



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

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

Previo la obtención del título de:

LICENCIADO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA  
CONTADOR PÚBLICO AUTORIZADO

**TEMA:**

DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR PARA LA  
EMPRESA PANIFICADORA DELY, UBICADO EN EL CANTÓN  
AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA, AÑO 2016.

**AUTOR:**

JOSÉ ELÍAS MUNCHA CHUQUIANA

AMBATO – ECUADOR

2017

## **CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL**

Certificamos que el presente trabajo de titulación, ha sido desarrollado por el Sr. José Elías Muncha Chuquiana, quien ha cumplido con las normas de investigación científica y una vez analizado su contenido, se autoriza su presentación.

-----  
Ing. Pedro Enrique Díaz Córdova

**DIRECTOR**

-----  
Ing. Jorge Gualberto Paredes Gavilánez

**MIEMBRO**

## **CERTIFICADO DE AUTENTICIDAD**

Yo, JOSE ELIAS MUNCHA CHUQIANA, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que proviene de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como Autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 9 mayo de 2017

José Elías Muncha Chuquiana

CC: 180443966-7

## **DEDICATORIA**

Dedico esta tesis primeramente a Dios por haberme dado vida y salud a su vez haber cumplido mis sueños y por todas las bendiciones que he podido recibir.

Con todo mi amor a mi madre quien desde el cielo me ha cuidado, por todos los años que he podido estar a su lado me ayudado a seguir adelante quien me ha inculcado a ser una persona de bien por todos aquellos valores que me enseñado y a mi padre quien aún lo tengo junto a mi lado por su apoyo incondicional que me ha brindado

A mis hermanas/os Juana, Yolanda, Ximena, David, quienes a la vez me han apoyado con sus consejos de que no decaiga en la meta que me propuse por ser los mejores, que dios bendiga a cada uno de ustedes en sus hogares.

**José Elías Muncha Chuquiana**

## **AGRADECIMIENTO**

Mi mayor agradecimiento para la Facultad de Administración de Empresas por formarme como profesional y permitirme adquirir experiencia.

A Dios por darme sabiduría, constancia y ser mi fortaleza en momentos de debilidad, por brindarme una vida llena de aprendizaje, experiencia que hoy en día he podido subir un escalón más, que dios les de vida, salud, sabiduría que hoy en día he podido subir un escalón más a toda mi familia quienes confiaron y me brindaron su apoyo incondicional quienes han podido ser un ejemplo en mi diario vivir en especial a mis Hermanas Juana y Yolanda quienes han tenido que ser como una madre, siempre han estado pendiente de mí en mis malos y buenos momentos dios le bendiga siempre en cada uno de sus hogares.

En especial a los Ingenieros Pedro Enrique Díaz Córdova y Jorge Paredes Gavilánez por aquellas pautas que me dieron para su desarrollo la cual se ha visto reflejada en los resultados.

**José Elías Muncha Chuquiana**

## ÍNDICE GENERAL

Portada .....	i
Certificación del Tribunal .....	ii
Certificado de Autenticidad .....	iii
Dedicatoria .....	iv
Agradecimiento .....	v
Índice General .....	vi
Índice de Tablas .....	ix
Índice de Gráficos .....	xi
Índice de Ilustración .....	xi
Índice de Anexos .....	xi
Resumen .....	xii
Abstract .....	xiii
Introducción .....	1
<b>CAPÍTULO I: EL PROBLEMA .....</b>	<b>2</b>
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	2
1.1.1 Formulación del Problema .....	3
1.1.2 Delimitación del Problema .....	3
1.2 JUSTIFICACIÓN .....	3
1.3 OBJETIVOS .....	4
13.1 Objetivo General .....	4
13.2 Objetivos específicos .....	4
<b>CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO .....</b>	<b>5</b>
2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS .....	5
2.2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA .....	6
2.2.1 Contabilidad de costos .....	6
2.2.2 Concepto de Costos Estándar .....	7
2.2.3 Elementos del costo de producción .....	9
2.2.4 Clases de costos .....	12
2.2.5 Inventarios .....	16
2.2.6 Métodos de valoración .....	19
2.2.7 Sistema de control .....	20

2.2.8	Registro de Entrada Original .....	22
2.2.9	Ciclo Contable .....	24
2.3	IDEA A DEFENDER .....	28
CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO.....		29
3.1	MODALIDAD DE INVESTIGACIÓN .....	29
3.2	TIPOS DE INVESTIGACIÓN .....	29
3.3	METODOS, TECNICAS E INSTRUMENTOS .....	30
3.4	POBLACION Y MUESTRA.....	31
3.5	ANALISIS E INTERPRETACION DE RESULTADOS .....	32
3.5.1	Analisis Interpretacionde datos.....	33
3.5.2	Entrevista Dirigida al Gerente General de la Panificadora DELY .....	44
3.5.3	MATRIZ FODA .....	45
3.6	VERIFICACIÓN DE LA IDEA A DEFENDER .....	48
CAPÍTULO IV: MARCO PROPOSITIVO.....		51
4.1	TEMA .....	51
4.2	PROPUESTA.....	51
4.2.1	Reseña Historica .....	51
4.2.2	Misión Propuesta .....	52
4.2.3	Vision Propuesto.....	52
4.2.4	Objetivos Propuestos .....	52
4.2.5	Organigrama estructural Propuesto .....	53
4.2.6	Productos .....	55
4.2.7	Proceso de producción .....	56
4.2.8	Elementos del costo .....	58
4.2.9	Manual contable.....	112
4.2.10	Proceso de adquisición.....	118
4.2.11	Ingreso a la producción de materia prima directa.....	123
4.2.12	Registro de la mano de obra directa.....	124
4.2.13	Registro del costo estándar de la mano de obra directa .....	125
4.2.14	Registro del costo estándar de los Costos indirectos de fabricación .....	126
4.2.15	Registro de ventas .....	128
4.2.16	Ejercicio de contabilidad de costos estándar .....	129
CONCLUSIONES .....		152
RECOMENDACIONES.....		153

BIBLIOGRAFÍA .....	154
ANEXOS .....	156



## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1:	Nomina del personal del Área Administrativa.....	31
Tabla 2:	Nomina del Personal de Producción .....	32
Tabla 3:	Estructura Organizacional.....	34
Tabla 4:	Herramientas de producción .....	35
Tabla 5:	Sistema de Costos .....	36
Tabla 6:	Proceso de Producción .....	37
Tabla 7:	Precios de venta .....	38
Tabla 8:	Maquinaria para la producción .....	39
Tabla 9:	Contro de Inventarios.....	40
Tabla 10:	Control de Productos Terminados .....	41
Tabla 11:	Toma de Decisiones.....	42
Tabla 12:	Implementación del Sistema de Costo Estandar .....	43
Tabla 13:	Análisis Interno .....	46
Tabla 14:	Análisis Externo.....	47
Tabla 15:	Costo Real Pan Tapado.....	59
Tabla 16:	Costo Estandar Pan Tapado .....	60
Tabla 17:	Costo Real Pan Dulce .....	63
Tabla 18:	Costo Estándar pan Dulce.....	63
Tabla 19:	Costo Real de Empanadas.....	66
Tabla 20:	Costo Estandar de Empanadas .....	66
Tabla 21:	Costo real de Tortas .....	69
Tabla 22:	Costo Estandar de Tortas .....	69
Tabla 23:	Variacion Total de Materia Prima.....	72
Tabla 24:	Beneficios de ley.....	74
Tabla 25:	Rol de pagos.....	75
Tabla 26:	Rol de provisiones.....	77
Tabla 27:	Distribución del rol de pagos .....	79
Tabla 28:	Costo Presupuesto estandar de mano de obra directa .....	79
Tabla 29:	Costo Reales de mano de obra directa .....	79
Tabla 30:	Costos estándar y reales mano de obra directa .....	80
Tabla 31:	Variacion de la Mano de obra directa .....	89

Tabla 32:	Cuadro de depreciación.....	90
Tabla 33:	Costos mensuales .....	91
Tabla 34:	Costos indirectos Estandar .....	92
Tabla 35:	Costos indirectos fabricacion Estandar .....	93
Tabla 36:	Costos indirectos fabricacion Estandar .....	93
Tabla 37:	Costos indirectos fabricacion Estandar .....	93
Tabla 38:	Costos indirectos fabricación Estandar .....	94
Tabla 39:	Costos Indirectos Reales .....	94
Tabla 40:	Costos Indirectos Reales .....	94
Tabla 41:	Costos Indirectos Reales .....	95
Tabla 42:	Costos Indirectos Reales .....	95
Tabla 43:	Costos Indirectos Reales .....	95
Tabla 44:	Resumen de costos indirectos de fabricación Estandar .....	105
Tabla 45:	Variaciones .....	106
Tabla 46:	Costos indirectos de producción .....	106
Tabla 47:	Costo para producir 90000 pan tapado .....	106
Tabla 48:	Costo Estandar para producir 60000 pan de dulce.....	107
Tabla 49:	Costo Real para producir 75000 de la empanada.....	107
Tabla 50:	Costo Real para producir 1350 de las tortas de 2500 gramos.....	107
Tabla 51:	Plan de cuentas.....	108
Tabla 52:	Manual contable de cuentas .....	112
Tabla 53:	Orden de compra.....	119
Tabla 54:	Materia prima estandar .....	120
Tabla 55:	Materia prima real estimada.....	121
Tabla 56:	Variación de la materia prima.....	122
Tabla 57:	Calculo del costo Real de mano de obra.....	125

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1:	Diagrama del proceso de producción PANIFICADORA DELY .....	28
Gráfico 2:	Estructura Organizacional .....	34
Gráfico 3:	Herramientas de producción .....	35
Gráfico 4:	Sistema de Costos .....	36
Gráfico 5:	Procesos de producción.....	37
Gráfico 6:	Precios de venta.....	38
Gráfico 7:	Maquinaria para la producción.....	39
Gráfico 8:	Control de Inventarios .....	40
Gráfico 9:	Control de Productos Terminados.....	41
Gráfico 10:	Toma de Decisiones .....	42
Gráfico 11:	Implementación del Sistema de Costo Estandar .....	43

## ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1:	Organigrama Ilustración.....	53
Ilustración 2:	Proceso de producción Propuesto .....	57
Ilustración 3:	Proceso de adquisición.....	118

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1:	Entrevista dirigida al gerente general.....	156
Anexo 2:	Encuesta dirigida área administrativo y producción de la panadería DELY .....	156
Anexo 3:	Encuesta a los clientes .....	157
Anexo 4:	Ficha de observación.....	160
Anexo 5:	Formulas de los tipos de pan en estudio.....	161
Anexo 6:	Consolidado de planillas .....	163
Anexo 7:	Estado de situación inicial.....	164

## **RESUMEN**

El diseño de un sistema de costos estándar para la empresa panificadora Dely, ubicado en el Cantón Ambato, Provincia de Tungurahua, año 2016, tiene como finalidad mejorar los procesos de producción y optimizar los recursos económicos y financieros de manera eficaz y eficiente en el departamento de producción. Se realizó encuestas a empleados y clientes, entrevista al gerente general, se hizo un análisis FODA respecto a su ambiente externo e interno para evaluar la situación actual de la empresa con relación a la competencia que existe en el mercado, lo cual permitió encontrar los siguientes hallazgos: no tienen un control de materia prima, productos en proceso y productos terminados por lo cual el costo real de productos terminados se obtiene de una manera empírica. La implementación de la presente propuesta permitirá establecer el costo de cada unidad de producto terminado por ende mejorar su gestión administrativa, brindando calidad y precios justos, satisfaciendo las necesidades de sus clientes y proveedores, generando confianza y credibilidad.

**Palabras Claves:** <CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS>  
<SISTEMA DE COSTOS> <PRODUCCIÓN> <MATERIA PRIMA>  
<MANO DE OBRA> <AMBATO (CANTÓN)>

Ing. Pedro Enrique Díaz Córdova

**DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITUIACIÓN**

## ABSTRACT

The design of a standard cost system for the Dely Bakery Company, located in Ambato Canton, Tungurahua Province, in 2016, aims to improve production processes and optimize economic and financial resources efficiently and efficiently in the department of production. Surveys were conducted for employees and clients, interviews with the general manager, a FODA (SWOT) analysis was carried out regarding their external and internal environment to evaluate the current situation of the company in relation to the competition that exists in the market, which allowed to observe the following Findings: this does not have a control of raw material, products in process and finished products by which the actual cost of finished products is obtained in an empirical way. The implementation of this proposal will allow us to establish the cost of each finished product unit, thus improving its administrative management, providing quality and fair prices, satisfying the needs of its customers and suppliers, generating trust and credibility.

**Keywords:** <ECONOMIC AND ADMINISTRATIVE SCIENCES> <COST SYSTEMS> <PRODUCTION> <RAW MATERIAL> < LABOUR > <AMBATO (CANTON)>

## INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación, se encuentra enfocado a implantar un sistema de costos estandar para el área de producción de la empresa panificadora DELY, la misma que se encuentra dividida en cuatro capítulos que se detallan a continuación:

En el capítulo I, se define el problema, el tema investigativo, el planteamiento del problema, la formulación del problema, la delimitación del problema, la justificación, el objetivo general y los objetivos específicos.

En el capítulo II, se describe las definiciones e importancia de un sistema de costos estándar, sus ventajas y desventajas, tipos de costos estándar, sus objetivos, descripción de los elementos de costos; la hoja técnica de costos estándar de producción que servirá para sustentar el trabajo investigativo.

En el capítulo III, se trata sobre el análisis de los tipos de investigación, métodos, técnicas e instrumentos de la investigación, población y muestra, el análisis e interpretación de resultados.

En el capítulo IV, se desarrolla el caso práctico el cual consiste en la determinación de los costos estándar y costos reales, misión, visión, objetivos propuestos, organigrama estructural, manual de funciones, procesos de producción, elementos del costo, plan de cuentas, manual de plan de cuentas, procesos de adquisición, ejercicio de contabilidad de costos estándar, de la empresa panificadora DELY.

# **CAPÍTULO I: EL PROBLEMA**

## **1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

Los sistemas de costos a lo largo de la historia han tenido un rol fundamental en el sector industrial independientemente de cual se a su tamaño, es así como El sistema de costos estándar tuvo su origen a fines de la primera década del siglo pasado. En dicha época fue posible estandarizar la operación y las unidades las cuales fueron cuantificadas en valores llegando a los costos estándar.

La Panificadora DELY es una empresa familiar cuya actividad principal es la elaboración de pan y pastas. La misma que cuenta con una planta de producción y cinco puntos de ventas, dispone de maquinaria para la producción y vehículos propios para la distribución.

La mencionada empresa actualmente aplica un sistema de costos de manera empírica lo cual está afectando de manera directa a la rentabilidad y competitividad de la empresa, no cuenta con procesos de control de flujo de materia prima e insumos necesarios para la elaboración del producto lo cual afecta la operatividad en los procesos de producción; dicho de otro modo, al no contar con procedimientos técnicos para el manejo financiero relacionado a los costos de producción, no se tiene un conocimiento real del verdadero costo del producto lo que afecta al precio y a la economía de la empresa y del consumidor.

De continuar con este comportamiento, la empresa en el mediano plazo perderá espacios en el mercado, vera la necesidad de reducir el personal, se reducirán sus ventas y probablemente puede hasta desaparecer, poniendo en riesgo la inversión realizada por quienes emprendieron el negocio y las familias que en ella laboran.

Por ello la necesidad de diseñar un sistema de costos estándar para la empresa PANIFICADORA DELY, que contribuya a lograr un desarrollo económicamente rentable para los inversionistas y pueda generar mayor empleo contribuyendo así al desarrollo social y económico del cantón Ambato.

### **1.1.1 Formulación del Problema**

¿Cómo influye el diseño de un sistema de costos estándar en la empresa Panificadora DELY, podrá influir en la obtención del costo del producto terminado?

### **1.1.2 Delimitación del Problema**

**Ubicación:** Cantón Ambato, Provincia de Tungurahua

**Campo:** Panificadora DELY

**Espacio:** Periodo 2016

**Tema:** Diseño de un de costos estándar para la empresa panificadora DELY, ubicado en el cantón Ambato, provincia de Tungurahua, año 2016.

## **1.2 JUSTIFICACIÓN**

Considerando que la contabilidad de costos puede ser aplicada en todo tipo de empresas dedicadas a la producción, es indispensable que manejen un sistema de costos que esté de acuerdo a sus exigencias y necesidades ya que a través de este diseño podrá obtener información suficiente, precisa, oportuna y veraz que permita tomar decisiones correctivas que contribuyan al desarrollo y adelanto de la misma.

La Panificadora DELY tan solo cuenta con un sistema de contabilidad general que ayuda a controlar de alguna manera sus movimientos económicos financieros, pero no cuenta con un contabilidad de costos que le permita determinar el costo real de los productos y sus derivados que elaboran, de igual forma desconoce de un control de las Materia Primas e Insumos que intervienen directamente en la producción, es fundamental e imprescindible diseñar un sistema de costos estándar logrando un adelanto y crecimiento ya que la administración de la empresa se basa en este para fijar los objetivos a alcanzar y las estrategias para lograr los mismos.

A través de las encuestas y entrevistas y con una investigación de campo se puede determinar las necesidades primordiales que permita mejorar a la empresa y a su vez satisfacer las necesidades de la sociedad manteniéndose en el mercado laboral.



Es importante recalcar que un adecuado diseño de un sistema de costos estándar permitirá establecer correctamente los costos unitarios, dotando de manuales, normas, políticas y técnicas las mismas que permitirán un desarrollo eficaz y efectivo dentro de las diferentes actividades que realiza la Panificadora DELY.

El modelo de un sistema de costos beneficiara de forma directa a la empresa optimizando recursos, tiempo y los gasto en la producción sean menores, con respecto a los empleados se beneficiara con un salario justo con horas establecidas de trabajo y clientes se beneficiaran con una producción de buena calidad con precios del producto accesible al bolsillo del consumidor, fortaleciendo un desarrollo económico sostenible.

La presente investigación es factible debido a que existe el apoyo del gerente y propietario de la empresa, quienes dan la apertura necesaria para obtener toda la información requerida para el desarrollo del presente trabajo investigativo.

### **1.3 OBJETIVOS**

#### **13.1 Objetivo General**

Establecer un sistema de costos de productos estándar que permitan mejorar los procesos de producción a través de la aplicación de técnicas con la finalidad de optimizar los recursos económicos y financieros en la “ Panificadora DELY”, ubicado en la provincia de Tungurahua, cantón Ambato, periodo 2016.

#### **13.2 Objetivos específicos**

- Determinar los costos unitarios de los productos terminados con la finalidad de verificar el costo estándar que con lleva el proceso de producción.
- Analizar el impacto de los procesos del costo real con el fin de proponer acciones de mejora.
- Proponer un sistema de costos estándar con lineamientos estratégicos de control para mejorar los productos en procesos dentro de la Panificadora DELY.

## CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

### 2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

Dentro de la Panificadora DELY, se puede manifestar que es necesario realizar la presente investigación, misma que permite a sus colaboradores brindar servicios de calidad. Es necesario hacer referencias en trabajos anteriores, con dos similares temas de investigación, la cual sirven de guía.

Según la tesis de (**Garzón Jenny, 2010**) con el tema “Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería la Catedral ubicada en la provincia de chaco-resistencia para el mes de junio del 2010” con el objetivo donde manifiesta que:

- El no contar con documentos contables y papeles de trabajo en donde esté reflejada la utilización de los elementos del costo en el proceso productivo, ha dificultado el conocimiento de todos aquellos rubros que intervienen en la determinación de los costos de producción y en la asignación de los mismos a los productos terminados.
- Al no contar con un sistema de costos, no dispone de información sobre el manejo de los costos, lo que impide a la gerencia tomar decisiones correctas y oportunas basadas en datos reales y confiables; dificultando principalmente el cálculo del precio de venta al público y por ende los márgenes de rentabilidad.

Por otra parte la tesis realizada por (Zulma Alvarado, 2011) con el tema “Diseño de un sistema de costo estándar para la empresa productora de JUGO DE NONI” la cual manifiesta que:

- Los costos estándar, le permiten a la dirección financiera conocer las variaciones de consumo y de costo que se generaron al finalizar cada período contable, comparar los costos reales contra los estándar para conocer las causas que originaron tales variaciones y así tomar las decisiones que ayuden a corregirlas.

-

- Los procedimientos en los costos estándar determinan, analizan y evalúan el costo unitario de los productos, factor fundamental en la fijación de precios de venta que se dan en el mercado.

La Panificadora DELLY., mantiene problemas similares, la misma que no le permiten mejorar los servicios que brindan hacia sus clientes de manera eficaz y eficiente, logrando alcanzar los objetivos planteados, y a su vez satisfaciendo las necesidades tanto de la empresa como de sus clientes y proveedores..

## **2.2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

### **2.2.1 Contabilidad de costos**

**Según** (Sarmiento, 2010) **manifiesta que:** es una rama especializada de la contabilidad general, con procedimientos y principios contables aplicados a la producción para llegar a determinar el costo de un artículo terminado.

**Según** (Molina, 2007) **menciona que:** es la aplicación de los principios contables con el fin de determinar el valor total de la materia prima, mano de obra, y otros insumos utilizados en la obtención de un producto terminado o en la prestación de un servicio.

**Según** (Zapata Sánchez, 2010) **manifiesta que:** es la técnica especializada de la contabilidad que utiliza métodos y procedimientos apropiados para registrar, resumir e interpretar las operaciones relacionadas con los costos que se requiere para elaborar un artículo.

En consecuencia se puede decir que los costos son sistemas empleados para determinar, registrar, acumular, controlar los costos de producción, venta, administración y financiamiento conforme a hechos económicos de la empresa, detallando los elementos que se plantean en la empresa.

## 2.2.2 Concepto de Costos Estándar

**Según** (Shim & Siegel, 1988) **menciona que:** es un costo de producción u operación predeterminado cuidadosamente, a su vez es la meta del costo ya que se compara el costo estándar con el costo real para medir el desempeño de un departamento de costo dado.

“Es una técnica que se aplica a las dos clases fundamentales de costos: por órdenes de producción y por procesos de producción”. (Molina, 2007)

“Son los costos calculados que se realizan en base a datos técnicos y de una serie de historia es decir de cuatro o cinco años anteriores.” (Sarmiento, 2010).

Nos permite medir el desempeño mediante el costo estándar y real la misma que permite realizar en base de datos técnicos a través de historias dadas con anterioridad que nos permite lograr a un fin determinado permitiendo así surgir una mayor satisfacción de la misma.

### 2.2.2.1 Objetivos del Sistema de Costos Estándar

**Según** (Sarmiento, 2010) **manifiesta que:** es conocer con exactitud el costo unitario del artículo que se produce, a qué precio se está vendiendo en el mercado, si se están utilizando adecuadamente todos y cada uno de los recursos disponibles, que le permita cumplir con las expectativas de la empresa.

Según (Bravo Valdivieso, 2006) menciona: los objetivos de la contabilidad de costos

- Determinar el costo de los productos vendidos, a fin de calcular la utilidad o pérdida el período.
- Generar información que permita a los diferentes niveles de dirección una mejor planeación, evaluación y control de sus operaciones.

- Contribuir a mejorar los resultados operativos y financieros de la empresa, propiciando el ingreso a procesos de mejora continua.

Esto permite entregar información que sirva de base a la gerencia para diseñar planes estratégicos que permitan aprovechar las oportunidades del entorno y ofrecer información para decidir acerca de la estructura funcional que garantice la optimización de los recursos.

#### **2.2.2.2 Ventajas del Sistema de Costos Estándar**

Según (Molina, 2007) manifiesta como ventajas las siguientes:

- Sirven de base para fijar los precios de venta
- Son el elemento determinante para la elección de los métodos de fabricación más convenientes con el fin de lograr economías.
- Sirven de base para medir la eficiencia de las operaciones mediante la delimitación precisa de las responsabilidades sobre la perfección del trabajo.
- Sirven como sistema de evaluación para inventarios.

#### **2.2.2.3 Desventajas del Sistema de Costos Estándar**

Según Gómez Bravo (2005) manifiesta que: existen ciertas desventajas de la aplicación de la contabilidad de costos

- Dificultad para establecer una perfecta división entre costos variables y fijos.
- Dependiendo de la actividad empresarial, existen dificultades para ejercer esta división, condicionada muchas veces al criterio de cada contador.
- El precio de venta, los costos fijos dentro de una escala relevante y el costo variable por unidad permanecen constantes.
- Ejerce una cierta limitación que se ejecuta de manera consistente en ciertos elementos, restringiendo la toma de decisiones.
- Permite conocer el precio inferior, pero no el precio a conseguir, el precio de venta verdadero.

### 2.2.3 Elementos del costo de producción

Son los que se generan durante el proceso de transformar la materia prima en un producto final y se subdivide en:

#### **Materia prima**

**Según** (Zapata Sánchez, 2010) **menciona que:** todos los bienes ya sean que se encuentren en estado natural será algo muy diferente al de los materiales utilizados: ejemplo la harina, huevos, especias, agua, leche para hacer pan.

**Según** (Sarmiento, 2010) **menciona que:** es considerada como elemento básico del costo es decir el incorporado en el producto, siendo este en muchos casos el más importante para la transformación en el artículo terminado.

Son materiales que se encuentran en directa relación con el producto, los insumos que se requiere utilizar para un fin determinado en su elaboración la misma que permite llevar mayor acogida en su producto e incrementando en sus ventas.

Es todo el material que hace parte integrante del producto terminado y se puede identificar de manera clara dentro del mismo. La materia prima se divide en dos grupos:

*Material directo:* Es el material que se puede identificar cuantitativamente dentro del producto terminado; ejemplo el pan.

*Material Indirecto:* Es aquel material que se identifica cuantitativamente dentro del producto; ejemplo la levadura, el agua, esencias, etc..

#### **2.2.3.1 Mano de obra directa.**

**Según** (Bravo Valdivieso, 2006) **manifiesta que:** es el esfuerzo físico o mental empleados para la elaboración de un producto, la misma que se entiende como un valor monetario resultante de aplicar egresos e imputaciones contables vinculados con la participación de los trabajadores en los procesos de producción, utilizando materias primas, materiales, maquinarias y equipos.

**Según** (Sarmiento, 2010) **menciona que:** es la fuerza del trabajo o el trabajo humano incorporado en el producto, es decir el que elaboran los trabajadores en el proceso de producción: sea su trabajo manual o tecnificado en las maquinas que están transformando en producto terminado.

“Es la fuerza de trabajo directamente involucrada en la fabricación del producto” (Shim & Siegel, 1988).

Son las fuerzas que proponen cada colaborador al momento de su elaboración de cualquier tipo de producto de manera física y mental que busca satisfacer las necesidades de las mismas.

Es la remuneración en dinero o en especie que se da al personal que labora en la planta de producción. Se divide en:

*Mano de obra directa:* Es la remuneración que se ofrece en dinero o en especie al personal que efectivamente ejerce un esfuerzo físico dentro de los procesos de transformar la materia prima en un producto final.

*Mano de obra indirecta:* Es la remuneración del personal que laborando en la planta productora no intervienen directamente dentro de la transformación de la materia prima en un producto final.

### **2.2.3.2 Costos Indirectos de fabricación**

**Según** (Ortega Pereira, 2009) **menciona que:** es la relacionan con el objeto del costo en particular., que no se relacionan de una forma directa (prorrataó). La mano de obra indirecta, la materia prima indirecta, los servicios básicos utilizados en la fábrica, los seguros, los arriendos, etc., son los ejemplos típicos de costos indirectos.

**Según** (Shim & Siegel, 1988) **menciona que: son aquellos cosas difíciles** de seguir directamente en el producto. Los costos compartidos por diferentes departamentos, productos, o trabajos, llamados costos comunes.

Se puede mencionar que los gastos incurren dentro de la empresa durante la elaboración del producto como servicio básico, arriendo, pago a colaboradores etc.

Denominados también carga fabril, gastos generales de fábrica o gastos de fabricación. Son aquellos costos que intervienen dentro de los procesos de transformar la materia prima en un producto final y son distintos al material directo y mano de obra directa. Dentro de ellos están:

- Material indirecto
- Mano de obra indirecta
- Servicios públicos
- Arrendamientos
- Depreciación de maquinaria
- Combustible
- Implementos de ase para fabrica

#### **2.2.3.3 Costo de Inventario**

**Según** (Vermorel, 2013) **menciona que:** los costes de inventario son los costes relacionados con el almacenamiento y el mantenimiento del inventario durante un determinado período de tiempo, donde se describe como un porcentaje del valor de inventario en base anualizada, la misma que varían significativamente según el sector, se acepta que los costes de almacenamiento por sí solos representen el 25 % del valor de inventario disponible.

El control de inventario se realiza con la finalidad de desarrollar pronósticos de ventas o presupuestos, para así determinar los costos de inventarios, compras u obtención y recepción, almacenaje, producción, embarque y contabilidad.

#### **2.2.3.4 Costo de Compra**

Un artículo es fabricado total o parcialmente por la propia empresa, la determinación de su costo ya no resulta tan simple, es preciso entonces hacer uso de métodos o criterios contables para la determinación del costo.



### **2.2.3.5 Costos de Producción**

**Según** (Bravo Valdivieso, 2006) **menciona que:** son los que se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos elaborados. Son tres elementos los que integran el costo de producción: materia prima directa, mano de obra directa y cargos indirectos.

Los costos de producción permiten transformar la materia prima en producto elaborado, desarrollando los procesos establecidos y obteniendo un precio justo para la venta.

### **2.2.4 Clases de costos**

#### **2.2.4.1 Por su naturaleza o actividad operacional.**

##### **a) Costos por órdenes de producción**

**Según** (García Colín, 2008) **menciona que:** es el sistema que aplican las empresas cuyo proceso no es continuo y es posible identificar lotes específicos de producción y seguir su trayectoria a través de las distintas operaciones hasta que se transforman en productos terminados.

**Según** (Bravo & Sanchez, 1982) **menciona que:** es propia de aquellas empresas cuyos costos se pueden identificar con el producto, en cada orden de trabajo en particular, a medida que se va realizando las diferentes operaciones de producción en ese orden específico.

Es un proceso que permite realizar varios cambios durante su transformación en productos terminados acorde a los costos que identifica el producto satisfaciendo las necesidades de cada consumidor.

##### **b) Costos por procesos**

“El costeo por procesos es un sistema de acumulación de costos de producción por departamento o centro de costo” (Gonzalez, 2002). La producción por proceso es

semejante a un flujo continuo y no hay lotes específicos, existiendo gran dificultad para diferenciar o individualizar la producción. En este tipo de producción se trabaja generalmente para stock o almacén de productos terminados y los productos son vendidos posteriormente al público.

**Según** (Bravo & Sanchez, 1982) **menciona que:** tiene como particularidad especial que los costos de los productos se averiguan por periodos durante los cuales la materia prima sufre transformación continua, bien sea en procesos repetitivos o no, para una producción relativamente homogénea.

El sistema de costos de procesos se aplica en empresas donde la producción requiere pasos secuenciales para terminación y el producto terminado es más o menos uniforme o similar.

#### **c) Costos de Administración**

“Conocidos como gastos de administración: son valores destinados al normal desarrollo de este departamento por ejemplo: Arriendo de un departamento de administración.” (Zapata Sánchez, 2010). Los costos de administración permiten ejecutar las actividades de planificación, organización, dirección y control de las actividades empresariales.

“Son los que se originan en el área administrativa; o sea, los relacionados con la dirección y manejo de las operaciones generales de la empresa; por ejemplo: sueldos y prestaciones del director general, del personal de tesorería, de contabilidad.” (Bravo Valdivieso, 2006).

Forma parte de la contabilidad de costos, que permite determinar el costo total del producto, llevando a la empresa a entender con claridad la totalidad del valor invertido y establecer una utilidad como fin de la empresa.

#### **d) Costos de ventas**

**Según** (Zapata Sánchez, 2010) **menciona que:** son valores destinados a la norma desarrollo de este departamento, por ejemplo: arriendo del departamento de ventas,

agua, luz, teléfono, fax, sueldos del departamento de ventas, aporte patronal, gastos de viaje, movilización, comisiones en ventas, publicidad, etc.

**Según** (Bravo Valdivieso, 2006) **menciona que:** son los que se incurren en el área que se encarga de comercializar los productos terminados; por ejemplo: sueldos y prestaciones de los empleados del departamento de ventas, comisiones a vendedores, publicidad.

Es aquel que posibilita el proceso de venta y comercialización de los bienes o servicios a los clientes, ejemplos de costos de venta, sueldos y comisiones por venta del personal del área comercial, fletes de transportación etc.

#### **2.2.4.2 Por la identidad con el producto**

##### **a) Costos Directos**

**Según** (Bravo Valdivieso, 2006) **menciona que:** son aquellos costos que se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados o áreas específicas que tienden a fluctuar en proporción al volumen total de la producción, de venta de artículos o la prestación de un servicio, se incurren debido a la actividad de la empresa; ejemplo: materia prima.

**Según** (Ray Garrison, 2007) **menciona que:** es un costo que se identifica con facilidad y practicidad dentro del objeto de costo específico en cuestión ejemplo: materiales directos y mano de obra directa.

Permite obtener información sobre procesos y actividades mejorando la eficiencia de operaciones y facilitando el flujo de información hará la toma de decisiones.

##### **b) Costos Indirectos**

**Según** (Bravo Valdivieso, 2006) **menciona que:** son aquellos costos que se pueden identificar o cuantificar los productos terminados o áreas específicas que afectan al proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se puede asignar

directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación; ejemplo impuestos.

**Según** (Padilla, 2013) **menciona que:** es el que no se puede identificar con una actividad determinada ejemplo: depreciación de la maquinaria o el sueldo del director de producción respecto al producto.

