



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
SEDE MORONA SANTIAGO
FACULTAD DE ADMINISTRACION DE EMPRESAS
CARRERA CONTABILIDAD Y AUDITORIA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS, PARA LA
“PANADERÍA Y PASTELERÍA MARIANITA DE JESÚS”,
CANTÓN MORONA, PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO,
PERÍODO 2023.

Trabajo de Titulación

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

AUTORA:

NATALIA ANABEL MENDEZ SARATE

Macas – Ecuador

2023



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
SEDE MORONA SANTIAGO
FACULTAD DE ADMINISTRACION DE EMPRESAS
CARRERA CONTABILIDAD Y AUDITORIA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS, PARA LA
“PANADERÍA Y PASTELERÍA MARIANITA DE JESÚS”,
CANTÓN MORONA, PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO,
PERÍODO 2023.

Trabajo de Titulación

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA

AUTORA: NATALIA ANABEL MENDEZ SARATE

DIRECTORA: ING. VICTORIA RENATA OJEDA SILVA

Macas – Ecuador

2023

© 2023, Natalia Anabel Méndez Sárate

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

Yo, Natalia Anabel Mendez Sárate, declaro que el presente Trabajo de Titulación es de mi autoría y los resultados de este son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autora asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Titulación; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Macas, 13 de diciembre de 2023






Natalia Anabel Méndez Sárate

140087582-7

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
SEDE MORONA SANTIAGO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
CARRERA CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

El Tribunal del Trabajo de Titulación certifica que: El Trabajo de Titulación: Tipo Proyecto de Investigación, **IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS, PARA LA “PANADERÍA Y PASTELERÍA MARIANITA DE JESÚS”, CANTÓN MORONA, PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, PERÍODO 2023** realizado por la señorita: **NATALIA ANABEL MÉNDEZ SÁRATE** , ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Titulación, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

	FIRMA	FECHA
Ing. Ángel Patricio Flores Orozco Mgs. PRESIDENTE DEL TRIBUNAL		2023-12-13
Ing. Victoria Renata Ojeda Silva DIRECTORA DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR		2023-12-13
Ing. Guido Geovanny Logroño Alarcón ASESOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR		2023-12-13

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación va dedicado especialmente a Dios, ya que gracias a él pude cumplir con mi meta, a mis padres, quien a pesar de todos los momentos de sufrimiento y malas noches me brindaron su apoyo incondicional, y en cada decisión tomada siempre estuvieron para instruirme y guiarme a lo largo de mi vida y de mis estudios.

Natalia

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mi Dios por darme salud y guiarme por los buenos caminos de la vida, por haberme brindado los conocimientos necesarios en todo mi transcurso estudiantil que estuvo lleno de aprendizajes basados en dedicación, esfuerzo y sabiduría que me permitieron culminar mi carrera universitaria.

A mis padres por ser esas personas que siempre estuvieron apoyándome y animándome en cada una de mis decisiones tomadas, que me han servido para llevar a cabo la culminación de mi meta.

A mi directora Ing. Renata Ojeda y asesor Ing. Guido Logroño por su asesoramiento y compromiso durante el desarrollo de la investigación y la culminación de este trabajo.

A la panadería y pastelería Marianita de Jesús por haberme dado la apertura para poder realizar mi trabajo de investigación y gracias a ellos se culminó la actividad.

A mis amigos Sukhdeep, Jorge, y Maribel quienes estuvieron apoyándome sin esperar nada a cambio compartiéndome los conocimientos alegrías para que este sueño se haga realidad.

Natalia

ÍNDICE DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS	xi
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	xiii
ÍNDICE DE ANEXOS	xv
RESUMEN	xvi
SUMMARY / ABSTRACT	xvii
INTRODUCCIÓN	1

CAPITULO I

1.1	Planteamiento del Problema	3
1.2	Limitaciones y delimitaciones	4
1.3	Problema General de Investigación	4
1.4	Objetivos	4
1.4.1	Objetivo General	4
1.3.2	Objetivos Específicos	4
1.5	Justificación.....	5
1.5.1	Justificación teórica.....	5
1.5.2	Justificación metodológica	5
1.5.3	Justificación práctica	5

CAPITULO II

2.	MARCO TEÓRICO.....	6
2.1.	<i>Antecedentes de investigación</i>	6
2.2	Referencias Teóricas	7
2.2.1	Concepto de Contabilidad	7
2.2.1.1.	<i>Definición</i>	7

2.2.1.2.	<i>Contabilidad de Costos</i>	7
2.2.1.3.	<i>Objetivos de la contabilidad de costos</i>	8
2.2.1.4.	<i>Características de la contabilidad de costos</i>	8
2.2.1.5.	<i>Ventajas de la contabilidad de costos</i>	8
2.2.1.6	<i>Definición de costo y gasto</i>	9
2.2.1.9.	<i>Sistema</i>	9
2.2.1.10.	<i>Sistema de Costos</i>	9
2.2.1.11	<i>Objetivo de un Sistema de Costos</i>	9
2.2.1.12	<i>Clasificación de un sistema de costos</i>	10
2.2.1.13	<i>Elementos de los costos</i>	10
2.2.2.	<i>Sistema de costos por orden de producción</i>	11
2.2.2.1.	<i>Definición</i>	11
2.2.2.2	<i>Objetivos del costo por orden de producción</i>	11
2.2.2.3.	<i>Características de un sistema de costos por orden de producción</i>	12
2.2.3	<i>Materia Prima</i>	12
2.2.3.1	<i>Métodos de valoración y control de materia Prima</i>	12
2.2.3.2	<i>Sistemas de inventarios</i>	13
2.2.3.3	<i>Tratamiento de MP en el sistema de costos por orden de producción</i>	14
2.2.3.4.	<i>Registro contable de MP en el sistema de costos por orden de producción</i>	16
2.2.4	<i>Mano de Obra</i>	16
2.2.4.3	<i>Tarjetas de tiempo</i>	17
2.2.4.4	<i>Sueldo Básico Unificado</i>	18
2.2.4.5	<i>Beneficios y prestaciones del trabajador</i>	19
2.2.4.6	<i>Rol de pagos y provisión</i>	22
2.2.4.7	<i>Registro contable de MO en el sistema de costos por orden de producción</i>	24
2.2.4.8	<i>Registro de la mano de obra en la hoja de costos</i>	25
2.2.5	<i>Costos Indirectos de Fabricación</i>	25
2.2.5.1	<i>Definición</i>	25
2.2.5.3	<i>Tasa predeterminadas para los Costos indirectos de fabricación</i>	27

2.2.5.4	<i>Registros contables para los costos indirectos de fabricación</i>	29
---------	--	----

CAPITULO III

3.	MARCO METODOLOGICO	34
3.1	Enfoque de investigación	34
3.2	Nivel de Investigación	34
3.2.1.	<i>Nivel Exploratorio</i>	34
3.2.2.	<i>Nivel Descriptivo</i>	34
3.3	Tipo de estudio	34
3.3.1	<i>Investigación Observacional</i>	34
3.3.2	<i>Investigación de campo</i>	34
3.4.	Población y muestra	35
3.6	Métodos de investigación	35
3.6.1	<i>Método Deductivo</i>	35
3.6.2	<i>Método Inductivo</i>	35
3.7	Técnicas de Investigación	35
3.7.1.	<i>Entrevista</i>	35
3.7.3	<i>Observación</i>	35
3.8	Instrumentos de la investigación	35
3.8.1	<i>Guía de Entrevista</i>	35
3.8.2	<i>Encuesta</i>	36
3.9	Idea a Defender	36

CAPITULO IV

4.	MARCO DE ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	37
4.1	Tema	37
4.2	Antecedentes de la empresa	37
4.2.1	<i>Antecedentes históricos</i>	37

4.2.2	Misión	37
4.2.3	Visión	37
4.2.4	Ubicación Geográfica	38
4.2.5	Valores	38
4.2.6.	Análisis Situacional de la Panadería y Pastelería “Marianita de Jesús”	39
4.2.5.1.	<i>Análisis interno</i>	39
4.2.5.2.	<i>Matriz de prioridades internas de la panadería y pastelería</i>	40
4.2.5.3.	<i>Perfil estratégico interno de la panadería y pastelería</i>	41
4.2.5.4	<i>Análisis externo</i>	42
4.2.5.5.	<i>Matriz de prioridades internas de la panadería y pastelería</i>	43
4.2.5.6.	<i>Perfil estratégico externo de la Panadería y Pastelería</i>	44
4.2.6	Descripción del proceso de producción	45
4.2.7.	Flujograma del proceso de producción del pan	46
4.3	Aplicación del sistema de costos por órdenes de producción	47

CAPÍTULO V

5.	MARCO PROPOSITIVO	101
	CONCLUSIONES	101
	RECOMENDACIONES	102
	BIBLIOGRAFIA	
	ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 2-1: Diferencias entre costo y gasto.....	9
Tabla 2-2: Formato Tarjeta Kardex.....	13
Tabla 2-3: Formato requisición de compra.....	14
Tabla 2-4: Formato de orden de compra.....	15
Tabla 2-5: Formato de Informe de Recepción.....	15
Tabla 2-6: Contabilización de Materia Prima.....	16
Tabla 2-7: Formato de control de tiempo.....	17
Tabla 2-8: Beneficios y prestaciones del trabajador.....	19
Tabla 2-9: Formato Rol de Pagos.....	22
Tabla 2-10: Formato Rol de Provisiones.....	23
Tabla 2-11: Asiento contable para el registro de rol de pagos.....	24
Tabla 2-12: Asiento contable del costo de provisiones de salarios y beneficios.....	24
Tabla 2-13: Asiento Contable de la MO (Rol de pagos) en el proceso productivo.....	24
Tabla 2-14: Asiento contable de la MO (Rol de provisión) en el proceso productivo.....	24
Tabla 2-15: Registro de la mano de obra directa en la hoja de costos.....	25
Tabla 2-16: Clasificación de los costos indirectos de fabricación.....	26
Tabla 2-17: Asiento contable para registrar la depreciación.....	29
Tabla 2-18: Asiento Contable para registrar los costos indirectos de fabricación.....	29
Tabla 2-19: Registro de los costos indirectos de fabricación en la hoja de costos.....	31
Tabla 2-20: Modelo de una Hoja de Costos.....	32
Tabla 4-1: Matriz de prioridades internas.....	40
Tabla 4-2: Perfil estratégico Interno.....	41
Tabla 4-3: Matriz de prioridades internas.....	43
Tabla 4-4: Perfil estratégico externo.....	44
Tabla 4-5: Top 10 de Producto.....	47
Tabla 4-6: Órdenes de Producción.....	47
Tabla 4-7: Orden de Pedido 001.....	49
Tabla 4-8: Orden de Pedido 002.....	50
Tabla 4-9: Orden de Pedido 003.....	50
Tabla 4-10: Orden de Pedido 004.....	51
Tabla 4-11: Orden de Pedido 005.....	51
Tabla 4-12: Orden de Pedido 006.....	52
Tabla 4-13: Orden de Pedido 007.....	52
Tabla 4-14: Orden de Pedido 008.....	53

Tabla 4-15: Orden de Pedido 009	53
Tabla 4-16: Orden de Producción 010.....	54
Tabla 4-17: Orden de Producción.....	54
Tabla 4-18: Orden de compra 001	55
Tabla 4-19: Orden de compra 002	55
Tabla 4-20: Orden de compra 003	56
Tabla 4-21: Orden de compra 004	56
Tabla 4-22: Orden de compra 005	57
Tabla 4-23: Orden de compra 006	57
Tabla 4-24: Requisición de compra.....	58
Tabla 4-25: Informe de recepción.....	59
Tabla 4-26: Tarjetas Kardex	60
Tabla 4-27: Rol de pagos.....	80
Tabla 4-28: Rol de Provisiones	80
Tabla 4-29: Presupuesto de los CIF.....	82
Tabla 4-30: Hoja de costos 001	85
Tabla 4-31: Hoja de costos 002	86
Tabla 4-32: Hoja de costos 003	87
Tabla 4-33: Hoja de costos 004	88
Tabla 4-34: Hoja de costos 005	89
Tabla 4-35: Hoja de costos 006	90
Tabla 4-36: Hoja de costos 007	91
Tabla 4-37: Hoja de costos 008	92
Tabla 4-38: Hoja de costos 009	93
Tabla 4-39: Hoja de costos 010	94
Tabla 4-40: Resumen de hojas de costos	95
Tabla 4-41: Libro diario de la panadería y pastelería Marianita de Jesús	96

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 2-1: Ciclo de los Materiales	14
Ilustración 2-1: Clasificación de la Mano de Obra	17
Ilustración 4-1: Local comercial y centro de producción.....	14

ÍNDICE DE ECUACIONES

Ecuación 2-1: Formula para obtener la hora extra.....	18
Ecuación 2-2: Fórmula para obtener la hora suplementaria	18

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO A: CUESTIONARIO

ANEXO B: TABULACION DE DATOS

ANEXO C: RUC DE LA INSTITUCION

ANEXO D: SISTEMA EN EXCEL

RESUMEN

El presente trabajo de titulación tuvo por objetivo implementar un sistema de costos por órdenes de producción en la panadería y pastelería Marianita de Jesús, de la ciudad de Macas, provincia de Morona Santiago, con la finalidad de conocer los costos de cada orden de producción. Una vez conocido el problema de la empresa se formularon los objetivos de estudio y se realizó la fundamentación teórica mediante libros, artículos, sitios web. Para el desarrollo de la investigación se utilizó técnicas como la observación, que permitió conocer el proceso productivo de la empresa, así también se aplicó una entrevista y encuesta al personal a fin de conocer de la situación actual de la empresa, presentando falencias significativas en la determinación del costo. Al realizar de manera empírica puede presentar desventajas en la toma de decisiones. La propuesta contiene la creación de un sistema de costos por órdenes de producción mediante Microsoft Excel, permitiendo una gestión más eficiente y efectiva de la empresa. Logrando conocer el costo de materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación, y el costo total de producción unitario. Se recomienda hacer uso de un sistema de costos por qué será de gran ayuda para proporcionar información clave para la toma de decisiones estratégicas, optimizando los recursos y mejorando la rentabilidad.

Palabras clave:< CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS>, <COSTOS >, < ORDENES DE PRODUCCION>, <ELEMENTOS DEL COSTO >, <COSTOS TOTAL >, <MATERIA PRIMA DIRECTA >, <MANO DE OBRA DIRECTA >, <COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION >



04-01-2023

0037-DBRA-UPT-2024

ABSTRACT

The objective of this titling work was to implement a system of costs for production orders in the “Marianita de Jesus” bakery and pastry shop in the city of Macas, province of Morona Santiago. Once the problem of the company was known, the study objectives were formulated, and the theoretical foundation was made through books, articles, and websites. For the development of the research, techniques such as observation were used, which allowed us to know the company's productive process. Thus, an interview and survey were also conducted with the staff to learn the company's current situation, presenting significant areas for improvement in determining the cost. When empirically performing the cost system, it can explain decision-making disadvantages. The proposal includes creating a cost system for production orders through “Microsoft Excel,” allowing more efficient and effective company management to know the cost of raw materials, labor, indirect manufacturing costs, and the total unit production cost. It is recommended to use a cost system, which will significantly help provide essential information for strategic decision-making, optimizing resources, and improving profitability.

Keywords: <ECONOMIC AND ADMINISTRATIVE SCIENCES>, <COSTS >, <PRODUCTION ORDERS>, <COST ELEMENTS >, <WHOLE COSTS>, <DIRECT RAW MATERIAL >, <DIRECT LABOUR >, <INDIRECT MANUFACTURING COSTS >



Lic. Lina Morales R. Mgs.

