



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
UNIDAD DE EDUCACIÓN A DISTANCIA
LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA
CONTADOR PÚBLICO AUTORIZADO

MEMORIA TÉCNICA

Previo a la obtención del título de:

LICENCIADAS EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CONTADOR PÚBLICO AUTORIZADO

“ELABORACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS PARA LA
PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA DEL CANTÓN QUERO,
PROVINCIA DEL TUNGURAHUA”

Aída Elizabeth Martínez Llerena

Mayra Elizabeth Sánchez Urbina

AMBATO – ECUADOR

2012

CERTIFICACIÓN

Certifico que la presente MEMORIA TÉCNICA, ha sido revisada y corregida por las aspirantes a Licenciadas en Contabilidad y Auditoría, en todo el contenido, razón por la cual autorizo a la Señoras: Aída Elizabeth Martínez Llerena y Mayra Elizabeth Sánchez Urbina, procedan a los trámites legales para la obtención de su respectivo título.

Ing.MBA. Yolanda Garrido
Tutora Memoria Técnica

Ing. Víctor Albán
Miembro Memoria técnica

AUTORÍA

Declaramos que las ideas y opiniones expuestas en la presente memoria técnica y que aparecen como propias, son exclusiva responsabilidad de sus autores.

.....
Sra. Aída Martínez

.....
Sra. Mayra Sánchez

DEDICATORIA

A mi amado esposo Marwin,
a mis preciosos hijos Steeven,
Carolina y Domenic mi amor
más pequeña, a mis padres y
a toda mi familia por el apoyo y
gran sacrificio realizado para
poder culminar mis estudios

Aída

DEDICATORIA

A mis Padres quienes en vida me
brindaron todo su apoyo para la
realización de mis estudios y hoy
desde el cielo me siguen dando sus
bendiciones, a mi hijo por ser el
centro de mi vida, a mi esposo y
hermanas por la ayuda brindada.

Mayra

AGRADECIMIENTO

A Dios por darme las fuerzas para seguir adelante, a mi esposo, mis hijos, a mis padres y familia quienes permanentemente me apoyaron con su espíritu alentador, contribuyendo incondicionalmente a lograr las metas y objetivos propuestos

Aída

AGRADECIMIENTO

A Dios por darme la salud y la vida para poder culminar mis estudios, a mis Padres ejemplo y fuente de inspiración para seguir adelante, y a los docentes de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo por los conocimientos impartidos.

Mayra

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CARATULA	ii
CERTIFICACIÓN	iii
AUTORÍA	iv
DEDICATORIA	v
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vii
ÍNDICE DE GRÁFICOS	x
ÍNDICE DE TABLAS	xi
ÍNDICE DE ANEXOS	xii
PRESENTACIÓN	xiii
1. INTRODUCCIÓN	1
2. RESUMEN	2
ABSTRAC	3
3. TEMA:	4
4. PROBLEMATIZACIÓN	4
5. JUSTIFICACIÓN:	5
6. OBJETIVOS	6
CAPITULO I	7
1.1. ANTECEDENTES DE LA EMPRESA	7
1.2. OBJETIVOS DE LA EMPRESA	9
1.3. UBICACIÓN GEOGRÁFICA	9
1.4. ESTRUCTURA ORGÁNICA	10
1.5. MISIÓN	11
1.6. VISIÓN	11
1.7. ANÁLISIS FODA	11
1.7.1. Análisis Interno	11
1.7.2. Análisis Externo	14

CAPÍTULO II	16
SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN	16
2.1. Definición Contabilidad.-	16
2.2.- Clases de Contabilidad.-	16
2.3.- Definición de contabilidad de costos.-	16
2.4. El Costo y el Gasto	17
2.5. ELEMENTOS DEL COSTO.-	17
2.6 SISTEMAS DE COSTOS.-	18
2.6.1 Clasificación de los Sistemas de Costos.....	19
2.7. SISTEMAS DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.....	21
2.7.1. Características de los costos por órdenes de producción.....	21
2.7.2. Orden de Producción.-	22
2.7.3 Hoja de Costos.....	23
2.7.4. Cuentas de control del trabajo en proceso	24
2.7.4.3. Materiales de desecho	25
2.7.4.4. Productos defectuosos.....	25
2.7.4.5. Productos dañados.....	25
2.7.5. Departamentalización de los costos por órdenes de producción.....	26
2.7.5.1. Clasificación de departamentos	26
2.8. Procedimientos contables para los elementos del costo.....	27
2.8.1. Materia prima.....	27
2.8.1.2. Ventajas del control de los materiales	27
2.8.1.3. Control de materia prima	28
2.8.1.4. Métodos de valoración materias primas.....	31
2.8.1.5. Contabilización de la Materia Prima Directa	31
2.8.2. Mano de obra directa	32
2.8.2.1. Contabilización de la Mano de Obra	35
2.8.3. Procedimientos contables para los costos indirectos de fabricación.	36
2.8.3.1. Distribución de los costos indirectos de fabricación.....	36
2.8.3.2. Base de Distribución de los Costos Indirectos de Fabricación	37
2.8.3.3. Asignación de los costos indirectos de Fabricación	38
2.8.3.4. Contabilización de los costos Indirectos de Fabricación	38
2.9. Elaboración de Estados Financieros	39

2.9.1. Estado del costo de producción y ventas.....	40
2.9.2. Estado de Pérdidas y ganancias	42
2.9.3. Balance General	43
CAPÍTULO III	44
3.1. Descripción del Proceso Productivo.....	44
3.2. Aplicación práctica de un Sistema de Costos por Órdenes de producción en la panadería y pastelería del Supermercado Silva	48
3.2.1. Descripción de transacciones a realizarse.....	48
3.3. PROCESO CONTABLE	59
3.3.1. Producción Pan.....	59
ESTADOS FINANCIEROS.....	62
TARJETAS KÁRDEX	65
3.3.2. Producción Pasteles	67
LIBRO DIARIO.....	67
HOJA DE COSTOS.....	70
ESTADOS FINANCIEROS.....	71
KÁRDEX.....	73
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	76
TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN	77
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	78
ANEXOS	80
BIBLIOGRAFÍA.....	85
LINKOGRAFÍA.....	86

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Grafico 1	Foto ubicación panadería.....	9
Grafico 2	Organigrama estructural.....	10
Grafico 3	Cuadro comparativo Matriz de evaluación Interna.....	13
Grafico 4	Cuadro comparativo Matriz de evaluación Externa.....	15
Grafico 5	Orden de producción.....	22
Grafico 6	Hoja de costos.....	23
Grafico 7	Solicitud de compra.....	28
Grafico 8	Orden de compra.....	29
Grafico 9	Informe de recepción materiales.....	29
Grafico 10	Tarjeta control de bodega.....	30
Grafico 11	Nota de requisición materiales.....	30
Grafico 12	Kárdex materia prima.....	31
Grafico 13	Registro de área de asistencia.....	33
Grafico 14	Tarjeta de tiempo.....	34
Grafico 15	Rolde pagos.....	34
Grafico 16	Hoja de producciones.....	35
Grafico 17	Estado de costo de productos vendidos.....	41
Grafico 18	Estado de pérdidas y ganancias.....	42
Grafico 19	Balance general.....	43
Grafico 20	Proceso Productivo.....	46

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.	Matriz de evaluación del sector interno.....	12
Tabla 2.	Matriz de evaluación del sector externo.....	14
Tabla 3.	Costo y año de adquisición maquinaria.....	48
Tabla 4.	Costo y año de adquisición muebles y enseres.....	49
Tabla 5.	Costo y año de adquisición utensilios.....	49
Tabla 6.	Materia prima utilizada diariamente en la producción del pan	50
Tabla 7.	Materia prima utilizada diariamente en la producción pasteles	50
Tabla 8.	Compra de materia prima producción de pan.....	51
Tabla 9.	Compra de materia prima producción de pasteles.....	51
Tabla 10.	Materiales enviados a la producción del pan.....	52
Tabla 11.	Materiales enviados a la producción de pasteles.....	52
Tabla 12.	Personal de producción mano de obra directa.....	53
Tabla 13.	Gastos de administración y ventas.....	53
Tabla 14.	Resumen de depreciación mensual.....	57

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1	Registro único de contribuyentes.....	80
Anexo 2	Roles de pago.....	81
Anexo 3	Hojas de provisiones.....	82
Anexo 4	Depreciación maquinaria.....	83
Anexo 5	Depreciación muebles y enseres.....	84

PRESENTACIÓN

Las empresas de hoy en día compiten constantemente en un mundo globalizado que exige cambios en los ámbitos financieros, políticos, económicos, sociales entre otros, para poder enfrentar estos cambios es necesario que se trabaje constantemente en la generación de información confiable y oportuna que sea la base para toma de decisiones bien sustentadas, como lo permite tener un sistema de costos adecuado, en donde se identifiquen los costos que son base para establecer la política de precios.

La contabilización de los costos es una herramienta de suma importancia en la toma de decisiones para los propietarios o directivos de una organización porque mediante esta se puede determinar cuánto cuesta producir o vender un producto; sin embargo las pequeñas y medianas empresas se afrontan a una serie de problemas, siendo el más importante la imposibilidad de calcular costos de producción reales, por la falta de un sistema de contabilidad de costos

Por todo lo expuesto el presente trabajo investigativo se realizó en la Panadería y Pastelería del Supermercado Silva del Cantón Quero, con el propósito de establecer un sistema de costos que permita mejorar la toma de decisiones.

Esta investigación está compuesta por:

Una descripción de la problemática de la empresa, donde se realiza además una breve introducción al tema, para posteriormente justificar la investigación, así como los objetivos generales y específicos

El primer capítulo contiene los antecedentes de la empresa y un diagnóstico de su situación.

El segundo capítulo Marco Teórico, contiene una descripción de la fundamentación teórica del tema.

El tercer capítulo es una descripción de la propuesta en sí, es decir el desarrollo del sistema de costos.

En la parte final del trabajo investigativo se establecen las conclusiones, recomendaciones, métodos y técnicas de investigación, así como los anexos y la bibliografía

1. INTRODUCCIÓN

Panificadora del Supermercado Silva, fue creada con la finalidad de satisfacer la demanda de pan y sus derivados de los pobladores del cantón Quero que bordean entre 18117 Habitantes; así como también de la necesidad de ayudar a la economía familiar y crear fuentes de trabajo.

Como la gran mayoría de empresas familiares no se cuenta con métodos técnicos que permitan determinar un costo real de producción. Las variaciones en los costos directos e indirectos y generales impiden establecer valores reales para ser competitivos en el mercado.

Nuestro trabajo de investigación se realizó por la necesidad de contar con un sistema sencillo que les permita tener información en el momento adecuado en relación al costo de producción.

De acuerdo a la investigación y en concordancia con la naturaleza de la industria panificadora se aplicó el sistema de costos por órdenes de producción, debido a que el supermercado es quien emite las órdenes de producción para la panadería.

Para la investigación se han empleado los métodos inductivo, deductivo y sintético.

Bajo este sistema se calcula el costo de producción, mediante el registro adecuado de los tres elementos en las "hojas de costo por trabajo", siendo el costo total la suma de los costos transferidos.

2. RESUMEN

La presente investigación es la: **“Elaboración de un Sistema de Contabilidad de Costos para la panadería y pastelería del Supermercado Silva del cantón Quero, provincia de Tungurahua”**;

El Sistema de Costos por órdenes de producción, abarca un conjunto de procedimientos que permiten conocer de la forma más exacta posible cuánto cuesta producir algo, al registrar, analizar e interpretar lo más correctamente posible, los costos por materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación, necesarios para la elaboración de un producto.

Los costos por órdenes de producción son utilizados en empresas de transformación o producción, que elaboran sus productos en base a pedidos concretos.

Para que este sistema empiece se necesitará de una orden de producción que generalmente es emitida por el responsable de fabricación, con la llegada de esta orden, se da comienzo al proceso productivo, para el pedido consignado en dicha orden, posteriormente se recolectan los tres elementos del costo, los cuales se acumulan por cada orden de trabajo, ya se terminada o en proceso de transformación, en las denominadas “hojas de costos”, es decir el valor del inventario de producción en un proceso es la suma de los valores consignados; para que se mantenga un control real de cada costo que intervienen en este proceso es necesario conocer y detallar el proceso de fabricación indicando las características del producto y cantidad a producir, fecha de inicio y de terminación, detalle de materia prima directa, mano de obra directa empleada, resumen de los costos de fabricación incorporados, estableciendo así el costo unitario de producto terminado.

La puesta en marcha de este planteamiento será de suma de importancia porque permitirá contar con una herramienta que determine adecuadamente el costo de producción, lo que conllevará aumentar las utilidades y promover de esta forma la reinversión, manteniéndose así en un mercado cambiante y competitivo

ABSTRAC

The present investigation is a "Cost Accounting System Creation for the "Supermercado Silva" Bakery from the Quero Canton, Tungurahua Province".

The cost system based on producing orders is a set of procedures allowing knowing the producing, registering, analyzing, interpreting, raw material, workforce, indirect manufacturing costs needed when manufacturing a product.

Costs based on producing orders are used in transforming or producing enterprises which manufacture their products according to specific order.

First, a producing order will be needed for the system to run. This is usually issued by the person responsible for manufacturing. Then the producing process is started for the allocated request in the mentioned order. After that, the three cost elements are collected which are registered per work order either finished or changing process in "the cost sheets of paper", that is, the producing inventory value in the process is the allocated-value addition. On the other hand, it is necessary to know and specify the manufacturing process including the product features, producing amount, starting and ending date, direct-raw material detail, workforce, additional manufacturing cost summary so that a real control for each cost can be established in this process.

