Mathías”, enfocada en calcular con exactitud los costos de producción. Esta guía integrará métodos eficientes para la gestión de recursos, como la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, buscando optimizar estos elementos para potenciar la rentabilidad de la empresa.

3.3.2. *Objetivos Específicos*

- ❖ Desarrollar y aplicar formularios específicos para las órdenes de producción, con el fin de mejorar el seguimiento y el control de las unidades producidas
- ❖ Planificar las distintas etapas de producción de los productos de la empresa para controlar y reducir costos innecesarios.
- ❖ Determinar y analizar los costos directos e indirectos involucrados en cada uno de los procesos de producción de los diversos productos, teniendo en cuenta la materia prima, mano de obra y los CIF.
- ❖ Establecer y determinar los costos de material directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

3.4. Alcance

La guía de Costos por Ordenes de Producción para establecer los costos y la Rentabilidad va dirigida a la propietaria de la Panificadora “Mathias” y se aplica para el área de producción de la empresa.

3.5.Fundamentos (Base legal)

Esta investigación se apoya en una base legal sólida, compuesta por leyes, reglamentos y normas, que garantizan una ejecución adecuada. A continuación, se detallan estos fundamentos legales:

- ❖ Constitución de la República del Ecuador.
- ❖ Ley del Régimen Tributario Interno
- ❖ Reglamento a la Ley del Régimen Tributario Interno

❖ Código de Trabajo

3.5.1. Constitución de la República del Ecuador

La Constitución es la ley suprema del Estado, lo que implica que todas las empresas deben guiarse por ella. En consecuencia, la Constitución establece que:

En el Art. 52 de la Constitución de la República del Ecuador menciona que las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como a una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características. La ley establecerá los mecanismos de control de calidad y los procedimientos de defensa de las consumidoras y consumidores; y las sanciones por vulneración de estos derechos, la reparación e indemnización por deficiencias, daños o mala calidad de bienes y servicios, y por la interrupción de los servicios públicos que no fuera ocasionada por caso fortuito o fuerza mayor.

3.5.2. Ley del Régimen Tributario Interno

La Ley del Régimen Tributario Interno es una normativa esencial que guía cómo personas y empresas deben manejar sus impuestos. Establece qué tipos de impuestos existen, las responsabilidades de los contribuyentes, y los procedimientos para pagar y recaudar estos tributos. Además, define las sanciones para quienes no cumplan con sus obligaciones. Su propósito es asegurar que todos contribuyan de manera justa, garantizando recursos suficientes para financiar servicios públicos y fomentar el desarrollo del país.

La Ley del Régimen Tributario Interno es muy importante para la empresa porque establece las reglas sobre cómo manejar sus impuestos. Esto ofrece varios beneficios: primero, proporciona claridad sobre qué impuestos deben pagar, como el IVA y el impuesto a la renta, lo que permite a

la panadería planificar mejor sus finanzas. Además, cumplir con estas obligaciones evita multas y problemas legales, protegiendo la estabilidad de la empresa.

La ley también ofrece beneficios fiscales, como deducciones por ciertos gastos o incentivos para pequeñas empresas, lo que puede reducir la carga tributaria de la panadería. Cumplir con las normativas aumenta la confianza de proveedores, clientes y socios comerciales, mejorando la reputación y credibilidad de la panadería.

3.5.3. Reglamento a la Ley del Régimen Tributario Interno

El reglamento a la Ley del Régimen Tributario Interno facilita una recaudación tributaria eficiente. Por lo tanto, es crucial conocer y gestionar este reglamento, ya que, entre otras cosas, establece que las empresas deben cumplir con los siguientes:

En el Art. 20. Del Reglamento a la Ley del Régimen Tributario Interno nos menciona que los deberes formales de las instituciones de carácter privado sin fines de lucro y sus deberes formales, son los siguientes:

- a. Inscribirse en el Registro Único de Contribuyentes;
- b. Llevar contabilidad;
- c. Presentar la declaración anual del impuesto a la renta, en la que no conste impuesto causado si se cumplen las condiciones previstas en la Ley de Régimen Tributario Interno;
- d. Presentar la declaración del Impuesto al Valor Agregado en calidad de agente de percepción, cuando corresponda;


- e. Efectuar las retenciones en la fuente por concepto de Impuesto a la Renta e Impuesto al Valor Agregado, en los casos en que se encuentre obligado, y presentar las correspondientes declaraciones y pago de los valores retenidos; y,
- f. Proporcionar la información que sea requerida por la Administración Tributaria

El Reglamento a la Ley del Régimen Tributario Interno de Ecuador regula y desarrolla las disposiciones establecidas en la Ley del Régimen Tributario Interno. Su objetivo principal es proporcionar directrices y procedimientos para la correcta aplicación y cumplimiento de la normativa tributaria en el país.

3.5.4. Código de Trabajo

El código de trabajo es una normativa que regula las relaciones entre empleados y empleadores. Su importancia radica en asegurar que, al contratar personal, ninguna de las partes se vea perjudicada por las condiciones establecidas en el contrato de trabajo.

El Código Tributario es esencial porque establece normas y procedimientos claros que regulan el sistema tributario. Esto proporciona varios beneficios: en primer lugar, ofrece orientación sobre las obligaciones fiscales, detallando cómo y cuándo declarar y pagar impuestos, lo que facilita la planificación financiera. Además, cumplir con el Código Tributario protege a la planificadora de sanciones y problemas legales, asegurando que opere dentro de la ley, en caso de disputas con las autoridades fiscales, el Código Tributario proporciona mecanismos para resolver conflictos de manera justa y transparente. Cumplir con estas normativas mejora la confianza de clientes, proveedores y socios comerciales, reforzando la reputación y credibilidad de la empresa.

	PANIFICADORA "MATHÍAS"	PÁGINA 001
	"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."	
	RUC: 1314663756001	
	DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo	

3.6. Desarrollo de la Propuesta

Ilustración 1

LOGO de Panificadora "Mathías"



**Guía de Costos por Ordenes de Producción para Rentabilidad en la
Panificadora "Mathías" Periodo 2023.**

Fuente. Panificadora "Mathías"

Nombre de la empresa: Panificadora "Mathías"

Propietario/a: Vanessa Jessenia Muñoz Pazmiño



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
002

3.6.1. Planificación Estratégica

3.6.1.1. Misión

Nuestra misión es producir y comercializar productos de calidad con materias primas de la más alta calidad para satisfacer las necesidades de nuestros clientes y contribuir al bienestar y desarrollo de la sociedad.

3.6.1.2. Visión

Ser la panificadora más importante a nivel nacional, con el compromiso de entregar productos de calidad, con ingredientes frescos, y ser un símbolo de sabor y tradición.

3.6.1.3. Valores Corporativos

- ❖ Calidad
- ❖ Integridad
- ❖ Respeto
- ❖ Innovación
- ❖ Compromiso
- ❖ Servicio al Cliente



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

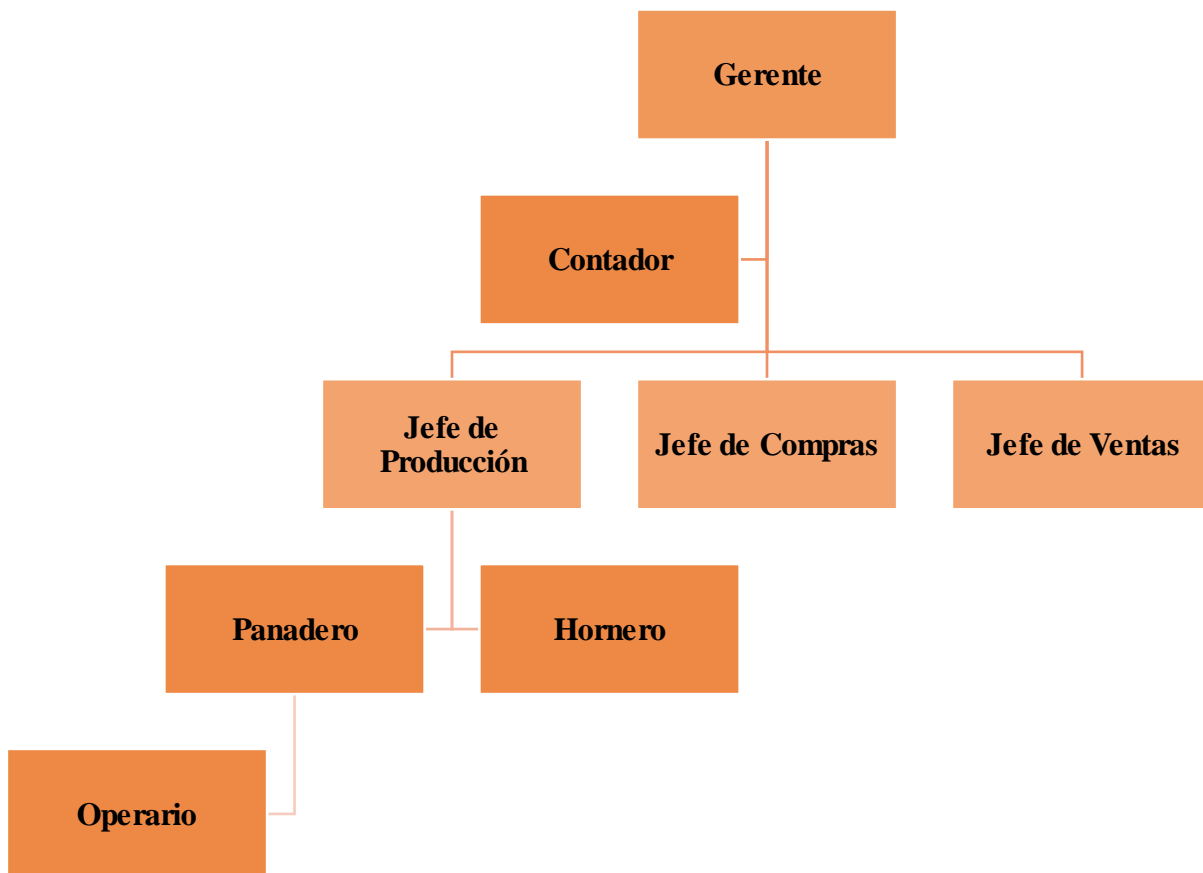
DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
003

3.6.1.4. Organigrama de Panificadora "Mathías"

Ilustración 2

Estructura Organizacional de Panificadora "Mathías"



Nota. En la presente ilustración se muestra la estructura organizacional de la panificadora Mathias.



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
004

3.6.2. Políticas

3.6.2.1. Políticas de Compra

- ❖ Cada compra realizada por la empresa debe tener de respaldo la correspondiente factura.
- ❖ Asegúrese de que todas las facturas de compra estén completas y correctamente autorizadas antes de proceder con el pago.
- ❖ Adquirir las mejores condiciones posibles en cuanto a precio, calidad y plazo de entrega de los productos obtenidos.
- ❖ Los pagos a proveedores se efectuarán en efectivo o mediante transferencias bancarias, conforme a lo acordado con cada proveedor.
- ❖ La compra de los materiales se realizará según las necesidades del área de producción
- ❖ Los materiales y suministros se adquirirán únicamente cuando sea necesario, para evitar excesos y optimizar el uso de recursos.

3.6.2.2. Políticas de Venta

- ❖ Todo producto salido de la panificadora por la correspondiente venta no podrá ser devuelto.
- ❖ Proveer un servicio personalizado y profesional, atendiendo las necesidades y preferencias de cada cliente para fomentar la lealtad y satisfacción.



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
005

- ❖ Establecer precios que no solo sean competitivos, sino que también aseguren un margen de ganancia saludable para la empresa.
- ❖ Garantizar la entrega de productos en los tiempos acordados, optimizando los recursos para reducir costos y mantener la frescura y calidad de los productos.
- ❖ Hay que asegurar que todas las actividades de venta cumplan con las leyes y regulaciones aplicables.
- ❖ No se otorgará crédito por las ventas realizadas estas serán pagadas de manera inmediata en efectivo o transferencia.

3.6.2.3. Política de Inventario

- ❖ Utilizar tarjetas Kardex que ayuden a mantener un registro detallado y preciso de toda la materia prima, actualizando constantemente las entradas y salidas para evitar discrepancias.
- ❖ Implementar el método PEPS (Primeras en Entrar Primera en Salir) para asegurar que los materiales más antiguos se vendan primero, reduciendo el riesgo de caducidad y desperdicio.
- ❖ Establecer niveles mínimos y máximos de inventario para cada producto, evitando tanto el exceso



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
006

3.6.2.4. Política de contabilidad

- ❖ Registrar todas las transacciones financieras diariamente para mantener libros contables actualizados y precisos
- ❖ Asegurarse de que todas las prácticas contables cumplan con las leyes y regulaciones fiscales locales y nacionales.
- ❖ El contador externo es responsable de elaborar y presentar estados financieros mensuales y anuales detallados a la propietaria de la panificadora asegurando la precisión y conformidad con las normativas contables.

3.6.3. Procedimientos

3.6.3.1. Procedimientos de compra.

1. Determinar las necesidades de materias primas, suministros y otros materiales esenciales para la producción y operación diaria de la panadería.
2. Solicitar cotizaciones a varios proveedores para obtener los mejores precios y condiciones para los productos necesarios.
3. Evaluar las cotizaciones recibidas, considerando precio, calidad y condiciones de entrega.
4. Emitir una orden de compra formal al proveedor seleccionado.
5. Recibir y verificar los productos entregados por el proveedor.



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
007

6. Inspeccionar los productos recibidos para asegurar que cumplan con los estándares de calidad de la panadería.
7. Registrar la transacción en los libros contables y efectuar el pago al proveedor según las condiciones acordadas.
8. Actualizar los registros de inventario con la nueva entrada de productos.

3.6.3.2.Procedimiento de venta

1. Recibir los pedidos de los clientes a través de diferentes canales como teléfono, correo electrónico, página web o en persona.
2. Verificar la disponibilidad de los productos solicitados en el inventario.
3. Preparar los productos solicitados asegurando que cumplen con los estándares de calidad de la panadería.
4. Antes del producto ser entregado al cliente, este pagara su totalidad en efectivo o transferencia bancaria.

3.6.3.3.Procedimiento de inventario

1. Verificar que las materias primas y productos recibidos coincidan con la orden de compra.
2. organizar los productos según su tipo y fecha de recepción, implementando el método PEPS para asegurar que los productos más antiguos se utilicen primero.



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
008

3. Los materiales saldrán de bodega mediante la respectiva orden de requisición o un documento que respalde dicha acción.
4. Retirar del inventario cualquier producto caducado o defectuoso.

3.6.3.4. Procedimiento de contabilidad de costos

1. Clasificar los costos en directos (materias primas, mano de obra directa) e indirectos (energía, mantenimiento de equipos), asegurando que todo esté claramente categorizado para un seguimiento detallado.
2. Documentar las cantidades y costos de las materias primas utilizadas y las horas de trabajo del personal de producción en los respectivos documentos.
3. Asignar los costos indirectos a los productos de manera justa y coherente.
4. Sumar los costos directos e indirectos asignados a cada producto para obtener el costo total de producción
5. Registrar en el libro diario las cuentas utilizadas, posteriormente se registran en el libro mayor.
6. Realizar el balance de comprobación.
7. Realizar los estados financieros correspondientes.
8. Registrar la mano de obra sustentada por el debido rol de pagos al final del mes.
9. Se registran al final del mes las depreciaciones, arriendos, suministros de aseo y demás gastos.



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA

009

3.6.3.5. Procedimiento del proceso productivo

1. Revisar las órdenes de producción
2. Revisar el inventario de materia prima.
3. Constatar que la cantidad requerida se encuentre disponible para la producción
4. Reunir y preparar las materias primas necesarias para la producción diaria.
5. Mezclar y amasar los ingredientes para crear la masa de los diferentes productos de panadería.
6. Dejar que la masa repose y fermente para desarrollar el sabor y la textura adecuada.
7. Dar forma a la masa según el tipo de producto que se está elaborando.
8. Cocer los productos en el horno a la temperatura y durante el tiempo adecuado para cada tipo de producto.
9. Dejar enfriar los productos horneados para su distribución y venta.
10. Revisar los productos terminados para asegurar que cumplen con los estándares de calidad de la panadería.



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001












DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
010

3.6.4. Simbología Utilizada

Tabla 17

Simbología Utilizada

Simbología	Significado
	Operación
	Transporte
	Demora
	Almacenamiento
	Inspección
	Firma
	Inicio o Terminación del flujo
	Decisión
	Actividad
	Línea de flujo
	Documento

Nota: Simbología utilizada para los distintos procedimientos



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

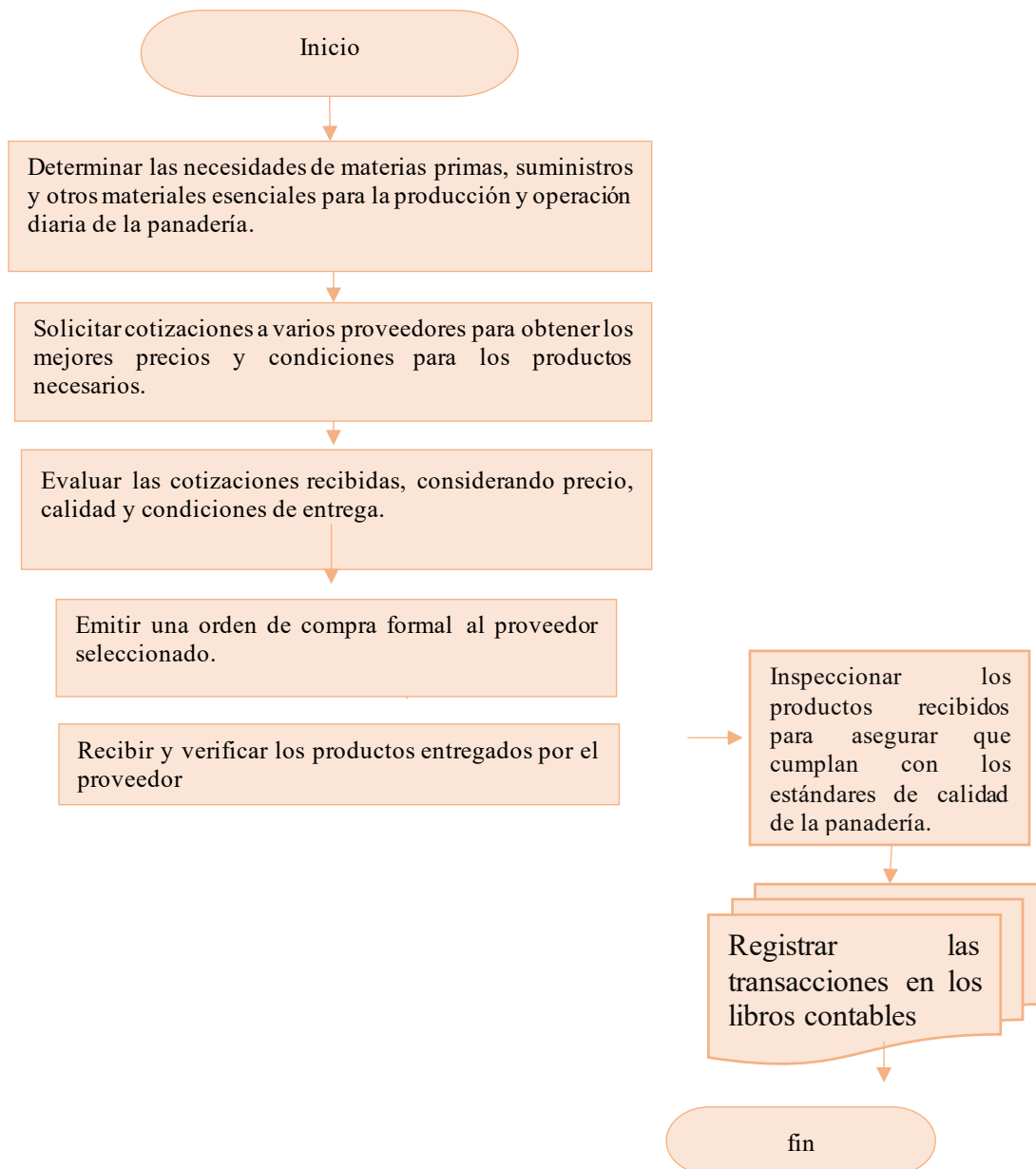
RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
011

3.6.5. Flujograma

3.6.5.1. Flujograma del procedimiento de compra





PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

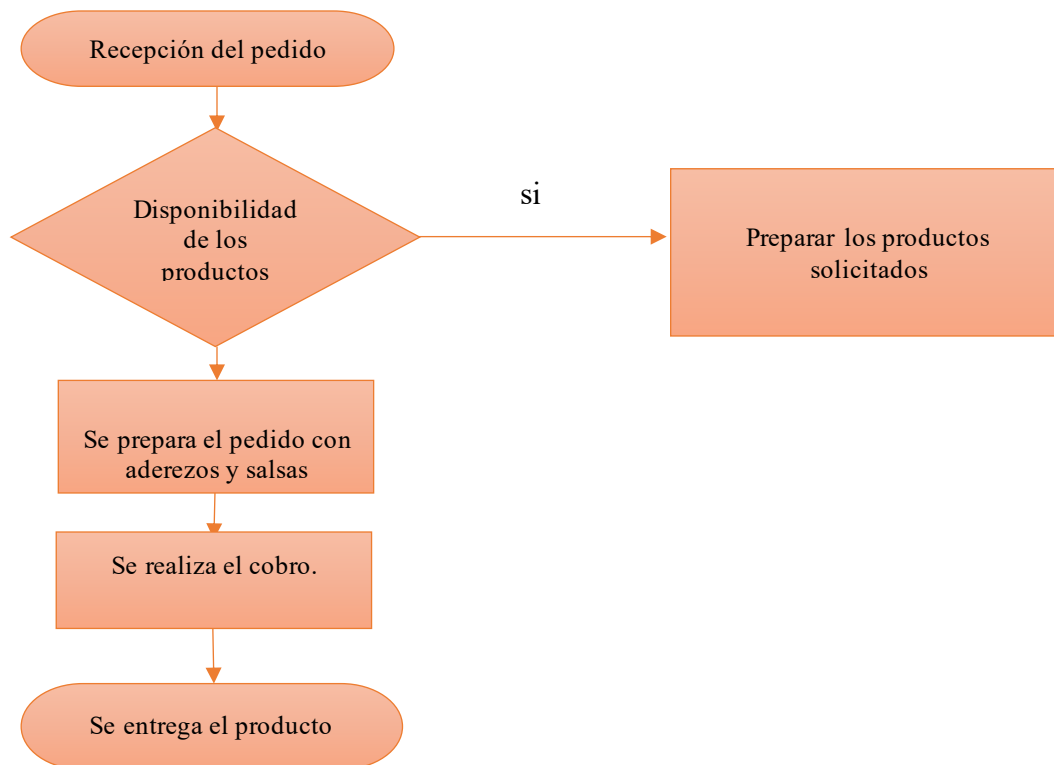
RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
012