Docente Sede Morona Santiago

Cédula: 1707548929

INTRODUCCIÓN

Las micro, pequeñas y medianas empresas (Mipymes) en el Ecuador son responsables del crecimiento de la productividad, la generación de empleo, la innovación y el dinamismo industrial del país.

Las microempresas ecuatorianas manejan a más de un millón trabajadores de ingresos bajos y medios, lo que figura alrededor del 25% de la mano de obra urbana y entre el 10 y 15% del Producto Interno Bruto.

En Ecuador, la industria panadera y pastelera es fuerte en el país y se encuentra en constante crecimiento, el consumo promedio anual de pan por persona es de 27 kilogramos, lo que representa una gran oportunidad. Para el periódico digital (El Productor, 2021), las panificadoras son económicamente importantes ya que este sector aporta al engranaje productivo con ventas anuales por 306 millones y 20.000 plazas de empleo.

Estos negocios en su mayoría no emplean procesos contables, lo que limita a la toma de decisiones acertadas, y un control de los procesos de producción y determinación de costos reales a los distintos tipos de productos. De esta manera se ha visto la necesidad de implementar un sistema de costos para la panadería y pastelería “Marianita de Jesús”.

El presente trabajo de Investigación está estructurado de la siguiente manera:

En el CAPITULO I Problema de investigación radica en el planteamiento del problema y su respectiva formulación, que sirvió para precisar los objetivos de estudio, general y específicos, así como su correspondiente justificación teórica, metodológica y práctica

En el CAPITULO II denominado Marco teórico referencial, detalla la problemática de la investigación, formulación del problema, delimitación y la justificación de la investigación; también el objetivo general y los objetivos específicos que se desarrollarán. Además, contiene antecedentes de investigación y fundamentos teóricos que han sido abordados por distintos autores lo que permitió la construcción de todo el referencial teórico existente del sistema de costos por órdenes de producción.

En el CAPITULO III se desarrolla el Marco Metodológico, en este capítulo del trabajo de investigación comprende tipos, métodos, población y muestra técnicas e instrumentos de investigación utilizados en el presente trabajo para recabar la información y luego analizar los resultados.

En el CAPITULO IV denominado Marco de Resultados y Discusión de los resultados, se constituye por el diseño del sistema de costos; partiendo por la identificación de los procesos, y los costos incurridos en la fase de producción y el costo de producción.

En el CAPITULO V Marco Propositivo muestra las conclusiones y recomendaciones del trabajo de investigación, fuentes bibliográficas tomadas para la consulta y los anexos que sustentan el proceso de investigación realizado.

1. CAPÍTULO I

1.1 Planteamiento del Problema

Según estudios de la OMC, las MIPYMES representan el 95 % las empresas del mundo y crean el 60 % todos los puestos de trabajo del mundo. Su participación en el PIB es de alrededor del 35 % en los países en desarrollo y de alrededor 50 % en los países desarrollados.

Las MIPYMES son muy importantes en el Ecuador, porque representan la mayoría de las empresas del país. Sin embargo, muchas de estas empresas tienen problemas de gestión administrativa que limitan su desarrollo organizacional y competitividad.

El Reglamento a la estructura de desarrollo productivo de inversión, (2017) indica que las “Microempresa es aquella unidad productiva que tiene entre 1 a 9 trabajadores y un valor de ventas o ingresos brutos anuales iguales o menores de trescientos mil (US \$ 300.000,00) dólares de los Estados Unidos de América” (art.106).

Según el Instituto Nacional de Estadística y Censos INEC (2017) en el país funcionan 5 670 empresas y negocios dedicados a la elaboración de pan y otros productos de panadería secos. Las cifras del INEC indican que estos negocios tienen unas ventas anuales de USD 306 millones y dan empleo de manera directa a 13 407 personas.

La panadería y pastelería Marianita de Jesús, inicia sus actividades en el año de 2004 en la ciudad de Macas, siendo como una de las cinco primeras panificadoras en toda la ciudad. Durante los últimos años la empresa ha llevado el registro de sus actividades económicas basándose en una contabilidad y una administración empírica, esto ha ocasionado que la empresa no cuente con una guía, así como el control de los procesos de producción y determinación de costos reales a los distintos tipos de productos, que se elaboran dentro de la pequeña empresa son inadecuados.

Luego de haber realizado un sondeo a la empresa, se determinó una serie de falencias en el desarrollo de sus actividades productivas, entre las cuales podemos mencionar las siguientes:

- No existe una determinación del precio de venta en base a los costos incurridos, el mismo es establecido en base a los precios del mercado, lo cual limita la toma de decisiones empresariales.
- Los insumos no son registrados al momento de enviar a producción.
- La empresa no cuenta con un sistema de contabilidad de costos que tenga en cuenta los costos de materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación, lo que impedía su manejo oportuno.

- Al no existir un adecuado control de los recursos que se manejan en la empresa, no se cuenta con información confiable en cuanto a sus inventarios.

Por estas falencias es importante implementar un sistema de costos, que permita fijar los precios de venta de acorde a los costos reales aplicados en el proceso y favorecer a la toma de decisiones futuras.

1.2 Limitaciones y delimitaciones

La presente investigación se centrará en la implementación de un sistema de costos encaminado a mejorar el control y determinación de costos de producción de los distintos tipos de productos en la panadería y pastelería “Marianita de Jesús” de la ciudad de Macas, con dirección 9 de octubre y 5 de agosto.

Campo: Contabilidad.

Área: Costos.

Espacial: Panadería y Pastelería Marianita de Jesús.

Ubicación: Cantón Morona – Calles 9 de octubre y 5 de agosto.

Temporal: Período 2023

1.3 Problema General de Investigación

¿De qué manera contribuye la implementación de un sistema de costos, en la panadería y pastelería “Marianita de Jesús”, cantón Morona, provincia de Morona Santiago, período 2023?

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo General

- Implementar un sistema de costos para la panadería y pastelería “Marianita de Jesús”, cantón Morona, Provincia de Morona Santiago, período 2023.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Preparar un diagnóstico de la situación actual de la empresa con el propósito de resolver los problemas existenciales respecto a la fijación de costos de producción.
- Elaborar el marco teórico referente al sistema de costos con base en fuentes bibliográficas, libros, revistas y artículos científicos relacionados, para el sustento del desarrollo de la investigación.

- Realizar un sistema de costos mediante la utilización del programa de Microsoft Excel, que sea válido para la medición de los costos en el proceso de producción.
- Analizar la relación que existe entre los costos de producción y la rentabilidad que posee la empresa.
- Formular recomendaciones sobre los efectos de la implementación del sistema de costos.

1.5 Justificación

El diseño de un sistema de costos para la panadería y pastelería de “Marianita de Jesús”, permitirá al propietario conocer los costos de producción, emplear un precio de venta adecuado y conocer el margen de rentabilidad que posee en los distintos productos.

1.5.1 Justificación teórica

La justificación teórica se desarrolla con bases bibliográficas recopiladas de los libros virtuales, artículos científicos, revistas especializadas de la biblioteca virtual de la ESPOCH, monografías y sitios web actualizados de renombrados autores tal forma que permita evaluar o medir los resultados de la investigación de forma más ordenada.

1.5.2 Justificación metodológica

Se justifica de manera metodológica porque se utilizarán métodos investigativos, técnicas e instrumentos de investigación para la recolección y análisis de la información ya existente, a fin de recabar información competente, relevante y confiable que sirva de base para el desarrollo de un sistema de costos para la panadería y pastelería “Marianita de Jesús”.

1.5.3 Justificación práctica

La presente investigación permitirá la solución de los problemas identificados, generando de esta manera información financiera que ayudará al propietario a fortalecer la gestión de su negocio. A través del diseño de procesos contables, la empresa podrá generar información confiable y oportuna el cual contribuya a la toma de decisiones.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de investigación

Para la realización del presente trabajo de investigación, se ha procedido a revisar tesis con temas similares los mismos encontrados en el archivo de la facultad de Administración de empresas de la ESPOCH.

El trabajo de titulación (Martínez & Sánchez, 2012), titulado: “Elaboración de un sistema de contabilidad de costos para la panadería y pastelería del Supermercado Silva del cantón Quero, provincia del Tungurahua.”. Se plantea implementar un sistema de costos por órdenes de producción debido a que el propietario no incluye dentro de la determinación de los costos, algunos de los costos indirectos de fabricación y proporcionando a la organización la posibilidad de obtener mayor rentabilidad, con lo que podrá mantenerse en un mercado cambiante y competitivo.

Para (Marchán Paredes, 2018) en su trabajo de titulación denominado: “Diseño de un Sistema de Contabilidad de Costos basado en Ordenes de Producción para la empresa productos alimenticios “Fortaliz”, de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.” Manifiesta que la empresa no cuenta con un sistema de contabilidad de costos, y posee una información desactualizada de los costos de producción, no controla las materias primas, mano de obra y CIF utilizados, costeándose en base a la experiencia de los directivos.

Mientras que en el trabajo de Titulación de (Valla Cepeda, 2020) “Propuesta de un sistema de costos por órdenes de producción a la Empresa de Calzado “Logatty” de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua” finalizó que, la propuesta del sistema de costos por órdenes de producción ayudará a determinar el costo global y unitario de los lotes de producción, en el caso de la fábrica de calzado Logatty; aspecto que contribuirá a la toma de decisiones, así como también a la optimización y correcta distribución de los costos, obteniendo como resultado un mejor desarrollo en la empresa.

2.2 Referencias Teóricas

2.2.1 Concepto de Contabilidad

2.2.1.1. Definición

Según (Gonzalez Polanco, 2022) menciona que es los supuestos básicos y las reglas y principios que funcionan como la base del registro de transacciones comerciales y preparando cuentas. Se han desarrollado varios principios básicos de contabilidad a través del uso común. Forman la base sobre la cual se ha construido el conjunto completo de estándares o principios de contabilidad que hasta nuestros días se mantienen como eje fundamental de todo sistema contable.

Para (Abolacio Bosh, 2022) La contabilidad es la ciencia social que se encarga de estudiar, medir, registrar y dejar constancia de forma sistemática y regulada de las transacciones realizadas por empresas y/o particulares y las variaciones de patrimonio que de estas se derivan, en el marco de las actividades económicas en que aquellos se emplazan, para obtener finalmente la base de información financiera necesaria destinada a la toma de decisiones empresariales.

2.2.1.2. Contabilidad de Costos

La contabilidad de costos es una rama fundamental de la contabilidad que se enfoca en la gestión y análisis detallado de los costos relacionados con la producción de bienes o servicios en una empresa.

Es la encargada de la acumulación y el análisis de la información de uso interno relacionada con los costos de producción y de la determinación del costo unitario de los productos ofrecidos. Esta información permite a la gerencia planear, controlar y tomar decisiones al respecto de dichos productos (Sepulveda Atehortua, 2019).

De acuerdo con (Gasbarrino, 2023) afirma que, “es el área responsable de planificar, clasificar, acumular, controlar y asignar los gastos de la empresa. Su propósito es proporcionar información sobre los costos de varios aspectos dentro de la empresa y permitir un mejor análisis financiero”.

Dichos estos conceptos se puede decir que la contabilidad de costos es un sistema de información el cual nos permite registrar, planear, controlar, interpretar y asignar un costo al momento de producción, distribución, administración, y financiamiento. Permitiendo al gerente llevar al funcionamiento eficiente y eficaz de la organización mediante la toma de decisiones.

2.2.1.3. Objetivos de la contabilidad de costos

Cabe destacar que (Gamboa Suárez & Jiménez Rodríguez, 2023) mencionan que la contabilidad de costos tiene propósitos muy bien definidos, de modo que resulten eficaces en su implementación, los cuales son:

- Proporcionar información oportuna para la toma de decisiones.
- Generar información a la administración para la planeación, evaluación y control de las operaciones organizacionales.
- Contribuir con la planeación de las utilidades.
- Determinar los costos unitarios de producción, controlar, registrar y analizar todos los gastos que se realizan en la misma.

2.2.1.4. Características de la contabilidad de costos

Las características principales de la contabilidad de costos son:

- Conocer los costos de producción y manufactura de su empresa por nivel general y unidad.
- Mayor capacidad de producción y eficiencia operativa, empoderando a la gerencia para tomar importantes decisiones nacionales e internacionales.
- Facilitar una toma de decisiones financieras más eficiente como parte de la contabilidad.
- Analizar minuciosamente los costos e identificar los diversos factores directos e indirectos que afectan la producción de una empresa.
- Analizar la calidad y eficiencia de la fabricación, a partir de los cuales se toman decisiones y consejos para mejorar aspectos financieros y laborales (Horngren et al., 2018, p. 98).

2.2.1.5. Ventajas de la contabilidad de costos

- Presupuesto más inteligente: Las empresas pueden planificar mejor sus presupuestos futuros cuando saben exactamente cómo se gasta su dinero.
- Mejorar la eficiencia: Examinar los procesos de una empresa generalmente brinda la oportunidad de mejorarlos.
- Lograr mayores retornos: Cuanto más eficientes sean los procesos de producción de una empresa, más ganancias pueden obtener con la misma inversión (Horngren et al., 2018, p. 99).

2.2.1.6 Definición de costo y gasto

Costo

El costo es el valor al que se da a una inversión necesaria para la producción de un bien o servicio es decir el dinero que se interviene para poder elaborar el producto y éste a su vez va a generar un retorno de dinero.

Gasto

“El gasto son aquellos desembolsos que se necesita la empresa para poder llevar a cabo sus actividades cotidianas es decir para que pueda funcionar la empresa” (Morales, 2020).

2.2.1.7 Diferencias entre costos y gastos

Tabla 2–1: Diferencias entre costo y gasto

Costo	Gasto
Se registra como un activo en la contabilidad.	Se registra como un pasivo en contabilidad.
Es un pago que se espera genere ingresos futuros cuando se vende el producto o servicio.	Es un pago que no genera ingresos futuros.
Se considera una inversión que está directamente asociada a la renta.	No se considera una inversión y no genera ingresos.

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

2.2.1.9. Sistema

Para (Martínez, 2022) menciona que un sistema es una entidad completa en la que cada uno de sus componentes está conectado física y conceptualmente con otros componentes. Siendo un conjunto de componentes relacionados entre sí.

2.2.1.10. Sistema de Costos

Según (Fernández, 2000) “es un conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes basados en el principio de la partida doble y otros principios técnicos, destinados a determinar el costo de una unidad de producción y controlar el flujo de producción.”

2.2.1.11 Objetivo de un Sistema de Costos

El propósito de un sistema de contabilidad o costeo es acumular costos. Los gerentes utilizan la información sobre el costo de un producto o servicio para establecer los precios de los productos, controlar las operaciones y crear informes financieros. Y a su vez los sistemas de costeo mejoran el control al proporcionar información sobre los costes incurridos por cada departamento de producción o proceso de producción.

2.2.1.12 Clasificación de un sistema de costos

Para (Morillo Moreno, 2017) plantea que el sistema de costos se clasifica en:

- **Los sistemas por órdenes específicas**

Son aquellos cuyos costos de fabricación que se crean de acuerdo con las especificaciones de cada orden. Es decir, depende de los gustos, preferencias y necesidades. Cada orden de producción contiene un lote específico de productos homogéneos o similares con las características deseadas.

- **Los sistemas por proceso**

Es un sistema de costos acumula los costos de fabricación por cada de las fases del proceso. Es conveniente para los productos cuya producción es un proceso que involucra diferentes áreas y los costos fluyen de un área a otra.

- **Los sistemas de costeo históricos**

Los sistemas de costeo histórico son métodos contables tradicionales que registran y asignan los costos reales incurridos en la producción de bienes o servicios durante un período pasado. Estos métodos utilizan datos históricos para calcular los costos unitarios de los productos. Son fáciles de implementar y adecuados para empresas con procesos de producción estables.