Los costos indirectos son los que no están en el inventario y se conoce con diferentes nombres como por ejemplo; cargos indirectos o gastos indirectos.

### c) Costos reales

“Son los costos calculados a la terminación del proceso de producción, es decir los gastos que realmente se utilizaron en el proceso de transformación, en base a la elaboración de un presupuesto.” (Sarmiento, 2010).

Es aquella que permiten establecer la situación real en base a la ejecución de las actividades que permite establecer los estados financieros de la empresa.

## 2.2.4.3 Por su relación con el nivel de producción

### a) Costos fijos

**Según** (Thompson & Antezana, 2008) **menciona que:** los costos fijos no cambian durante un periodo específico. Por lo tanto, a diferencia de los variables, no dependen de la cantidad de bienes o servicios producidos durante el mismo periodo (Por lo menos dentro de un rango de producción). Por ejemplo, los pagos de arrendamiento de las instalaciones y el salario del presidente de la compañía son Costos Fijos, cuando menos a los largo de cierto periodo.

**Según** (Padilla, 2013) **menciona que:** son los que permanecen constantes durante un rango relevante de tiempo o actividades, sin que importe si cambia el volumen ejemplo: el sueldo, la depreciación en línea recta, alquiler de un edificio.

Es aquel que permanecen constantes en su magnitud dentro de un periodo determinado, independientemente a los cambios que se vaya a realizar ejemplo: sueldos, arriendos.

#### **b) Costos variables**

“Son aquellos cuya magnitud cambia en razón directa al volumen de las operaciones realizadas que varían en forma proporcional, de acuerdo al nivel de producción o actividad de la empresa en funcionamiento; ejemplo: combustible, horas extras.” (Bravo Valdivieso, 2006).

**Según** (Padilla, 2013) **menciona que:** son los que cambian en relación directa con la modificación del volumen de alguna actividad, ya sea relacionada con la producción o el área administrativa y ventas.

Permite demostrar su variabilidad durante su proceso de elaboración y en sus gastos que haya ocurrido ejemplo: servicios básicos.

#### **c) Costos semifijos, semi variables o mixtos**

“Son aquellos que se mantienen fijos hasta cierto nivel de producción, a partir del cual varían según los cambios en volumen de producción; ejemplo: energía eléctrica.” (Bravo Valdivieso, 2006). Existen costos que reúnen las condiciones de los dos anteriores, y se presentan cuando parten de ser fijos y tienen una parte variable, conforme avanza la producción.

**Según** (Shim & Siegel, 1988) **menciona que:** son costos que varían con cambios de volúmenes pero, a diferencia de los costos variables, no varían en proporción directa, es decir estos costos contienen ambos componentes una variable y una fija.

#### **2.2.5 Inventarios**

**Según** (Caldentey & Pizarro, 2007) **menciona que:** el inventario representa un porcentaje importante del capital de trabajo de una empresa. Por lo tanto, el objetivo primero es aumentar la rentabilidad de la organización por medio de una correcta

utilización del inventario, prediciendo el impacto de las políticas corporativas en los niveles de stock, y minimizando el costo total de las actividades logísticas asegurando el nivel de servicio entregado al cliente.

Toda empresa debe manejar un control de inventarios para que así puedan brindar un mejor servicio donde abarca su cantidad, detalle dependiendo la empresa al que preste su servicio.

### **2.2.5.1 Tipos de inventarios**

#### **a) Inventario de materias primas**

Lo conforman todos los materiales con los que se elaboran los productos, pero que todavía no han recibido procesamiento. (Abril, 2002). Toda empresa que su actividad es industrial dispone de varios artículos y materiales conocidos materia primas que al ser sometidas a procesos se obtiene un artículo terminado o acabado. Por lo que podemos definir que la materia prima es aquel o aquellos artículos sometidos a un proceso que al final se convertirán en un producto terminado.

#### **b) Inventario de productos en proceso**

“Lo integran todos aquellos bienes adquiridos por las empresas manufactureras o industriales, los cuales se encuentran en proceso de manufactura. Su cuantificación se hace por la cantidad de materiales, mano de obra y gastos de fabricación, aplicables a la fecha de cierre”. (Abril, 2002)

**Según** (Gómez Bravo, 2005) **menciona que:** los materiales pueden agregarse al producto al comienzo de la etapa del procesamiento, continuamente a través de todo el procesamiento, en ciertas etapas de terminación, o al final del proceso. Generalmente se supone que los costos de mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación se asignan al producto uniformemente a través del procesamiento.

Son cálculos de distintos inventarios que se debe sumarse juntos para constituir el inventario total de trabajos en proceso a usarse en el estado de costo de productos fabricados y en el balance general.

#### **c) Inventario de productos terminados**

“Aquí se registran aquellos bienes cuya elaboración ha concluido, y han sido aprobados por los controles de calidad. Es decir que esta clase de inventarios están constituidos por todos los artículos manufacturados, aptos para la comercialización.” (Simple Organization, 2012)

Son productos que han cumplido su proceso de producción y se encuentran en la bodega de productos terminados donde están relacionados directamente con la venta es decir mantiene su precio venta al público para su respectiva comercialización.

#### **d) Costes de adquisición**

**Según** (Norma Internacional de Contabilidad (NIC 2), 2015) **menciona que:** el coste de adquisición de las existencias comprenderá el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales), los transportes, el almacenamiento y otros costes directamente atribuibles a la adquisición de las mercaderías, los materiales o los servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el coste de adquisición.

#### **e) Costes de transformación**

**Según La NIC 2 (2005) manifiesta que:** los costes de transformación de las existencias son aquellos relacionados con las unidades producidas. Además serán una parte, calculada de forma sistemática, de los costes indirectos, variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados.

El proceso de producción puede dar lugar a la fabricación simultánea de más de un producto. Este es el caso, por ejemplo, de la producción conjunta o de la producción de

productos principales junto a subproductos. Cuando los costes de transformación de cada tipo de producto no sean identificables por separado, se distribuirá el coste total entre los productos, utilizando bases uniformes y racionales.

## **2.2.6 Métodos de valoración**

### **2.2.6.1 Método Promedio Ponderado**

“En este caso se determina el valor promedio de las mercaderías que ingresaron a la empresa, es de fácil aplicación y permite mantener una valoración adecuada del inventario” (Bravo Valdivieso, 2006)

Por este método se suma los valores correspondientes al saldo del inventario inicial y de todas las compras como de la producción realizada hasta el momento de efectuar el cálculo; y, este valor se divide para el número total de unidades que consta en la columna de saldo o existencia de la tarjeta para así aplicar en la siguiente salidas (Sarmiento, 2010)

“Reúne las unidades y costos del periodo en curso con las unidades y costos del periodo anterior”. (Ray Garrison, 2007)

### **2.2.6.2 Método FIFO o PEPS**

“Por este método, los materiales y artículos terminados salen de la empresa al costo de la primera adquisición, luego al costo de la siguiente y así sucesivamente hasta llegar al costo de la última adquisición” (Sarmiento, 2010)

“Es un método mediante el cual las unidades equivalentes y las unidades de costo se relacionan sólo con el trabajo que se efectuó durante el periodo en curso”. (Ray Garrison, 2007)

“Primeros en entrar, primeros en salir, significa que las mercaderías que ingresan primero son las primeras que tienen que salir”. (Bravo Valdivieso, 2006)



### **2.2.7 Sistema de control**

**Según** (Bravo Valdivieso, 2006) **menciona que:** el movimiento de la cuenta mercaderías en varias o múltiples cuentas que por su nombre nos indican a que se refieren cada una de ellas, además se requiere la elaboración de inventarios periódicos o extracontables que se obtienen mediante la toma o constatación física de la mercadería que existe en la empresa en un momento determinado.

Permite una valoración de los inventarios en cuentas auxiliares que ayudan a determinar el valor ejecutando una serie de elementos que se complementan para una gestión de los inventarios.

#### **2.2.7.1 Sistema de cuenta permanente o inventario perpetuo**

“Consiste en controlar el movimiento de la cuenta mercaderías mediante la utilización de tarjetas kardex las mismas que permiten conocer el valor y la existencia física de mercaderías en forma permanente.” (Bravo Valdivieso, 2006). Este sistema permite establecer constantemente el valor de los inventarios mediante la utilización de cuentas precisas, que ayudan a comprender la realidad de la institución.

#### **2.2.7.2 Sistemas de Costeo**

#### **2.2.7.3 Sistema de costos por procesos**

**Según** (Bravo Valdivieso, 2006) **menciona que:** el sistema de costos por procesos tiene como particularidad especial el que los costos de los productos se acumulan por periodos, durante las cuales la materia prima sufre un proceso de transformación continua, bien sea en procesos repetitivos o no para una producción relativamente homogénea, el cual no es posible identificar los elementos del costo de cada unidad terminada, en cambio en el sistema de costos de producción si es posible identificar.

“se aplica cuando la empresa produce muchas unidades de un único producto durante periodos prolongados”. (Ray Garrison, 2007)

Es conocer los costos de cada proceso departamento para luego acumular y sacar los costos y precios totales y reales de los productos que tienen claramente identificadas sus actividades y procesos, por lo que es imprescindible trabajar con este sistema.

#### **2.2.7.4 Sistema de costos por órdenes de producción**

**Según** (Bravo Valdivieso, 2006) **menciona que:** este sistema es generalmente un grupo o lote de productos iguales, se emprende mediante una orden de producción. Los costos se acumulan para cada orden de producción por separado y la obtención de los costos unitarios es cuestión de una simple división de los costos totales de cada orden, por el número de unidades producidas en dicha orden.

“Se aplica cuando se elaboran muchos productos diferentes al mismo tiempo cada periodo”. (Ray Garrison, 2007)

Son insumos necesarios para cuantificar los valores utilizados en el proceso de transformación, que trabajan con base en órdenes de producción intermitente donde es posible suspender el trabajo en cualquier operación.

##### **a) Orden de producción y hoja de costos.**

- **Orden de producción**

**Según** (Bravo Valdivieso, 2006) **menciona que:** cuando un cliente ha solicitado la fabricación de una determinada cantidad de productos, inmediatamente se elaborará la orden de producción la cual deberá ser ingresada cronológicamente a la planta para iniciar la fabricación. Estas órdenes tendrán un código que las identifique los cuales se crearan según las necesidades y organización de la producción de las industrias.

Cada orden de producción describirá claramente el producto a elaborarse, sus características específicas, cantidad a producirse, equipo de trabajo, responsables, y tiempos de producción denotando que es una herramienta que busca la eficiencia de la planta de producción.

- **Hoja de costos**

“La hoja de costos, contiene los costos de producción en cada proceso, así como los costos equivalentes por Materia Prima, Mano de Obra y Costos Generales de Fabricación .Con la finalidad de acumular el total invertido en la producción.” (Bravo Valdivieso, 2006)

Es una herramienta de gestión que toma en cuenta las condiciones del entorno para determinar los costos necesarios para la producción, de los productos a los que se dedica la empresa en función de la rentabilidad.

### **2.2.8 Registro de Entrada Original**

En las empresas industriales los registros de entrada original tienen la misma connotación que en la empresa comercial y es más se fundamenta en los registros principales como:

- Orden de Compra
- Factura
- Nota de Recepción
- Nota de Entrega
- Requisición de Materiales
- Tarjetas Kardex

**Orden de Compra:** Es un documento que emite el jefe de producción, solicitando la compra de materiales necesarios a utilizar en la producción.

**Factura:** Una factura es un documento de carácter administrativo que sirve de comprobante de una compraventa de un bien o servicio y, además, incluye toda la información de la operación.

**Nota de Recepción:** En nuestro país la recepción la realiza bodega en donde se contabiliza las unidades que llegan, se verifica las especificaciones, que no estén dañados y se contrasta con las lista de empaque o guía de remisión, cuando es una importación o compra nacional respectivamente. Luego de haber realizado las

actividades anteriores se efectúa un informe de recepción, donde se detalla las mercaderías recibidas.

**Nota de Entrega:** Un documento por un envío que tiene la descripción y cantidad de los productos que están siendo enviados. Una copia es firmada por el comprador y devuelta al vendedor como prueba de que fue entregado.

**Requisición de Materiales:** Documento que emite el departamento de producción para solicitar los materiales a bodega.

**Tarjetas Kardex:** Es otro documento auxiliar que facilita enormemente el control de inventarios de materia prima, suministros, materiales y productos elaborados. También se registran todos los movimientos de los artículos de compra, venta, devolución en compras, devolución en ventas y entrega a los departamentos.

**Contrato de trabajo:** Es el convenio en virtud del cual una persona se compromete para con otra u otras a prestar sus servicios lícitos y personales, bajo su dependencia, por una remuneración fijada por el convenio, la ley, el contrato colectivo o la costumbre.

**Aviso de entrada al IESS:** El Art. 73 de la Ley de Seguridad Social vigente establece que el empleador está obligado, bajo su responsabilidad y sin necesidad de reconvencción, a inscribir al trabajador o servidor como afiliado del Seguro General Obligatorio desde el primer día de labor y dar aviso al IESS de la modificación del sueldo o salario, la separación del trabajador u otra novedad relevante para la historia laboral del asegurado, dentro del término de tres (3) días posteriores a la ocurrencia del hecho.

**Rol de Pagos:** Rol de pagos es un concepto que se emplea en varios países como sinónimo de **nómina**. Se trata del vínculo nominal de las personas que, en una determinada dependencia u oficina, reciben un **salario** y firman para justificar que lo han recibido.

**Registro de Asistencia:** De conformidad con lo establecido en el artículo 33 del Código del Trabajo, el empleador se encuentra obligado a llevar un registro para controlar la asistencia y horas trabajadas de los trabajadores, registro que puede consistir en un libro de asistencia o un reloj control con tarjeta de registro. La norma legal obliga al empleador a implementar un solo tipo de registro, sin perjuicio de que pueda llevar varios del mismo tipo, según sus necesidades.

### **2.2.9 Ciclo Contable**

Para que un Sistema de Costos por Procesos funcione de la manera más efectiva se deberá aplicar los siguientes registros contables:

- Plan de Cuentas
- Estado de Situación Inicial
- Libro Diario
- Libro Mayor
- Balance de Comprobación
- Estado de Situación Financiera
- Estado de Resultados
- Estado de Costos de Producción y Ventas

### **Plan de Cuentas**

Es el ordenamiento de los grupos y subgrupos de cuentas que conforman los activos, pasivos, patrimonios, gastos, rentas y otras cuentas, también se incluyen la codificación a cada cuenta y subcuenta, que facilita la identificación de las cuentas al grupo al que pertenece y el manejo correcto, respetando la naturaleza en los movimientos contables.

### **Instructivo del Plan de Cuentas**

Es una de los elementos del Sistema de Costos y por lo tanto muy útil ya que ayuda a definir las condiciones del movimiento de todas las cuentas que integran el plan.

## **1: GRUPO**

Está dado por los términos de la situación financiera y económica en este orden:

- ✓ Activo
- ✓ Pasivo La situación financiera
- ✓ Patrimonio
- ✓ Ingresos o Rentas La situación económica
- ✓ Gastos

## **2: SUBGRUPO**

Está dado por la división racional de los grupos, efectuado bajo algún criterio de uso generalizado así:

**Para el Activo.-** Se lo desagrega bajo el criterio de liquidez así:

Activo Circulante o Corriente

Activo Fijo

Otros Activos

**Para el Pasivo.-** Se lo clasifica bajo el criterio de liquidez en los siguientes grupos:

Pasivo Circulante, Corriente o a Corto Plazo

Pasivo Fijo o Inmovilizado o a Largo Plazo

Otros Pasivos

**Para el Patrimonio.-** Se lo desagrega bajo el criterio de inmovilidad así:

Capital

Superávit de Capital

Resultados

**Con los Gastos y Costos.-** Se lo desagregan en:

Operacionales

No Operacionales

**Estado de Situación Inicial.-** Es un informe escrito donde está reflejado los activos, pasivos, y patrimonio, cada una de ellas con su propia codificación, sirve para ver lo que posee la empresa en un periodo inicial o final, el final servirá como inicial en un nuevo periodo.

**Libro Diario.-** Es un registro de entrada original donde se anotan cada una de las transacciones que surgen dentro de la entidad, lo cual nos facilita ir registrando las cuentas, valores por separado es decir las que corresponde al debe y las del haber, para de esta manera mantener el principio de partida doble.

**Libro Mayor.-** Es un registro contable al que se traslada las cuentas del libro diario, para luego determinar por separado el movimiento económico y el saldo que estas reflejen luego de haber culminado el proceso contable.

**Balance de Comprobación.-** Este balance tiene como finalidad comprobar la exactitud y veracidad de los registros realizados en el proceso contable desde el estado de situación inicial, libro diario y mayor los mismos que ayudarán a determinar la igualdad de los saldos registrados.

**Estado de Productos Vendidos.-** Es un documento financiero muy importante en la Contabilidad de Costos, a través del cual se muestra en forma detallada el costo de la producción terminada y el costo de los artículos que se van vendiendo en la planta a lo largo del periodo contable, no es otra cosa que la aducción en los tres elementos, a estos valores se deberá adicionar los productos en proceso al inicio del periodo y se obtendrá el total de productos en proceso, y si a este valor le disminuye los productos en proceso al finalizar el periodo obtendremos el costo de productos terminados, al inicio del periodo obtendremos el costo total de los productos disponibles para la venta y a si a este valor le disminuimos el valor de los productos terminados al finalizar el periodo obtendremos el costo de productos vendidos.

**Estado de Pérdidas y Ganancias.-** Documento contable que registra los ingresos, rentas, utilidades, ganancias, costos, gastos y pérdidas correspondientes a un periodo determinado, con objeto de computar la utilidad neta o la pérdida líquida obtenida durante dicho periodo.

**Estado de Situación Financiera.-** Es un documento contable que refleja la situación financiera de un ente económico, a una fecha determinada y que permite efectuar un análisis comparativo de la misma; incluye el activo, pasivo y capital contable.

### **2.2.9.1 Departamentalización de la producción**

**Orden de Producción:** Para elaborar la variedad de panes y tortas que se distribuyen a nivel local de la provincia se comienza por una orden en la cual se especifique las cantidades a producir la misma que llegaran al cliente.

**Amasado:** el amasado consiste en incorporar todos los ingredientes necesarios para elabora la masa principal, la misma que luego se subdividirá para las diferentes variedades, todo esto se realiza en unas máquinas llamadas Sobadoras.

**Producción.-** en esta parte se logra la obtención de las variedades de pan con sus distintos componentes, los mismos que son ricos en cereales, carbohidratos etc.

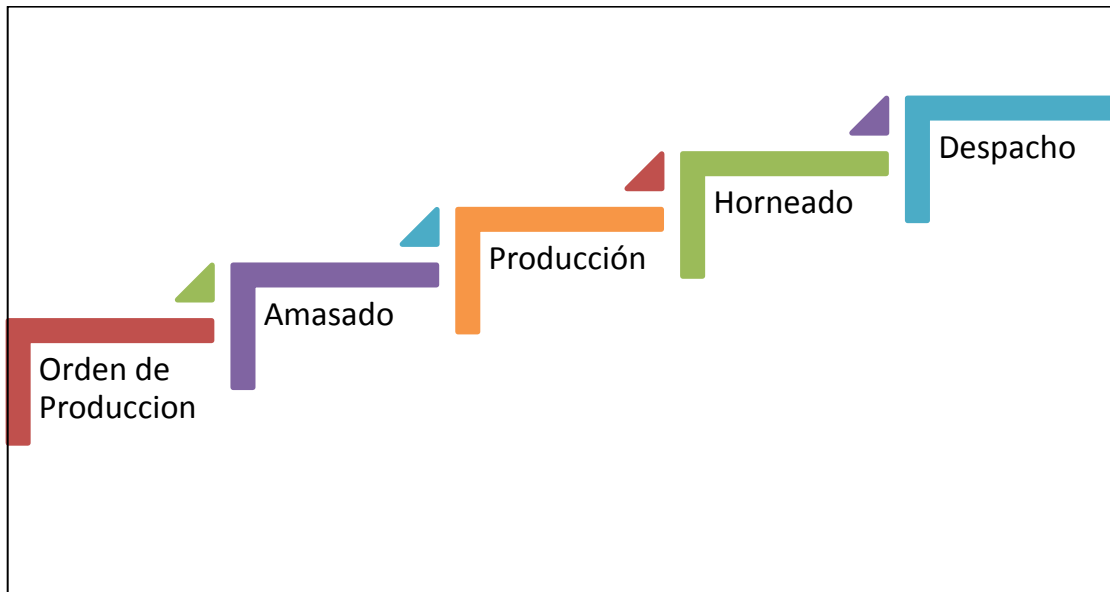
En esta fase considerada la más importante se puede reflejar en toque artístico y culinario del personal que labora para panificadora DELLY, ya que producen un sin número de ideas plasmadas en los panes, bocadillos y tortas.

**Horneado.-**En este proceso se coloca todos los moldes en los coches que están a la fila para que ingresen a los hornos industriales que tiene una capacidad de 20 bandejas la misma que contienen 24 panes cada una, el tiempo de cocción u horneado es aproximadamente de 18 a 20 minutos.

**Despacho.-** luego de haber pasado por un estricto control de calidad los panes están listos para ser distribuidos en horas de la madrugada en cada tienda, supermercado, panaderías, las cuales permiten que llegue este producto a los hogares de los ambateños para su primer comida diaria como es el desayuno.



**Gráfico 1: Diagrama del proceso de producción PANIFICADORA DELY**



**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

### **2.3 IDEA A DEFENDER**

Establecer un sistema de costos de productos estándar que permitan mejorar los procesos de producción a través de la aplicación de técnicas con la finalidad de optimizar los recursos económicos y financieros en la “ Panificadora DELY”, ubicado en la provincia de Tungurahua, cantón Ambato, periodo 2016, se contribuirá de manera efectiva a la obtención del costo real del producto terminado en la empresa, la cual ayudara a optimizar sus recursos que tendrán metas y objetivos claros para los cuales deben trabajar en equipo.

## **CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO**

### **3.1 MODALIDAD DE INVESTIGACIÓN**

En la siguiente investigación se utilizó el método de la combinación del enfoque cuantitativo la misma que orienta a la integración de la misma, empleando con procesos cuidadosos buscando una orientación que conduzca a un grado de mayor confianza que permita solucionar problemas, respecto a la calidad de servicios que brinda hacia sus clientes

### **3.2 TIPOS DE INVESTIGACIÓN**

#### **3.2.1 Investigación de Campo**

La investigación se encuentra ubicada dentro de la metodología de Investigación de campo, debido a que se realiza en el lugar donde genera problemas, con un tipo de investigación descriptiva ya que la función principal es describir el fenómeno de la realidad, es decir narrar o identificar hechos que permitan encontrar soluciones a los problemas surgidos en la institución.

#### **3.2.2 Investigación Bibliográfica**

La presente investigación es de carácter documental debido a que se ha apoyado a los antecedentes recopilados investigados debido a que tiene el propósito de conocer comparar ampliar profundizar y deducir diferentes enfoques teorías conceptualizaciones y criterios de diversos autores basándose en documentos (fuentes primarias,) o en libros revistas periódicos y otras publicaciones que a que para profundizar nuestra investigación.

### 3.3 METODOS, TECNICAS E INSTRUMENTOS

**Métodos.- se clasifican en método Científico y Deductivo El método científico:** se dio una visión holística, unitaria a todo el proceso de investigación.

**3.3.1 El método científico:** se dio una visión holística, unitaria a todo el proceso de investigación

**3.3.2 El método deductivo:** sirvió para describir los procesos, programas, procedimientos, técnicas, políticas y criterios de procesos de producción que deben aplicarse en la empresa Panificadora DELY de la ciudad de Ambato para tener una respuesta de la situación real de la empresa, y ver como se están obteniendo los costos de producción.

#### 3.3.3 Técnicas

El trabajo se efectuó de acuerdo con los principios de contabilidad generalmente aceptados y las pruebas de los registros contables y otros procedimientos que se consideró necesario aplicar como son:

**Entrevista:** es dirigida a la máxima autoridad de la entidad y a los jefes departamentales de la empresa Panificadora DELY para lo cual se realizó una guía para la entrevista.

**Encuesta:** la encuesta se enfocó en primera instancia a los clientes de la panificadora y posterior al personal administrativo y de producción., para el efecto se utilizó cuestionario.

**Observancia:** Se realizó principalmente al área de producción en el cual se observaba que los trabajadores no contaban con horarios de trabajo ni la producción exacta que se va realizar en el día.

#### 3.3.4 Instrumentos

Los instrumentos que se utilizó en la investigación son las siguientes:

- Cuestionarios (Ver Anexo 1): Son documentos que permiten analizar recoger información y opiniones que manifiesta las personas.
- Guía de Entrevista (Ver Anexo 2): Son series de preguntas que plantea el entrevistador y que afirman y dan una opinión al respecto de la preguntas.

### 3.4 POBLACION Y MUESTRA

#### 3.4.1 Población

La investigación está integrada por el universo de once personas, entre el área de Administrativo y producción.

La población objeto de investigación está representado por:

**Tabla 1: Nomina del personal del Área Administrativa**

No.	Nombre	Cargo
1	AMABLE MUNCHA	PROPIETARIO
2	VERÓNICA SÁNCHEZ	CONTADORA
3	XIMENA MUNCHA	CAJERA
4	YOLAND MUNCHA	VENEDORA
5	PAULINA TOALIZA	VENDEDORA
6	WILSON CHANGO	CHOFER
7	JUANA MUNCHA	ADQUISICION DE MATERIA PRIMA

**Elaborado por:** Elías Muncha

**Fuente:** Empresa

**Tabla 2: Nomina del Personal de Producción**

No.	Nombre	Cargo
8	DAVID MUNCHA	AMASADOR
9	JOSE CHUQUIANA	PANADERO
10	EFRAIN CHUQUIANA	PANADERO
11	KLEVER PINBOMAZA	PANADERO
12	SAMUEL MUNCHA	PANADERO
13	LUIS MUNCHA	OFICIAL
14	ERIKA IGUIQUITIN	PASTELERA
15	LUIS TOAPANTA	PASTELERO
16	LENIN CHUQUIANA	OFICIAL

Elaborado por: Elías Muncha

Fuente: Empresa

### **3.4.2 Muestra**

En vista que no es una población grande entre el área Administrativo y Producción de la empresa panificadora DELY se consideran todo el universo.

## **3.5 ANALISIS E INTERPRETACION DE RESULTADOS**

La presente investigación se realiza con el propósito de determinar un modelo de sistema de mejora en el proceso de producción, realizando un respectivo análisis e interpretación de la información obtenida.

El objeto a estudio como se detalla anteriormente será la utilización de la población del área administrativo correspondiente al gerente y contador y todo área de producción es decir 2 del área administrativo y 9 del área de producción, para lo cual se aplicara un encuesta conformada por 11 personas una ves aplicado los instrumentos de investigación, se procederá una tabulación de datos y finalmente un análisis e interpretación de resultados.

### **3.5.1 Análisis Interpretación de datos**

La encuesta elaborado esta conformado por 10 preguntas cada una dirigida a una población de 11 individuos. Los resultados obtenidos por las encuestas aplicads servirar para comparar e interpretar detalladamente .

Por lo que se demuestra a continuación:

## CUESTIONARIO

### 1. ¿ La empresa esta organizada por área ?

**Tabla 3: Estructura Organizacional**

N°	RESPUESTA	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJES
1	SI	4	36%
2	NO	7	64%
TOTAL		11	100%

Elaborado por: Elías Muncha

Fuente : Empresa Panificadora DELY

**Gráfico 2: Estructura Organizacional**



Elaborado por: Elías Muncha

Fuente :Tabla N° 3

### **Analisis e Interpretacion**

El 36% de las personas encuestadas manifiesta que si se encuentra organizada por áreas dentro de la empresa mientras que un 64% de las personas encuestadas manifiesta que la empresa no se encuentra organizada por áreas lo cual nos indica que es necesario implantar un adecuado organigrama estructural y funcional para que cada empleado pueda desempeñar sus funciones dentro de su puesto de trabajo.

**2. ¿Utiliza algún formulario para obtener los costos que incurren en el proceso de producción?**

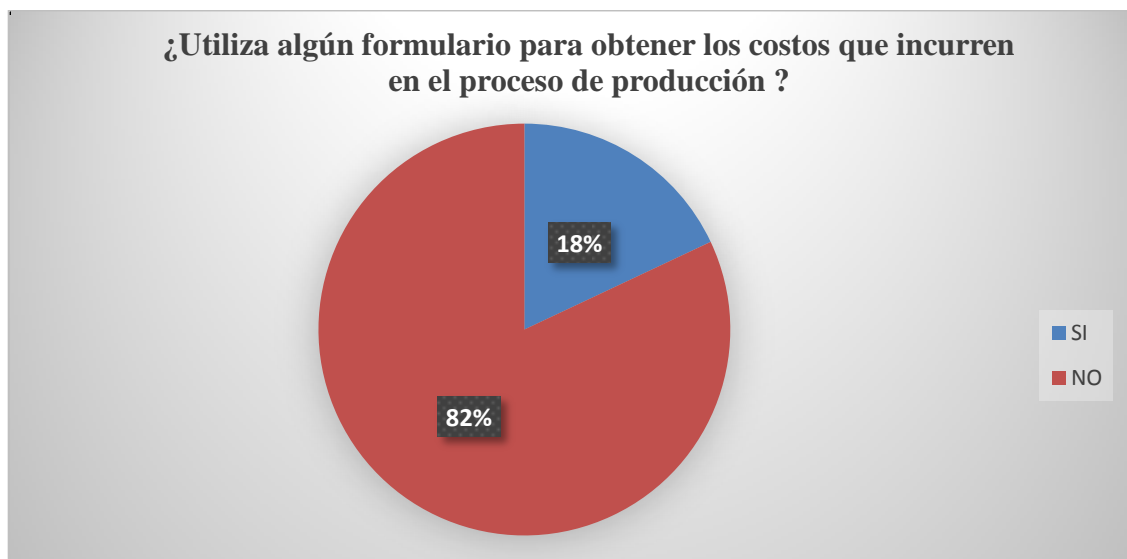
**Tabla 4: Herramientas de producción**

N°	RESPUESTA	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJES
1	SI	2	18%
2	NO	9	82%
TOTAL		11	100%

**Elaborado por: Elías Muncha**

**Fuente : Empresa Panificadora DELLY**

**Gráfico 3: Herramientas de producción**



**Elaborado por: Elías Muncha**

**Fuente : Tabla N° 2**

**Análisis e Interpretación**

El 18% de las personas encuestadas manifiestan que la empresa si cuenta con herramientas que le facilitan llevar un control adecuado de la producción, así mismo el 82% de las personas encuestadas manifiesta que la empresa no cuenta con dichas herramientas, por lo es necesario implementar técnicas y herramientas para llevar un control de los costos de los procesos de producción.



### 3. ¿Cree usted que la empresa obtienen un costo real de los productos fabricados?

Tabla 5: Sistema de Costos

N°	RESPUESTA	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJES
1	SI	1	9%
2	NO	10	91%
TOTAL		11	100%

Elaborado por: Elías Muncha

Fuente : Empresa Panificadora DELY

Gráfico 4: Sistema de Costos



Elaborado por: Elías Muncha

Fuente : Tabla N° 5

#### Análisis e Interpretación

El 9% de las personas encuestadas manifiestan que la empresa cuenta con un sistema de costos de los productos fabricados, mientras el 91% de las personas encuestadas manifiesta que la empresa no tienen un sistema de costos de los productos fabricados, por ende dentro de la empresa el control de los costos de los productos fabricados está establecido de una manera empírica, por lo cual la empresa no tiene una orientación clara sobre los costos reales de los productos fabricados.

#### 4. ¿La empresa cuenta con un proceso de producción adecuado?

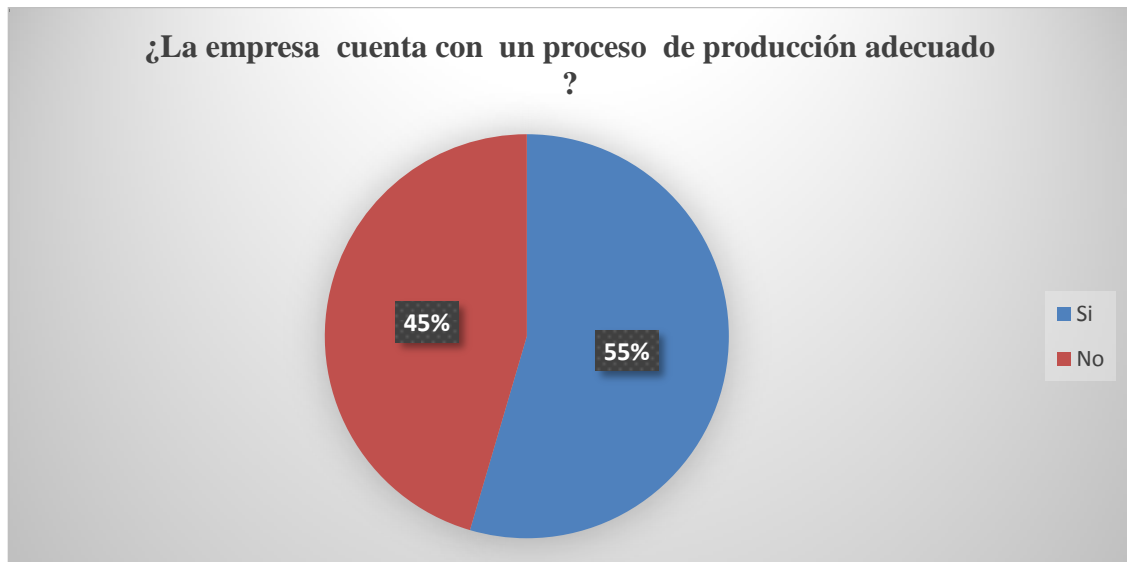
**Tabla 6: Proceso de Producción**

N°	RESPUESTA	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJES
1	SI	6	55%
2	NO	5	45%
TOTAL		11	100%

Elaborado por: Elías Muncha

Fuente : Empresa Panificadora DELLY

**Gráfico 5: Procesos de producción**



Elaborado por: Elías Muncha

Fuente : Tabla N°6

#### **Análisis e Interpretación**

EL 55 % de las personas encuestadas manifestaron que la empresa cuenta con un proceso de producción adecuado, y el 45% de las personas encuestadas manifiestan que la empresa no tiene un adecuado proceso de producción por ende se debe dar prioridad al proceso de producción con el fin de ser más eficientes utilizando de mejor manera los recursos que cuenta la empresa.