3.6.5.2. Flujograma del procedimiento de venta

Tabla 18 Flujograma del procedimiento de venta

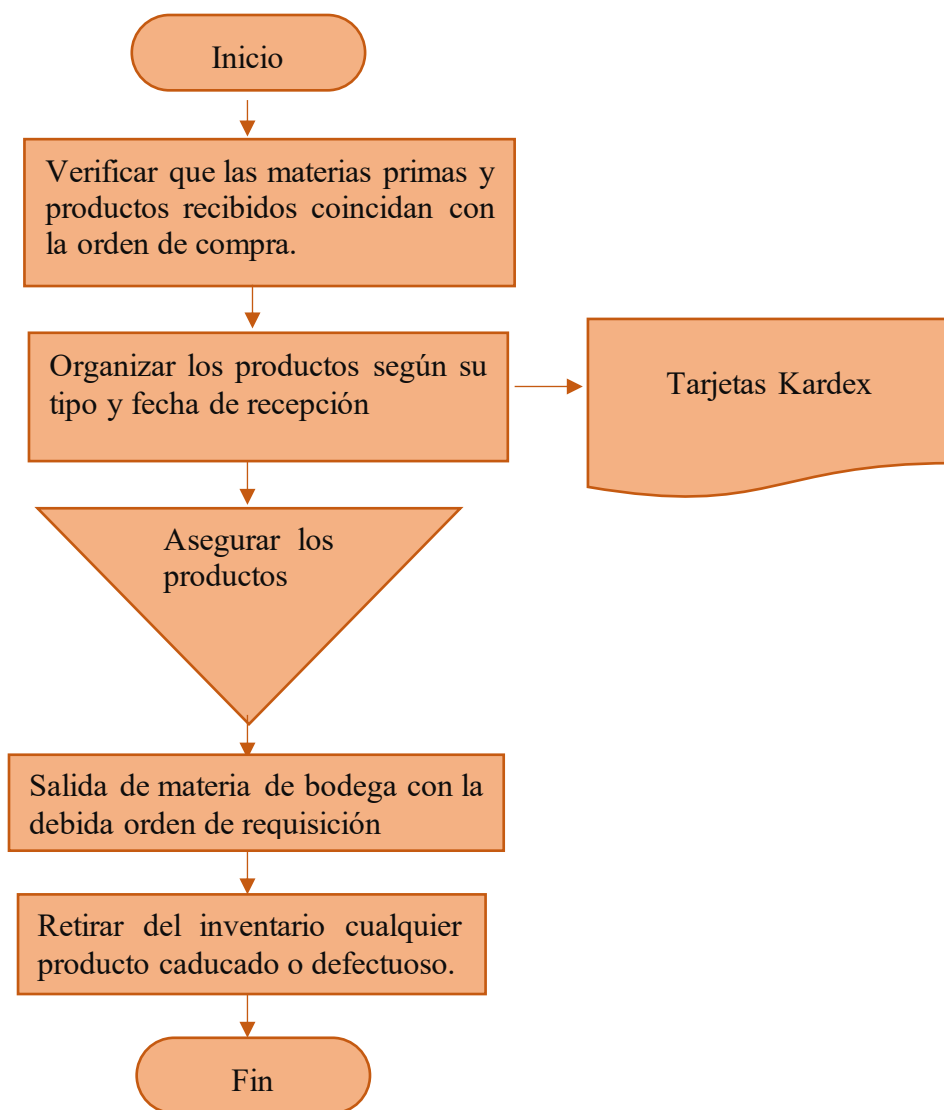


Nota. El flujograma de venta se basa en el proceso que se realiza a la hora de vender el producto terminado



3.6.5.3. Flujograma del procedimiento de inventario

Ilustración 3 Procedimiento de Inventario

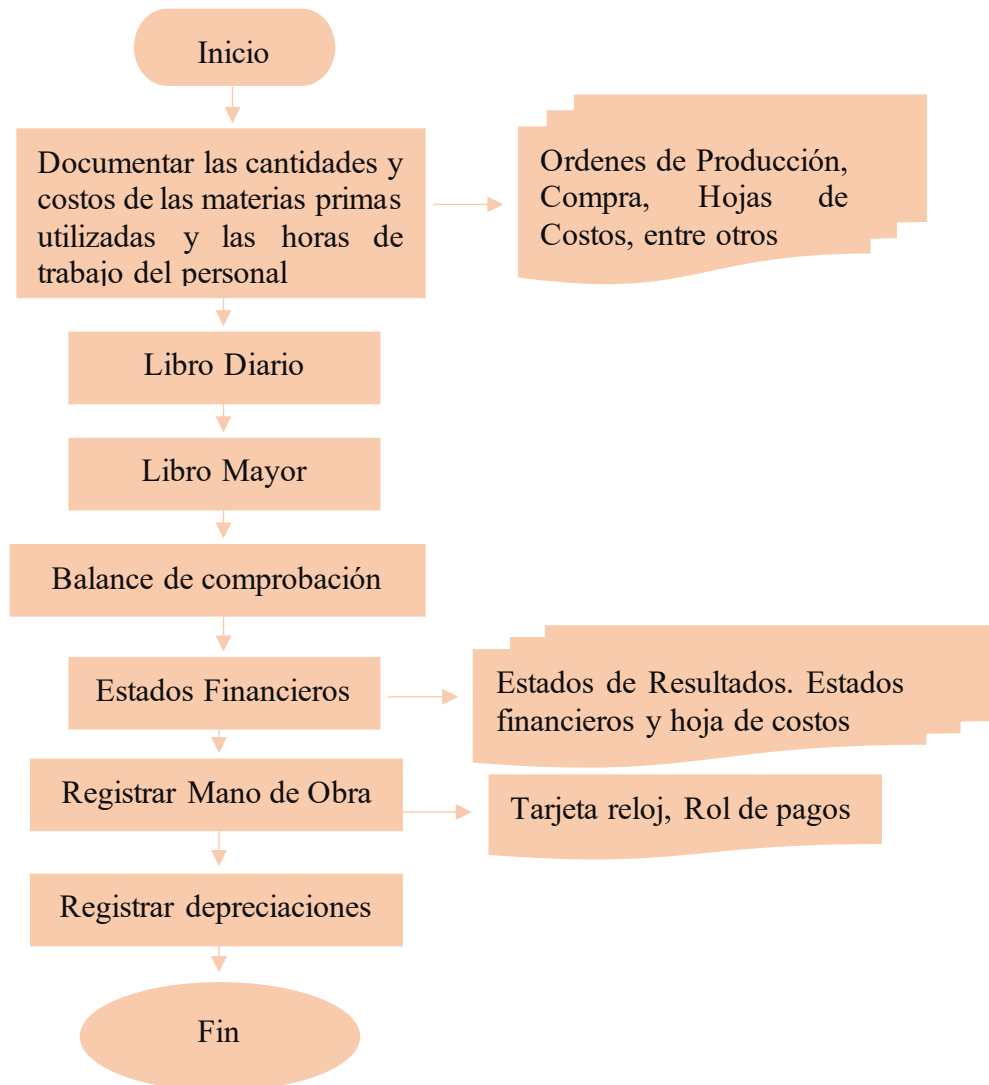


Nota. Proceso del tratamiento de inventario



3.6.5.4. Flujograma del procedimiento de contabilidad de costos

Ilustración 4 Procedimiento de contabilidad de Costos



Nota. Flujograma del procediendo que se debe llevar a cabo para la contabilización de los costos.



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."

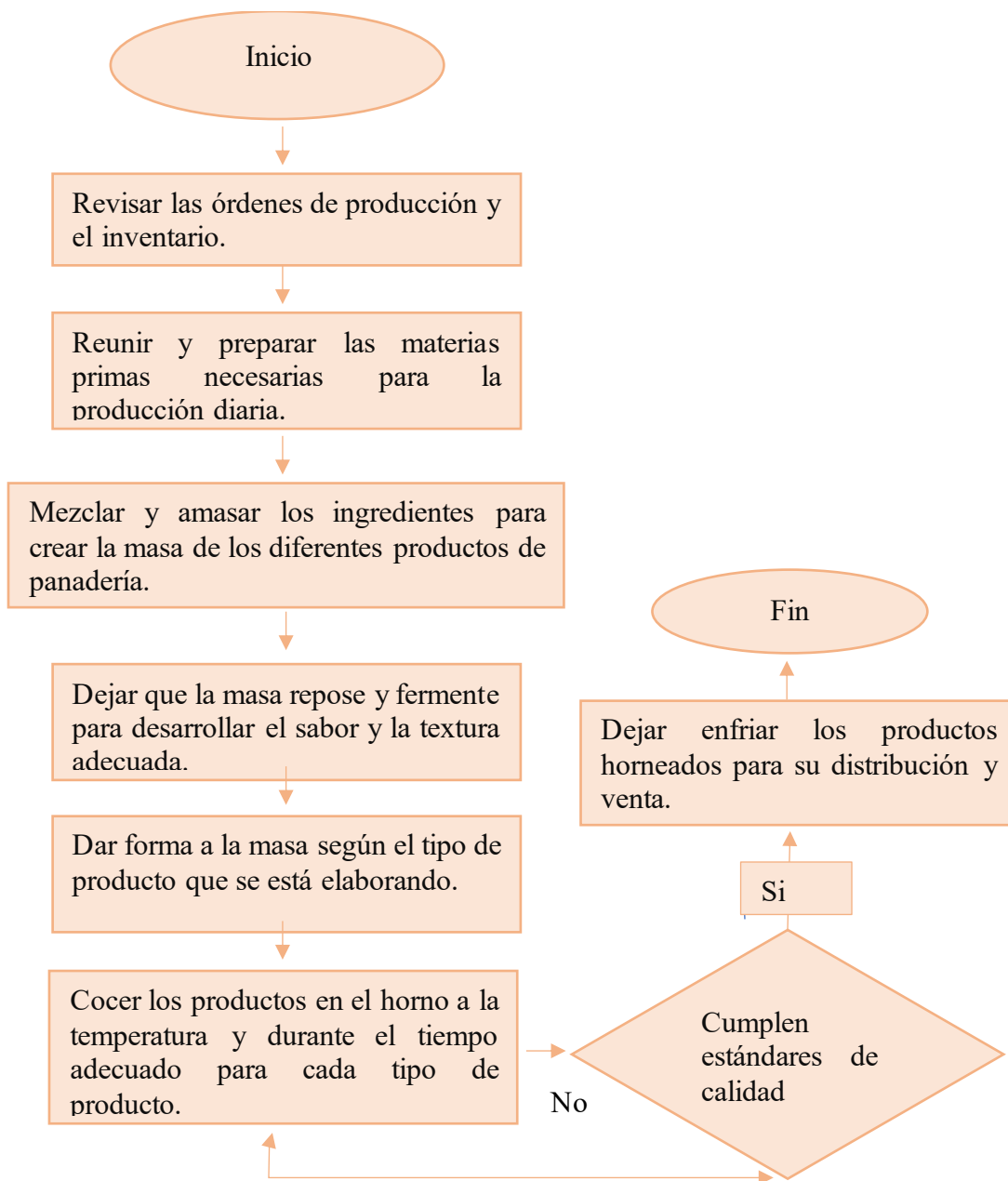
RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
015

3.6.5.5. Flujograma del procedimiento productivo

Ilustración 5 *Procedimiento Productivo*





PANIFICADORA "MATHIAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
016


3.6.6. Diseño de Formatos para el Control del Proceso

Para trasladar la información a la hoja de costos, es esencial recopilar todos los datos del proceso productivo. Para lograrlo, utilizaremos los siguientes formatos:

Formatos para Materia Prima

Orden de Compra: es un documento clave en el proceso para la adquisición de materiales. Básicamente, es una solicitud formal que una empresa envía a un proveedor para comprar ciertos productos o servicios. Este documento especifica lo que se necesita, la cantidad deseada, el precio acordado, y otros detalles importantes como la fecha de entrega y las condiciones de pago.

Ilustración 6 Orden de Compra

		PANIFICADORA "MATHIAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo		
		ORDEN DE COMPRA N°		
Proveedor:		Fecha de pedido:		
Telefono		Forma de pago:		
Persona solicitante:				
Artículo	Cantidad	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
			Subtotal	
			IVA 0%	
			IVA 15%	
			Total	
AUTORIZACIÓN				
Autorizado por	Fecha			

Nota. Modelo de Orden de Compra



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001


DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA

017

Recepción de Compra. este documento ayuda a verificar que todo lo que se pidió en la orden de compra ha llegado correctamente y en buenas condiciones.

Ilustración 7 Recepción de Compra

		<p>PANIFICADORA "MATHÍAS"</p> <p>"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."</p> <p>RUC: 1314663756001</p> <p>DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo</p>		
RECEPCIÓN DE COMPRA N°				
Proveedor:			Fecha de Recepción:	
Orden de Compra N°			Forma de pago:	
Persona solicitante:				
Artículo	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
			Total	
Entregado _____			Resivido _____	

Nota. Modelos de Recepción de Compras

Requisición de materiales. Es un documento que permite a los diferentes comunicar cuáles son sus necesidades al momento de la producción.



PANIFICADORA "MATHÍAS"


"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
018


Ilustración 8 *Requisición de Materiales*

		<p align="center">PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo</p>		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°				
Proveedor:		Fecha de Recepción:		
Telefono		Forma de pago:		
Persona solicitante:				
Artículo	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
			Total	
Entregado _____		Resivido _____		

Nota. Formato de Requisición de Materiales

Orden de producción. Este documento autoriza la fabricación de un producto, detalla todos los pasos y recursos necesarios para completar el proceso de producción de un artículo.

Ilustración 9 *Orden de Producción*

		<p align="center">PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo</p>		
ORDEN DE PRODUCCIÓN N°				
Cliente		Fecha de Pedido:		
Dirección		Fecha de Entrega:		
Telefono		Responsable		
Cantidad	Producto	Característica		
Elaborado por _____		Aprobado por _____		

Nota. Formato de orden de producción



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."


RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
019

Tarjeta Kardex. Es un sistema de registro y control de inventarios utilizado para llevar un seguimiento detallado de los movimientos de entrada y salida de materiales o productos en el almacén.

Ilustración 10 Tarjeta Kardex

 PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo											
TARJETA KARDEX											
Código			Proveedor								
Producto			Método de valoración								
Unidad de Medida			ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIA		
Fecha	Detalle		Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total

Nota. Modelo de la Tarjeta Kardex

Tarjeta Reloj. Conocida como tarjeta de control de tiempo o de asistencia, es utilizada por las empresas para registrar de manera precisa las horas de entrada y salida de los empleados. Tradicionalmente, este sistema consiste en una tarjeta de papel que los empleados insertan en un reloj registrador, el cual estampa la hora exacta en la que comienzan y terminan su jornada laboral.



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
020

Ilustración 11 Tarjeta Reloj

PANIFICADORA "MATHÍAS"								
"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."								
RUC: 1314663756001								
DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo								
TARJETA RELOJ								
Nombre del Trabajador	Código							
Jornada	Mes							
Semana								
Fecha	Mañana		Tarde		Horas Jornada	Horas Suplementarias	Horas Extras	Total
	Entrada	Salida	Entrada	Salida				
TOTAL								
F. Jefe de Producción								

Nota. Formato de Tarjeta Reloj

Rol de Pagos. Es un documento esencial en cualquier ya que detalla la compensación que se debe pagar a cada empleado por un período específico, aquí se incluye información sobre los salarios, deducciones, bonificaciones que el empleado haya ganado.

Ilustración 12 Rol de Pago MOD y MOI

PANIFICADORA "MATHÍAS"																
"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."																
RUC: 1314663756001																
DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo																
MOD																
NOMBRES	CARGO	N. DIAS TRABAJADOS	SALARIO DIARIO	SUELDO	HORAS EXTRAS	HORAS SUPLEMENTARIAS	DECIMO TERCER SUELDO	DECIMO CUARTO SUELDO	VACACIONES	FONDO DE RESERVA	TOTAL DE INGRESOS	APORTE DEL IESS 9.45%	PRESTAMO DE IESS	TOTAL DE EGRESOS	TOTAL A RECIBIR	FIRMA
MOI																
TOTAL																

Nota. Formato del Rol de Pago



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."


RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luis Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
021

Hoja de Costos. Aquí se detalla todos los gastos asociados con la producción de un producto. Esta hoja ayuda a la empresa a entender y controlar sus costos, asegurando que los precios de venta sean adecuados para cubrir estos gastos y generar beneficios.

Ilustración 13 Hoja de Costos

	<p>PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Víctor Astudillo</p>																																																																																																																							
HOJA DE COSTOS																																																																																																																								
Cliente: Producto Cantidad Costo Total Especificaciones	Orden de Producción Fecha de Inicio Fecha de Termino Fecha de Entrega																																																																																																																							
ELEMENTOS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN																																																																																																																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4">MATERIALES DIRECTOS</th> <th colspan="3">MANO DE OBRA DIRECTA</th> <th colspan="2">C.L.F</th> </tr> <tr> <th>FECHA</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>CANT.</th> <th>V. UNITARIO</th> <th>V. TOTAL</th> <th>HORAS</th> <th>VALOR</th> <th>VALOR TOTAL</th> <th>V. UNITARIO</th> <th>V. TOTAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">TOTAL</td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td colspan="2" style="text-align: right;">TOTAL</td> <td> </td> <td colspan="2" style="text-align: right;">TOTAL</td> </tr> </tbody> </table>		MATERIALES DIRECTOS				MANO DE OBRA DIRECTA			C.L.F		FECHA	DESCRIPCIÓN	CANT.	V. UNITARIO	V. TOTAL	HORAS	VALOR	VALOR TOTAL	V. UNITARIO	V. TOTAL																																																																																											TOTAL					TOTAL			TOTAL	
MATERIALES DIRECTOS				MANO DE OBRA DIRECTA			C.L.F																																																																																																																	
FECHA	DESCRIPCIÓN	CANT.	V. UNITARIO	V. TOTAL	HORAS	VALOR	VALOR TOTAL	V. UNITARIO	V. TOTAL																																																																																																															
TOTAL					TOTAL			TOTAL																																																																																																																
MATERIS PRIMA DIRECTA _____ MANO DE OBRA DIRECTA _____ COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN _____ COSTO DE PRODUCCION _____ COSTO UNITARIO _____																																																																																																																								
_____ Elaborado por	_____ Aprobado por																																																																																																																							

Nota. Formato de la Hoja de Costo



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."


RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
022

Estado de Situación Inicial. Es un informe financiero que muestra la posición financiera de una empresa al inicio de sus operaciones. Este estado proporciona una instantánea de los activos, pasivos y patrimonio de la empresa en un momento específico, generalmente el primer día de sus actividades comerciales.

Ilustración 14 *Estado de Situación Inicial*

		PANIFICADORA "MATHÍAS" ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)			
1	ACTIVO				<u><u>XXX</u></u>
1.1	ACTIVOS CORRIENTE			XXX	
1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		XXX		
1.1.1.1	Caja	XX			
1.1.3	INVENTARIOS		XXX		
1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	XX			
1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	XXX			
1.1.3.4	Inventarios de Productos Terminados	XXX			
1.1.3.5	Suministros de Aseo	XXX		XXX	
1.2	ACTIVOS NO CORRIENTE				
1.2.1	PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO		XXX		
1.2.1.3	Maquinaria y Equipo	XXX			
1.2.2.2	(-) Depreciación Acumulada de Maquinaria y Equipo	XXX			
1.2.1.4	Muebles y Enseres	X			
1.2.2.3	(-) Depreciación Acumulada de Muebles y Enseres	XX			
2	PASIVOS			XX	<u><u>XX</u></u>
2.1	PASIVO CORRIENTE		XX		
2.1.1	Proveedores	XXXX			
2.1.6	IESS por Pagar	XXXX			
2.1.8	Beneficios Sociales por Pagar	XXXX			
2.1.8.1	Décimo Tercer Sueldo por Pagar	XXXX			
2.1.8.2	Décimo Cuarto Sueldo por Pagar	XXXX			
2.1.8.3	Vacaciones por Pagar	XXXX			
3	PATRIMONIO			XXX	<u><u>XXX</u></u>
3.1	CAPITAL		XXX		
3.1.1	Capital Social	XXX			
	PASIVO + PATRIMONIO				<u><u>XXXXX</u></u>



PANIFICADORA "MATHÍAS"


"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
024

Ilustración 16 Libro Mayor

		PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)			
CUENTA:		FOLIO			
CODIGO :					
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
TOTAL					


Nota. Formato del Libro Mayor

Balance de Comprobación. Es un informe financiero que lista todas las cuentas del libro mayor y sus respectivos saldos, tanto deudores como acreedores, al final de un período contable. Su objetivo principal es verificar que los débitos totales sean iguales a los créditos totales, asegurando así que el sistema contable está equilibrado. Asegura que todos los asientos contables se hayan registrado correctamente y que la suma de los débitos sea igual a la suma de los créditos, ayuda a identificar errores contables, como omisiones o registros duplicados, que pueden haber ocurrido durante el proceso de contabilidad.

**PANIFICADORA "MATHÍAS"**

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001**DIRECCIÓN:** Luís Félix López y Víctor Astudillo**PÁGINA**
025**Ilustración 17** *Balance de Comprobación*

						
PANIFICADORA MATHÍAS						
"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."						
BALANCE DE COMPROBACIÓN						
DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023						
(EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)						
N.	CÓDIGO	CUENTAS	SUMAS		SALDOS	
			DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
TOTAL			\$ -	\$ -	\$ -	\$ -

Nota. Formato del Balance de Resultado

Estado de Costos de Venta. es un informe financiero que detalla los costos incurridos por una empresa para producir y vender sus productos durante un período específico. Este estado es crucial para determinar el costo total de los bienes vendidos y calcular la rentabilidad bruta de la empresa.



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
026

Ilustración 18 Estado de Costos de Productos Vendidos



PANIFICADORA MATHÍAS
"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN VENDIDOS
DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023

MATERIALES DIRECTOS UTILIZADOS			\$	-
Inventarios inicial de materiales directos	\$	-		
(+) Compras de Materia Prima Directa	\$	-		
Compras de Materia Prima Directa	\$	-		
(+) Transporte en Compras de Materiales Directos	\$	-		
(-) Descuentos en Compras de Materiales Directos	\$	-		
(=) Materiales Directos Disponibles para la Producción	\$	-		
Inventario Final de Materia Prima Directa	\$	-		
MANO DE OBRA DIRECTA			\$	-
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			\$	-
Materiales Indirectos Utilizados		\$	-	
Inventario Inicial de Matriales Indirectos	\$	-		
(+) Compras de Materia Prima Indirecta	\$	-		
Compras de Materia Prima Indirecta	\$	-		
(+) Transporte en Compras de Materiales Indirectos	\$	-		
(-) Devolución en compra de materiales indirectos	\$	-		
Materiales indirectos disponibles para producir	\$	-		
Inventario final de materiales indirectos	\$	-		
(=) Mano de obra indirecta		\$	-	
(-) Fuerza motriz		\$	-	
Mantenimiento de maquinaria		\$	-	
Depreciación maquinaria		\$	-	
COSTOS DE PRODUCCIÓN			\$	-
Inventario inicial de productos en proceso		\$	-	
(=) COSTO DE PRODUCTOS EN PROCESO		\$	-	
(+) Inventario final de productos en proceso		\$	-	
(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS		\$	-	
(-) Inventario inicial de productos terminados		\$	-	
(=) COSTO DE PRODUCTOS DISPONIBLES PARA LA VENTA		\$	-	
(+) Inventario final de productos terminados		\$	-	
(=) COSTO DE PRODUCTOS FABRICADOS Y VENDIDOS		\$	-	

Nota. Formato del Estado de Costos de Producción Vendidos



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
027

Estado de Resultado. También conocido como Estado de Pérdidas y Ganancias, es un informe financiero que muestra los ingresos, gastos y la rentabilidad de una empresa durante un período específico. Este estado financiero permite a las empresas evaluar su desempeño económico y tomar decisiones informadas.

Ilustración 19 Estado de Resultado

PANIFICADORA MATHÍAS	
"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."	
ESTADOS DE RESULTADOS	
DEL 1 AL 31 DE DICEIMBRE DEL 2023	
VENTA DE BIENES	\$ -
VENTA DE BIENES TARIFA 0%	\$ -
MATERIALES UTILIZADOS O PRODUCTOS VENDIDOS	\$ -
COSTO DE VENTA	\$ -
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	\$ -
GASTOS DE VENTA	\$ -
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	\$ -
ARRENDAMIENTO	\$ -
SUMINISTROS DE LIMPIEZA	\$ -
UTILIDAD NETA	\$ -

Nota. Formato del Estado de Resultados

3.6.6.1. Simulación de los Costos por Ordenes de Producción

Planteamiento del ejercicio

La Panificadora "Mathias" dirigida por la Sra. Vanessa Jessenia Muñoz Pasmíño, es una empresa que se dedica a la producción de panes para su consumo inmediato. El producto que será puesto en la simulación del ejercicio es el pan mixto.



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
028

La Panificadora Mathías inicia sus actividades económicas en el mes de diciembre del año 2023, de la siguiente manera:

2/12/2023

- ❖ Se registra compra de materia prima directa 02/12/2023, según el siguiente detalle:
200 lb Harina Sencilla, 24 lb Azúcar, 40 lb Manteca, 20 cubetas Huevos, 8 lb Levadura, 12 lb Sal, también se compra de materia prima indirecta Queso, 16 lb y 4 lb de polvo de hornear y 2 litros de esencia de vainilla
- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar, 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 001.
- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N°1.
- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos 002 del 04/12/2023, a un valor de \$ 0,20 ctvs.

4/12/2023



PANIFICADORA "MATHIAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
029

- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar, 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 002
- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N°002
- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos 002 del 04/12/2023, a un valor de \$ 0,20 ctvs.