- **Los sistemas de costeo predeterminados**

Son los que funcionan a partir de costos calculados con anterioridad al proceso de fabricación, para ser comparados con los costos reales con el fin de verificar si lo incorporado a la producción ha sido utilizado eficientemente para un determinado nivel de producción y tomar las medidas correctivas.

- **Los sistemas de costeo absorbentes**

El sistema de costos absorbentes es un método de costeo que calcula todos los costos asociados con la fabricación de un producto en particular. Este método utiliza los costos directos e indirectos totales percibidos con la fabricación del producto como base de costos.

2.2.1.13 Elementos de los costos

Los elementos de costo de un producto son los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, esta división proporciona la información que necesita para la medición de los ingresos y fijar el precio de los productos (Sinisterra Valencia, 2011) por lo que expone:

Materia prima

Es el primer elemento que va a ser transformado en producto final terminado. Se clasifica en:

- **Materia prima directa:** corresponde al elemento que interviene directamente en la producción y al cual se le realiza la transformación. Es un elemento esencial en el proceso.
- **Materia prima indirecta:** son materiales que no intervienen directamente en la producción, en tal sentido harán parte de los costos indirectos de fabricación.

Mano de obra

Es la remuneración por el esfuerzo humano que se le aplica a la materia prima para transformarla. Esta se clasifica en:

- **Mano de obra directa:** remuneración asignada al personal que interviene directamente en la producción.
- **Mano de obra indirecta:** remuneración que recibe el personal de apoyo al proceso y que forma parte de los costos indirectos de fabricación.

Costos indirectos de fabricación

En contabilidad, son una categoría de costo que incluye los gastos generales de fabricación que no se pueden atribuir fácilmente a un producto específico. Estos incluyen costos como mano de obra indirecta, suministro de equipos, mantenimiento, energía, alquiler de espacios y depreciación de equipos (Gonzalez Polanco, 2022, p. 38).

2.2.2. Sistema de costos por orden de producción

2.2.2.1. Definición

Para (Evidencetec, 2021) es una técnica desarrollada y utilizada por todas las empresas para determinar el costo total de una orden de producción para un producto en particular. El costeo por órdenes generalmente se realiza a través de formatos preestablecidos que se actualizan con información actualizada sobre precios de materiales, materias primas, maquinaria, equipo, mano de obra directa e indirecta y otros gastos generales como electricidad, agua, combustible siendo este un sistema estructurado.

Se entiende por costeo de producción a un sistema de registro, determinación y resumen individualizado del costo de fabricación de cada lote o pedido, siempre que los artículos a fabricar sean fácilmente diferenciables por precio o características.

2.2.2.2 Objetivos del costo por orden de producción

Según (Smeke Zwaiman et al., 2018) son:

- Gestión para la minimización de costos y gastos para empresas.
- Determinar el precio unitario del producto para no incurrir en pérdidas.

- Conocer la situación de producción y ventas.
- Determinar los beneficios de cada producto.
- Justificar la toma de decisiones razonables y oportunas.
- Administrar el inventario de la empresa.

2.2.2.3. Características de un sistema de costos por orden de producción

Un sistema de costos por órdenes es un enfoque de contabilidad que se utiliza para registrar y controlar los costos asociados con la producción de bienes o servicios específicos. Para (Garrison et al., 2007) algunas de sus características principales son:

- Un sistema de costos por órdenes de producción permite rastrear los costos directos e indirectos asociados con cada tipo de pan o pedido. Esto brinda una visión más precisa de la rentabilidad individual de cada producto y ayuda a tomar decisiones informadas sobre qué productos ofrecer y cómo mejorar su eficiencia.
- Las maneras más comunes de producción son bajo pedido, en órdenes y en serie, que serán seleccionadas por la empresa y dependerá del tipo de producto, la capacidad instalada y al sector del mercado al cuál se dirige.
- Determinar el costo de los productos o servicios que ayudan a las decisiones de planeación.
- Valuar los inventarios y el costo de ventas para elaborar informes externos.
- Controlar y administrar los costos y evaluar el desempeño de los factores

2.2.3 Materia Prima

2.2.3.1 Métodos de valoración y control de materia Prima

Según (Horngren et al.) menciona que:

Los métodos de valoración y control de materia prima son técnicas utilizadas en la contabilidad de costos para calcular y administrar los costos asociados a los materiales utilizados en la producción. Los principales métodos incluyen el sistema de inventario perpetuo y periódico, el costo promedio ponderado y el método PEPS (primeras entradas, primeras salidas).

Es decir, estos métodos permiten un seguimiento detallado de las existencias de materia prima, facilitando la toma de decisiones y el control eficiente de los recursos. Mediante la utilización de las tarjetas Kardex.


Método PEPS

Es un método de valoración de inventario que “se basa en la premisa de que los primeros artículos que ingresan al inventario son los primeros en salir” (Horngren et al., 2018). Es ampliamente utilizado en la contabilidad de costos y gestión de inventarios para calcular el costo de los productos vendidos y el valor de las existencias finales.

Método Promedio

Para (Horngren et al., 2018, págs. 425-428) “el método promedio ponderado, se considera el costo promedio de todas las compras realizadas durante el período, lo que ayuda a suavizar las variaciones de precios y proporciona una valoración más estable de las existencias”.

Tabla 1-2: Formato Tarjeta Kardex

 N°											
Artículo:								Exist max :			
Unidad de medida:								Exist min :			
Método de Valoración:								Código:			
FECHA	DESCRIPCIÓN	CADU	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT

Fuente: Sinisterra Valencia, G. (2011).
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

2.2.3.2 Sistemas de inventarios

Los sistemas de inventario son métodos utilizados por las empresas para gestionar y controlar sus existencias de productos. Los sistemas más comunes son el sistema de inventario periódico y el sistema de inventario perpetuo.

Para (Rincón Soto, C A. et al., 2019) el sistema de inventarios son los siguientes:

Sistema de inventario periódico: En este sistema, las empresas realizan un conteo físico de su inventario en intervalos regulares, como mensual o anual. Al final del período, se calcula el costo de ventas y el costo de inventario final con base en los registros contables.

Sistema de inventario perpetuo: En este sistema, las empresas mantienen un registro continuo y actualizado de las existencias en tiempo real mediante el uso de sistemas de información y tecnología. Cada transacción de compra o venta se registra inmediatamente, lo que permite un control más preciso y una toma de decisiones más rápida.

2.2.3.3 Tratamiento de la materia prima en el sistema de costos por órdenes de producción

Ciclo de los materiales: Para una adecuada eficacia en el sistema de producción es necesario seguir el ciclo de los materiales:

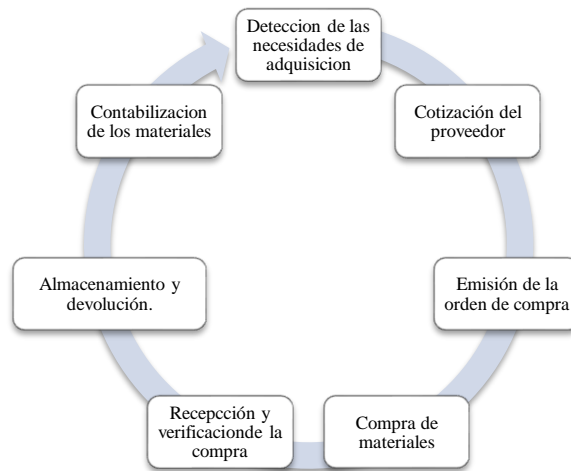


Ilustración 2-1: Ciclo de los Materiales

Fuente: Vallejos, H. & Chilibingua, M. (2017,p 62)

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia,2023.

El ciclo de los materiales depende del ciclo de producción ya que contiene el movimiento y el proceso de los recursos en los inventarios, hasta que los productos terminados se transfieran al cliente.

Compra de materiales y requisición de materiales para producción

Tabla 2-3: Formato requisición de compra.

 MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTERERIA 2004 REQUISICIÓN DE COMPRA				N°
Persona que realizo la solicitud:		Fecha requerida de entrega:		
Fecha de Pedido:				
CANTIDAD	# DE CATALOGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNIT	TOTAL
Costo Total				
Aceptado por:				

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Orden de compra

Tabla 2-4: Formato de orden de compra


 MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTELERIA 2004					N°
ORDEN DE COMPRA					
PROVEEDOR:			FECHA DE PEDIDO:		
FECHA DE ENTREGA:			FECHA DE PAGO:		
TERMINOS DE ENTREGA:			TERMINOS DE PAGO:		
CANTIDAD	UNI DE MEDIDA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNIT	TOTAL
Costo Total					
Aceptado por:.....					

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Informe de Recepción

Tabla 2-5: Formato de Informe de Recepción

 MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTELERIA 2004					N°
INFORME DE RECEPCIÓN					
PROVEEDOR:					
ORDEN DE COMPRA N°:					
FECHA DE RECEPCIÓN:					
CANTIDAD RECIBIDA	DESCRIPCIÓN			DISCREPANCIAS	
Recibido por:.....					

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

2.2.3.4. Registro contable de la materia prima en el sistema de costos por órdenes de producción

Tabla 2-6: Contabilización de Materia Prima

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		1			
		Inventario de Materia Prima		xxxx	
		IVA en compras		xxxx	
		Caja/Bancos			xxxx
		Retención en la fuente por pagar			xxxx
		P/r Adquisición de materia prima			
		2			
		Caja/Banco		xxxx	
		Inventario de Materia Prima			xxxx
		IVA en compra			xxxx
		P/r Devolución de Materia Prima			
		3			
		Inventario de productos en proceso		xxxx	
		Inventario de Materia Prima			xxxx
		P/r Uso de Materiales en proceso productivo			
		4			
		Inventario de Materia Prima		xxxx	
		Inventario de productos en proceso			xxxx
		P/r Devolución de materiales no utilizados			

Fuente: Adaptado de Ramírez, C., García, M., & Pantoja, C. (2010).

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

2.2.4 Mano de Obra

2.2.4.1 Definición

Se define a la mano de obra como el esfuerzo físico que realizan las personas para transformar las materias primas en productos terminados. “La mano de obra es toda ejercicio intelectual o física que realiza un trabajador en la producción de un bien” (González et al., 2019, p. 18).

La mano de obra se contabiliza en cada departamento, es necesario que cada unidad productiva registre sus tarjetas de tiempo en donde se evidencia las horas trabajadas en cada proceso.

Para (Vásquez, 2020) menciona “que la mano de obra dentro del sistema de costeo por procesos incluye tanto la mano de obra directa como la indirecta de los procesos de producción”.

2.2.4.2 Clasificación de la Mano de obra

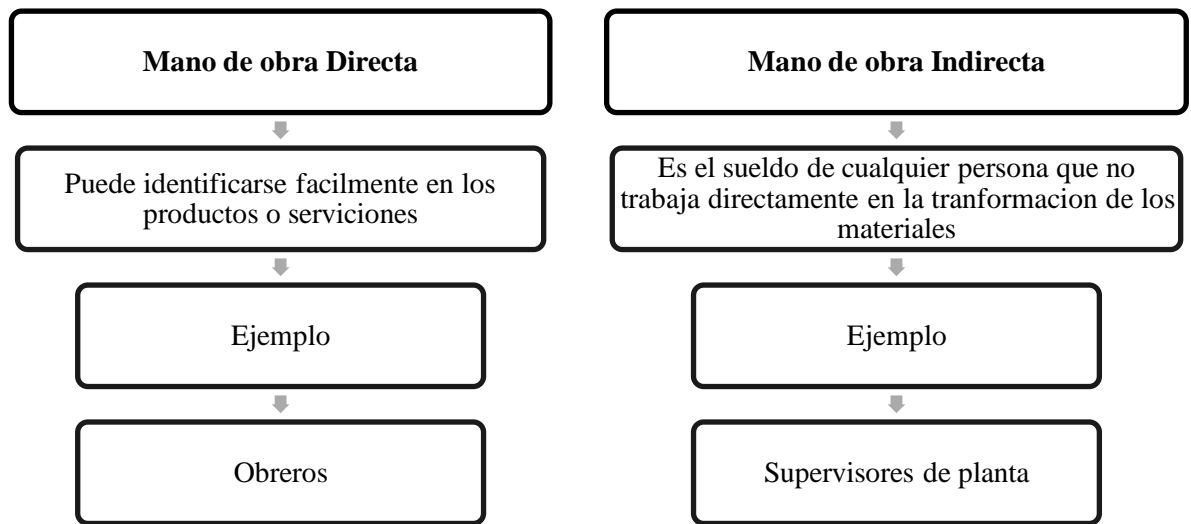


Ilustración 1-2: Clasificación de la Mano de Obra

Fuente: Smeke Zwaiman et al., 2018, pag. 28

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

2.2.4.3 Tarjetas de tiempo

La tarjeta de tiempo se usa para registrar el comienzo y fin del día laboral de los trabajadores.

Tabla 2-7: Formato de control de tiempo

 MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTELERIA 2004 TARJETA DE CONTROL DE TIEMPO							
Día	Horas de la jornada laboral			Horas extras			Total de horas
	Ingreso	Salida	Total horas	Inicio	Termino	Total horas	

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

2.2.4.4 Sueldo Básico Unificado

Los sueldos que se utilizaron para la realización de este trabajo de titulación son aquellos que se encuentran establecidos en la tabla sectorial de ley de seguridad social.

a) Sueldo: Mediante el Acuerdo Ministerial No. MDT-2022-234 del Código de Trabajo se señala:

Que mediante Acuerdo Ministerial Nro. MDT-2022-216, de 30 de noviembre de 2022, se fijó a partir del 01 de enero de 2023 el salario básico unificado del trabajador en general en cuatrocientos cincuenta dólares de los Estados Unidos de América (US\$ 450,00) mensuales. (Código del trabajo, art 55)

b) Horas extras y suplementarias: Para el Ministerio de Trabajo según el Art. 55. expresa que:

***Horas Extras:** Son aquellas en las que se trabaja los sábados, domingos o días feriados, y estas serán reconocidas con un recargo del 100% sobre el valor de la hora normal trabajada.*

***Horas Suplementarias:** Son aquellas en las que se trabaja luego de la jornada ordinaria, con un máximo de 4 horas al día y 12 horas a la semana. Si las horas laboradas durante el día hasta las 24H00. El empleador deberá reconocer con el 50% de recargo. Y si las horas suplementarias son desde las 24H00 y las 6H00, el trabajador tiene que ser reconocido con el 100% de recargo. (Código del trabajo,art 55)*

Ecuación 1-2: Formula para obtener la hora extra

$$\text{Hora extra} = \frac{\text{Sueldo}}{240} = x * 2 = x * \# \text{ de horas extras laboradas} = \text{Valor horas extras}$$

Ecuación 2-2: Fórmula para obtener la hora suplementaria

$$\text{Hora supl}50\% = \frac{\text{Sueldo}}{240} = x * 2 = x * \# \text{ h supl laboradas} = \text{Valor hora suplement.}$$

2.2.4.5 Beneficios y prestaciones del trabajador

Tabla 2-8: Beneficios y prestaciones del trabajador

CONCEPTO	PERIODO DE COMPUTO		DIA PAGO MAXIMO	CUANTIA Y DISPOSICION LEGAL	BENEFICIARIOS Y ASPECTOS PARTICULARES
	DESDE	HASTA			
Horas extras	4 h en 1 día	12 h semanales o 48 al mes	Fecha de pagos de sueldos y salario	<ul style="list-style-type: none"> • Hasta 24 horas recargo del 50% • Entre las 24 y 6 horas y feriados sábados y domingos 100% recargo. • Salarios diarios de 8 horas sobre esto se aplica recargos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Forma parte del ingreso gravable. • Requiere autorización de la inspectoría del trabajo.
Subsidio familiar	Mensual	Mensual	Juntamente con sueldo y salario.	<ul style="list-style-type: none"> • Cantidad acordada por cada carga familiar (un hijo menor de 18 años o mayores de edad discapacitados conyugue que no trabaja). 	<ul style="list-style-type: none"> • Reciben trabajadores que tienen cargas familiares • Se fija en contratos colectivos • Forma parte del ingreso gravable

Aporte patronal.	Primer día del mes.	Último día del mes.	Hasta el 15 del mes siguiente se debe enviar a IESS.	<ul style="list-style-type: none"> • Sobre salario mínimo vital unificado. (SMVU) + otros ingresos normales. • Se aplicará el 12,15%. App círculo 159. Ley del IESS. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tienen derecho los Servidores afiliados con relación de dependencia • Exento de impuestos a la renta. IR
Aporte personal.	Primer día del mes.	Último día del mes.	Hasta 15 del mes siguiente se deben enviar al IESS	<ul style="list-style-type: none"> • Del SMVU + ingresos normales. • Se aplicará el 9,35% artículo 159 ley del IESS. • Se retiene de los haberes del servidor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tienen derechos servidores afiliados que laboran en relación de dependencia. • Se deduce del cálculo del IR.
Decimotercer sueldo	1 de diciembre 200x	30 de noviembre 200 x	24 de diciembre 200 x	<ul style="list-style-type: none"> • doceava parte de ingresos normales del trabajador. Artículo 94 código del trabajo • Proporcional en caso de interrupción laboral. 	<ul style="list-style-type: none"> • Recibe todo trabajador en relación de dependencia, proporcional al tiempo de trabajo. • Exento de impuestos a la renta.