## 5. ¿La empresa cuenta con una matriz de precios de venta de sus productos?

Tabla 7: Precios de venta

N°	RESPUESTA	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJES
1	SI	5	45%
2	NO	6	55%
TOTAL		11	100%

Elaborado por: Elías Muncha

Fuente : Empresa Panificadora DELLY

Gráfico 6: Precios de venta



Elaborado por: Elías Muncha

Fuente: Tabla N° 7

### Análisis e Interpretación

El 45% de las personas encuestadas manifiestan que la empresa si cuentan con una matriz de precios de los productos, y el otro 55% de los encuestados manifiesta que la empresa no cuentan con una matriz de precios de ventas de sus productos, lo cual nos indica que se debe establecer una matriz de precios de venta de cada uno de los productos que se ofertan al mercado con el fin de conocer los ingresos que la empresa recibe por la venta de dichos productos.

## 6. ¿La empresa cuenta con maquinaria necesaria para la producción?

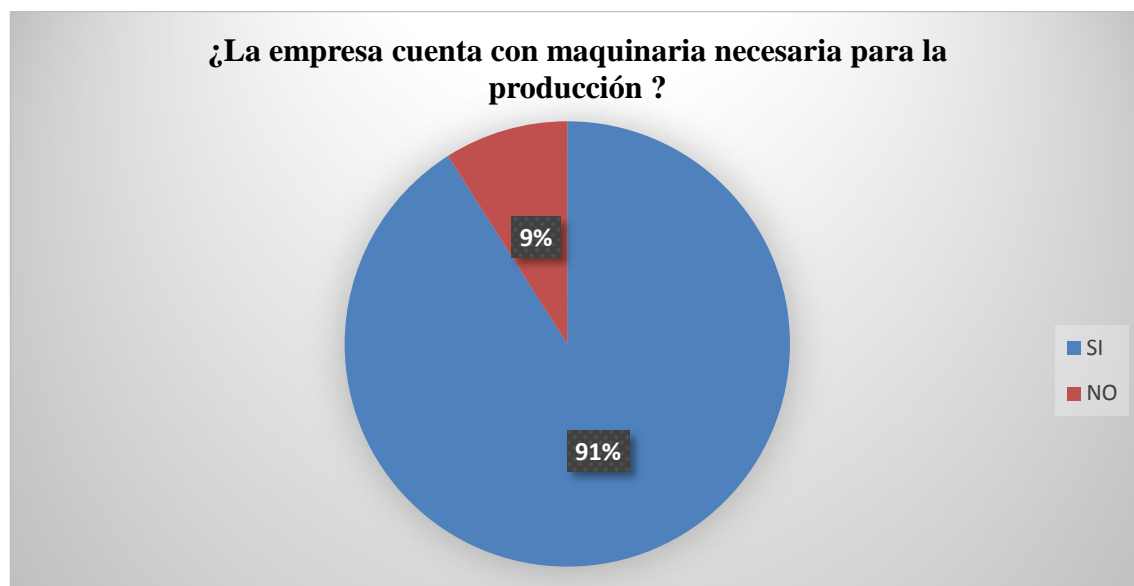
**Tabla 8: Maquinaria para la producción**

N°	RESPUESTA	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJES
1	SI	10	91%
2	NO	1	9%
TOTAL		11	100%

Elaborado por: Elías Muncha

Fuente : Empresa Panificadora DELLY

**Gráfico 7: Maquinaria para la producción**



Elaborado por: Elías Muncha

Fuente : Tabla N° 8

### Análisis e interpretación

El 91% de las personas encuestadas manifiestan que la empresa posee la maquinaria necesaria para realizar el proceso de producción mientras que el 9% de las personas encuestadas manifiesta que la empresa no cuenta con la maquinaria necesaria para realizar la producción, por ende se debe adquirir los implementos necesarios para obtener una producción eficiente.

**7. ¿ La empresa cuenta con un control de inventarios de materiales, producto en proceso y productos terminados?**

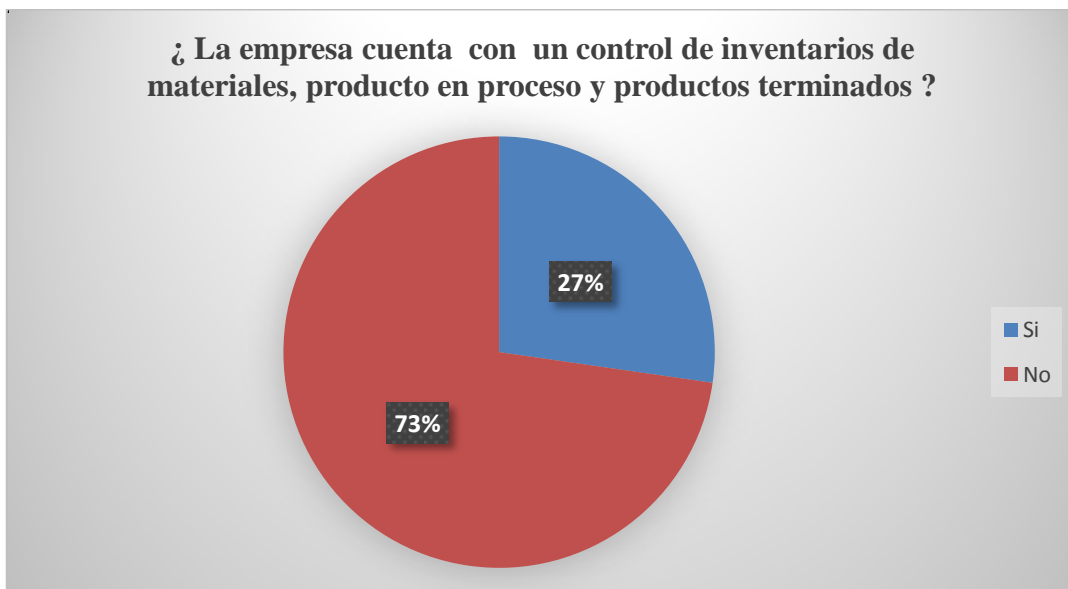
**Tabla 9: Contro de Inventarios**

N°	RESPUESTA	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJES
1	SI	3	27%
2	NO	8	73%
TOTAL		11	100%

Elaborado por: Elías Muncha

ente: Empresa Panificadora DELY

**Gráfico 8: Contro de Inventarios**



Elaborado por: Elías Muncha

Fuente : Tabla N° 9

**Análisis e Interpretación**

El 27% de las personas encuestadas manifiestan que la empresa si posee un control de inventarios mientras que el 73% de los encuestados afirma que la empresa no posee un adecuado control de los inventarios, por ende se debe mejorar el control de la materia prima, productos terminados con el fin de que la empresa tenga mayor conocimiento dentro de cada área y poder optimizar sus recursos.

## 8. ¿ La empresa cuenta con un control de productos terminados ?

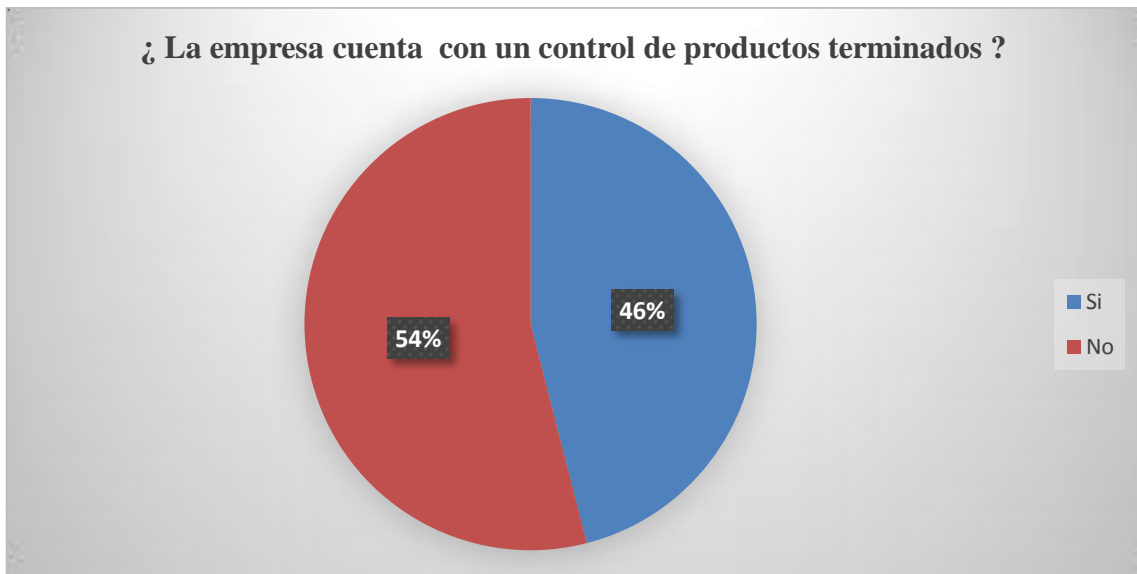
**Tabla 10: Control de Productos Terminados**

N°	RESPUESTA	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJES
1	SI	5	46%
2	NO	6	54%
TOTAL		11	100%

Elaborado por: Elías Muncha

Fuente : Empresa Panificadora DELY

**Gráfico 9: Control de Productos Terminados**



Elaborado por: Elías Muncha

Fuente : Tabla N° 10

### **Analisis e Interpretacion**

El 46% de las personas encuestadas manifiestan que la empresa si llevan un control de los productos terminados a su vez el 54% de los encuestados manifiesta que no cuentan con un control exacto de los productos terminados, por lo cual implementando el control de los productos terminados permitirá que la empresa sea más eficientes.

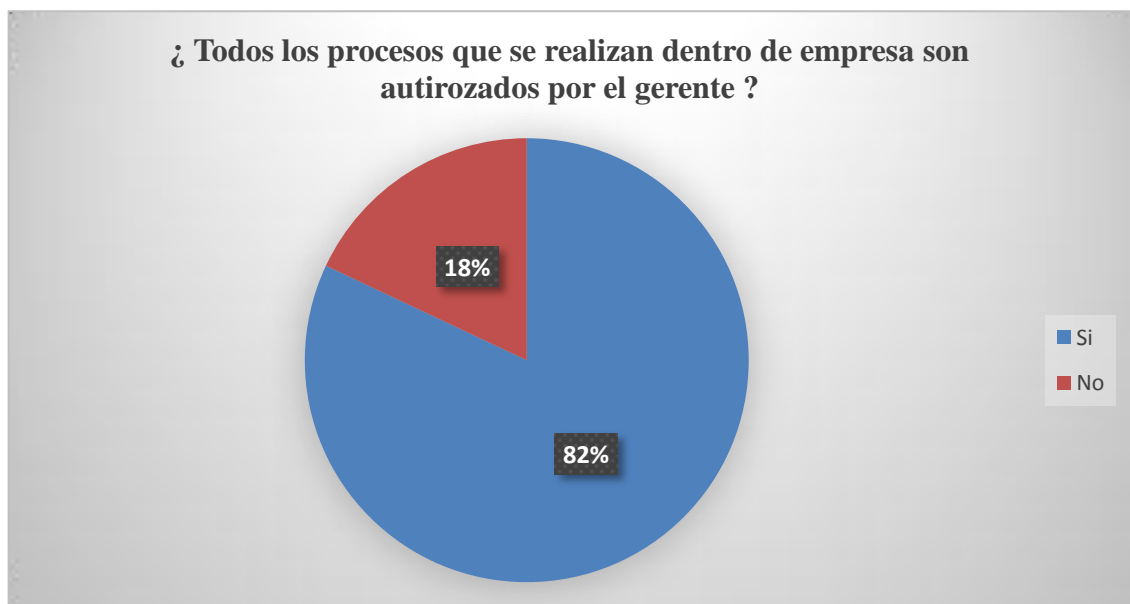
**9. ¿ Todos los procesos que se realizan dentro de empresa son autirozados por el gerente?**

**Tabla 11: Toma de Decisiones**

N°	RESPUESTA	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJES
1	SI	9	82%
2	NO	2	18%
TOTAL		11	100%

**Elaborado por: Elías Muncha**

**Gráfico 10: Toma de Decisiones**



**Fuente : Empresa Panificadora DELLY**

**Elaborado por: Elías Muncha**

**Fuente : Tabla N° 11**

**Analisis e Interpretacion**

El 82% de las personas encuestadas manifiestan que el Gerente es un único quien supervisa y toma las decisiones dentro de la empresa, y el 18% de los encuestados afirman que no todos los procesos que se realizar dentro de la empresa son autorizados por el gerente y supervisados por él , por ello se debe implementar la unidad de mando en la toma de decisiones dentro de la empresa.

**10. ¿Cree usted que la empresa debería implementar el diseño de un sistema de costos estandar?**

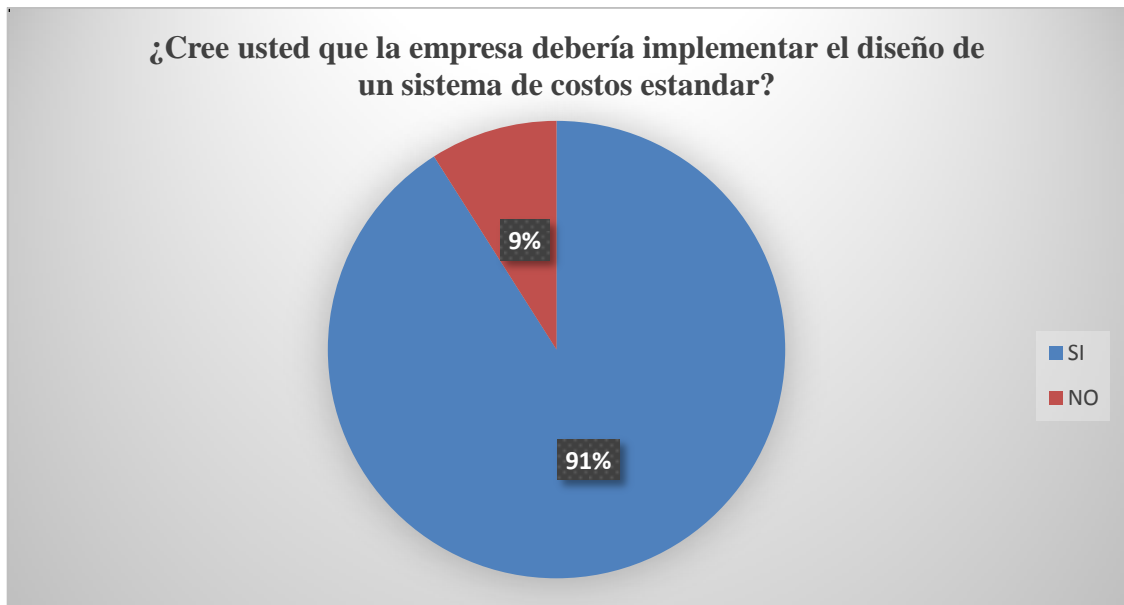
**Tabla 12: Implementación del Sistema de Costo Estandar**

N°	RESPUESTA	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJES
1	SI	10	91%
2	NO	1	9%
TOTAL		11	100%

Elaborado por: Elías Muncha

Fuente: Empresa Panificadora DELLY

**Gráfico 11: Implementación del Sistema de Costo Estandar**



Elaborado por: Elías Muncha

Fuente: Tabla N° 12

**Análisis e Interpretación**

El 91% de las personas encuestadas manifiestan que si sería viable implementar un sistema de costos estándar, mientras que el 9% de las personas encuestadas manifiestan que no es factible implementar un sistema de costos estándar dentro de la empresa, lo cual nos indica que la mayoría de los trabajadores de la empresa están de acuerdo en implementar dicho sistema ya que mediante esto se puede poder llevar un control de procesos y costos de producción de una manera eficiente y poder proyectarnos a futuro.



### 3.5.2 Entrevista Dirigida al Gerente General de la Panificadora DELY

**Cuadro: Entrevista**

<b>Preguntas</b>	<b>Respuesta</b>
1.- ¿La Panificadora DELY cuenta con una misión y visión?	No, ya que no se ha realizado ningún tipo de estudio para poder mejorar durante el crecimiento dentro de la competencia.
2.- ¿Los colaboradores son aptos en la elaboración de diferentes productos?	Si, ya que cuento con personas con experiencia en el trabajo que se labora a su vez se va incrementando más productos para satisfacer las necesidades de los clientes.
3.- ¿Qué tan confiables son los proveedores con las que trabaja usted?	Actualmente los proveedores han brindado materia prima de calidad por ende se ha podido mantener a los clientes ya que son productos de calidad y a su comodidad.
4.- ¿Existen variación de precios en diferentes productos?	Si, ya que depende de los ingredientes que se debe introducir para su elaboración en cada tipo de producto que se ofrece al consumidor por ende los precios varían entre sí.
5.- ¿La panificadora cuenta con un diseño de un sistema de costo estándar?	No, la misma que se inició de generación en generación durante este tiempo y esto ha permitido que se pueda realizar la planificación de forma empírica durante su funcionamiento.
6.- ¿Cómo se defiende con los demás competidores?	Brindando productos de calidad al alcance del bolsillo de cada consumidor, y a su vez ofreciendo productos frescos.
7.- ¿Cómo califica la atención al cliente por sus colaboradores?	Han podido demostrar de manera eficaz y eficiente en el trabajo que desempeñan cada uno de ellos, y a su vez se ha podido capacitar de cómo debería ser atendido un cliente al momento de su ingreso al local.
8.- ¿Ha existido pérdida de clientes en la entrega de productos?	Si, surge ya que no se ha podido abastecer en la elaboración d productos con los pedidos que han requerido por parte de mis clientes por ende no se ha podido cumplir con la entrega de la misma.
9.- ¿Mantienen clientes fijos?	Si, del 100% de mis clientes actualmente cuento en un 75% que aun requieren mis productos y para cumplir con esta demanda se ha podido extender el horario de trabajo desde muy temprano.
10.- ¿Existen algún inconveniente en la fijación de precios en sus productos?	Si, ya que para establecer el precio de venta de los diferentes productos se ha fijado mediante la competencia que se ha ido incrementando y se lo ha hecho de manera empírica buscando adquirir más clientes a precios bajos y de calidad.

**Elaborado por: Elías Muncha**

**Fuente : Panificadora Dely**

### 3.5.3 MATRIZ FODA

No..	Criterios	Comportamiento	
		Si	No
1	Infraestructura de comercialización adecuada para su funcionamiento	✓	
2	Variedad en la elaboración en la panadería y pastelería.	✓	
3	Experiencia del personal que labora en la empresa.	✓	
4	Atención al cliente personalizada.	✓	
5	Activos fijos que le permitan el desarrollo de las actividades cotidianas de la empresa.	✓	
6	Ausencia de un sistema de contabilidad de costos		✓
7	No existe control de inventarios para identificar cada uno de los materiales.		✓
8	Falta de Publicidad para posicionar a la panificadora Dely.		✓
9	Dificultad en la fijación de precios por el desconimio de los costos		✓
10	No se realizan controles al cumplimiento de la jornada laboral que cumple el personal.		✓
11	Ubicación del lugar estratégico por ser comercial	✓	
12	Proveedor confiable y de calidad	✓	
13	Maquinaria y equipo con nuevas tecnologías	✓	
14	Capacitadores internacionales que realizan cursos en el país.	✓	
15	Instituciones financieras con capacidad de entregar créditos a la empresa	✓	
16	Aparición de nuevos competidores		✓
17	Crisis Económica que afecta al sector		✓
18	Variabilidad de costos e insumos de los proveedores	✓	
19	Inseguridad en el sector por el sector		✓
20	Desastres naturales que afecta al país en los últimos períodos.		✓

**Tabla 13: Análisis Interno**

<b>No.</b>	<b>Detalle</b>	<b>Gran Debilidad</b>	<b>Debilidad Menor</b>	<b>Fortaleza menor</b>	<b>Gran Fortaleza</b>
1	Infraestructura de comercialización adecuada para su funcionamiento				✓
2	Variedad en la elaboración en la panadería y pastelería.				✓
3	Experiencia del personal que labora en la empresa.				✓
4	Atención al cliente personalizada.			✓	
5	Activos fijos que le permitan el desarrollo de las actividades cotidianas de la empresa.			✓	
6	Ausencia de un sistema de contabilidad de costos	✓			
7	No existe control de inventarios para identificar cada uno de los materiales.	✓			
8	Falta de Publicidad para posicionar a la panificadora Dely.		✓		
9	Dificultad en la fijación de precios por el desconimiento de los costos	✓			
10	No se realizan controles al cumplimiento de la jornada laboral que cumple el personal.		✓		

**Tabla 14: Análisis Externo**

<b>No.</b>	<b>Detalle</b>	<b>Gran Amenaza</b>	<b>Amenaza Menor</b>	<b>Oportunidad menor</b>	<b>Gran Oportunidad</b>
1	Ubicación del lugar estratégico por ser comercial				✓
2	Proveedor confiable y de calidad			✓	
3	Maquinaria y equipo con nuevas tecnologías			✓	
4	Capacitadores internacionales que realizan seminarios en el país.			✓	
5	Instituciones financieras con capacidad de entregar créditos a la empresa				✓
6	Aparición de nuevos competidores	✓			
7	Crisis Económica que afecta al sector	✓			
8	Variabilidad de costos e insumos de los proveedores	✓			
9	Inseguridad en el sector por el sector		✓		
10	Desastres naturales que afecta al país en los últimos períodos.	✓			

**Cuadro: Análisis FODA**

<b>FORTALEZAS</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Infraestructura de comercialización adecuada para su funcionamiento</li> <li>✚ Variedad en la elaboración en la panadería y pastelería.</li> <li>✚ Experiencia del personal que labora en la empresa.</li> <li>✚ Atención al cliente personalizada.</li> <li>✚ Activos fijos que le permitan el desarrollo de las actividades cotidianas de la empresa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Ubicación del lugar estratégico por ser comercial</li> <li>✚ Proveedor confiable y de calidad</li> <li>✚ Maquinaria y equipo con nuevas tecnologías</li> <li>✚ Capacitadores internacionales que realizan seminarios en el país.</li> <li>✚ Instituciones financieras con capacidad de entregar créditos a la empresa</li> </ul>
<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Ausencia de un sistema de contabilidad de costos</li> <li>✚ No existe control de inventarios para identificar cada uno de los materiales.</li> <li>✚ Falta de Publicidad para posicionar a la panificadora Dely.</li> <li>✚ Dificultad en la fijación de precios por el desconimiento de los costos</li> <li>✚ No se realizan controles al cumplimiento de la jornada laboral que cumple el personal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Aparición de nuevos competidores</li> <li>✚ Crisis Económica que afecta al sector</li> <li>✚ Variabilidad de costos e insumos de los proveedores</li> <li>✚ Inseguridad en el sector por el sector</li> <li>✚ Desastres naturales que afecta al país en los últimos períodos.</li> </ul>

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado Por:** Elías Muncha

### **3.6 VERIFICACIÓN DE LA IDEA A DEFENDER**

La idea a defender planteada en la presente investigación, hace énfasis a la propuesta de Diseño de un Sistema de Costo Estándar para la Empresa Panificadora DELY, la

misma que contribuirá a mejorar la competitividad de la misma una mejor atención al cliente, con mayor control en cada una de sus áreas, la cual permite que cada uno de los colaboradores se encuentren aptos en su proceso de producción que realiza la Panificadora DELY, a su vez se ha determinado a través de la entrevista realizada al Gerente de la Panificadora respecto a la pregunta N° 3, acerca de que la empresa obtiene un costo real de los productos fabricados, lo cual manifestó que está establecido de una manera empírica por lo cual la empresa no tiene una orientación clara sobre los costos que debe aplicar, pero es importante que la administración de la empresa tenga conocimiento claro de ello con la finalidad que las decisiones tomadas sean oportunas la misma que afecta a los clientes de la panificadora y a sus vez a los consumidores en general, ya que esto demuestra que la panificadora realiza su producción para satisfacer a sus clientes sin ver las necesidades primordiales de a panificadora, así mismo mediante la pregunta N° 7 a través de la pregunta donde menciona que si la empresa lleva un control de inventarios y de materiales, producto en proceso y producto terminado el 91% manifiesta que no tienen un control de materia prima, productos en proceso y terminados por lo cual es importante aplicar un modelo de sistema de costos que satisfagan las necesidades de la empresa.

A su vez en la pregunta N° 10 nos da a conocer que si la panificadora DELY sería factible implementar el diseño de un sistema de costos estándar el 91% de las personas nos indica que es viable implementar un sistema de costos estándar para poder llevar un control de procesos y costos de producción de una manera eficiente y poder proyectarnos a futuro.

Esto estudio nos permite verificar y a la sustentar que la Panificadora DELY mantiene una necesidad de implementar un sistema de costo estándar para poder brindar un mejor producto de calidad a precio justo, garantizando la confiabilidad a sus clientes y una ayuda mutuo para la panificadora quien hoy en día brinda sus productos de calidad.

A través de la entrevista realizada al gerente de la Panificadora DELY se pueden mencionar también que una de las necesidades primordiales es el diseño de un sistema de costo estándar ya que ha manifestado que los precios que han podido establecer son mediante las competencias que se han ido dando cada día y esto a permitido que como empresa establezca precios al alcance de su bolsillo es decir una baja de precios de sus

productos para una mayor acogida de clientes y/o consumidores y mantenerse en el mercado y luchar contra la competencia.

Mediante los análisis realizados tanto de los factores Externos e Internos podemos mencionar que una de las Fortalezas que posee la Panificadora DELLY es que posee variedad de productos que pueden ofrecer a sus clientes la misma que genera confianza y a su vez satisfaciendo las necesidades de las mismas, también posee una debilidad que es la de fijar precios y el diseño de un sistema de costo estándar ya que esto es primordial para su mejoramiento continuo de las actividades que realizan diariamente, donde permite obtener con mayor perspectiva y realidad los precios y un modelo donde se puedan basar para su mejoramiento y crecimiento eficaz.

A su vez cuentan con oportunidades favorables para la Panificadora DELLY como la ubicación del lugar y el lograr satisfacer la demanda de los clientes actuales y potenciales ya que esto permite incrementar en sus ganancias que requieren obtener durante su elaboración y de esa manera poder mantenerse dentro de la competencia satisfaciendo las necesidades propias y de sus clientes. Podemos mencionar que también atraviesa por una Amenaza que toda empresa mantiene en la actualidad la crisis económica y la aparición de nuevos competidores que actualmente se van dando diariamente y cada vez más fuerte, ya que para ello deben buscar nuevas estrategias y superar las competencias que actualmente existe en el mercado.

## **CAPÍTULO IV: MARCO PROPOSITIVO**

### **4.1 TEMA**

**“DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR PARA LA EMPRESA PANIFICADORA DELY, UBICADO EN EL CANTÓN AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA, AÑO 2016”.**

### **4.2 PROPUESTA**

#### **4.2.1 Reseña Historica**

La empresa PANIFICADORA DELY, se creó en el año 1990, su propietario el señor José Amable Muncha Chuquiana, en la ciudad de Ambato, con un capital de 15000.00 dólares, cuenta actualmente con máquinas que permiten desarrollar gran variedad de panes, utilizando nuevas técnicas que mejoraran aún más la calidad del producto final, para el caso la empresa se encarga de producir en base a pedidos establecidos.

Como en cualquier giro de negocio existe competencia la misma que por ganar los pedidos ofrecen los panes a un precio más económico pero con un material de pésima calidad.

El nivel de competencia es intenso ya que la Provincia de Tungurahua se ha caracterizado por ser una tierra de oportunidades, claro está que es para la gente que es emprendedora por ello existen innumerables empresas dedicadas a esta rama, la principal y única diferencia es: la variedad, el sabor, precios y calidad.

Por lo tanto se debería desarrollar la cultura organizacional para la renovación de modelos, y costos. Si un producto tiene valor elevado existe la probabilidad de que a venta no se cristalice.



La prestación de un buen servicio incrementa los costos considerablemente. Por encima de un buen nivel de servicio, lo cual permite retener a esos "clientes indecisos " a pesar que la fabricación de nuestros panes son en un 80% artesanal y un 20% tecnología dándole una garantía perfecta a nuestro producto con 0 defectos.

A continuación detallaremos nuestra propuesta de misión visión y objetivos

#### **4.2.2 Misión Propuesta**

Somos una empresa dedica a la elaboración de productos de panadería y pastelería en variedad y precio, acorde a las posibilidades de nuestra distinguida clientela, ubicada en la ciudad de Ambato.

#### **4.2.3 Visión Propuesto**

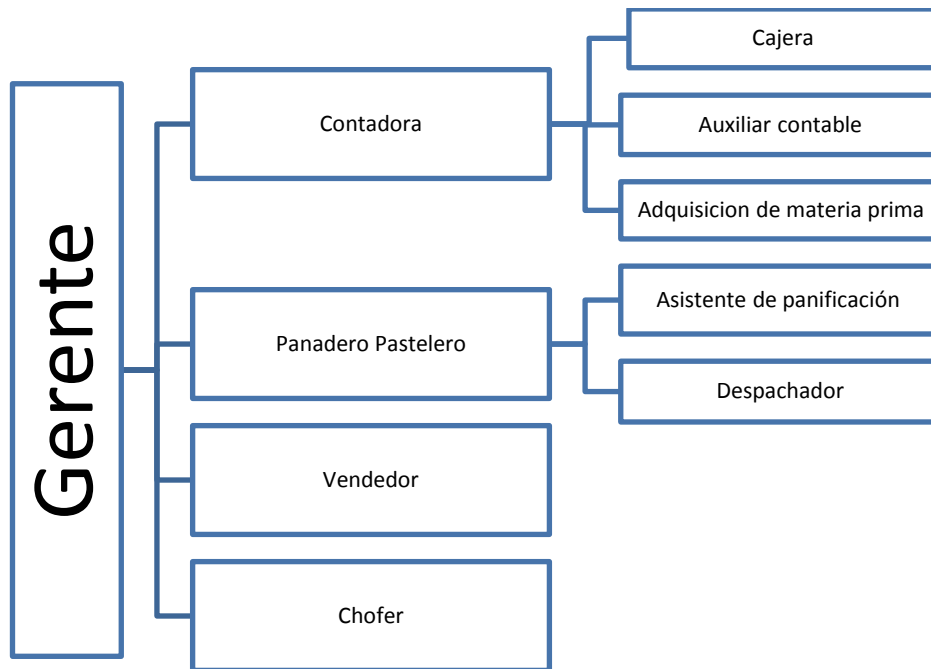
Ser en el 2020, se elabora pan y pastelería en gran variedad, atendiendo a la clientela de la ciudad de Ambato y demás cantones de la provincia de Tungurahua, empleando maquinaria de punta, materia prima de calidad y costos para la producción.

#### **4.2.4 Objetivos Propuestos**

- Ser una de las mejores panaderías por destacarnos en la suavidad y calidad de nuestros productos.
- Ser destacados por la entrega puntual de los pedidos a domicilio y satisfacer la necesidad de nuestros clientes.

#### 4.2.5 Organigrama estructural Propuesto

**Ilustración 1:** Organigrama Ilustración



Fuente: Empresa Panificadora DELY

Elaborado por: Elias Muncha

## Manual de Funciones Propuesto

<b>GERENTE</b>	Sus funciones son planificar, organizar, dirigir, controlar, coordinar, analizar, calcular y deducir el trabajo de la empresa, además de contratar al personal adecuado, efectuando esto durante la jornada de trabajo.
<b>CONTADOR</b>	Se encarga de instrumentar y operar las políticas, normas, sistemas y procedimientos necesarios para garantizar la exactitud y seguridad en la captación y registro de las operaciones financieras, presupuestales y de consecución de metas de la entidad.
<b>AUXILIAR CONTABLE</b>	Efectúa asientos de las diferentes cuentas, revisando, clasificando y registrando documentos, con el fin de mantener actualizados los movimientos contables que realiza la institución.
<b>PANADERO PASTELERO</b>	Producir con la mejor calidad posible los postres, bocadillos, panes y pasteles para ofrecer en los diferentes puntos de venta.
<b>ASISTENTE</b>	Recibe el plan de fabricación, con las anotaciones de los ingredientes que se utilizarán, los parámetros que tiene que controlar (ej.: temperatura a la que se tiene que llevar a cabo el proceso, parámetros de calidad, medio ambiente, etc.), inspecciones a realizar y la documentación a registrar.
<b>CAJERA</b>	Registra y controla la entrada y salida de dinero generado por la empresa.
<b>VENDEDOR</b>	Retener a los clientes actuales, captar nuevos clientes, lograr determinados volúmenes de venta, mantener o mejorar la participación en su zona de ventas, generar una determinada utilidad o beneficio, entre otros.
<b>ADQUISICION DE PRODUCTOS</b>	Responsable de la gestión de compra, negociación, comercialización y logística. Planifica, organiza y coordina las actividades relacionadas con el área de compras, la adquisición de mercancías y artículos diversos para la empresa.
<b>DESPACHADOR</b>	Llevar a cabo las actividades de recepción, almacenamiento, consolidación y despacho conforme lo indica el respectivo procedimiento operativo
<b>CHOFER</b>	Se encarga de la comercialización y distribución de los productos terminados a nuestros clientes fijos.