This proposal execution will be extremely important because the enterprise will have a useful tool to determine the producing cost. Moreover, there will be more profits. Reinvestment will be promoted to keep up in a changing and competitive market.



3. TEMA:

“ELABORACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS PARA LA PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA DEL CANTÓN QUERO, PROVINCIA DEL TUNGURAHUA”

4. PROBLEMATIZACIÓN

La presente investigación se llevará a cabo en la panadería y Pastelería de “Supermercado Silva”, la misma que fue creada en el año de 1990 como una tienda de abarrotes y comercializadora de pan, cuenta con los permisos respectivos de funcionamiento, está dedicada a la elaboración de diferentes variedades de pan y todo en lo que concierne a pastelería, prestando un excelente servicio a los clientes, sin embargo presenta dificultades como:

No se determina un costo de producción real, los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación se establecen de manera empírica; no existe un control adecuado de los materiales, dando lugar que en ocasiones exista desabastecimiento y en otras sobreabastecimiento, lo que en este último caso ocasiona pérdidas por caducidad; el precio de venta se determina en función de la competencia y no por el costo real de producción.

En definitiva se podría decir que el problema principal radica en el desconocimiento de los costos reales en la producción, dando lugar a dificultades en las áreas: administrativa, financiera ya que mayor parte de trabajo se lleva manualmente y de manera empírica. La Empresa no cuenta con métodos técnicos para establecer costos reales de fabricación, no establece la información exacta inclusive estaría incumpliendo con las obligaciones tributarias. Existe desacierto en la toma de decisiones, variación en los costos al comprar y procesar, provocando precios no competitivos, de lo expuesto se concluye que el problema de investigación es: La falta de un

sistema de costos para la Panadería y Pastelería del Supermercado Silva del Cantón Quero, provincia de Tungurahua.

4.1. PROBLEMA

La falta de un Sistema de Costos de Producción impide conocer los costos reales de los productos de Panadería y Pastelería del Supermercado Silva.

5. JUSTIFICACIÓN:

Las pequeñas empresas son consideradas de suma importancia en la producción de bienes y servicios, debido a que constituyen un eslabón determinante en la actividad económica y generación de empleo de un país.

Razón por la cual toda pequeña empresa debería contar con sistemas contables y de costos que ayuden a los gerentes y propietarios contar con información real, oportuna y confiable, que facilitará la planificación, control y toma de decisiones en toda industria.

La implementación de un Sistema de Costo por órdenes de producción en la Panadería del Supermercado Silva, permitirá determinar el costo total y unitario de cada producto; proporcionando a la organización la posibilidad de obtener mayor rentabilidad, con lo que podrá mantenerse en un mercado cambiante y competitivo.

6. OBJETIVOS

6.1. Objetivo General

Elaborar un Sistema de Costos que permita conocer los costos reales de producción para la panadería y pastelería del “Supermercado Silva”.

6.2. Objetivos específicos

- Realizar un diagnóstico situacional de la panadería y pastelería del “Supermercado Silva” con el propósito de identificar los problemas de la misma.
- Elaborar un Marco Teórico conceptual.
- Desarrollar un sistema de costos, para la panadería y pastelería del Supermercado Silva

7. CONTENIDO

CAPITULO I

ANÁLISIS SITUACIONAL DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA

1.1. ANTECEDENTES DE LA EMPRESA

La Empresa Supermercado Silva inició sus actividades en el año de 1990, como una pequeña tienda de abarrotes y pan que lo adquirían en una panadería del cantón Ambato para comercializarlo en su local que llevaba el nombre de Comercial Silva ubicado en las calles Mariano Benítez y 17 de Abril en el Cantón Quero, con un capital de 500 sucres; siendo sus fundadores el Sr. Segundo Silva y la Sra. Margarita Arévalo, los cuales empezaron a trabajar solos ya que no ameritaba tener más trabajadores.

Con el pasar del tiempo y el constante desempeño que empleaban los propietarios en sus labores, el local comercial crecía aceleradamente, tal fue su crecimiento que los tres primeros años su capital ascendió a 780000 sucres, según las versiones de sus dueños, más tarde en el año 2000 con el cambio de domicilio y de moneda fraccionaria que enfrente nuestro País, sus ventas decrecieron en un 10 %, pero esto no fue motivo para dejar de seguir creciendo al contrario es en esta fecha donde se empieza los estudios de mercado para pasar de tienda a un Supermercado.

Comercial Silva cambia su razón social a Supermercado Silva oficialmente el 13 de febrero del año 2004 en las calles García Moreno y Eloy Alfaro.

Comienza sus funciones con un gerente general, un administrador, un contador, dos cajeras, cuatro vendedores en lo que es la venta de productos terminados. Un panadero, un pastelero en el área de Panadería – Pastelería, una vendedora y auxiliar contable sola para esta área. Conservando hasta la actualidad el mismo número de personal. Y contabilizado hasta la fecha un total en activos fijos y corrientes de 500 mil dólares americanos.

En la misma fecha debido a la gran demanda de los clientes, ponen en funcionamiento una Panadería y Pastelería, con una amplia gama de productos como: pan integral, tapado, mestizo, cachito, palanquetas, enrollados, cortados, pan de leche, biscochos, donas de chocolate entre otros, en la actualidad cuenta con 12 variedades de recetas en lo concerniente al pan, así como la elaboración de la más exquisita repostería y la pastelería, brindando a todos los clientes un producto de calidad dentro de las normas de higiene y excelente atención al cliente.

También se puede considerar que se tiene presente los pagos puntuales a los proveedores, servicios y empleados para en lo posterior no se tenga problemas personales y mucho menos tener problemas legales que desprestigiaría a la empresa y al punto de vista de sus clientes.

La Empresa Supermercado Silva en la actualidad cuenta con su propia Infraestructura adecuada a sus necesidades, para el supermercado y la Panadería y Pastelería, con el departamento de producción, bodega, con sus hornos, amasadoras, etc. Que le permiten genera el trabajo de forma eficiente.

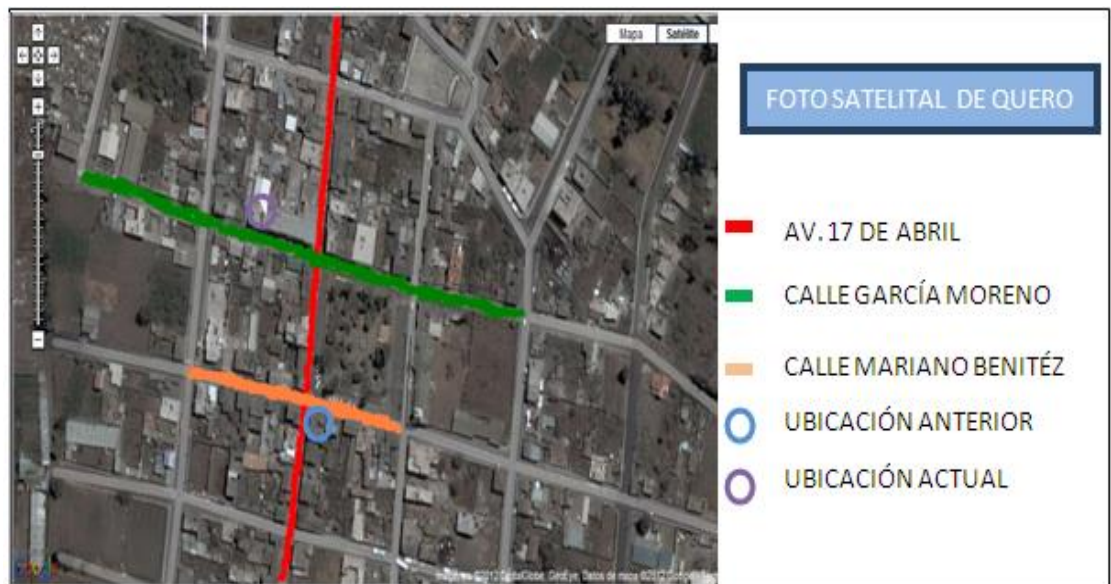
1.2. OBJETIVOS DE LA EMPRESA

- Ofrecer productos de excelente calidad a nuestros clientes internos y externos
- Prestar un excelente servicio

1.3. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

La presente investigación se realizará en la panadería de; Supermercado Silva, ubicado en la calle García Moreno y Eloy Alfaro, en el centro del Cantón Quero, Provincia del Tungurahua

Gráfico 1
FOTO UBICACIÓN PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL
SUPERMERCADO SILVA



Fuente: www.google.com

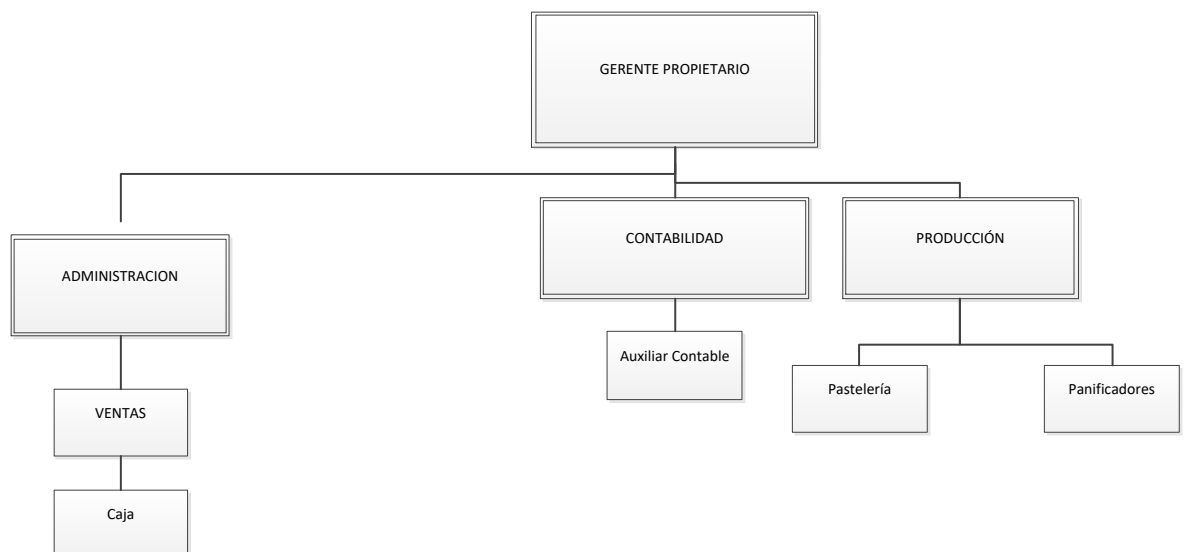
1.4. ESTRUCTURA ORGÁNICA

Para su funcionamiento la panadería y pastelería del Supermercado Silva, dispone de dos niveles, definidos por:

- Nivel Directivo
- Nivel Operativo.

De acuerdo al siguiente organigrama

Gráfico 2
ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL DEL PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA



Fuente: Recursos Humanos Panadería del Supermercado Silva

Elaborada por: Aída Martínez, Mayra Sánchez

Nuestra investigación se centra en el área contable y de producción

1.5. MISIÓN

Proveer a nuestros clientes con excelente calidad, servicio y honestidad; productos de panadería, pastelería. Manteniendo liderazgo con la colaboración iniciativa y creatividad de nuestro recurso humano.

1.6. VISIÓN

Ser una empresa líder garantizando eficazmente la calidad de los productos elaborados, mediante conocimiento, trabajo en equipo, compromiso, optimización de los recursos, efectividad y mejoramiento continuo, logrando así mejorar el desarrollo del país.

1.7. ANÁLISIS FODA

1.7.1. Análisis Interno

Fortalezas

1. Infraestructura propia
2. Ubicación favorable del negocio.
3. Posicionamiento en el mercado
4. Oferta suficiente.

Debilidades

1. Costos empíricos
2. Inexistencia sistema de costos
3. Dificultad para identificar los costos indirectos de fabricación

4. Costos inexacto del valor de mano de obra directo e indirecto.
5. Determinación del precio de venta en base a precio competencia.

1.7.1.1. Matriz de evaluación del sector interno

Esta matriz resume y evalúa las fortalezas y debilidades de una empresa, para su construcción se debe enumerar las fortalezas y las debilidades, asignándoles un valor (peso), dicha suma debe ser igual a uno; posteriormente se asigna una calificación de 1 a 4 para establecer cuales representan una debilidad o fortaleza mayor o menor, finalmente se multiplican los valores de cada factor por su calificación obteniendo así un valor ponderado.