Décimo cuarto sueldo	1 de agosto 200 x 1 de marzo 200x	31 de julio 200 x 28 de febrero 200 x	En sé de agosto 200 x 15 de marzo 200 x	<ul style="list-style-type: none"> • Con SMVU artículo 113 código del trabajo. • Proporcional en caso de interrupción laboral. • 1 En la Sierra • 2 En la costa 	<ul style="list-style-type: none"> • Recibe todo trabajador en relación de dependencia, proporcional al tiempo de trabajo. • Exento de impuestos a la renta.
Fondo de reserva.	Primer día del mes	fin de mes.	Fin de mes a través de rol o envío directo al IESS, por decisión de trabajador.	<ul style="list-style-type: none"> • Doceava parte de ingresos normales, calculado en términos de artículo 94 código del trabajo. • Proporcional en caso de interrupción laboral. 	<ul style="list-style-type: none"> • Todo trabajador que ha prestado sus servicios a un mismo empleador por un período superior a 1 año. • Exento de impuesto a la renta.

Fuente: Código del trabajo,2012.

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia,2023.

2.2.4.6 Rol de pagos y provisión

Rol de pagos: Es la nómina de trabajadores que posee una empresa a fin de distribuir los pagos y descuentos que recibe cada trabajador en cada ciclo de nómina. Este documento proporciona información contable y laboral, y es utilizado tanto para el pago de sueldos o salarios a los trabajadores como para el pago de beneficios que brinda la empresa. (Smeke Zwaiman et al., 2018)

Tabla 2-9: Formato Rol de Pagos

 MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTELERIA 2004 ROL DE PAGOS PERIODO DEL AL												
No.	NOMBRE	CARGO	DIAS TRABAJADOS	SUELDO	HORAS 50%	HORAS 100%	TOTAL H EXTRAS	VALOR H EXTRAS	TOTAL INGRESO	APOORTE AL IESS	TOTAL DESCUENTO	APOORTE AL IESS
TOTAL												

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Rol de Provisiones: Es un documento en donde se encuentra el salario, con los beneficios sociales que un empleador debe pagar a sus empleados.

Tabla 2-10: Formato Rol de Provisiones

 <p style="text-align: center;">MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTERERIA 2004</p> <p style="text-align: center;">ROL DE PROVISIONES PERIODO DEL AL</p>										
No.	NOMBRE	CARGO	TOTAL INGRESOS	DECIMO TERCER SUELDO	DECIMO CUARTO SUELDO	VACACIONES	FONDE DE RESERVA	TOTAL DE PROVISIONES	APORTE PATRONAL	FIRMA
TOTAL										

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

2.2.4.7 Registro contable de la mano de obra en el sistema de costos por órdenes de producción

Tabla 2-11: Asiento contable para el registro de rol de pagos

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		1			
		Mano de obra Directa		XXXX	
		IEES por pagar		XXXX	
		SECAP			XXXX
		Caja/Bancos			XXXX
		P/r Rol de Pagos			

Fuente: Adaptado de Ramírez, C., García, M., & Pantoja, C. (2010).

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Tabla 12-2: Asiento contable del costo de provisiones de salarios y beneficios

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Mano de obra Directa		XXXX	
		Beneficios Sociales por pagar			XXXX
		Décimo Tercer Salario por pagar	XXXX		
		Décimo Cuarto Salario por pagar	XXXX		
		Vacaciones por pagar	XXXX		
		IESS por pagar- Aporte Patronal			XXXX
		P/r Del costo de provisiones de beneficios económicos periódicos			

Fuente: Adaptado de Ramírez, C., García, M., & Pantoja, C. (2010).

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Tabla 13-2: Asiento Contable de la Mano de obra (Rol de pagos) en el proceso productivo

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		3			
		Inventario de productos en proceso		XXXX	
		Mano de obra directa			XXXX
		P/r Mano de obra en proceso Productivo			

Fuente: Adaptado de Ramírez, C., García, M., & Pantoja, C. (2010).

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Tabla 14-2: Asiento contable de la Mano de obra (Rol de provisión) en el proceso productivo


Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		4			
		Inventario de productos en proceso		XXXX	
		Mano de obra directa			XXXX
		Beneficios Sociales			XXXX
		P/r Mano de obra y beneficios sociales			

Fuente: Adaptado de Ramírez, C., García, M., & Pantoja, C. (2010).

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

2.2.4.8 Registro de la mano de obra en la hoja de costos

Tabla 15-2: Registro de la mano de obra directa en la hoja de costos

 MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTELERIA 2004 HOJA DE COSTOS											
CLIENT								ORDEN DE PRODUCCIÓN			
ARTICULO								CANTIDAD			
PRESUPUESTO								P/ VENTA			
FECHA DE INICIO								FECHA DE ENTREGA			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL	UNIDAD	V PRO / UNID	V / TOTAL	DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL	
SUMAN				SUMAN			SUMAN				
RESUMEN			VALOR	<hr/> Contador de costos							
Materia Prima Directa											
Mano de obra Directa											
Costo Primo Directo											
CIF - Aplicados											
Costo Unitario de Fabricación											

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”
 Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

2.2.5 Costos Indirectos de Fabricación

2.2.5.1 Definición

Para (Abolacio Bosh, 2022), los costos indirectos de producción son aquellos costos que no están directamente relacionados con la producción o cadena productiva, pero son necesarios para el normal funcionamiento de la empresa. Como las depreciaciones de maquinaria utilizada para la elaboración, energía eléctrica, sueldo de supervisores (MOI), materia prima directa, renta.

2.2.5.2 Comportamiento de los costos indirectos

“Los costos indirectos, como cualquier costo de producción, se pueden clasificar en fijos, variables y mixtos, dependiendo de su comportamiento ante cambios en el volumen de producción.” (Sinisterra Valencia, 2011, p. 185) Esta clasificación de los costos indirectos es útil para controlar los desembolsos, elaborar el presupuesto de costos indirectos y contribuir a la planeación y el control de estos.

Tabla 16-2: Clasificación de los costos indirectos de fabricación

Costos Indirectos Fijos	Costos Indirectos Variable	Costos Indirectos Mixtos
Los costos indirectos fijos no cambian durante el período, Son costos que no varían ante cambios en el volumen de producción. Son ejemplos: la depreciación calculada sobre la base de línea recta, el arrendamiento, impuesto a la propiedad mantenimiento y reparación de construcciones y edificaciones, seguros, aseo y vigilancia, sueldo de jefes de producción.	Los costos indirectos variables son aquellos que varían en forma proporcional a los cambios ocurridos en el volumen de actividad económica. Si la producción aumenta, por ejemplo, se espera un aumento directamente proporcional en los envases y empaques. Si la producción disminuye, se espera que los envases y empaques descendan en la misma proporción. Ejemplos de costos indirectos variables son: materiales y repuestos, combustibles y lubricantes, herramientas, útiles y papelería, elementos de aseo y cafetería, servicios de mantenimiento.	Los costos indirectos mixtos son aquellos cuyo comportamiento no se puede catalogar en ninguno de los dos patrones señalados antes, puesto que contienen algo del comportamiento de los dos. Un ejemplo típico de costos indirectos mixtos son los servicios públicos; contienen un cargo fijo mensual y un componente variable proporcional al consumo de energía, agua y teléfono.

Fuente: Sinisterra Valencia, 2011, p. 185

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

2.2.5.2 Costos Indirectos de fabricación presupuestados

Estos costos indirectos de fabricación presupuestados son estimados y planificados con antelación para facilitar la toma de decisiones financieras y operativas en la empresa. El presupuesto de costos indirectos de fabricación permite tener una visión más completa de los gastos asociados con la producción y ayuda a determinar el costo de producción de cada producto o lote fabricado. La precisión en la estimación y control de estos costos es fundamental para mantener la rentabilidad y eficiencia en la operación de la empresa.

Para (Vallejos Henry y Chiliquinga Manuel, 2017, p. 121) los gastos generales de fabricación presupuestados se determinan a través de la fórmula presupuestal, así:

$$(\text{Parte fija} + \text{Parte variable}) * (\text{Base})$$

2.2.5.3 Tasa predeterminadas para los Costos indirectos de fabricación

La tasa presupuestaria relaciona las variables de producción con las variables de costos indirectos durante el uso. El valor de los gastos generales aplicados al producto no corresponde al valor de los gastos generales reales y cualquier diferencia puede ajustarse al final del período. La tasa presupuestaria es la relación entre dos valores presupuestarios. En el numerador indica el presupuesto de costos indirectos para el período y en el denominador, el presupuesto de producción o nivel de actividad presupuestada para el período. La expresión matemática de la tasa presupuestada es la siguiente:

$$\text{Tasa predeterminada} = \frac{\text{CIF Presupuestados}}{\text{Nivel de producción presupuestado}}$$

Para (Zapata, 2019) los CIF reales y los CIF aplicados, se deben realizar ajustes y análisis, debido a que hay que recordar que los CIF aplicados son producto de la aplicación de la tasa predeterminada que utiliza los CIF presupuestados, para el análisis se debe tomar en cuenta las siguientes variaciones:

CIF aplicado > CIF Real= Sobre aplicación de los CIF (el producto terminado se costeo a un valor mayor del real)

CIF aplicado < CIF Real= Sub aplicación de los CIF (el producto terminado se costeo a un valor menor del real)

La tasa predeterminada para el cálculo de los Costos Indirectos de Fabricación aplicados ayuda a que el costo indirecto sea distribuido equitativamente en cada orden de producción.

La fórmula general para la aplicación de las tasas predeterminadas es:

$$Tasa\ predeterminada = Total\ CIF\ presupuestado * Base\ de\ aplicación\ real$$

- Horas máquina

$$Tasa = CIF\ presupuestado / Horas\ máquina\ presupuestadas$$

- Horas de mano de obra directa

$$Tasa = CIF\ presupuestado / Horas\ de\ mano\ de\ obra\ directa\ presupuestadas$$

- Costo de mano de obra directa

$$Tasa = CIF\ presupuestado / Costo\ de\ horas\ de\ mano\ de\ obra\ directa\ presupuestadas * 100$$

- Unidades producidas

$$Tasa = CIF / presupuestado\ Unidades\ producidas$$

- Costo de materia prima directa

$$Tasa = CIF\ presupuestado / Costo\ de\ material\ directo\ presupuestado * 100$$

- Costo primo

$$Tasa = CIF\ presupuestado / Costo\ primo\ presupuestado * 100$$

El método lineal de depreciación

El método lineal de depreciación es el método más utilizado para calcular la depreciación de los activos fijos. Este método se basa en la idea de que la depreciación es constante a lo largo del tiempo.

La fórmula para calcular la depreciación lineal es la siguiente:

$$Depreciación = (valor\ o\ costo\ de\ adquisición - valor\ residual) / periodo\ de\ vida\ útil$$

Donde el costo del activo es el precio original pagado por el activo, el valor de rescate es el valor que se espera que tenga el activo al final de su vida útil y la vida útil del activo es el período de tiempo durante el cual se espera que el activo sea útil.

Tabla 2-17: Asiento contable para registrar la depreciación

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		CIF - Reales			
		Depreciones de fabrica			
		Depreciación acumulada			
		P/r Depreciación de			

2.2.5.4 Registros contables para los costos indirectos de fabricación

Materia Prima Indirecta

Tabla 2-18: Asiento Contable para registrar los costos indirectos de fabricación

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		1			
		CIF Real Inventario materiales indirectos		XXXX	
		IVA en compras		XXXX	
		Caja/Bancos			XXXX
		Retención en la fuente por pagar			XXXX
		P/r Adquisición de materia prima			

Nota: Asiento contable para el registro de la compra de la materia prima indirecta

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		2			
		Inventario producto en proceso		XXXX	
		CIF Real Inventario materiales indirectos			XXXX
		P/r Requisición de Materiales			

Nota: Asiento contable para la requisición de materiales indirectos para la producción

Mano de Obra Indirecta

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		3			
		CIF-Real Mano de obra indirecta		XXXX	
		IESS por pagar			XXXX
		Cuentas por pagar varios			XXXX
		Caja/Bancos			XXXX
		P/r Rol de pagos			

Nota: Asiento contable para el registro del rol de pagos

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		4			
		CIF-Real Mano de obra indirecta		XXXX	
		Beneficios por pagar			XXXX
		IESS por pagar			XXXX
		Prestaciones Sociales por pagar			XXXX
		P/r Rol de provisiones			

Nota: Asiento contable para el registro del rol de provisiones

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		5			
		Inventario Productos en Proceso		xxxx	
		CIF reales MOI			xxxx
		P/r Cargo de la MOD al proceso de producción			

Nota: Asiento contable para el registro de las órdenes de producción

Otros Costos Indirectos de Fabricación y variaciones

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		6			
		CIF reales		xxxx	
		Bancos			xxxx
		P/r Cif			

Nota: Asiento contable para el registro de los CIF


Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		7			
		Inventario Producto proceso cif		xxxx	
		CIF aplicado			xxxx
		P/r Costos indirecto de fabricación de la hc #			
		8			
		CIF aplicados		xxxx	
		Variación			xxxx
		CIF Reales			xxxx
		P/r Cierre CIF real			

Nota: Asiento contable para el registro de los CIF aplicados

Fuente: Bravo. M & Ubidia. C (2013, págs. 41-61)

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Tabla 19-2: Registro de los costos indirectos de fabricación en la hoja de costos


 MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTERIA 2004 HOJA DE COSTOS											
CLIENTE								ORDEN DE PRODUCCIÓN			
ARTICULO								CANTIDAD			
PRESUPUESTO								P/VENTA			
FECHA DE INICIO								FECHA DE ENTREGA			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL	UNIDAD	V PRO / UNID	V / TOTAL	DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL	
SUMAN				SUMAN			SUMAN				
RESUMEN			VALOR								
Materia Prima Directa											
Mano de obra Directa											
Costo Primo Directo											
CIF - Aplicados											
Costo de fabricación											
Costo Unitario de Fabricación				_____ Contador de costos							

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”
 Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

2.2.6 Hoja de costos

“Una hoja de costos es una herramienta esencial en la contabilidad y la gestión financiera que permite recopilar y analizar información sobre los costos asociados con la producción de bienes o servicios en una empresa” (Horngren et al., 2018, p. 112). Proporciona una visión detallada de los costos directos e indirectos relacionados con la fabricación o prestación de servicios.