5/12/2023

- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar, 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 003
- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N°003
- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos 003 del 04/12/2023, a un valor de \$ 0,20 ctvs.

6/12/2023



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
030

- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar, 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 004
- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N°004
- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos N° 003 del 04/12/2023, a un valor de \$ 0,20 ctvs.

7/12/2023

- ❖ Se registra compra de materia prima directa 07/12/2023, según el siguiente detalle: 200 lb Harina Sencilla, 24 lb Azúcar, 40 lb Manteca, 20 cubetas Huevos, 8 lb Levadura, 12 lb Sal, también se compra de materia prima indirecta Queso, 16 lb y 4 lb de polvo de hornear y 2 litros de
- ❖ Se registra el consumo de materias primas para las hojas de costos N°005 del 07/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar, 20 lb Manteca, 5 lb Mantequilla, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 7 litro de leche y 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 005
- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N° 005



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA

031

- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos N°005 del 07/12/2023, a un valor de \$ 0,20 ctvs.

8/12/2023

- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar, 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 006
- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N°006
- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos N°006 del 08/12/2023, a un valor de \$ 0,20 ctvs.,

9/12/2023

- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar, 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 007
- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N°007



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA

032

- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos N°007 del 09/12/2023, a un valor de \$0,20 ctvs.

11/12/2023

- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar, 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 008
- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N°008
- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos N°008 del 11/12/2023, a un valor de \$0,20 ctvs.

12/12/2023

- ❖ Se registra compra de materia prima directa 12/12/2023, según el siguiente detalle: 200 lb Harina Sencilla, 24 lb Azúcar, 40 lb Manteca, 20 cubetas Huevos, 8 lb Levadura, 12 lb Sal, también se compra de materia prima indirecta Queso, 16 lb y 4 lb de polvo de hornear y 2 litros de
- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar,



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA

033

- ❖ 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 009
- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N° 009.
- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos N°009 del 12/12/2023, a un valor de \$ 0,20 ctvs.

13/12/2023

- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar, 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 010
- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N°010
- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos N°010 del 13/12/2023, a un valor de \$ 0,20 ctvs.

14/12/2023

- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar,



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA

034

- ❖ 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 011
- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N°011
- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos N°011 del 14/12/2023, a un valor de \$ 0,20 ctvs.

15/12/2023

- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar, 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 012
- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N°012
- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos N°012 del 15/12/2023, a un valor de \$ 0,20 ctvs.

17/12/2023

- ❖ Se registra compra de materia prima directa 17/12/2023, según el siguiente detalle:
200 lb Harina Sencilla, 24 lb Azúcar, 40 lb Manteca, 20 cubetas Huevos, 8 lb



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA

035

- ❖ Levadura, 12 lb Sal, también se compra de materia prima indirecta Queso, 16 lb y 4 lb de polvo de hornear y 2 litros de
- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar, 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 013.
- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N°013.
- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos N°013 del 17/12/2023, a un valor de \$ 0,20 ctvs.

18/12/2023

- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar, 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 014
- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N°014.
- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos N°014 del 18/12/2023, a un valor de \$ 0,20 ctvs.



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA

036

19/12/2023

- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar, 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 015
- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N°015
- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos N°015 del 19/12/2023, a un valor de \$ 0,20 ctvs.

20/12/2023

- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar, 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 016
- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N°0016
- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos N°016 del 20/12/2023, a un valor de \$ 0,20 ctvs.



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
037

21/12/2023

- ❖ Se registra compra de materia prima directa 21/12/2023, según el siguiente detalle:
200 lb Harina Sencilla, 24 lb Azúcar, 40 lb Manteca, 20 cubetas Huevos, 8 lb Levadura, 12 lb Sal, también se compra de materia prima indirecta Queso, 16 lb y 4 lb de polvo de hornear y 2 litros de
- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar, 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 017
- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N° 017
- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos N°017 del 21/12/2023, a un valor de \$ 0,20 ctvs.

22/12/2023

- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar, 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 018



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
038

- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N°018
- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos N°018 del 22/12/2023, a un valor de \$ 0,20 ctvs.

23/12/2023

- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar, 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 019
- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N°003
- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos N°019 del 23/12/2023, a un valor de \$ 0,20 ctvs.

23/12/2023

- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar, 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 020



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
039

- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N°020
- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos N°020 del 26/12/2023, a un valor de \$ 0,20 ctvs.

27/12/2023

- ❖ Se registra compra de materia prima directa 27/12/2023, según el siguiente detalle:
200 lb Harina Sencilla, 24 lb Azúcar, 40 lb Manteca, 20 cubetas Huevos, 8 lb Levadura, 12 lb Sal, también se compra de materia prima indirecta Queso, 16 lb y 4 lb de polvo de hornear y 2 litros de
- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar, 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 021.
- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N°021.
- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos N°021 del 27/12/2023, a un valor de \$ 0,20 ctvs.

28/12/2023



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
040

29/12/2023

- ❖ Se registra el consumo de materias primas según orden de requisición N°001 del 02/12/2023, con el siguiente detalle: 50 lb Harina Sencilla, 4 lb Queso, 6 lb Azúcar, 20 lb Manteca, 150 unidades de Huevos, 2.50 lb Levadura, 2.50 lb Sal, 1.25 lb de polvo de hornear, 1/2 litro de esencia de vainilla
- ❖ Se registra la salida de materiales según orden de requisición N° 023.
- ❖ Se registra la transferencia productos en proceso a terminados de la OP N°023.
- ❖ Se registra las ventas al precio de venta al público de la producción de las hojas de costos N°023 del 29/12/2023, a un valor de \$ 0,20 ctvs.
- ❖ Se registra el consumo del insumo de limpieza del mes.
- ❖ Se realiza el pago de servicios básicos, agua según factura, luz
- ❖ Se realizan las debidas depreciaciones a los equipos.
- ❖ Se paga al Sr. Marcelo Pérez por mantenimiento de maquinaria y equipo \$ 20,00
- ❖ Se realiza el pago de los sueldos y salarios según nómina del mes.

Es importante mencionar que:

- ❖ Las depreciaciones se calculan utilizando el método de unidades producidas, basándose en una producción constante como referencia.
- ❖ La mano de obra directa se pagará de manera mensual



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
041

3.6.6.2. Contabilización Documentos Fuente

Estado de Situación Inicial. Este informe financiero captura una imagen clara y detallada de la situación económica de la empresa justo cuando comienza sus operaciones. Este documento es fundamental porque establece el punto de partida para todas las actividades financieras futuras y ayuda a entender dónde se encuentra la empresa al iniciar su actividad.

Ilustración 20 Estado de Situación Inicial

		PANIFICADORA "MATHÍAS"	
		ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA	
		AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2022	
		(EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)	
1	ACTIVO		<u>\$ 8.600,00</u>
1.1	ACTIVOS CORRIENTE		<u>\$ 220,00</u>
1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO	\$ 200,00	
1.1.1.1	Caja	\$ 200,00	
1.1.3	INVENTARIOS	\$ 20,00	
1.1.3.6	Inventario de Suministros de Aseo	\$ 20,00	
1.2	ACTIVOS NO CORRIENTE		<u>\$ 8.380,00</u>
1.2.1	PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO	\$ 8.380,00	
1.2.1.3	Maquinaria y Equipo	\$ 10.000,00	
1.2.2.2	(-) Depreciación Acumulada de Maquinaria y Equipo	\$ -2.820,00	
1.2.1.4	Muebles y Enseres	\$ 2.200,00	
1.2.2.3	(-) Depreciación Acumulada de Muebles y Enseres	\$ -1.000,00	
2	PASIVOS		<u>\$ -</u>
3	PATRIMONIO		<u>\$ 8.600,00</u>
3.1	CAPITAL	\$ 8.600,00	
3.1.1	Capital Social	\$ 8.600,00	
	Total Pasivo + Patrimonio		<u>\$ 8.600,00</u>



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."


RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luíx Félix López y Víctor Astudillo


PÁGINA
042

Orden de Compra

Ilustración 21 Orden de Compra del 02/12/2023

		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756 DIRECCIÓN: Luíx Félix López y Víctor Astudillo		
ORDEN DE COMPRA N° 001				
Proveedor:		Fecha de pedido:	2/12/2023	
Dep. Solicitante	Producción		Forma de pago:	Efectivo
Persona solicitante:				
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
400	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 140,00
50	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 40,00
80	Libras	Manteca	\$ 1,04	\$ 83,20
30	Libras	Mantequilla	\$ 0,60	\$ 18,00
600	Unidades	Huevos	\$ 0,08	\$ 48,00
10	Libras	Levadura	\$ 1,18	\$ 11,80
40	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 6,40
50	Litros	Leche	\$ 0,79	\$ 39,50
				\$ 386,90
Materia Prima Indirecta				
50	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 55,00
5	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 6,15
5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 7,50
				\$ 68,65
AUTORIZACIÓN			Total	\$ 455,55
Autorizado por	Fecha			

**PANIFICADORA "MATHÍAS"****"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."****RUC: 1314663756001****DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo****PÁGINA**
043**Orden de producción****Ilustración 22** *Orden de Producción del 02/12/2023*

	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo		
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 001			
Cliente		Fecha de Pedido:	2/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	2/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panes mixto	Panes con queso	
Elaborado por		Aprobado por	

Nota. La orden de producción corresponde a la elaboración de panes mixtos con fecha del 02 de diciembre del 2023.



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001


DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA

044

Requisición de materiales

Ilustración 23 *Requisición de Materiales del 02/12/2023*

		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo			
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 002					
Departamento		Producción		O. P N°	N° 002
Persona que solicita				Fecha de Entega	4/12/2023
Fecha de Solicitud		4/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total	
MATERIA PRIMA DIRECTA					
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50	
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80	
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00	
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00	
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00	
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48	
TOTAL				\$ 43,78	
MATERIA PRIMA INDIRECTA					
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40	
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23	
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75	
TOTAL				\$ 6,38	
MATERIALES INDIRECTOS					
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00	
1	Paquete	Fundas de papel kraf	\$ 3,00	\$ 3,00	
TOTAL				\$ 5,00	
			Total	\$ 55,16	
Entregado _____			Resivido _____		

Nota. En la presente orden de requisicion se detallan la materia prima directa e indirecta que se utilizará para la produccion de los panes pixtos



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA

045

Tarjeta Kardex

Ilustración 24 Tarjeta Kardex

		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo								
TARJETA KARDEX										
Código		Proveedor								
Producto:		Harina Sencilla			Método de valorac			PEPS		
Unidad de Medida: Libra		N° 1								
Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIA		
		Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total
2/12/2023	COMPRA	200	\$ 0,35	\$ 70,00				200	\$ 0,35	\$ 70,00
2/12/2023	RM N° 001				50	\$ 0,35	\$ 17,50	150	\$ 0,35	\$ 52,50
4/12/2023	RM N° 002				50	\$ 0,35	\$ 17,50	100	\$ 0,35	\$ 35,00
5/12/2023	RM N° 003				50	\$ 0,35	\$ 17,50	50	\$ 0,35	\$ 17,50
6/12/2023	RM N° 004				50	\$ 0,35	\$ 17,50	0	\$ 0,35	\$ -
7/12/2023	COMPRA	200	\$ 0,35	\$ 70,00				200	\$ 0,35	\$ 70,00
7/12/2023	RM N° 005				50	\$ 0,35	\$ 17,50	150	\$ 0,35	\$ 52,50
8/12/2023	RM N° 006				50	\$ 0,35	\$ 17,50	100	\$ 0,35	\$ 35,00
9/12/2023	RM N° 007				50	\$ 0,35	\$ 17,50	50	\$ 0,35	\$ 17,50
11/12/2023	RM N° 008				50	\$ 0,35	\$ 17,50	0	\$ 0,35	\$ -
12/12/2023	COMPRA	200	\$ 0,35	\$ 70,00				200	\$ 0,35	\$ 70,00
12/12/2023	RM N° 009				50	\$ 0,35	\$ 17,50	150	\$ 0,35	\$ 52,50
13/12/2023	RM N° 010				50	\$ 0,35	\$ 17,50	100	\$ 0,35	\$ 35,00
14/12/2023	RM N° 011				50	\$ 0,35	\$ 17,50	50	\$ 0,35	\$ 17,50
15/12/2023	RM N° 012				50	\$ 0,35	\$ 17,50	0	\$ 0,35	\$ -
17/12/2023	COMPRA	200	\$ 0,35	\$ 70,00				200	\$ 0,35	\$ 70,00
17/12/2023	RM N° 013				50	\$ 0,35	\$ 17,50	150	\$ 0,35	\$ 52,50
18/12/2023	RM N° 014				50	\$ 0,35	\$ 17,50	100	\$ 0,35	\$ 35,00
19/12/2023	RM N° 015				50	\$ 0,35	\$ 17,50	50	\$ 0,35	\$ 17,50
20/12/2023	RM N° 016				50	\$ 0,35	\$ 17,50	0	\$ 0,35	\$ -
21/12/2023	COMPRA	200	\$ 0,35	\$ 70,00				200	\$ 0,35	\$ 70,00
21/12/2023	RM N° 017				50	\$ 0,35	\$ 17,50	150	\$ 0,35	\$ 52,50
22/12/2023	RM N° 018				50	\$ 0,35	\$ 17,50	100	\$ 0,35	\$ 35,00
23/12/2023	RM N° 019				50	\$ 0,35	\$ 17,50	50	\$ 0,35	\$ 17,50
26/12/2023	RM N° 020				50	\$ 0,35	\$ 17,50	0	\$ 0,35	\$ -
27/12/2023	COMPRA	200	\$ 0,35	\$ 70,00				200	0,35	\$ 70,00
27/12/2023	RM N° 021				50	\$ 0,35	\$ 17,50	150	\$ 0,35	\$ 52,50
28/12/2023	RM N° 022				50	\$ 0,35	\$ 17,50	100	\$ 0,35	\$ 35,00
29/12/2023	RM N° 023				50	\$ 0,35	\$ 17,50	50	\$ 0,35	\$ 17,50



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA

046

Tarjeta Reloj

Ilustración 25 Tarjeta Reloj

PANIFICADORA "MATHÍAS"							
"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."							
RUC: 1314663756001							
DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo							
TARJETA RELOJ 001							
Nombre del Trabajador	Gabriel Garcia					PANADERO	
Año	2023						
Semana	del 4 al 9 de diciembre						
Fecha	Mañana		Tarde		Horas Jornada	Horas Extras	Total
	Entrada	Salida	Entrada	Salida			
Lunes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Martes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Miércoles	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Jueves	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Viernes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Sábado	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Domingo							
TOTAL					48	\$ 2,00	\$ 96,00
<hr/> F. Jefe de Producción							

Nota. La tarjeta reloj es una herramienta la cual Facilita el cálculo preciso de las horas laboradas, incluyendo las horas extras, lo cual es esencial para una compensación justa.



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."


RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
047

Rol de Pagos

Ilustración 26 *Rol de Pagos*

 PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo													
M.O.D													
NOMBRES	CARGO	N. DIAS TRABAJADOS	SALARIO DIARIO	SUELDO	DECIMO TERCER SUELDO	DECIMO CUARTO SUELDO	VACACIONES	FONDO DE RESERVA	TOTAL DE INGRESO	APORTE DEL IESS 9,45%	PRESTAMO DE IESS	TOTAL DE EGRESOS	TOTAL A RECIBIR
					12	12	24	12					
Gabriel García	PANADERO	23	19,60	\$450,80					\$ 450,80				\$ 450,80
Carlos García	OPERARIO	23	18,80	\$432,40					\$ 432,40				\$ 432,40
José García	HORNERO	23	18,00	\$414,00					\$ 414,00				\$ 414,00
TOTAL				\$ 1.297,20	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 1.297,20	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 1.297,20

Nota. Proporciona a los empleados una descripción clara y detallada de cómo se calcula su salario, asegurando que entiendan todas las deducciones y adiciones



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA

048

Estado de Costos de Producción Vendido

Ilustración 27 Estado de Costos de Productos Vendido

		PANIFICADORA MATHÍAS "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN VENDIDOS DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023	
MATERIA PRIMA DIRECTA			
501.01.05	(+) INVENTARIO INICIAL DE MATERIA PRIMA DIRECTA		\$ -
501.01.02	(+) COMPRAS NETAS LOCALES DE BIENES NO PRODUCIDOS POR LA COMPAÑIA	\$ 1.050,72	
501.04.09	(+) TRANSPORTE EN COMPRAS		
	<i>Compras brutas</i>	\$ 1.050,72	
501.01.14	(-) DESCUENTO EN COMPRAS DE MATERIA PRIMA DIRECTA	\$ -	
	<i>Compras netas</i>		<u>\$ 1.050,72</u>
	<i>Materia prima directa disponible para la producción</i>		<u>\$ 1.050,72</u>
501.01.08	(-) INVENTARIO FINAL DE MATERIA PRIMA DIRECTA		<u>\$ 43,78</u>
	TOTAL, DE MATERIA PRIMA DIRECTA UTILIZADA		\$ 1.006,94
MANO DE OBRA DIRECTA			
501.02.01	SUELDOS Y BENEFICIOS SOCIALES	\$ 1.297,20	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
Materia prima indirecta			
501.04.10	(+) INVENTARIO INICIAL DE MATERIA PRIMA INDIRECTA	\$ -	
501.04.11	(+) COMPRAS NETAS LOCALES DE MATERIA PRIMA INDIRECTA	\$ 144,96	
	<i>Compras netas</i>	\$ 144,96	
501.04.12	(-) INVENTARIO FINAL DE MATERIA PRIMA INDIRECTA	\$ -1,78	
	<i>Total, de materia prima indirecta utilizada</i>	\$ 146,74	
Materiales Indirectos			
501.04.13	(+) INVENTARIO INICIAL DE MATERIALES INDIRECTOS		
501.04.14	(+) COMPRAS NETAS LOCALES DE MATERIALES INDIRECTOS	\$ 115,00	
	<i>Compras netas</i>	\$ 115,00	
501.04.15	(-) INVENTARIO FINAL DE MATERIALES INDIRECTOS	\$ -	
	<i>Total, de materiales indirectos utilizados</i>	\$ 115,00	
501.04.08	OTROS COSTOS DE PRODUCCIÓN	\$ 108,63	
	(=) Total costos indirectos de fabricación		\$ 370,37
	Total, de costos de producción del periodo		\$ 2.674,51
501.01.09	(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO		\$ -
	<i>Costo de productos en proceso</i>		\$ 2.674,51
501.01.10	(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN PROCESO		\$ -
	<i>Costo de productos terminado</i>		\$ 2.674,51
501.01.11	(+) INVENTARIO INICIAL PRODUCTOS TERMINADOS		\$ -
	<i>Costo de productos disponibles para la venta</i>		\$ 2.674,51
501.01.12	(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS		\$ -
	COSTO DE PRODUCTOS VENDIDOS		\$ 2.674,51

Nota. Estado de cosos de producción vendido



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA

049

Costo Primo=	MPD	MOD
Costo Primo=	\$ 1.006,94	\$ 1.297,20
Costo Primo=	\$ 2.304,14	

Costo de Conversión =	MOD	CIF
Costo de Conversión =	\$ 1.297,20	\$ 370,37
Costo de Conversión =	\$ 1.667,57	

Costo de Producción=	MPD	MOD	CIF
Costo de Producción=	\$ 1.006,94	\$ 1.297,20	\$ 370,37
Costo de Producción=	\$ 2.674,51		

Costo Unitario=	Costo de Producción	#Unidades Producidas
Costo Unitario=	\$ 2.674,51	14260,00
Costo Unitario=	\$ 0,19	

Nota. Costo Primo combina la Materia Prima Directa (MPD) y la Mano de Obra Directa (MOD), reflejando los costos directamente atribuibles a la producción de bienes. Costo de Conversión, por su parte, incluye la Mano de Obra Directa y los Costos Indirectos de Fabricación (CIF), que son esenciales para transformar la materia prima en productos terminados. El Costo de Producción agrega estos elementos (MPD, MOD, y CIF) para mostrar el gasto total incurrido en la fabricación. Finalmente, el Costo Unitario se calcula dividiendo el costo total de producción por el número de unidades producidas, ofreciendo un indicador del costo promedio por unidad, que en este caso es de \$0.19.



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

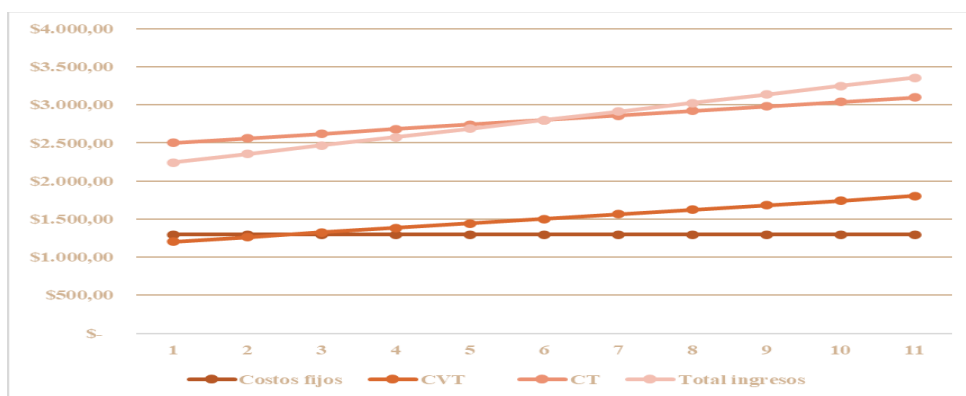
PÁGINA

050

Punto de Equilibrio

Precio		\$ 0,18
Cantidad (Demanda)		\$ 14.260,00
Ingresos		\$ 2.565,88
Costos fijos CFT	\$ 1.297,20	
Costos variables totales CVT	\$ 1.377,31	
Costos variables Unitarios CVU = CVT/ Demanda	\$ 0,10	
Punto de equilibrio Q = CFT/(P-CVU)	\$ 15.563,34	Personas
Punto de equilibrio \$= Q * Precio	\$ 2.800,40	Dolares

Precio	Cantidad	Costos fijos	CVU	CVT	CT	Total ingresos	Ganancias/ Perdidas	Ganancias
\$ 0,18	12463,34	\$ 1.297,20	\$ 0,10	\$ 1.203,78	\$ 2.500,98	\$ 2.242,60	\$ 258,38	
\$ 0,18	13083,34	\$ 1.297,20	\$ 0,10	\$ 1.263,67	\$ 2.560,87	\$ 2.354,16	\$ 206,71	
\$ 0,18	13703,34	\$ 1.297,20	\$ 0,10	\$ 1.323,55	\$ 2.620,75	\$ 2.465,72	\$ 155,03	
\$ 0,18	14323,34	\$ 1.297,20	\$ 0,10	\$ 1.383,43	\$ 2.680,63	\$ 2.577,28	\$ 103,35	
\$ 0,18	14943,34	\$ 1.297,20	\$ 0,10	\$ 1.443,31	\$ 2.740,51	\$ 2.688,84	\$ 51,68	
\$0,18	15563,34	\$ 1.297,20	\$ 0,10	\$ 1.503,20	\$ 2.800,40	\$ 2.800,40	\$ -	Punto de Equilibrio
\$ 0,18	16183,34	\$ 1.297,20	\$ 0,10	\$ 1.563,08	\$ 2.860,28	\$ 2.911,96	\$ -51,68	Perdidas
\$ 0,18	16803,34	\$ 1.297,20	\$ 0,10	\$ 1.622,96	\$ 2.920,16	\$ 3.023,52	\$ -103,35	
\$ 0,18	17423,34	\$ 1.297,20	\$ 0,10	\$ 1.682,85	\$ 2.980,05	\$ 3.135,08	\$ -155,03	
\$ 0,18	18043,34	\$ 1.297,20	\$ 0,10	\$ 1.742,73	\$ 3.039,93	\$ 3.246,64	\$ -206,71	
\$ 0,18	18663,34	\$ 1.297,20	\$ 0,10	\$ 1.802,61	\$ 3.099,81	\$ 3.358,20	\$ -258,38	





PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001


DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA

051

Estado de situación Financiera

Ilustración 28 *estado de situación financiera del periodo 2023*

		PANIFICADORA "MATHÍAS"	
		ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA	
		DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE	
		(EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)	
1	ACTIVO		<u>\$ 8.742,49</u>
1.1	ACTIVOS CORRIENTE		<u>\$ 445,82</u>
1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO	\$ 370,34	
1.1.1.1	Caja	\$ 370,34	
1.1.3	INVENTARIOS	\$ 75,48	
1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78	
1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ -1,78	
1.1.3.6	Inventario de Suministros de Aseo	\$ 5,00	
1.1.2.3	IVA en Compras	\$ 143,48	
	Inventarios Materiales Indirectos	\$ -115,00	
1.2	ACTIVOS NO CORRIENTE		<u>\$ 8.296,67</u>
1.2.1	PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO	\$ 8.296,67	
1.2.1.3	Maquinaria y Equipo	\$ 10.000,00	
1.2.2.2	(-) Depreciación Acumulada de Maquinaria y Equipo	\$ -2.903,33	
1.2.1.4	Muebles y Enseres	\$ 2.218,33	
		\$-1.018,33	<u>\$ -</u>
2	PASIVOS		<u>\$ -</u>
3	PATRIMONIO		<u>\$ 8.742,49</u>
3.1	CAPITAL	\$ 8.742,49	
3.1.1	Capital Social	\$ 8.600,00	
3.1.5.1	Ganacia Neta del Periodo	\$ 142,49	
	Total Pasivo + Patrimonio		<u>\$ 8.742,49</u>

Nota. La Panificadora "Mathias" muestra un balance saludable con una fuerte inversión en activos no corrientes que sustentan sus operaciones diarias y un control efectivo sobre sus finanzas, evidenciado por la ganancia neta del período.