Matriz de Evaluación del Sector Interno

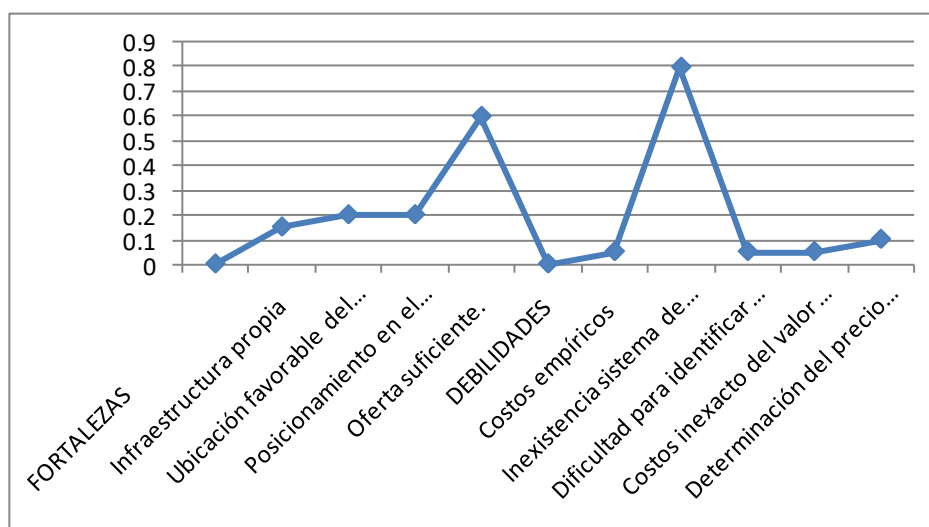
FACTORES	PESO	CALIFICACIÓN	TOTAL PONDERADO
FORTALEZAS		Entre 3 y 4	Peso * Calificación
1. Infraestructura propia	0.05	3	0.15
2. Ubicación favorable del negocio.	0.05	4	0.20
3. Posicionamiento en el mercado	0.05	4	0.20
4. Oferta suficiente.	0.20	3	0.60
DEBILIDADES		Entre 1 y 2	Peso * Calificación
1. Costos empíricos	0.05	1	0.05
2. Inexistencia sistema de costos	0.40	2	0.80
3. Dificultad para identificar los costos indirectos de fabricación	0.05	1	0.05
obra directo e indirecto.	0.05	1	0.05
5. Determinación del precio de venta en ba	0.05	2	0.10
RESULTADOS TOTALES PONDERADOS	1.0		2.20

Tabla 1.

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva
Elaborada por: Aída Martínez, Mayra Sánchez

Cuadro comparativo de la Matriz de evaluación del sector interno

Gráfico 3



Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

Elaborada por: Aída Martínez, Mayra Sánchez

Según la matriz de evaluación del sector interno se puede determinar que las fortalezas mayores con las que cuenta la empresa son: el posicionamiento, así como la ubicación central que tiene el negocio. Tiene más debilidades que fortalezas en el área financiera por una falta de una adecuada determinación del costo de producción, siendo su mayor debilidad la inexistencia de un sistema de costos y no permite establecer un precio de venta real, lo que provoca incluso hasta pérdidas al no conocer nuestro costo de producción ni el margen de utilidad que deberíamos aplicar para obtener ganancias.

1.7.2. Análisis Externo

Oportunidades

1. Segmentos de mercado insatisfechos.
2. Innovación tecnológica
3. Crecimiento de la zona

Amenazas

1. Ingreso nuevos competidores
2. Alza insumos producción
3. Ingreso productos sustitutos.

MATRIZ DE EVALUACIÓN SECTOR EXTERNO

FACTORES	PESO	CALIFICACIÓN	TOTAL PONDERADO
OPORTUNIDADES		entre 3 y 4	Peso * Calificación
1. Segmentos de mercado insatisfechos.	0.15	3	0.45
2. Innovación tecnológica	0.20	4	0.80
3. Crecimiento de la zona	0.20	3	0.60
AMENZAS		entre 1 y 2	Peso * Calificación
1. Ingreso nuevos competidores	0.15	2	0.30
2. Alza insumos producción	0.25	2	0.50
3. Ingreso productos sustitutos.	0.05	1	0.05
RESULTADOS TOTALES PONDERADOS	1.00		2.70

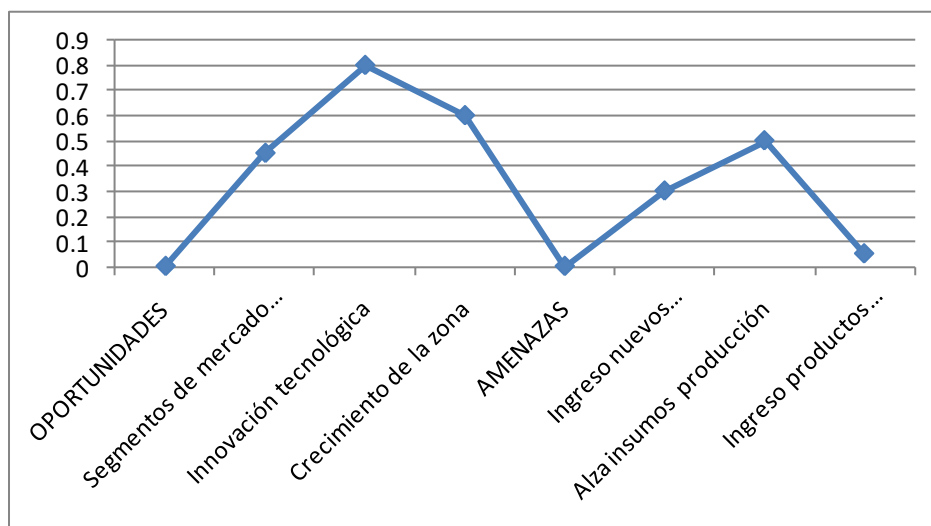
Tabla 2.

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

Elaborada por: Aída Martínez, Mayra Sánchez

CUADRO COMPARATIVO MATRIZ DE EVALUACIÓN SECTOR EXTERNO

Gráfico 4



Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva
Elaborada por: Aída Martínez, Mayra Sánchez

Según la matriz de evaluación del sector externo la mayor oportunidad con cuenta la empresa es la innovación tecnológica, puesto que esta genera mayores rendimientos y beneficios para la actividad productiva, reduce costos, aumenta el valor agregado, aumenta la productividad; mientras que la amenaza más grande es el alza de insumos para la producción del pan y sus derivados debido que provoca el encarecimiento del producto por ende la reducción de las ventas al comprar los clientes otros sustitutos del pan que también constituye una amenaza para este sector.

CAPÍTULO II

SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN

2.1. Definición Contabilidad.-La contabilidad es el arte de registrar, clasificar y resumir la información financiera de las operaciones realizadas en una entidad con el propósito de elaborar los estados financieros, establecer la situación económica, administrativa y la toma de decisiones en la empresa.

2.2.- Clases de Contabilidad.-

- Contabilidad Financiera
- Contabilidad Administrativa
- Contabilidad de Costos
- Contabilidad Fiscal
- Contabilidad Gubernamental

2.3.- Definición de contabilidad de costos.- “La Contabilidad de Costos es un sistema de información empleado para predeterminar, registrar acumular, controlar, analizar, direccionar, interpretar e informar todo lo relacionado con los costos de producción, venta, administración y financiamiento. “¹

¹GARCÍA Colín Juan, 2007 .Pág.8

2.4. El Costo y el Gasto

2.4.1. Costos.- Son todos los valores monetarios invertidos en la utilización de materiales, mano de obra y otros insumos necesarios en la realización de procesos, o producción de bienes o parte de ellos

2.4.2. Gastos

Son egresos atribuibles al consumo de bienes y servicios distintos de fábrica, como son: administración, ventas, entre otros, incluye además la adquisición de bienes o derechos permanentes, que serán sometidos agotamiento futuro, diferentes a los de producción.

2.5. ELEMENTOS DEL COSTO.-Se consideran elementos del costo: La Materia Prima Directa, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación

Materia Prima Directa.- Son todos los elementos que interfieren en la transformación de un producto y son perfectamente identificables por ser de fácil medición y cuantificación.

Mano de Obra Directa.- Es el trabajo físico o mental que realizan las personas de fácil identificación en la transformación de un producto, fácilmente medible y cuantificable.

Costos Indirectos de Fabricación.- Son todos aquellos costos de difícil identificación o cuantificación con el producto terminado, pero que son

necesarios para la transformación de un producto. Los cuales se clasifican en: Carga Fabril y otros costos indirectos de fabricación

- **Carga Fabril.**-Dentro de estos tenemos:
 - a) **Materia Prima Indirecta.**- Son aquellos materiales o suministros que no son identificables con el producto, por no ser de fácil medición y cuantificación.
 - b) **Mano de Obra Indirecta.**- Es el trabajo físico o mental que realizan las personas que no intervienen directamente en la transformación de un producto pero que es necesario en el proceso productivo; considera además el denominado tiempo ocioso, horas suplementarias y extraordinarias de la planta productiva.
- **Otros costos indirectos.**- Son los egresos por servicios de planta, depreciaciones, gastos de instalación de la misma y otros costos necesarios para que la empresa pueda culminar su proceso productivo.

2.6 SISTEMAS DE COSTOS.-

“Un sistema de costos es un conjunto de procedimientos y técnicas para calcular el costo de las distintas actividades. Es un conjunto de procedimientos y normas que nos permiten:

- Conocer el costo de la mercancía vendida, es decir, cuanto nos cuesta producir algo.

- Definir los mecanismos de control administrativo.
- Contribuir en el proceso de toma de decisiones.”²

2.6.1 Clasificación de los Sistemas de Costos

a) Sistema de Costos por órdenes de producción.-

Este sistema tiene como característica básica de recolectar los costos por cada elemento claramente identificable: materia prima directa, mano de obra directa y carga fabril los cual se acumulan de acuerdo a cada orden de trabajo.

“Se establece este sistema cuando la producción tiene un carácter interrumpido, lotificado, diversificado, que responda a órdenes e instrucciones concretas y específicas de producir uno o varios artículos o un conjunto similar de los mismos. Por consiguiente para controlar cada partida de artículos de requiere de la emisión de una orden de producción en la que se acumulan los tres elementos del costo de producción. El costo unitario de producción se obtiene al dividir el costo total de producción entre el total de unidades producidas de cada orden.”³

b) Sistema de Costos por procesos.-

Este sistema es aquel donde los costos de producción se acumulan en las diferentes fases del proceso productivo, para esto en cada proceso se elabora un informe de los costos incurridos durante un período de tiempo; dichos costos de producción se traspasan de una a otra, junto con las unidades físicas producidas, obteniendo el costo total de producción en la

²<http://www.buenastareas.com/ensayos/Sistema-De-Contabilidad-De-Costos/64403.html>

³GARCÍA Colín Juan, 2007 .Pág.117

última fase del proceso productivo.

“Se establece este sistema cuando la producción se desarrolla en forma continua e interrumpida, mediante una afluencia constante de los materiales a los centros de costos productivos. La manufactura se realiza en grandes volúmenes de productos similares, a través de una serie de etapas de producción llamadas procesos. Los costos se acumulan para un periodo específico por departamento, proceso o centro de costos. La asignación de costos a un departamento es solo un paso intermedio, el objetivo último es determinar el costo unitario total de producción”.⁴

c) **Sistema de Costos Estándar.-**

Es aquel sistema que realiza una investigación detallada de los tres elementos del costo para de esta forma determinar tasas predeterminadas de estos elementos, mediante la aplicación de fórmulas de cálculo.

“**Un sistema de costos estándar** es una técnica que se ubica en las etapas de planeación, coordinación y control del proceso administrativo. El término estándar se refiere al mejor método, la mejor condición o el mejor conjunto de detalles que se pueda idear en un momento determinado, tomando en cuenta todos los factores restrictivos. El estándar constituye la medida bajo la cual un producto o la operación de un proceso debe realizarse con el mayor grado de eficiencia⁵”.

Costo Estándar.- Es un patrón de medida que nos indica cuando debería costar la elaboración de un producto.

d) **Sistema de Costeo Directo.-**

⁴GARCÍA Colín Juan, 2007 .Pág.118

⁵GARCÍA Colín Juan, 2007 .Pág.194

Un sistema de costeo directo es un sistema de costeo en el que todos los elementos del costo se consideran como inventariables, excepto los costos indirectos de fabricación fijos

2.7. SISTEMAS DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN

El sistema de costos por órdenes de producción o también llamado como costos por órdenes específicas de fabricación, trabaja bajo una orden de producción específica.

La acumulación de costos se da por cada orden de producción, para obtener el precio de cada unidad producida, se toma los costos totales de la orden de producción, y se divide para el número de las unidades producidas en dicha orden.

Los costos se acumulan para cada producto individual el sistema es el mismo, cuando la orden de producción es de un solo producto.

2.7.1. Características de los costos por órdenes de producción.

En un sistema de costos por órdenes de producción, se calcula los costos por departamentos o por lotes separados, existirá una diferencia entre los productos o si son productos similares.


- a)** Se trabaja bajo una orden de producción emitida por una autoridad de la empresa.
- b)** Se identifican claramente los elementos del costo directos e indirectos; Materia prima directa, Mano de obra directa y Costos indirectos de fabricación.
- c)** En cada orden se debe hacer y actualizar una hoja de costos, llevando los costos de cada lote de producción.

d) Se establecen costos reales o predeterminados.

2.7.2. Orden de Producción.-

Es el documento fundamental emitido por la autoridad de una empresa, u organización para dar inicio a una producción, con la información concreta que permita la elaboración de los artículos deseados, bajo la responsabilidad de los debidos departamentos, si la orden es bajo pedido de un cliente está contendrá características específicas con lo solicitado.

Gráfico 5

	
PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA	
ORDEN DE PRODUCCIÓN No.	
DEPARTAMENTO.....	CLIENTE:.....
ARTICULO:.....	FECHA INICIO:.....
CANTIDAD:.....	FECHA TERMINACIÓN:.....
ESPECIFICACIONES	
FECHA:.....	
ELABORADO POR: FIRMA:.....	
APROBADO POR: FIRMA:.....	