Tabla 20-2: Modelo de una Hoja de Costos

 MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTELERIA 2004 HOJA DE COSTOS										
CLIENTE							ORDEN DE PRODUCCIÓN			
ARTICULO							CANTIDAD			
PRESUPUESTO							P/VENTA			
FECHA DE INICIO							FECHA DE ENTREGA			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL	UNID	V PRO / UNID	V / TOTAL	DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL
SUMAN				SUMAN			SUMAN			
RESUMEN		VALOR		_____ Contador de costos						
Materia Prima Directa										
Mano de obra Directa										
Costo Primo Directo										
CIF - Aplicados										
Costo Unitario de Fabricación										

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”
 Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

2.2.7 Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio es un concepto importante en la contabilidad y la gestión financiera que muestra el nivel de ventas necesario para que una empresa no obtenga ni pérdidas ni ganancias, es decir, donde los ingresos totales son iguales a los costos totales. En otras palabras, es el nivel de actividad donde los ingresos cubren exactamente los costos, sin generar utilidades ni pérdidas.

El punto de equilibrio se puede calcular utilizando la siguiente fórmula:

$$\text{Punto de Equilibrio en unidades} = \text{Costos fijos totales} / \text{Margen de contribución por unidad}$$

La fórmula para calcular el Margen de contribución por unidad es:

Margen de contribución por unidad = Precio de venta por unidad - Costo variable por unidad

También podemos calcular el Punto de Equilibrio en términos de ventas monetarias utilizando esta fórmula:

Punto de Equilibrio en ventas = Costos fijos totales / Margen de contribución ratio

La fórmula para calcular el Margen de contribución ratio es:

Margen de contribución ratio = Margen de contribución total / Ventas totales

El Margen de contribución es la diferencia entre las ventas y los costos variables.

Para (Garrison et al., 2007) es útil el análisis del punto de equilibrio para la planificación financiera y la toma de decisiones gerenciales, ya que proporciona información sobre el nivel de ventas necesario para alcanzar la rentabilidad y cuánto margen existe antes de alcanzar ese punto,

Los costos fijos son aquellos que no varían con el nivel de producción o ventas, mientras que los costos variables sí varían en relación directa con las ventas o la producción. Es importante tener en cuenta que el punto de equilibrio se refiere al número de unidades vendidas o al valor de las ventas necesarias para cubrir los costos totales. Una vez que las ventas superan el punto de equilibrio, la empresa comienza a obtener utilidades.

CAPITULO III

3.MARCO METODOLOGICO

3.1 Enfoque de investigación

En este trabajo de investigación realizada a la panadería y pastelería Marianita de Jesús se utilizará tanto el enfoque cualitativo porque se realizará entrevistas para poder conocer la situación de la empresa, como el enfoque cuantitativo porque recopila información contable de la actividad de la empresa evidenciando los impactos durante el proceso productivo y permitiendo generar estrategias para el manejo de los costos de producción.

3.2 Nivel de Investigación

3.2.1. *Nivel Exploratorio*

Se emplea el nivel exploratorio en la investigación ya que se indaga sobre la situación actual de la Panadería y Pastelería Marianita de Jesús, pudiendo ver las debilidades que posee la organización.

3.2.2. *Nivel Descriptivo*

El nivel descriptivo porque busca describir y obtener de manera más específica los elementos del costo que intervienen en el proceso productivo, mediante el modelo de costos por órdenes de producción en la Panadería y Pastelería Marianita de Jesús.

3.3 Tipo de estudio

3.3.1 *Investigación Observacional*

Se utilizó la observación directa ya que permitió evidenciar las particularidades propias de la empresa, además fue de gran importancia para la determinación del proceso productivo.

3.3.2 *Investigación de campo*

En esta investigación se mantuvo contacto directo con el personal de la Empresa, a través del cual se recopiló la información necesaria del proceso de producción y de los costos incurridos.

3.4. Población y muestra

La presente investigación, está constituida por 4 personas, debido al reducido tamaño de la población, no fue necesario establecer una muestra, por lo que se trabajó con el 100% de la población.

3.6 Métodos de investigación

3.6.1 Método Deductivo

El método deductivo que se empleara en la investigación, dentro del marco teórico permitiendo su elaboración en leyes, reglamentos y toda normativa que pueda ser aplicable en la empresa, con el fin de que las falencias puedan ser mitigadas.

3.6.2 Método Inductivo

Se utiliza el método inductivo en esta investigación para establecer conclusiones de hechos específicos a hechos generales, mediante la información recopilada, y luego buscando las deficiencias del proceso de producción en un periodo determinado, concluyendo con las recomendaciones conformes a las necesidades encontradas en la organización.

3.7 Técnicas de Investigación

3.7.1. Entrevista

La entrevista en la presente investigación se aplica al administrador de la panadería y pastelería Marianita de Jesús con finalidad de diagnosticar la situación actual de la organización.

3.7.3 Observación

La observación se utilizó para realizar el reconocimiento de la empresa y obtener atención objetiva para el desarrollo de las actividades en la entidad.

3.8 Instrumentos de la investigación

3.8.1 Guía de Entrevista

Se hará una entrevista bajo una estructura previamente elaborada al administrador de la panadería y pastelería Marianita de Jesús, con el fin de conocer su apreciación respecto a la realización de un diseño de sistema de costos por órdenes de producción.

3.8.2 Encuesta

Se emplea la encuesta en el presente trabajo de investigación dirigida a los trabajadores de la entidad con finalidad de saber si es viable el diseño de un sistema de costos por órdenes de producción que ayude a la determinación de los costos totales y unitarios.

3.9 Idea a Defender

Un sistema de costos por órdenes de producción para la panadería y pastelería “Marianita de Jesús” de la Ciudad de Macas, Provincia de Morona Santiago, permitirá determinar el costo real de los distintos productos.

CAPITULO IV

4. MARCO DE ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1 Tema

Implementación de un sistema de costos, para la panadería y pastelería “Marianita de Jesús”, cantón Morona, provincia de Morona Santiago, periodo 2023.

4.2 Antecedentes de la empresa

4.2.1 Antecedentes históricos

La presente investigación se realizó en la microempresa “Panadería y Pastelería Marianita de Jesús”. La misma que fue creada en el año 2000 en la ciudad de Cuenca, funcionando como un emprendimiento familiar pequeño, para más adelante trasladarse a la Ciudad de Macas, Morona Santiago en donde se iniciarían sus actividades formalmente en el año 2004, según registro oficial número 0103749560001 del RUM (Registro único Mipymes) de propiedad de Sr. Jesús Méndez.

Actualmente cuentan con 18 clases de pan, 13 tipos de galletas y tortas para todo compromiso social. Para su funcionamiento la microempresa cuenta con una infraestructura integrada para la elaboración de sus productos.

La cual se emplean procesos empíricos para determinar su costo de producción por lo cual se vio en la necesidad de implementar un sistema de costos por órdenes de producción que permita mejorar sus mecanismos actuales y proporcione resultados reales de los costos de producción y la rentabilidad que posee la empresa.

4.2.2 Misión

"Nuestra misión es deleitar a nuestros clientes con productos de panadería y pastelería frescos y deliciosos, elaborados con los mejores ingredientes y técnicas tradicionales. Nos comprometemos a ofrecer un servicio cálido y amigable, creando un ambiente acogedor donde nuestros clientes se sientan como en casa".

4.2.3 Visión

Nuestra misión es crecer y expandirnos como líder en nuestra ciudad ofreciendo productos de la más alta calidad y excelencia. A través de la calidad excepcional, el servicio al cliente y la innovación constante, buscamos ser reconocidos como la opción preferida para disfrutar de productos de panadería y pastelería de alta calidad".

4.2.4 Ubicación Geográfica.

Panadería y Pastelería “Marianita de Jesús”, se encuentra con su local y centro de producción ubicado en las calles 9 de octubre y 5 de agosto en la ciudad de Macas provincia de Morona Santiago.



Ilustración 4-1: Local comercial y centro de producción

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

4.2.5 Valores

Calidad: Compromiso con la excelencia en cada producto, utilizando ingredientes frescos y de alta calidad, así como técnicas tradicionales y cuidadosas en la elaboración de panes y pasteles.

Autenticidad: Valorar la autenticidad en cada receta y mantener la esencia de las tradiciones de la panadería y pastelería, ofreciendo productos genuinos y sabrosos.

Atención al cliente: Brindar un servicio amable, atento y personalizado, cuidando cada interacción con los clientes y creando un ambiente acogedor y confiable donde se sientan valorados.

Innovación: Estar abierto a la experimentación y la innovación en la creación de nuevos productos, combinando técnicas tradicionales con ideas frescas para ofrecer opciones únicas y emocionantes a los clientes.

Responsabilidad social: Adoptar prácticas responsables y sostenibles, como utilizar ingredientes locales y orgánicos, minimizar el desperdicio de alimentos y apoyar a la comunidad local a través de iniciativas solidarias.

Integridad: Mantener altos estándares éticos en todas las actividades del negocio, desde la selección de proveedores hasta la transparencia en la información nutricional y los ingredientes utilizados.

4.2.6. Análisis Situacional de la Panadería y Pastelería “Marianita de Jesús”.

4.2.5.1. Análisis interno

Fortalezas

- Personal capacitado en panificación.
- Elaboración de diversos productos.
- Puntualidad en entrega de órdenes al cliente.
- Posee una infraestructura adecuada para la producción.
- Maquinaria de facilita el trabajo.
- Materia prima de calidad para la elaboración sus productos.

Debilidades

- Falta de un plan de marketing, (el negocio no posee un logo en específico que lo diferencie de la competencia).
- Determinación los costos de producción de manera empírica.
- El precio de venta se ajusta en función del mercado.
- No se toma en cuenta el valor de las depreciaciones en la determinación del costo.
- Falta de un sistema de inventarios que permita controlar el producto.
- No se usan tarjetas de tiempo para el control de la mano de obra.

4.2.5.2. Matriz de prioridades internas de la Panadería y Pastelería “Marianita de Jesús”

Tabla 4-1: Matriz de prioridades internas

Panadería y Pastelería “Marianita de Jesús”				
MATRIZ DE MEDIOS INTERNOS				
N o	FACTORES INTERNOS	Ponderación	Calificación	Resultado Ponderado
FORTALEZAS				
1	Personal capacitado en panificación	0,10	4	0,40
2	Elaboración de diversos productos	0,10	4	0,40
3	Puntualidad en entrega de órdenes al cliente	0,10	5	0,50
4	Posee una infraestructura adecuada para la producción	0,10	3	0,30
5	Maquinaria de facilita el trabajo	0,10	3	0,30
6	Materia prima de calidad para la elaboración sus productos	0,10	4	0,40
DEBILIDADES				
1	Falta de un plan de marketing, (el negocio no posee un logo en específico que lo diferencie de la competencia).	0,10	1	0,10
2	Determinación los costos de producción de manera empírica	0,10	1	0,10
3	El precio de venta se ajusta en función del mercado	0,10	1	0,10
4	No se toma en cuenta el valor de las depreciaciones en la determinación del costo	0,10	1	0,10
5	Falta de un sistema de inventarios que permita controlar el producto	0,10	1	0,10
6	No se usan tarjetas de tiempo para el control de la mano de obra	0,10	1	0,10
7	No es utilizada al 100% la capacidad de producción instalada	0,10	2	0,20
TOTAL		1,30	31	3,10

Criterio de calificación: 1 = Gran debilidad, 2 = Debilidad, 3 = Equilibrio, 4 = Fortaleza, 5 = Gran fortaleza.

Fuente: Encuesta realizada a la Panadería y Pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Interpretación:

Aplicada la matriz de prioridades internas de acuerdo con las fortalezas y debilidades se encontró que existen mayores debilidades en cuanto a las fortalezas de la empresa.

4.2.5.3. Perfil estratégico interno de la Panadería y Pastelería “Marianita de Jesús”

Tabla 4-2: Perfil estratégico Interno

Panadería y Pastelería “Marianita de Jesús”						
MATRIZ DE MEDIOS INTERNOS						
No	FACTORES INTERNOS	Clasificación de Impacto				
		Debilidades		Normal	Fortalezas	
		Gran Debilidad	Debilidad	Equilibrio	Fortalezas	Gran Fortaleza
		1	2	3	4	5
F1	Personal capacitado en panificación				4	
F2	Elaboración de diversos productos				4	
F3	Puntualidad en entrega de órdenes al cliente				4	5
F4	Posee una infraestructura adecuada para la producción			3		
F5	Maquinaria de facilita el trabajo			3		
F6	Materia prima de calidad para la elaboración sus productos				4	
D1	Falta de un plan de marketing, (el negocio no posee un logo en específico que lo diferencie de la competencia).	1				
D2	Determinación los costos de producción de manera empírica	1				
D3	El precio de venta se ajusta en función del mercado	1				
D4	No se toma en cuenta el valor de las depreciaciones en la determinación del costo	1				
D5	Falta de un sistema de inventarios que permita controlar el producto	1				
D6	No se usan tarjetas de tiempo para el control de la mano de obra	1				
D7	No es utilizada al 100% la capacidad de producción instalada		2			
TOTAL		6	1	2	3	1
PORCENTAJE		46%	8%	15%	23%	8%

Fuente: Encuesta realizada a la Panadería y Pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Interpretación:

De acuerdo con el perfil estratégico interno se halló que la Panadería y Pastelería “Marianita de Jesús” posee debilidades del 54%, lo que indica que tiene dificultades en la obtención de sus costos de producción, mientras que tiene un equilibrio del 15% al poseer infraestructura adecuada y maquinaria eficiente para trabajar y sus fortalezas constan con un porcentaje de 31% siendo este un menor porcentaje respecto a sus debilidades.

4.2.5.4 Análisis externo

Oportunidades

- Financiamiento para emprendedores
- Apoyo a la producción nacional
- Creciente demanda del producto
- Producto de consumo diario

Amenazas

- Cambio de hábitos en el consumo
- Ingreso de nuevos competidores al mercado.
- Productos sustitutos.
- Elevación de costos de materia prima
- Inestabilidad política del país

4.2.5.5. Matriz de prioridades internas de la Panadería y Pastelería “Marianita de Jesús”

Tabla 4-3: Matriz de prioridades internas

Panadería y Pastelería “Marianita de Jesús”				
MATRIZ DE MEDIOS EXTERNOS				
No	FACTORES INTERNOS	PONDERACION	CALIFICACION	RESULTADO PONDERADO
OPORTUNIDADES				
1	Financiamiento para emprendedores	0,10	3	0,30
2	Apoyo a la producción nacional	0,10	4	0,40
3	Creciente demanda del producto	0,10	3	0,30
4	Producto de consumo diario	0,10	5	0,50
AMENEZAS				
1	Cambio de hábitos en el consumo	0,10	2	0,20
2	Ingreso de nuevos competidores al mercado.	0,10	2	0,20
3	Productos sustitutos.	0,10	1	0,10
4	Elevación de costos de materia prima	0,10	1	0,10
5	Inestabilidad política del país	0,10	1	0,10
TOTAL		0,90	22	2,20

Criterio de calificación: 1 = Gran debilidad, 2 = Debilidad, 3 = Equilibrio, 4 = Fortaleza, 5 = Gran fortaleza.

Fuente: Encuesta realizada a la Panadería y Pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Interpretación:

Aplicada la matriz de prioridades externas se pudo ver que la empresa cuenta con oportunidades que podrían ser un punto fuerte pero no debe dejar de lado las amenazas ya que podría afectar hacia los objetivos que plantea llegar.