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."


RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
052

Estado de Resultado

Ilustración 29 Estado de resultado

 PANIFICADORA MATHÍAS "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." ESTADOS DE RESULTADOS DEL 1 AL 31 DE DICEMBRE DEL 2023	
VENTA DE BIENES	\$ 2.852,00
VENTA DE BIENES TARIFA 0%	\$ 2.852,00
MATERIALES UTILIZADOS O PRODUCTOS VENDIDOS	\$ 2.674,51
COSTO DE VENTA	\$ 2.674,51
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	\$ 177,49
GASTOS DE VENTA	\$ 35,00
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	\$ 20,00
Suministro de Limpieza	\$ 15,00
UTILIDAD NETA	\$ 142,49

Indicadores Financieros

Margen de Utilidad Neta

INDICES FINANCIEROS		FORMULA	CALCULO
Rentabilidad	Margen de utilidad Neta	Utilidad Neta	\$ 142,49
		Ventas	\$ 2.852,00
			<u>0,05</u>

Este margen indica que, por cada dólar generado en ventas, la empresa retiene 5 centavos como ganancia neta. Este valor es crucial para entender cuánto de los ingresos se convierte efectivamente en beneficio neto después de cubrir todos los costos y gastos. Considerando que la Panificadora Mathías opera en un entorno competitivo, un margen del 5% es saludable, pero muestra espacio para mejoras. Aumentar este margen podría involucrar optimizar aún más los



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA

053

procesos, ajustar la estrategia de precios o introducir productos de mayor valor que atraigan a clientes dispuestos a pagar más, elevando así las ganancias generales.

Margen Bruta de Utilidad

INDICES FINANCIEROS		FORMULA	CALCULO	
Rentabilidad	Margen Bruta de Utilidad	Utilidad Bruta	\$ 177,49	\$ 0,06
		Venta	\$ 2.852,00	

Este margen indica que, por cada dólar de venta, la panificadora retiene \$0.06 como beneficio antes de considerar gastos operativos, de administración, intereses y otros gastos no relacionados directamente con la producción. Es una medida clave para evaluar la eficiencia de la empresa en la generación de beneficios a partir de sus ventas. Para la Panificadora Mathias, un margen bruto del 6% necesita ser evaluado en el contexto de la industria de panadería, que tradicionalmente opera con márgenes variables dependiendo de factores como el costo de ingredientes y eficiencia en la producción. Un margen del 6% podría ser bajo si los costos de materia prima son elevados o si la panificadora enfrenta una intensa competencia que limita su capacidad para aumentar precios.

Rentabilidad sobre el Capital

INDICES FINANCIEROS		FORMULA	CALCULO	
Rentabilidad	Rentabilidad sobre el Capital	Utilidad Neta	\$ 142,49	\$ 1,63
		Activos Totales	\$ 8.742,49	



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Víctor Astudillo

PÁGINA
054

Este valor indica que, por cada dólar invertido en los activos de la empresa, la Panificadora Mathias genera aproximadamente 1.63 centavos de utilidad neta. Este índice es crucial para entender la eficacia con la que la empresa utiliza sus activos para generar ganancias. Un índice de 1.63% sugiere que la Panificadora Mathias podría explorar maneras de mejorar su eficiencia operativa, potencialmente revisando cómo se utilizan los activos para maximizar la rentabilidad. Esto podría incluir mejoras en procesos, reducción de costos, o innovación en productos para aumentar las ventas y las utilidades.

Rentabilidad sobre el Patrimonio

INDICES FINANCIEROS		FORMULA	CALCULO	
Rentabilidad	Rentabilidad sobre Patrimonio	Utilidad Neta	\$ 142,49	\$ 0,02
		Patrimonio	\$ 8.742,49	

Este índice, también conocido como retorno sobre el patrimonio (ROE), mide la capacidad de la empresa para generar ganancias a partir de los recursos que los accionistas han invertido. Un valor del 2% significa que, por cada dólar invertido en la empresa, se generan dos centavos de utilidad neta. Dicho esto, se considera que, Costos: Revisar y posiblemente reducir los costos operativos podría ayudar a mejorar este porcentaje.

Conclusiones

- ❖ La investigación ha puesto en evidencia que actualmente, la Panificadora Mathias no cuenta con formularios específicos para gestionar sus órdenes de producción, lo que dificulta el seguimiento y control preciso de las unidades fabricadas. Esta falta de sistematización puede llevar a ineficiencias y pérdida de recursos, afectando negativamente la rentabilidad de la empresa.
- ❖ La falta de planificación estructurada en las etapas de producción puede conducir a ineficiencias operativas y gastos innecesarios en la Panificadora Mathias, afectando su capacidad para maximizar la rentabilidad
- ❖ Sin un análisis regular y detallado de los costos directos e indirectos, la Panificadora Mathias corre el riesgo de no comprender plenamente su estructura de costos, lo que puede impactar su margen de rentabilidad.
- ❖ La falta de claridad en la determinación de los costos de material directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación (CIF) puede dificultar que la Panificadora Mathias gestione eficientemente sus recursos financieros, afectando su rentabilidad.
- ❖ Se ha concluido que la Panificadora Mathias se beneficiaría significativamente al implementar un sistema de costos por órdenes de producción, ya que este proporcionará un conocimiento más detallado de la situación real de la empresa puesto que con un control adecuado de los costos, la empresa podrá optimizar sus procesos, mejorar su rentabilidad y apoyar su crecimiento largo plazo.

Recomendaciones

- ❖ La Panificadora Mathias debería implementar formularios detallados para cada orden de producción. Estos formularios deben capturar información crítica sobre los materiales utilizados, tiempos de producción y resultados esperados. Al establecer un sistema de seguimiento claro y específico, la empresa podrá mejorar la eficiencia operativa y asegurar que cada unidad producida sea rastreable, lo que contribuirá significativamente a aumentar la rentabilidad.
- ❖ Es crucial que la panificadora adopte un sistema de planificación y programación que estructure las diferentes etapas de producción de manera efectiva. Implementar herramientas de gestión de producción permitirá optimizar el uso de recursos y reducir tiempos de inactividad, lo que no solo controlará los costos, sino que también mejorará la capacidad de respuesta de la empresa frente a la demanda del mercado, aumentando así su rentabilidad
- ❖ Se recomienda que la panificadora implemente un sistema para determinar y analizar los costos directos e indirectos asociados con cada proceso productivo. Utilizar un enfoque que pueda proporcionar una visión más precisa de la asignación de costos, permitiendo a la empresa identificar áreas de ahorro y mejorar sus márgenes de ganancia.
- ❖ La panificadora debe establecer un método estándar y consistente para calcular estos costos, asegurando que todos los elementos del proceso productivo sean evaluados y optimizados continuamente. Al hacerlo, Mathias podrá tener un control más preciso sobre sus costos, lo que permitirá maximizar la rentabilidad al ajustar

los precios de los productos para reflejar de manera precisa los costos reales de producción

- ❖ Se recomienda contratar a un profesional especializado en el área contable que tenga la capacidad de gestionar el sistema de costos por órdenes de producción, esta será responsable de mantener la información contable y financiera actualizada, su labor será crucial para mejorar la rentabilidad de la Panificadora Mathias.

Bibliografía

(s.f.). Obtenido de <https://femrecerca.cat/meses/publication/cuestionario/cuestionario.pdf>

Guarnizo Cuéllar, F., & Cardenas Mora, S. (2020). *Costos por órdenes de producción y por procesos.* Colombia: Universidad de la Salle. Obtenido de https://www.google.com.ec/books/edition/Costos_por_%C3%B3rdenes_de_producci%C3%B3n_y_por/xe_6DwAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq=que+son+los+costos+por+ordenes+de+produccion&printsec=frontcover

Achón Rodríguez, O. (2019). Reterritorializando el flujo de mano de obra extranjera: el nacimiento de una institución total nueva en la agricultura catalana. *Geopolítica(s) Revista de estudios sobre espacio y poder*, 2(2), 257-281. doi:10.5209/rev_geop.2011.v2.n2.37835

Arias Suárez, J. D., & Cano Mejía, V. (2021). Contabilidad de gestión y regímenes de poder: revisión de la literatura y reflexión crítica sobre los eufemismos de los sistemas de costos en las organizaciones. *Innovar*, 31(82). doi:10.15446/innovar.v31n82.98427

Arias Suárez, J. D., & Cano Mejía, V. (2021). Contabilidad de gestión y regímenes de poder: revisión de la literatura y reflexión crítica sobre los eufemismos de los sistemas de costos en las organizaciones. *Innovar*, 31(82). Obtenido de <https://www.proquest.com/docview/2592405146/40BACDCD29124C92PQ/5>

Arteaga Mestra, J., Castañeda Morales, C., Escamilla, C., & Lina. (2022). Análisis de los Sistemas de Inventarios para las Principales Actividades Empresariales en el. Corporación Universitaria Minuto de Dios.

Bachiller Cabria, J. V. (2023). Políticas de inversión social en el Estado Autonómico. Capacitación y defamiliarización en la configuración de variaciones entre Comunidades Autónomas. *Gestión y análisis de políticas públicas*, 33, 44-62. doi:10.24965/gapp.11183

Cajiga, M., Ramírez, E., & Ramírez, D. A. (2022). Punto de Equilibrio Avanzado (PEA), Herramienta para asegurar la sostenibilidad empresarial. *Criterio Libre*, 20(37), 21-46. Obtenido de <https://www.proquest.com/docview/2766788766/E3F4DF32C0D4408CPQ/3?sourcetype=Scholarly%20Journals>

Campo, E. A., Cano, J. A., & Gómez-Montoya, R. A. (2020). Optimización de costos de producción agregada en empresas del sector textil. *Ingeniare. Revista chilena de ingeniería*, 28(3), 461-475. doi:10.4067/s0718-33052020000300461

Castaño, L. R. (2020). *Contabilidad de costos en industrias de transformación*. Instituto Mexicano de Contadores Públicos. Obtenido de <https://www.proquest.com/docview/2583655037/CE37875952D044F1PQ/4?sourcetype=Books>

Castelblanco, O. E. (2019). *Costos empresariales: manejo financiero y gerencial*. Ecoe Ediciones. Obtenido de <https://www.proquest.com/docview/2963094555/2A95C84756394699PQ/9?sourcetype=Books>

- Castro, A. H., Strauch, A. A., & Tamayo, M. C. (2024). El índice Big Mac y su relación con la paridad del poder de compra en el caso colombiano. *Apuntes del Cenes*, 43(77), 73-102. Obtenido de <https://www.proquest.com/docview/3048547873/6E279B22C4BE4F24PQ/2>
- Chiquiar, W., Giraldo, F. A., & Vargas, V. D. (2022). Modelos de medición de la propiedad, planta y equipo de en empresas petroleras de Sudamérica. *Criterio Libre*, 20(37), 443-469. Obtenido de <https://www.proquest.com/docview/2766789322/A8944FE58ECD4E21PQ/11?sourcetype=Scholarly%20Journals>
- Corella-Parra, L. M.-M. (2023). Desarrollo de un sistema de control de inventario para una empresa comercializadora de sistemas de riego. *Ingeniería, investigación y tecnología*, 1(24). Obtenido de <https://doi.org/10.22201/fi.25940732e.2023.24.1.006>
- Da Costa, L. B., Bazani, C. L., Leal, E. A., Pereira, J. M., & Rosa, N. A. (2018). Ensino da contabilidade de custos em diferentes cursos de graduação sob a percepção dos discentes. *REVISTA AMBIENTE CONTÁBIL - Universidade Federal do Rio Grande do Norte - ISSN 2176-9036*, 11, 259-279. doi:10.21680/2176-9036.2019v11n1id15488
- Diaz Vivas, E., Grijalva de La Cruz, S., Pilloraza Rojas, J., & Santiago Tumialán, J. (2023). APLICACIÓN DE LA TEORÍA DE INVENTARIOS EN LA EMPRESA KJANTU COLLECTION S.A.C. *Revista de Ingeniería Matemáticas y Ciencias de la Información*, 10(20), 127-134. doi:10.21017/rimci.2023.v10.n20.a147

Dos Santos, G. G., Sanches, C., Junior, S. F., de Oliveira, C. G., & Paixão, M. R. (2023). Diagnóstico financiero y propuesta de mejora en la gestión de costos de una operación de gastronomía peruana en Brasil. *I7(3)*, 4-19. doi:10.6034/rmpe.v17i3.2031

Gaitán, R. E. (2021). *Control interno y fraudes: análisis de informe caso I, II y III con base en los ciclos transaccionales*. Ecoe Ediciones. Obtenido de <https://www.proquest.com/docview/2963790133/6E3C1C261954123PQ/18?sourcetype=Books>

García, M., & Medina, V. (2018). *Repositorio Institucional Unilibre*. Obtenido de <https://repository.unilibre.edu.co/handle/10901/11873#:~:text=El%20sistema%20de%20costos%20por,un%20adecuado%20precio%20de%20venta>.

García, P. H., García, V. H., & Flores, E. R. (2023). Herramientas tradicionales y contemporáneas de la contabilidad de gestión como base para la toma de decisiones. *Recherches en Sciences de Gestion; Écullly*, 156, 151-173. Obtenido de <https://www.proquest.com/docview/2843445841/96B2B219749A40CBPQ/1?sourcetype=Scholarly%20Journals>

Jiménez, M., & Narváez, C. (2021). *Org.ve*. doi:DOI10.35381/cm.v7i2.503

Juárez, F., Alayón, J. L., Useche, A. J., Díaz, J., Cárdenas, Y. L., Martín, A., . . . Paredes, M. R. (2023). *Administración Financiera : Modelos, Enfoques, Tendencias*. Universidad Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario. Obtenido de <https://www.proquest.com/docview/2889490792/CE37875952D044F1PQ/6?sourcetype=Books>

- Label, W., de León Ledesma, J., & Arriagada, R. A. (2022). *Contabilidad para no contadores: una forma rápida y sencilla de entender la contabilidad*. Ecoe Ediciones. doi:9789586488006
- LinkedIn. (2023). Obtenido de LinkedIn.com: <https://es.linkedin.com/pulse/control-de-inventarios-101-consejos-esenciales-para-gestionar>
- Mero Mendoza, L. J., Joza González, A. X., & Justo., C. (2022). Sistema de costos por órdenes de producción y control operativo-contable. *Revista Científica Arbitrada Multidisciplinaria de Ciencias Contables, Auditoría y Tributación*. doi:10.56124/corporatum-360.v5i10.0052
- Montoya, C. (2023). *Universidad del Quindío*. Obtenido de https://aulasvirtuales.uniquindio.edu.co/RecDigital/AdminDeCostos/recursos/unidad2/U2_EA1_Descargable.pdf
- Navarro, C. T., Waltrick, M. S., & Vizcarra, C. D. (2023). Aplicación del método de costeo basado en actividades en una empresa de la industria panadera. *Revista de Gestão e Secretariado*, 14(8), 12961-12972. doi:10.7769/gesec.v14i8.2586
- Navas Espín, G. R., Peña Suarez, D., Silva Álvarez, N. D., & Mayorga Díaz, M. P. (2021). Costos de producción y la determinación de precios del chocolate de la asociación “Las Delicias del Triunfo”. *Dilemas contemporáneos: educación, política y valores*, 9. Obtenido de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-78902021000800114

- Orihuela, D. V. (2023). Distribución y crecimiento en economías abiertas: una explicación pos-kaleckiana. *Apuntes del Cenes*, 42(75), 17-43. Obtenido de <https://www.proquest.com/docview/2790481462/6E279B22C4BE4F24PQ/1>
- Parra Angel, S., & Fuentes Rojas, E. Á. (2023). Desarrollo de un Sistema de Gestión de Inventarios para el control de materiales, equipos y herramientas dentro de la empresa de Construcción Realidad Colombia S.A.S. *Revista de Ingeniería Matemáticas y Ciencias de la Información*, 10(19), 61-72. doi:10.21017/rimci.2023.v10.n19.a129
- Parrales Carvajal, M., Aguirre, M., Gomez, D., & Verónica, M. (2021). Control de inventario para la acertada toma decisiones. *JOURNAL OF SCIENCE AND RESEARCH*, 6(2). doi:<https://doi.org/10.5281/zenodo.5507434>
- Pauta Labanda, J. C., Zambrano Dueñas, J. E., & Proaño Morales, J. J. (2023). Efecto de la utilización de harina de vísceras de pollo en los parámetros productivos de lechones destetados. *CES medicina veterinaria y zootecnia*, 17(3), 25 -36. doi:10.21615/cesmvz.6912
- Pedroni, F. V., Pesce, G., & Briozzo, A. (2022). Inclusión financiera, medios de pago electrónicos y evasión tributaria: análisis económico y aplicación en Argentina. *Apuntes del Cenes*, 41(73), 1-29. Obtenido de <https://www.proquest.com/docview/2641935649/3D03E709C48748B9PQ/3>
- Pita, E. F. (2022). *Edu.ec*. Obtenido de <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/5885/1/UPSE-TCA-2021-0076.pdf>

Samaniego-Namicela, A., Paredes, V., & Robles, A. (2023). Gestión del efectivo y su relación con la rentabilidad en las Pymes: Caso de estudio Pymes del sector comercio de la de la ciudad de Loja-Ecuador. *RISTI - Revista Ibérica de Sistemas e Tecnologias de Informação*, 64, 256-266. Obtenido de <https://www.proquest.com/docview/2973215701/9A61F185372F4222PQ/2>

Santos, G. G., Sanches, C., Ferreira Junior, S., Oliveira, C. G., & Paixão, M. R. (2024). Diagnóstico financiero y propuesta de mejora en la gestión de costos de una operación de gastronomía peruana en Brasil. *Revista da Micro e Pequena Empresa*, 17(3), 4-19. doi:10.48099/1982-2537/2023v17n3p419

Sim. (2021). *Grupo SIM*. Obtenido de <https://gruposim.eu/blog/gestion-de-costes-mat-moi-y-mod/>

Suárez, R. G., Jiménez, L. A., & Vargas, J. M. (2023). *Contabilidad de Costos. Tomo I : Herramienta de Gestión Vista Desde la Norma Internacional*. Ecoe Ediciones. Obtenido de <https://www.proquest.com/docview/2963027240/99941D39D81A46D7PQ/4?sourcetype=Books>

Toro López, F. J. (2023). *Costeo con Base en Procesos Productivos* (3ra ed.). Ecoe Ediciones. Obtenido de <https://www.proquest.com/docview/2963050150/82A592A7CDEB400EPQ/27?sourcetype=Books>


Valencia, G. S. (2019). *Contabilidad de Costos : Con Aproximación a Las NIC/NIFF - 2da Edición*. Ecoe Ediciones. Obtenido de <https://www.proquest.com/docview/2963095924/82A592A7CDEB400EPQ/5?sourcetype=Books>

Valenzuela Feijóo, J. C. (2023). Economía: carácter científico y paradigmas en competencia. *El Trimestre Económico*, 90(359), 615-668. doi:10.20430/ete.v90i359.2024

Villalba, C., Liberio, C. I., Zambrano, R. V., González, C. M., & Angélica, E. (2021). *Redalyc.org*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/280/28065533025/28065533025.pdf>

4. Anexos

4.1. Plan de Cuentas

Código	Descripción
 <p>PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756 DIRECCIÓN: Luis Felix López y Victor Astudillo</p>	
1	ACTIVO
1.1	ACTIVOS CORRIENTE
1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO
1.1.1.1	Caja
1.1.1.2	Bancos
1.1.2	ACTIVOS FINANCIEROS
1.1.2.1	Cuentas por Cobrar Comerciales
1.1.2.2	Cuentas por Cobrar a Relacionadas
1.1.2.3	IVA en Compras
1.1.2.4	Anticipos a Proveedores
1.1.3	INVENTARIOS
1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa
1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta
1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos
1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados
1.1.3.6	Inventario de Suministros de Aseo
1.2	ACTIVOS NO CORRIENTE
1.2.1	PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO
1.2.1.1	Terrenos
1.2.1.2	Edificios
1.2.1.3	Maquinaria y Equipo
1.2.1.4	Muebles y Enseres
1.2.1.5	Equipo de Computación
1.2.1.6	Vehículos
1.2.2	DEPRECIACIÓN ACUMULADA
1.2.2.1	(-) Depreciación Acumulada de Edificios
1.2.2.2	(-) Depreciación Acumulada de Maquinaria y Equipo
1.2.2.3	(-) Depreciación Acumulada de Muebles y Enseres
1.2.2.4	(-) Depreciación Acumulada de Equipo de Computación
1.2.2.5	(-) Depreciación Acumulada de Vehículos

2	PASIVOS
2.1	PASIVO CORRIENTE
2.1.1	Proveedores
2.1.2	Cuentas por Pagar
2.1.3	Obligaciones Bancarias
2.1.4	IVA en Ventas
2.1.5	Retenciones por Pagar
2.1.6	IESS por Pagar
2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar
2.1.8	Beneficios Sociales por Pagar
2.1.8.1	Décimo Tercer Sueldo por Pagar
2.1.8.2	Décimo Cuarto Sueldo por Pagar
2.1.8.3	Vacaciones por Pagar
2.2	PASIVOS NO CORRIENTE
2.2.1	Obligaciones Bancarias a Largo Plazo
3	PATRIMONIO
3.1	CAPITAL
3.1.1	Capital Social
3.1.2	Reservas Legales
3.1.3	Resultados Acumulados
3.1.4	Utilidades del Ejercicio
3.1.5	Resultado del Ejercicio
3.1.5.1	Ganancia Neta del Periodo
4	INGRESOS
4.1	INGRESOS OPERACIONALES
4.1.1	Ventas
4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%
4.1.2	Utilidad Bruta en Ventas
4.1.3	Utilidad Neta en Ventas
4.2	Resumen Rentas y Gastos
5	COSTOS Y GASTOS
5.1	COSTOS
5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos
5.1.2	Mano de Obra
5.1.2.1	Remuneración Mensual
5.1.2.2	Aporte Patronal al IESS
5.1.2.3	XIII Sueldo
5.1.2.4	XIV Sueldo
5.1.2.5	Vacaciones
5.1.3	(+) Otros Costos Indirectos de Fabricación
5.1.3.1	Otros Costos de Producción

5.1.3.2	Mantenimiento y Reparación Maquinaria y Equipo
5.1.3.3	Agua Potable
5.1.3.4	Energía Eléctrica
5.1.3.5	Teléfono
5.1.4	Depreciación de Maquinaria y Equipos
5.1.5	Costo de Productos Vendidos
5.2	GASTOS
5.2.1	Gasto en Venta
5.2.1.1	Sueldos y Salarios Personal de Ventas
5.2.1.2	Remuneración Mensual
5.2.1.3	Aporte Patronal al IESS
5.2.1.4	XIII Sueldo
5.2.1.5	XIV Sueldo
5.2.1.6	Vacaciones
5.2.2	Consumo Telefónico
5.2.3	Fundas y Empaques
5.2.4	Suministro de Limpieza
5.2.5	Depreciación de Maquinarias y Equipos

4.2. Entrevista.

UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ EXTENSIÓN EL CARMEN	
ENTREVISTA	
Objetivo de la entrevista:	Conocer los procesos y costos de producción utilizados, para la elaboración de los diferentes productos.
Preguntas / Respuestas	
¿Existe algún proceso para la adquisición de la materia prima?	
¿Cómo define usted el proceso de órdenes de producción en su panificadora?	
¿Cómo controla y monitorea los costos de los diferentes productos durante el proceso de producción en su empresa?	
¿Considera usted que la empresa está generando buena rentabilidad?	
¿Qué estrategias ha implementado para mejorar la rentabilidad de su empresa?	
¿Considera que se está generando ingresos razonables por las ventas de sus productos?	