Fuente: Empresa Panificadora DELLY

Elaborado por: Elias Muncha

#### 4.2.6 Productos

**Pan Tapado de 35 gramos**



**Pan Dulce 38 gramos**



**Empanadas 50 gramos**



**Pasteles 250 gramos**



#### 4.2.7 Proceso de producción

El proceso de producción se define de la siguiente manera:

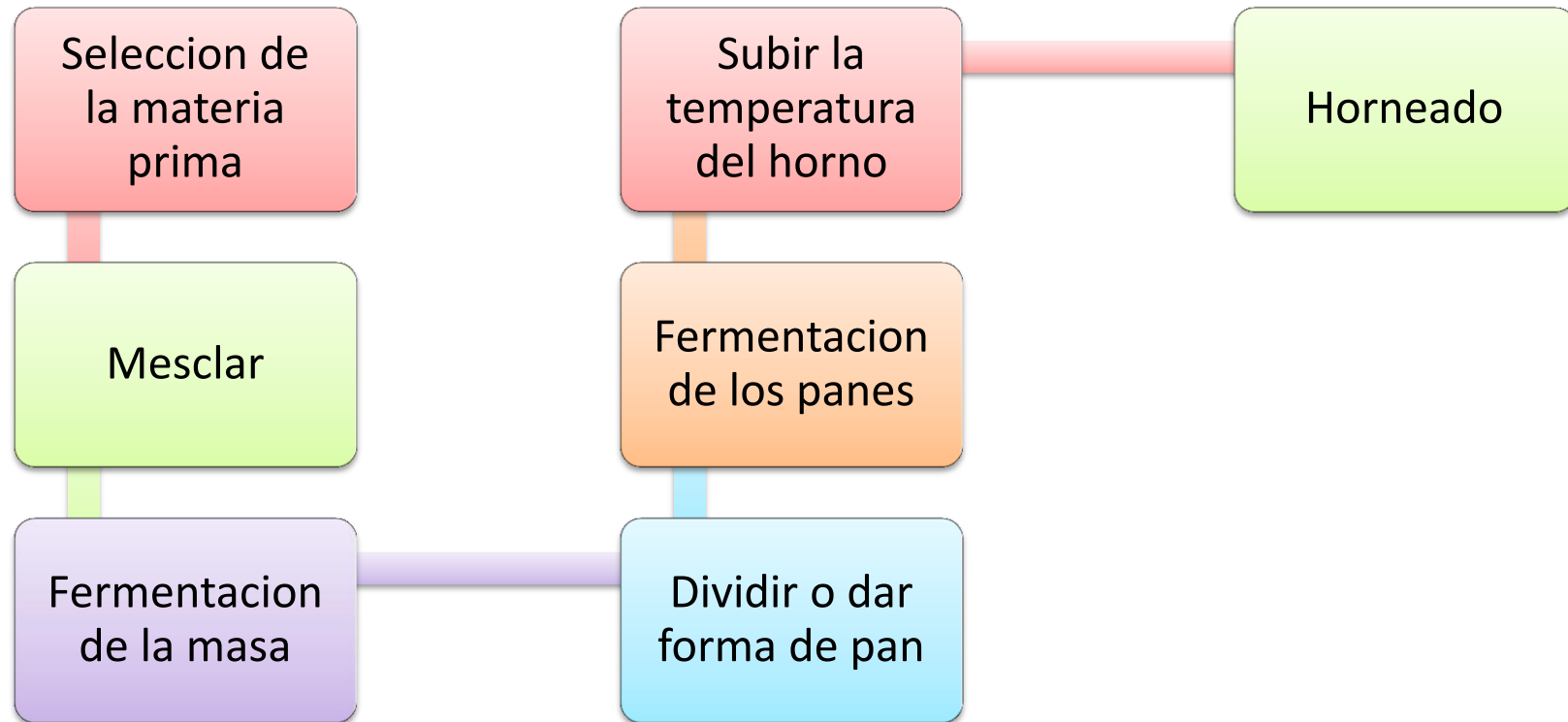
- 1.- Selección de la materia prima pesamos según el tipo de pan que se va realizar todos los ingredientes ponemos en los recipientes respectivos.
- 2.- Mezclamos en la sobadora o amasadora todos los ingrediente durante 3 a 4 minutos hasta que se ponga en una forma de masa se ponga sacamos la masa de la sobadora y ponemos en la mesa de trabajo.
- 3.- Fermentación de la masa durante 5 a 10 minutos en este proceso comienza la levadura hacer su trabajo, convirtiendo el azúcar en bióxido de carbono, alcohol y ácidos en orgánicos. Hasta este proceso todas las fórmulas que se masan se realizan de la misma manera.
- 4.- Dividir o dar forma todas las masa que se realizan cambian según la formula y el tipo de pan que se va realizar.
- 5.- Fermentación de los panes durante 25 a 30 minutos dentro de la cámara le leudo.
- 6.- Calentamos el horno a una temperatura de 180 grados.
- 7.- Horneado procedemos a enviar el coche de pan al horno durante 18 a 20 minutos a una temperatura de 180 grados de temperatura para hornear el pan.

NOTA al momento de hornear los panes que tienen más grasa y azúcares se hornean a una temperatura de 150 a 160 grados de temperatura a un tiempo de 18 a 20 minutos y los panes que tienen menos grasas y menos azúcares se hornea a una temperatura más alta de 180 a 200 grados de temperatura a un tiempo de 18 a 20 minutos el tiempo de hornear de los diferentes tipos de pan no varían porque saldría crudo el pan.

A continuación detallaremos los grados de temperatura y el tiempo de horneado de los tipos de panes que están en estudio.

<b>Tipo de pan</b>	<b>Grados de temperatura</b>	<b>Tiempo de horneado</b>
pan tapado	180 grado	20 minutos
pan de dulce	160 grados	18 minutos
empanadas	160 grados	18 minutos
tortas	150 graos	45 minutos

**Ilustración 2: Proceso de producción Propuesto**



**Elaborado por:** Elías Muncha

**Fuente:** Empresa Panificadora DELLY

#### **4.2.8 Elementos del costo**

Los elementos del costo de producción son:

Los materiales, mano de obra, y los costos indirectos de fabricación.

##### **4.2.8.1 Materia prima directa**

Se solicitó las recetas para la producción de los panes que tienen mayor acogida por los clientes, estableciendo el siguiente presupuesto para la realización de los productos seleccionados:

#### **Variaciones de los costos Estándar**

Variaciones. Las variaciones de los CIF se determinan comparando los CIF reales con los CIF estándar en un periodo de costos.

Los CIF constituyen el tercer elemento del costo de producción (materiales indirectos, mano de obra indirecta y otros costos indirectos tales como: depreciaciones, amortizaciones, seguros.) los mismos que pueden ser fijos y variables.

La comparación entre los CIF estándar se hará en un mismo nivel de producción. Para el análisis de la variación se puede utilizar los siguientes métodos.

1.-Variación en presupuesto

Variación en capacidad

2.-Variación en presupuesto

Variación en capacidad

Variación en cantidad

Variación presupuestaria.- Es la diferencia entre los CIF reales y los CIF presupuestado, de acuerdo a la capacidad de producción expresada en horas – hombre y el costo por hora de los CIF.

Variación de capacidades.- En la diferencia entre el total de horas-hombre presupuestada y el total de horas que se debieron emplear en la producción real, multiplicada por el costo por hora de los CIF presupuestada.

**Tabla 15: Costo Real Pan Tapado**

<b>PAN TAPADO DE 38.5 GRAMOS</b>				
<b>CANTIDAD PRODUCIDA</b>		130 Unidades		
<b>Cantidad</b>	Detalle	Unidad de medida	Costo Real (Cr)	Total
<b>10</b>	HARINA	LIBRAS	0,35	3,50
<b>3</b>	MANTECA	LIBRAS	0,69	2,07
<b>1</b>	MANTEQUILLA	LIBRA	0,69	0,69
<b>15</b>	HUEVOS	UNIDADES	0,10	1,50
<b>0,05</b>	SAL	KILOGRAMOS	0,04	0,02
<b>1</b>	AZUCAR	LIBRA	0,36	0,36
<b>0,75</b>	LEVADURA	KILOGRAMOS	0,66	0,50
<b>0,006</b>	ESENCIA DE MANTEQUILLA	MILILITROS	0,025	0,63
<b>2</b>	AGUA	LITRO	0,05	0,10
	<b>TOTAL</b>		<b>2.965</b>	<b>9.37</b>
	<b>COSTO UNITARIO</b>			<b>0,069</b>

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha



**Tabla 16: Costo Estandar Pan Tapado**

<b>PAN TAPADO DE 35.7 GRAMOS</b>				
<b>CANTIDAD PRODUCIDA</b>		<b>140 Unidades</b>		
<b>Cantidad Estandar</b>	<b>Detalle</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Valor Estandar por unidad</b>	<b>Total</b>
<b>10</b>	HARINA	LIBRAS	0,31	3,10
<b>3</b>	MANTECA	LIBRAS	0,68	2,04
<b>1</b>	MANTEQUILLA	LIBRA	0,68	0,68
<b>15</b>	HUEVOS	UNIDADES	0,10	1,50
<b>0,05</b>	SAL	KILOGRAMO S	0,04	0,02
<b>1</b>	AZUCAR	LIBRA	0,35	0,35
<b>0,75</b>	LEVADURA	KILOGRAMO S	0,66	0,50
<b>0,006</b>	ESENCIA DE MANTEQUILLA	MILILITROS	0,025	0,63
<b>2</b>	AGUA	LITRO	0,05	0,10
	TOTAL			8,92
			2.895	2
	COSTO UNITARIO			0,06

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

## DATOS

Unidades terminadas estandar	140 unidades
Información estándar materia prima	
Cantida estándar por unidad	35.7 gramos
Cantidad estándar total (140x35.7)	5000 gramos
Precio estándar por kilogramo	0.00062 centavos
Costo estándar total (5000x0,0062)	3,10 \$

### Información real de materia prima

Unidades terminads estándar	130 unidades
Cantidad real por unidad	38.5 gramos
Cantidad real utotal utilizada(130x38.46)	5000 gramos
Precio real por kilogramo	0.0007 centavos
Costo real total	3,50 \$

### Variación cantidaes

$$Vq = (Qr - Qe)Pe$$

$$Vq = (5000g - 5000g)0.00062$$

$$Vq = 0 \text{ no hay variación de cantidaes}$$

$$Vp = (Pr - Pe)Qr$$

$$Vp = \text{Variacion de precios}$$

$$Pr = \text{Precio real unitario}$$

$$Pe = \text{Precio estandar unitario}$$

$$Qr = \text{Cantidad real}$$

$$Vp = (Pr - Pe)Qr$$

$$Vp = (0.00062 - 0.0007)10$$

$$Vp = -0.0008 \text{ centavos por kilogramos de harina}$$

$$VN = Cr - C e$$

$$VN = 3,50 - 3.10$$

$$VN = 0.04 \text{ centavos en 10 libras de harina}$$

Variación total de materia prima para la elaboración del pan tapado de 10 libras

$$VN = Cr - Ce$$

$$VN = 2.965 - 2.895$$

$$VN = 0.07$$

EMPRESA PANIFICADORA DELY  
LIBRO DIARIO

Fecha	Detalle	Debe	Haber
1/2/2017	<u>1</u> Inventario de materia prima Caja Bancos V/.Factura N° (costo real)	2.965	2.965
1/2/2017	<u>2</u> _ Inventario de productos en proceso  Variacion en precio - Materia prima Inventario de materia prima V/. Utilizacion de la materia prima (costo estandar ) y registro de variaciones	2.895  0.07	2.895
1/2/2017	<u>3</u> _ Inventario de productos terminados Inventario de productos en proceso V/. Tranferencia de productos en proceso a productos terminados ( costo estandar )	2.895	2.895
1/2/2017	<u>4</u> Resumen de rentas gasatos  Variacion de precio - materia prima V/. Para cerrar las cuenta de variacione suman	0.07	0.07
		8.755	8.755

-----  
**GERENTE**

-----  
**CONTADOR**

**Tabla 17: Costo Real Pan Dulce**

<b>PAN DE DULCE DE 40 GRAMOS</b>				
<b>CANTIDAD PRODUCIDA</b>			125 Unidades	
<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
<b>10</b>	HARINA	LIBRAS	0,35	3,50
<b>3</b>	MANTECA	LIBRAS	0,69	2,07
<b>15</b>	HUEVOS	UNIDADES	0,10	1,50
<b>3</b>	AZUCAR	LIBRAS	0,36	1,08
<b>0,75</b>	LEVADURA	KILOGRAMOS	0,66	0,50
<b>0,006</b>	ESENCIA DE BAINILLA	MILILITROS	0,03	0,01
<b>2</b>	AGUA	LITROS	0,05	0,10
	<b>TOTAL</b>		<b>2.24</b>	<b>8,76</b>
	<b>COSTO UNITARIO</b>			<b>0,07</b>

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Munch

**Tabla 18: Costo Estándar pan Dulce**

<b>PAN DE DULCE DE 38.5 GRAMOS</b>				
<b>CANTIDAD PRODUCIDA</b>			130 Unidades	
<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
<b>10</b>	HARINA	LIBRAS	0,31	3,10
<b>3</b>	MANTECA	LIBRAS	0,68	2,04
<b>15</b>	HUEVOS	UNIDADES	0,10	1,50
<b>3</b>	AZUCAR	LIBRAS	0,35	1,05
<b>0,75</b>	LEVADURA	KILOGRAMOS	0,66	0,50
<b>0,006</b>	ESENCIA DE BAINILLA	MILILITROS	0,03	0,01
<b>2</b>	AGUA	LITROS	0,05	0,10
	<b>TOTAL</b>		<b>2.18</b>	<b>8,29</b>
	<b>COSTO UNITARIO</b>			<b>0,06</b>

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Munch

## DATOS

Unidades terminadas estandar	130 unidades
Información estándar materia prima	
Cantidad estándar por unidad	38.46 gramos
Cantidad estándar total (130x38.46)	5000 gramos
Precio estándar por kilogramo	0.00062 centavos
Costo estándar total (5000x0,00062)	3,10 \$

### Información real de materia prima

Unidades terminadas estándar	125 unidades
Cantidad real por unidad	40 gramos
Cantidad real utotal utilizada(125x40)	5000 gramos
Precio real por kilogramo	0.0007 centavos
Costo real total	3,50 \$

### Variación cantidaes

$$Vq = (Qr - Qe)Pe$$

$$Vq = (5000g - 5000g)0.00062$$

$$Vq = 0 \text{ no hay variación de cantidaes}$$

$$Vp = (Pr - Pe)Qr$$

$$Vp = \text{Variacion de precios}$$

$$Pr = \text{Precio real unitario}$$

$$Pe = \text{Precio estandar unitario}$$

$$Qr = \text{Cantidad real}$$

$$Vp = (Pr - Pe)Qr$$

$$Vp = (0.00062 - 0.0007)10$$

$$Vp = -0.0008 \text{ centavos por kilogramos de harina}$$

$$VN = Cr - C e$$

$$VN = 3,50 - 3.10$$

$$VN = 0.4 \text{ centavos en 10 libras de harina}$$

### Variación total de materia prima para la elaboración del pan tapado de 10 libras

$$VN = Cr - Ce$$

$$VN = 2.24 - 2.18$$

$$VN = 0.06 \text{ centavos}$$

EMPRESA PANIFICADORA DEL Y  
LIBRO DIARIO

Fecha	Detalle	Debe	Haber
1/2/2017	_____ 1 _____ Inventario de materia prima Caja Bancos V/.Factura N° (costo real)	2.24	2.24
1/2/2017	_____ 2 _____ _ Inventario de productos en proceso Variacion en precio - Materia prima Inventario de materia prima V/. Utilizacion de la materia prima (costo estandar ) y registro de variaciones	2.18 0.06	2.24
1/2/2017	_____ 3 _____ _ Inventario de productos terminados Inventario de productos en proceso V/. Tranferencia de productos en proceso a productos terminados ( costo estandar )	2.24	2.24
1/2/2017	_____ 4 _____ Resumen de rentas gasatos Variacion de precio - materia prima V/. Para cerrar las cuenta de variacione suman	0.06   6.78	0.06   6.78

-----  
**GERENTE**

-----  
**CONTADOR**

**Tabla 19: Costo Real de Empanadas**

<b>EMPANADAS 50 GRAMOS</b>				
	CANTIDAD PRODUCIDA		100 Unidades	
<b>Cantidad</b>	Detalle	Unidad de medida	Costo	Total
<b>10</b>	HARINA	LIBRAS	0,35	3,50
<b>4</b>	MANTECA	LIBRAS	0,69	2,76
<b>35</b>	HUEVOS	UNIDADES	0,1	3,50
<b>0.049</b>	SAL	KILOGRAMOS	0,41	0,02
<b>1</b>	AZUCAR	LIBRAS	0,36	0,36
<b>0,75</b>	LEVADURA	KILOGRAMOS	0,66	0,50
<b>0,006</b>	ESENCIA DE MANTEQUILLA	MILILITROS	1.50	0,01
<b>2</b>	AGUA	LITROS	0,05	0,10
	<b>TOTAL</b>		<b>4.12</b>	<b>10,84</b>
	<b>COSTO UNITARIO</b>			<b>0,1084</b>

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

**Tabla 20: Costo Estandar de Empanadas**

<b>EMPANADAS DE 45.5 GRAMOS</b>				
	CANTIDAD PRODUCIDA		110 Unidades	
<b>Cantida d</b>	Detalle	Unidad de medida	Costo	Total
<b>10</b>	HARINA	LIBRAS	0,35	3,10
<b>4</b>	MANTECA	LIBRAS	0,69	2,72
<b>35</b>	HUEVOS	UNIDADES	0,1	3,50
<b>0.049</b>	SAL	KILOGRAMO S	0,41	0,02
<b>1</b>	AZUCAR	LIBRAS	0,36	0,35
<b>0,75</b>	LEVADURA	KILOGRAMO S	0,66	0,50
<b>0,006</b>	ESENCIA DE MANTEQUILLA	MILILITROS	1.50	0,01
<b>2</b>	AGUA	LITROS	0,05	0,10
	<b>TOTAL</b>		<b>4.07</b>	<b>10,29</b>
	<b>COSTO UNITARIO</b>			<b>0,1029</b>

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

## DATOS

Unidades terminadas estandar	110 unidades
Información estándar materia prima	
Cantidad estándar por unidad	345.4545 gramos
Cantidad estándar total (110x45.4545)	5000 gramos
Precio estándar por kilogramo	0.00062 centavos
Costo estándar total (5000x0,00062)	3,10 \$

### Información real de materia prima

Unidades terminadas estándar	100 unidades
Cantidad real por unidad	50 gramos
Cantidad real utotal utilizada(100x50)	5000 gramos
Precio real por kilogramo	0.0007 centavos
Costo real total	3,50 \$

### Variación cantidaes

$$Vq = (Qr - Qe)Pe$$

$$Vq = (5000g - 5000g)0.00062$$

$$Vq = 0 \text{ no hay variación de cantidaes}$$

$$Vp = (Pr - Pe)Qr$$

$$Vp = \text{Variacion de precios}$$

$$Pr = \text{Precio real unitario}$$

$$Pe = \text{Precio estandar unitario}$$

$$Qr = \text{Cantidad real}$$

$$Vp = (Pr - Pe)Qr$$

$$Vp = (0.00062 - 0.0007)10$$

$$Vp = -0.0008 \text{ centavos por kilogramos de harina}$$

$$VN = Cr - C e$$

$$VN = 3,50 - 3.10$$

$$VN = 0.04 \text{ centavos en 10 libras de harina}$$

### Variación total de materia prima para la elaboración del pan tapado de 10 libras

$$VN = Cr - Ce$$

$$VN = 4.12 - 4.07$$

$$VN = 0.05 \text{ centavos}$$



EMPRESA PANIFICADORA DELY  
LIBRO DIARIO

Fecha	Detalle	Debe	Haber
1/2/2017	<u>1</u> Inventario de materia prima Caja Bancos V/.Factura N° (costo real)	4.12	4.12
1/2/2017	<u>2</u> _ Inventario de productos en proceso Variacion en precio - Materia prima Inventario de materia prima V/. Utilizacion de la materia prima (costo estandar ) y registro de variaciones	4.07 0.05	4.12
1/2/2017	<u>3</u> _ Inventario de productos terminados Inventario de productos en proceso V/. Tranferencia de productos en proceso a productos terminados ( costo estandar )	4.07	4.07
1/2/2017	<u>4</u> Resumen de rentas gasatos Variacion de precio - materia prima V/. Para cerrar las cuenta de variacione suman	0.05	0.05
		<b>12.36</b>	<b>12.36</b>

-----  
**GERENTE**

-----  
**CONTADOR**

**Tabla 21: Costo real de Tortas**

<b>TORTAS DE 4500 GRAMOS</b>				
	CANTIDAD PRODUCIDA		4	
<b>Cantidad</b>	Detalle	Unidad de medida	Costo	Total
<b>5</b>	HARINA	LIBRA	0,35	1,55
<b>35</b>	HUEVOS	UNIDADES	0,10	3,50
<b>1</b>	LECHE	LITRO	0,80	0,80
<b>0,2</b>	ESENCIA DE VAINILLA	MILILITROS	0,20	0,04
<b>0,25</b>	ROYAL	KILOGRAMOS	0,50	0,13
<b>0,25</b>	ESPOGE	KILOGRAMOS	0,25	0,25
	TOTAL		2.20	6,27
	COSTO UNITARIO			1,25

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

**Tabla 22: Costo Estandar de Tortas**

<b>TORTAS 3600 GRAMOS</b>				
	CANTIDAD PRODUCIDA		5	
<b>Cantidad</b>	Detalle	Unidad de medida	Costo	Total
<b>5</b>	HARINA	LIBRA	0,31	1,55
<b>35</b>	HUEVOS	UNIDADES	0,10	3,50
<b>1</b>	LECHE	LITRO	0,80	0,80
<b>0,2</b>	ESENCIA DE VAINILLA	MILILITROS	0,20	0,04
<b>0,25</b>	ROYAL	KILOGRAMOS	0,50	0,13
<b>0,25</b>	ESPOGE	KILOGRAMOS	0,25	0,06
	TOTAL		2.16	6,08
	COSTO UNITARIO			1,22

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

## DATOS

Unidades terminadas estandar	5 unidades
Información estándar materia prima	
Cantidad estándar por unidad	3600 gramos
Cantidad estándar total (5x3600)	18000 gramos
Precio estándar por kilogramo	0.0001722 centavos
Costo estándar total (5000x0,00062)	3,10 \$

### Información real de materia prima

Unidades terminadas estándar	4 unidades
Cantidad real por unidad	40 gramos
Cantidad real utotal utilizada(4x4500)	18000 gramos
Precio real por kilogramo (3.50/18000)	0.0001944 centavos
Costo real total	3,50 \$

### Variación cantidaes

$$V_q = (Q_r - Q_e)P_e$$

$$V_q = (18000g - 18000g)0.00062$$

$$V_q = 0 \text{ no hay variación de cantidaes}$$

$$V_p = (P_r - P_e)Q_r$$

$$V_p = \text{Variacion de precios}$$

$$P_r = \text{Precio real unitario}$$

$$P_e = \text{Precio estandar unitario}$$

$$Q_r = \text{Cantidad real}$$

$$V_p = (P_r - P_e)Q_r$$

$$V_p = (0.0001722 - 0.0001944)10$$

$$V_p = -0.00002222 \text{ centavos por kilogramos de harina}$$

$$V_N = C_r - C_e$$

$$V_N = 3,50 - 3,10$$

$$V_N = 0,40 \text{ centavos en 10 libras de harina}$$

### Variación total de materia prima para la elaboración del pan tapado de 10 libras

$$V_N = C_r - C_e$$

$$V_N = 2,20 - 2,16$$

$$V_N = 0,04 \text{ centavos}$$

EMPRESA PANIFICADORA DELY  
LIBRO DIARIO

Fecha	Detalle	Debe	Haber
1/2/2017	_____ 1 _____ Inventario de materia prima Caja Bancos V/.Factura N° (costo real)	2.20	2.20
1/2/2017	_____ 2 _____ _ Inventario de productos en proceso Variacion en precio - Materia prima Inventario de materia prima V/. Utilizacion de la materia prima (costo estandar ) y registro de variaciones	2.16 0.04	2.20
1/2/2017	_____ 3 _____ _ Inventario de productos terminados Inventario de productos en proceso V/. Tranferencia de productos en proceso a productos terminados ( costo estandar )	2.16	2.16
1/2/2017	_____ 4 _____ Resumen de rentas gasatos Variacion de precio - materia prima V/. Para cerrar las cuenta de variacione suman	0.04	0.04
		6.60	6.60

-----  
**GERENTE**

-----  
**CONTADOR**

**Tabla 23: Variacion Total de Materia Prima**

<b>Detalle</b>	<b>Estandar</b>	<b>Reales</b>	<b>Variación</b>
<b>Pan Tapado</b>	2.895	2.965	0.07
<b>Pan Dulce</b>	2.18	2.24	0.06
<b>Empanadas</b>	4.07	4.12	0.05
<b>Tortas</b>	2.16	2.20	0.04

Fuente: Panificadora DELLY

Elaborado por: Elias Muncha

### **Analisis de los costos de materia prima**

Al analizar los costos de materia prima real utilizada es de 2.965 \$ con relación a los costos estándar de materia prima utilizada es de 2.895 \$ tenemos una diferencia de 0.07 centavos es decir:

Pan tapado

Por cada 2.965 \$ utilizado en materia prima tenemos una perdida de 0,07 centavos.

Pan dulce

Por cada 2.24 \$ utilizado en materia prima tenemos una perdida de 0,06 centavos.

Empadadas

Por cada 4,12 \$ utilizado en materia prima tenemos una perdida de 0,05 centavos.

Tortas

Por cada 2,20 \$ utilizado en maeria prima tenemos una perdida de 0,04 centavos.

#### 4.2.8.2 Mano De Obra Directa

Se elaboro el rol de pagos donde se incluyen todos los beneficios de ley y posteriormente se relizó el presupuesto por los productos elaborados para la venta diaria.

Infraestructura	<ul style="list-style-type: none"><li>• El espacio fisico de la entidad en lo referente al área de comercialización pudieron incrementar en un 50% las ventas, mientras que el área de producción es limitada, es imposible el incremento de las unidades elaborados.</li></ul>
Maquinaria y equipo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Los activos fijos de la panificadora Dely permiten la producción de las 226350 unidades mensuales.</li></ul>
Personal	<ul style="list-style-type: none"><li>• El personal tiene la posibilidad de producir 12,5% más de la producción actual, segun los datos reportados por el panadero encargado de la panificadora Dely.</li></ul>
Materia prima	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se cumple la receta y se puede alcanzar la producción de 298710 unidades.</li></ul>
Proveedores	<ul style="list-style-type: none"><li>• Los proveedores que manejan la empresa son capaces de entregar una cantidad superior de materia prima.</li></ul>
Ventas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Por la ubicación de la panificación Dely se podria incrementar la producción en un 12,5%</li></ul>

Se pudo determinar que se puede incrementar la producción pero no solo se cuenta con la capacidad de personal para alcanzar el crecimiento, mientras que considerando otros recursos se deberían mantener el nivel de producción actual, por tal razón se presentan los siguientes resultados:

**Tabla 24: Beneficios de ley**

Aporte al IESS	<ul style="list-style-type: none"><li>• 9.45% aporte personal</li><li>• 12.15% aporte patronal</li></ul>
Décimo tercero	<ul style="list-style-type: none"><li>• Un sueldo para cancelar por bono navideño, doceava parte del sueldo.</li></ul>
Décimo Cuarto	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bono escolar se paga al año, es una remuneración básica unificada</li></ul>
Fondo de reserva	<ul style="list-style-type: none"><li>• 8.33% ingresos gravados.</li></ul>
Vacaciones	<ul style="list-style-type: none"><li>• Es la veinticuatroava parte de la remuneración.</li></ul>

**Fuente:** Panificadora DELLY

**Elaborado por:** Elias Muncha

**EMPRESA PANIFICADORA DELY**  
**ROL DE PAGOS**  
**1 AL 28 DE FEBRERO DEL2017**

**Tabla 25: Rol de pagos**

No.	NOMBRE APELLIDOS	Cargo	Sueldo	Otros ingresos	Total ingresos	Aporte personal	Otros egresos	Total egresos	Liquido a pagar
1	AMABLE MUNCHA	PROPIETARIO	550,00	0,00	550,00	51,98	0,00	51,98	498,03
2	DAVID MUNCHA	AMASADOR	375,00	0,00	375,00	35,44	0,00	35,44	339,56
3	JOSE CHUQUIANA	PANADERO	390,00	0,00	390,00	36,86	0,00	36,86	353,15
4	EFRAIN CHUQUIANA	PANADERO	390,00	0,00	390,00	36,86	0,00	36,86	353,15
5	KLEVER PINBOMAZA	PANADERO	390,00	0,00	390,00	36,86	0,00	36,86	353,15
6	SAMUEL MUNCHA	PANADERO	390,00	0,00	390,00	36,86	0,00	36,86	353,15
7	LUIS MUNCHA	OFICIAL	375,00	0,00	375,00	35,44	0,00	35,44	339,56
8	ERIKA IGUIQUITIN	PASTELERA	450,00	0,00	450,00	42,53	0,00	42,53	407,48
9	LUIS TOAPANTA	PASTELERO	450,00	0,00	450,00	42,53	0,00	42,53	407,48
10	LENIN CHUQUIANA	OFICIAL	375,00	0,00	375,00	35,44	0,00	35,44	339,56
11	YOLAND MUNCHA	VENEDORA	390,00	0,00	390,00	36,86	0,00	36,86	353,15
12	PAULINA TOALIZA	VENDEDORA	390,00	0,00	390,00	36,86	0,00	36,86	353,15
13	XIMENA MUNCHA	CAJERA	390,00	0,00	390,00	36,86	0,00	36,86	353,15
14	WILSON CHANGO	CHOFER	450,00	0,00	450,00	42,53	0,00	42,53	407,48
15	JUANA MUNCHA	COCINERA	390,00	0,00	390,00	36,86	0,00	36,86	353,15
16	VERÓNICA SÁNCHEZ	CONTADORA	390,00	0,00	390,00	36,86	0,00	36,86	353,15
	TOTAL		6.535,00	0,00	6.535,00	617,56	0,00	617,56	5.917,44

Fuente: Panificadora DELY

Elaborado por: Elias Muncha



### Rol de pagos area administrativo

No.	NOMBRE APELLIDOS	Cargo	Sueldo	Otros ingresos	Total ingresos	Aporte personal	Otros egresos	Total egresos	Liquido a pagar
1	AMABLE MUNCHA	PROPIETARIO	550,00	0,00	550,00	51,98	0,00	51,98	498,03
2	VERÓNICA SÁNCHEZ	CONTADORA	390,00	0,00	390,00	36,86	0,00	36,86	353,15
3	XIMENA MUNCHA	CAJERA	390,00	0,00	390,00	36,86	0,00	36,86	353,15
4	YOLAND MUNCHA	VENEDORA	390,00	0,00	390,00	36,86	0,00	36,86	353,15
5	PAULINA TOALIZA	VENDEDORA	390,00	0,00	390,00	36,86	0,00	36,86	353,15
6	WILSON CHANGO	CHOFER	450,00	0,00	450,00	42,53	0,00	42,53	407,48
7	JUANA MUNCHA	COCINERA	390,00	0,00	390,00	36,86	0,00	36,86	353,15
	TOTAL		2950,00	0,00	2950,00	278,81	0,00	278,81	2671,26

### Rol de pagos area produccion

No.	NOMBRE APELLIDOS	Cargo	Sueldo	Otros ingresos	Total ingresos	Aporte personal	Otros egresos	Total egresos	Liquido a pagar
8	DAVID MUNCHA	AMASADOR	375,00	0,00	375,00	35,44	0,00	35,44	339,56
9	JOSE CHUQUIANA	PANADERO	390,00	0,00	390,00	36,86	0,00	36,86	353,15
10	EFRAIN CHUQUIANA	PANADERO	390,00	0,00	390,00	36,86	0,00	36,86	353,15
11	KLEVER PINBOMAZA	PANADERO	390,00	0,00	390,00	36,86	0,00	36,86	353,15
12	SAMUEL MUNCHA	PANADERO	390,00	0,00	390,00	36,86	0,00	36,86	353,15
13	LUIS MUNCHA	OFICIAL	375,00	0,00	375,00	35,44	0,00	35,44	339,56
14	ERIKA IGUIQUITIN	PASTELERA	450,00	0,00	450,00	42,53	0,00	42,53	407,48
15	LUIS TOAPANTA	PASTELERO	450,00	0,00	450,00	42,53	0,00	42,53	407,48
16	LENIN CHUQUIANA	OFICIAL	375,00	0,00	375,00	35,44	0,00	35,44	339,56
	TOTAL		6535,00	0,00	6535,00	617,63	0,00	617,63	5917,50

Fuente: Panificadora DELY

Elaborado por: Elias Muncha

**Tabla 26: Rol de provisiones**

<b>No.</b>	<b>Nombre</b>	<b>Cargo</b>	<b>Aporte patronal</b>	<b>Décimo tercero</b>	<b>Décimo cuarto</b>	<b>Vacaciones</b>	<b>Fondo de reserva</b>	<b>Total rol</b>
1	AMABLE MUNCHA	PROPIETARIO	66,83	45,83	30,50	22,92	45,82	761,89
2	DAVID MUNCHA	AMASADOR	45,56	31,25	30,50	15,63	31,24	529,18
3	JOSE CHUQUIANA	PANADERO	47,39	32,50	30,50	16,25	32,49	549,12
4	EFRAIN CHUQUIANA	PANADERO	47,39	32,50	30,50	16,25	32,49	549,12
5	KLEVER PINBOMAZA	PANADERO	47,39	32,50	30,50	16,25	32,49	549,12
6	SAMUEL MUNCHA	PANADERO	47,39	32,50	30,50	16,25	32,49	549,12
7	LUIS MUNCHA	OFICIAL	45,56	31,25	30,50	15,63	31,24	529,18
8	ERIKA IGUIQUITIN	PASTELERA	54,68	37,50	30,50	18,75	37,49	628,91
9	LUIS TOAPANTA	PASTELERO	54,68	37,50	30,50	18,75	37,49	628,91
10	LENIN CHUQUIANA	OFICIAL	45,56	31,25	30,50	15,63	31,24	529,18
11	YOLAND MUNCHA	VENEDORA	47,39	32,50	30,50	16,25	32,49	549,12
12	PAULINA TOALIZA	VENDEDORA	47,39	32,50	30,50	16,25	32,49	549,12
13	XIMENA MUNCHA	CAJERA	47,39	32,50	30,50	16,25	32,49	549,12
14	WILSON CHANGO	CHOFER	54,68	37,50	30,50	18,75	37,49	628,91
15	JUANA MUNCHA	COCINERA	47,39	32,50	30,50	16,25	32,49	549,12
16	VERÓNICA SÁNCHEZ	CONTADORA	47,39	32,50	30,50	16,25	32,49	549,12
			794,00	544,58	488,00	272,29	544,37	9178,24

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

### Rol de provisiones area administrativo

No.	Nombre	Cargo	Aporte patronal	Décimo tercero	Décimo cuarto	Vacaciones	Fondo de reserva	Total rol
1	AMABLE MUNCHA	PROPIETARIO	66,83	45,83	30,50	22,92	45,82	761,89
2	VERÓNICA SÁNCHEZ	CONTADORA	47,39	32,50	30,50	16,25	32,49	549,12
3	XIMENA MUNCHA	CAJERA	47,39	32,50	30,50	16,25	32,49	549,12
4	YOLAND MUNCHA	VENEDORA	47,39	32,50	30,50	16,25	32,49	549,12
5	PAULINA TOALIZA	VENDEDORA	47,39	32,50	30,50	16,25	32,49	549,12
6	WILSON CHANGO	CHOFER	54,68	37,50	30,50	18,75	37,49	628,91
7	JUANA MUNCHA	COCINERA	47,39	32,50	30,50	16,25	32,49	549,12
	TOTAL		358,46	245,83	213,5	122,92	245,76	4136,4

### Rol de provisiones area de produccion

No.	Nombre	Cargo	Aporte patronal	Décimo tercero	Décimo cuarto	Vacaciones	Fondo de reserva	Total rol
8	DAVID MUNCHA	AMASADOR	45,56	31,25	30,50	15,63	31,24	529,18
9	JOSE CHUQUIANA	PANADERO	47,39	32,50	30,50	16,25	32,49	549,12
10	EFRAIN CHUQUIANA	PANADERO	47,39	32,50	30,50	16,25	32,49	549,12
11	KLEVER PINBOMAZA	PANADERO	47,39	32,50	30,50	16,25	32,49	549,12
12	SAMUEL MUNCHA	PANADERO	47,39	32,50	30,50	16,25	32,49	549,12
13	LUIS MUNCHA	OFICIAL	45,56	31,25	30,50	15,63	31,24	529,18
14	ERIKA IGUIQUITIN	PASTELERA	54,68	37,50	30,50	18,75	37,49	628,91
15	LUIS TOAPANTA	PASTELERO	54,68	37,50	30,50	18,75	37,49	628,91
16	LENIN CHUQUIANA	OFICIAL	45,56	31,25	30,50	15,63	31,24	529,18
	TOTAL		435,6	298,75	274,5	149,39	298,66	5041,84

Fuente: Panificadora DELY

Elaborado por: Elias Muncha

**Tabla 27: Distribución del rol de pagos**

Distribución Rol de pagos	Valores
Mano de obra directa	<b>5041.84</b>
Gastos de administración	<b>4136.4</b>
Total rol de pagos	<b>9178.24</b>

**Fuente:** Panificadora DELLY

**Elaborado por:** Elias Muncha

Se distribuyó el rol de pagos considerando las áreas de producción como mano de obra directa en este caso el valor de 5041.83 dólares, mientras que los gastos administración son de 4136.41 dólares.