4.2.5.6. Perfil estratégico externo de la Panadería y Pastelería “Marianita de Jesús”

Tabla 4-4: Perfil estratégico externo

Panadería y Pastelería “Marianita de Jesús”						
MATRIZ DE MEDIOS EXTERNOS						
N o	FACTORES EXTERNOS	Clasificación de Impacto				
	FACTORES INTERNOS	Amenaza		Normal	Oportunidades	
		Gran Amenaza	Amenaza	Equilibrio	Oportunidad	Gran Oportunidad
		1	2	3	4	5
O1	Financiamiento para emprendedores			●		
O2	Apoyo a la producción nacional				●	
O3	Creciente demanda del producto			●		
O4	Producto de consumo diario				●	
A1	Cambio de hábitos en el consumo		●			
A2	Ingreso de nuevos competidores al mercado.		●			
A3	Productos sustitutos.	●				
A4	Elevación de costos de materia prima	●				
A5	Inestabilidad política del país		●			
TOTAL		2	3	2	2	1
PORCENTAJE		20%	30%	20%	20%	10%

Fuente: Encuesta realizada a la Panadería y Pastelería “Marianita de Jesús”
 Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Interpretación:

De acuerdo con el perfil estratégico externo se halló que la Panadería y Pastelería “Marianita de Jesús” tiene oportunidades del 50%, con un equilibrio de 50% ya que el producto es de consumo diario y se encuentra en creciente demanda.

4.2.6 Descripción del proceso de producción

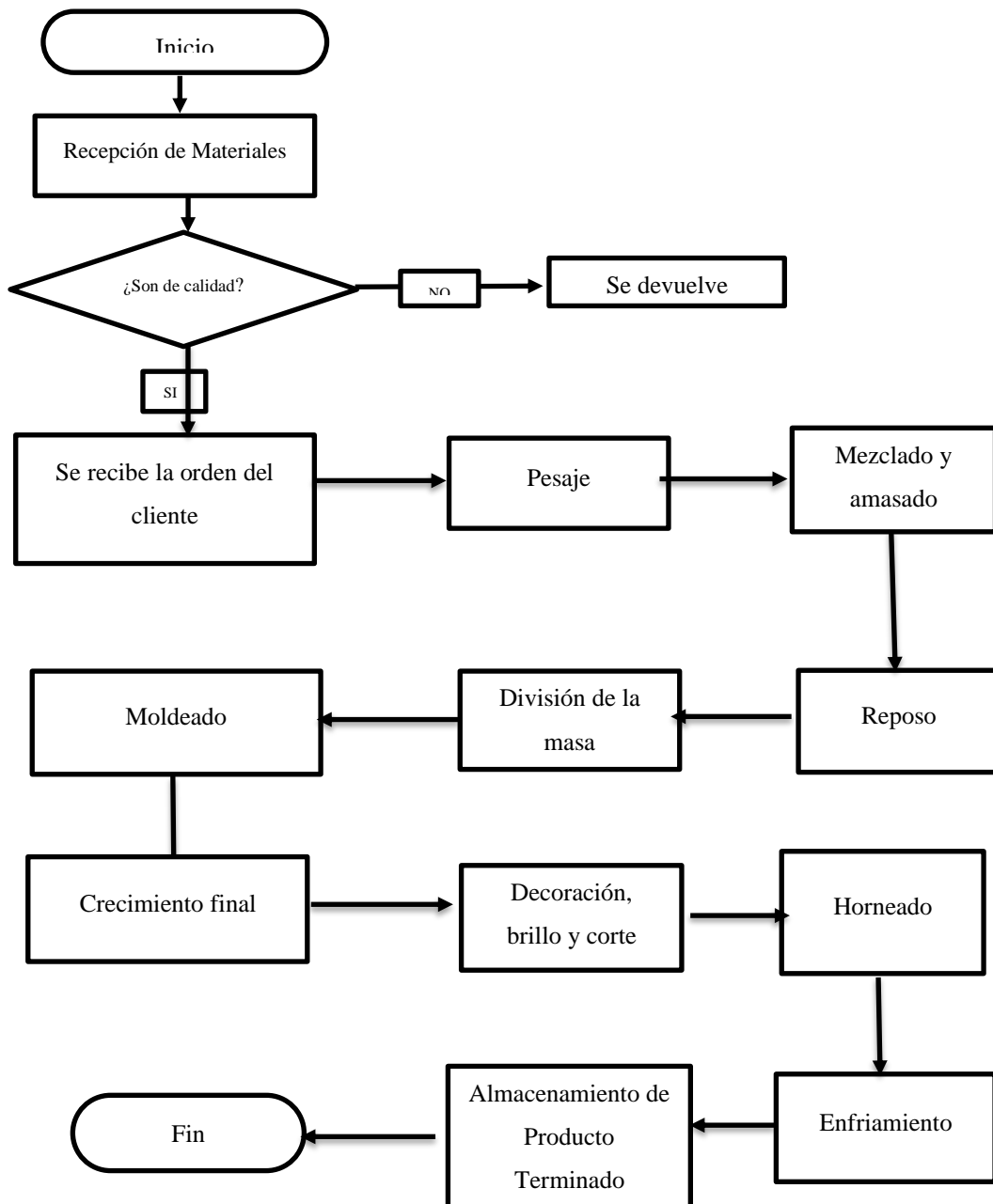
Para la elaboración del pan se describe su proceso a continuación:

- **Recibo y almacenamiento de materias primas en la bodega:** La mercadería una vez recibida entra a bodega, para luego ser utilizada conforme se den las ordenes de producción.
- **Dosificación y pesaje:** En base al recetario se prepara todos los ingredientes para su respectiva dosificación, en un recipiente se pesa todos los ingredientes sólidos y líquidos que van a ser utilizados durante el proceso productivo. La medida tiene que ser exacta para que pueda mantener una calidad óptima el producto es decir no se admite aproximación de ingredientes.
- **Mezclado y amasado:** Una vez que todos los ingredientes están con las cantidades exactas de la receta, se procede a y amasar en la amasadora. Una vez que todos sus ingredientes se hayan mezclado, comienza el proceso de amasado siendo esta una etapa clave en la calidad del pan. Ya que influye el tiempo, la velocidad y la temperatura. Conforme pasa el tiempo de amasado se podrá ver que los componentes del pan como es la harina, huevos, levadura, entre otros, perdieron su individualidad.
- **Fermentación o Reposo:** Esta es la etapa final del amasado anterior y se deja reposar entre 15 a 30 minutos para que la levadura fermente los azúcares de la masa y cuando traduzco un gas de dióxido de carbón o lo que hace que la masa se extienda.
- **División de la masa:** De acuerdo con el pedido se prepara la división de la masa, las unidades tendrán su peso correcto, así como sus características y tamaños.
- **Moldeado:** Una vez obtenido las unidades y haber dado su forma se colocan en bandejas previamente juntas en margarina. Previo a la segunda fermentación.
- **Crecimiento final:** El coche lleno de bandejas de pan procederá a entrar a la Cámara de leudo en dónde las piezas se leudarán y expandirán el volumen, en este proceso se define el aroma que tendrá el pan.
- El tiempo de la segunda fermentación para que pueda desarrollarse la levadura la temperatura tiene que estar en 26° Celsius.
- **Decoración, brillo y corte:** Una vez el pan haya leudado, se procede a dar brillo y según el pedido hacerle la decoración y su corte.
- **Horneado:** Independientemente del tipo de horno, la cocción se realiza siempre entre 180 y 260°C en una atmósfera rica en vapor. Los detalles del tiempo y la temperatura de horneado dependen del tipo de pan.
- **Enfriamiento:** El pan se retira del horno y se deja enfriar antes entregar la producción.
- **Almacenamiento de Producto Terminado:** Producción de pan entregado al cliente.

4.2.7. Flujograma del proceso de producción del pan

El flujo grama indica el proceso de elaboración del pan, dentro de panadería y pastelería marianita de Jesús y diferentes clases de pan. La mercadería es receptor a una vez verificar las condiciones de calidad está lista para formar parte del proceso productivo. Se recepta la orden de pedido de los clientes y se comienza su elaboración.

Ilustración 4-2: Flujograma proceso de producción del pan de panadería y pastelería Marianita de Jesús



Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

4.3 Aplicación del sistema de costos por órdenes de producción

Para la aplicación del sistema de costos por órdenes de producción de panadería pastelería marianita de Jesús, se toma como ejemplo el top 10 de los productos más vendidos.

Tabla 5-4: Top 10 de Productos

Productos
1. Pan de leche
2. Pan variado con queso
3. Pan de Soya
4. Enrollado
5. Redondo
6. Pan de Dulce
7. Pan de Maiz
8. Pan Casero
9. Torta de Vainilla
10. Torta de Chocolate

Fuente: Panadería y Pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Tabla 6-4: Órdenes de Producción

No. de OP	Fecha de orden	Entrega de orden	Detalle	Cantidad
1	1/5/2023	1/5/2023	Pan de leche	50
2	1/5/2023	1/5/2023	Pan variado con queso	500
3	1/5/2023	1/5/2023	Pan de Soya	50
4	1/5/2023	1/5/2023	Enrollado	50
5	1/5/2023	1/5/2023	Redondo	50
6	1/5/2023	1/5/2023	Pan de Dulce	50
7	1/5/2023	1/5/2023	Pan de Maíz	50
8	1/5/2023	1/5/2023	Pan Casero	50
9	1/5/2023	1/5/2023	Torta de Vainilla	1
10	1/5/2023	1/5/2023	Torta de Chocolate	1

Fuente: Panadería y Pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

A continuación, presentamos los costos en cada orden de producción:

- Para la elaboración de las órdenes de producción para el mes de mayo se compró \$ 677,86 la forma de pago es a crédito.
- Se envía a producción para la elaboración de las Órdenes de Requisición No 001 - 010 para que se utilice el material.
- Se utilizó el sistema de cuenta permanente y se manejó los Kárdex de mercadería bajo el método promedio.

Se detalla a continuación el control de la mano de obra:

- Se realiza el registro de control de asistencia donde consta la fecha de las entradas y salidas de los trabajadores de cada día.
- Cálculo de la hora hombre
- Se realiza el rol de pagos y provisiones

Procedimiento de control de los costos indirectos de fabricación


- Se realiza un presupuesto para el mes de mayo 2023
- Se debe tener en cuenta que para calcular el presupuesto este debe ser de los años anteriores para que se proyección sea lo más cercana a la realidad.
- El presupuesto se separa los costos fijos y variables
- Se calcula la tasa predeterminada igual al total de los CIF presupuestados sobre la base de aplicación
- Observamos si tenemos CIF sobre aplicado o CIF sub aplicado, para calcular la variación de los CIF
- Para el cierre de la variación de los CIF se calcula de la siguiente forma
- $TP = \text{Variación CIF} / \text{T. Unidades a Producirse}$
- Una vez calculada la tasa, se multiplica por cada hoja de costos de cada orden de producción.
- Una vez realizada todos esos cálculos se procede a registrar en las hojas de costos de cada orden de producción.

Se presenta el proceso de la elaboración de las hojas de costos

- El 02/05/2023 se realiza la orden de pedido #001 de 50 panes de leche.
- El 02/05/2023 se realiza la orden de pedido #001 de 500 panes variados con queso.
- El 02/05/2023 se realiza la orden de pedido #001 de 50 panes de soya.
- El 02/05/2023 se realiza la orden de pedido #001 de 50 panes de enrollados.

- El 02/05/2023 se realiza la orden de pedido #001 de 50 panes de redondo.
- El 02/05/2023 se realiza la orden de pedido #001 de 50 panes de pan de dulce.
- El 02/05/2023 se realiza la orden de pedido #001 de 50 panes de maíz.
- El 02/05/2023 se realiza la orden de pedido #001 de 50 panes de casero.
- El 02/05/2023 se realiza la orden de pedido #001 de 1 torta de chocolate para 15 personas.
- El 02/05/2023 se realiza la orden de pedido #001 de 1 torta de naranja para 20 personas.


Tabla 4-7: Orden de Pedido 001

 MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTERIA 2004 ORDEN DE PEDIDO				No.
				001
CLIENTE:				
DIRECCION:				
TELÉFONO:				
FECHA DE PEDIDO:		1/5/2023		
FECHA DE ENTREGA:		1/5/2023		
No.	Detalle	Cantidad	Precio Uni	Sub Total
1	Pan de leche	50	0,20	10,00
Nota:		Subtotal (\$)		10,00
		Descuento (%)	0	0,00
		IVA (%)	0	0,00
		Otros costos (\$)		0,00
		Transporte (\$)		0,00
		Total Monto (\$)		10,00
Responsable		Cliente		

Fuente: Panadería y Pastelería "Marianita de Jesús"


Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Tabla 4-8: Orden de Pedido 002

 MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTELERIA 2004					No. 002
ORDEN DE PEDIDO					
CLIENTE:					
DIRECCION:					
TELÉFONO:					
FECHA DE PEDIDO:		1/5/2023			
FECHA DE ENTREGA:		1/5/2023			
No.	Detalle	Cantidad	Precio Uni	Sub Total	
1	Pan variado con queso	500	0,17	17,00	
Nota:		Subtotal (\$)		85,00	
	Descuento (%)	0		0,00	
	IVA (%)	0		0,00	
	Otros costos (\$)			0,00	
	Transporte (\$)			0,00	
	Total Monto (\$)			85,00	
Responsable			Cliente		


Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"
 Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Tabla 4-9: Orden de Pedido 003

 MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTELERIA 2004					No. 003
ORDEN DE PEDIDO					
CLIENTE:					
DIRECCION:					
TELÉFONO:					
FECHA DE PEDIDO:		1/5/2023			
FECHA DE ENTREGA:		1/5/2023			
No.	Detalle	Cantidad	Precio Uni	Sub Total	
1	Pan de soya	50	0,25	12,50	
Nota:		Subtotal (\$)		12,50	
	Descuento (%)	0		0,00	
	IVA (%)	0		0,00	
	Otros costos (\$)			0,00	
	Transporte (\$)			0,00	
	Total Monto (\$)			12,50	
Responsable			Cliente		


Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"
 Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Tabla 4-10: Orden de Pedido 004

				
				No.
				004
ORDEN DE PEDIDO				
CLIENTE:				
DIRECCION:				
TELÉFONO:				
FECHA DE PEDIDO:		1/5/2023		
FECHA DE ENTREGA:		1/5/2023		
No.	Detalle	Cantidad	Precio Uni	Sub Total
1	Enrollado	50	0,17	8,50
Nota:		Subtotal (\$)		8,50
	Descuento (%)	0		0,00
	IVA (%)	0		0,00
	Otros costos (\$)			0,00
	Transporte (\$)			0,00
	Total Monto (\$)			8,50
Responsable		Cliente		


Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Tabla 4-11: Orden de Pedido 005

				
				No.
				005
ORDEN DE PEDIDO				
CLIENTE:				
DIRECCION:				
TELÉFONO:				
FECHA DE PEDIDO:		1/5/2023		
FECHA DE ENTREGA:		1/5/2023		
No.	Detalle	Cantidad	Precio Uni	Sub Total
1	Redondo	50	0,17	8,50
Nota:		Subtotal (\$)		10,00
	Descuento (%)	0		0,00
	IVA (%)	0		0,00
	Otros costos (\$)			0,00
	Transporte (\$)			0,00
	Total Monto (\$)			8,50
Responsable		Cliente		

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.


Tabla 4-12: Orden de Pedido 006

					No.
					006
ORDEN DE PEDIDO					
CLIENTE:					
DIRECCION:					
TELÉFONO:					
FECHA DE PEDIDO:		1/5/2023			
FECHA DE ENTREGA:		1/5/2023			
No.	Detalle	Cantidad	Precio Uni	Sub Total	
1	Pan de dulce	50	0,17	8,50	
Nota:		Subtotal (\$)		10,00	
		Descuento (%)		0	0,00
		IVA (%)		0	0,00
		Otros costos (\$)			0,00
		Transporte (\$)			0,00
		Total Monto (\$)			8,50
Responsable			Cliente		

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.