¿Cómo calcula la rentabilidad de su empresa?
¿Ha considerado la implementación de algún sistema o herramienta específica para mejorar la gestión de costos por órdenes de producción en su panadería?
¿Qué consideraciones toma en cuenta al fijar los precios de venta de sus productos en relación con los costos de producción?
¿Cómo realiza el seguimiento del inventario de materias primas y productos terminados en su panadería?
¿Se utiliza algún método para estimar los costos de producción de los productos que se elaboran?
¿Cómo realiza el cálculo para el pago de sus colaboradores?

4.3.Cuestionario

PANIFICADORA MATHÍAS CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO ÁREA DE PRODUCCIÓN DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023					
N°	PREGUNTAS	RESPUESTAS			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
AMBIENTE DE CONTROL					
1	¿La Panificadora “Mathias” cuenta con un proceso de producción?				
2	¿Conoce usted todo el proceso de producción de la panificadora “Mathias”?				
3	¿Usted interviene en las todas etapas del proceso de producción de la panificadora?				
4	¿Conoce usted la rentabilidad de la empresa?				
5	¿Está claramente definida y comunicada la jerarquía en el departamento de contabilidad, especificando las responsabilidades y autoridades en relación con las obligaciones ¿Cree usted que los costos de producción están adecuadamente controlados en la panificadora?				
6	. ¿Existe un control documental de los procesos de producción en la empresa?				

7	¿Le facilitan algún documento que especifique la cantidad exacta de materia prima necesaria para la elaboración los productos?				
8	¿Cree usted que se determina el cálculo real incurrido en la elaboración de cada producto?				
9	¿Considera que el precio con el que venden los productos es el apropiado?				
10	¿Cree usted estar capacitado para desarrollar sus funciones siguiendo el sistema de costos por órdenes de producción?				
11	¿Le gustaría a usted que se implemente un sistema de costos para mejorar la eficiencia en la panificadora?				
12	¿Cree usted que una adecuada gestión de costos podría beneficiar razonablemente la rentabilidad de la panificadora?				
13	¿Cree usted que implementar un sistema de costos por órdenes de producción ayudaría a optimizar recursos en la panificadora?				

4.4.Libro Diario

 PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)					
	Cod.	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		...			
2/12/2023	1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 200,00	
	1.1.1.1	Caja	\$ 200,00		
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 20,00	
	1.1.3.6	Inventario de Suministros de Aseo	\$ 20,00		
	1.2.1	PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO		\$8.380,00	
	1.2.1.3	Maquinaria y Equipo	\$10.000,00		
	1.2.1.4	Muebles y Enseres	\$ 2.200,00		
	1.2.2.2	(-) Depreciación Acumulada de Maquinaria y Equipo	\$- 2.820,00		
	1.2.2.3	(-) Depreciación Acumulada de Muebles y Enseres	\$- 1.000,00		
	3.1.1	Capital Social			\$ 8.600,00
		S/Según estado de situación Inicial			

		1			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 199,28	
	1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 175,12		
		Harina Sencilla	\$ 70,00		
		Azúcar blanca	\$ 19,20		
		Manteca	\$ 40,00		
		Huevos	\$ 36,00		
		Levadura	\$ 8,00		
		Sal	\$ 1,92		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 24,16		
		Queso	\$ 17,60		
		Polvo de Hornear	\$ 3,96		
		Esencia de vainilla	\$ 2,60		
	1.1.2.3	IVA en Compras		\$ 23,91	
	1.1.1.1	Caja			\$ 223,19
		S/Compra de MDP, MPI, MI			
		2			
	1.1.3. 4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
		MPD	\$ 43,78		
		CIF	\$ 11,38		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
	1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
	1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
		S/ requisición de materiales			
		3			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
		MOD	\$ 56,40		
	2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
		S/Sueldos y salarios por pagar			
		4			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$ 111,56
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
		MPD	\$ 43,78		
		MOD	\$ 56,40		
		CIF	\$ 11,38		
		S/Productos terminados			

		5			
1.1.1		EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
1.1.1.1		Caja	\$ 124,00		
4.1.1		Ventas			\$124,00
4.1.1.1.		Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		
		S/ Ventas de Productos			
		6			
5.1.1		Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	
5.1.5		Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		
1.1.3		INVENTARIOS			\$111,56
1.1.3.5		Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
		S/ Costos de fabricación			
		7			
1.1.3.4		Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
		MPD	\$ 43,78		
		CIF	\$ 11,38		
1.1.3		INVENTARIOS			\$ 55,16
1.1.3.1		Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
1.1.3.2		Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
1.1.3.3		Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
		S/ requisición de materiales			
		8			
1.1.3		INVENTARIOS		\$ 56,40	
1.1.3.4		Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
		MOD	\$ 56,40		
2.1.7		Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
		S/Sueldos y salarios por pagar			
		9			
1.1.3		INVENTARIOS		\$ 111,56	
1.1.3.5		Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
1.1.3		INVENTARIOS			\$111,56
1.1.3.4		Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
		MPD	\$ 43,78		
		MOD	\$ 56,40		
		CIF	\$ 11,38		
		S/Productos terminados			
		10			
1.1.1		EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
1.1.1.1		Caja	\$ 124,00		
4.1.1		Ventas			\$124,00

4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		
	S/ Ventas de Productos			
	11			
5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	
5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		
1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	S/ Costos de fabricación			
	12			
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
	MPD	\$ 43,78		
	CIF	\$ 11,38		
1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
	S/ requisición de materiales			
	13			
1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
	MOD	\$ 56,40		
2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
	S/Sueldos y salarios por pagar			
	14			
1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
	MPD	\$ 43,78		
	MOD	\$ 56,40		
	CIF	\$ 11,38		
	S/Productos terminados			
	15			
1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
1.1.1.1	Caja	\$ 124,00		
4.1.1	Ventas			\$124,00
4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		
	S/ Ventas de Productos			
	16			
5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	

	5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
		S/ Costos de fabricación			
		17			
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
		MPD	\$ 43,78		
		CIF	\$ 11,38		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
	1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
	1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
		S/ requisición de materiales			
		18			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
		MOD	\$ 56,40		
	2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
		S/Sueldos y salarios por pagar			
		19			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
		MPD	\$ 43,78		
		MOD	\$ 56,40		
		CIF	\$ 11,38		
		S/Productos terminados			
		20			
	1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
	1.1.1.1	Caja	\$ 124,00		
	4.1.1	Ventas			\$124,00
	4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		
		S/ Ventas de Productos			
		21			
	5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	
	5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
		S/ Costos de fabricación			

		22		\$ 199,28	
	1.1.3.4	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 175,12		
		Harina Sencilla	\$ 70,00		
		Azúcar blanca	\$ 19,20		
		Manteca	\$ 40,00		
		Huevos	\$ 36,00		
		Levadura	\$ 8,00		
		Sal	\$ 1,92		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 24,16		
		Queso	\$ 17,60		
		Polvo de Hornear	\$ 3,96		
		Esencia de vainilla	\$ 2,60		
	1.1.2.3	IVA en Compras		\$ 23,91	
	1.1.1.1	Caja			\$223,19
		S/Compra de MDP, MPI, MI			
		23			
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
		MPD	\$ 43,78		
		CIF	\$ 11,38		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
	1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
	1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
		S/ requisición de materiales			
		24			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
		MOD	\$ 56,40		
	2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
		S/Sueldos y salarios por pagar			
		25			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
		MPD	\$ 43,78		
		MOD	\$ 56,40		
		CIF	\$ 11,38		
		S/Productos terminados			
		26			

1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
1.1.1.1	Caja	\$ 124,00		
4.1.1	Ventas			\$124,00
4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		
	S/ Ventas de Productos			
		27		
5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	
5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		
1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	S/ Costos de fabricación			
		28		
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
	MPD	\$ 43,78		
	CIF	\$ 11,38		
1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
	S/ requisición de materiales			
		29		
1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
	MOD	\$ 56,40		
2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
	S/Sueldos y salarios por pagar			
		30		
1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
	MPD	\$ 43,78		
	MOD	\$ 56,40		
	CIF	\$ 11,38		
	S/Productos terminados			
		31		
1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
1.1.1.1	Caja	\$ 124,00		
4.1.1	Ventas			\$124,00
4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		

		S/ Ventas de Productos			
		32			
	5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	
	5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
		S/ Costos de fabricación			
		33			
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
		MPD	\$ 43,78		
		CIF	\$ 11,38		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
	1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
	1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
		S/ requisición de materiales			
		34			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
		MOD	\$ 56,40		
	2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
		S/Sueldos y salarios por pagar			
		35			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
		MPD	\$ 43,78		
		MOD	\$ 56,40		
		CIF	\$ 11,38		
		S/Productos terminados			
		36			
	1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
	1.1.1.1	Caja	\$ 124,00		
	4.1.1	Ventas			\$124,00
	4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		
		S/ Ventas de Productos			
		37			
	5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	
	5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		

	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
		S/ Costos de fabricación			
		38			
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
		MPD	\$ 43,78		
		CIF	\$ 11,38		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
	1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
	1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
		S/ requisición de materiales			
		39			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
		MOD	\$ 56,40		
	2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
		S/Sueldos y salarios por pagar			
		40			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
		MPD	\$ 43,78		
		MOD	\$ 56,40		
		CIF	\$ 11,38		
		S/Productos terminados			
		41			
	1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
	1.1.1.1	Caja	\$ 124,00		
	4.1.1	Ventas			\$124,00
	4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		
		S/ Ventas de Productos			
		42			
	5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	
	5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
		S/ Costos de fabricación			
		43		\$ 199,28	

	1.1.3.4	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 175,12		
		Harina Sencilla	\$ 70,00		
		Azúcar blanca	\$ 19,20		
		Manteca	\$ 40,00		
		Huevos	\$ 36,00		
		Levadura	\$ 8,00		
		Sal	\$ 1,92		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 24,16		
		Queso	\$ 17,60		
		Polvo de Hornear	\$ 3,96		
		Esencia de vainilla	\$ 2,60		
	1.1.2.3	IVA en Compras		\$ 23,91	
	1.1.1.1	Caja			\$223,19
		S/Compra de MDP, MPI, MI			
		44			
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
		MPD	\$ 43,78		
		CIF	\$ 11,38		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
	1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
	1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
		S/ requisición de materiales			
		45			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
		MOD	\$ 56,40		
	2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
		S/Sueldos y salarios por pagar			
		46			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
		MPD	\$ 43,78		
		MOD	\$ 56,40		
		CIF	\$ 11,38		
		S/Productos terminados			
		47			
	1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	

1.1.1.1	Caja	\$ 124,00		
4.1.1	Ventas			\$124,00
4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		
	S/ Ventas de Productos			
	48			
5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	
5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		
1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	S/ Costos de fabricación			
	49			
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
	MPD	\$ 43,78		
	CIF	\$ 11,38		
1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
	S/ requisición de materiales			
	50			
1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
	MOD	\$ 56,40		
2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
	S/Sueldos y salarios por pagar			
	51			
1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
	MPD	\$ 43,78		
	MOD	\$ 56,40		
	CIF	\$ 11,38		
	S/Productos terminados			
	52			
1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
1.1.1.1	Caja	\$ 124,00		
4.1.1	Ventas			\$124,00
4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		
	S/ Ventas de Productos			

		53			
5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos			\$ 111,56	
5.1.5	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		
1.1.3	INVENTARIOS				\$111,56
1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados		\$ 111,56		
	S/ Costos de fabricación				
		54			
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos			\$ 55,16	
	MPD		\$ 43,78		
	CIF		\$ 11,38		
1.1.3	INVENTARIOS				\$ 55,16
1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa		\$ 43,78		
1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta		\$ 6,38		
1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos		\$ 5,00		
	S/ requisición de materiales				
		55			
1.1.3	INVENTARIOS			\$ 56,40	
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 56,40		
	MOD		\$ 56,40		
2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar				\$ 56,40
	S/Sueldos y salarios por pagar				
		56			
1.1.3	INVENTARIOS			\$ 111,56	
1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados		\$ 111,56		
1.1.3	INVENTARIOS				\$111,56
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 111,56		
	MPD		\$ 43,78		
	MOD		\$ 56,40		
	CIF		\$ 11,38		
	S/Productos terminados				
		57			
1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO			\$ 124,00	
1.1.1.1	Caja		\$ 124,00		
4.1.1	Ventas				\$124,00
4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%		\$ 124,00		
	S/ Ventas de Productos				
		58			
5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos			\$ 111,56	
5.1.5	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		
1.1.3	INVENTARIOS				\$111,56

	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
		S/ Costos de fabricación			
		59			
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
		MPD	\$ 43,78		
		CIF	\$ 11,38		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
	1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
	1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
		S/ requisición de materiales			
		60			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
		MOD	\$ 56,40		
	2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
		S/Sueldos y salarios por pagar			
		61			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
		MPD	\$ 43,78		
		MOD	\$ 56,40		
		CIF	\$ 11,38		
		S/Productos terminados			
		62			
	1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
	1.1.1.1	Caja	\$ 124,00		
	4.1.1	Ventas			\$124,00
	4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		
		S/ Ventas de Productos			
		63			
	5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	
	5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
		S/ Costos de fabricación			
		64		\$ 199,28	
	1.1.3.4	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 175,12		

		Harina Sencilla	\$ 70,00		
		Azúcar blanca	\$ 19,20		
		Manteca	\$ 40,00		
		Huevos	\$ 36,00		
		Levadura	\$ 8,00		
		Sal	\$ 1,92		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 24,16		
		Queso	\$ 17,60		
		Polvo de Hornear	\$ 3,96		
		Esencia de vainilla	\$ 2,60		
	1.1.2.3	IVA en Compras		\$ 23,91	
	1.1.1.1	Caja			\$223,19
		S/Compra de MDP, MPI, MI			
		65			
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
		MPD	\$ 43,78		
		CIF	\$ 11,38		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
	1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
	1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
		S/ requisición de materiales			
		66			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
		MOD	\$ 56,40		
	2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
		S/Sueldos y salarios por pagar			
		67			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
		MPD	\$ 43,78		
		MOD	\$ 56,40		
		CIF	\$ 11,38		
		S/Productos terminados			
		68			
	1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
	1.1.1.1	Caja	\$ 124,00		

4.1.1	Ventas			\$124,00
4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		
	S/ Ventas de Productos			
	69			
5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	
5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		
1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	S/ Costos de fabricación			
	70			
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
	MPD	\$ 43,78		
	CIF	\$ 11,38		
1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
	S/ requisición de materiales			
	71			
1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
	MOD	\$ 56,40		
2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
	S/Sueldos y salarios por pagar			
	72			
1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
	MPD	\$ 43,78		
	MOD	\$ 56,40		
	CIF	\$ 11,38		
	S/Productos terminados			
	73			
1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
1.1.1.1	Caja	\$ 124,00		
4.1.1	Ventas			\$124,00
4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		
	S/ Ventas de Productos			
	74			

5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	
5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		
1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	S/ Costos de fabricación			
		75		
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
	MPD	\$ 43,78		
	CIF	\$ 11,38		
1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
	S/ requisición de materiales			
		76		
1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
	MOD	\$ 56,40		
2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
	S/Sueldos y salarios por pagar			
		77		
1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
	MPD	\$ 43,78		
	MOD	\$ 56,40		
	CIF	\$ 11,38		
	S/Productos terminados			
		78		
1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
1.1.1.1	Caja	\$ 124,00		
4.1.1	Ventas			\$124,00
4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		
	S/ Ventas de Productos			
		79		
5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	
5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		
1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		

		S/ Costos de fabricación			
		80			
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
		MPD	\$ 43,78		
		CIF	\$ 11,38		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
	1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
	1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
		S/ requisición de materiales			
		81			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
		MOD	\$ 56,40		
	2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
		S/Sueldos y salarios por pagar			
		82			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
		MPD	\$ 43,78		
		MOD	\$ 56,40		
		CIF	\$ 11,38		
		S/Productos terminados			
		83			
	1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
	1.1.1.1	Caja	\$ 124,00		
	4.1.1	Ventas			\$124,00
	4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		
		S/ Ventas de Productos			
		84			
	5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	
	5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
		S/ Costos de fabricación			
		85		\$ 199,28	
	1.1.3.4	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 175,12		
		Harina Sencilla	\$ 70,00		

		Azúcar blanca	\$ 19,20		
		Manteca	\$ 40,00		
		Huevos	\$ 36,00		
		Levadura	\$ 8,00		
		Sal	\$ 1,92		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 24,16		
		Queso	\$ 17,60		
		Polvo de Hornear	\$ 3,96		
		Esencia de vainilla	\$ 2,60		
	1.1.2.3	IVA en Compras		\$ 23,91	
	1.1.1.1	Caja			\$223,19
		S/Compra de MDP, MPI, MI			
		86			
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
		MPD	\$ 43,78		
		CIF	\$ 11,38		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
	1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
	1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
		S/ requisición de materiales			
		87			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
		MOD	\$ 56,40		
	2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
		S/Sueldos y salarios por pagar			
		88			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
		MPD	\$ 43,78		
		MOD	\$ 56,40		
		CIF	\$ 11,38		
		S/Productos terminados			
		89			
	1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
	1.1.1.1	Caja	\$ 124,00		
	4.1.1	Ventas			\$124,00

4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		
	S/ Ventas de Productos			
	90			
5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	
5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		
1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	S/ Costos de fabricación			
	91			
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
	MPD	\$ 43,78		
	CIF	\$ 11,38		
1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
	S/ requisición de materiales			
	92			
1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
	MOD	\$ 56,40		
2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
	S/Sueldos y salarios por pagar			
	93			
1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
	MPD	\$ 43,78		
	MOD	\$ 56,40		
	CIF	\$ 11,38		
	S/Productos terminados			
	94			
1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
1.1.1.1	Caja	\$ 124,00		
4.1.1	Ventas			\$124,00
4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		
	S/ Ventas de Productos			
	95			
5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	

	5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
		S/ Costos de fabricación			
		96			
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
		MPD	\$ 43,78		
		CIF	\$ 11,38		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
	1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
	1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
		S/ requisición de materiales			
		97			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
		MOD	\$ 56,40		
	2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
		S/Sueldos y salarios por pagar			
		98			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
		MPD	\$ 43,78		
		MOD	\$ 56,40		
		CIF	\$ 11,38		
		S/Productos terminados			
		99			
	1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
	1.1.1.1	Caja	\$ 124,00		
	4.1.1	Ventas			\$124,00
	4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		
		S/ Ventas de Productos			
		100			
	5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	
	5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
		S/ Costos de fabricación			

		101			
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
		MPD	\$ 43,78		
		CIF	\$ 11,38		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
	1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
	1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
		S/ requisición de materiales			
		102			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
		MOD	\$ 56,40		
	2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
		S/Sueldos y salarios por pagar			
		103			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
		MPD	\$ 43,78		
		MOD	\$ 56,40		
		CIF	\$ 11,38		
		S/Productos terminados			
		104			
	1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
	1.1.1.1	Caja	\$ 124,00		
	4.1.1	Ventas			\$124,00
	4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		
		S/ Ventas de Productos			
		105			
	5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	
	5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
		S/ Costos de fabricación			
		106		\$ 199,28	
	1.1.3.4	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 175,12		
		Harina Sencilla	\$ 70,00		
		Azúcar blanca	\$ 19,20		

		Manteca	\$ 40,00		
		Huevos	\$ 36,00		
		Levadura	\$ 8,00		
		Sal	\$ 1,92		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 24,16		
		Queso	\$ 17,60		
		Polvo de Hornear	\$ 3,96		
		Esencia de vainilla	\$ 2,60		
	1.1.2.3	IVA en Compras		\$ 23,91	
	1.1.1.1	Caja			\$223,19
		S/Compra de MDP, MPI, MI			
		107			
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
		MPD	\$ 43,78		
		CIF	\$ 11,38		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
	1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
	1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
		S/ requisición de materiales			
		108			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
		MOD	\$ 56,40		
	2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
		S/Sueldos y salarios por pagar			
		109			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
		MPD	\$ 43,78		
		MOD	\$ 56,40		
		CIF	\$ 11,38		
		S/Productos terminados			
		110			
	1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
	1.1.1.1	Caja	\$ 124,00		
	4.1.1	Ventas			\$124,00
	4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		


		S/ Ventas de Productos			
		111			
	5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	
	5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
		S/ Costos de fabricación			
		112			
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
		MPD	\$ 43,78		
		CIF	\$ 11,38		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
	1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
	1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
		S/ requisición de materiales			
		113			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
		MOD	\$ 56,40		
	2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
		S/Sueldos y salarios por pagar			
		114			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
		MPD	\$ 43,78		
		MOD	\$ 56,40		
		CIF	\$ 11,38		
		S/Productos terminados			
		115			
	1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
	1.1.1.1	Caja	\$ 124,00		
	4.1.1	Ventas			\$124,00
	4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		
		S/ Ventas de Productos			
		116			
	5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	
	5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		


	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
		S/ Costos de fabricación			
		117			
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos		\$ 55,16	
		MPD	\$ 43,78		
		CIF	\$ 11,38		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$ 55,16
	1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 43,78		
	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 6,38		
	1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos	\$ 5,00		
		S/ requisición de materiales			
		118			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 56,40	
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 56,40		
		MOD	\$ 56,40		
	2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40
		S/Sueldos y salarios por pagar			
		119			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 111,56	
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 111,56		
		MPD	\$ 43,78		
		MOD	\$ 56,40		
		CIF	\$ 11,38		
		S/Productos terminados			
		120			
	1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00	
	1.1.1.1	Caja	\$ 124,00		
	4.1.1	Ventas			\$124,00
	4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 124,00		
		S/ Ventas de Productos			
		121			
	5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 111,56	
	5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 111,56		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$111,56
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 111,56		
		S/ Costos de fabricación			
		122			


	5.2.1	Gasto en Venta		\$ 15,00	
	5.2.4	Suministro de Limpieza	\$ 15,00		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$ 15,00
	1.1.3.6	Inventario de Suministros de Aseo	\$ 15,00		
		S/. Consumo detergente y cloro del mes			
		123			
	5.1.3.1	Otros Costos de Producción		\$ 25,30	
		Energia Electrica	\$ 16,10		
		Agua	\$ 9,20		
	1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO			\$ 25,30
	1.1.1.1	Caja	\$ 25,30		
		S/ Pago de servicios básicos.			
		124			
	5.1.3.1	Otros Costos de Producción		\$ 83,33	
	5.2.5	Depreciación de Maquinarias y Equipos	\$ 83,33		
	1.2.1.3	Maquinaria y Equipo			\$ 83,33
	1.2.2.2	(-) Depreciación Acumulada de Maquinaria y Equipo	\$ 83,33		
		125			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 108,63	
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 108,63		
	5.1.3	(+) Otros Costos Indirectos de Fabricación			\$108,63
	5.2.5	Depreciación de Maquinarias y Equipos	\$ 83,33		
	5.1.3.1	Otros Costos de Producción	\$ 25,30		
		S/Transferencia de Otros CIF a Productos en Proceso			
		126			
	1.1.3	INVENTARIOS		\$ 108,63	
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 108,63		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$108,63
	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 108,63		
		S/Transferencia de Otros CIF de Productos en Proceso a Productos Terminados			
		128			
	5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos		\$ 108,63	
	5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 108,63		
	1.1.3	INVENTARIOS			\$108,63
	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 108,63		
		S/ Costo de Venta Otros CIF de la OP N°001 a la OP N°023			
		129			
	5.2.1	Gasto en Venta		\$ 20,00	