**Tabla 28: Costo Presupuesto estandar de mano de obra directa**

Producto	Cargo de tiempo	Costo por unidad	Unidades producidas	Total costo de mano obra directa
<b>Pan redondo tapado</b>	8%	0,00448	90000	403.35
<b>Pan de dulce</b>	8%	0,00672	60000	403.35
<b>Empanadas</b>	11%	0,00739	75000	554.60
<b>Tortas</b>	73%	2,72632	1350	3680.53
	100%		226350	5041,83

**Fuente:** Panificadora DELLY

**Elaborado por:** Elias Muncha

**Tabla 29: Costo Reales de mano de obra directa**

Producto	Cargo de tiempo	Costo por unidad	Unidades producidas	Total costo de mano obra directa
<b>Pan redondo tapado</b>	7%	0,00392	90000	352,93
<b>Pan de dulce</b>	7%	0,00588	60000	352,93
<b>Empanadas</b>	10%	0,00672	75000	504,18
<b>Tortas</b>	72%	2,68898	1350	3630,12
<b>Gastos</b>	4%			201,67
	100%		226350	5.041,83

**Fuente:** Panificadora DELLY

**Elaborado por:** Elias Muncha

Se realizó un estudio del tiempo que se toma producción cada tipo de pan y se estimó que el 7% de la jornada laboral se emplea en la elaboración del pan redondo tapado, de la misma manera el pan de dulce, en las empanadas se emplea el 10% debido principalmente a que el diseño y el relleno lleva un tiempo superior, en la elaboración de las tortas se emplea el 72% del tiempo debido principalmente a que se debe decorar para su presentación al cliente.

Hay que recordar que mientras se amasa un tipo de pan se procede a calcular las medidas para el siguiente tipo de pan.

Se estimo la producción mensual y el valor del rol de pagos se dividió para establecer el costos unitario de mano de obra.

Total costo mano de obra = Total costo mano de obra directa por %

Total costo mano de obra = 5041.83\*7%

Total costo mano de obra = 352,93

$$\text{Pan redondo tapado} = \frac{\text{Cargo de Mano de obra directa}}{\text{Unidades producidas}}$$

$$\text{Pan redondo tapado} = \frac{352,93}{90000} = 0,00392$$

**Tabla 30: Costos estándar y reales mano de obra directa**

No.	Nombre	Cargo	Presupuesto	Real
1	DAVID MUNCHA	AMASADOR	529,18	508,01
2	JOSE CHUQUIANA	PANADERO	549,12	527,15
3	EFRAIN CHUQUIANA	PANADERO	549,12	527,15
4	KLEVER PINBOMAZA	PANADERO	549,12	527,15
5	SAMUEL MUNCHA	PANADERO	549,12	527,15
6	LUIS MUNCHA	OFICIAL	529,18	508,01
7	ERIKA IGUIQUITIN	PASTELERA	628,91	603,75
8	LUIS TOAPANTA	PASTELERO	628,91	603,75
9	LENIN CHUQUIANA	OFICIAL	529,18	508,01
TOTAL			5041,84	4840,16

Fuente: Panificadora DELY

Elaborado por: Elias Muncha

## VARIACION DE CANTIDADES

$$Vq=(N^{\circ}.H/Hr-N^{\circ}.H/He)CH/He$$

$N^{\circ}.H/Hr$ =Numero de horas/Hombre real

$N^{\circ}.H/He$ =Numero de horas/Hombre estandar

$CH/He$ =Costo de horas/Hombre estándar

Variacion de precios

$$Vp=(CH/Hr-CH/He)N^{\circ}.H/Hr$$

$CH/Hr$ =Costo horas% hombre real

$CH/He$ =Costo horas% hombre estándar

$N^{\circ}.H\%Hr$ =Numero de horas/hombre real

## PAN TAPADO

90000 pan tapado/30 dias = 3000 pan tapado al dia/ 8 horas = 375 pan tapado por hora

\*0.00448 c/u = 1.7 \$ cada hora estándar

90000 pan tapado/30 dias = 30000 pan tapado al dia / 8 horas = 375 pan tapado por hora

\*0.00392 c/u = 1.5 \$ cada hora real

$$428 \times 1.5 \times = 642.5$$

## VARIACION DE CANTIDADES

$$Vq=(N^{\circ}.H/Hr-N^{\circ}.H/He)CH/He$$

$$Vq=(352,93-403.35)1.5 \$$$

$$Vq= -75.6 \$$$

## VARIACION DE PRECIO

$$Vp=(CH/Hr-CH/He)N^{\circ}.H/Hr$$

$$Vp=(1.5-1.7)352.93 \$$$

$$Vp= -70.6 \$$$

$$Vp=(CH/Hr-CH/He)N^{\circ}.H/He$$

$$Vp=(1.5-1.7)403.35 \$$$

$$Vp= -80.7 \$$$

## VARIACION NETA

$$VN=Cr-Ce$$

$$VN= -70.6\$-80.7\$$$

$$VN= - 151.3\$$$

EMPRESA PANIFICADORA DELY  
LIBRO DIARIO

Fecha	Detalle	Debe	Haber
1/2/2017	_____ 1 _____ Mano de obra directa Caja bancos V/.Rol o planilla N° ( costo real)	637.5	637.5
1/2/2017	_____ 2 _____ Inventario de productos en proceso Variacion en precio -Mano de obra Mano de obra directa Variacion en cantidades V/. Registro mano de obra empleada (costo estandar) y registro de variaciones	642.5 70.6	637.5 75.6
1/2/2017	_____ 3 _____ Inventario de productos terminados Inventario de productos en proceso V/. Tranferencia de productos em proceso a producto terminado ( costo estandar)	642.5	642,5
1/2/2017	_____ 4 _____ Resumen de rentas y gastos Variacion en precio - Mano de obra V/. Para cerrar la cuenta en variacines de precio	70.6	70.6
	_____ 4 _____ Variacion en cantidades- Mano de obra Resumen de rentas y gastos V/. Para cerrar la cuenta de variaciones	75.6	75.6
	suman	2139.4	2139.4

-----  
**GERENTE**

-----  
**CONTADOR**

## PAN DULCE

60000 pan dulce/30días=20000 pan dulce al día/8horas=250 pan dulce por hora

\*0.00672 c/u = 1.7 \$ cada hora estándar

60000 pan dulce/30días=20000pan dulce al día /8horas=250 pan dulce por hora

\*0.00588 c/u = 1.5 \$ cada hora real

## VARIACION DE CANTIDADES

$$Vq=(N^{\circ}.H/Hr-N^{\circ}.H/He)CH/He$$

$$Vq=(352.93-403.35)1.5\$$$

$$Vq= -75.6\$$$

## VARIACION DE PRECIO

$$Vp=(CH/Hr-CH/He)N^{\circ}.H/Hr$$

$$Vp=(1.5-1.7)352.93\$$$

$$Vp= -70.6\$$$

$$Vp=(CH/Hr-CH/He)N^{\circ}.H/He$$

$$Vp=(1.5-1.7)403.35\$$$

$$Vp= -80.7\$$$

## VARIACION NETA

$$VN=Cr-Ce$$

$$VN=-70.6-80.7$$

$$VN= -151.3\$$$



EMPRESA PANIFICADORA DELY

LIBRO DIARIO

Fecha	Detalle	Debe	Haber
1/2/2017	_____ 1 _____ Mano de obra directa Caja bancos V/.Rol o planilla N° ( costo real)	637.5	637.5
1/2/2017	_____ 2 _____ Inventario de productos en proceso Variacion en precio -Mano de obra Mano de obra directa Variacion en cantidades V/. Registro mano de obra empleada (costo estandar) y registro de variaciones	642.5 70.6	637.5 75.6
1/2/2017	_____ 3 _____ Inventario de productos terminados Inventario de productos en proceso V/. Tranferencia de productos em proceso a producto terminado ( costo estandar)	642.5	642,5
1/2/2017	_____ 4 _____ Resumen de rentas y gastos Variacion en precio - Mano de obra V/. Para cerrar la cuenta en variacines de precio	70.6	70.6
	_____ 4 _____ Variacion en cantidades- Mano de obra Resumen de rentas y gastos V/. Para cerrar la cuenta de variaciones	75.6	75.6
	suman	2139.4	2139.4

-----  
**GERENTE**

-----  
**CONTADOR**

## EMPANADAS

75000 Empanadas/30dias=2500 Empanadas al dia/8horas=312.50 Empanadas por hora

\*0.00739 c/u = 2.30 \$ cada hora estándar

75000 Empanadas/30dias=2500 Empanadas al dia /8horas=312.50 Empanadas por hora

\*0.00672c/u = 2.10 \$ cada hora real

## VARIACION DE CANTIDADES

$Vq=(N^{\circ}.H/Hr-N^{\circ}.H/He)CH/He$

$Vq=(504.18-554.60)2.30$

$Vq= -116 \$$

## VARIACION DE PRECIO

$Vp=(CH/Hr-CH/He)N^{\circ}.H/Hr$

$Vp=(2.10-2.3)504.18$

$Vp= -100.8\$$

$Vp=(CH/Hr-CH/He)N^{\circ}.H/He$

$Vp=(2.10-2.30)554.60$

$Vp= -110.9\$$

## VARIACION NETA

$VN=Cr-Ce$

$VN=-100.8-110.9$

$VN= -211.7\$$

EMPRESA PANIFICADORA DELY

LIBRO DIARIO

Fecha	Detalle	Debe	Haber
1/2/2017	_____ 1 _____ Mano de obra directa Caja bancos V/.Rol o planilla N° ( costo real)	718.75	718.75
1/2/2017	_____ 2 _____ Inventario de productos en proceso Variacion en precio -Mano de obra Mano de obra directa Variacion en cantidades V/. Registro mano de obra empleada (costo estandar) y registro de variaciones	733.95 100.8	718.75 116
1/2/2017	_____ 3 _____ Inventario de productos terminados Inventario de productos en proceso V/. Tranferencia de productos em proceso a producto terminado ( costo estandar)	733.95	733.95
1/2/2017	_____ 4 _____ Resumen de rentas y gastos Variacion en precio - Mano de obra V/. Para cerrar la cuenta en variacines de precio	100.8	100.8
	_____ 4 _____ Variacion en cantidades- Mano de obra Resumen de rentas y gastos V/. Para cerrar la cuenta de variaciones		116 116
	suman	2504.25	2504.25

-----  
**GERENTE**

-----  
**CONTADOR**

#### VARIACION DE TORTAS

1350 tortas/30días= 45 tortas al día/8horas=5.6 tortas por hora

\*2.72 c/u = 15.3 \$ cada hora estándar

1350 tortas/30días=45 tortas al día /8horas=5.6 tortas por hora

\*2.68c/u = 15.1 \$ cada hora real

#### VARIACION DE CANTIDADES

$V_q=(N^\circ.H/Hr-N^\circ.H/He)CH/He$

$V_q=(3630.12-3680.53)15.3$

$V_q= -771.3 \$$

#### VARIACION DE PRECIO

$V_p=(CH/Hr-CH/He)N^\circ.H/Hr$

$V_p=(15.1-15.3)3630.12$

$V_p= -736.1\$$

$V_p=(CH/Hr-CH/He)N^\circ.H/He$

$V_p=(15.1-15.3)3680.53$

$V_p=-736.1\$$

#### VARIACION NETA

$V_N=Cr-Ce$

$V_N= -736.1-736.1$

$V_N= -1472.2$

EMPRESA PANIFICADORA DELY  
LIBRO DIARIO

Fecha	Detalle	Debe	Haber
1/2/2017	_____ 1 _____ Mano de obra directa Caja bancos V/.Rol o planilla N° ( costo real)	85.68	85.68
1/2/2017	_____ 2 _____ Inventario de productos en proceso Variacion en precio -Mano de obra Mano de obra directa Variacion en cantidades V/. Registro mano de obra empleada (costo estandar) y registro de variaciones	120.88 736.1	85.68 771.3
1/2/2017	_____ 3 _____ Inventario de productos terminados Inventario de productos en proceso V/. Tranferencia de productos em proceso a producto terminado ( costo estandar)	120.88	120.88
1/2/2017	_____ 4 _____ Resumen de rentas y gastos Variacion en precio - Mano de obra V/. Para cerrar la cuenta en variacines de precio	736.1	736.1
	_____ 4 _____ Variacion en cantidades- Mano de obra Resumen de rentas y gastos V/. Para cerrar la cuenta de variaciones	771.3	771.3
	suman	2570.94	2570.94

-----  
**GERENTE**

-----  
**CONTADOR**

**Tabla 31: Variacion de la Mano de obra directa**

<b>Detalle</b>	<b>V. Cantidades</b>	<b>V.Precio Reales</b>	<b>V.Precio Estandar</b>	<b>Variacion Neta</b>
<b>Pan Tapado</b>	-75,6	-70,6	-80,7	-151,3
<b>Pan Dulce</b>	-75,6	-70,6	-80,7	-151,3
<b>Empanadas</b>	-116	-100,8	-110,9	-221,7
<b>Tortas</b>	-771,3	-736,1	-736,10	-1472,2
<b>Total</b>	-934,1	-978,1	-1008,4	-1996,5

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

#### **4.2.8.3 Costos generales de fabricación**

Se registran como costos indirectos los valores registrados para cubrir diferentes rubros que la entidad debe cubrir con la finalidad de mantener el nivel de producción establecido por la panificadora DELY. Dentro de estos costos indirectos están:

- Depreciación, se registra los valores que se descuenta empleando el método de línea recta, con los porcentajes fijados por el Servicio de Rentas Internas.
- Servicios básicos, es el consumo de energía eléctrica, agua potable y teléfono que se es indispensable para cumplir adecuadamente con las actividades.
- Lubricantes, los insumos indispensables para realizar el proceso de mantenimiento de la maquinaria de producción.
- Suministros de producción, se encuentran registrados dentro de estos el papel adsorbente, fundas plásticas, plástico para empaquetar entre lo más importante.
- Mantenimiento vehicular, se encuentran registrado los cambios de aceite, líquidos de freno, mantenimiento de batería y neumáticos.
- Combustible y gas, consumo de combustible para el vehículo de la panadería y el gas empleado para hornear los productos de la panadería.

Se ha realizados los cálculos, presentando a continuación los valores reportados en los costos indirectos de producción.

**Tabla 32: Cuadro de depreciación**

No.	Detalle	Valor del bien	Valor residual	Porcentaje	Valor de depreciación mensual
	<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>				
1	AMASADORA	1.500,00	150,00	10%	11,25
1	BATIDORA	1.200,00	120,00	10%	9,00
1	HORNO INDUSTRIAL	3.500,00	350,00	10%	26,25
1	CAMARA DE LEUDO	1.250,00	125,00	10%	9,38
20	HERRAMIENTAS Y UTENCILIOS	500,00	50,00	10%	3,75
1	COCINA	300,00	30,00	10%	2,25
1	ENFRIADOR	110,00	11,00	10%	0,83
2	CONGELADOR	500,00	50,00	10%	3,75
	<b>MUEBLES Y ENSERES</b>				
1	VITRINA PANERA	1.200,00	120,00	10%	9,00
2	VITRINA BOMBONERA	1.150,00	115,00	10%	8,63
1	VITRINA GIRATORIO DE TORTAS	1.250,00	125,00	10%	9,38
1	PERCHAS	200,00	20,00	10%	1,50
	<b>HERRAMIENTAS DE TRABAJO</b>				
1	BALANZA	80,00	8,00	10%	0,60
1	TANQUE DE GAS	40,00		0%	0,00
	<b>INMUEBLES</b>				
1	TERRENO	10.000,00	0,00	0%	0,00
1	EDIFICIO	49.000,00	4.900,00	5%	183,75
	<b>VEHÍCULOS</b>				
1	VEHÍCULO	25.000,00	2.500,00	20%	375,00
	SUMA	96.780,00	8.674,00		654,30

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

Se realizó el cuadro de depreciaciones empleando el método de línea recta, con un valor residual del 10% y aplicando los porcentajes establecidos por el SRI, como gastos de deducción para el cálculo del impuesto a la renta, sumando un valor anual de 8.072.10 dólares. Se incluyen los bienes que se encuentra en el área de exhibición o ventas que se realiza en la empresa Panificadora DELLY.

**Tabla 33: Costos mensuales**

<b>Detalle</b>	<b>Valor</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>
<b>Servicios básicos</b>	75,00	226350	0,000331345
<b>Lubricantes</b>	50,00	226350	0,000220897
<b>Suministros de producción</b>	25,00	226350	0,000110448
<b>Mantenimiento vehicular</b>	65,00	226350	0,000287166
<b>Combustible y gas</b>	225,00	226350	0,000994036
	440,00		0,002

**Fuente:** Panificadora DELLY

**Elaborado por:** Elias Muncha

Dentro de los valores reportados en el informe se incluyen; los servicios básicos como son el pago de energía eléctrica, agua potable y telefonía fija, que generalmente se cancela el valor de 75.00 dólares mensuales, el pago de lubricantes mensuales es de 50.00 dólares, se consideran suministros para la producción, como son limpiadores, servilletas y aspectos de limpieza de la producción, realizar el proceso de mantenimiento vehicular que se practiquen de manera periódica para la entidad, pago de combustibles y gas cancelados por el pago de combustible para el vehículo y el gas para el horneado.

$$Total\ Pan = \frac{Cargo\ de\ Costos\ indirectos}{Unidades\ producidas}$$

$$Total\ Pan = \frac{75.00}{226350} = 0.0003313453$$



**Tabla 34: Costos indirectos Estandar**

<b>Detalle</b>	<b>Valor</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>
<b>Servicios básicos</b>	75,00	226350	0,0003313
<b>Lubricantes</b>	50,00	226350	0,0002209
<b>Suministros de producción</b>	25,00	226350	0,0001104
<b>Mantenimiento vehicular</b>	65,00	226350	0,0002872
<b>Combustible y gas</b>	225,00	226350	0,0009940
<b>Depreciación</b>			
<b>Amasadora</b>	11,25	226350	0,0000497
<b>Batidora</b>	9,00	226350	0,0000398
<b>Horno industrial</b>	26,25	226350	0,0001160
<b>Camara de leudo</b>	9,38	226350	0,0000414
<b>Herramientas y utensilios</b>	3,75	226350	0,0000166
<b>Cocina</b>	2,25	226350	0,0000099
<b>Enbriador</b>	0,83	226350	0,0000036
<b>Congelador</b>	3,75	226350	0,0000166
<b>Balanza</b>	0,60	226350	0,0000027
<b>Edificio</b>	183,75	226350	0,0008118
<b>Vehículo</b>	375,00	226350	0,0016567
<b>Total</b>	1065.81	226350	0,0047086

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

Costo por unidades = Total costo indirecto / Unidades producidas

Costo por unidades = 423,77/ 90000

Costo por unidades = 0.0047086

Costos indirectos de fabricación por las unidades producidas por los costos indirectos de fabricación, dividido para el total de las unidades producidas

90000 unidades \*75\$ /226350 = 29,82

**Tabla 35: Costos indirectos fabricacion Estandar**

<b>REDONDO TAPADO 35 GRAMOS</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Valor</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costos indirectos</b>
Servicios básicos	0,000331333	90000	29,82
Lubricantes	0,000220889	90000	19,88
Suministros de producción	0,000110444	90000	9,94
Mantenimiento vehicular	0,000287111	90000	25,84
Combustible y gas	0,000994	90000	89,46
Depreciación	0,002764778	90000	248,83
<b>Total costo por unidad</b>	<b>0,004708556</b>	<b>90000</b>	<b>423,77</b>

Fuente: Panificadora DELLY

Elaborado por: Elias Muncha

**Tabla 36: Costos indirectos fabricacion Estandar**

<b>PAN DULCE 38 GRAMOS</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Valor</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costos indirectos</b>
Servicios básicos	0,000331333	60000	19,88
Lubricantes	0,000220833	60000	13,25
Suministros de producción	0,0001105	60000	6,63
Mantenimiento vehicular	0,000287167	60000	17,23
Combustible y gas	0,000994	60000	59,64
Depreciación	0,002764667	60000	165,88
<b>Total costo por unidad</b>	<b>0,0047085</b>	<b>60000</b>	<b>282,51</b>

Fuente: Panificadora DELLY

Elaborado por: Elias Muncha

**Tabla 37: Costos indirectos fabricacion Estandar**

<b>EMPANADA 50 GRAMOS</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Valor</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costos indirectos</b>
Servicios básicos	0,000331333	75000	24,85
Lubricantes	0,000220933	75000	16,57
Suministros de producción	0,0001104	75000	8,28
Mantenimiento vehicular	0,0002872	75000	21,54
Combustible y gas	0,000994	75000	74,55
Depreciación	0,0027648	75000	207,36
<b>Total costo por unidad</b>	<b>0,004708667</b>	<b>75000</b>	<b>353,15</b>

Fuente: Panificadora DELLY

Elaborado por: Elias Muncha

**Tabla 38: Costos indirectos fabricación Estandar**

<b>TORTA 2500 GRAMOS</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Valor</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costos indirectos</b>
Servicios básicos	0,000333333	1350	0,45
Lubricantes	0,000222222	1350	0,3
Suministros de producción	0,000111111	1350	0,15
Mantenimiento vehicular	0,000288889	1350	0,39
Combustible y gas	0,000992593	1350	1,34
Depreciación	0,002777778	1350	3,75
<b>Total costo por unidad</b>	<b>0,004725926</b>	<b>1350</b>	<b>6,38</b>

Fuente: Panificadora DELLY

Elaborado por: Elias Muncha

**Tabla 39: Costos Indirectos Reales**

<b>Detalle</b>	<b>Valor</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costo unitario</b>
Servicios básicos	80	226350	0,000353435
Lubricantes	55	226350	0,000242987
Suministros de producción	30	226350	0,000132538
Mantenimiento vehicular	70	226350	0,000309256
Combustible y gas	230	226350	0,001016125
Depreciación	625.80	226350	0,002764
<b>Total</b>	<b>1090.8</b>	<b>226350</b>	<b>0,004818</b>

Fuente: Panificadora DELLY

Elaborado por: Elias Muncha

**Tabla 40: Costos Indirectos Reales**

<b>PAN TAPADO DE 38 GRAMO</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Valor</b>	<b>Unidades</b>	<b>Costos indirectos</b>
Servicios básicos	0,000353435	90000	31,80915
Lubricantes	0,000242987	90000	21,86883
Suministros de producción	0,000132538	90000	11,92842
Mantenimiento vehicular	0,000309256	90000	27,83304
Combustible y gas	0,001016125	90000	91,45125
Depreciación	0,002764	90000	248,76
<b>Total costo por unidad</b>	<b>0,004818341</b>	<b>90000</b>	<b>433,65069</b>

Fuente: Panificadora DELLY

Elaborado por: Elias Muncha

**Tabla 41:** Costos Indirectos Reales

<b>PAN DE DULCE DE 40 GRAMOS</b>			
Detalle	Valor	Unidades	Costos indirectos
Servicios básicos	0,000331345	60000	19,8807
Lubricantes	0,000220897	60000	13,25382
Suministros de producción	0,000110448	60000	6,62688
Mantenimiento vehicular	0,000287166	60000	17,22996
Combustible y gas	0,000994036	60000	59,64216
Depreciación	0,0027647	60000	165,882
<b>Total costo por unidad</b>	<b>0,004708592</b>	<b>60000</b>	<b>282,51552</b>

Fuente: Panificadora DELLY

Elaborado por: Elias Muncha

**Tabla 42:** Costos Indirectos Reales

<b>EMPANADAS DE 65 GRAMOS</b>			
Detalle	Valor	Unidades	Costos indirectos
Servicios básicos	0,000331345	75000	24,850875
Lubricantes	0,000220897	75000	16,567275
Suministros de producción	0,000110448	75000	8,2836
Mantenimiento vehicular	0,000287166	75000	21,53745
Combustible y gas	0,000994036	75000	74,5527
Depreciación	0,0027647	75000	207,3525
<b>Total costo por unidad</b>	<b>0,004708592</b>	<b>75000</b>	<b>353,1444</b>

Fuente: Panificadora DELLY

Elaborado por: Elias Muncha

**Tabla 43:** Costos Indirectos Reales

<b>TORTA 3000 GRAMOS</b>			
Detalle	Valor	Unidades	Costos indirectos
Servicios básicos	0,000331345	1350	0,44731575
Lubricantes	0,000220897	1350	0,29821095
Suministros de producción	0,000110448	1350	0,1491048
Mantenimiento vehicular	0,000287166	1350	0,3876741
Combustible y gas	0,000994036	1350	1,3419486
Depreciación	0,0027647	1350	3,732345
<b>Total costo por unidad</b>	<b>0,004708592</b>	<b>1350</b>	<b>6,3565992</b>

Fuente: Panificadora DELLY

Elaborado por: Elias Muncha

## VARIACION EN PRESUPUESTOS

$$V_p = \text{CIFr} - \text{CIFp}$$

CIFp= CIFpresupuestad, es igualal total de horas-hombre de mano d obra directa (capacidad de producción) multiplicando por el costo por hora de costo indirecto de fabricación.