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

Elaborada por: Aída Martínez, Mayra Sánchez

2.7.3 Hoja de Costos

La Hoja de costos es el documento donde se registra los costos de de cada orden de producción, el modelo varía de acuerdo con las necesidades de cada empresa.

Gráfico 6

HOJA DE COSTOS								
Nº 1								
Para:						Fecha de comienzo:		
De:						Fecha de término:		
Artículo:								
Cantidad:								
MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Fecha	Detalle	Valor	Fecha	Detalle	Valor	Fecha	Detalle	Valor
	Suma			Suma			Suma	
						Resume	MPD	
							MOD	
Firma Jefe Taller						COSTO PRIMO		
							GS FABRIC	
	Vº	Bº				COSTO FABRICACIÓN		
						COSTO UNITARIO		

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

Elaborada por: Aída Martínez, Mayra Sánchez

2.7.4. Cuentas de control del trabajo en proceso.-

La Contabilidad de costos cuenta con dos formas de controlar el trabajo en proceso dependiendo de la naturaleza de fabricación y el requerimiento de la información por la empresa.

- a) El uso de una sola cuenta
- b) El uso de tres cuentas

2.7.4.1. Uso de una sola cuenta.-

“Cuando en el mayor principal se emplea una sola cuenta para controlar todo el trabajo en proceso, se debita en este los tres elementos, es decir la materia prima directa, la mano de obra directa, y los costos indirectos aplicados a la orden de producción, debiéndose acreditar con los costos de las órdenes de producción terminadas. Esta cuenta única se denomina Productos en Proceso⁶”.

2.7.4.2. Uso de tres cuentas.-

Es conveniente el uso de tres cuentas ya que los costos en proceso se cargan a la cuenta adecuada de acuerdo a la utilización de materiales, mano de obra y costos indirectos y se acredita en la producción terminada. El saldo de estas cuentas se presenta en las órdenes de producción incompletas.

1. “Materia Prima Directa en Proceso - Producción en proceso-
Material directo
2. Mano de Obra Directa en Proceso - Producción en Proceso-
Mano de Obra Directa
3. Costos Indirectos en Proceso - Producción en proceso – Costos

⁶MOLINA C. 2007 Pág. 118

Indirectos⁷”.

2.7.4.3. Materiales de desecho.-

Dentro de los procesos productivos existe materiales desechos o desperdicios, los mismos que algunos representan un valor contable, el cual será analizado con la finalidad de saber que acción contable seguir.

- Se contabilizara en el momento que se produce.

- x -		
Desechos	xxx	
Materiales en Proceso		xxx

- Se contabilizara en cuanto se venda del desecho.

- x -		
Caja	xxx	
Desechos		xxx

2.7.4.4. Productos defectuosos.-

En algunas empresas industriales dentro de los productos terminados es común que haya artículos defectuosos. Los mismos que con una aportación adicional y cargando los gastos a una orden de producción, les convertirán en artículos perfectos, aunque esto implique aumentar el costo total de la producción y por ende el costo unitario.

2.7.4.5. Productos dañados.-

⁷MOLINA C. Antonio, contabilidad de Costos, Cuarta edición 2007Pág. 118

Los artículos dañados son aquellos que luego de la producción se encuentran con defectos graves siendo imposibles de repararlos o corregirlos ya que los costos serian altos, en estos casos la solución sería venderlos a precios inferiores a los costos reales, donde proviene un problema contable, siendo necesario cargar la pérdida la orden de producción.

2.7.5. Departamentalización de los costos por órdenes de producción.-

“La departamentalización desde el punto de vista contable significa separar los costos de un grupo de hombres, máquinas y servicios que sean susceptibles y convenientes de acumular. Es la acumulación de los costos con el fin de poder controlarles, identificarlos con alguna función parcial de la fábrica especialmente procesos diferentes pero sucesivos⁸”.

2.7.5.1. Clasificación de departamentos.

Es importante aclarar que los departamentos determinados por la empresa no siempre son con el propósito de controlar los costos si no de mantener organizada la misma.

a) Departamentos productivos.

En este departamento se realiza la transformación de la Materia prima hasta obtener los productos semielaborados o completamente procesados. Se establecen los departamentos de acuerdo con los requerimientos de cada empresa.

⁸MOLINA C. Antonio, 2007 Pág. 136

b) Departamentos de servicios.

En este departamento ayuda de manera directa o indirectamente con las actividades del departamento productivo. Directamente como con el mantenimiento, limpieza, etc. Indirectamente con el servicio médico, contabilidad de costos, etc.

2.8. Procedimientos contables para los elementos del costo**2.8.1. Materia prima**

En la fabricación de los productos los primeros elementos del costo que intervienen directamente son: la Materia prima directa y la Mano de obra directa, es por ello que integra los departamentos productivos. Dentro de los registros contables no altera su estructura únicamente se amplía los espacios en la hoja de costos y la información este completa, las órdenes de requisición de materiales directos deberán indicar claramente el número de orden de producción

La importancia en el control de los materiales radica en la economía de la empresa el control de las compras y de los inventarios.

2.8.1.2. Ventajas del control de los materiales

En el control de los materiales el registro contable es un instrumento incondicional de información oportuna.

1. Disminuye el riesgo de pérdidas por desperdicio o robo.
2. Reduce los riesgos de pérdida por mal estado.
3. Disminuye las pérdidas por insuficiencia o exceso de inventarios.
4. Ayuda a establecer si existe exceso de capital provocando pérdidas económicas.


2.8.1.3. Control de materia prima

Según **Bravo Valdivieso Mercedes y Ubidia Carmita** para el control de la materia prima se debe observar el siguiente procedimiento:

1. "Establecer la necesidad de materias primas o de materiales y suministros.
2. Compra o adquisición de materias primas
3. Inspección y recepción de materias primas
4. Almacenamiento de materias primas
5. Salida de bodega
6. Valoración de materias primas"⁹

1. **Establecer la necesidad de materias primas, materiales y suministros.**- Una vez determinada la necesidad el bodeguero solicita la compra a través de una solicitud de compra.

**Gráfico 7
SOLICITUD DE COMPRA**

				
PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA				
SOLICITUD DE COMPRA N				
Departamento o persona que hace el pedido.....				
Fecha de pedido..... Fecha de entrega.....				
Descripción	Código	Stock	Existencia	Cantidad solicitada

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

Elaborado por: Aída Martínez, Mayra Sánchez

2. **Adquisición de materias primas.**- El departamento de compras emite una orden en base a la siguiente solicitud.

⁹BRAVO VALDIVIESO Mercedes, UBIDIA Carmita, 2007 Pág. 40


Gráfico 8
ORDEN DE COMPRA

				
PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA				
ORDEN DE COMPRA N				
Proveedor.....			Fecha de pedido.....	
Dirección.....			Fecha de entrega.....	
Términos de entrega.....			Condiciones de pago.....	
Cantidad	Código	Descripción	Precio Unitario	Precio Total

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva
Elaborada por: Aída Martínez, Mayra Sánchez

3. Inspección y recepción de materias primas.- Luego de realizar la inspección física de los materiales, se elabora un informe de recepción.


Gráfico 9
INFORME DE RECEPCIÓN DE MATERIALES

			
PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA			
INFORME DE RECEPCIÓN DE MATERIALES N			
Proveedor.....		Fecha de recepción.....	
Orden de Compra N.....			
Cantidad Recibida	Código	Descripción	Observaciones

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva
Elaborada por: Aída Martínez, Mayra Sánchez

4. Almacenamiento y entrega de materias primas.- El bodeguero es el responsable de la custodia de materiales y de llevar registros independientes por cada movimiento de materiales.


Gráfico 10
TARJETA DE CONTROL DE BODEGA

				
PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA				
TARJETA DE CONTROL DE BODEGA				
Material..... Unidad de medida.....Código.....				
Fecha	Detalle	C. Entradas	C. Salidas	Existencias

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva
Elaborada por: Aída Martínez, Mayra Sánchez

5. Salida de Bodega.- El departamento de producción solicita a bodega los materiales, para esto elabora una nota de requisición de materiales.

Gráfico 11
NOTA DE REQUISICIÓN DE MATERIALES

				
PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA				
NOTA DE REQUISICIÓN DE MATERIALES N				
Fecha de Solicitud..... Fecha de entrega.....				
Departamento.....				
Orden de Producción.....o Procesos N.....				
Cantidad	Código	Descripción	Precio	Precio Total

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva
Elaborada por: Aída Martínez, Mayra Sánchez

6. Valoración de materias primas. La valoración de los materiales se realiza a través de las denominadas tarjetas kárdex.

Gráfico 12
KÁRDEX DE MATERIA PRIMA



PANADERÍA Y PASTERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA

KÁRDEX DE MATERIA PRIMA

Artículo.....Código.....Máximo.....
Método.....Mínimo.....

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		C	V.U	V.T	C	V.U	V.T	C	V.U	V.T

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

Elaborada por: Aída Martínez, Mayra Sánchez

2.8.1.4. Métodos de valoración materias primas

UEPS.- Significa que los materiales que ingresan últimos son los que deben salir primero, también denominado por sus siglas en ingles LIFO **(Derogada según NIFFS)**

PEPS.- Significa que los materiales que ingresan primero son también los que deben salir primero, también denominado por sus siglas en ingles FIFO.

PROMEDIO PONDERADO.- Este método utiliza un valor promedio de los materiales que ingresan en bodega.

2.8.1.5. Contabilización de la Materia Prima Directa

Por la compra de Materias Primas

-----1-----

Inventario de Materiales	xxxxxxx	
12%IVA Pagado	xxxxxxx	
Caja-Bancos (Proveedores)		xxxxxxx

2.-Por el uso de los Materiales Directos en la Producción

-----2-----

Productos en Proceso	xxxxxxx	
Inventario de Materiales		xxxxxxx

3.-Por la devolución en Compras

-----3-----

Proveedores	xxxxxxx	
Inventario de materiales		xxxxxxx
IVA en compras		xxxxxxx

2.8.2. Mano de obra directa.

Según Bravo Valdivieso Mercedes y Ubidia Carmita, el control de la mano de obra se efectúa a través de:

1. Tarjeta individual de asistencia a los trabajadores o tarjeta reloj
2. Tarjeta de tiempo o tarjeta de trabajo.
3. Nómina, planilla o rol de pagos.
4. Contabilización de la nómina¹⁰

Las nóminas deben prepararse conjuntamente con las provisiones a fin de facilitar la asignación de este elemento.

¹⁰Bravo Valdivieso Mercedes y UbidiaCarmita, Contabilidad de Costos. Pág.64

Las horas improductivas de cada proceso, se contabilizarán como costos generales de fabricación.

- **Tarjeta individual de asistencia a los trabajadores o tarjeta reloj**

El registro de personal es un proceso que comienza en forma sucesiva, apenas el colaborador ingresa a laborar, el registro y control de personal constituye una fuente importante de consulta sobre datos como asistencia e inasistencia, puntualidad, vacaciones y permisos.

Gráfico 13.

PANADERÍA Y PASTERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA					
REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA					
DEPENDENCIA DIV/UNID/AREA			TURNO FECHA		
N° ORDEN	APELLIDOS Y NOMBRES	HORA INGRESO	FIRMA	HORA DE SALIDA	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
FIRMA Y SELLO					


Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

Elaborada por: Aída Martínez, Mayra Sánchez

- **Tarjeta de tiempo**

Documento mediante el cual lleva el registro de las horas laboradas por el trabajador

Gráfico 14



PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA

TARJETA DE TIEMPO
DEL.....AL.....

NOMBRE: _____ FECHA: _____

CÓDIGO: _____

SUELDO BÁSICO: _____ SUELDO HORA: _____

N.-/ O.P	T.I/T.O	DETALLE	HORA INICIO	HORA TERMINO	TIEMPO EMPLEADO	COSTO

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

Elaborada por: Aída Martínez, Mayra Sánchez

- Rol de pagos

Documento de registro de pago de la mano de obra del personal que labora en los procesos de producción y demás departamentos.

Gráfico 15

PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA
ROL DE PAGOS

Al.....



NOMBRE	CARGO	SUELDO UNIFICADO	HORAS EXTRAS	TOTAL INGRESOS	APORTE IESS	LIQUIDO A RECIBIR
	TOTAL					

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

Elaborada por: Aída Martínez, Mayra Sánchez

- Hoja de provisiones

Registro de pago de los beneficios sociales de los trabajadores de una empresa.

Gráfico 16
PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA
HOJA DE PROVISIONES
Al.....



NOMBRE	CARGO	SUELDO	XIII	XIV	FONDOS RESERVA	VAC	APORTE PATRONAL	TOTAL
	TOTAL							

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva
Elaborada por: Aída Martínez, Mayra Sánchez

2.8.2.1. Contabilización de la Mano de Obra

El control contable de la mano de obra se hará de acuerdo al rol de pagos.

1.-Para registrar el cálculo de la nómina

-----1-----

Mano de Obra	xxxxxxxxx	
Remuneraciones por Pagar		xxxxxxxxx
IESS por Pagar		xxxxxxxxx
Provisiones por Pagar		xxxxxxxxx

2.-Para registrar el Pago de la Nomina

-----2-----

Remuneraciones por Pagar	xxxxxxxxx	
IESS por Pagar	xxxxxxxxx	
Provisiones por Pagar	xxxxxxxxx	
Caja–Bancos		xxxxxxxxx

3.-Para registrar el uso de la Mano de Obra en Producción

-----3-----

Productos en Proceso	xxxxxxxxx	
Mano de Obra		xxxxxxxxx

2.8.3. Procedimientos contables para los costos indirectos de fabricación.

La acumulación de estos costos indirectos permite la asignación a cada departamento de producción distribuyendo en la cantidad de artículos elaborados. Existen dos formas:

- Prorrateando los costos adecuadamente entre todos los departamentos
- Trasladando equitativamente los costos del departamento de servicios a los departamentos productivos.