	5.1.3.2	Mantenimiento y Reparación Maquinaria y Equipo	\$ 20,00		
	1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO			\$ 20,00
	1.1.1.1	Caja	\$ 20,00		
		S/ Mantenimiento de Maquinaria			
		130			
	5.2.1.2	Remuneración Mensual		\$ 1.297,20	
	1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO			\$1.297,20
	1.1.1.1	Caja	\$ 1.297,20		
		S/ pago de Salarios			
		131			
	4.1.1	Ventas		\$2.852,00	
	4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 2.852,00		
	4.2	Resumen Rentas y Gastos			\$177,49
	5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos			\$ 2.674,51
	5.1.5	Costo de Productos Vendidos	\$ 2.674,51		
		S/ Cierre de Ingresos			
		132			
	4.2	Resumen Rentas y Gastos		\$ 35,00	
	5.2.1	Gasto en Venta			\$ 35,00
	5.1.3.2	Mantenimiento y Reparación Maquinaria y Equipo	\$ 20,00		
	5.2.4	Suministro de Limpieza	\$ 15,00		
		S/cierre de Gastos			
		133			
	3.1.5	Resultado del Ejercicio		\$ 142,49	
	3.1.5.1	Ganancia Neta del Periodo	\$ 142,49		
	4.2	Resumen Rentas y Gastos			\$142,49
		S/ Utilidad del ejercicio			
TOTAL				\$25.285,02	\$ 25.285,02


4.5.Libro Mayor


		PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)			
CODIGO :		1.1.1			
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 200,00		\$ 200,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 324,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 448,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 572,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 696,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 820,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 944,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 1.068,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 1.192,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 1.316,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 1.440,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 1.564,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 1.688,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 1.812,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 1.936,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 2.060,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 2.184,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 2.308,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 2.432,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 2.556,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 2.680,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 2.804,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 2.928,00
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO		\$ 124,00		\$ 3.026,70
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO			\$ 25,30	\$ 3.006,70
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO			\$ 20,00	\$ 1.709,50
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTE A EFFECTIVO			\$ 1.297,20	\$ 1.709,50
TOTAL			\$ 3.052,00	\$ 1.342,50	\$ 1.709,50


 PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)					
CODIGO : 1.1.3.1					
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa		\$ 175,12		
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa		\$ 175,12		
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa		\$ 175,12		
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa		\$ 175,12		
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa		\$ 175,12		
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa		\$ 175,12		
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	Inventarios Materia Prima Directa			\$ 43,78	
	TOTAL		\$ 1.050,72	\$ 1.006,94	\$ 1.006,94


 PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)					
CODIGO : 1.1.3.6					
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
	Inventario de Suministros de Aseo		\$ 20,00		\$ 20,00
	Inventario de Suministros de Aseo			\$ 15,00	
	TOTAL		\$ 20,00	\$ 15,00	\$ 5,00


 PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)					
CUENTA:		Maquinaria y Equipo		FOLIO	
CODIGO :		1.2.1.3			
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
	Maquinaria y Equipo		\$ 10.000,00		\$ 10.000,00
	Maquinaria y Equipo			\$ 83,33	
TOTAL			\$ 10.000,00	\$ 83,33	\$ 9.916,67


 PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)					
CUENTA:		Muebles y Enseres		FOLIO	
CODIGO :		1.2.1.4			
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
	Muebles y Enseres		\$ 2.200,00		\$ 2.200,00
TOTAL			\$ 2.200,00		\$ 2.200,00


 LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)					
CUENTA:		(-) Depreciación Acumulada de Maquinaria y Equipo		FOLIO	
CODIGO :		1.2.2.2			
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
	(-) Depreciación Acumulada de Maquinaria y Equipo		\$ -2.820,00		\$ -2.820,00
	(-) Depreciación Acumulada de Maquinaria y Equipo			\$ 83,33	
TOTAL			\$ -2.820,00	\$ 83,33	\$ -2.903,33


 PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)					
CUENTA:		(-) Depreciación Acumulada de Muebles y Enseres		FOLIO	
CODIGO :		1.2.2.3			
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
	(-) Depreciación Acumulada de Muebles y Enseres		\$ -1.000,00		\$ -1.000,00
TOTAL					


		PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)			
CUENTA:	Gasto en Venta			FOLIO	
CODIGO :	5.2.1				
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
	Gasto en Venta		\$ 15,00		\$ 15,00
	Gasto en Venta		\$ 20,00		
	Gasto en Venta			\$ 35,00	
TOTAL			\$ 35,00	\$ 35,00	\$ -


		PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)			
CUENTA:	Suministro de Limpieza			FOLIO	
CODIGO :	5.2.4				
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
	Suministro de Limpieza		\$ 15,00		\$ 15,00
	Suministro de Limpieza			\$ 15,00	
TOTAL			\$ 15,00	\$ 15,00	\$ -


		PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)			
CUENTA:	Mantenimiento y Reparación Maquinaria y Equipo			FOLIO	
CODIGO :	5.1.3.2				
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
	Mantenimiento y Reparación Maquinaria y Equipo		\$ 20,00		\$ 20,00
	Mantenimiento y Reparación Maquinaria y Equipo			\$ 20,00	\$ -
TOTAL			\$ 20,00	\$ 20,00	\$ -


		PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)			
CUENTA:	Remuneración Mensual			FOLIO	
CODIGO :	5.2.1.2				
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
	Remuneración Mensual		\$ 1.297,20		\$ 1.297,20
TOTAL			\$ 1.297,20	\$ -	\$ 1.297,20


 PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)						
CUENTA:		(+) Otros Costos Indirectos de Fabricación			FOLIO	
CODIGO :		5.1.3				
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO	
	(+) Otros Costos Indirectos de Fabricación		\$ -	\$ 108,63	\$ -	
TOTAL			\$ -	\$ 108,63	\$ -	


 PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)						
CUENTA:		Otros Costos de Producción			FOLIO	
CODIGO :		5.1.3.1				
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO	
	Otros Costos de Producción		\$ 25,30		\$ -	
	Otros Costos de Producción		\$ 83,33			
TOTAL			\$ 108,63	\$ -	\$ 108,63	

 PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)						
CUENTA:		Depreciación de Maquinarias y Equipos			FOLIO	
CODIGO :		5.2.5				
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO	
	Depreciación de Maquinarias y Equipos		\$ 83,33		\$ 83,33	
	Depreciación de Maquinarias y Equipos			\$ 83,33		
TOTAL			\$ 83,33	\$ 83,33	\$ -	

 PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)					
CODIGO : 1.1.2.3					
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
	IVA en Compras		\$ 23,91		\$ 23,91
	IVA en Compras		\$ 23,91		\$ 47,83
	IVA en Compras		\$ 23,91		\$ 71,74
	IVA en Compras		\$ 23,91		\$ 95,65
	IVA en Compras		\$ 23,91		\$ 119,57
	IVA en Compras		\$ 23,91		\$ 143,48
TOTAL			\$ 143,48		\$ 143,48

 PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)					
CODIGO : 3.1.1					
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
	Capital Social			\$ 8.600,00	\$ 8.600,00
TOTAL					\$ 8.600,00

 PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)					
CUENTA: Resumen Rentas y Gastos		FOLIO			
CODIGO : 4.2					
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
	Resumen Rentas y Gastos		\$ -	\$ 177,49	\$ -
	Resumen Rentas y Gastos		\$ 35,00	\$ -	
	Resumen Rentas y Gastos			\$ 142,49	
TOTAL			\$ 35,00	\$ 319,98	\$ 284,98

 PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)					
CUENTA: Resultado del Ejercicio		FOLIO			
CODIGO : 3.1.5					
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
	Resultado del Ejercicio		\$ 142,49		\$ 142,49
TOTAL			\$ 142,49	\$ -	\$ 142,49



PANIFICADORA MATHÍAS
LIBRO MAYOR
DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023
(EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)

CODIGO : 1.1.3


FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
	INVENTARIOS		\$ 20,00		\$ 20,00
	INVENTARIOS		\$ 199,28		\$ 219,28
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ 164,12
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ 220,52
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ 332,08
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ 220,52
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ 108,96
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ 53,80
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ 110,20
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ 221,76
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ 110,20
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -1,36
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -56,52
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -0,12
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ 111,44
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -0,12
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -111,68
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -166,84
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -110,44
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ 1,12
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -110,44
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -222,00
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -277,16
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -220,76
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ -109,20
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -220,76
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -332,32
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -387,48
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -331,08
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ -219,52
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -331,08
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -442,64
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -497,80
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -441,40
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ -329,84
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -441,40
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -552,96
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -608,12
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -551,72
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ -440,16
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -551,72
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -663,28
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -718,44
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -662,04
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ -550,48
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -662,04
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -773,60
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -828,76
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -772,36
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ -660,80
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -772,36
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -883,92
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -939,08
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -882,68
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ -771,12
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -882,68
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -994,24
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -1.049,40
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -993,00
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ -881,44
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -993,00
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -1.104,56
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -1.159,72
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -1.103,32
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ -991,76
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -1.103,32
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -2.114,88
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -1.270,04
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -1.213,64
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ -1.102,08
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -1.213,64
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -1.325,20
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -1.380,36
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -1.323,96
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ -1.212,40
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -1.323,96
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -1.435,52
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -1.490,68
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ -1.379,12
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -1.490,68
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -1.602,24
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -1.657,40
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -1.601,00
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ -1.489,44
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -1.601,00
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -1.712,56
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -1.767,72
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -1.711,32
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ -1.599,76
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -1.711,32
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -1.822,88
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -1.878,04
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -1.821,64
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ -1.710,08
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -1.821,64
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -1.933,20
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -1.988,36
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -1.931,96
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ -1.820,40
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -1.931,96
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -2.043,52
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -2.098,68
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -2.042,28
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ -1.930,72
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -2.042,28
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -2.153,84
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -2.209,00
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -2.152,60
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ -2.041,04
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -2.152,60
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -2.264,16
	INVENTARIOS			\$ 55,16	\$ -2.319,32
	INVENTARIOS		\$ 56,40		\$ -2.262,92
	INVENTARIOS		\$ 111,56		\$ -2.151,36
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -2.262,92
	INVENTARIOS			\$ 111,56	\$ -2.374,48
	INVENTARIOS			\$ 15,00	\$ -2.389,48
	INVENTARIOS		\$ 108,63		\$ -2.280,85
	INVENTARIOS		\$ 108,63		\$ -2.172,21
	INVENTARIOS			\$ 108,63	\$ -2.280,85
	INVENTARIOS			\$ 108,63	\$ -2.389,48
	TOTAL		\$ 4.243,23	\$ 6.632,71	\$ 2.389,48





PANIFICADORA MATHÍAS
LIBRO MAYOR
DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023
(EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)


CODIGO : 1.1.1.1

FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
	Caja		\$ 200,00		\$ 200,00
	Caja			\$ 223,19	\$ -23,19
	Caja		\$ 124,00		\$ 100,81
	Caja		\$ 124,00		\$ 224,81
	Caja		\$ 124,00		\$ 348,81
	Caja		\$ 124,00		\$ 472,81
	Caja			\$ 223,19	\$ 249,61
	Caja		\$ 124,00		\$ 373,61
	Caja		\$ 124,00		\$ 497,61
	Caja		\$ 124,00		\$ 621,61
	Caja		\$ 124,00		\$ 745,61
	Caja			\$ 223,19	\$ 522,42
	Caja		\$ 124,00		\$ 646,42
	Caja		\$ 124,00		\$ 770,42
	Caja		\$ 124,00		\$ 894,42
	Caja		\$ 124,00		\$ 1.018,42
	Caja			\$ 223,19	\$ 795,23
	Caja		\$ 124,00		\$ 919,23
	Caja		\$ 124,00		\$ 1.043,23
	Caja		\$ 124,00		\$ 1.167,23
	Caja		\$ 124,00		\$ 1.291,23
	Caja			\$ 223,19	\$ 1.068,03
	Caja		\$ 124,00		\$ 1.192,03
	Caja		\$ 124,00		\$ 1.316,03
	Caja		\$ 124,00		\$ 1.440,03
	Caja		\$ 124,00		\$ 1.564,03
	Caja			\$ 223,19	\$ 1.340,84
	Caja		\$ 124,00		\$ 1.464,84
	Caja		\$ 124,00		\$ 1.588,84
	Caja		\$ 124,00		\$ 1.712,84
	Caja		\$ -	\$ 25,30	\$ 1.687,54
	Caja			\$ 20,00	\$ 1.667,54
	Caja			\$ 1.297,20	\$ 370,34
TOTAL			\$ 3.052,00	\$ 2.681,66	\$ 370,34


		PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)			
CODIGO :		4.1.1			
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
	Ventas			\$ 124,00	\$ 124,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 248,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 372,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 496,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 620,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 744,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 868,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 992,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 1.116,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 1.240,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 1.364,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 1.488,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 1.612,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 1.736,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 1.860,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 1.984,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 2.108,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 2.232,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 2.356,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 2.480,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 2.604,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 2.728,00
	Ventas			\$ 124,00	\$ 2.852,00
	Ventas		\$ 2.852,00		
TOTAL			\$ 2.852,00	\$ 2.852,00	\$ -

		PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)			
CODIGO :		4.1.1.1.			
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 124,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 248,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 372,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 496,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 620,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 744,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 868,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 992,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 1.116,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 1.240,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 1.364,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 1.488,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 1.612,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 1.736,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 1.860,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 1.984,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 2.108,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 2.232,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 2.356,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 2.480,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 2.604,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 2.728,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%			\$ 124,00	\$ 2.852,00
	Ventas de Productos Tarifa 0%		\$ 2.852,00		
TOTAL			\$ 2.852,00	\$ 2.852,00	\$ -


		PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)			
CODIGO :		5.1.5			
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 111,56
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 223,12
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 334,68
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 446,24
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 557,80
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 669,36
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 780,92
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 892,48
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 1.004,04
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 1.115,60
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 1.227,16
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 1.338,72
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 1.450,28
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 1.561,84
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 1.673,40
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 1.784,96
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 1.896,52
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 2.008,08
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 2.119,64
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 2.231,20
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 2.342,76
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 2.454,32
	Costo de Productos Vendidos		\$ 111,56		\$ 2.565,88
	Costo de Productos Vendidos		\$ 108,63		\$ 2.674,51
	Costo de Productos Vendidos		\$ 2.674,51		\$ 5.349,02
TOTAL			\$ 5.349,02		\$ 5.349,02


		PANIFICADORA MATHÍAS LIBRO MAYOR DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)			
CODIGO :		2.1.7			
FECHA	DETALLE	REFERENCIA	DEBE	HABER	SALDO
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 56,40
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 112,80
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 169,20
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 225,60
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 282,00
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 338,40
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 394,80
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 451,20
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 507,60
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 564,00
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 620,40
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 676,80
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 733,20
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 789,60
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 846,00
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 902,40
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 958,80
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 1.015,20
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 1.071,60
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 1.128,00
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 1.184,40
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 1.240,80
	Sueldos y Salarios por Pagar			\$ 56,40	\$ 1.297,20
TOTAL				\$ 1.297,20	\$ 1.297,20


4.6. Balance de Comprobación


 PANIFICADORA MATHÍAS "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." BALANCE DE COMPROBACIÓN DEL 01 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 (EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS)						
N.	CÓDIGO	CUENTAS	SUMAS		SALDOS	
			DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
2	1.1.1.1	Caja	\$ 3.052,00	\$ 2.681,66	\$ 370,34	
3	1.1.2.3	IVA en Compras	\$ 143,48		\$ 143,48	
4	1.1.3.1	Inventarios Materia Prima Directa	\$ 1.050,72	\$ 1.006,94	\$ 43,78	
5	1.1.3.2	Inventarios Materia Prima Indirecta	\$ 144,96	\$ 146,74		\$ 1,78
6	1.1.3.3	Inventarios Materiales Indirectos		\$ 115,00		\$ 115,00
7	1.1.3.4	Inventarios Productos en Procesos	\$ 2.674,51	\$ 2.674,51		
8	1.1.3.5	Inventarios de Productos Terminados	\$ 2.674,51	\$ 2.674,51		
9	1.1.3.6	Inventario de Suministros de Aseo	\$ 20,00	\$ 15,00	\$ 5,00	
10	1.2.1.3	Maquinaria y Equipo	\$ 10.000,00		\$ 10.000,00	
11	1.2.1.4	Muebles y Enseres	\$ 2.200,00	\$ -	\$ 2.200,00	
12	1.2.2.2	(-) Depreciación Acumulada de Maquinaria y Equipo	\$ -2.820,00	\$ -	\$ -2.820,00	
13	1.2.2.3	(-) Depreciación Acumulada de Muebles y Enseres	\$ -1.000,00	\$ -	\$ -1.000,00	
14	2.1.7	Sueldos y Salarios por Pagar		\$ 1.297,20		\$ 1.297,20
15	3.1.1	Capital Social		8600		\$ 8.600,00
16	3.1.5.1	Ganacia Neta del Periodo	\$ 142,49	\$ -	\$ 142,49	
17	4.1.1.1.	Ventas de Productos Tarifa 0%	\$ 2.852,00	\$ 2.852,00		
18	4.2	Resumen Rentas y Gastos	\$ 35,00	\$ 319,98		\$ 284,98
19	5.1.1	Materia Prima Utilizada o Productos Vendidos	\$ 2.674,51	\$ 2.674,51		
20	5.1.3	(+) Otros Costos Indirectos de Fabricación		\$ 108,63		\$ 108,63
21	5.1.3.1	Otros Costos de Producción	\$ 108,63		\$ 108,63	
22	5.1.3.2	Mantenimiento y Reparación Maquinaria y Equipo	\$ 20,00	\$ 20,00		
23	5.2.1.2	Remuneración Mensual	\$ 1.297,20	\$ -	\$ 1.297,20	
24	5.2.5	Depreciación de Maquinarias y Equipos	0	\$ 83,33	\$ -	\$ 83,33
31	5.2.4	Suministro de Limpieza	\$ 15,00	\$ 15,00	\$ -	
TOTAL			\$ 25.285,02	\$ 25.285,02	\$ 10.490,92	\$ 10.490,93


4.7.Orden de Compra

		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo ORDEN DE COMPRA N° 002			
Proveedor:				Fecha de pedido:	7/12/2023
Telefono				Forma de pago:	Efectivo
Persona solicitante:					
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total	
200	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 70,00	
24	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 19,20	
40	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 40,00	
600	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 36,00	
8	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 8,00	
12	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 1,92	
				\$ 175,12	
Materia Prima Indirecta					
16	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 17,60	
4	Libras	Polvo de Hornear	\$ 0,99	\$ 3,96	
2	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,30	\$ 2,60	
				\$ 24,16	
AUTORIZACIÓN			Total	\$ 199,28	
Autorizado por		Fecha			


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo ORDEN DE COMPRA N° 003			
Proveedor:				Fecha de pedido:	12/12/2023
Telefono				Forma de pago:	Efectivo
Persona solicitante:					
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total	
200	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 70,00	
24	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 19,20	
40	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 40,00	
600	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 36,00	
8	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 8,00	
12	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 1,92	
				\$ 175,12	
Materia Prima Indirecta					
16	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 17,60	
4	Libras	Polvo de Hornear	\$ 0,99	\$ 3,96	
2	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,30	\$ 2,60	
				\$ 24,16	
AUTORIZACIÓN			Total	\$ 199,28	
Autorizado por		Fecha			


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
ORDEN DE COMPRA N° 004				
Proveedor:		Fecha de pedido:		17/12/2023
Telefono		Forma de pago:		Efectivo
Persona solicitante:				
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
200	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 70,00
24	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 19,20
40	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 40,00
600	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 36,00
8	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 8,00
12	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 1,92
				\$ 175,12
Materia Prima Indirecat				
16	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 17,60
4	Libras	Polvo de Hornear	\$ 0,99	\$ 3,96
2	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,30	\$ 2,60
				\$ 24,16
AUTORIZACIÓN			Total	\$ 199,28
Autorizado por		Fecha		


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
ORDEN DE COMPRA N° 005				
Proveedor:		Fecha de pedido:		21/12/2023
Telefono		Forma de pago:		Efectivo
Persona solicitante:				
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
200	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 70,00
24	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 19,20
40	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 40,00
600	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 36,00
8	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 8,00
12	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 1,92
				\$ 175,12
Materia Prima Indirecat				
16	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 17,60
4	Libras	Polvo de Hornear	\$ 0,99	\$ 3,96
2	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,30	\$ 2,60
				\$ 24,16
AUTORIZACIÓN			Total	\$ 199,28
Autorizado por		Fecha		


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
ORDEN DE COMPRA N° 006				
Proveedor:				Fecha de pedido: 27/12/2023
Telefono				Forma de pago: Efectivo
Persona solicitante:				
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
200	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 70,00
24	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 19,20
40	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 40,00
600	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 36,00
8	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 8,00
12	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 1,92
				\$ 175,12
Materia Prima Indirecta				
16	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 17,60
4	Libras	Polvo de Hornear	\$ 0,99	\$ 3,96
2	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,30	\$ 2,60
				\$ 24,16
AUTORIZACIÓN			Total	\$ 199,28
Autorizado por		Fecha		

4.8.Orden de Producción


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 001				
Cliente				Fecha de Pedido: 2/12/2023
Dirección				Fecha de Entrega: 2/12/2023
Telefono				Responsable Panadero
Cantidad	Producto	Característica		
620	Panes mixto	Panes con queso		
Elaborado por		Aprobado por		


	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 002		
Cliente		Fecha de Pedido:	4/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	4/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panes mixto	Panes con queso	
Elaborado por		Aprobado por	


	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 003		
Cliente		Fecha de Pedido:	5/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	5/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panes mixto	Panes con queso	
Elaborado por		Aprobado por	


	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 004		
Cliente		Fecha de Pedido:	6/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	6/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panes mixto	Panes con queso	
Elaborado por		Aprobado por	

	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 005		
Cliente		Fecha de Pedido:	7/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	7/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panés mixto	Panés con queso	
Elaborado por		Aprobado por	

	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 006		
Cliente		Fecha de Pedido:	8/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	8/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panés mixto	Panés con queso	
Elaborado por		Aprobado por	

	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 007		
Cliente		Fecha de Pedido:	9/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	9/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panés mixto	Panés con queso	
Elaborado por		Aprobado por	

	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 008		
Cliente		Fecha de Pedido:	11/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	11/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panes mixto	Panes con queso	
Elaborado por		Aprobado por	

	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N°009		
Cliente		Fecha de Pedido:	12/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	12/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panes mixto	Panes con queso	
Elaborado por		Aprobado por	

	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 010		
Cliente		Fecha de Pedido:	13/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	13/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panes mixto	Panes con queso	
Elaborado por		Aprobado por	

	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 011		
Cliente		Fecha de Pedido:	14/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	14/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panes mixto	Panes con queso	
Elaborado por		Aprobado por	


	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 012		
Cliente		Fecha de Pedido:	15/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	15/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panes mixto	Panes con queso	
Elaborado por		Aprobado por	


	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 013		
Cliente		Fecha de Pedido:	17/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	17/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panes mixto	Panes con queso	
Elaborado por		Aprobado por	


	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 014		
Cliente		Fecha de Pedido:	18/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	18/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panes mixto	Panes con queso	
Elaborado por		Aprobado por	

	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 015		
Cliente		Fecha de Pedido:	19/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	19/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panes mixto	Panes con queso	
Elaborado por		Aprobado por	

	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 016		
Cliente		Fecha de Pedido:	20/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	20/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panes mixto	Panes con queso	
Elaborado por		Aprobado por	


	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 017		
Cliente		Fecha de Pedido:	21/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	21/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panes mixto	Panes con queso	
Elaborado por		Aprobado por	

	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 018		
Cliente		Fecha de Pedido:	22/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	22/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panes mixto	Panes con queso	
Elaborado por		Aprobado por	


	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 019		
Cliente		Fecha de Pedido:	23/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	23/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panes mixto	Panes con queso	
Elaborado por		Aprobado por	


	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 020		
Cliente		Fecha de Pedido:	26/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	26/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panes mixto	Panes con queso	
Elaborado por		Aprobado por	


	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 021		
Cliente		Fecha de Pedido:	27/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	27/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panes mixto	Panes con queso	
Elaborado por		Aprobado por	


	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo		
	ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 022		
Cliente		Fecha de Pedido:	28/12/2023
Dirección		Fecha de Entrega:	28/12/2023
Telefono		Responsable	Panadero
Cantidad	Producto	Característica	
620	Panes mixto	Panes con queso	
Elaborado por		Aprobado por	