$V_p$  = Variacion en presupuesto

CIFr = Costos inderechos de fabricación reales

CIFp= Costos inderechos de fabricación presupuestado

## VARIACION EN CAPACIDADES

$$V_c = (\text{TH}/\text{Hp} - \text{TH}/\text{He}) \text{C}/\text{H} \text{CIFp}$$

$V_c$  = Variacion en capacidades

$\text{TH}/\text{Hp}$  = Total de horas-hombre presupuestado

$\text{TH}/\text{He}$  = Total de horas- hombre estándar

$\text{C}/\text{H} \text{CIFp}$  = Costos por horade los CIF presupuestados

## PAN TAPADO

### DATOS

90000 pan tapado/30 dias = 3000 pan tapado al dia/ 8 horas = 375 pan tapado por hora

\*0.004708556 c/u = 1,76 \$ cada hora estándar

90000 pan tapado/30 dias = 3000 pan tapado al dia / 8 horas = 375 pan tapado por hora

\*0.004818341 c/u = 1,80 \$ cada hora real

Presupuesto del periodo	375
Produccion presupuestada (unidades)	8 horas
Hora hombre por unidad (375 x 8x 1.76 )	5280
Costo por hora de CIF presupuestado	1,76
Total de CIF presupuestado (3000x1,76)	5280

Informacion real (3900Unidades producidas /8 horas) = 487.5

Produccion (unidades) 487.50

Total de CIF del periodo (3900p x1.80) 7020

Total de CIF aplicados reaes(364x8x1.76) 5125.12

Horas hmbre estándar (487.50 x8) 3900

$$V_p = \text{CIFr} - \text{CIFp}$$

$$V_p = 7020 - 5280$$

$$V_p = 1740 \$$$

$$V_c = (\text{TH}/\text{Hp} - \text{TH}/\text{He})\text{C}/\text{H CIFp}$$

$$V_c = (3900 - 3000) 1.76$$

$$V_c = 1584 \$ F$$

$$V_N = V_p - V_c$$

$$V_N = 1740 - 1584$$

$$V_N = 156 \$$$

EMPRESA PANIFICADORA DELY  
LIBRO DIARIO

Fecha	Detalle	Debe	Haber
1/2/2017	<u>1</u> Costos indirectos de fabricacion Caja bancos V/. Factura N° (costo real )	5280	5280
1/2/2017	<u>2</u> - inventario de productos en proceso Variacion de presupuesto CIF Costos indirectos de fabricacion variacion en capacidades CIF  V/. Registro de CIF ( costo estandar ) Registro de variaciones	5124 1740	5280 1584
1/2/2017	<u>3</u> - Inventario de productos terminados Inventario de productos en proceso V/. Tranferencia de productos en proceso a productos terminados ( costo estandar )	5124	5124
1/2/2017	<u>4</u> Resumen de rentas y gastos variacion en presupuesto V/. Para cerrar la cuenta en presupuesto	1740	1740
1/2/2017	<u>5</u> Variacion en capacidades CIF Resumen de rentas y gastos V /. Para cerrar la cuenta de variaciones en capacidades y en cantidades	1584	1584
	Suman	15312	15312

-----  
**GERENTE**

-----  
**CONTADOR**

## PAN DE DULCE

### DATOS

60000 pan dulce/30días=2000pan dulce al día/8horas=250pan dulce por hora

\*0.0047085 c/u = 1.177125 \$ cada hora estándar

60000 pan dulce/30días=2000pan dulce al día /8horas=250pan dulce por hora

\*0.004708592 c/u = 1,177148 \$ cada hora real

Presupuesto del periodo	250
Produccion presupuestada (unidades)	8 horas
Hora hombre por unidad (250 x 8 )	2000
Costo por hora de CIF presupuestado	1,177125
Total de CIF presupuestado (2000x1,177125)	2354,3
Total de CIF del periodo (3750p x1,177148)	4414,3
Total de CIF aplicados(250.01x8x1.177125)	2354.40
Horas hmbre estándar (468.75 x8)	3750

$$V_p = C_{IFr} - C_{IFp}$$

$$V_p = 4414,2 - 2354,3$$

$$V_p = 2059.9 \$$$

Horas- Hombre totals (375.\*8)

Hora Hombre estandar(375\*8) 1,177125

$$V_c = (TH/H_p - TH/H_e)C/H C_{IFp}$$

$$V_c = (2000 - 3750) 1.177125$$

$$V_c = 2060\$ F$$

$$V_N = V_p - V_c$$

$$V_N = 2060 - (-2060)$$

$$V_N = 4120\$$$



EMPRESA PANIFICADORA DELY  
LIBRO DIARIO

Fecha	Detalle	Debe	Haber
1/2/2017	_____ 1 _____ Costos indirectos de fabricacion Caja bancos V/. Factura N° (costo real )	2354,3	2354,3
1/2/2017	_____ 2 _____ _ inventario de productos en proceso Variacion de presupuesto CIF Costos indirectos de fabricacion variacion en capacidades CIF  V/. Registro de CIF ( costo estandar ) Registro de variaciones	2354.4 2059.90	2354,3 2060
1/2/2017	_____ 3 _____ _ Inventario de productos terminados Inventario de productos en proceso V/. Tranferencia de productos en proceso a productos terminados ( costo estandar )	2354.4	2354.4
1/2/2017	_____ 4 _____ Resumen de rentas y gastos variacion en presupuesto V/. Para cerrar la cuenta en presupuesto	2059.90	2059.60
1/2/2017	_____ 5 _____ Variacion en capacidades CIF Resumen de rentas y gastos V / . Para cerrar la cuenta de variaciones en capacidaes y en cantidades Suman	2060   13242.9	   2060  13242.9

-----  
**GERENTE**

-----  
**CONTADOR**

## EMPANADAS

### DATOS

75000 Empanadas/30días=2500 Empanadas al día/8horas=312,5 Empanadas por hora

\*0.004708667 c/u = 1,4714584375 \$ cada hora estándar

75000 Empanadas/30días=2500 Empanadas al día /8horas=312.5 Empanadas por hora

\*0.004708592c/u = 1,471435 \$ cada hora real

Presupuesto del periodo	312,5
Produccion presupuestada (unidades)	8 horas
Hora hombre por unidad (312.5 x 8 )	2500
Costo por hora de CIF presupuestado	1.4714584375
Total de CIF presupuestado (2500x1.4714584375)	3678.64

Informacion real (3300Unidades producidas /8 horas) = 412

Produccion (unidades)	412
Total de CIF del periodo (3300p x1,4714584375)	4855.82
Total de CIF aplicados(412x8x1,4714584375)	4849.9
Horas hmbre estándar (412.25 x8)	3298

$$V_p = C_{IFr} - C_{IFp}$$

$$V_p = 4855,82 - 3678,64$$

$$V_p = 1177,18 \$ D$$

Horas- Hombre totals (468,75\*8)

Hora Hombre estandar(468.75\*8) 1,4714584375

$$V_c = (TH/H_p - TH/H_e) C/H C_{IFp}$$

$$V_c = (2500 - 3298) 1,4714584375$$

$$V_c = - 1174,22 \$ F$$

$$V_N = V_p - V_c$$

$$V_N = 1177,18 - (-1174,22)$$

$$V_N = 2354,4 \$$$

EMPRESA PANIFICADORA DELY  
LIBRO DIARIO

Fecha	Detalle	Debe	Haber
1/2/2017	<u>1</u> Costos indirectos de fabricacion Caja bancos V/. Factura N° (costo real )	4852,86	4852,86
1/2/2017	<u>2</u> inventario de productos en proceso Variacion de presupuesto CIF Costos indirectos de fabricacion variacion en capacidades CIF  V/. Registro de CIF ( costo estandar ) Registro de variaciones	4849.9 1177.8	4852,86 1174,22
1/2/2017	<u>3</u> Inventario de productos terminados Inventario de productos en proceso V/. Transferencia de productos en proceso a productos terminados ( costo estandar )	4849.9	4849.9
1/2/2017	<u>4</u> Resumen de rentas y gastos variacion en presupuesto V/. Para cerrar la cuenta en presupuesto	1177.8	1177.8
1/2/2017	<u>5</u> Variacion en capacidades CIF Resumen de rentas y gastos V /. Para cerrar la cuenta de variaciones en capacidaes y en cantidades Suman	1174,22   18089	1174,22   18089

-----  
**GERENTE**

-----  
**CONTADOR**

## VARIACION DE TORTAS

### DATOS

1350 tortas/30días=45 tortas al día/8horas=5,625 tortas por hora

\*0.004725926 c/u = 0.0265833338 \$ cada hora estándar

1350 tortas/30días=45 tortas al día /8horas=5,625 tortas por hora

\*0.004708592c/u = 0.02648583 \$ cada hora real

Presupuesto del periodo	5,62
Produccion presupuestada (unidades)	8 horas
Hora hombre por unidad (5,62 x 8 )	44.96
Costo por hora de CIF presupuestado	0.0265833338
Total de CIF presupuestado (44,96x0.0265833338)	1.1951866876

Informacion real (32Unidades producidas /8 horas) = 4

Produccion (unidades)	4
Total de CIF del periodo (32p x0.02648583)	0.84754816
Total de CIF aplicados(4x8x0.0265833338)	1.19206816
Horas hmbre estándar (4 x8)	32

$$V_p = \text{CIFr} - \text{CIFp}$$

$$V_p = 0.84754816 - 1.1951866876$$

$$V_p = -1.1104318716 \text{ \$ D}$$

Horas- Hombre totals (5,62\*8)

Hora Hombre estandar(5,62\*8) 0.0265833338

$$V_c = (\text{TH}/\text{Hp} - \text{TH}/\text{He})\text{C}/\text{H CIFp}$$

$$V_c = (44,96 - 32) 0.0265833338$$

$$V_c = 0,344520006 \text{ \$ F}$$

$$V_N = V_p - V_c$$

$$V_N = -1.1104318716 - 0,344520006$$

$$V_N = -1,4549518776 \text{ \$}$$

EMPRESA PANIFICADORA DELY  
LIBRO DIARIO

Fecha	Detalle	Debe	Haber
1/2/2017	<u>1</u> Costos indirectos de fabricacion Caja bancos V/. Factura N° (costo real )	0.84754816	0.84754816
1/2/2017	<u>2</u> inventario de productos en proceso Variacion de presupuesto CIF Costos indirectos de fabricacion variacion en capacidades CIF  V/. Registro de CIF ( costo estandar ) Registro de variaciones	1.19 1.11	0.84754816 0,34452
1/2/2017	<u>3</u> Inventario de productos terminados Inventario de productos en proceso V/. Tranferencia de productos en proceso a productos terminados ( costo estandar )	1.19	1.19
1/2/2017	<u>4</u> Resumen de rentas y gastos variacion en presupuesto V/. Para cerrar la cuenta en presupuesto	1.11	1.11
1/2/2017	<u>5</u> Variacion en capacidades CIF Resumen de rentas y gastos V /. Para cerrar la cuenta de variaciones en capacidaes y en cantidades Suman	0.34   5.78	   0,34 5.78

-----  
**GERENTE**

-----  
**CONTADOR**

**Tabla 44: Resumen de costos indirectos de fabricación Estandar**

<b>RESUMEN COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>					
<b>Detalle</b>	<b>Tapado</b>	<b>Dulce</b>	<b>Empanada</b>	<b>Torta</b>	<b>Total</b>
<b>Servicios básicos</b>	29,82	19,88	24,85	0,45	75,00
<b>Lubricantes</b>	19,88	13,25	16,57	0,30	50,00
<b>Suministros de producción</b>	9,94	6,63	8,28	0,15	25,00
<b>Mantenimiento vehicular</b>	25,84	17,23	21,54	0,39	65,00
<b>Combustible y gas</b>	89,46	59,64	74,55	1,34	225,00
<b>Depreciación</b>	248,83	165,88	207,36	3,75	625,80
	423,77	282,51	353,15	6,38	1065,80

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

**Tabla 45: Variaciones**

Detalle	V. Presupuesto	V. Canpacidades	V. Neta
<b>Pan tapado</b>	1211	1584	711
<b>Pan dulce</b>	1324.26	1324.26	574.26
<b>Empanadas</b>	-993.24	997.64	-4.4
<b>Tortas</b>	-1416549	14119	-0,004649

Fuente: Panificadora DELY

Elaborado por: Elias Muncha

**Tabla 46: Costos indirectos de producción**

Detalle	Costo estandar	Costo Real	Total
<b>Pan redondo tapado</b>	0,0047086	0,004797	-0,0000884
<b>Pan de dulce</b>	0,0047086	0,004797	-0,0000884
<b>Empanadas</b>	0,0047086	0,004797	-0,0000884
<b>Tortas</b>	0,0047086	0,004797	-0,0000884

Fuente: Panificadora DELY

Elaborado por: Elias Muncha

Se ha establecido una variación en el consumo de combustible y gas debido a que se labora un tiempo superior en el horneado.

**Tabla 47: Costo para producir 90000 pan tapado**

Detalle	Estandar	Reales	Variación
<b>Materia prima directa</b>	0,06364	0,06468	-0,00104
<b>Mano de obra directa</b>	0,00448	0,00392	0,00056
<b>Costos indirectos de producción</b>	0,00471	0,00480	-0,00009
<b>Total</b>	0,07283	0,07340	-0,00057

Fuente: Panificadora DELY

Elaborado por: Elias Muncha

**Tabla 48: Costo Estandar para producir 60000 pan de dulce**

<b>Detalle</b>	<b>Estandar</b>	<b>Reales</b>	<b>Variación</b>
<b>Materia prima directa</b>	0,06378	0,06482	-0,00104
<b>Mano de obra directa</b>	0,00672	0,00588	0,00084
<b>Costos indirectos de producción</b>	0,00471	0,00480	-0,00009
<b>Total</b>	0,07521	0,07550	-0,00029

**Fuente:** Panificadora DELLY

**Elaborado por:** Elias Muncha

**Tabla 49: Costo Real para producir 75000 de la empanada**

<b>Detalle</b>	<b>Estandar</b>	<b>Reales</b>	<b>Variación</b>
<b>Materia prima directa</b>	0,10291	0,10460	-0,00168
<b>Mano de obra directa</b>	0,00739	0,00672	0,00067
<b>Costos indirectos de producción</b>	0,00471	0,00480	-0,00009
<b>Total</b>	0,11501	0,11612	-0,00110

**Fuente:** Panificadora DELLY

**Elaborado por:** Elias Muncha

**Tabla 50: Costo Real para producir 1350 de las tortas de 2500 gramos**

<b>Detalle</b>	<b>Estandar</b>	<b>Reales</b>	<b>Variación</b>
<b>Materia prima directa</b>	1,2155	1,235387	-0,019887
<b>Mano de obra directa</b>	2,72632	2,68898	0,03734
<b>Costos indirectos de producción</b>	0,0047086	0,004797	-0,000088
<b>Total</b>	3,94653	3,92916	0,01737

**Fuente:** Panificadora DELLY

**Elaborado por:** Elias Muncha



**Tabla 51: Plan de cuentas**

<b>CUENTA</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
<b>1</b>	ACTIVO
<b>101</b>	ACTIVO CORRIENTE
<b>10101</b>	EFECTO
<b>1010206</b>	DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR CLIENTES
<b>1010207</b>	OTRAS CUENTAS POR COBRAR
<b>1010208</b>	OTRAS CUENTAS POR COBRAR
<b>1010209</b>	(-) PROVISIÓN CUENTAS INCOBRABLES Y DETERIORO
<b>10103</b>	INVENTARIOS
<b>1010301</b>	INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA
<b>1010302</b>	INVENTARIOS DE PRODUCTOS EN PROCESO
<b>1010303</b>	INVENTARIOS DE SUMINISTROS O MATERIALES
<b>1010306</b>	INVENTARIOS DE PRODUCTOS TERMINADOS Y MERCADERIA
<b>1010312</b>	OTROS INVENTARIOS
<b>10104</b>	SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADOS
<b>1010402</b>	ARRIENDOS PAGADOS POR ANTICIPADO
<b>1010403</b>	ANTICIPOS A PROVEEDORES
<b>1010503</b>	ANTICIPO DE IMPUESTO A LA RENTA
<b>10108</b>	OTROS ACTIVOS CORRIENTES
<b>102</b>	ACTIVO NO CORRIENTE
<b>10201</b>	PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO
<b>1020101</b>	TERRENOS
<b>1020102</b>	EDIFICIOS
<b>1020104</b>	INSTALACIONES
<b>1020105</b>	MUEBLES Y ENSERES
<b>1020106</b>	MAQUINARIA Y EQUIPO
<b>1020107</b>	NAVES, AERONAVES, BARCAZAS Y SIMILARES
<b>1020108</b>	EQUIPO DE COMPUTACIÓN
<b>1020109</b>	VEHÍCULOS, EQUIPOS DE TRANSPORTE Y EQUIPO CAMINERO MÓVIL
<b>1020110</b>	OTROS PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO
<b>1020111</b>	REPUESTOS Y HERRAMIENTAS

<b>1020112</b>	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO
<b>10206</b>	ACTIVOS FINANCIEROS NO CORRIENTES
<b>1020603</b>	DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR
<b>2</b>	PASIVO
<b>201</b>	PASIVO CORRIENTE
<b>20103</b>	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR
<b>20104</b>	OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS
<b>20105</b>	PROVISIONES
<b>20107</b>	OTRAS OBLIGACIONES CORRIENTES
<b>2010701</b>	CON LA ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA
<b>2010702</b>	IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR DEL EJERCICIO
<b>2010703</b>	CON EL IESS
<b>2010704</b>	POR BENEFICIOS DE LEY A EMPLEADOS
<b>2010705</b>	PARTICIPACIÓN TRABAJADORES POR PAGAR DEL EJERCICIO
<b>20113</b>	OTROS PASIVOS CORRIENTES
<b>202</b>	PASIVO NO CORRIENTE
<b>20202</b>	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR
<b>20203</b>	OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS
<b>20206</b>	ANTICIPOS DE CLIENTES
<b>20207</b>	PROVISIONES POR BENEFICIOS A EMPLEADOS
<b>20208</b>	OTRAS PROVISIONES
<b>20209</b>	PASIVO DIFERIDO
<b>2020901</b>	INGRESOS DIFERIDOS
<b>20210</b>	OTROS PASIVOS NO CORRIENTES
<b>3</b>	PATRIMONIO NETO
<b>30</b>	PATRIMONIO ATRIBUIBLE A LOS PROPIETARIOS DE LA CONTROLADORA
<b>301</b>	CAPITAL
<b>304</b>	RESERVAS
<b>30401</b>	RESERVA LEGAL
<b>30402</b>	RESERVAS FACULTATIVA Y ESTATUTARIA
<b>306</b>	RESULTADOS ACUMULADOS

<b>30601</b>	GANACIAS ACUMULADAS
<b>30602</b>	(-) PÉRDIDAS ACUMULADAS
<b>307</b>	RESULTADOS DEL EJERCICIO
<b>30701</b>	GANANCIA NETA DEL PERIODO
<b>30702</b>	(-) PÉRDIDA NETA DEL PERIODO
<b>41</b>	INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS
<b>4101</b>	VENTA DE BIENES
<b>4102</b>	PRESTACIÓN DE SERVICIOS
<b>4104</b>	SUBVENCIONES DEL GOBIERNO
<b>4106</b>	INTERESES
<b>42</b>	GANANCIA BRUTA --> Subtotal A (41 - 51)
<b>43</b>	OTROS INGRESOS
<b>51</b>	COSTO DE VENTAS Y PRODUCCIÓN
<b>5101</b>	MATERIALES UTILIZADOS O PRODUCTOS VENDIDOS
<b>5102</b>	(+) MANO DE OBRA DIRECTA
<b>5104</b>	(+) OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
<b>52</b>	GASTOS
<b>5201</b>	GASTOS
<b>520101</b>	SUELDOS, SALARIOS Y DEMÁS REMUNERACIONES
<b>520102</b>	APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL (incluido fondo de reserva)
<b>520103</b>	BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES
<b>520104</b>	GASTO PLANES DE BENEFICIOS A EMPLEADOS
<b>520105</b>	HONORARIOS, COMISIONES Y DIETAS A PERSONAS NATURALES
<b>520108</b>	MANTENIMIENTO Y REPARACIONES
<b>520111</b>	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD
<b>520112</b>	COMBUSTIBLES
<b>520113</b>	LUBRICANTES
<b>520115</b>	TRANSPORTE
<b>520117</b>	GASTOS DE VIAJE
<b>520118</b>	AGUA, ENERGÍA, LUZ Y TELECOMUNICACIONES
<b>520121</b>	DEPRECIACIONES
<b>520122</b>	AMORTIZACIONES

<b>52012201</b>	INTANGIBLES
<b>52012202</b>	OTROS ACTIVOS
<b>520123</b>	GASTO DETERIORO
<b>52012301</b>	PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO
<b>52012306</b>	OTROS ACTIVOS
<b>520124</b>	GASTOS POR CANTIDADES ANORMALES DE UTILIZACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN
<b>52012401</b>	MANO DE OBRA
<b>52012402</b>	MATERIALES
<b>5203</b>	GASTOS FINANCIEROS
<b>520301</b>	INTERESES
<b>520302</b>	COMISIONES
<b>520303</b>	GASTOS DE FINANCIAMIENTO DE ACTIVOS
<b>520304</b>	DIFERENCIA EN CAMBIO
<b>520305</b>	OTROS GASTOS FINANCIEROS
<b>5204</b>	OTROS GASTOS
<b>60</b>	GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE 15% A TRABAJADORES E IMPUESTO A LA RENTA DE OPERACIONES CONTINUADAS --> Subtotal B (A + 43 - 52)
<b>61</b>	15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES
<b>62</b>	GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE IMPUESTOS --> Subtotal C (B - 61)
<b>63</b>	IMPUESTO A LA RENTA CAUSADO
<b>64</b>	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO --> Subtotal D (C - 63)
<b>65</b>	(-) GASTO POR IMPUESTO DIFERIDO
<b>66</b>	(+) INGRESO POR IMPUESTO DIFERIDO
<b>67</b>	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

#### 4.2.9 Manual contable

**Tabla 52: Manual contable de cuentas**

DESCRIPCIÓN		DETALLE
<b>ACTIVO</b>		
<b>ACTIVO CORRIENTE</b>		
<b>EFFECTIVO</b>		Registra los recursos de alta liquidez de los cuales dispone la entidad para sus operaciones regulares y que no está restringido su uso, se registran partidas como: caja, depósitos bancarios a la vista, inversiones a corto plazo.
<b>DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR CLIENTES</b>		Se registran derechos exigibles que tiene una empresa por las mercancías vendidas a crédito, servicios prestados, comisión de préstamos o cualquier otro tipo.
<b>OTRAS CUENTAS POR COBRAR</b>		Comprende los derechos derivados de algunas operaciones de intermediación financiera no incluidos en el grupo de cartera, pagos anticipados a favor de la entidad.
<b>(-) PROVISIÓN CUENTAS INCOBRABLES</b>		Se registra valores correspondientes por provisiones que son valores de salvaguardia
<b>INVENTARIOS</b>		
<b>INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA</b>		Comprende todos aquellos valores de artículos, materiales, suministros, productos y recursos renovables y no renovables para ser utilizados en procesos de transformación, consumo, alquiler o venta dentro de las actividades propias del giro ordinario del negocio.
<b>INVENTARIOS DE PRODUCTOS EN PROCESO</b>		Productos en proceso de manufacturación, costo de materiales, manos de obra y gastos indirectos de fabricación que le son aplicables.
<b>INVENTARIOS DE PRODUCTOS</b>		Se registra valores de aquellos bienes disponibles para la venta.

<b>TERMINADOS Y MERCADERIA</b>	
<b>ARRIENDOS PAGADOS POR ANTICIPADO</b>	Corresponde al monto adquirido por concepto de alquiler el cual debe ser cancelado por anticipado, ya sea por condiciones de contrato.
<b>ANTICIPOS A PROVEEDORES</b>	Registra los aumentos y disminuciones por los importes que se anticipan a los proveedores de mercancías o servicios, a cuenta de futuras compras.
<b>OTROS ACTIVOS CORRIENTES</b>	Registra conceptos de activos corrientes que no hayan sido especificados en las categorías anteriores
<b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>	
<b>PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO</b>	Se incluirán los activos de los cuales sea probable obtener beneficios futuros, se esperan utilicen por más de un periodo y que el costo pueda ser valorado con fiabilidad.
<b>TERRENOS</b>	Se registran valores de adquisición incluidos gastos legales y escrituras y los ajustes necesarios.
<b>EDIFICIOS</b>	Valores de adquisición, obras permanentes y mejoras y reajustes al valor de mercado de los bienes inmuebles.
<b>MUEBLES Y ENSERES</b>	Se registran valores de muebles, enseres y equipos de oficina adquiridos.
<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>	Registra el costo histórico de la maquinaria y equipo adquirida por el ente económico.
<b>EQUIPO DE COMPUTACIÓN</b>	Registra el valor de los equipos de computación adquiridos y que están sujetos a un régimen de depreciación.
<b>VEHÍCULOS, EQUIPOS DE TRANSPORTE Y EQUIPO CAMINERO MÓVIL</b>	Registra el valor de las unidades de transporte adquiridos y que están sujetos a un régimen de depreciación.

<b>(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO</b>		Esta cuenta registra los valores de las provisiones destinadas a cubrir la pérdida de valor de los activos fijos por defecto de desgaste.
<b>PASIVO</b>		
<b>PASIVO CORRIENTE</b>		
<b>CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR</b>	<b>Y POR</b>	Registra los importes causados y pendientes de pago con respecto a terceros.
<b>OBLIGACIONES INSTITUCIONES FINANCIERAS</b>	<b>CON</b>	Comprende el valor de las obligaciones contraídas por el ente con instituciones financieras.
<b>CON ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA</b>	<b>LA</b>	Registra obligaciones a la administración tributaria.
<b>CON EL IESS</b>		Registra obligaciones por concepto al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.
<b>POR BENEFICIOS DE LEY A EMPLEADOS</b>	<b>DE</b>	Registra obligaciones por concepto de beneficios de ley a empleados.
<b>ANTICIPOS CLIENTES</b>	<b>DE</b>	Registra los valores recibidos en forma anticipada de las instituciones del sistema financiero, instituciones de seguro privado, instituciones de seguridad social, personas naturales y jurídicas
<b>PASIVO NO CORRIENTE</b>		
<b>OBLIGACIONES INSTITUCIONES FINANCIERAS</b>	<b>CON</b>	Registra los valores de las obligaciones contraídas, mediante la obtención de recursos provenientes de obligaciones con entidades financiera.
<b>PATRIMONIO NETO</b>		
<b>CAPITAL</b>		Registra el valor de las acciones suscritas y pagadas en valor numerario por los accionistas.
<b>RESERVAS</b>		
<b>RESERVA LEGAL</b>		Registra los valores que de conformidad con
<b>RESERVAS</b>		susu estatutos o por disposición legal se han

<b>FACULTATIVA ESTATUTARIA</b>	<b>Y</b>	apropiado de las utilidades operativas liquidadas con el objeto de incrementar el patrimonio
<b>RESULTADOS ACUMULADOS</b>		
<b>GANACIAS ACUMULADAS</b>		Registra el remanente de las utilidades operativas no distribuidas o no resarcidas de ejercicios anteriores.
<b>(-) PÉRDIDAS ACUMULADAS</b>		Registra las pérdidas operativas y no operativas no resarcidas de ejercicios anteriores.
<b>RESULTADOS DEL EJERCICIO</b>		
<b>GANANCIA NETA DEL PERIODO</b>		Registra la utilidad operativa que obtenga la empresa al cierre del ejercicio.
<b>(-) PÉRDIDA NETA DEL PERIODO</b>		Registra la pérdida operativa y no operativa que obtenga la empresa al cierre del ejercicio.
<b>INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS</b>		
<b>VENTA DE BIENES</b>		Se registran los ingresos procedentes de la venta de bienes de acuerdo a la norma deben ser reconocidos y registrados en los estados financieros.
<b>PRESTACIÓN DE SERVICIOS</b>		Se registran los ingresos por la prestación de servicios cuando estos pueden ser estimado con fiabilidad.
<b>SUBVENCIONES DEL GOBIERNO</b>		Las subvenciones del gobierno deben reconocerse como ingresos sobre una base sistemática a lo largo de los periodos necesarios para compensarlas con los costos relacionados.
<b>INTERESES</b>		
<b>OTROS INTERESES GENERADOS</b>		Los intereses deben reconocerse utilizando el método del tipo de interés efectivo.
<b>COSTO DE VENTAS Y PRODUCCIÓN</b>		Comprende el costo de los inventarios vendidos, que comprende todos los costos derivados de la



	adquisición y transformación.
<b>MATERIALES UTILIZADOS O PRODUCTOS VENDIDOS</b>	Incluye todos aquellos materiales e insumos requeridos durante el proceso de elaboración de un producto, así como el costo de productos terminados vendidos durante el periodo.
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	
<b>SUELDOS Y BENEFICIOS SOCIALES</b>	Comprende el costo de sueldos y beneficios por los operarios que contribuye al proceso productivo
<b>OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>	Comprenden todos aquellos costos que no relacionan directamente con la manufactura.
<b>MANTENIMIENTO Y REPARACIONES</b>	Registra los gastos ocasionados por concepto de mantenimiento y reparación que se efectúan en el desarrollo del giro operativo de la empresa.
<b>SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS</b>	Agrupar todas las asignaciones destinadas a la adquisición de toda clase de insumos y suministros requeridos para la prestación de bienes y servicios para el desempeño de las actividades.
<b>OTROS COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>	Agrupar el conjunto de las cuentas que representan las erogaciones y cargos asociados clara y directamente con la elaboración o producción.
<b>GASTOS</b>	
<b>SUELDOS, SALARIOS Y DEMÁS REMUNERACIONES</b>	Remuneraciones fijas y eventuales al personal de la empresa
<b>APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL (incluido fondo de reserva)</b>	Se contabiliza los aportes de seguridad social
<b>PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD</b>	Se registran los valores asignados a promoción y publicidad.
<b>COMBUSTIBLES</b>	Valores por las compras realizadas en combustible.
<b>AGUA, ENERGÍA, LUZ Y</b>	Se registran valores por pagos realizados en

<b>TELECOMUNICACIONES</b>	servicios básicos.
<b>GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE 15% A TRABAJADORES E IMPUESTO A LA RENTA DE OPERACIONES CONTINUADAS --&gt; Subtotal B (A + 43 - 52)</b>	Es el importe residual que queda atrás haber deducido de los ingresos los gastos, antes de la deducción de participación trabajadores.
<b>15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES</b>	Valor de la participación en ganancias de operaciones continuadas a favor de trabajadores.
<b>GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE IMPUESTOS --&gt; Subtotal C (B - 61)</b>	Es el importe residual de la ganancia en operaciones continuadas que queda tras haber deducido de los ingresos los gastos antes de la deducción de impuesto a la renta.
<b>IMPUESTO A LA RENTA CAUSADO</b>	Es el impuesto corriente o la cantidad a pagar por el impuesto a las ganancias relativo a la ganancia o perdida fiscal del periodo en operaciones continuadas.
<b>GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO --&gt; Subtotal D (C - 63)</b>	Incluye la ganancia neta de operaciones continuadas después de pago de impuestos originada de operaciones continuadas y disponible para accionistas.
<b>GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS</b>	Incluye la ganancia neta de operaciones continuadas después de pago de impuestos originadas de operaciones continuadas.

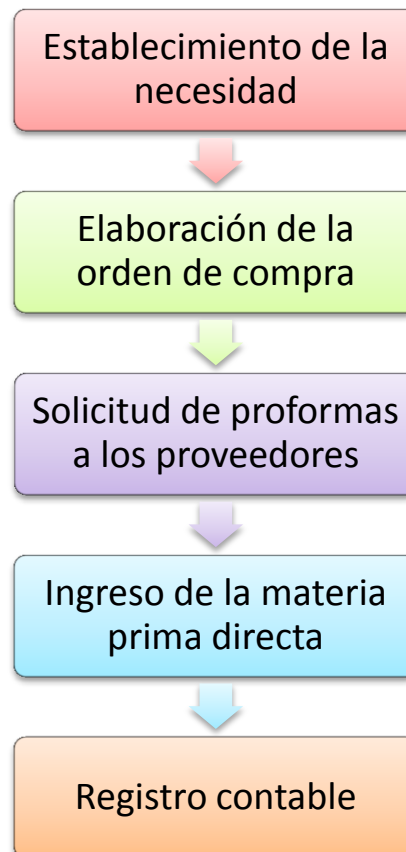
**Fuente:** Panificadora DEL Y

**Elaborado por:** Elias Muncha

#### 4.2.10 Proceso de adquisición

En base al proceso de adquisición que se ha realizado en forma empírica se procedió a la elaboración de un flujo con los respectivos documentos de respaldo y asientos tipos.

**Ilustración 3: Proceso de adquisición**



Fuente: Panificadora DELLY

Elaborado por: Elias Muncha

Se adquiere materiales para la producción de un mes de la producción de pan y tortas, se presentan las necesidades en unidades y posteriormente la orden de compra donde se establece la necesidades una vez revisados los kardex.

Tabla 53: Orden de compra

PANIFICADORA DELLY			
			
ORDEN DE COMPRA			
<b># 0001</b>			
DIA:		MES:	AÑO: 2017
CLIENTE:	PEDIDO DE BASE	FECHA DE ENTREGA:	
No.	DETALLE	CANTIDAD	
1	HARINA	16909	
2	MANTECA	5129	
3	MANTEQUILLA	593	
4	HUEVOS	42080	
5	SAL	547	
6	AZUCAR	2390	
7	LEVADURA	1169	
8	ESENCIA DE MANTEQUILLA		
9	ESENCIA DE VAINILLA	57	
10	LECHE	270	
11	ROYAL	68	
12	ESPOGE	68	
	ELABORADO POR		APROBADO POR

**Tabla 54: Materia prima estandar**

<b>MATERIA PRIMA ESTANDAR</b>			
<b>DETALLE</b>	<b>UNIDADES</b>	<b>PRECIO</b>	<b>TOTAL</b>
<b>HARINA</b>	16909	0,31	5.241,79
<b>MANTECA</b>	5129	0,68	3.487,72
<b>MANTEQUILLA</b>	593	0,68	403,24
<b>HUEVOS</b>	42080	0,10	4.208,00
<b>SAL</b>	547	0,41	224,27
<b>AZUCAR</b>	2390	0,35	836,50
<b>LEVADURA</b>	1169	0,66	771,54
<b>ESENCIA DE MANTEQUILLA</b>	4	1,50	6,00
<b>ESENCIA DE VAINILLA</b>	57	1,50	85,50
<b>LECHE</b>	270	0,80	216,00
<b>ROYAL</b>	68	0,50	34,00
<b>ESPOGE</b>	68	0,25	17,00
			15.531,56

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

Los precios presentados, son los que se pagan a los proveedores y se cumple con el presupuesto estimado para la producción de los cuatro productos estrella de la empresa planificadora DELY.

**Tabla 55: Materia prima real estimada**

<b>MATERIA PRIMA REAL</b>			
<b>DETALLE</b>	<b>UNIDADES</b>	<b>PRECIO</b>	<b>TOTAL</b>
<b>HARINA</b>	16909	0,32	5.410,88
<b>MANTECA</b>	5129	0,71	3.641,59
<b>MANTEQUILLA</b>	593	0,68	403,24
<b>HUEVOS</b>	42080	0,10	4.208,00
<b>SAL</b>	547	0,41	224,27
<b>AZUCAR</b>	2390	0,35	836,50
<b>LEVADURA</b>	1169	0,66	771,54
<b>ESENCIA DE MANTEQUILLA</b>	4	1,50	6,00
<b>ESENCIA DE VAINILLA</b>	57	1,50	85,50
<b>LECHE</b>	270	0,75	202,50
<b>ROYAL</b>	68	0,50	34,00
<b>ESPOGE</b>	68	0,25	17,00
			15.841,02

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

**Tabla 56: Variación de la materia prima**

<b>MATERIA PRIMA VARIACIÓN</b>			
<b>DETALLE</b>	<b>ESTANDAR</b>	<b>REAL</b>	<b>VARIACIÓN</b>
<b>HARINA</b>	5.241,79	5.410,88	-169,09
<b>MANTECA</b>	3.487,72	3.641,59	-153,87
<b>MANTEQUILLA</b>	403,24	403,24	0,00
<b>HUEVOS</b>	4.208,00	4.208,00	0,00
<b>SAL</b>	224,27	224,27	0,00
<b>AZUCAR</b>	836,50	836,50	0,00
<b>LEVADURA</b>	771,54	771,54	0,00
<b>ESENCIA DE MANTEQUILLA</b>	6,00	6,00	0,00
<b>ESENCIA DE VAINILLA</b>	85,50	85,50	0,00
<b>LECHE</b>	216,00	202,50	13,50
<b>ROYAL</b>	34,00	34,00	0,00
<b>ESPOGE</b>	17,00	17,00	0,00
	15.531,56	15.841,02	-309,46

Fuente: Panificadora DELY

Elaborado por: Elias Muncha

<b>MATERIA PRIMA REAL</b>			
<b>DETALLE</b>	<b>UNIDADES</b>	<b>Costo real</b>	<b>Costo estándar</b>
<b>HARINA</b>	16909	0,32	0,31
<b>MANTECA</b>	5129	0,71	0,68
<b>MANTEQUILLA</b>	593	0,68	0,68
<b>HUEVOS</b>	42080	0,10	0,10
<b>SAL</b>	547	0,41	0,41
<b>AZUCAR</b>	2390	0,35	0,35
<b>LEVADURA</b>	1169	0,66	0,66
<b>ESENCIA DE MANTEQUILLA</b>	4	1,50	1,50
<b>ESENCIA DE VAINILLA</b>	57	1,50	1,50
<b>LECHE</b>	270	0,75	0,80
<b>ROYAL</b>	68	0,50	0,50
<b>ESPOGE</b>	68	0,25	0,25

Fuente: Panificadora DELY

Elaborado por: Elias Muncha

Se procede a la realización de la compra y se han registrado cambios en los materiales fijados en la lista de precios que permitió la realización del costo estándar, a continuación se presenta los documentos de respaldo y la transacción que origino dicho aspecto.