Tabla 4-13: Orden de Pedido 007

					No.
					007
ORDEN DE PEDIDO					
CLIENTE:					
DIRECCION:					
TELÉFONO:					
FECHA DE PEDIDO:		1/5/2023			
FECHA DE ENTREGA:		1/5/2023			
No.	Detalle	Cantidad	Precio Uni	Sub Total	
1	Pan de maiz	50	0,20	10,00	
Nota:		Subtotal (\$)		10,00	
		Descuento (%)		0	0,00
		IVA (%)		0	0,00
		Otros costos (\$)			0,00
		Transporte (\$)			0,00
		Total Monto (\$)			10,00
Responsable			Cliente		

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.


Tabla 4-14: Orden de Pedido 008

 MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTELERIA 2004					No.
					008
ORDEN DE PEDIDO					
CLIENTE:					
DIRECCION:					
TELÉFONO:					
FECHA DE PEDIDO:		1/5/2023			
FECHA DE ENTREGA:		1/5/2023			
No.	Detalle	Cantidad	Precio Uni	Sub Total	
1	Pan de casero	50	0,25	12,50	
Nota:		Subtotal (\$)	12,50		
		Descuento (%)	0	0,00	
		IVA (%)	0	0,00	
		Otros costos (\$)	0,00		
		Transporte (\$)	0,00		
		Total Monto (\$)	12,50		
Responsable			Cliente		

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.


Tabla 4-15: Orden de Pedido 009

 MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTELERIA 2004					No.
					009
ORDEN DE PEDIDO					
CLIENTE:					
DIRECCION:					
TELÉFONO:					
FECHA DE PEDIDO:		1/5/2023			
FECHA DE ENTREGA:		1/5/2023			
No.	Detalle	Cantidad	Precio Uni	Sub Total	
1	Torta de Chocolate 15 P	1	21,00	21,00	
Nota:		Subtotal (\$)	21,00		
		Descuento (%)	0	0,00	
		IVA (%)	0	0,00	
		Otros costos (\$)	0,00		
		Transporte (\$)	0,00		
		Total Monto (\$)	21,00		
Responsable			Cliente		

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”


Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Tabla 4-16: Orden de Pedido 010

				
				No.
				010
ORDEN DE PEDIDO				
CLIENTE:				
DIRECCION:				
TELÉFONO:				
FECHA DE PEDIDO:		1/5/2023		
FECHA DE ENTREGA:		1/5/2023		
No.	Detalle	Cantidad	Precio Uni	Sub Total
1	Torta de naranja 20P	50	20,00	20,00
Nota:		Subtotal (\$)		20,00
	Descuento (%)	0		0,00
	IVA (%)	0		0,00
	Otros costos (\$)			0,00
	Transporte (\$)			0,00
	Total Monto (\$)			20,00
Responsable		Cliente		

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.


Tabla 4-17: Orden de Producción

			
ORDEN DE PRODUCCIÓN			
FECHA DE PEDIDO:		1/5/2023	
FECHA DE ENTREGA:		1/5/2023	
Producto	#OP	Cantidad	Características
Pan de leche	1	50	
Pan variado con queso	2	500	
Pan de Soya	3	50	
Enrollado	4	50	
Redondo	5	50	
Pan de Dulce	6	50	
Pan de Maiz	7	50	
Pan Casero	8	50	
Torta de Chocolate 15 P	9	1	Con relleno de manjar y durazno
Torta de Naranja 20 P	10	1	Con relleno solo manjar y mermelada de fresa

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Se reciben las ordenes de producción y verifica si existe toda la materia prima necesaria. En caso de no existir todo el material disponible para la producción, se debe realizar la solicitud de compras y posteriormente se emiten las órdenes de compra hacia los distintos proveedores.


Tabla 4-18: Orden de compra 001

 MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTELERIA 2004 ORDEN DE COMPRA					N°
					OC
					001
PROVEEDOR:					
FECHA DE ENTREGA:			FECHA DE PEDIDO:		
CANTIDAD	UNI DE MEDIDA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNIT	TOTAL
1	qq	AZU8624	AZUCAR	\$ 45,00	\$ 45,00
2	kg	SAL5861	SAL	\$ 0,45	\$ 0,90
500	gr	E.C3149	E.COCO	\$ 0,02	\$ 7,60
500	gr	E.V9960	E.VAINILLA	\$ 0,01	\$ 6,28
1000	gr	LEV5377	LEVADURA	\$ 0,01	\$ 6,00
25	kg	MAT9042	MANTEQUILLA	\$ 2,12	\$ 53,00
8	qq	HAR1193	HARINA	\$ 43,00	\$ 344,00
1	kg	HARINT1018	HARINA INTEGRAL	\$ 46,00	\$ 46,00
2	kg	SOY8008	SOYA	\$ 2,50	\$ 5,00
1	kg	POL6885	POLVO HORNEAR	\$ 2,23	\$ 2,23
5	kg	PRZC8650	PREMEZCLACHOCOLATE	\$ 3,86	\$ 19,30
5	kg	PRZN8652	PREMEZCLANARANJA	\$ 3,86	\$ 19,30
5	kg	PRZV8651	PREMEZCLAVAINILLA	\$ 3,86	\$ 19,30
1	kg	CHO8831	CHOCOLATE	\$ 3,00	\$ 3,00
1	kg	FRE3563	MERMELADA DE FRESA	\$ 9,00	\$ 9,00
				Costo Total	\$ 585,91
Aceptado por:.....					

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.


Tabla 4-19: Orden de compra 002

 MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTELERIA 2004 ORDEN DE COMPRA					N°
					OC
					002
PROVEEDOR:					
FECHA DE ENTREGA:			FECHA DE PEDIDO:		
CANTIDAD	UNI DE MEDIDA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNIT	TOTAL
120	uni	HUE1702	HUEVOS	0,128333333	\$ 15,40
				Costo Total	\$ 15,40
Aceptado por:.....					

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.


Tabla 4-20: Orden de compra 003

 MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTELERIA 2004 ORDEN DE COMPRA					N°
					OC
					003
PROVEEDOR:					
FECHA DE ENTREGA:			FECHA DE PEDIDO:		
CANTIDAD	UNI DE MEDIDA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNIT	TOTAL
2500	gr	QUE6954	QUESO	0,003532009	\$ 8,83
				Costo Total	\$ 8,83
Aceptado por:.....					

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Tabla 4-21: Orden de compra 004

 MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTELERIA 2004 ORDEN DE COMPRA					N°
					OC
					004
PROVEEDOR:					
FECHA DE ENTREGA:			FECHA DE PEDIDO:		
CANTIDAD	UNI DE MEDIDA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNIT	TOTAL
12	uni	LEC2441	LECHE	0,88	\$ 10,56
4	uni	DUL3501	DULCE TRES LECHES	4,39	\$ 17,56
				Costo Total	\$ 28,12
Aceptado por:.....					

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.


Tabla 4-22: Orden de compra 005

 <p style="text-align: center;">MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTELERIA 2004</p> <p style="text-align: center;">ORDEN DE COMPRA</p>					N°																		
					OC																		
					005																		
PROVE:																							
FECHA DE ENTREGA:				FECHA DE PEDIDO:																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">CANTIDAD</th> <th style="width: 15%;">UNI DE MEDIDA</th> <th style="width: 15%;">CÓDIGO</th> <th style="width: 25%;">DESCRIPCIÓN</th> <th style="width: 15%;">PRECIO UNIT</th> <th style="width: 15%;">TOTAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1000</td> <td style="text-align: center;">gr</td> <td style="text-align: center;">MAI2210</td> <td>MAIZ</td> <td style="text-align: center;">0,0026</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,60</td> </tr> <tr> <td colspan="4"></td> <td style="text-align: right;">Costo Total</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,60</td> </tr> </tbody> </table>						CANTIDAD	UNI DE MEDIDA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNIT	TOTAL	1000	gr	MAI2210	MAIZ	0,0026	\$ 2,60					Costo Total	\$ 2,60
CANTIDAD	UNI DE MEDIDA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNIT	TOTAL																		
1000	gr	MAI2210	MAIZ	0,0026	\$ 2,60																		
				Costo Total	\$ 2,60																		
Aceptado por:.....																							

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Tabla 4-23: Orden de compra 006

 <p style="text-align: center;">MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTELERIA 2004</p> <p style="text-align: center;">ORDEN DE COMPRA</p>					N°																								
					OC																								
					006																								
PROVEEDOR:																													
FECHA DE ENTREGA:				FECHA DE PEDIDO:																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">CANTIDAD</th> <th style="width: 15%;">UNI DE MEDIDA</th> <th style="width: 15%;">CÓDIGO</th> <th style="width: 25%;">DESCRIPCIÓN</th> <th style="width: 15%;">PRECIO UNIT</th> <th style="width: 15%;">TOTAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">5000</td> <td style="text-align: center;">gr</td> <td style="text-align: center;">CRE4519</td> <td>CREMA</td> <td style="text-align: center;">0,004</td> <td style="text-align: right;">\$ 20,00</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4700</td> <td style="text-align: center;">gr</td> <td style="text-align: center;">MAN9351</td> <td>MANJAR</td> <td style="text-align: center;">0,00362</td> <td style="text-align: right;">\$ 17,00</td> </tr> <tr> <td colspan="4"></td> <td style="text-align: right;">Costo Total</td> <td style="text-align: right;">\$ 37,00</td> </tr> </tbody> </table>						CANTIDAD	UNI DE MEDIDA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNIT	TOTAL	5000	gr	CRE4519	CREMA	0,004	\$ 20,00	4700	gr	MAN9351	MANJAR	0,00362	\$ 17,00					Costo Total	\$ 37,00
CANTIDAD	UNI DE MEDIDA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNIT	TOTAL																								
5000	gr	CRE4519	CREMA	0,004	\$ 20,00																								
4700	gr	MAN9351	MANJAR	0,00362	\$ 17,00																								
				Costo Total	\$ 37,00																								
Aceptado por:.....																													

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Para la salida de los materiales a producción se realiza una orden de requisición Se solicita a bodega los siguientes materiales directos e indirectos para fabricar la ordenes de producción No; 001-010


Tabla 4-24: Requisición de compra

 MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTELERIA 2004				N°
				RC
				001
REQUISICIÓN DE COMPRA				
Persona que realizo la RC:				
Fecha de Pedido:				
Fecha requerida de entrega:				
CANTIDAD	CODIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNIT	TOTAL
1	AZU8624	AZUCAR	45,00	\$ 45,00
2	SAL5861	SAL	0,45	\$ 0,90
500	E.C3149	E.COCO	0,02	\$ 7,60
500	E.V9960	E.VAINILLA	0,01	\$ 6,28
1000	LEV5377	LEVADURA	0,01	\$ 6,00
25	MAT9042	MANTEQUILLA	2,12	\$ 53,00
8	HAR1193	HARINA	43,00	\$ 344,00
1	HARINT1018	HARINA INTEGRAL	46,00	\$ 46,00
2	SOY8008	SOYA	2,50	\$ 5,00
1	POL6885	POLVO HORNEAR	2,23	\$ 2,23
5	PRZC8650	PREMEZCLACHOCOLATE	3,86	\$ 19,30
5	PRZN8652	PREMEZCLANARANJA	3,86	\$ 19,30
5	PRZV8651	PREMEZCLAVAINILLA	3,86	\$ 19,30
1	CHO8831	CHOCOLATE	3,00	\$ 3,00
1	FRE3563	MERMELADA DE FRESA	9,00	\$ 9,00
120	HUE1702	HUEVOS	0,13	\$ 15,40
2500	QUE6954	QUESO	0,00	\$ 8,83
12	LEC2441	LECHE	0,88	\$ 10,56
4	DUL3501	DULCE TRES LECHES	4,39	\$ 17,56
1000	MAI2210	MAIZ	0,00	\$ 2,60
5000	CRE4519	CREMA	0,00	\$ 20,00
4700	MAN9351	MANJAR	0,00	\$ 17,00
Costo Total				\$ 677,86
Aceptado por:.....				

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.


Tabla 4-25: Informe de recepción

 <p style="text-align: center;">MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTERERIA 2004</p> <p style="text-align: center;">INFORME DE RECEPCIÓN</p>			N°
			IR
			001
PROVEEDOR:			
ORDEN DE COMPRA N° :			
FECHA DE RECEPCIÓN:			
CANTIDAD RECIBIDA	Uni de Medida	DESCRIPCIÓN	DISCREPANCIAS
1	qq	AZUCAR	
2	kg	SAL	
500	gr	E.COCO	
500	gr	E.VAINILLA	
1000	gr	LEVADURA	
25	kg	MANTEQUILLA	
8	qq	HARINA	
1	qq	HARINA INTEGRAL	
2	kg	SOYA	
1	kg	POLVO HORNEAR	
5	uni	PREMEZCLACHOCOLATE	
5	uni	PREMEZCLANARANJA	
5	uni	PREMEZCLAVAINILLA	
1	kg	CHOCOLATE	
1	uni	MERMELADA DE FRESA	
120	uni	HUEVOS	
2500	gr	QUESO	
12	uni	LECHE	
4	uni	DULCE TRES LECHES	
1000	gr	MAIZ	
5000	gr	CREMA	
4700	gr	MANJAR	
Recibido por:.....			

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Tabla 4-26: Tarjetas Kardex

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: right;"> <table border="1" style="border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50px;">N°</td> <td style="width: 50px; text-align: center;">1</td> </tr> </table> </div> </div>												N°	1				
N°	1																
Artículo: AZUCAR			TARJETA KARDEX						<table border="1" style="border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50px;">Exist max :</td> <td style="width: 50px; text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Exist min :</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Código:</td> <td style="text-align: center;">AZU8624</td> </tr> </table>			Exist max :	2	Exist min :	1	Código:	AZU8624
Exist max :	2																
Exist min :	1																
Código:	AZU8624																
<table border="1" style="border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50px;">Unidad de medida:</td> <td style="width: 50px; text-align: center;">gr</td> </tr> <tr> <td>Método de Valoración:</td> <td style="text-align: center;">Promedio</td> </tr> </table>			Unidad de medida:	gr	Método de Valoración:	Promedio											
Unidad de medida:	gr																
Método de Valoración:	Promedio																
FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO								
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT						
29/4/2023	Inventario Inicial								0	0	0						
1/5/2023	Compra factura #435		50000	\$ 0,0009	45				50000	\$ 0,0009	\$ 45,00						
1/5/2023	Orden Prod#001					422	\$ 0,0009	\$ 0,3798	49578	\$ 0,0009	\$ 44,62						
1/5/2023	Orden Prod#002					1258	\$ 0,0009	\$ 1,1322	48320	\$ 0,0009	\$ 43,49						
1/5/2023	Orden Prod#003					129	\$ 0,0009	\$ 0,1161	48191	\$ 0,0009	\$ 43,37						
1/5/2023	Orden Prod#004					143	\$ 0,0009	\$ 0,1287	48048	\$ 0,0009	\$ 43,24						
1/5/2023	Orden Prod#005					140	\$ 0,0009	\$ 0,1260	47908	\$ 0,0009	\$ 43,12						
1/5/2023	Orden Prod#006					400	\$ 0,0009	\$ 0,3600	47508	\$ 0,0009	\$ 42,76						
1/5/2023	Orden Prod#007					190	\$ 0,0009	\$ 0,1710	47318	\$ 0,0009	\$ 42,59						
1/5/2023	Orden Prod#008					90	\$ 0,0009	\$ 0,0810	47228	\$ 0,0009	\$ 42,51						