2.8.3.1. Distribución de los costos indirectos de fabricación.

Las cuotas de reparto de los costos indirectos de fabricación se determinan tomando en cuenta la base de distribución que más convenga a las necesidades de la empresa.

Cuota de Reparto= Costos Indirectos de fabricación/ Base de distribución utilizada

2.8.3.2. Base de Distribución de los Costos Indirectos de Fabricación

Las bases de distribución más utilizadas son:

1. Unidades producidas.

Cuota de Reparto= Costos Indirectos de fabricación/ Número de unidades producidas

2. Costo de materia prima Directa

Cuota de Reparto= Costos Indirectos de fabricación/ Materia Prima Directa

3. Costo de la mano de obra directa

Cuota de Reparto= Costos Indirectos de fabricación/ Mano de Obra Directa

4. Costo Primo

Cuota de Reparto= Costos Indirectos de fabricación/ Materia Prima +Mano de Obra Directa

5. Horas Hombre

Cuota de Reparto= Costos Indirectos de fabricación/ Número de horas hombre

6. Horas Máquina

Cuota de Reparto= Costos Indirectos de fabricación/ Número de horas máquina.

2.8.3.3. Asignación de los costos indirectos de Fabricación

La asignación de los costos indirectos de fabricación puede realizarse sobre la base de

:

Datos reales o históricos.- Son aquellos que se terminan al finalizar el período de costos; se pueden comprobar.

Datos estimados o predeterminados. Son aquellos que se determinan al iniciar el período de costos, mediante la preparación de un presupuesto.

Tasa Predeterminada= CIF presupuestados/ Base presupuestada

2.8.3.4. Contabilización de los costos Indirectos de Fabricación

1.-Porelconsumo delos Costos Indirectos de Fabricación

-----1 -----

Costos Indirectos de Fabricación	xxxxxxxxxx	
Luz, Agua, Teléfono	xxxxxxxxxx	
Materiales Indirectos	xxxxxxxxxx	
Caja-Bancos		xxxxx)

2.-Por la Depreciación de los Activos Fijos
 -----2-----

Costos Indirectos de Fabricación	xxxxxxxxxxxx	
Depreciación Maquinaria		xxxxxxxx
Depreciación Acumulada		xxxxxxxx

3.-Por el Traspaso de los Costos Indirectos de Fabricación Estimados del Periodo al Proceso de Producción

-----x-----

Productos en Proceso	xxxxxxxxxxxx	
Costos Indirectos de Fabricación Aplicados		xxxxxxxxxxxx

4.-Pararegistrarla conversión de los Productos en Proceso a Productos Terminados

-----x-----

Productos Terminados	xxxxxxxxxxxx	
Productos en Proceso		xxxxxxxxxxxx

5.-Pararegistrarla conversión de los Costos de Venta a Productos Terminados

-----x-----

Productos Terminados	xxxxxxxxxxxx	
Productos en Proceso		xxxxxxxxxxxx

2.9. Elaboración de Estados Financieros

En todas las empresas es fundamental preparar los Estados financieros ya que en ellos se encuentra la principal fuente de información que requieren las entidades para su generación económica.

2.9.1. Estado del costo de producción y ventas


“Es el informe contable específico de las empresas industriales y de servicios; integran el costo de producción y el costo de venta de los artículos terminados del período, mediante la presentación ordenada y sistemática de las cuentas que denotan “inversión” efectuadas en los distintos conceptos del costo, y los inventarios de los artículos semielaborados y terminados hasta obtener el costo del producto vendido”¹¹.

¹¹ZAPATA SÁNCHEZ Pedro, 2007. Pág. 31

2.9.2. Estado de Pérdidas y ganancias

Es un informe contable indispensable y establece la situación económica de la empresa durante un período determinado a través de la presentación ordenada y sistemática de las cuentas que indican la capacidad de generar o perder recursos económicos

Gráfico 18

PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA						
ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS						
DEL..... AL.....						
Ventas						
(-) Devolución en ventas						
(=) Ventas netas						
(-) Costo de ventas						
(=) Utilidad bruta						
(-) Gastos de administración, ventas y financieros						
(=) Utilidad neta						
	GERENTE		CONTADOR			


Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

Elaborada por: Aída Martínez, Mayra Sánchez

2.9.3. Balance General

Es el informe contable que globaliza y resume la información de la situación económica y financiera de la empresa en un determinado período con una adecuada y clasificada de las cuentas de activo, pasivo y patrimonio.

Gráfico 19

PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA	
	
Balance general Alde del 20xx	
Activo corriente Prepagados	Pasivo Corriente
No corriente -Depreciación acumulada Herramientas	No corriente Total pasivo
Otro no corriente	Patrimonio Capital social
Total activos	Total pasivo y patrimonio
Gerente Contador	Contador

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

Elaborada por: Aída Martínez, Mayra Sánchez

CAPÍTULO III

ELABORACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN EN LA PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA DEL CANTÓN QUERO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA

Para la aplicación periódica hemos detallado el proceso productivo tanto de la elaboración de pan como de pasteles.

3.1. Descripción del Proceso Productivo.

- El proceso productivo se detalla a continuación:

3.1.1.- Adquisición de materia prima.- Para esto se deberá buscar a los mejores proveedores, en calidad precio y puntualidad en la entrega.

3.1.2.- Recepción de materia prima.- Verificando la calidad de los productos, fecha de expiración, consistencia, olor, presentación de la materia prima, ya que de esto dependerá el resultado final del producto.

3.1.3.- Almacenamiento en bodega.- Para esto el lugar de almacenamiento deberá ser un espacio limpio, fresco, que garantice la calidad de los materiales.

3.1.4.- Envío de materiales a producción.- Materiales que son enviados previamente pesados según la cantidad requerida para producir.

3.1.5.- Proceso Productivo:

3.1.5.1. Proceso Productivo Pan.

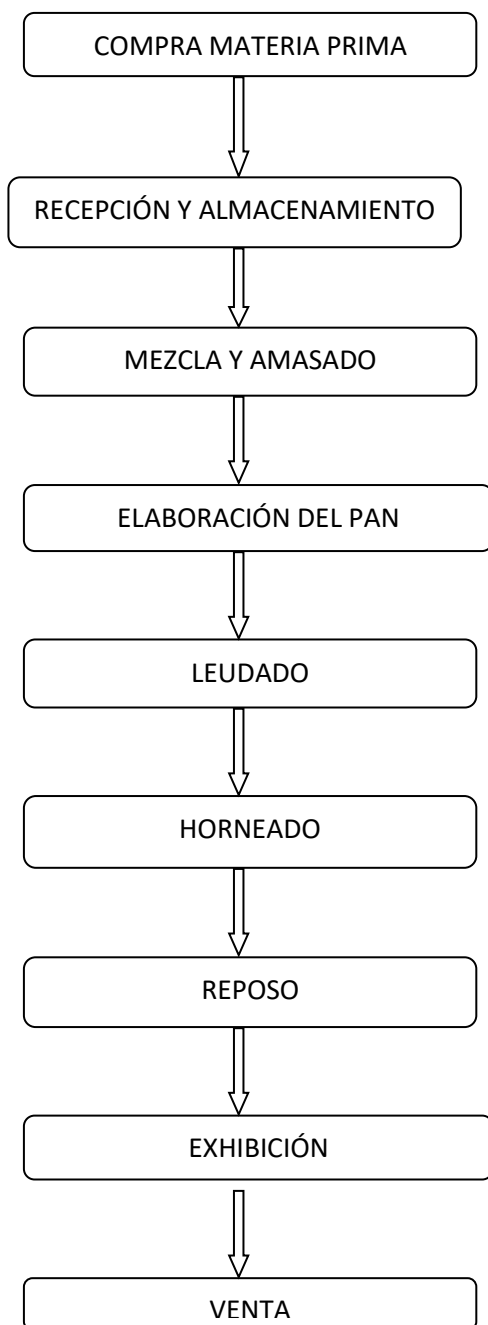
3.1.5.1.1. Mezclado.- Una vez pesados los ingredientes se procede a unirlos para la elaboración del pan en la amasadora, por unos veinte minutos, hasta obtener una masa homogénea, dejándola posteriormente en reposo por treinta minutos para que reaccione la levadura, liberando así de burbujas y aumentando el volumen de la masa.

3.1.5.1.2.- Cortado.- Se corta la masa en porciones más pequeñas según las diferentes variedades del pan, donde se deja nuevamente reposar por unos veinte minutos más.

3.1.5.1.3.- Horneado.- Luego del proceso anterior se ubican en un horno de veinte bandejas a doscientos cuarenta grado, durante veinte minutos.

3.1.5.1.4.- Exhibición.- Una vez alcanzada la cocción, se saca del horno dejándolo reposar por unos minutos y trasladarlo a las vitrinas de exhibición de venta al público.

Gráfico 20
PROCESO PRODUCTIVO



Elaborado por: Aída Martínez
Mayra Sánchez

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

3.1.5.2. Proceso Productivo Pasteles.

3.1.5.2.1.- Mezclar el azúcar con la margarina por 20 minutos.

3.1.5.2.2.- Incorporar la leche, huevos, harina, esencias.

3.1.5.2.3.- Batir a velocidad máxima durante 15 minutos.

3.1.5.2.4.- Poner la masa en los moldes y luego al horno calentado previamente a 170 grados por un tiempo de 55 minutos.

3.1.5.2.5.-Dejarlos enfriar y proceder a la **decoración**.

3.2. Aplicación práctica de un Sistema de Costos por Órdenes de producción en la panadería y pastelería del Supermercado Silva.

3.2.1. Descripción de transacciones a realizarse

- **Enero 01:** Panadería y Pastelería del Supermercado Silva, dispone de la siguiente información:

➤ Inicia sus actividades productivas con lo siguiente:

Efectivo.- \$10.000,00

Maquinaria, Muebles-enseres, utensilios

MAQUINARIA	AÑO DE ADQUISICIÓN	PRECIO DE COMPRA
Horno eléctrico	2010	\$ 14.000,00
Amasadoras	2012	\$ 2.800,00
Mesas de trabajo	2010	\$ 1.000,00
Escabiladeros	2010	\$ 500,00
Latas y moldes	2010	\$ 300,00
TOTAL		\$ 18.600,00

Tabla 3.

Elaborado por: Aída Martínez
Mayra Sánchez

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

COSTO Y AÑO ADQUISICIÓN MUEBLES Y ENSERES

MUEBLES Y ENSERES	AÑO ADQUISICIÓN	PRECIO DE COMPRA
Estanterías	2010	\$ 2.000,00
TOTAL		\$ 2.000,00

Tabla 4.

Elaborado por: Aída Martínez
Mayra Sánchez

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

Por ser de valor mínimo y de poca durabilidad los utensilios no serán considerados como un activo para depreciar.

COSTO Y AÑO ADQUISICIÓN UTENSILIOS

UTENSILIOS	AÑO DE ADQUISICIÓN	PRECIO DE COMPRA
Balanzas	2010	25
Rodillo	2010	20
Espátulas y raspas	2010	20
Brochas	2010	10
Vasos de medida	2010	10
TOTAL		\$ 85,00

Tabla 5.

Elaborado por: Aída Martínez
Mayra Sánchez

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

- Diariamente se producen aproximadamente 2475 panes, según orden de producción que es enviada desde el Supermercado hacia la panadería, cambiando esta cantidad en echas especiales (día de los difuntos, día de la madre, etc.) el Supermercado emite diferentes órdenes.

MATERIA PRIMA UTILIZADA DIARIAMENTE PRODUCCIÓN PAN POPULAR

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Harina (MPD)	150	libras	\$ 0.35	\$ 52.50
Azúcar (MPI)	15	libras	\$ 0.42	\$ 6.30
Sal (MPI)	4.5	libras	\$ 0.70	\$ 3.15
Manteca(MPI)	45	libras	\$ 1.33	\$ 60.00
Levadura(MPI)	1.5	paquete	\$ 2.10	\$ 3.15
Huevos (MPI)	45	unidades	\$ 0.10	\$ 4.50
Leche (MPI)	1.5	litro	\$ 0.70	\$ 1.05
COSTO TOTAL				\$ 130.65

Tabla 6.

Elaborado por: Aída Martínez
Mayra Sánchez

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

Diariamente se producen 6 pasteles, a continuación se detalla el costo en materia prima por unidad.

MATERIA PRIMA UTILIZADA DIARIAMENTE PRODUCCIÓN POR PASTEL

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Harina (MPD)	2	Libras	\$ 0.35	\$ 0.70
Azúcar (MPI)	250	Gramos	\$ 0.00	\$ 0.23
Margarina (MPI)	250	Gramos	\$ 0.00	\$ 0.83
Huevos (MPI)	5	Unidades	\$ 0.10	\$ 0.50
Leche (MPI)	300	Centímetros	\$ 0.00	\$ 0.21
Royal (MPI)	10	Gramos	\$ 0.06	\$ 0.55
Escencia de vainilla(MPI)	1	Tapa	\$ 0.11	\$ 0.11
Azúcar impalpable (MPI)	1	Funda	\$ 1.50	\$ 1.50
Crema Chantilly (MPI)	1200	Gramos	\$ 0.00	\$ 2.81
COSTO TOTAL				\$ 7.44

Tabla 7.