**EMPRESA PANIFICADORA DELY**  
**LIBRO DIARIO**  
**1 DE FEBRERO DEL 2017**

Fecha	Descripción	Parcial	Debe	Haber
	-2-			
	INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA		xx,xx	
	HARINA	xx,xx		
	MANTECA	xx,xx		
	MANTEQUILLA	xx,xx		
	SAL	xx,xx		
	AZUCAR	xx,xx		
	VARIACIÓN MATERIA PRIMA		xx,xx	
	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR			xx,xx
	Según factura 201 por adquisición de materiales			

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

**4.2.11 Ingreso a la producción de materia prima directa**

Se ingreso a las bodegas de la panificadora DELY todos los materiales que se emplearan en la producción mensual.



## LIBRO DIARIO

Fecha	Descripción	Parcial	Debe	Haber
	-3-			
	INVENTARIOS DE PRODUCTOS EN PROCESO		xx,xx	
	INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA			xx,xx
	VARIACIÓN MATERIA PRIMA			xx,xx
	Para registrar el ingreso de los materiales a la producción			

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

### 4.2.12 Registro de la mano de obra directa

Se procede al cálculo de la mano de obra directa, que serán empleados en el presupuesto del costo estándar de la mano de obra directa.

### BASE DEL CALCULO

No.	Nombre	Cargo	Total rol
1	AMABLE MUNCHA	PROPIETARIO	761,89
2	DAVID MUNCHA	AMASADOR	529,18
3	JOSE CHUQUIANA	PANADERO	549,12
4	EFRAIN CHUQUIANA	PANADERO	549,12
5	KLEVER PINBOMAZA	PANADERO	549,12
6	SAMUEL MUNCHA	PANADERO	549,12
7	LUIS MUNCHA	OFICIAL	529,18
8	ERIKA IGUIQUITIN	PASTELERA	628,91
9	LUIS TOAPANTA	PASTELERO	628,91
10	LENIN CHUQUIANA	OFICIAL	529,18
11	YOLAND MUNCHA	VENDEDORA	549,12
12	PAULINA TOALIZA	VENDEDORA	549,12
13	XIMENA MUNCHA	VENDEDORA	549,12
14	WILSON CHANGO	CHOFER	628,91
15	JUANA MUNCHA	COCINERA	549,12
16	VERÓNICA SÁNCHEZ	CONTADORA	549,12
			9178,24
	MANO DE OBRA DIRECTA		5041,83
	GASTOS		4136,41
			9178,24

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

## LIBRO DIARIO

Fecha	Descripción	Parcial	Debe	Haber
	-4-			
	MANO DE OBRA DIRECTA		xx,xx	
	SUELDOS, SALARIOS Y DEMÁS REMUNERACIONES		xx,xx	
	VARIACIÓN MANO DE OBRA DIRECTA		xx,xx	
	CON EL IESS			xx,xx
	POR BENEFICIOS DE LEY A EMPLEADOS			xx,xx
	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR			xx,xx
	Para el registro del rol de pagos como deuda por pagar a fin de mes			

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

### 4.2.13 Registro del costo estándar de la mano de obra directa

**Tabla 57: Calculo del costo Real de mano de obra**

Producto	Valor unitario	Unidades	Total
Pan redondo tapado	0,00454	90000	408,73
Pan de dulce	0,00681	60000	408,73
Empanadas	0,00749	75000	562,00
Tortas	2,76271	1350	3729,66
	0,02257	226350	5109,12

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

## LIBRO DIARIO

Fecha	Descripción	Parcial	Debe	Haber
	-5-			
	INVENTARIOS DE PRODUCTOS EN PROCESO		xx,xx	
	MANO DE OBRA DIRECTA			xx,xx
	VARIACIÓN MANO DE OBRA DIRECTA			xx,xx
	Ingreso de la mano de obra directa a la producción			

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

### 4.2.14 Registro del costo estándar de los Costos indirectos de fabricación

Detalle	Valor	Unidades	Costo unitario
Servicios básicos	75,00	226350	0,0003313
Lubricantes	50,00	226350	0,0002209
Suministros de producción	25,00	226350	0,0001104
Mantenimiento vehicular	65,00	226350	0,0002872
Combustible y gas	225,00	226350	0,0009940
Depreciación	625,80	226350	0,0027647
Total	1.065,80		0,0047086

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

## LIBRO DIARIO

Fecha	Descripción	Parcial	Debe	Haber
	-6-			
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		xx,xx	
	IVA PAGADO		xx,xx	
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO			xx,xx
	Pago de los servicios básicos			
	-7-			
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		xx,xx	
	IVA PAGADO		xx,xx	
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO			xx,xx
	Se registra el pago del mantenimiento vehicular			
	-8-			
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		xx,xx	
	IVA PAGADO		xx,xx	
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO			xx,xx
	Se registra el pago de suministros y lubricantes			

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

#### 4.2.15 Registro de ventas

Se registra las ventas de la producción y el costo de ventas que se generó para la comercialización de los tres tipos de pan y las tortas que se elaboran en la panificadora DELY.

#### LIBRO DIARIO

Fecha	Descripción	Parcial	Debe	Haber
	-14-			
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO		xx,xx	
	VENTAS			xx,xx
	Se ha registrado la venta del pan del mes en un documento fuente			
	-15-			
	COSTO DE VENTAS		xx,xx	
	INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS			xx,xx
	Se ha registrado la salida del costo de venta			
	-16-			
	VENTAS		xx,xx	
	COSTO DE VENTAS			xx,xx
	UTILIDAD OPERATIVA			xx,xx
	Para registrar la utilidad operativa sobre las ventas realizadas			

**Fuente:** Panificadora DELY

**Elaborado por:** Elias Muncha

#### 4.2.16 Ejercicio de contabilidad de costos estándar

01/02/2017 Se presenta el estado de situación financiera de la Panificadora DELY, con los siguientes valores:

EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO	1.250,00
DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR CLIENTES	536,25
(-) PROVISIÓN CUENTAS INCOBRABLES Y DETERIORO	-5,36
HARINA	31,00
MANTECA	20,40
MANTEQUILLA	34,00
HUEVOS	9,00
SAL	2,05
AZUCAR	35,00
LEVADURA	3,30
ESENCIA DE MANTEQUILLA	7,50
INVENTARIOS DE PRODUCTOS EN PROCESO	0,00
INVENTARIOS DE SUMINISTROS O MATERIALES	10,00
PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	96.780,00
TERRENOS	10.000,00
EDIFICIOS	49.000,00
MUEBLES Y ENSERES	5.160,00
MAQUINARIA Y EQUIPO	7.080,00
VEHÍCULOS, EQUIPOS DE TRANSPORTE Y EQUIPO CAMINERO MÓVIL	25.000,00
REPUESTOS Y HERRAMIENTAS	500,00
OTROS ACTIVO FIJOS	40,00
CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	5.000,00
CON LA ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA	120,00
OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS	1.215,00
CAPITAL	92.378,14

02/02/2017 Se adquiere materia prima para la elaboración de los cuatro productos de la panificadora Dely, con factura 201, se adquirió harina, manteca, mantequilla, sal y azúcar, que suman un monto de 10193.52 dólares, a crédito.

02/02/2017 Se adquiere materia prima factura número 546, donde se detalla; huevos, levadura, esencia de mantequilla, leche, royal y espoge, por un monto de 5338.05 dólares a crédito.

02/02/2017 Se inicia el proceso de producción enviando la materia prima para su elaboración del pan redondo, dulce, empanadas y tortas.

02/02/2017 Se realiza el rol de pagos con los valores que se deben cancelar al personal, se realiza el registro de la transacción como una deuda a corto plazo.

02/02/2017 Se ingresa el rublo de la mano de obra directa a la producción.

02/02/2017 Se registra el valor del costo indirecto presupuestado.

27/02/2017 Se cancela el valor de los suministros y lubricantes del mes, 75.00 dólares.

27/02/2017 Se cancela el combustible y gas del mes por un valor de 245.00 dólares.

27/02/2017 Se procede al registro de las depreciaciones según el cuadro de depreciación que se realiza.

28/02/2017 Se registra la terminación de la producción en un solo asiento al final, a pesar de que se termina cada día.

29/02/2017 Se registra la venta de la totalidad de la producción.

**EMPRESA PANIFICADORA DELY**  
**ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL**  
**1 DE FEBRERO DEL 2017**

**ACTIVO**

**ACTIVO CORRIENTE**

EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO		1.250,00
DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR CLIENTES		536,25
(-) PROVISIÓN CUENTAS INCOBRABLES Y DETERIORO		-5,36
INVENTARIOS		
INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA		142,25
HARINA	31,00	
MANTECA	20,40	
MANTEQUILLA	34,00	
HUEVOS	9,00	
SAL	2,05	
AZUCAR	35,00	
LEVADURA	3,30	
ESENCIA DE MANTEQUILLA	7,50	
INVENTARIOS DE PRODUCTOS EN PROCESO		0,00
INVENTARIOS DE SUMINISTROS O MATERIALES		10,00
INVENTARIOS DE PRODUCTOS TERMINADOS Y MERCADERIA		0,00
OTROS INVENTARIOS		0,00
<b>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES</b>		<b>1.933,14</b>
<b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>		
PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO		96.780,00
TERRENOS	10.000,00	
EDIFICIOS	49.000,00	
MUEBLES Y ENSERES	5.160,00	
MAQUINARIA Y EQUIPO	7.080,00	
VEHÍCULOS, EQUIPOS DE TRANSPORTE Y EQUIPO CAMINERO		
MÓVIL	25.000,00	
REPUESTOS Y HERRAMIENTAS	500,00	
OTROS ACTIVO FIJOS	40,00	
(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO		0,00



ACTIVOS FINANCIEROS NO CORRIENTES	0,00
DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR	0,00
<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b>98.713,14</b>
<b>PASIVO</b>	
<b>PASIVO CORRIENTE</b>	
CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	5.000,00
CON LA ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA	120,00
OTROS PASIVOS CORRIENTES	0,00
<b>TOTAL PASIVO CORRIENTE</b>	<b>5.120,00</b>
<b>PASIVO NO CORRIENTE</b>	
CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	0,00
OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS	1.215,00
<b>TOTAL PASIVO NO CORRIENTE</b>	<b>1.215,00</b>
<b>TOTAL PASIVO</b>	<b>6.335,00</b>
<b>PATRIMONIO</b>	
CAPITAL	92.378,14
<b>TOTAL EL PATRIMONIO</b>	<b>92.378,14</b>
<b>TOTAL PASIVO + PATRIMONIO</b>	<b>98.713,14</b>

-----  
GERENTE

-----  
CONTADORA

**EMPRESA PANIFICADORA DEL Y**  
**LIBRO DIARIO**  
**1 DE FEBRERO DEL 2017**

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
01/02/17	-1-			
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO		1.250,00	
	DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR CLIENTES		536,25	
	(-) PROVISIÓN CUENTAS INCOBRABLES Y DETERIORO		-5,36	
	INVENTARIOS		0,00	
	INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA		142,25	
	HARINA	31,00	0,00	
	MANTECA	20,40		
	MANTEQUILLA	34,00		
	HUEVOS	9,00		
	SAL	2,05		
	AZUCAR	35,00		
	LEVADURA	3,30		
	ESENCIA DE MANTEQUILLA	7,50		
	INVENTARIOS DE SUMINISTROS O MATERIALES		10,00	
	TERRENOS		10.000,00	
	EDIFICIOS		49.000,00	
	MUEBLES Y ENSERES		5.160,00	
	MAQUINARIA Y EQUIPO		7.080,00	
	VEHÍCULOS, EQUIPOS DE TRANSPORTE Y EQUIPO CAMINERO MÓVIL		25.000,00	
	REPUESTOS Y HERRAMIENTAS		500,00	
	OTROS ACTIVO FIJOS		40,00	

	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR			5.000,00
	CON LA ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA			120,00
	OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS			1.215,00
	CAPITAL			92.378,14
	Para registrar el Inventario inicial			
01/02/17	-2-			
	INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA		10.193,52	
	HARINA	5.241,79		
	MANTECA	3.487,72		
	MANTEQUILLA	403,24		
	SAL	224,27		
	AZUCAR	836,50		
	VARIACIÓN MATERIA PRIMA		322,96	
	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR			10.516,48
	Según factura 201 por adquisición de materiales			
01/02/17	-3-			
	INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA		5.338,05	
	HUEVOS	4.208,00		
	LEVADURA	771,54		
	ESENCIA DE MANTEQUILLA	6,00		
	ESENCIA DE VAINILLA	85,50		
	LECHE	216,00		
	ROYAL	34,00		
	ESPOGE	17,00		
	IVA PAGADO		12,81	
	VARIACIÓN MATERIA PRIMA			13,50

	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR			5.337,36
	Según factura 546 por adquisición de materiales			
02/02/17	-4-			
	INVENTARIOS DE PRODUCTOS EN PROCESO		15.841,02	
	INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA			15.531,56
	VARIACIÓN MATERIA PRIMA			309,46
	Para registrar el ingreso de los materiales a la producción			
28/02/17	-5-			
	MANO DE OBRA DIRECTA		5.041,83	
	SUELDOS, SALARIOS Y DEMÁS REMUNERACIONES		4.136,41	
	CON EL IESS			1.955,93
	POR BENEFICIOS DE LEY A EMPLEADOS			1.304,88
	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR			5.917,44
	Para el registro del rol de pagos como deuda por pagar a fin de mes			
28/02/17	-6-			
	INVENTARIOS DE PRODUCTOS EN PROCESO		4.840,16	
	MANO DE OBRA DIRECTA			4.840,16
	Ingreso de la mano de obra directa a la producción			
28/02/17	-7-			
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		75,00	
	IVA PAGADO		3,50	

	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO			78,50
	Pago de los servicios básicos			
28/02/17	-8-			
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		35,60	
	IVA PAGADO		4,98	
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO			40,58
	Se registra el pago del mantenimiento vehicular			
28/02/17	-9-			
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		75,00	
	IVA PAGADO		10,50	
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO			85,50
	Se registra el pago de suministros y lubricantes			
28/02/17	-10-			
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		245,00	
	IVA PAGADO		34,30	
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO			276,30
	Se registra el pago de combustible y gas			
28/02/17	-11-			
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		625,80	
	DEP ACUMULADA PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPOS			625,80

	Se ha registrado las depreciaciones hechas para la producción			
28/02/17	-12-			
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN APLICADOS		1.065,80	
	VARIACIÓN COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		20,00	
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			1.085,80
	Se ha registrado los costos indirectos de fabricación			
28/02/17	-13-			
	INVENTARIOS DE PRODUCTOS EN PROCESO		1.085,80	
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN APLICADOS			1.085,80
	Se ha registrados los costos indirectos para la producción.			
28/02/17	-14-			
	INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS		25216,66	
	INVENTARIOS DE PRODUCTOS EN PROCESO			25216,66
	Se ha registrado la terminación de la producción mensual.			
28/02/17	-15-			
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO		37.350,00	
	VENTAS			37.350,00
	Se ha registrado la venta del pan del mes en un documento fuente			
28/02/17	-16-			
	COSTO DE VENTAS		21.746,98	

	INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS			21.746,98
	Se ha registrado la salida del costo de venta			
28/02/17	-17-			
	VENTAS		37.350,00	
	COSTO DE VENTAS			21.746,98
	UTILIDAD OPERATIVA			15,603,02
	Para registrar la utilidad operativa sobre las ventas realizadas			
	-18-			
28/02/17	SUELDOS, SALARIOS Y DEMÁS REMUNERACIONES		201,67	
	MANO DE OBRA DIRECTA			201,67
	Para registrar el tiempo que no se laboro en el proceso de producción.			

-----  
GERENTE

-----  
CONTADORA

**EMPRESA PANIFICADORA DELY**

**LIBRO MAYOR**

**FEBRERO DEL 2017**

**INVENTARIO DE SUMINISTROS O MATERIALES**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial	10,00		10,00

**TERRENOS**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial	10.000,00		10.000,00

**EDIFICIOS**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial	49.000,00		49.000,00

**MUEBLES Y ENSERES**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial	5.160,00		5.160,00



**MAQUINARIA Y EQUIPO**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial	7.080,00		7.080,00

**VEHICULOS, EQUIPOS DE TRANSPORTE Y EQUIPO CAMINERO MOVIL**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial	25.000,00		25.000,00

**REPUESTOS Y HERRAMIENTAS**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial	500,00		500,00

**OTROS ACTIVOS FIJOS**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial	40,00		40,00

**CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial		5.000,00	5.000,00
	Según factura 201 por adquisición de materiales		10.516,48	15.516,48
	Según factura 546 por adquisición de materiales		5.337,36	20.853,84
	Registro rol de pagos como deuda por pagar a fin de mes		5.564,30	26.418,14

**CON LA ADMINISTRACION TRIBUTARIA**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial		120,00	120,00

**OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERA**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial		1.215,00	1.215,00

**CAPITAL**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial		92.378,14	92.378,14

**VARIACION MATERIA PRIMA**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
02/02/2017	Según factura 201 por adquisición de materiales	322,96		322,96
	Según factura 546 por adquisición de materiales		13,50	309,46
	Ingreso de materiales a la producción		309,46	0,00

**IVA PAGADO**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
02/02/2017	Según factura 546 por adquisición de materiales	12,81		12,81
	Pago de los servicios básicos	3,50		16,31
	Pago de mantenimiento vehicular	4,98		21,29
	Pago de suministros y lubricantes	10,50		31,79
	Pago de combustible y gas	34,01		65,80

**INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
02/02/2017	Ingreso de materiales a la producción	15.841,02		15.841,02
	Ingreso de mano de obra directa a la producción	4840,16		20.681,18
	Registro costos indirectos para la producción	1.065,80		21.746,98
	Registro la terminación de la producción mensual		21.746,98	0,00

**MANO DE OBRA DIRECTA**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
28/02/2017	Registro rol de pagos como deuda por pagar a fin de mes	5.041,83		5.041,83
	Ingreso de mano de obra directa a la producción		4840,16	201,67
	Se envía el tiempo que no se empleo a la producción.		201,67	0,00

**SUELDOS, SALARIOS Y DEMAS REMUNERACIONES**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
28/02/2017	Registro rol de pagos como deuda por pagar a fin de mes	3.587,29		3.587,29

**CON EL IEISS**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
28/02/2017	Registro rol de pagos como deuda por pagar a fin de mes		1.839,20	1.839,20

**POR BENEFICIOS DE LEY A EMPLEADOS**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
28/02/2017	Registro rol de pagos como deuda por pagar a fin de mes		1.225,63	1.225,63

**COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
28/02/2017	Pago de los servicios básicos	75,00		75,00
	Pago de mantenimiento vehicular	35,60		110,60
	Pago de suministros y lubricantes	75,00		185,60
	Pago de combustible y gas	242,90		428,50
	Depreciaciones hechas para la producción	625,80		1.054,30
	Registro costos indirectos de fabricación		1.054,30	0,00

**DEP ACUMULADA PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPOS**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
28/02/2017	Depreciaciones hechas para la producción		625,80	625,80

**COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION APLICADOS**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
28/02/17	Registro costos indirectos de fabricación	1.065,80		1.065,80
	Registro costos indirectos para la producción		1.065,80	0,00

**VARIACION COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
28/02/17	Registro costos indirectos de fabricación		11,50	11,50

### INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS

Fecha	Detalle	Debe	Haber	Saldo
28/02/2017	Registro la terminación de la producción mensual	21.746,98		21.746,98
	Registro salida del costo de ventas		21.746,98	0,00

### VENTAS

Fecha	Detalle	Debe	Haber	Saldo
28/02/2017	Registro la venta del pan del mes en un doc. Fuente		37.350,00	37.350,00
	Registro utilidad operativa sobres ventas realizadas	37.350,00		0,00

### COSTO DE VENTAS

Fecha	Detalle	Debe	Haber	Saldo
28/02/2017	Registro salida del costo de ventas	21.746,98		21.746,98
	Registro utilidad operativa sobres ventas realizadas		21.746,98	0,00

### UTILIDAD OPERATIVA

Fecha	Detalle	Debe	Haber	Saldo
28/02/2017	Registro utilidad operativa sobres ventas realizadas		15.603,02	15.603,02

-----  
GERENE

-----  
CONTADOR

**EMPRESA PANIFICADORA DELY**  
**ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS TERMINADOS Y VENDIDOS**  
**FEBRERO DEL 2017**

Inventario inicial de Materia prima directa	142,25
+ Compra de materia prima directa	15.828,77
+ Flete en compras de materia prima directa	0,00
- Devolución de materia prima directa	0,00
= Materia prima directa disponible para la producción	15971,02
- Inventario de materia prima directa	130,00
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>	<b>15.841,02</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	<b>4840,16</b>
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>	<b>1.065,80</b>
Servicios básicos	75,00
Lubricantes	50,00
Suministros de producción	25,00
Mantenimiento vehicular	65,00
Combustible y gas	225,00
Depreciación	625,80
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>21.746,98</b>
INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	0,00
<b>COSTO DE PRODUCTOS EN PROCESO</b>	<b>21.746,98</b>
INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	0,00
<b>COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS</b>	<b>21.746,98</b>
INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	0,00
<b>COSTO DE PRODUCTOS DISPONIBLES PARA LA VENTA</b>	<b>21.746,98</b>
INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	0,00
<b>COSTO DE VENTAS</b>	<b>21.746,98</b>

-----  
 GERENTE

-----  
 CONTADOR

**EMPRESA PANIFICADORA DELY**  
**ESTADO DE RESULTADOS**  
**FEBRERO DEL 2017**

Ventas	\$ 37.350,00
- Costo de Ventas	21.746,98
= Utilidad Operativa	15.603,02
- Sueldos Salarios y Demás Remuneraciones	4.338,08
= Utilidad Antes de Participación Trabajadores	11.264,94
- 15% Participacion Trabajadores	1.689,71
= Utilidad del Ejercicio	9.575,23

-----  
GERENTE

-----  
CONTADOR

EMPRESA PANIFICADORA DELY

BALANCE GENERAL

FEBRERO 2017

Efectivo y equivalentes al efectivo	38.118,51	Cuentas y documentos por pagar	26.418,14
Documentos y cuentas por cobrar clientes	536,25	Con la administración tributaria	120
Provisión de cuentas incobrables y deterioro	-5,36	Obligaciones con instituciones financieras	1.215,00
Inventario de materia prima	142,26	Con el IESS	1.839,20
Inventario de suministros o materiales	10	Por beneficios de ley a empleados	1.225,63
Sueldos, salarios y demas remuneraciones	3.587,29		
Iva pagado	65,8		
Terrenos	10.000,00	TOTAL PASIVOS	30.829,47
Edificios	49.000,00		
Muebles y enseres	5.160,00		
Maquinaria y equipo	7.080,00	Capital	92.378,14
Vehiculos, equipos de transporte y equipo caminero móvil	25.000,00	Utilidad operativa	15.401,35
Dep. acumulada propiedad, planta y equipos	-625,8		
Repuestos y herramientas	500		
Otros activos fijos	40,01	TOTAL PATRIMONIO	107.779,49
TOTAL ACTIVOS	138.608,96	TOTALPASIVO Y PATRIMONIO	138.608,96

-----  
GERENTE

-----  
CONTADOR



**EMPRESA PANIFICADORA DELY**  
**ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA FINAL**

**FEBRERO 2017**

Efectivo y equivalentes al efectivo	38.108,01	Cuentas y documentos por pagar	26.418,14
Documentos y cuentas por cobrar clientes	536,25	Con la administración tributaria	120
Provisión de cuentas incobrables y deterioro	-5,36	Obligaciones con instituciones financieras	1.215,00
Inventario de materia prima	142,26	Con el IESS	1.839,20
Inventario de suministros o materiales	10	Por beneficios de ley a empleados	1.225,63
Iva pagado	65,8	15% Participacion trabajadores	1.689,74
Terrenos	10.000,00	<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>32.507,71</b>
Edificios	49.000,00		
Muebles y enseres	5.160,00	Capital	92.378,14
Maquinaria y equipo	7.080,00	Utilidad operativa	9.575,20
Vehiculos, equipos de transporte y equipo caminero móvil	25.000,00		
Dep. acumulada propiedad, planta y equipos	-625,8	<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>101.953,34</b>
Repuestos y herramientas	500		
Otros activos fijos	40,01	<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>134.461,05</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>134.462,05</b>		

-----  
GERENTE

-----  
CONTADOR





**COMERCIAL SU CASA***Dirección: Quito y Varsovia**Teléfono: 2926147***RUC: 10917450410001****FACTURA**

001-002-0546

AUT SRI. 1121452399

<b>Cliente:</b>	Panadería Dely	<b>Telefono:</b>	2610-416
<b>Ruc:</b>	0602196404001	<b>Fecha:</b>	
<b>Dirección:</b>	Francia y 9 de Octubre		

Cantidad	Descripción	Precio unitario	Precio total
1169	Libras de levadura	0,66	771,54
4	Esencia de mantequilla	1,50	6,00
57	Esencia de vainila	1,50	85,50
270	Litros de leche	0,75	202,50
68	Royal	0,50	34,00
68	Espoge	0,25	17,00
1402,67	Huevos	3,00	4.208,01
		Subtotal	5.324,55
		Tarifa 0%	5.233,05
		Tarifa 14%	91,50
	<b>Firma autorizada</b>	<b>Firma Cliente</b>	Importe IVA 12,81
			<b>Total 5.337,36</b>

## CONCLUSIONES

Una vez expresado el problema, desarrollado en el marco teórico se define los objetivos, se ha llegado a las siguientes conclusiones:

- No existe un apropiado control de los tres elementos del costo debido a que la empresa no cuenta con el diseño de un Sistema de Costos por Ordenes de Producción, que le permita conocer los recursos empleados en cada producción.
- Se ha identificado que no existe un profesional contable que se encargue del manejo contable financiero para llevar de forma ordenada y sistemática cada proceso de producción.
- El manejar los costos de manera empírica involucra que el costo final del producto incrementa considerablemente los tres elementos del costo los mismos que son materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación, adicionando el gran desperdicio de materiales directos e indirectos dentro de cada producción.

## RECOMENDACIONES

Una vez detallada las conclusiones podemos recomendar lo siguiente:

- Elaborar un informe económico que muestre los costos, la situación actual de la empresa con la finalidad de favorecer al propietario a tomar decisiones.
- Contratar un profesional especializado en contabilidad de costos que implemente el diseño de un sistema de Costos Estándar propuesto, con la finalidad de obtener el costo real de los productos fabricados y establecer procedimientos para la planificación, desarrollo y producción con el objetivo de involucrar al personal en el proceso de producción.
- Implementar el Diseño del Sistema de Costos Estándar propuesto, con ello se obtendrá los costos reales de los productos terminados.

## BIBLIOGRAFÍA

- Zapata, S. (2010). *Contabilidad de Costos*. México: McGraw-Hill.
- Abril, M. (19 de agosto de 2002). *¿Qué es inventario? Tipos, utilidad, contabilización y valuación*. Obtenido de <http://www.gestiopolis.com/que-es-inventario-tipos-utilidad-contabilizacion-y-valuacion/>
- Bravo Valdivieso, M. (2006). *Contabilidad General*. Quito: Nuevo Día.
- Bravo, O. G., & Sanchez, P. Z. (1982). *Contabilidad de Costos*. Bogotá: McGRAW-HILL INTERAMERICANA, S.A.
- Caldentey, E., & Pizarro, C. (2007). *Administración de Inventarios*. Obtenido de <http://www.azc.uam.mx/alumnos/tradeoff/docu/adm.pdf>
- Ecolink. (17 de 01 de 2017). *La funcion de la produccion*. Obtenido de <http://www.econlink.com.ar/funcion-produccion>
- García Colín, J. (2008). *Contabilidad de Costos*. México: Mc Graw Hill.
- Gómez Bravo, O. (2005). *Contabilidad de Costos*. México: Mac Graw Hill.
- Gonzalez, M. (2002). *Gestiopolis*. Obtenido de Características de un sistema de costos por procesos: <http://www.gestiopolis.com/caracteristicas-de-un-sistema-de-costos-por-procesos/>
- Molina, A. (2007). *Contabilidad de Costos*. Quito: Ministerio de Educación y Cultura.
- Norma Internacional de Contabilidad (NIC 2). (2015). *Norma Internacional de Contabilidad (NIC 2)*. Obtenido de <http://www.normasinternacionalesdecontabilidad.es/nic/pdf/nic02.pdf>
- Ortega Pereira, J. (2009). *Contabilidad de Costos*. Obtenido de <http://app.ute.edu.ec/content/3476-3-7-1-2-12/Libro%20Contabilidad%20de%20Costos.pdf>
- Padilla, D. N. (2013). *Contabilidad administrativa un enfoque estratégico para competir*. Bogotá: McGRAW-HILL Companies.
- Ray Garrison, E. N. (2007). *Contabilidad Administrativa*. Bogotá: McGRAW-HILL INTERAMERICANA EDITORES, S.A.
- Revista Líderes. (1 de Junio de 2012). *Noticias: El pan se amolda a la salud del cliente*. Obtenido de Revista Líderes: <http://www.revistalideres.ec/lideres/pan-amolda-salud-cliente.html>

- Revista Líderes. (11 de Octubre de 2012). *Noticia: La tradición e industria en el mercado del pan caliente*. Obtenido de Revista Líderes: <http://www.revistalideres.ec/lideres/tradicion-e-industria-mercado-pan.html>
- Sarmiento, R. (2010). *Contabilidad de costos*. Quito: DIM editores.
- Shim, J. K., & Siegel, J. G. (1988). *Contabilidad Administrativa*. Bogotá: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA DE MEXICO S.A.
- Silva, V. H. (17 de 01 de 2017). Obtenido de Costo Estandar: <http://brd.unid.edu.mx/recursos/Contabilidad%20de%20costos/Bloque%205/Lecturas/1.%20Apuntes%20de%20costos%20III.pdf>
- Simple Organization. (2012). *Tipos de.org*. Obtenido de Tipos de inventarios: <http://www.tiposde.org/ciencias-exactas/84-tipos-de-inventario/>
- Tamayo, M. (2010). *El Proceso de Investigación Científica*. cuarta.
- Thompson, M., & Antezana, J. (marzo de 2008). *Promonegocios*. Obtenido de Costos fijos: <http://www.promonegocios.net/costos/costos-fijos.html>
- Vermorel, E. (septiembre de 2013). *LOKAD*. Obtenido de Costes de inventarios: <http://www.lokad.com/es/definicion-costes-de-inventario>
- Zapata Sánchez, P. (2010). *Contabilidad de Costos*. México: Mc Graw Hill.



## ANEXOS

### ANEXO 1: ENTREVISTA DIRIGIDA AL GERENTE GENERAL

#### ENTREVISTA DIRIGIDA AL GERENTE A LA PANADERÍA “DELY”

**Nombre:** Sr. \_\_\_\_\_

**Cargo:** Gerente de la Panadería

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

**Objetivo:** Recabar información necesaria que facilite el desarrollo del trabajo investigativo.

#### Anexo 2: ENCUESTA DIRIGIDA AL ÁREA ADMINISTRATIVO Y PRODUCCION DE LA PANADERIA DELY 1.-

1.- ¿La Panificadora DELY cuenta con una misión y visión?

-----

2.- ¿Los colaboradores son aptos en la elaboración de diferentes productos?

-----

3.- ¿Qué tan confiables son los proveedores con las que trabaja usted?

-----

4.- ¿Existen variación de precios en diferentes productos?

-----

5.- ¿La panificadora cuenta con un diseño de un sistema de costo estándar?

-----

6.- ¿Cómo se defiende con los demás competidores?

-----

7.- ¿Cómo califica la atención al cliente por sus colaboradores?

-----

8.- ¿Ha existido pérdida de clientes en la entrega de productos?

-----

9.- ¿Mantienen clientes fijos?

-----

10.- ¿Existen algún inconveniente en la fijación de precios en sus productos?

-----

### Anexo 3: Encuesta a los clientes

Objetivo:

- Recabar información necesaria que facilite el desarrollo del trabajo investigativo.
- Conocer las etapas de la transformación de la Materia Prima a un Producto Terminado.
- Determinar qué sistema de costos sería adecuado para aplicar en la panadería a la que usted dignamente representa.

**NOTA:** La información emitida será confidencial, por lo que solicitamos muy comedidamente responder al cuestionario con la mayor sinceridad y objetividad posible.

#### INSTRUCCIONES

1.- lea cada una de las preguntas que se le presentan cuidadosamente antes de responder.