4.9.Orden de Requerimiento


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 001				
Departamento	Producción		O. P	N° 001
Persona que solicita			Fecha de Entrega	2/12/2023
Fecha de Solicitud	2/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
TOTAL			\$	\$ 43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
TOTAL			\$	\$ 6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraft	\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$	\$ 5,00
Total			\$	\$ 55,16
Entregado		Resivido		


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 002				
Departamento	Producción		O. P N°	N° 002
Persona que solicita			Fecha de Entrega	4/12/2023
Fecha de Solicitud	4/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
TOTAL			\$	\$ 43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
TOTAL			\$	\$ 6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraft	\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$	\$ 5,00
Total			\$	\$ 55,16
Entregado		Resivido		


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 003				
Departamento	Producción		O. P N°	N° 003
Persona que solicita			Fecha de Entrega	5/12/2023
Fecha de Solicitud	5/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
TOTAL			\$	\$ 43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
TOTAL			\$	\$ 6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraft	\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$	\$ 5,00
Total			\$	\$ 55,16
Entregado		Resivido		


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 004				
Departamento	Producción		O. P N°	N°004
Persona que solicita			Fecha de Entrega	6/12/2023
Fecha de Solicitud	6/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
TOTAL			\$	\$ 43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
TOTAL			\$	\$ 6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraft	\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$	\$ 5,00
Total			\$	\$ 55,16
Entregado		Resivido		


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 005				
Departamento	Producción		O. P. N°	N°005
Persona que solicita			Fecha de Entrega	7/12/2023
Fecha de Solicitud	7/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
			TOTAL	\$ 43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
			TOTAL	\$ 6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraf	\$ 3,00	\$ 3,00
			TOTAL	\$ 5,00
			Total	\$ 55,16
Entregado		Resivido		


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 006				
Departamento	Producción		O. P. N°	N°006
Persona que solicita			Fecha de Entrega	8/12/2023
Fecha de Solicitud	8/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
			TOTAL	\$ 43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
			TOTAL	\$ 6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraf	\$ 3,00	\$ 3,00
			TOTAL	\$ 5,00
			Total	\$ 55,16
Entregado		Resivido		


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 007				
Departamento	Producción		O. P. N°	N° 007
Persona que solicita			Fecha de Entrega	9/12/2023
Fecha de Solicitud	9/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
			TOTAL	\$ 43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
			TOTAL	\$ 6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraf	\$ 3,00	\$ 3,00
			TOTAL	\$ 5,00
			Total	\$ 55,16
Entregado		Resivido		


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 008				
Departamento	Producción		O. P. N°	N° 008
Persona que solicita			Fecha de Entrega	11/12/2023
Fecha de Solicitud	11/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
			TOTAL	\$ 43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
			TOTAL	\$ 6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraf	\$ 3,00	\$ 3,00
			TOTAL	\$ 5,00
			Total	\$ 55,16
Entregado		Resivido		


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 009				
Departamento	Producción		O. P. N°	N°009
Persona que solicita			Fecha de Entrega	12/12/2023
Fecha de Solicitud	12/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
TOTAL			\$	43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
TOTAL			\$	6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraft	\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$	5,00
Total			\$	55,16
Entregado		Resivido		


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 010				
Departamento	Producción		O. P. N°	N°010
Persona que solicita			Fecha de Entrega	13/12/2023
Fecha de Solicitud	13/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
TOTAL			\$	43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
TOTAL			\$	6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraft	\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$	5,00
Total			\$	55,16
Entregado		Resivido		


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 011				
Departamento	Producción		O. P. N°	N° 011
Persona que solicita			Fecha de Entrega	14/12/2023
Fecha de Solicitud	14/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
TOTAL			\$	43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
TOTAL			\$	6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraft	\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$	5,00
Total			\$	55,16
Entregado		Resivido		


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 012				
Departamento	Producción		O. P. N°	N° 012
Persona que solicita			Fecha de Entrega	15/12/2023
Fecha de Solicitud	15/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
TOTAL			\$	43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
TOTAL			\$	6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraft	\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$	5,00
Total			\$	55,16
Entregado		Resivido		


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 013				
Departamento	Producción		O. P. N°	N°013
Persona que solicita			Fecha de Entrega	17/12/2023
Fecha de Solicitud	17/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
TOTAL			\$	43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
TOTAL			\$	6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraft	\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$	5,00
Total			\$	55,16
Entregado		Resivido		


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 014				
Departamento	Producción		O. P. N°	N° 014
Persona que solicita			Fecha de Entrega	18/12/2023
Fecha de Solicitud	18/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
TOTAL			\$	43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
TOTAL			\$	6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraft	\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$	5,00
Total			\$	55,16
Entregado		Resivido		


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 015				
Departamento	Producción		O. P. N°	N° 015
Persona que solicita			Fecha de Entrega	19/12/2023
Fecha de Solicitud	19/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
TOTAL			\$	43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
TOTAL			\$	6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraft	\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$	5,00
Total			\$	55,16
Entregado		Resivido		


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 016				
Departamento	Producción		O. P. N°	N°016
Persona que solicita			Fecha de Entrega	20/12/2023
Fecha de Solicitud	20/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
TOTAL			\$	43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
TOTAL			\$	6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraft	\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$	5,00
Total			\$	55,16
Entregado		Resivido		


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 017				
Departamento	Producción		O. P. N°	N°017
Persona que solicita			Fecha de Entrega	21/12/2023
Fecha de Solicitud	21/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
TOTAL			\$	43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
TOTAL			\$	6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraft	\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$	5,00
Total			\$	55,16
Entregado		Resivido		


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 018				
Departamento	Producción		O. P. N°	N°018
Persona que solicita			Fecha de Entrega	22/12/2023
Fecha de Solicitud	22/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
TOTAL			\$	43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
TOTAL			\$	6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraft	\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$	5,00
Total			\$	55,16
Entregado		Resivido		

		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 019				
Departamento	Producción		O. P. N°	N°019
Persona que solicita			Fecha de Entrega	23/12/2023
Fecha de Solicitud	23/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
TOTAL			\$	43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
TOTAL			\$	6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraft	\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$	5,00
Total			\$	55,16
Entregado		Resivido		


		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 020				
Departamento	Producción		O. P. N°	N°020
Persona que solicita			Fecha de Entrega	26/12/2023
Fecha de Solicitud	26/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
TOTAL			\$	43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
TOTAL			\$	6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraft	\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$	5,00
Total			\$	55,16
Entregado		Resivido		

		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 021				
Departamento	Producción		O. P. N°	N°021
Persona que solicita			Fecha de Entega	27/12/2023
Fecha de Solicitud	27/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
TOTAL			\$	43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
TOTAL			\$	6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraft	\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$	5,00
Total			\$	55,16
Entregado		Resivido		

		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 022				
Departamento	Producción		O. P. N°	N°022
Persona que solicita			Fecha de Entega	28/12/2023
Fecha de Solicitud	28/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
TOTAL			\$	43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
TOTAL			\$	6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraft	\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$	5,00
Total			\$	55,16
Entregado		Resivido		

		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo		
REQUISICIÓN DE MATERIALES N° 023				
Departamento	Producción		O. P. N°	N°023
Persona que solicita			Fecha de Entega	29/12/2023
Fecha de Solicitud	29/12/2023			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
50	Libras	Harina Sencilla	\$ 0,35	\$ 17,50
6	Libras	Azúcar blanca	\$ 0,80	\$ 4,80
10	Libras	Manteca	\$ 1,00	\$ 10,00
150	Unidades	Huevos	\$ 0,06	\$ 9,00
2	Libras	Levadura	\$ 1,00	\$ 2,00
3	Libras	Sal	\$ 0,16	\$ 0,48
TOTAL			\$	43,78
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
4	Libras	Queso	\$ 1,10	\$ 4,40
1	Libras	Polvo de Hornear	\$ 1,23	\$ 1,23
0,5	Litros	Esencia de vainilla	\$ 1,50	\$ 0,75
TOTAL			\$	6,38
MATERIALES INDIRECTOS				
1	Paquete	Servilletas	\$ 2,00	\$ 2,00
1	Paquete	Fundas de papel kraft	\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$	5,00
Total			\$	55,16
Entregado		Resivido		

4.10. Tarjeta Kardex

		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo								
TARJETA KARDEX										
Código		Proveedor								
Producto:		Harina Sencilla			Método de valorac			PEPS		
Unidad de Medida: Libra		N° 1								
Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIA		
		Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total
2/12/2023	COMPRA	200	\$ 0,35	\$ 70,00				200	\$ 0,35	\$ 70,00
2/12/2023	RM N° 001				50	\$ 0,35	\$ 17,50	150	\$ 0,35	\$ 52,50
4/12/2023	RM N° 002				50	\$ 0,35	\$ 17,50	100	\$ 0,35	\$ 35,00
5/12/2023	RM N° 003				50	\$ 0,35	\$ 17,50	50	\$ 0,35	\$ 17,50
6/12/2023	RM N° 004				50	\$ 0,35	\$ 17,50	0	\$ 0,35	\$ -
7/12/2023	COMPRA	200	\$ 0,35	\$ 70,00				200	\$ 0,35	\$ 70,00
7/12/2023	RM N° 005				50	\$ 0,35	\$ 17,50	150	\$ 0,35	\$ 52,50
8/12/2023	RM N° 006				50	\$ 0,35	\$ 17,50	100	\$ 0,35	\$ 35,00
9/12/2023	RM N° 007				50	\$ 0,35	\$ 17,50	50	\$ 0,35	\$ 17,50
11/12/2023	RM N° 008				50	\$ 0,35	\$ 17,50	0	\$ 0,35	\$ -
12/12/2023	COMPRA	200	\$ 0,35	\$ 70,00				200	\$ 0,35	\$ 70,00
12/12/2023	RM N° 009				50	\$ 0,35	\$ 17,50	150	\$ 0,35	\$ 52,50
13/12/2023	RM N° 010				50	\$ 0,35	\$ 17,50	100	\$ 0,35	\$ 35,00
14/12/2023	RM N° 011				50	\$ 0,35	\$ 17,50	50	\$ 0,35	\$ 17,50
15/12/2023	RM N° 012				50	\$ 0,35	\$ 17,50	0	\$ 0,35	\$ -
17/12/2023	COMPRA	200	\$ 0,35	\$ 70,00				200	\$ 0,35	\$ 70,00
17/12/2023	RM N° 013				50	\$ 0,35	\$ 17,50	150	\$ 0,35	\$ 52,50
18/12/2023	RM N° 014				50	\$ 0,35	\$ 17,50	100	\$ 0,35	\$ 35,00
19/12/2023	RM N° 015				50	\$ 0,35	\$ 17,50	50	\$ 0,35	\$ 17,50
20/12/2023	RM N° 016				50	\$ 0,35	\$ 17,50	0	\$ 0,35	\$ -
21/12/2023	COMPRA	200	\$ 0,35	\$ 70,00				200	\$ 0,35	\$ 70,00
21/12/2023	RM N° 017				50	\$ 0,35	\$ 17,50	150	\$ 0,35	\$ 52,50
22/12/2023	RM N° 018				50	\$ 0,35	\$ 17,50	100	\$ 0,35	\$ 35,00
23/12/2023	RM N° 019				50	\$ 0,35	\$ 17,50	50	\$ 0,35	\$ 17,50
26/12/2023	RM N° 020				50	\$ 0,35	\$ 17,50	0	\$ 0,35	\$ -
27/12/2023	COMPRA	200	\$ 0,35	\$ 70,00				200	\$ 0,35	\$ 70,00
27/12/2023	RM N° 021				50	\$ 0,35	\$ 17,50	150	\$ 0,35	\$ 52,50
28/12/2023	RM N° 022				50	\$ 0,35	\$ 17,50	100	\$ 0,35	\$ 35,00
29/12/2023	RM N° 023				50	\$ 0,35	\$ 17,50	50	\$ 0,35	\$ 17,50



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo

TARJETA KARDEX

Código				Proveedor			
Producto:	<u>Azúcar blanca</u>	Método de valorac	<u>PEPS</u>				
Unidad de Medida: Libra				N° 2			

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIA		
		Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total
2/12/2023	COMPRA	24	\$ 0,80	\$ 19,20				24	\$ 0,80	\$ 19,20
2/12/2023	RM N° 001				6	\$ 0,80	\$ 4,80	18	\$ 0,80	\$ 14,40
4/12/2023	RM N° 002				6	\$ 0,80	\$ 4,80	12	\$ 0,80	\$ 9,60
5/12/2023	RM N° 003				6	\$ 0,80	\$ 4,80	6	\$ 0,80	\$ 4,80
6/12/2023	RM N° 004				6	\$ 0,80	\$ 4,80	0	\$ 0,80	\$ -
7/12/2023	COMPRA	24	\$ 0,80	\$ 19,20				24	\$ 0,80	\$ 19,20
7/12/2023	RM N° 005				6	\$ 0,80	\$ 4,80	18	\$ 0,80	\$ 14,40
8/12/2023	RM N° 006				6	\$ 0,80	\$ 4,80	12	\$ 0,80	\$ 9,60
9/12/2023	RM N° 007				6	\$ 0,80	\$ 4,80	6	\$ 0,80	\$ 4,80
11/12/2023	RM N° 008				6	\$ 0,80	\$ 4,80	0	\$ 0,80	\$ -
12/12/2023	COMPRA	24	\$ 0,80	\$ 19,20				24	\$ 0,80	\$ 19,20
12/12/2023	RM N° 009				6	\$ 0,80	\$ 4,80	18	\$ 0,80	\$ 14,40
13/12/2023	RM N° 010				6	\$ 0,80	\$ 4,80	12	\$ 0,80	\$ 9,60
14/12/2023	RM N° 011				6	\$ 0,80	\$ 4,80	6	\$ 0,80	\$ 4,80
15/12/2023	RM N° 012				6	\$ 0,80	\$ 4,80	0	\$ 0,80	\$ -
17/12/2023	COMPRA	24	\$ 0,80	\$ 19,20				24	\$ 0,80	\$ 19,20
17/12/2023	RM N° 013				6	\$ 0,80	\$ 4,80	18	\$ 0,80	\$ 14,40
18/12/2023	RM N° 014				6	\$ 0,80	\$ 4,80	12	\$ 0,80	\$ 9,60
19/12/2023	RM N° 015				6	\$ 0,80	\$ 4,80	6	\$ 0,80	\$ 4,80
20/12/2023	RM N° 016				6	\$ 0,80	\$ 4,80	0	\$ 0,80	\$ -
21/12/2023	COMPRA	24	\$ 0,80	\$ 19,20				24	\$ 0,80	\$ 19,20
21/12/2023	RM N° 017				6	\$ 0,80	\$ 4,80	18	\$ 0,80	\$ 14,40
22/12/2023	RM N° 018				6	\$ 0,80	\$ 4,80	12	\$ 0,80	\$ 9,60
23/12/2023	RM N° 019				6	\$ 0,80	\$ 4,80	6	\$ 0,80	\$ 4,80
26/12/2023	RM N° 020				6	\$ 0,80	\$ 4,80	0	\$ 0,80	\$ -
27/12/2023	COMPRA	24	\$ 0,80	\$ 19,20				24	0,8	\$ 19,20
27/12/2023	RM N° 021				6	\$ 0,80	\$ 4,80	18	\$ 0,80	\$ 14,40
28/12/2023	RM N° 022				6	\$ 0,80	\$ 4,80	12	\$ 0,80	\$ 9,60
29/12/2023	RM N° 023				6	\$ 0,80	\$ 4,80	6	\$ 0,80	\$ 4,80



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo

TARJETA KARDEX

Código		Proveedor
Producto:	<u>Manteca</u>	Método de valorac
Unidad de Medida: Libra		<u>PEPS</u>
		N° 3

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIA		
		Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total
2/12/2023	COMPRA	40	\$ 1,00	\$ 40,00				40	\$ 1,00	\$ 40,00
2/12/2023	RM N° 001				10	\$ 1,00	\$ 10,00	30	\$ 1,00	\$ 30,00
4/12/2023	RM N° 002				10	\$ 1,00	\$ 10,00	20	\$ 1,00	\$ 20,00
5/12/2023	RM N° 003				10	\$ 1,00	\$ 10,00	10	\$ 1,00	\$ 10,00
6/12/2023	RM N° 004				10	\$ 1,00	\$ 10,00	0	\$ 1,00	\$ -
7/12/2023	COMPRA	40	\$ 1,00	\$ 40,00				40	\$ 1,00	\$ 40,00
7/12/2023	RM N° 005				10	\$ 1,00	\$ 10,00	30	\$ 1,00	\$ 30,00
8/12/2023	RM N° 006				10	\$ 1,00	\$ 10,00	20	\$ 1,00	\$ 20,00
9/12/2023	RM N° 007				10	\$ 1,00	\$ 10,00	10	\$ 1,00	\$ 10,00
11/12/2023	RM N° 008				10	\$ 1,00	\$ 10,00	0	\$ 1,00	\$ -
12/12/2023	COMPRA	40	\$ 1,00	\$ 40,00				40	\$ 1,00	\$ 40,00
12/12/2023	RM N° 009				10	\$ 1,00	\$ 10,00	30	\$ 1,00	\$ 30,00
13/12/2023	RM N° 010				10	\$ 1,00	\$ 10,00	20	\$ 1,00	\$ 20,00
14/12/2023	RM N° 011				10	\$ 1,00	\$ 10,00	10	\$ 1,00	\$ 10,00
15/12/2023	RM N° 012				10	\$ 1,00	\$ 10,00	0	\$ 1,00	\$ -
17/12/2023	COMPRA	40	\$ 1,00	\$ 40,00				40	\$ 1,00	\$ 40,00
17/12/2023	RM N° 013				10	\$ 1,00	\$ 10,00	30	\$ 1,00	\$ 30,00
18/12/2023	RM N° 014				10	\$ 1,00	\$ 10,00	20	\$ 1,00	\$ 20,00
19/12/2023	RM N° 015				10	\$ 1,00	\$ 10,00	10	\$ 1,00	\$ 10,00
20/12/2023	RM N° 016				10	\$ 1,00	\$ 10,00	0	\$ 1,00	\$ -
21/12/2023	COMPRA	40	\$ 1,00	\$ 40,00				40	\$ 1,00	\$ 40,00
21/12/2023	RM N° 017				10	\$ 1,00	\$ 10,00	30	\$ 1,00	\$ 30,00
22/12/2023	RM N° 018				10	\$ 1,00	\$ 10,00	20	\$ 1,00	\$ 20,00
23/12/2023	RM N° 019				10	\$ 1,00	\$ 10,00	10	\$ 1,00	\$ 10,00
26/12/2023	RM N° 020				10	\$ 1,00	\$ 10,00	0	\$ 1,00	\$ -
27/12/2023	COMPRA	40	\$ 1,00	\$ 40,00				40	1	\$ 40,00
27/12/2023	RM N° 021				10	\$ 1,00	\$ 10,00	30	\$ 1,00	\$ 30,00
28/12/2023	RM N° 022				10	\$ 1,00	\$ 10,00	20	\$ 1,00	\$ 20,00
29/12/2023	RM N° 023				10	\$ 1,00	\$ 10,00	10	\$ 1,00	\$ 10,00



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo

TARJETA KARDEX

Código		Proveedor
Producto:	<u>Huevos</u>	Método de valorac <u>PEPS</u>
Unidad de Medida: Cubetas		N° 4

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIA		
		Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total
2/12/2023	COMPRA	600	\$ 0,06	\$ 36,00				600	\$ 0,06	\$ 36,00
2/12/2023	RM N° 001				150	\$ 0,06	\$ 9,00	450	\$ 0,06	\$ 27,00
4/12/2023	RM N° 002				150	\$ 0,06	\$ 9,00	300	\$ 0,06	\$ 18,00
5/12/2023	RM N° 003				150	\$ 0,06	\$ 9,00	150	\$ 0,06	\$ 9,00
6/12/2023	RM N° 004				150	\$ 0,06	\$ 9,00	0	\$ 0,06	\$ -
7/12/2023	COMPRA	600	\$ 0,06	\$ 36,00				600	\$ 0,06	\$ 36,00
7/12/2023	RM N° 005				150	\$ 0,06	\$ 9,00	450	\$ 0,06	\$ 27,00
8/12/2023	RM N° 006				150	\$ 0,06	\$ 9,00	300	\$ 0,06	\$ 18,00
9/12/2023	RM N° 007				150	\$ 0,06	\$ 9,00	150	\$ 0,06	\$ 9,00
11/12/2023	RM N° 008				150	\$ 0,06	\$ 9,00	0	\$ 0,06	\$ -
12/12/2023	COMPRA	600	\$ 0,06	\$ 36,00				600	\$ 0,06	\$ 36,00
12/12/2023	RM N° 009				150	\$ 0,06	\$ 9,00	450	\$ 0,06	\$ 27,00
13/12/2023	RM N° 010				150	\$ 0,06	\$ 9,00	300	\$ 0,06	\$ 18,00
14/12/2023	RM N° 011				150	\$ 0,06	\$ 9,00	150	\$ 0,06	\$ 9,00
15/12/2023	RM N° 012				150	\$ 0,06	\$ 9,00	0	\$ 0,06	\$ -
17/12/2023	COMPRA	600	\$ 0,06	\$ 36,00				600	\$ 0,06	\$ 36,00
17/12/2023	RM N° 013				150	\$ 0,06	\$ 9,00	450	\$ 0,06	\$ 27,00
18/12/2023	RM N° 014				150	\$ 0,06	\$ 9,00	300	\$ 0,06	\$ 18,00
19/12/2023	RM N° 015				150	\$ 0,06	\$ 9,00	150	\$ 0,06	\$ 9,00
20/12/2023	RM N° 016				150	\$ 0,06	\$ 9,00	0	\$ 0,06	\$ -
21/12/2023	COMPRA	600	\$ 0,06	\$ 36,00				600	\$ 0,06	\$ 36,00
21/12/2023	RM N° 017				150	\$ 0,06	\$ 9,00	450	\$ 0,06	\$ 27,00
22/12/2023	RM N° 018				150	\$ 0,06	\$ 9,00	300	\$ 0,06	\$ 18,00
23/12/2023	RM N° 019				150	\$ 0,06	\$ 9,00	150	\$ 0,06	\$ 9,00
26/12/2023	RM N° 020				150	\$ 0,06	\$ 9,00	0	\$ 0,06	\$ -
27/12/2023	COMPRA	600	\$ 0,06	\$ 36,00				600	0,06	\$ 36,00
27/12/2023	RM N° 021				150	\$ 0,06	\$ 9,00	450	\$ 0,06	\$ 27,00
28/12/2023	RM N° 022				150	\$ 0,06	\$ 9,00	300	\$ 0,06	\$ 18,00
29/12/2023	RM N° 023				150	\$ 0,06	\$ 9,00	150	\$ 0,06	\$ 9,00



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo

TARJETA KARDEX

Código		Proveedor
Producto:	<u>Levadura</u>	Método de valorac <u>PEPS</u>
Unidad de Medida: Libra		N° 5