Elaborado por: Aída Martínez - Mayra Sánchez

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

Con la finalidad de realizar la aplicación contable se describirá esta en forma mensual, cuyas transacciones se detallan a continuación

- **Enero 01.-** Se compra los siguientes materiales:

Compra Materiales Producción Pan

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Harina (MPD)	5000	libras	\$ 0.00	\$ 0.35	\$ 1,750.00
Azúcar (MPI)	600	libras	\$ 0.00	\$ 0.42	\$ 252.00
Sal (MPI)	150	libras	\$ 0.00	\$ 0.70	\$ 105.00
Manteca(MPI)	1500	libras	\$ 0.00	\$ 1.33	\$ 1,995.00
Levadura(MPI)	50	paquete	\$ 0.04	\$ 2.10	\$ 105.00
Huevos (MPI)	1500	unidades	\$ 0.00	\$ 0.10	\$ 150.00
Leche (MPI)	50	litro	\$ 0.01	\$ 0.70	\$ 35.00
COSTO TOTAL					\$ 4,392.00

Tabla 8.

Elaborado por: Aída Martínez- Mayra Sánchez

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

Compra Materia Prima Producción Pasteles

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Harina (MPD)	540	Libras	0.35	\$ 189.00
Azúcar (MPI)	67500	Gramos	0.00092	\$ 62.10
Margarina (MPI)	67500	Gramos	0.00332	\$ 224.10
Huevos (MPI)	1350	Unidades	0.1	\$ 135.00
Leche (MPI)	81000	Centímetros cúbicos	0.0007	\$ 56.70
Royal (MPI)	2700	Gramos	0.055	\$ 148.50
Escencia de vainilla(MPI)	270	Tapa	0.114	\$ 30.78
Azúcar impalpable (MPI)	270	Funda	1.5	\$ 405.00
Crema Chantilly (MPI)	324000	Gramos	0.002341667	\$ 758.70
COSTO TOTAL				\$ 2,009.88

Tabla 9.

Elaborado por: Aída Martínez– Mayra Sánchez

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

- **Enero 2.-** Se envía los materiales a producción de panes por orden de requisición N° 100.

Materiales enviados producción pan

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	COSTO TOTAL
Harina (MPD)	4500	libras	\$ 0.00	\$ 0.35	1575
Azúcar (MPI)	450	libras	\$ 0.00	\$ 0.42	189
Sal (MPI)	135	libras	\$ 0.01	\$ 0.70	94.5
Manteca(MPI)	1350	libras	\$ 0.00	\$ 1.33	1800
Levadura(MPI)	45	paquete	\$ 0.05	\$ 2.10	94.5
Huevos (MPI)	1350	unidades	\$ 0.00	\$ 0.10	135
Leche (MPI)	45	litro	\$ 0.02	\$ 0.70	31.5
COSTO TOTAL					3919.5

Tabla 10.

Elaborado por: Aída Martínez - Mayra Sánchez
Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

- **Enero 02.-** Se envía los materiales a producción de pasteles por orden de requisición N° 200.

Materiales enviados producción pasteles

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Harina (MPD)	360	Libras	0.35	\$ 126.00
Azúcar (MPI)	45000	Gramos	0.00	\$ 41.40
Margarina (MPI)	45000	Gramos	0.00	\$ 149.40
Huevos (MPI)	900	Unidades	0.10	\$ 90.00
Leche (MPI)	54000	Centímetros cúbicos	0.00	\$ 37.80
Royal (MPI)	1800	Gramos	0.06	\$ 99.00
Escencia de vainilla(MPI)	180	Tapa	0.11	\$ 20.52
Azúcar impalpable (MPI)	180	Funda	1.50	\$ 270.00
Crema Chantilly (MPI)	216000	Gramos	0.00	\$ 505.80
COSTO TOTAL				\$ 1,339.92

Tabla 11.

Elaborado por: Aída Martínez- Mayra Sánchez
Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

:

- **Enero 30.-** Se procede al pago de trabajadores tanto mano de obra directa e indirecta, así como a los considerados gastos administrativos y de ventas, más beneficios sociales.

PERSONAL DE PRODUCCIÓN-MANO DE OBRA DIRECTA

N°-	Mano de obra	Remuneración
1	Panadero	\$450 Mensual
2	Pastelero	\$800 Mensual

Tabla 12.

Elaborado por: Aída Martínez
Mayra Sánchez

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE VENTAS

N°-	Mano de obra indirecta	Remuneración
1	Vendedora	\$292 Mensual
2	Auxiliar Contable	\$292 Mensual

Tabla 13

Elaborado por: Aída Martínez
Mayra Sánchez

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

Ver **Anexo 2**, donde se presentan los roles de pago y hoja de provisiones Institucionales; tomando en cuenta que se consideran como horas suplementarias las laboradas los fines de semana por el panadero, pastelero y vendedora, quienes laboran 48 horas suplementarias por los fines de semana.

Total Rol de pagos más provisiones sociales

Rol de Pagos	\$ 1742.17
Provisiones sociales	\$ 731.23
TOTAL	\$ 2473.40

Distribución mano de obra Directa**Mano de Obra Directa Panadero**

Rol de Pagos	\$ 350,00
Provisiones sociales	\$ 185,95
TOTAL	\$ 535.95

Las horas extras son consideradas como costos indirectos de fabricación en el caso del panadero le corresponde un valor de \$140,00

Mano de Obra Directa Pastelero

Rol de Pagos	\$ 550,00
Provisiones sociales	\$ 278.31
TOTAL	\$ 828.31

Las horas extras son consideradas como costos indirectos de fabricación en el caso del pastelero le corresponde un valor de \$220

Gastos de Administración y ventas

Se considerará a la vendedora como Gastos de venta, mientras que a la auxiliar contable como gasto de administración, debido a que estas personas no están involucradas directamente con el proceso productivo.

Vendedora (Gasto de ventas)

Rol de Pagos	\$ 369.87 (Incluye horas suplementarias)
Provisiones sociales	\$ 146.33
TOTAL	\$ 516.20

Auxiliar Contable (Gasto administración)

Rol de Pagos	\$ 292,00 (Incluye horas suplementarias)
Provisiones sociales	\$ 120,64
TOTAL	\$ 412,64

Según la experiencia del personal, se considera que tanto la auxiliar contable, como la vendedora emplean un 85% de horas laboradas para dedicarse actividades relacionadas a la producción del pan y un 15% a la producción de pasteles.

Mano de obra indirecta

Son costos indirectos de fabricación las horas extras laboradas por el panadero y pastelero:

Panadero: \$140,00

Pastelero: \$220,00

- **Enero 30.-** Se realiza el cálculo y el prorrateo de la carga fabril u otros costos indirectos de fabricación.

- a) Energía.-** De acuerdo al costo de la factura para conocer el costo del kilovatio hora.

Se consume un aproximado de \$78,00 mensuales que representan unos 250 kilovatios, para esto un 70% se cree que se emplea en producción y un 30% en almacén, de esto un 90% en la producción de pan y un 10% en la producción de pasteles,

a.1.) Distribución por áreas empresa

$$\begin{array}{l} \text{Cuota de distribución} = \text{Valor consumido} \times \% \text{ Consumo Producción} = \\ \text{Área Producción} = \quad \$78,00 \quad \times \quad 0,70 \quad = \quad \mathbf{\$54,60} \end{array}$$

$$\begin{array}{l} \text{Cuota de distribución} = \text{Valor consumido} \times \% \text{ Consumo Ventas} = \\ \text{Área Ventas} \quad = \quad \$78,00 \quad \times \quad 0,70 \quad = \quad \mathbf{\$23,40} \end{array}$$

a.2.) Distribución valor ocupado en producción según ocupación en producto.

$$\begin{array}{l} \text{Cuota de distribución} = \text{Valor consumido} \times \% \text{ Ocupación panes} = \\ \text{Según panes} = \quad \$54,60 \quad \times \quad 0,90 \quad = \quad \mathbf{\$49,14} \end{array}$$

$$\begin{array}{l} \text{Cuota de distribución} = \text{Valor consumido} \times \% \text{ Ocupación pasteles} = \\ \text{Según pasteles} = \quad \$54,60 \quad \times \quad 0,10 \quad = \quad \mathbf{\$5,46} \end{array}$$

b) Depreciaciones.- Se utilizará el método de línea recta tomando en cuenta el precio de compra de la maquinaria y su año de adquisición.

Ver **Anexo 3**, donde se encuentran las tablas de depreciaciones por cada uno de los activos que mantiene la empresa.

Se ha calculado un valor mensual en depreciaciones de \$ 171.37, este valor se distribuye considerando un 95% a la producción de pan es decir un valor de \$162.8 y un 5% a la producción de pasteles de \$8.57, cuya distribución se muestra a continuación:

Resumen Depreciación mensual

ACTIVO FIJO	DEPRECIACIÓN MENSUAL
Horno Eléctrico	116.37
Amasadoras	23.33
Mesas de trabajo	8.33
Escabiladeros	4.17
Latas y moldes	2.5
Vitrinas y estanterías	16.67
Total	171.37

Tabla 14.

Elaborado por: Aída Martínez
Mayra Sánchez

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

c) Diesel.- Combustible que es utilizado en la maquinaria

Un valor de \$6,00 diarios, utilizado en el horno, de lo cual la producción del pan equivale al 90% de su utilización y el 10% a la producción de pasteles.

- Pan = \$6,00 x 0,90 = \$5,40

$$\text{Cuota de Distribución} = \frac{\text{Valor monetario}}{\text{Total unidades producidas}} = \frac{5,40}{2475} =$$

$$= 0,0021881 \text{ por unidad}$$

- Pasteles= \$6,00 x 0,10 = \$0,60

$$\text{Cuota de Distribución} = \frac{\text{Valor monetario}}{\text{Total unidades producidas}} = \frac{0,6}{6} =$$

$$= 0,10$$

- d) **Agua.-** Se paga mensualmente \$4,00 que representa 9m3 o 9000 litros de agua, de los cuales un 6% se emplea en la producción del pan y la diferencia el 94% en limpieza de utensilios tanto de pan como de pastelería y en otras áreas como local.

$$\text{Cuota de distribución} = \text{Valor consumido} \times \% \text{ Consumo Producción}$$

$$=$$

$$\text{Área Producción Pan} = \$4,00 \times 0,06 = \mathbf{\$0,24}$$

$$\text{En litros} \quad 9000 \text{ lt} \quad \$4,00$$

$$54 \text{ lt} \quad \$0,24 = \mathbf{\$0,24}$$

- **Cuota de distribución** = Valor consumido x % Consumo Producción

$$\text{Varias Áreas} = \$4,00 \times 0,94 = \mathbf{\$ 3,76}$$

- **Enero 30.-** Se vende la producción de 74250 panes a un valor de 0.12
- **Enero 30.-** Se vende la producción de 180 pasteles a un precio de \$15,00

3.3. PROCESO CONTABLE

3.3.1. Producción Pan

LIBRO DIARIO

2012	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO
	-1-			
Ene-01	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA DIRECTA		\$ 1,750.00	
	CAJA-BANCOS			\$ 1,750.00
	P/r compra materiales según Factura 001-001-530			
	-2-			
Ene-01	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		\$ 2,642.00	
	Materia Prima Indirecta	\$ 2,942.00		
	CAJA-BANCOS			\$ 2,642.00
	P/r compra materiales según Factura 001-001-530			
	-3-			
Ene-30	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO MPD		\$ 1,575.00	
	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA DIRECTA			\$ 1,575.00
	P/r envío materia prima a producción O.R. 100			
	-4-			
Ene-30	MANO DE OBRA		\$ 490.00	
	IESS POR PAGAR			\$ 45.82
	Aporte Personal	\$ 98.42		
	CAJA-BANCOS			\$ 444.18
	P/r pago mano de obra sección pan			
	-5-			
Ene-30	MANO DE OBRA		\$ 185.95	
	Panificadora	\$ 185.95		
	IESS POR PAGAR			\$ 100.37
	Aporte Patronal	\$ 59.54		
	Fondos de Reserva	\$ 40.83		
	BENEFICIOS SOCIALES			\$ 85.58
	XIII Sueldo	\$ 40.83		
	XIV Sueldo	\$ 24.33		
	Vacaciones	\$ 20.42		
	P/r aprovisionamiento beneficios mano obra			
Ene-30	-6-			
	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO MOD		\$ 535.95	
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		\$ 140.00	
	Mano de obra Indirecta	\$ 140.00		
	MANO DE OBRA			\$ 675.95
	P/r envío mano de obra a inventario de productos en proceso			
	PASAN		\$ 7,318.90	\$ 7,318.90