#### CUESTIONARIO

**9. ¿La empresa está organizada por área?**

**Tabla N° 3. Estructura Organizacional**

N°	RESPUESTA	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJES
1	SI		
2	NO		
TOTAL		11	100%

**10. ¿Utiliza algún formulario para obtener los costos que incurren en el proceso de producción?**

**Tabla N° 4: Costo de producción**

N°	RESPUESTA	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJES
1	SI		
2	NO		
TOTAL		11	100%

**11. ¿Usted cree que la empresa obtiene un costo real de los productos fabricados?**

**Tabla Nª 5: Sistema de Costos**

Nº	RESPUESTA	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJES
1	SI		
2	NO		
TOTAL		11	100%

**12. ¿Creen que tienen un proceso adecuado para la producción?**

**Tabla Nª 6: Proceso de Producción**

Nº	RESPUESTA	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJES
1	SI		
2	NO		
TOTAL		11	100%

**13. ¿La empresa cuenta con una matriz de precios de venta de sus productos}**

**Tabla Nª 7: Precios de venta**

Nº	RESPUESTA	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJES
1	SI		
2	NO		
TOTAL		11	100%

**14. ¿La empresa cuenta con la estructura y maquinaria necesaria para su funcionamiento**

**Tabla Nª 8: Estructura y maquinarias**

Nº	RESPUESTA	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJES
1	SI		
2	NO		
TOTAL		11	100%

**15. ¿Se lleva un control de inventarios y de materiales, producto en proceso y producto terminado?**

**Tabla Nª 9: Implementación**

Nº	RESPUESTA	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJES
1	SI		
2	NO		
TOTAL		11	100%

**16. ¿El personal de la panadería lleva un control de ventas?**

**Tabla Nª 10: Control de Ventas**

Nº	RESPUESTA	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJES
1	SI		
2	NO		
TOTAL		11	100%

**17. ¿Todos los procesos que se realizan dentro de empresa son autorizados por el gerente?**

**Tabla Nª 11: Procesos de Producción**

Nº	RESPUESTA	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJES
1	SI		
2	NO		
TOTAL		11	100%

**18. ¿Cree usted que la empresa debería implementar el diseño de un sistema de costos estándar**

**Tabla Nª 12: Implementación del Sistema de Costo Estándar**

Nº	RESPUESTA	PERSONAL ENCUESTADO	PORCENTAJES
1	SI		
2	NO		
TOTAL		11	100%

**ANEXO 4: FICHA DE OBSERVACIÓN**  
**FICHA DE OBSERVACIÓN**  
**CLIENTES DE LA PANIFICADORA DEL Y**

N°	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	La panadería cuenta con variedad de productos para la venta?		
2	La empresa está organizada por área?		
3	La panadería cuenta con maquinaria necesaria para el proceso del producto?		
4	Los productos que expende la panadería son elaborados higiénicamente?		
5	La atención por parte del personal de la panadería garantiza un producto de calidad?		
6	Existe una persona que se dedique al control de calidad		
7	La panadería maneja facturas de venta?		
8	Los materiales y suministros están registrados en una tarjeta kardex?		
9	El personal de la panadería lleva un control de sus ventas?		
10	El precio de los panes están acorde a su bolsillo?		

**Elaborado por:** Elias Muncha

**Fuente:** Investigación de Campo

**Anexo 5: FORMULAS DE LOS TIPOS DEPAN EN ESTUDIO**

**PAN TAPADO**

CANTIDAD PRODUCIDA			90000
		Unidad de	Valor
No.	Detalle	medida	unitario    Total
10	HARINA	LIBRAS	0,02214286    1992,86
3	MANTECA	LIBRAS	0,01457143    1311,43
1	MANTEQUILLA	LIBRA	0,00485714    437,14
15	HUEVOS	UNIDADES	0,01071429    964,29
0,5	SAL	KILOGRAMOS	0,00014286    12,86
1	AZUCAR	LIBRA	0,0025    225,00
0,75	LEVADURA	KILOGRAMOS	0,00353571    318,21
	ESENCIA DE		
0,006	MANTEQUILLA	MILILITROS	0,00446429    401,79
2	AGUA	LITRO	0,00071429    64,29
	TOTAL		0,06364286    5727,86

**PAN DE DULCE**

CANTIDAD PRODUCIDA			60000
		Unidad de	Valor
No.	Detalle	medida	unitario    Total
10	HARINA	LIBRAS	0,02    1430,77
3	MANTECA	LIBRAS	0,02    941,54
15	HUEVOS	UNIDADES	0,01    692,31
3	AZUCAR	LIBRAS	0,01    484,62
0,75	LEVADURA	KILOGRAMOS	0,00    228,46
0,006	ESENCIA DE Vainilla	MILILITROS	0,00    2,88
2	AGUA	LITROS	0,00    46,15
	TOTAL		0,06    3826,73
	COSTO UNITARIO		0,06

**EMPANADAS**

CANTIDAD  
 PRODUCIDA 75000

No.	Detalle	Unidad de medida	Valor unitario	Total
10	HARINA	LIBRAS	0,031	2325,00
4	MANTECA	LIBRAS	0,0272	2040,00
35	HUEVOS	UNIDADES	0,035	2625,00
0,5	SAL	KILOGRAMOS	0,0002	15,00
1	AZUCAR	LIBRAS	0,0035	262,50
0,75	LEVADURA	KILOGRAMOS	0,00495	371,25
	ESENCIA DE			
0,006	MANTEQUILLA	MILILITROS	0,0000625	4,69
2	AGUA	LITROS	0,001	75,00
	TOTAL		0,10	7718,44
	COSTO UNITARIO			0,10

### TORTA

CANTIDAD  
 PRODUCIDA 1350

No.	Detalle	Unidad de medida	Valor unitario	Total
5	HARINA	LIBRA	0,31	418,50
35	HUEVOS	UNIDADES	0,70	945,00
1	LECHE	LITRO	0,16	216,00
	ESENCIA DE			
0,2	VAINILLA	MILILITROS	0,01	10,80
0,25	ROYAL	KILOGRAMOS	0,03	33,75
0,25	ESPOGE	KILOGRAMOS	0,01	16,88
	TOTAL		1,22	1640,93
	COSTO UNITARIO			1,22

## Anexo 6: Consolidado de planillas

### Consolidado de Planillas

Periodo	Cédula	Nombre	Rel. Trabajo	Sueldo	Días	Patronal	Individua l	Aporte Adic	Cesantía	% CCC	Valor CCC
2017-3	1,2033409	JOSE ANABEL MUNCHA QUINATOA	05-CODIGO DEL TRABAJO - CT	330,00	30	66,66	31,98	0,00	0,00	1,00	3,92
2017-3	1,2033409	VERONICA PATROCIA SANCHEZ CHOCACZA	05-CODIGO DEL TRABAJO - CT	390,00	30	43,33	36,25	0,00	0,00	1,00	3,92
2017-3	1,2033409	DAVIS SEDRAEL MUNCHA CHUQUISANA	05-CODIGO DEL TRABAJO - CT	375,00	30	43,33	33,44	0,00	0,00	1,00	3,92
2017-3	1,2043409	JOSE CHUQUISANA CHUQUISANA	05-CODIGO DEL TRABAJO - CT	390,00	30	43,33	36,25	0,00	0,00	1,00	3,83
2017-3	1,2033409	SEGUNDO EFRAIM CHUQUISANA POMBOMAZA	05-CODIGO DEL TRABAJO - CT	390,00	30	43,33	36,25	0,00	0,00	1,00	3,83
2017-3	1,2043409	KUSVIER DANILLO POMBOMAZA GUANGATAL	05-CODIGO DEL TRABAJO - CT	390,00	30	43,33	36,25	0,00	0,00	1,00	3,83
2017-3	1,2033409	JOSE SAMUEL MUNCHA CUSCUSANA	05-CODIGO DEL TRABAJO - CT	390,00	30	43,33	36,25	0,00	0,00	1,00	3,83
2017-3	1,2043409	LUIS ALFREDO MUNCHA QUINATOA	05-CODIGO DEL TRABAJO - CT	375,00	30	43,33	33,44	0,00	0,00	1,00	3,84
2017-3	1,2043409	ERIKA ESTEFANIA ZGUSQUITEN CAGACANA	05-CODIGO DEL TRABAJO - CT	430,00	30	34,63	42,33	0,00	0,00	1,00	3,84
2017-3	1,2043409	LUIS TOARANTA CAGUNA	05-CODIGO DEL TRABAJO - CT	430,00	30	34,63	42,33	0,00	0,00	1,00	3,84
2017-3	1,2033409	LEVIN JOEL CHUQUISANA MUNCHA	05-CODIGO DEL TRABAJO - CT	375,00	30	43,33	33,44	0,00	0,00	1,00	3,84
2017-3	1,2043409	NELLY YOLANDA MUNCHA CHUQUISANA	05-CODIGO DEL TRABAJO - CT	390,00	30	47,39	36,25	0,00	0,00	1,00	3,84
2017-3	1,2043409	ELIZABET PAULINA TOALIZA GUANGATAL	05-CODIGO DEL TRABAJO - CT	390,00	30	47,39	36,25	0,00	0,00	1,00	3,84
2017-3	1,2033409	LAURA XIMENA MUNCHA CHUQUISANA	05-CODIGO DEL TRABAJO - CT	390,00	30	47,39	36,25	0,00	0,00	1,00	3,84
2017-3	1,2013409	WILSON DAVID CHAVICO MORETA	05-CODIGO DEL TRABAJO - CT	430,00	30	34,63	42,33	0,00	0,00	1,00	3,84
2017-3	1,2043409	JUANA MARIA MUNCHA CHUQUISANA	05-CODIGO DEL TRABAJO - CT	390,00	30	47,39	36,25	0,00	0,00	1,00	3,84
		<b>Totales :</b>		<b>5.772,78</b>		<b>643,61</b>		<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		<b>37,80</b>



**Anexo 7: ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL**  
**EMPRESA PANIFICADORA DEL Y**  
**ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL**  
**1 DE FEBRERO DEL 2017**

<b>ACTIVO</b>		
<b>ACTIVO CORRIENTE</b>		
EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO		XXXX
DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR CLIENTES		XXXX
(-) PROVISIÓN CUENTAS INCOBRABLES Y DETERIORO		-XXXX
INVENTARIOS		
INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA		XXXX
HARINA	XXXX	
MANTECA	XXXX	
MANTEQUILLA	XXXX	
HUEVOS	XXXX	
SAL	XXXX	
AZUCAR	XXXX	
LEVADURA	XXXX	
ESENCIA DE MANTEQUILLA	XXXX	
INVENTARIOS DE PRODUCTOS EN PROCESO		XXXX
INVENTARIOS DE SUMINISTROS O MATERIALES		XXXX
INVENTARIOS DE PRODUCTOS TERMINADOS Y MERCADERIA		XXXX
OTROS INVENTARIOS		XXXX
<b>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES</b>		<b>XXXX</b>
<b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>		
PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO		XXXX
TERRENOS	XXXX	
EDIFICIOS	XXXX	
MUEBLES Y ENSERES	XXXX	
MAQUINARIA Y EQUIPO	XXXX	
VEHÍCULOS, EQUIPOS DE TRANSPORTE Y EQUIPO CAMINERO MÓVIL	XXXX	
REPUESTOS Y HERRAMIENTAS	XXXX	
OTROS ACTIVO FIJOS	XXXX	
(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	XXXX	
ACTIVOS FINANCIEROS NO CORRIENTES	XXXX	
DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR	XXXX	
<b>TOTAL ACTIVO</b>		<b>XXXX</b>
<b>PASIVO</b>		

<b>PASIVO CORRIENTE</b>	
CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	XXXX
CON LA ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA	XXXX
OTROS PASIVOS CORRIENTES	XXXX
<b>TOTAL PASIVO CORRIENTE</b>	<b>XXXX</b>
<b>PASIVO NO CORRIENTE</b>	
CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	XXXX
OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS	XXXX
<b>TOTAL PASIVO NO CORRIENTE</b>	<b>XXXX</b>
<b>TOTAL PASIVO</b>	<b>XXXX</b>
<b>PATRIMONIO</b>	
CAPITAL	XXXX
<b>TOTAL EL PATRIMONIO</b>	<b>XXXX</b>
<b>TOTAL PASIVO + PATRIMONIO</b>	<b>XXXX</b>

-----  
GERENTE

-----  
CONTADORA

**EMPRESA PANIFICADORA DEL Y**

**LIBRO DIARIO**

**FEBRERO DEL 2017**

<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
01/02/17	-1-			
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO		XXXX	
	DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR CLIENTES		XXXX	
	(-) PROVISIÓN CUENTAS INCOBRABLES Y DETERIORO		- XXXX	
	INVENTARIOS		XXXX	
	INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA		XXXX	
	HARINA	XXXX	XXXX	
	MANTECA	XXXX		
	MANTEQUILLA	XXXX		
	HUEVOS	XXXX		
	SAL	XXXX		
	AZUCAR	XXXX		
	LEVADURA	XXXX		
	ESENCIA DE MANTEQUILLA	XXXX		
	INVENTARIOS DE SUMINISTROS O MATERIALES		XXXX	
	TERRENOS		XXXX	
	EDIFICIOS		XXXX	
	MUEBLES Y ENSERES		XXXX	
	MAQUINARIA Y EQUIPO		XXXX	
	VEHÍCULOS, EQUIPOS DE TRANSPORTE Y EQUIPO CAMINERO MÓVIL		XXXX	
	REPUESTOS Y HERRAMIENTAS		XXXX	
	OTROS ACTIVO FIJOS		XXXX	

	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR			XXXX
	CON LA ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA			XXXX
	OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS			XXXX
	CAPITAL			XXXX
	Para registrar el Inventario inicial			
01/02/17	-2-			
	INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA		XXXX	
	HARINA	XXXX		
	MANTECA	XXXX		
	MANTEQUILLA	XXXX		
	SAL	XXXX		
	AZUCAR	XXXX		
	VARIACIÓN MATERIA PRIMA		XXXX	
	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR			XXXX
	Según factura 201 por adquisición de materiales			
01/02/17	-3-			
	INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA		XXXX	
	HUEVOS	XXXX		
	LEVADURA	XXXX		
	ESENCIA DE MANTEQUILLA	XXXX		
	ESENCIA DE VAINILLA	XXXX		
	LECHE	XXXX		
	ROYAL	XXXX		
	ESPOGE	XXXX		
	IVA PAGADO		XXXX	
	VARIACIÓN MATERIA PRIMA			XXXX

	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR			XXXX
	Según factura 546 por adquisición de materiales			
02/02/17	-4-			
	INVENTARIOS DE PRODUCTOS EN PROCESO		XXXX	
	INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA			XXXX
	VARIACIÓN MATERIA PRIMA			XXXX
	Para registrar el ingreso de los materiales a la producción			
28/02/17	-5-			
	MANO DE OBRA DIRECTA		XXXX	
	SUELDOS, SALARIOS Y DEMÁS REMUNERACIONES		XXXX	
	CON EL IESS			XXXX
	POR BENEFICIOS DE LEY A EMPLEADOS			XXXX
	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR			
	Para el registro del rol de pagos como deuda por pagar a fin de mes			
28/02/17	-6-			
	INVENTARIOS DE PRODUCTOS EN PROCESO		XXXX	
	MANO DE OBRA DIRECTA			XXXX
	Ingreso de la mano de obra directa a la producción			
28/02/17	-7-			
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		XXXX	
	IVA PAGADO			

	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO			XXXX
	Pago de los servicios básicos			
28/02/17	-8-			
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		XXXX	
	IVA PAGADO		XXXX	
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO			XXXX
	Se registra el pago del mantenimiento vehicular			
28/02/17	-9-			
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		XXXX	
	IVA PAGADO		XXXX	
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO			XXXX
	Se registra el pago de suministros y lubricantes			
28/02/17	-10-			
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		XXXX	
	IVA PAGADO		XXXX	
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO			XXXX
	Se registra el pago de combustible y gas			
28/02/17	-11-			
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		XXXX	
	DEP ACUMULADA PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPOS			XXXX

	Se ha registrado las depreciaciones hechas para la producción			
28/02/17	-12-			
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN APLICADOS		XXXX	
	VARIACIÓN COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		XXXX	
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			XXXX
	Se ha registrado los costos indirectos de fabricación			
28/02/17	-13-			
	INVENTARIOS DE PRODUCTOS EN PROCESO		XXXX	
	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN APLICADOS			XXXX
	Se ha registrados los costos indirectos para la producción.			
28/02/17	-14-			
	INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS		XXXX	
	INVENTARIOS DE PRODUCTOS EN PROCESO			XXXX
	Se ha registrado la terminación de la producción mensual.			
28/02/17	-15-			
	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO		XXXX	
	VENTAS			XXXX
	Se ha registrado la venta del pan del mes en un documento fuente			
28/02/17	-16-			
	COSTO DE VENTAS		XXXX	

	INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS			XXXX
	Se ha registrado la salida del costo de venta			
28/02/17	-17-			
	VENTAS		XXXX	
	COSTO DE VENTAS			XXXX

	<b>UTILIDAD OPERATIVA</b>			<b>XXXX</b>
	Para registrar la utilidad operativa sobre las ventas realizadas			

-----  
GERENTE

-----  
CONTADOR



**EMPRESA PANIFICADORA DEL Y**

**LIBRO MAYOR**

**1 DE FEBRERO DEL 2017**

**INVENTARIO DE SUMINISTROS O MATERIALES**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial	xxxx		Xxxx

**TERRENOS**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial	Xxxx		Xxxx

**EDIFICIOS**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial	xxxx		Xxxx

**MUEBLES Y ENSERES**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial	Xxxx		Xxxx

**MAQUINARIA Y EQUIPO**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial	xxxx		Xxxx

**VEHICULOS, EQUIPOS DE TRANSPORTE Y EQUIPO CAMINERO MOVIL**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial	Xxxx		Xxxx

**REPUESTOS Y HERRAMIENTAS**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial	xxxx		Xxxx

**OTROS ACTIVOS FIJOS**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial	Xxxx		Xxxx

**CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
01/02/2017	Inventario Inicial		xxxx	Xxxx
	Según factura 201 por adquisición de materiales		Xxxx	Xxxx
	Según factura 546 por adquisición de materiales		xxxx	Xxxx
	Registro rol de pagos como deuda por pagar a fin de mes		Xxxx	Xxxx

Fecha	Detalle	Debe	Haber	Saldo
01/02/2017	Inventario Inicial		xxxx	Xxxx

**OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERA**

Fecha	Detalle	Debe	Haber	Saldo
01/02/2017	Inventario Inicial		Xxxx	Xxxx

**CAPITAL**

Fecha	Detalle	Debe	Haber	Saldo
01/02/2017	Inventario Inicial		xxxx	Xxxx

**VARIACION MATERIA PRIMA**

Fecha	Detalle	Debe	Haber	Saldo
01/02/2017	Según factura 201 por adquisición de materiales	Xxxx		Xxxx
	Según factura 546 por adquisición de materiales		xxxx	Xxxx
	Ingreso de materiales a la producción		Xxxx	Xxxx

**IVA PAGADO**

Fecha	Detalle	Debe	Haber	Saldo
01/02/2017	Según factura 546 por adquisición de materiales	xxxx		Xxxx
	Pago de los servicios básicos	Xxxx		Xxxx
	Pago de mantenimiento vehicular	xxxx		Xxxx
	Pago de suministros y lubricantes	Xxxx		Xxxx
	Pago de combustible y gas	xxxx		Xxxx

### INVENTARIO DE PRODUCTOS EN PROCESO

Fecha	Detalle	Debe	Haber	Saldo
01/02/2017	Ingreso de materiales a la producción	Xxxx		Xxxx
	Ingreso de mano de obra directa a la producción	Xxxx		Xxxx
	Registro costos indirectos para la producción	Xxxx		Xxxx
	Registro la terminación de la producción mensual		Xxxx	Xxxx

### MANO DE OBRA DIRECTA

Fecha	Detalle	Debe	Haber	Saldo
28/02/2017	Registro rol de pagos como deuda por pagar a fin de mes	Xxxx		Xxxx
	Ingreso de mano de obra directa a la producción		xxxx	Xxxx

### SUELDOS, SALARIOS Y DEMAS REMUNERACIONES

Fecha	Detalle	Debe	Haber	Saldo
28/02/2017	Registro rol de pagos como deuda por pagar a fin de mes	xxxx		Xxxx

### CON EL IESS

Fecha	Detalle	Debe	Haber	Saldo
28/02/2017	Registro rol de pagos como deuda por pagar a fin de mes		Xxxx	xxxx

**POR BENEFICIOS DE LEY A EMPLEADOS**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
28/02/2017	Registro rol de pagos como deuda por pagar a fin de mes		xxxx	Xxxx

**COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
28/02/2017	Pago de los servicios básicos	Xxxx		Xxxx
	Pago de mantenimiento vehicular	Xxxx		Xxxx
	Pago de suministros y lubricantes	Xxxx		Xxxx
	Pago de combustible y gas	Xxxx		Xxxx
	Depreciaciones hechas para la producción	Xxxx		Xxxx
	Registro costos indirectos de fabricación		xxxx	Xxxx

**DEP ACUMULADA PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPOS**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
28/02/2017	Depreciaciones hechas para la producción		Xxxx	Xxxx

**COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION APLICADOS**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
28/02/2017	Registro costos indirectos de fabricación	xxxx		Xxxx
	Registro costos indirectos para la producción		Xxxx	xxxx

### VARIACION COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION

Fecha	Detalle	Debe	Haber	Saldo
28/02/2017	Registro costos indirectos de fabricación		xxxx	Xxxx

### INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS

Fecha	Detalle	Debe	Haber	Saldo
28/02/2017	Registro la terminación de la producción mensual	Xxxx		Xxxx
	Registro salida del costo de ventas		xxxx	Xxxx

### VENTAS

Fecha	Detalle	Debe	Haber	Saldo
28/02/2017	Registro la venta del pan del mes en un doc. Fuente		xxxx	Xxxx
	Registro utilidad operativa sobres ventas realizadas	Xxxx		xxxx

### COSTO DE VENTAS

Fecha	Detalle	Debe	Haber	Saldo
28/02/2017	Registro salida del costo de ventas	Xxxx		Xxxx
	Registro utilidad operativa sobres ventas realizadas		xxxx	Xxxx

### UTILIDAD OPERATIVA

Fecha	Detalle	Debe	Haber	Saldo
28/02/2017	Registro utilidad operativa sobres ventas realizadas		Xxxx	xxxx

**DEP ACUMULADA PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPOS**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
28/02/2017	Depreciaciones hechas para la producción		Xxxx	Xxxx

**UTILIDAD OPERATIVA**

<b>Fecha</b>	<b>Detalle</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>	<b>Saldo</b>
28/02/2017	Registro utilidad operativa sobres ventas realizadas		Xxxx	xxxx

-----  
**GERENTE**

-----  
**CONTADOR**

## EMPRESA PANIFICADORA DELY

### ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS TERMINADOS Y VENDIDOS

#### FEBRERO DEL 2017

Inventario inicial de Materia prima directa	Xxxx
+ Compra de materia prima directa	Xxxx
+ Flete en compras de materia prima directa	Xxxxx
- Devolución de materia prima directa	Xxxx
= Materia prima directa disponible para la producción	Xxxx
- Inventario de materia prima directa	Xxxx
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>	<b>Xxxx</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	<b>xxxx</b>
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>	<b>xxxx</b>
Servicios básicos	xxxx
Lubricantes	xxxx
Suministros de producción	xxxx
Mantenimiento vehicular	xxxx
Combustible y gas	xxxx
Depreciación	xxxx
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>xxxx</b>
<b>INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO</b>	<b>xxxx</b>
<b>COSTO DE PRODUCTOS EN PROCESO</b>	<b>Xxxx</b>
<b>INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN PROCESO</b>	<b>xxxx</b>



**COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS**

INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	xxxx
<b>COSTO DE PRODUCTOS DISPONIBLES PARA LA VENTA</b>	<b>Xxxx</b>
INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	xxxx
<b>COSTO DE VENTAS</b>	<b>Xxxx</b>

-----  
GERENTE

-----  
CONTADOR

**EMPRESA PANIFICADORA DEL Y**  
**ESTADO DE RESULTADOS**  
**FEBRERO DEL 2017**

Ventas	XXXX
- Costo de Ventas	XXXX
= Utilidad Operativa	XXXX
- Sueldos Salarios y Demás Remuneraciones	XXXX
= Utilidad Antes de Participación Trabajadores	XXXX
- 15% Participacion Trabajadores	XXXX
= Utilidad del Ejercicio	XXXX

-----  
GERENTE

-----  
CONTADOR

**EMPRESA PANIFICADORA DELY  
BALANCE GENERAL**

**FEBRERO 2017**

Efectivo y equivalentes al efectivo	xxxx	Cuentas y documentos por pagar	xxxx
Documentos y cuentas por cobrar clientes	xxxx	Con la administración tributaria	xxxx
Provisión de cuentas incobrables y deterioro	-xxxx	Obligaciones con instituciones financieras	xxxx
Inventario de materia prima	xxxx	Con el IESS	xxxx
Inventario de suministros o materiales	xxxx	Por beneficios de ley a empleados	xxxx
Sueldos, salarios y demas remuneraciones	xxxx		
Iva pagado	xxxx		
Terrenos	xxxx	<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>xxxx</b>
Edificios	xxxx		
Muebles y enseres	xxxx		
Maquinaria y equipo	xxxx	Capital	xxxx
Vehiculos, equipos de transporte y equipo caminero móvil	xxxx	Utilidad operativa	xxxx
Dep. acumulada propiedad, planta y equipos	-xxxx		
Repuestos y herramientas	xxxx		
Otros activos fijos	xxxx	<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>xxxx</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>xxxx</b>	<b>TOTALPASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>xxxx</b>

-----  
GERENTE

-----  
CONTADOR

**EMPRESA PANIFICADORA DELY**  
**ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA FINAL**

**FEBRRO 2017**

Efectivo y equivalentes al efectivo	XXXX	Cuentas y documentos por pagar	XXXX
Documentos y cuentas por cobrar clientes	XXXX	Con la administración tributaria	XXXX
Provisión de cuentas incobrables y deterioro	-XXXX	Obligaciones con instituciones financieras	XXXX
Inventario de materia prima	XXXX	Con el IESS	XXXX
Inventario de suministros o materiales	xxx	Por beneficios de ley a empleados	XXXX
Iva pagado	XXXX	15% Participacion trabajadores	XXXX
Terrenos	XXXX	<b>TOTAL PASIVOS</b>	XXXX
Edificios	XXXX		
Muebles y enseres	XXXX	Capital	XXXX
Maquinaria y equipo	XXXX	Utilidad operativa	XXXX
Vehiculos, equipos de transporte y equipo caminero móvil	XXXX		
Dep. acumulada propiedad, planta y equipos	XXXX	<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	XXXX
Repuestos y herramientas	XXXX		
Otros activos fijos	XXXX	<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	XXXX
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>XXXX</b>		

-----  
GERENTE

-----  
CONTADOR

## FORMATO PLAN DE NEGOCIO

<b>NOMBRE DE LA IDEA DEL NEGOCIO</b>
<b>Razón Social</b>
<b>Nombre Social</b>
<b>1.- PLANTEAMIENTO ESTRATEGICO</b>
<b>VISION DEL NEGOCIO</b>
<b>MISION DEL NEGOCIO</b>
<b>OBJETIVOS DEL NEGOCIO</b>
<b>BREVE DESCRIPCION DEL NEGOCIO</b>

## **2. ANALISIS DEL MERCADO**

**2.1 ANALISIS DEL ENTORNO EMPRESARIAL.-** Evaluar que instituciones o empresa trabajan en el mismo sector, analizar con cuales de estas instituciones se puede realizar alianzas estratégicas, convenios u otras acciones que les(s) favorezcan

--

### **2.2 ANALISIS DEL MERCADO POTENCIAL**

<b>CONCEPTO</b>	<b>N</b>
Número de personas en la zona donde piensan vender su producto o servicio	
Número de personas que compran el producto o servicio en la zona(demandantes potenciales)	
Establecer la cantidad que compran por periodo	
Establecer la cantidad de producto o servicio a ofrecer	

### **2.3 SEGMENTO EL MERCADO: PUBLICO OBJETIVO**

---

### **2.4 VENTAJA COMPETITIVA**

---

**2.5 ANALISIS DE LA COMPETENCIA  
(MINIMO CINCO EMPRESAS)**

Empresas competidoras	Nivel de Aceptación			Tipo de cliente que defiende	¿Por qué razón que atiende?	¿Dónde se comercializa el producto?	¿A qué precio lo vende?
	Alta	Regular	Poca				

**2.6 ESTRATEGIAS DE MERCADO**

**2.6.1 ESTRATEGIA DE PRODUCTO O SERVICIO**

Enumerar de una manera, todo lo que el cliente obtendrá al comprar los productos o servicio (ventajas, beneficios, servicios post-venta, garantías, etc.). Resalta las ventajas y beneficios diferenciales con referencia a los productos de las empresas o negocios de la competencia.

### 2.6.2 ESTRATEGIA DE PRECIO

¿Cuál es el precio de producto?	
¿Cómo se ha determinado el precio?	
¿Es un precio de introducción al mercado o es un precio definido?	
Otra información relevante para la fijación de precios?	

### 2.6.3. ESTRATEGIA DE DISTRIBUCION (PLAZA)

Enumerar de una manera concreta, los aspectos a considerar en relación a los mecanismos de ventas (venta directa, con distribuidores, delivery, etc.)

--



## 2.6.4 ESTRATEGIA DE PROMOCION

¿Que se hará para promocionar el negocio?	
¿Cuánto dinero se puede invertir en estas actividades?	
Otros mecanismos a emplear para la formación de los productos.	

## 3. ESTUDIO TECNICO DE LA PRODUCCION

3.1 Describir las características de la localización del negocio,

---

3.2 Realizar un bosquejo de lo que será la distribución del local (área del trabajo)

--

### 3.3 Especificaciones técnicas

---

Detallar las especificaciones técnicas incluir una imagen del producto y el diseño del producto descrito

**3.4 Diseñar el diagrama de la operación en proceso de la elaboración de su producto o servicio.**

SIMBOLO	REPRESENTACION
○	Operación
□	Inspección
⇒	Desplazamiento o transporte
D	Deposito provisional o espera
▽	Almacenamiento permanente



**3.5 Hacer un listado de las maquinas, equipo y herramientas que se necesitan para elaborar el producto o brindar el servicio que se ha definido.**

<b>Maquinaria</b>	<b>Cantidad (Unidades requeridas)</b>	<b>Equipo y herramientas</b>	<b>Cantidad (unidades requeridas)</b>

**3.6 Realizar el cálculo de materiales y/o materias primas que usaran en el proceso producto.**

<b>Materia prima insumos</b>	<b>Cantidad unidades requeridas</b>	<b>Unidades a producir</b>	<b>Necesidad de materiales</b>

**3.7 Hacer un listado de los posibles proveedores que proporcionarán los insumos necesarios para la elaboración del producto o servicio.**


**3.8 Organización de las personas en el proceso productivos.**

Hacer un listado de las personas que se necesitan para producir la cantidad de bienes o servicios detallados en este plan de negocios.

<b>Puesto de trabajo</b>	<b>Números</b>

**3.9 Enumerar las tareas según las responsabilidades de cada uno.**

<b>Puesto de trabajo</b>	<b>Tarea del puesto</b>	<b>Experiencia mencionada en la idea del negocio u otra</b>

#### **4. ESTUDIO ECONOMICA**

4.1 Determinar la proyección de ventas en unidades.

<b>Nº</b>	<b>Producto</b>	<b>Precio del producto o servicio</b>	<b>Periodo</b>						<b>total</b>
<b>1</b>									
<b>2</b>									
<b>3</b>									

4.2 Con los datos que se tiene, elaboración el **plan de inversión**.

**PLAN DE INVERSIONES EN NUEVOS SOLES**

Rubro	Valor Unit.	Unid. Requeridos	Inversiones total
1. Activo Fijo			
Terrenos y /o infraestructuras			
Maquinarias y Equipos			
Herramientas			
Muebles y Enseres			
Total activos Fijos			
2. Gastos pre Operativos			
Total Activos Fijos			
3. Capital de trabajo			
Total de capital de trabajo			
<b>TOTAL</b>			

### 4.3 Determinación de la **escritura de costos**.

Producto representativos:

Unidad de costos:

Periodo de estimación

Volumen de producción por periodo

Rubro	Valor Unit.	Unid. requeridas	Costo total	
			FIJO	VARIABLE
1. Costo directo				
Materiales				
Mano de Obra				
Gastos de fabricación				
Total costos Directos				
2. Costos Indirectos				
Gasto Administrativo				
Gastos de Ventas				
Total costos indirectos				
TOTAL				

#### 4.4 Calcular la proyección de ventas

Nº	Producto	Precio del producto o servicio	Periodos						TOTAL
			1	2	3	4	5	....	
1									
2									
3									

4.5 con toda la información que se maneja, ahora se puede elaborar el flujo de caja del negocio.

#### FLUJO DE EFECTIVO

CONCEPTO	PERIODOS								Total
	0	1	2	3	...	10	11	12	
INGRESOS					...				
VENTAS					...				
EGRESOS(B)									
<b>ACTIVO FIJO</b>									
TERRENOS E INFRAESTRUCTURA									
MAQUINARIAS E EQUIPOS									
HERRAMIENTAS									
<b>GASTOS PRE OPERATIVOS</b>									
MATERIA PRIMA/INSUMOS									
MANO DE OBRA									

<b>GASTOS INDIRECTOS</b>									
GASTOS ADMINISTRATIVOS									
GASTOS DE VENTAS									
<b>SALDO ANTES DE IMPUESTOS (A-B)</b>									
IMPUESTOS									
<b>SALDO ECONOMICO</b>									

<b>ACTIVIDADES DE FINANCIAMIENTO</b>									
Aporte de capital									
Préstamo									
Amortización									
<b>NETO actividad de financiamiento(D)</b>									
<b>INCREMENTO NETO DE EFECTIVO(C+D)</b>									
<b>EFECTIVO AL INICIO DEL PERIODO</b>									
<b>EFECTIVO AL FINAL DEL PERIODO</b>									