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIA		
		Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total
2/12/2023	COMPRA	8	\$ 1,00	\$ 8,00				8	\$ 1,00	\$ 8,00
2/12/2023	RM N° 001				2	\$ 1,00	\$ 2,00	6	\$ 1,00	\$ 6,00
4/12/2023	RM N° 002				2	\$ 1,00	\$ 2,00	4	\$ 1,00	\$ 4,00
5/12/2023	RM N° 003				2	\$ 1,00	\$ 2,00	2	\$ 1,00	\$ 2,00
6/12/2023	RM N° 004				2	\$ 1,00	\$ 2,00	0	\$ 1,00	\$ -
7/12/2023	COMPRA	8	\$ 1,00	\$ 8,00				8	\$ 1,00	\$ 8,00
7/12/2023	RM N° 005				2	\$ 1,00	\$ 2,00	6	\$ 1,00	\$ 6,00
8/12/2023	RM N° 006				2	\$ 1,00	\$ 2,00	4	\$ 1,00	\$ 4,00
9/12/2023	RM N° 007				2	\$ 1,00	\$ 2,00	2	\$ 1,00	\$ 2,00
11/12/2023	RM N° 008				2	\$ 1,00	\$ 2,00	0	\$ 1,00	\$ -
12/12/2023	COMPRA	8	\$ 1,00	\$ 8,00				8	\$ 1,00	\$ 8,00
12/12/2023	RM N° 009				2	\$ 1,00	\$ 2,00	6	\$ 1,00	\$ 6,00
13/12/2023	RM N° 010				2	\$ 1,00	\$ 2,00	4	\$ 1,00	\$ 4,00
14/12/2023	RM N° 011				2	\$ 1,00	\$ 2,00	2	\$ 1,00	\$ 2,00
15/12/2023	RM N° 012				2	\$ 1,00	\$ 2,00	0	\$ 1,00	\$ -
17/12/2023	COMPRA	8	\$ 1,00	\$ 8,00				8	\$ 1,00	\$ 8,00
17/12/2023	RM N° 013				2	\$ 1,00	\$ 2,00	6	\$ 1,00	\$ 6,00
18/12/2023	RM N° 014				2	\$ 1,00	\$ 2,00	4	\$ 1,00	\$ 4,00
19/12/2023	RM N° 015				2	\$ 1,00	\$ 2,00	2	\$ 1,00	\$ 2,00
20/12/2023	RM N° 016				2	\$ 1,00	\$ 2,00	0	\$ 1,00	\$ -
21/12/2023	COMPRA	8	\$ 1,00	\$ 8,00				8	\$ 1,00	\$ 8,00
21/12/2023	RM N° 017				2	\$ 1,00	\$ 2,00	6	\$ 1,00	\$ 6,00
22/12/2023	RM N° 018				2	\$ 1,00	\$ 2,00	4	\$ 1,00	\$ 4,00
23/12/2023	RM N° 019				2	\$ 1,00	\$ 2,00	2	\$ 1,00	\$ 2,00
26/12/2023	RM N° 020				2	\$ 1,00	\$ 2,00	0	\$ 1,00	\$ -
27/12/2023	COMPRA	8	\$ 1,00	\$ 8,00				8	1	\$ 8,00
27/12/2023	RM N° 021				2	\$ 1,00	\$ 2,00	6	\$ 1,00	\$ 6,00
28/12/2023	RM N° 022				2	\$ 1,00	\$ 2,00	4	\$ 1,00	\$ 4,00
29/12/2023	RM N° 023				2	\$ 1,00	\$ 2,00	2	\$ 1,00	\$ 2,00



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo

TARJETA KARDEX

Código		Proveedor
Producto:	<u>Sal</u>	Método de valorac <u>PEPS</u>
Unidad de Medida: Libra		N° 6

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIA		
		Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total
2/12/2023	COMPRA	12	\$ 0,16	\$ 1,92				12	\$ 0,16	\$ 1,92
2/12/2023	RM N° 001				3	\$ 0,16	\$ 0,48	9	\$ 0,16	\$ 1,44
4/12/2023	RM N° 002				3	\$ 0,16	\$ 0,48	6	\$ 0,16	\$ 0,96
5/12/2023	RM N° 003				3	\$ 0,16	\$ 0,48	3	\$ 0,16	\$ 0,48
6/12/2023	RM N° 004				3	\$ 0,16	\$ 0,48	0	\$ 0,16	\$ -
7/12/2023	COMPRA	12	\$ 0,16	\$ 1,92				12	\$ 0,16	\$ 1,92
7/12/2023	RM N° 005				3	\$ 0,16	\$ 0,48	9	\$ 0,16	\$ 1,44
8/12/2023	RM N° 006				3	\$ 0,16	\$ 0,48	6	\$ 0,16	\$ 0,96
9/12/2023	RM N° 007				3	\$ 0,16	\$ 0,48	3	\$ 0,16	\$ 0,48
11/12/2023	RM N° 008				3	\$ 0,16	\$ 0,48	0	\$ 0,16	\$ -
12/12/2023	COMPRA	12	\$ 0,16	\$ 1,92				12	\$ 0,16	\$ 1,92
12/12/2023	RM N° 009				3	\$ 0,16	\$ 0,48	9	\$ 0,16	\$ 1,44
13/12/2023	RM N° 010				3	\$ 0,16	\$ 0,48	6	\$ 0,16	\$ 0,96
14/12/2023	RM N° 011				3	\$ 0,16	\$ 0,48	3	\$ 0,16	\$ 0,48
15/12/2023	RM N° 012				3	\$ 0,16	\$ 0,48	0	\$ 0,16	\$ -
17/12/2023	COMPRA	12	\$ 0,16	\$ 1,92				12	\$ 0,16	\$ 1,92
17/12/2023	RM N° 013				3	\$ 0,16	\$ 0,48	9	\$ 0,16	\$ 1,44
18/12/2023	RM N° 014				3	\$ 0,16	\$ 0,48	6	\$ 0,16	\$ 0,96
19/12/2023	RM N° 015				3	\$ 0,16	\$ 0,48	3	\$ 0,16	\$ 0,48
20/12/2023	RM N° 016				3	\$ 0,16	\$ 0,48	0	\$ 0,16	\$ -
21/12/2023	COMPRA	12	\$ 0,16	\$ 1,92				12	\$ 0,16	\$ 1,92
21/12/2023	RM N° 017				3	\$ 0,16	\$ 0,48	9	\$ 0,16	\$ 1,44
22/12/2023	RM N° 018				3	\$ 0,16	\$ 0,48	6	\$ 0,16	\$ 0,96
23/12/2023	RM N° 019				3	\$ 0,16	\$ 0,48	3	\$ 0,16	\$ 0,48
26/12/2023	RM N° 020				3	\$ 0,16	\$ 0,48	0	\$ 0,16	\$ -
27/12/2023	COMPRA	12	\$ 0,16	\$ 1,92				12	0,16	\$ 1,92
27/12/2023	RM N° 021				3	\$ 0,16	\$ 0,48	9	\$ 0,16	\$ 1,44
28/12/2023	RM N° 022				3	\$ 0,16	\$ 0,48	6	\$ 0,16	\$ 0,96
29/12/2023	RM N° 023				3	\$ 0,16	\$ 0,48	3	\$ 0,16	\$ 0,48



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo

TARJETA KARDEX

Código										
Producto:	<u>Queso</u>	Proveedor					<u>PEPS</u>			
Unidad de Medida:	Libra								N° 7	

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIA		
		Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total
2/12/2023	COMPRA	16	\$ 1,10	\$ 17,60				16	\$ 1,10	\$ 17,60
2/12/2023	RM N° 001				4	\$ 1,10	\$ 4,40	12	\$ 1,10	\$ 13,20
4/12/2023	RM N° 002				4	\$ 1,10	\$ 4,40	8	\$ 1,10	\$ 8,80
5/12/2023	RM N° 003				4	\$ 1,10	\$ 4,40	4	\$ 1,10	\$ 4,40
6/12/2023	RM N° 004				4	\$ 1,10	\$ 4,40	0	\$ 1,10	\$ -
7/12/2023	COMPRA	16	\$ 1,10	\$ 17,60				16	\$ 1,10	\$ 17,60
7/12/2023	RM N° 005				4	\$ 1,10	\$ 4,40	12	\$ 1,10	\$ 13,20
8/12/2023	RM N° 006				4	\$ 1,10	\$ 4,40	8	\$ 1,10	\$ 8,80
9/12/2023	RM N° 007				4	\$ 1,10	\$ 4,40	4	\$ 1,10	\$ 4,40
11/12/2023	RM N° 008				4	\$ 1,10	\$ 4,40	0	\$ 1,10	\$ -
12/12/2023	COMPRA	16	\$ 1,10	\$ 17,60				16	\$ 1,10	\$ 17,60
12/12/2023	RM N° 009				4	\$ 1,10	\$ 4,40	12	\$ 1,10	\$ 13,20
13/12/2023	RM N° 010				4	\$ 1,10	\$ 4,40	8	\$ 1,10	\$ 8,80
14/12/2023	RM N° 011				4	\$ 1,10	\$ 4,40	4	\$ 1,10	\$ 4,40
15/12/2023	RM N° 012				4	\$ 1,10	\$ 4,40	0	\$ 1,10	\$ -
17/12/2023	COMPRA	16	\$ 1,10	\$ 17,60				16	\$ 1,10	\$ 17,60
17/12/2023	RM N° 013				4	\$ 1,10	\$ 4,40	12	\$ 1,10	\$ 13,20
18/12/2023	RM N° 014				4	\$ 1,10	\$ 4,40	8	\$ 1,10	\$ 8,80
19/12/2023	RM N° 015				4	\$ 1,10	\$ 4,40	4	\$ 1,10	\$ 4,40
20/12/2023	RM N° 016				4	\$ 1,10	\$ 4,40	0	\$ 1,10	\$ -
21/12/2023	COMPRA	16	\$ 1,10	\$ 17,60				16	\$ 1,10	\$ 17,60
21/12/2023	RM N° 017				4	\$ 1,10	\$ 4,40	12	\$ 1,10	\$ 13,20
22/12/2023	RM N° 018				4	\$ 1,10	\$ 4,40	8	\$ 1,10	\$ 8,80
23/12/2023	RM N° 019				4	\$ 1,10	\$ 4,40	4	\$ 1,10	\$ 4,40
26/12/2023	RM N° 020				4	\$ 1,10	\$ 4,40	0	\$ 1,10	\$ -
27/12/2023	COMPRA	16	\$ 1,10	\$ 17,60				16	1,1	\$ 17,60
27/12/2023	RM N° 021				4	\$ 1,10	\$ 4,40	12	\$ 1,10	\$ 13,20
28/12/2023	RM N° 022				4	\$ 1,10	\$ 4,40	8	\$ 1,10	\$ 8,80
29/12/2023	RM N° 023				4	\$ 1,10	\$ 4,40	4	\$ 1,10	\$ 4,40



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo

TARJETA KARDEX

Código		Proveedor
Producto:	<u>Polvo de Hornear</u>	Método de valorac <u>PEPS</u>
Unidad de Medida: Libra		N° 8

Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIA		
		Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total
2/12/2023	COMPRA	4	\$ 0,99	\$ 3,96				4	\$ 0,99	\$ 3,96
2/12/2023	RM N° 001				1	\$ 1,23	\$ 1,23	3	\$ 1,23	\$ 3,69
4/12/2023	RM N° 002				1	\$ 1,23	\$ 1,23	2	\$ 1,23	\$ 2,46
5/12/2023	RM N° 003				1	\$ 1,23	\$ 1,23	1	\$ 1,23	\$ 1,23
6/12/2023	RM N° 004				1	\$ 1,23	\$ 1,23	0	\$ 1,23	\$ -
7/12/2023	COMPRA	4	\$ 0,99	\$ 3,96				4	\$ 0,99	\$ 3,96
7/12/2023	RM N° 005				1	\$ 1,23	\$ 1,23	3	\$ 1,23	\$ 3,69
8/12/2023	RM N° 006				1	\$ 1,23	\$ 1,23	2	\$ 1,23	\$ 2,46
9/12/2023	RM N° 007				1	\$ 1,23	\$ 1,23	1	\$ 1,23	\$ 1,23
11/12/2023	RM N° 008				1	\$ 1,23	\$ 1,23	0	\$ 1,23	\$ -
12/12/2023	COMPRA	4	\$ 0,99	\$ 3,96				4	\$ 0,99	\$ 3,96
12/12/2023	RM N° 009				1	\$ 1,23	\$ 1,23	3	\$ 0,99	\$ 2,97
13/12/2023	RM N° 010				1	\$ 1,23	\$ 1,23	2	\$ 0,99	\$ 1,98
14/12/2023	RM N° 011				1	\$ 1,23	\$ 1,23	1	\$ 0,99	\$ 0,99
15/12/2023	RM N° 012				1	\$ 1,23	\$ 1,23	0	\$ 0,99	\$ -
17/12/2023	COMPRA	4	\$ 0,99	\$ 3,96				4	\$ 0,99	\$ 3,96
17/12/2023	RM N° 013				1	\$ 1,23	\$ 1,23	3	\$ 0,99	\$ 2,97
18/12/2023	RM N° 014				1	\$ 1,23	\$ 1,23	2	\$ 0,99	\$ 1,98
19/12/2023	RM N° 015				1	\$ 1,23	\$ 1,23	1	\$ 0,99	\$ 0,99
20/12/2023	RM N° 016				1	\$ 1,23	\$ 1,23	0	\$ 0,99	\$ -
21/12/2023	COMPRA	4	\$ 0,99	\$ 3,96				4	\$ 0,99	\$ 3,96
21/12/2023	RM N° 017				1	\$ 1,23	\$ 1,23	3	\$ 0,99	\$ 2,97
22/12/2023	RM N° 018				1	\$ 1,23	\$ 1,23	2	\$ 0,99	\$ 1,98
23/12/2023	RM N° 019				1	\$ 1,23	\$ 1,23	1	\$ 0,99	\$ 0,99
26/12/2023	RM N° 020				1	\$ 1,23	\$ 1,23	0	\$ 0,99	\$ -
27/12/2023	COMPRA	4	\$ 0,99	\$ 3,96				4	0,99	\$ 3,96
27/12/2023	RM N° 021				1	\$ 1,23	\$ 1,23	3	\$ 0,99	\$ 2,97
28/12/2023	RM N° 022				1	\$ 1,23	\$ 1,23	2	\$ 0,99	\$ 1,98
29/12/2023	RM N° 023				1	\$ 1,23	\$ 1,23	1	\$ 0,99	\$ 0,99



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."


RUC: 1314663756001


DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo

TARJETA KARDEX

Código		Proveedor								
Producto:		Esencia de vainilla			Método de valorac			PEPS		
Unidad de Medida:		Litros			N° 9					
Fecha	Detalle	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIA		
		Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total	Cant.	Valor Unitario	Valor Total
2/12/2023	COMPRA	2	\$ 1,30	\$ 2,60				2	\$ 1,30	\$ 2,60
2/12/2023	RM N° 001				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	1,5	\$ 1,50	\$ 2,25
4/12/2023	RM N° 002				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	1	\$ 1,50	\$ 1,50
5/12/2023	RM N° 003				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	0,5	\$ 1,50	\$ 0,75
6/12/2023	RM N° 004				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	0	\$ 1,50	\$ -
7/12/2023	COMPRA	2	\$ 1,30	\$ 2,60				2	\$ 1,30	\$ 2,60
7/12/2023	RM N° 005				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	1,5	\$ 1,50	\$ 2,25
8/12/2023	RM N° 006				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	1	\$ 1,50	\$ 1,50
9/12/2023	RM N° 007				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	0,5	\$ 1,50	\$ 0,75
11/12/2023	RM N° 008				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	0	\$ 1,50	\$ -
12/12/2023	COMPRA	2	\$ 1,30	\$ 2,60				2	\$ 1,30	\$ 2,60
12/12/2023	RM N° 009				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	1,5	\$ 1,30	\$ 1,95
13/12/2023	RM N° 010				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	1	\$ 1,30	\$ 1,30
14/12/2023	RM N° 011				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	0,5	\$ 1,30	\$ 0,65
15/12/2023	RM N° 012				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	0	\$ 1,30	\$ -
17/12/2023	COMPRA	2	\$ 1,30	\$ 2,60				2	\$ 1,30	\$ 2,60
17/12/2023	RM N° 013				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	1,5	\$ 1,30	\$ 1,95
18/12/2023	RM N° 014				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	1	\$ 1,30	\$ 1,30
19/12/2023	RM N° 015				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	0,5	\$ 1,30	\$ 0,65
20/12/2023	RM N° 016				0,50	\$ 1,50	\$ 0,75	0	\$ 1,30	\$ -
21/12/2023	COMPRA	2	\$ 1,30	\$ 2,60				2	\$ 1,30	\$ 2,60
21/12/2023	RM N° 017				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	1,5	\$ 1,30	\$ 1,95
22/12/2023	RM N° 018				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	1	\$ 1,30	\$ 1,30
23/12/2023	RM N° 019				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	0,5	\$ 1,30	\$ 0,65
26/12/2023	RM N° 020				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	0	\$ 1,30	\$ -
27/12/2023	COMPRA	2	\$ 1,30	\$ 2,60				2	1,3	\$ 2,60
27/12/2023	RM N° 021				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	1,5	\$ 1,30	\$ 1,95
28/12/2023	RM N° 022				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	1	\$ 1,30	\$ 1,30
29/12/2023	RM N° 023				0,5	\$ 1,50	\$ 0,75	0,5	\$ 1,30	\$ 0,65

4.11. Tarjeta Reloj

		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo					
TARJETA RELOJ 001							
Nombre del Trabajador		Gabriel Garcia				PANADERO	
Año		2023					
Semana		2 de diciembre					
Fecha	Mañana		Tarde		Horas Jornada	Valor por Hora	Total
	Entrada	Salida	Entrada	Salida			
Lunes							
Martes							
Miércoles							
Jueves							
Viernes							
Sábado	06.00	12:00	13:00	16:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Domingo							
TOTAL							
<hr/> F. Jefe de Producción							

		PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo					
TARJETA RELOJ 001							
Nombre del Trabajador		Gabriel Garcia				PANADERO	
Año		2023					
Semana		del 4 al 9 de diciembre					
Fecha	Mañana		Tarde		Horas Jornada	Horas Extras	Total
	Entrada	Salida	Entrada	Salida			
Lunes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Martes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Miércoles	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Jueves	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Viernes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Sábado	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Domingo							
TOTAL					48	\$ 2,00	\$ 96,00
<hr/> F. Jefe de Producción							



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo

TARJETA RELOJ 001

Nombre del Trabajador Gabriel Garcia **PANADERO**
Año 2023
Semana del 11 al 17 de diciembre

Fecha	Mañana		Tarde		Horas Jornada	Horas Extras	Total
	Entrada	Salida	Entrada	Salida			
Lunes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Martes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Miércoles	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Jueves	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Viernes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Sábado							
Domingo	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
TOTAL					48	\$ 2,00	\$ 96,00

F. Jefe de Producción



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luis Félix López y Victor Astudillo

TARJETA RELOJ 001

Nombre del Trabajador Gabriel Garcia **PANADERO**
Año 2023
Semana del 18 al 23 de diciembre

Fecha	Mañana		Tarde		Horas Jornada	Horas Extras	Total
	Entrada	Salida	Entrada	Salida			
Lunes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Martes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Miércoles	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Jueves	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Viernes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Sábado	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Domingo							
TOTAL					48	\$ 2,00	\$ 96,00

F. Jefe de Producción

Fecha	Mañana		Tarde		Horas Jornada	Horas Extras	Total
	Entrada	Salida	Entrada	Salida			
Lunes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Martes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Miércoles	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Jueves	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,45	\$ 19,60
Viernes							
Sábado							
Domingo							
TOTAL					32	\$ 2,00	\$ 64,00

F. Jefe de Producción

Fecha	Mañana		Tarde		Horas Jornada	Valor por Hora	Total
	Entrada	Salida	Entrada	Salida			
Lunes							
Martes							
Miércoles							
Jueves							
Viernes							
Sábado	06.00	12:00	13:00	16:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Domingo							
TOTAL							

F. Jefe de Producción

**PANIFICADORA "MATHÍAS"**

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo

TARJETA RELOJ 001

Nombre del Trabajador Carlos García **OPERARIO**
 Año 2023
 Semana del 4 al 9 de diciembre

Fecha	Mañana		Tarde		Horas Jornada	Horas Extras	Total
	Entrada	Salida	Entrada	Salida			
Lunes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Martes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Miércoles	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Jueves	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Viernes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Sábado	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Domingo							
TOTAL					48	\$ 2,35	\$ 112,80

 F. Jefe de Producción

**PANIFICADORA "MATHÍAS"**

"Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo

TARJETA RELOJ 001

Nombre del Trabajador Carlos García **OPERARIO**
 Año 2023
 Semana del 11 al 17 de diciembre

Fecha	Mañana		Tarde		Horas Jornada	Horas Extras	Total
	Entrada	Salida	Entrada	Salida			
Lunes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Martes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Miércoles	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Jueves	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Viernes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Sábado							
Domingo	06.00	12:00	13:00	15:00	8		\$ -
TOTAL					48	\$ 2,35	\$ 112,80

 F. Jefe de Producción



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo

TARJETA RELOJ 001

Nombre del Trabajador Carlos García **OPERARIO**
 Año 2023
 Semana del 18 al 23 de diciembre

Fecha	Mañana		Tarde		Horas Jornada	Horas Extras	Total
	Entrada	Salida	Entrada	Salida			
Lunes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Martes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Miércoles	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Jueves	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Viernes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Sábado	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Domingo							
TOTAL					48	\$ 2,35	\$ 112,80

F. Jefe de Producción



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo

TARJETA RELOJ 001

Nombre del Trabajador Carlos García **OPERARIO**
 Año 2023
 Semana del 26 al 29 de diciembre

Fecha	Mañana		Tarde		Horas Jornada	Horas Extras	Total
	Entrada	Salida	Entrada	Salida			
Lunes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Martes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Miércoles	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Jueves	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,35	\$ 18,80
Viernes							
Sábado							
Domingo							
TOTAL					32	\$ 2,35	\$ 75,20

F. Jefe de Producción



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo

TARJETA RELOJ 001

Nombre del Trabajador José García **HORNERO**
 Año 2023
 Semana 2 de diciembre

Fecha	Mañana		Tarde		Horas Jornada	Valor por Hora	Total
	Entrada	Salida	Entrada	Salida			
Lunes							
Martes							
Miércoles							
Jueves							
Viernes							
Sábado	06.00	12:00	13:00	16:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Domingo							
TOTAL							

 F. Jefe de Producción



PANIFICADORA "MATHÍAS"

"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."

RUC: 1314663756001

DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo

TARJETA RELOJ 001

Nombre del Trabajador José García **HORNERO**
 Año 2023
 Semana del 4 al 9 de diciembre

Fecha	Mañana		Tarde		Horas Jornada	Horas Extras	Total
	Entrada	Salida	Entrada	Salida			
Lunes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Martes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Miércoles	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Jueves	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Viernes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Sábado	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Domingo							
TOTAL					48	\$ 2,25	\$ 108,00

 F. Jefe de Producción


**PANIFICADORA "MATHÍAS"****"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."****RUC: 1314663756001****DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo****TARJETA RELOJ 001****Nombre del Trabajador** José García **HORNERO****Año** 2023**Semana** del 11 al 17 de diciembre

Fecha	Mañana		Tarde		Horas Jornada	Horas Extras	Total
	Entrada	Salida	Entrada	Salida			
Lunes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Martes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Miércoles	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Jueves	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Viernes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Sábado							
Domingo	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
TOTAL					48	\$ 2,25	\$ 108,00

F. Jefe de Producción**PANIFICADORA "MATHÍAS"****"Panadería Mathias: Horneando felicidad cada día."****RUC: 1314663756001****DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo****TARJETA RELOJ 001****Nombre del Trabajador** José García **HORNERO****Año** 2023**Semana** del 18 al 23 de diciembre

Fecha	Mañana		Tarde		Horas Jornada	Horas Extras	Total
	Entrada	Salida	Entrada	Salida			
Lunes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Martes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Miércoles	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Jueves	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Viernes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Sábado	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Domingo							
TOTAL					48	\$ 2,25	\$ 108,00

F. Jefe de Producción

	PANIFICADORA "MATHÍAS" "Panadería Mathías: Horneando felicidad cada día." RUC: 1314663756001 DIRECCIÓN: Luís Félix López y Victor Astudillo						
	TARJETA RELOJ 001						
Nombre del Trabajador	José García					HORNERO	
Año	2023						
Semana	del 26 al 29 de diciembre						
Fecha	Mañana		Tarde		Horas Jornada	Horas Extras	Total
	Entrada	Salida	Entrada	Salida			
Lunes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Martes	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Miércoles	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Jueves	06.00	12:00	13:00	15:00	8	\$ 2,25	\$ 18,00
Viernes							
Sábado							
Domingo							
TOTAL					32	\$ 2,00	\$ 64,00
<hr/> F. Jefe de Producción							

4.12. Otros CIF

Detalle	Costo del Bien	Vida Útil (AÑOS)	Unidades Producidas	Costo Depreciación por Unidad Producida	Depreciación Anual	Depreciación Mensual	Costo por OP
Maquinaria y Equipo	\$ 10.000,00	10	\$ 100.000,00	0,1	\$ 1.000,00	\$ 83,33	\$ 3,62
Mueble	\$2.200,00	10	\$22.000,00	0,1	\$220,00	\$18,33	\$0,80
Totales	\$ 12.200,00	\$ 20,00	\$ 122.000,00	\$ 0,20	\$ 1.220,00	\$ 101,67	\$ 4,42

Servicios básicos	Diario	Mesual
Agua	\$0,40	\$9,20
Luz	\$0,70	\$16,10
		\$25,30

Área de Producción de la Panificadora Mathías