	VIENEN		\$ 7,318.90	\$ 7,318.90
Ene-30	-7-			
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		\$ 360.22	
	Diesel	\$ 162.00		
	Luz	\$ 49.14		
	Agua	\$ 0.24		
	Depreciación Horno Eléctrico	\$ 110.84		
	Depreciación Amasadora	\$ 22.16		
	Depreciación Mesas de Trabajo	\$ 7.91		
	Depreciación Escabiladeros	\$ 3.96		
	Depreciación moldes y latas	\$ 2.38		
	Depreciación Vitrinas y estanterías	\$ 1.59		
	CAJA-BANCOS			\$ 211.38
	DEP.ACUM.HORNO ELÉCTRICO			\$ 110.84
	DEPREC.ACUM.AMASADORAS			\$ 22.16
	DEPREC.ACUM.MESAS DE TRABAJO			\$ 7.91
	DEPREC.ACUM.ESCABILADEROS			\$ 3.96
	DEPREC.ACUM.MOLDES Y LATAS			\$ 2.38
	DEPREC.ACUM.VITRINAS Y ESTANTERIAS			\$ 1.59
	P/r determinación CIF			
Ene-30	-8-			
	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO CIF		\$ 2,844.72	
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			\$ 2,844.72
	Materia Prima Indirecta	\$ 2,344.50		
	Mano de obra indirecta	\$ 140.00		
	Diesel	\$ 162.00		
	Luz	\$ 49.14		
	Agua	\$ 0.24		
	Depreciación Horno Eléctrico	\$ 110.84		
	Depreciación Amasadora	\$ 22.16		
	Depreciación Mesas de Trabajo	\$ 7.91		
	Depreciación Escabiladeros	\$ 3.96		
	Depreciación moldes y latas	\$ 2.38		
	Depreciación Vitrinas y estanterías	\$ 1.59		
	P/r envío CIF a inventario de productos en proceso			
Ene-30	-9-			
	INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS		\$ 4,955.67	
	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO MPD			\$ 1,575.00
	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO MOD			\$ 535.95
	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO CIF			\$ 2,844.72
	P/r productos en proceso a productos terminados			
Ene-30	-10-			
	COSTO DE VENTAS		\$ 4,955.67	
	INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS			\$ 4,955.67
	P/ determinación costo de ventas			
	PASAN		\$ 20,435.17	\$ 20,435.17

	VIENEN		\$ 20,435.17	\$ 20,435.17
Ene-30	-11-			
	CAJA-BANCOS		\$ 8,910.00	
	VENTAS			\$ 8,910.00
	P/r ventas mes			
Ene-30	-12-			
	VENTAS		8910	
	COSTO DE VENTAS			\$ 4,955.67
	UTILIDAD BRUTA EN VENTAS			\$ 3,954.33
	P/determinación utilidad bruta			
Ene-30	-13-			
	GASTO VENTAS		438.75	
	Sueldos y Salarios	438.75		
	SUELDOS POR PAGAR			284.99
	Sueldo Unificado	284.99		
	IESS POR PAGAR			93.79
	Aporte Personal	29.39		
	Aporte Patronal	38.20		
	Fondos de Reserva	26.20		
	BENEFICIOS SOCIALES			59.98
	XIII Sueldo	26.20		
	XIV Sueldo	20.68		
	Vacaciones	13.10		
	P/R pago sueldo personal de ventas			
Ene-30	-14-			
	GASTO ADMINISTRACIÓN		350.74	
	Sueldos y Salarios	350.74		
	SUELDOS POR PAGAR			225.00
	Sueldo Unificado	225.00		
	IESS POR PAGAR			74.04
	Aporte Personal	23.21		
	Aporte Patronal	30.16		
	Fondos de Reserva	20.68		
	BENEFICIOS SOCIALES			51.71
	XIII Sueldo	20.68		
	XIV Sueldo	20.68		
	Vacaciones	10.34		
	P/R pago sueldo personal de administración			
Ene-30	-15-			
	GASTO ADMINISTRACIÓN		6.79	
	Agua	0.94		
	Luz	5.85		
	GASTO VENTAS		6.79	
	Agua	0.94		
	Luz	5.85		
	CAJA-BANCOS			13.58
	P/r pago servicios básicos			
Ene-30	-16-			
	UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		803.07	
	GASTO ADMINISTRACIÓN			357.53
	GASTO VENTAS			445.54
	P/r gastos			
Ene-30	-17-			
	UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$ 3,151.26	
	UTILIDAD NETA EN VENTAS			\$ 3,151.26
	P/R utilidad neta			
	SUMAN		\$ 45,887.10	\$ 45,887.10

ESTADOS FINANCIEROS

PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA ESTADO DE COSTOS



DEL 1 de Enero AL 31 de Enero del 2012

MATERIA PRIMA DIRECTA		
Inventario inicial		\$ -
(+) Compras de materiales		\$ 1,750.00
(+) Transporte en compras		\$ -
(=) Compras brutas		\$ 1,750.00
(-) Devoluc, rebajas, descots en compras		\$ -
(=) Compras netas		\$ 1,750.00
Materiales disponibles para la producción		\$ 1,750.00
(-) Inventario Final de Materia Prima Directa		\$ 175.00
(=) MATERIA PRIMA UTILIZADA		\$ 1,575.00
(+) Mano de obra directa		\$ 535.95
(+) Costos Indirectos de fabricación		\$ 2,844.72
Materia Prima Indirecta	\$ 2,344.50	
Mano de obra indirecta	\$ 140.00	
Luz	\$ 49.14	
Agua	\$ 0.24	
Diesel	\$ 162.00	
Depreciaciones	\$ 148.84	
(=) COSTO DE FABRICACIÓN		<u><u>\$ 4,955.67</u></u>

GERENTE

CONTADOR

PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA

**ESTADO DE GASTO
DEL 1 AL 31 DE ENERO DEL 2012
ELABORACIÓN PAN**



VENTAS		\$ 8,910.00
- COSTO DE VENTAS		\$ 4,955.67
= UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$ 3,954.33
- GASTOS OPERACIONALES		\$ 803.07
Administración	\$ 357.53	
Véntas	\$ 445.54	
= UTILIDAD NETA		<u>\$ 3,151.26</u>

GERENTE

CONTADOR

HOJA DE COSTOS

Nº 1



Para: Pandería del Supermercado Silva
 De: Supermercado Silva
 Artículo: Panes
 Cantidad: 74250

Fecha de comienzo: 1-01-2012
 Fecha de término: 31-01-2012

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Fecha	Detalle	Valor	Fecha	Detalle	Valor	Fecha	Detalle	Valor
30/01/2012	OR100	1575	30/01/2012	OR100	535.95	30/01/2012	OR100	2844.72
	Suma	1575		Suma	535.95		Suma	2844.72
Firma Jefe Taller					Resume	MPD		1575
Vº						MOD		535.95
Bº					COSTO PRIMO			2110.95
						GS FABRIC		2844.72
					COSTO FABRICACIÓN			4955.67
					COSTO UNITARIO			0.06674303

PANADERÍA Y PASTERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA
TARJETA KÁRDEX

PRODUCTO: Levadura
UNIDAD: Paquete

CANT. MÁX:

CANT. MÍN:

Método: Promedio



FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			SALDOS		
		CANTIDAD	P.U	TOTAL	CANTIDAD	P.U	TOTAL	CANTIDAD	P.U	TOTAL
01/01/2012	Compra	50	2.1	105				50	2.1	105
30/01/2012	Envío Producción OR 100				45	2.1	94.5	5	2.1	10.5

PANADERÍA Y PASTERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA
TARJETA KÁRDEX

PRODUCTO: Huevos
UNIDAD: Unidades

CANT. MÁX:

CANT. MÍN:

Método: Promedio



FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			SALDOS		
		CANTIDAD	P.U	TOTAL	CANTIDAD	P.U	TOTAL	CANTIDAD	P.U	TOTAL
01/01/2012	Compra	1500	0.1	150				1500	0.1	150
30/01/2012	Envío Producción OR 100				1350	0.1	135	150	0.1	15

PANADERÍA Y PASTERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA
TARJETA KÁRDEX

PRODUCTO: Leche
UNIDAD: Litros

CANT. MÁX:

CANT. MÍN:

Método: Promedio



FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			SALDOS		
		CANTIDAD	P.U	TOTAL	CANTIDAD	P.U	TOTAL	CANTIDAD	P.U	TOTAL
01/01/2012	Compra	50	0.7	35				50	0.7	35
30/01/2012	Envío Producción OR 100				45	0.7	31.5	5	0.7	3.5

3.3.2. Producción Pasteles

LIBRO DIARIO

2012	DETALLE	DEBE	HABER	SALDO
	-1-			
Ene-01	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA DIRECTA		\$ 189.00	
	CAJA-BANCOS			\$ 189.00
	P/r compra materiales según Factura 001-001-600			
	-2-			
Ene-01	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		\$ 1,820.88	
	Materia Prima Indirecta	\$ 1,820.88		
	IVA PAGADO		\$ 63.16	
	CAJA-BANCOS			\$ 1,884.04
	P/r compra materiales según Factura 001-001-600			
	-3-			
Ene-30	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO MPD		\$ 126.00	
	INVENTARIO DE MATERIA PRIMA DIRECTA			\$ 126.00
	P/r envío materia prima a producción O.R. 200			
	-4-			
Ene-30	MANO DE OBRA		\$ 770.00	
	IESS POR PAGAR			\$ 72.00
	Aporte Personal	\$ 72.00		
	CAJA-BANCOS			\$ 698.00
	P/r pago mano de obra sección pan			
	-5-			
Ene-30	MANO DE OBRA		\$ 278.31	
	Pastelería	\$ 278.31		
	IESS POR PAGAR			\$ 157.73
	BENEFICIOS SOCIALES			\$ 120.58
	XIII Sueldo	\$ 64.17		
	XIV Sueldo	\$ 24.33		
	Vacaciones	\$ 32.08		
	P/r aprovisionamiento beneficios mano obra			
Ene-30	-6-			
	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO MOD		\$ 828.31	
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		\$ 220.00	
	Mano de obra Indirecta	\$ 220.00		
	MANO DE OBRA			\$ 1,048.31
	P/r envío mano de obra a inventario de productos en proceso			
	PASAN		\$ 4,295.66	\$ 4,295.66

	VIENEN		\$ 4,295.66	\$ 4,295.66
	-7-			
Ene-30	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		\$ 31.29	
	Diesel	\$ 18.00		
	Luz	\$ 5.46		
	Depreciación Horno Eléctrico	\$ 5.83		
	Depreciación Amasadora	\$ 1.17		
	Depreciación Mesas de Trabajo	\$ 0.42		
	Depreciación Escabiladeros	\$ 0.21		
	Depreciación moldes y latas	\$ 0.13		
	Depreciación Vitrinas y estanterías	\$ 0.08		
	CAJA-BANCOS			\$ 23.46
	DEP.ACUM.HORNO ELÉCTRICO			\$ 5.83
	DEPREC.ACUM.AMASADORAS			\$ 1.17
	DEPREC.ACUM.MESAS DE TRABAJO			\$ 0.42
	DEPREC.ACUM.ESCABILADEROS			\$ 0.21
	DEPREC.ACUM.MOLDES Y LATAS			\$ 0.13
	DEPREC.ACUM.VITRINAS Y ESTANTERIAS			\$ 0.08
	P/r determinación CIF			
Ene-30	-8-			
	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO CIF		\$ 1,465.18	
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			\$ 1,465.18
	Materia Prima Indirecta	\$ 1,213.92		
	Mano de obra indirecta	\$ 220.00		
	Diesel	\$ 18.00		
	Luz	\$ 5.46		
	Depreciación Horno Eléctrico	\$ 5.80		
	Depreciación Amasadora	\$ 1.17		
	Depreciación Mesas de Trabajo	\$ 0.42		
	Depreciación Escabiladeros	\$ 0.21		
	Depreciación moldes y latas	\$ 0.13		
	Depreciación Vitrinas y estanterías	\$ 0.08		
	P/r envío CIF a inventario de productos en proceso			
Ene-30	-9-			
	INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS		\$ 2,419.49	
	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO MPD			\$ 126.00
	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO MOD			\$ 828.31
	INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO CIF			\$ 1,465.18
	P/r productos en proceso a productos terminados			
Ene-30	-10-			
	COSTO DE VENTAS		\$ 2,419.49	
	INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS			\$ 2,419.49
	P/ determinación costo de ventas			
	PASAN		\$ 10,631.11	\$ 10,631.11

	VIENEN		\$ 10,631.11	\$ 10,631.11
Ene-30	-11-			
	CAJA-BANCOS		\$ 3,024.00	
		VENTAS		\$ 2,700.00
		IVA COBRADO		\$ 324.00
	P/r ventas mes			
Ene-30	-12-			
	VENTAS		\$ 2,700.00	
		UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$ 280.51
		COSTO DE VENTAS		\$ 2,419.49
	P/determinación utilidad bruta			
Ene-30	-13-			
	GASTO VENTAS		77.43	
	Sueldos y Salarios	77.43		
		SUELDOS POR PAGAR		50.29
		Sueldo Unificado	50.29	
		IESS POR PAGAR		16.55
		Aporte Personal	5.19	
		Aporte Patronal	6.74	
		Fondos de Reserva	4.62	
		BENEFICIOS SOCIALES		10.58
		XIII Sueldo	4.62	
		XIV Sueldo	3.65	
		Vacaciones	2.31	
	P/R pago sueldo personal de ventas			
Ene-30	-14-			
	GASTO ADMINISTRACIÓN		61.90	
	Sueldos y Salarios	61.90		
		SUELDOS POR PAGAR		39.71
		Sueldo Unificado	39.71	
		IESS POR PAGAR		13.07
		Aporte Personal	4.10	
		Aporte Patronal	5.32	
		Fondos de Reserva	3.65	
		BENEFICIOS SOCIALES		9.12
		XIII Sueldo	3.65	
		XIV Sueldo	3.65	
		Vacaciones	1.83	
	P/R pago sueldo personal de administración			
Ene-30	-15-			
	GASTO ADMINISTRACIÓN		6.79	
	Agua	0.94		
	Luz	5.85		
	GASTO VENTAS		6.79	
	Agua	0.94		
	Luz	5.85		
		CAJA-BANCOS		13.58
	P/r pago servicios básicos			
Ene-30	-16-			
	UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		152.91	
		GASTO ADMINISTRACIÓN		68.69
		GASTO VENTAS		84.22
	P/r gastos			
Ene-30	-17-			
	UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$ 127.60	
		UTILIDAD NETA EN VENTAS		\$ 127.60
	P/R utilidad neta			
	SUMAN		\$ 16,788.53	\$ 16,788.52

HOJA DE COSTOS

HOJA DE COSTOS									
Nº 2									
Para: Panadería del Supermercado Silva						Fecha de comienzo: 1-01-2012			
De: Supermercado Silva						Fecha de término: 31-01-2012			
Artículo: Pasteles									
Cantidad: 180									
MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
Fecha	Detalle	Valor	Fecha	Detalle	Valor	Fecha	Detalle	Valor	
30/01/2012	OR200	126	30/01/2012	OR200	828.31	30/01/2012	OR200	1465.18	
Suma		126	Suma		828.31	Suma		1465.18	
Firma Jefe Taller			Resume			MPD			126
						MOD			828.31
						COSTO PRIMO			954.31
						GS FABRIC			1465.18
						COSTO FABRICACIÓN			2419.49
Vº Bº						COSTO UNITARIO			13.4416111

ESTADOS FINANCIEROS

PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA
ESTADO DE COSTOS
ELABORACIÓN PASTELES
DEL 1 de Enero AL 31 de Enero del 2012



MATERIA PRIMA DIRECTA		
Inventario inicial		\$ -
(+) Compras de materiales		\$ 189.00
(+) Transporte en compras		\$ -
(=) Compras brutas		\$ 189.00
(-) Devoluc, rebajas, descptos en compras		\$ -
(=) Compras netas		\$ 189.00
Materiales disponibles para la producción		\$ 189.00
(-) Inventario Final de Materia Prima Directa		\$ 63.00
(=) MATERIA PRIMA UTILIZADA		\$ 126.00
(+) Mano de obra directa		\$ 828.31
(+) Costos Indirectos de fabricación		\$ 1,465.19
Materia Prima Indirecta	\$ 1,213.92	
Mano de obra indirecta	\$ 220.00	
Luz	\$ 18.00	
Agua	\$ -	
Diesel	\$ 5.46	
Depreciaciones	\$ 7.81	
(=) COSTO DE FABRICACIÓN		\$ 2,419.50

GERENTE

CONTADOR

PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA

**ESTADO DE GASTO
DEL 1 AL 31 DE ENERO DEL 2012
ELABORACIÓN PASTELES**



VENTAS		\$ 2,700.00
(-) COSTO DE VENTAS		\$ 2,419.49
= UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$ 280.51
(-) GASTOS OPERACIONALES		\$ 152.91
Administración	\$ 68.69	
Véntas	\$ 84.22	
UTILIDAD NETA		\$ 127.60

GERENTE

CONTADOR

PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA
TARJETA KÁRDEX

PRODUCTO: Leche
UNIDAD centímetros cúbicos

CANT. MÁX:
CANT. MÍN:
Método: Promedio



FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			SALDOS		
		CANTIDAD	P.U	TOTAL	CANTIDAD	P.U	TOTAL	CANTIDAD	P.U	TOTAL
01/01/2012	Compra	81000	0.0007	56.7				81000	0.0007	56.7
30/01/2012	Envío Producción OR 200				54000	0.0007	37.8	27000	0.0007	18.9

PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA
TARJETA KÁRDEX

PRODUCTO: Royal
UNIDAD Gramos

CANT. MÁX:
CANT. MÍN:
Método: Promedio



FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			SALDOS		
		CANTIDAD	P.U	TOTAL	CANTIDAD	P.U	TOTAL	CANTIDAD	P.U	TOTAL
01/01/2012	Compra	2700	0.055	148.5				2700	0.055	148.5
30/01/2012	Envío Producción OR 200				1800	0.055	99	900	0.055	49.5

PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA
TARJETA KÁRDEX

PRODUCTO: Esencia de Vainilla
UNIDAD Tapa

CANT. MÁX:
CANT. MÍN:
Método: Promedio



FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			SALDOS		
		CANTIDAD	P.U	TOTAL	CANTIDAD	P.U	TOTAL	CANTIDAD	P.U	TOTAL
01/01/2012	Compra	270	0.114	30.78				270	0.114	30.78
30/01/2012	Envío Producción OR 200				180	0.114	20.52	90	0.11	9.9

PANADERÍA Y PASTELERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA
TARJETA KÁRDEX

PRODUCTO: Azúcar Impalpable
UNIDAD Funda

CANT. MÁX:
CANT. MÍN:
Método: Promedio



FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			SALDOS		
		CANTIDAD	P.U	TOTAL	CANTIDAD	P.U	TOTAL	CANTIDAD	P.U	TOTAL
01/01/2012	Compra	270	1.5	405				270	1.5	405
30/01/2012	Envío Producción OR 200				180	1.5	270	90	1.5	135

PANADERÍA Y PASTERÍA DEL SUPERMERCADO SILVA
TARJETA KÁRDEX



PRODUCTO: Crema Chantilly
UNIDAD Gramos

CANT. MÁX:

CANT. MÍN:

Método: Promedio

FECHA	DESCRIPCIÓN	INGRESOS			EGRESOS			SALDOS		
		CANTIDAD	P.U	TOTAL	CANTIDAD	P.U	TOTAL	CANTIDAD	P.U	TOTAL
01/01/2012	Compra	324000	0.00234	758.7				324000	0.00234	758.7
30/01/2012	Envío Producción OR 200				180	1.5	270	90	1.5	135

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

En la presente investigación se utilizaron los métodos:

- **Deductivo.**- Porque se requiere un diagnóstico de la situación actual de la empresa.
- **Inductivo.**- Una vez analizada la situación actual de la empresa se exponen aportes que permitan mejora la situación actual.
- **Sintético.**-Es la estructuración en si de la propuesta, es nuestro caso el Sistema de Costos por órdenes de Producción.

TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

- **Entrevista.-** Aplicada a los encargados del proceso productivo, y al propietario quien conoce la forma de administración de este negocio

- **Observación.-** Permitirá identificar las condiciones en que se lleva los procesos en esta panadería y pastelería lo que facilitará la aplicación de la solución propuesta.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones.-

- En la Panadería y Pastelería del Supermercado Silva, no existe un control adecuado de las materias primas debido a que este se lo realiza de manera empírica.
- En la Panadería y Pastelería en sus costos indirectos de fabricación no consideraban las depreciaciones de la maquinaria y herramientas por no considerarse un egreso en efectivo.
- La forma empírica de cómo se lleva el sistema de costeo, no calculaba con exactitud el costo de la mano de obra tanto directa como indirecta ya que no realizaba el cálculo de las provisiones por beneficios sociales.
- Luego de realizar un análisis se pudo determinar que no se determina adecuadamente los costos de producción.

Recomendaciones.-

- Se recomienda la aplicación del sistema de costos propuesto lo cual permitirá mejorar su manejo administrativo, contable con el objeto de controlar adecuadamente los materiales, la mano de los costos indirectos.
- El control de los materiales se debe hacer en base a los modelos diseñados en la presente investigación.
- Sabiendo que los elementos del costo son materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación y que dentro de estos se debe calcular las provisiones por beneficios sociales, así como la depreciación de maquinaria y herramientas, se debe realizar los respectivos cálculos.
- La determinación correcta del costo de producción y la aplicación de un correcto precio de venta, permitirá aumentar las utilidades, lo que permitirá reinvertir y lograr un crecimiento del negocio.

ANEXOS


**REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES
PERSONAS NATURALES**

NUMERO RUC: 1801824182001

APELLIDOS Y NOMBRES: SILVA ROSERO SEGUNDO FRANCISCO

NOMBRE COMERCIAL:

CLASE CONTRIBUYENTE: OTROS OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD:

CALIFICACIÓN ARTESANAL: NUMERO:

FEC. NACIMIENTO: 24/05/1963 FEC. ACTUALIZACION: 17/02/2008

FEC. INICIO ACTIVIDADES: 28/02/1999 FEC. SUSPENSION DEFINITIVA:

FEC. INSCRIPCION: 02/08/1999 FEC. RESUMIO ACTIVIDADES:

ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL:

VENTA AL POR MENOR DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO EN SUPERMERCADOS

DIRECCION DOMICILIO PRINCIPAL:

Provincia: TUNGURAHUA Cantón: QUERO Parroquia: QUERO Calle: GARCIA MORENO Número: 6/N
Intercambiador 17 DE ABRIL Referencia A MEDIA CUADRA DEL MUNICIPIO Teléfono: 032748287

OBLIGACIONES TRIBUTARIAS:

- * ANEXO DE COMPRAS Y RETENCIONES EN LA FUENTE POR OTROS CONCEPTOS
- * ANEXO RELACION DEPENDENCIA
- * DECLARACION DE IMPUESTO A LA RENTA_PERSONAS NATURALES
- * DECLARACION DE RETENCIONES EN LA FUENTE
- * DECLARACION MENSUAL DE IVA

DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS del 001 al 032 ABIERTOS: 1

JURISDICCION: REGIONAL CENTRO & TUNGURAHUA CERRADOS: 1




FIRMA DEL CONTRIBUYENTE  SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

Usuario: MYMTC194DE Lugar de emisión: QUITO, GUAYACANES Fecha y hora: 17/02/2008

Página 1 de 1

Anexo 1.

ROL DE PAGOS- MANO DE OBRA**Correspondiente al mes de enero del 2012**

NOMBRE	CARGO	SUELDO UNIFICADO	HORAS EXTRAS	TOTAL INGRESOS	APORTE IESS	LIQUIDO A RECIBIR
Jaime Cunalata	Panadero	350.00	140.00	490.00	45.82	444.19
Luis Cunalata	Pastelero	550.00	220.00	770.00	72.00	698.01
María Árevalo	Vendedora	292.00	77.87	369.87	34.58	335.28
Gladys López	Aux. Contable	292.00		292.00	27.30	264.70
	TOTAL	1484.00	437.87	1921.87	179.69	1742.17

Anexo 2.

Elaborado por: Aída Martínez
Mayra Sánchez

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

HOJA DE PROVISIONES-MANO DE OBRA
Correspondiente al mes de enero del 2012

NOMBRE	TOTAL INGRESOS	XIII SUELDO	XIV SUELDO	VACACIONES	FONDOS DE RESERVA	APORTE PATRONAL	TOTAL PROVISIONES
Jaime Cunalata	490.00	40.83	24.33	20.42	40.83	59.54	185.95
Luis Cunalata	770.00	64.17	24.33	32.08	64.17	93.56	278.31
María Árevalo	369.87	30.82	24.33	15.41	30.82	44.94	146.33
Gladys López	292.00	24.33	24.33	12.17	24.33	35.48	120.64
TOTAL	1921.87	160.16	97.33	80.08	160.16	233.51	731.23

Anexo 3.

Elaborado por: Aída Martínez
 Mayra Sánchez

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

TABLA DE DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA

MAQUINARIA	AÑO ADQUISICIÓN	PRECIO DE COMPRA	CUOTA DE DEPREC. ANUAL	CUOTA DE DEPREC. MENSUAL	Forma de Cálculo
Horno Eléctrico	2010	\$ 14.000,00	\$ 1.400,00	\$ 116,67	$DP=14000/10=1400$ anual/12 meses
Amasadoras	2012	\$ 2.800,00	\$ 280,00	\$ 23,33	$DP=2800/10=280$ anual/12 meses
Mesas de trabajo	2010	\$ 1.000,00	\$ 100,00	\$ 8,33	$DP=1000/10=100$ anual/12 meses
Escabiladeros	2010	\$ 500,00	\$ 50,00	\$ 4,17	$DP=500/10=50$ anual/12 meses
Latas y moldes	2010	\$ 300,00	\$ 30,00	\$ 2,50	$DP=300/10=30$ anual/12 meses

Anexo 4.

Elaborado por: Aída Martínez

Mayra Sánchez

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

TABLA DE DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES

MUEBLES Y ENSERES	AÑO ADQUISICIÓN	PRECIO DE COMPRA	CUOTA DE DEPREC. ANUAL	CUOTA DE DEPREC.MENSUAL	Forma de Cálculo
Estanterías	2010	\$ 2,000.00	\$ 200.00	\$ 16.67	$DP=2000/10=200$ anual/12 meses

Anexo 5.

Elaborado por: Aída Martínez

Mayra Sánchez

Fuente: Panadería y Pastelería del Supermercado Silva

BIBLIOGRAFÍA

BRAVO Valdivieso Mercedes, UBIDIA Carmita, Contabilidad de Costos, Edit. Nuevo Día, Quito – Ecuador, 2007

GÓMEZ BRAVO Oscar, Contabilidad de Costos, 5ta ed. Edit. Mc-Graw Hill, Bogotá 2005

GARCÍA Colín Juan, Contabilidad de Costos, 3era edit. Edit Mc-Graw Hill .México 2007

MOLINA C. Antonio, Contabilidad de Costos, 4ta Quito 2007

ZAPATA SÁNCHEZ Pedro, Contabilidad de Costos Herramienta para la toma de decisiones, Edit. Mc Graw Hill, Colombia 2007

LINKOGRAFÍA

<http://www.buenastareas.com/ensayos/Sistema-De-Contabilidad-De-Costos/64403.html>