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



MARIANITA DE JESUS

PANADERIA Y PASTERERIA
2004

N° 2

TARJETA KARDEX

Artículo:	SAL
Unidad de medida:	gr
Método de Valoración:	Promedio

Exist max :	5
Exist min :	1
Código:	SAL5861

FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial								0	0	0
1/5/2023	Compra factura #435		2000	\$ 0,0005	0,9				2000	\$ 0,0005	\$ 0,90
1/5/2023	Orden Prod#002					285	\$ 0,0005	\$ 0,1283	1715	\$ 0,0005	\$ 0,77
1/5/2023	Orden Prod#003					33	\$ 0,0005	\$ 0,0149	1682	\$ 0,0005	\$ 0,76
1/5/2023	Orden Prod#004					29	\$ 0,0005	\$ 0,0131	1653	\$ 0,0005	\$ 0,74
1/5/2023	Orden Prod#005					40	\$ 0,0005	\$ 0,0180	1613	\$ 0,0005	\$ 0,73
1/5/2023	Orden Prod#006					5	\$ 0,0005	\$ 0,0023	1608	\$ 0,0005	\$ 0,72
1/5/2023	Orden Prod#007					30	\$ 0,0005	\$ 0,0135	1578	\$ 0,0005	\$ 0,71
1/5/2023	Orden Prod#008					20	\$ 0,0005	\$ 0,0090	1558	\$ 0,0005	\$ 0,70

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



MARIANITA DE JESUS

PANADERIA Y PASTELERIA
2004

N° 3

TARJETA KARDEX

Artículo:	E.COCO
Unidad de medida:	gr
Método de Valoración:	Promedio

Exist max :	3
Exist min :	1
Codigo:	E.C3149

FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial								0	0	0
1/5/2023	Compra factura #435		500	\$ 0,0126	6,28				500	\$ 0,0126	\$ 6,28
1/5/2023	Orden Prod#001					10	\$ 0,0126	\$ 0,1256	490	\$ 0,0126	\$ 6,15

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



MARIANITA DE JESUS

PANADERIA Y PASTELERIA
2004

N° 4

TARJETA KARDEX

Artículo:	E.VAINILLA
Unidad de medida:	gr
Método de Valoración:	Promedio

Exist max :	3
Exist min :	1
Codigo:	E.V9960

FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial								0	0	0
1/5/2023	Compra factura #435		500	\$ 0,0126	6,28				500	\$ 0,0126	\$ 6,28
1/5/2023	Orden Prod#001					15	\$ 0,0126	\$ 0,1884	485	\$ 0,0126	\$ 6,09
1/5/2023	Orden Prod#006					10	\$ 0,0126	\$ 0,1256	475	\$ 0,0126	\$ 5,97

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

TARJETA KARDEX

Artículo:	LEVADURA
Unidad de medida:	gr
Método de Valoración:	Promedio

Exist max :	5
Exist min :	2
Código:	LEV5377

FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial								0	0	0
1/5/2023	Compra factura #435		1000	\$ 0,0060	6				1000	\$ 0,0060	\$ 6,00
1/5/2023	Orden Prod#001					12	\$ 0,0060	\$ 0,0720	988	\$ 0,0060	\$ 5,93
1/5/2023	Orden Prod#002					440	\$ 0,0060	\$ 2,6400	548	\$ 0,0060	\$ 3,29
1/5/2023	Orden Prod#003					65	\$ 0,0060	\$ 0,3900	483	\$ 0,0060	\$ 2,90
1/5/2023	Orden Prod#004					15	\$ 0,0060	\$ 0,0900	468	\$ 0,0060	\$ 2,81
1/5/2023	Orden Prod#005					70	\$ 0,0060	\$ 0,4200	398	\$ 0,0060	\$ 2,39
1/5/2023	Orden Prod#006					50	\$ 0,0060	\$ 0,3000	348	\$ 0,0060	\$ 2,09
1/5/2023	Orden Prod#007					50	\$ 0,0060	\$ 0,3000	298	\$ 0,0060	\$ 1,79
1/5/2023	Orden Prod#008					50	\$ 0,0060	\$ 0,3000	248	\$ 0,0060	\$ 1,49

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



MARIANITA DE JESUS
PANADERIA Y PASTELERIA
2004

N° 6

TARJETA KARDEX

Artículo:	MATEQUILLA
Unidad de medida:	gr
Método de Valoración:	Promedio

Exist max :	5
Exist min :	1
Codigo:	MAT9042

FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial								0	0	0
1/5/2023	Compra factura #435		25000	\$ 0,0021	53				25000	\$ 0,0021	\$ 53,00
1/5/2023	Orden Prod#001					361	\$ 0,0021	\$ 0,7653	24639	\$ 0,0021	\$ 52,23
1/5/2023	Orden Prod#002					3300	\$ 0,0021	\$ 6,9960	21339	\$ 0,0021	\$ 45,24
1/5/2023	Orden Prod#003					425	\$ 0,0021	\$ 0,9010	20914	\$ 0,0021	\$ 44,34
1/5/2023	Orden Prod#004					500	\$ 0,0021	\$ 1,0600	20414	\$ 0,0021	\$ 43,28
1/5/2023	Orden Prod#005					350	\$ 0,0021	\$ 0,7420	20064	\$ 0,0021	\$ 42,54
1/5/2023	Orden Prod#006					180	\$ 0,0021	\$ 0,3816	19884	\$ 0,0021	\$ 42,15
1/5/2023	Orden Prod#007					460	\$ 0,0021	\$ 0,9752	19424	\$ 0,0021	\$ 41,18
1/5/2023	Orden Prod#008					495	\$ 0,0021	\$ 1,0494	18929	\$ 0,0021	\$ 40,13
1/5/2023	Orden Prod#009					140	\$ 0,0021	\$ 0,2968	18789	\$ 0,0021	\$ 39,83
1/5/2023	Orden Prod#010					210	\$ 0,0021	\$ 0,4452	18579	\$ 0,0021	\$ 39,39

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



N°	7
----	---

TARJETA KARDEX

Artículo:	HARINA
Unidad de medida:	gr
Método de Valoración:	Promedio

Exist max :	10
Exist min :	2
Codigo:	HAR1193

FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial								0	0	0
1/5/2023	Compra factura #435		400000	\$ 0,0009	344				400000	\$ 0,0009	\$ 344,00
1/5/2023	Orden Prod#001					1200	\$ 0,0009	\$ 1,0320	398800	\$ 0,0009	\$ 342,97
1/5/2023	Orden Prod#002					15882	\$ 0,0009	\$ 13,6585	382918	\$ 0,0009	\$ 329,31
1/5/2023	Orden Prod#003					325	\$ 0,0009	\$ 0,2795	382593	\$ 0,0009	\$ 329,03
1/5/2023	Orden Prod#004					1422	\$ 0,0009	\$ 1,2229	381496	\$ 0,0009	\$ 328,09
1/5/2023	Orden Prod#005					1600	\$ 0,0009	\$ 1,3760	379896	\$ 0,0009	\$ 326,71
1/5/2023	Orden Prod#006					1720	\$ 0,0009	\$ 1,4792	378176	\$ 0,0009	\$ 325,23
1/5/2023	Orden Prod#007					1200	\$ 0,0009	\$ 1,0320	376976	\$ 0,0009	\$ 324,20
1/5/2023	Orden Prod#008					1650	\$ 0,0009	\$ 1,4190	375326	\$ 0,0009	\$ 322,78

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



MARIANITA DE JESUS
PANADERIA Y PASTERIA
2004

N° 8

TARJETA KARDEX

Artículo:	HARINA INTEGRAL
Unidad de medida:	gr
Método de Valoración:	Promedio

Exist max :	2
Exist min :	1
Código:	HARINT1018

FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial								0	0	0
1/5/2023	Compra factura #435		50000	\$ 0,0009	46				50000	\$ 0,0009	\$ 46,00
1/5/2023	Orden Prod#003					600	\$ 0,0009	\$ 0,5520	49400	\$ 0,0009	\$ 45,45

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



MARIANITA DE JESUS
PANADERIA Y PASTERERIA
2004

N° 9

TARJETA KARDEX

Artículo:	SOYA
Unidad de medida:	gr
Método de Valoración:	Promedio

Exist max :	5
Exist min :	1
Codigo:	SOY8008

FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial							0	0	0	
1/5/2023	Compra factura #435		2000	\$ 0,0043	8,55			2000	\$ 0,0043	\$ 8,55	
1/5/2023	Orden Prod#003					700	\$ 0,0043	\$ 2,9925	1300	\$ 0,0043	\$ 5,56

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



N°	10
----	----

TARJETA KARDEX

Artículo:	POLVO HORNEAR
Unidad de medida:	gr
Método de Valoración:	Promedio

Exist max :	5
Exist min :	1
Codigo:	POL6885

FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial								0	0	0
1/5/2023	Compra factura #435		1000	\$ 0,0022	2,23				1000	\$ 0,0022	\$ 2,23
1/5/2023	Orden Prod#001					36	\$ 0,0022	\$ 0,0803	964	\$ 0,0022	\$ 2,15
1/5/2023	Orden Prod#008					15	\$ 0,0022	\$ 0,0335	949	\$ 0,0022	\$ 2,12

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



MARIANITA DE JESUS
PANADERIA Y PASTERIA
2004

N° 11

TARJETA KARDEX

Artículo:	HUEVOS
Unidad de medida:	uni
Método de Valoración:	Promedio

Exist max :	5
Exist min :	1
Codigo:	HUE1702

FECHA	DESCRIPCIÓN	Cantidad	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial							0	0	0	
1/5/2023	Compra factura #435		6000	\$ 0,0023	14			6000	\$ 0,0023	\$ 14,00	
1/5/2023	Orden Prod#001					240	\$ 0,0023	\$ 0,5600	5760	\$ 0,0023	\$ 13,44
1/5/2023	Orden Prod#002					3150	\$ 0,0023	\$ 7,3500	2610	\$ 0,0023	\$ 6,09
1/5/2023	Orden Prod#003					475	\$ 0,0023	\$ 1,1083	2135	\$ 0,0023	\$ 4,98
1/5/2023	Orden Prod#004					150	\$ 0,0023	\$ 0,3500	1985	\$ 0,0023	\$ 4,63
1/5/2023	Orden Prod#005					150	\$ 0,0023	\$ 0,3500	1835	\$ 0,0023	\$ 4,28
1/5/2023	Orden Prod#006					100	\$ 0,0023	\$ 0,2333	1735	\$ 0,0023	\$ 4,05
1/5/2023	Orden Prod#007					300	\$ 0,0023	\$ 0,7000	1435	\$ 0,0023	\$ 3,35
1/5/2023	Orden Prod#008					300	\$ 0,0023	\$ 0,7000	1135	\$ 0,0023	\$ 2,65
1/5/2023	Orden Prod#009					150	\$ 0,0023	\$ 0,3500	985	\$ 0,0023	\$ 2,30
1/5/2023	Orden Prod#010					225	\$ 0,0023	\$ 0,5250	760	\$ 0,0023	\$ 1,77

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



MARIANITA DE JESUS
PANADERIA Y PASTERIA
2004

N° 12

TARJETA KARDEX

Artículo:	QUESO
Unidad de medida:	gr
Método de Valoración:	Promedio

Exist max :	5
Exist min :	1
Codigo:	QUE6954

FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial								0	0	0
1/5/2023	Compra factura #435		2500	\$ 0,0036	8,99				2500	\$ 0,0036	\$ 8,99
1/5/2023	Orden Prod#002					2500	\$ 0,0036	\$ 8,9900	0	\$ 0,0036	\$ -

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



MARIANITA DE JESUS
PANADERIA Y PASTELERIA
2004

N° 13

TARJETA KARDEX

Artículo:	LECHE
Unidad de medida:	gr
Método de Valoración:	Promedio

Exist max :	5
Exist min :	1
Codigo:	LEC2441

FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial								0	0	0
1/5/2023	Compra factura #435		10800	\$ 0,0010	10,56				10800	\$ 0,0010	\$ 10,56
1/5/2023	Orden Prod#001					720	\$ 0,0010	\$ 0,7040	10080	\$ 0,0010	\$ 9,86
1/5/2023	Orden Prod#003					500	\$ 0,0010	\$ 0,4889	9580	\$ 0,0010	\$ 9,37
1/5/2023	Orden Prod#008					380	\$ 0,0010	\$ 0,3716	9200	\$ 0,0010	\$ 9,00
1/5/2023	Orden Prod#009					125	\$ 0,0010	\$ 0,1222	9075	\$ 0,0010	\$ 8,87
1/5/2023	Orden Prod#010					188	\$ 0,0010	\$ 0,1838	8887	\$ 0,0010	\$ 8,69

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



MARIANITA DE JESUS
PANADERIA Y PASTERERIA
2004

N° 14

TARJETA KARDEX

Artículo:	MAIZ
Unidad de medida:	gr
Método de Valoración:	Promedio

Exist max :	5
Exist min :	1
Código:	MAI2210

FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial								0	0	0
1/5/2023	Compra factura #435		1000	\$ 0,0026	2,6				1000	\$ 0,0026	\$ 2,60
1/5/2023	Orden Prod#007					720	\$ 0,0026	\$ 1,8720	280	\$ 0,0026	\$ 0,73

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



N°	15
----	----

TARJETA KARDEX

Artículo:	PREMEZCLAVAINILLA
Unidad de medida:	gr
Método de Valoración:	Promedio

Exist max :	10
Exist min :	3
Codigo:	PRZV8651

FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial								0	0	0
1/5/2023	Compra factura #435		5000	\$ 0,0008	3,86				5000	\$ 0,0008	\$ 3,86

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



N°	16
----	----

TARJETA KARDEX

Artículo:	PREMEZCLACHOCOLATE
Unidad de medida:	gr
Método de Valoración:	Promedio

Exist max :	10
Exist min :	3
Codigo:	PRZC8650

FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial								0	0	0
1/5/2023	Compra factura #435		5000	\$ 0,0008	3,86				5000	\$ 0,0008	\$ 3,86
1/5/2023	Orden Prod#010					1000	\$ 0,0008	\$ 0,7720	4000	\$ 0,0008	\$ 3,09

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



MARIANITA DE JESUS
PANADERIA Y PASTERIA
2004

N°

17

TARJETA KARDEX

Artículo:	PREMEZCLANARANJA
Unidad de medida:	gr
Método de Valoración:	Promedio

Exist max :	10
Exist min :	3
Codigo:	PRZN8652

FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial								0	0	0
1/5/2023	Compra factura #435		5000	\$ 0,0008	3,86				5000	\$ 0,0008	\$ 3,86
1/5/2023	Orden Prod#009					1000	\$ 0,0008	\$ 0,7720	4000	\$ 0,0008	\$ 3,09

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



MARIANITA DE JESUS

PANADERIA Y PASTERERIA
2004

N° 18

TARJETA KARDEX

Artículo:	CHOCOLATE
Unidad de medida:	gr
Método de Valoración:	Promedio

Exist max :	3
Exist min :	1
Código:	CHO8831

FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial								0	0	0
1/5/2023	Compra factura #435		1000	\$ 0,0030	3				1000	\$ 0,0030	\$ 3,00
1/5/2023	Orden Prod#009					150	\$ 0,0030	\$ 0,4500	850	\$ 0,0030	\$ 2,55

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



MARIANITA DE JESUS
PANADERIA Y PASTELERIA
2004

N° 19

TARJETA KARDEX

Artículo: **MERMELADA DE FRESA**

Exist max : 2

Unidad de medida: gr

Exist min : 1

Método de Valoración: Promedio

Código: **FRE3563**

FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial								0	0	0
1/5/2023	Compra factura #435		1000	\$ 0,0090	9				1000	\$ 0,0090	\$ 9,00
1/5/2023	Orden Prod#010					150	\$ 0,0090	\$ 1,3500	850	\$ 0,0090	\$ 7,65

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



MARIANITA DE JESUS
PANADERIA Y PASTELERIA
2004

N° 20

TARJETA KARDEX

Artículo: **DULCE DE TRES LECHES**

Exist max : 2

Unidad de medida: gr

Exist min : 1

Método de Valoración: Promedio

Código: **DUL3501**

FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial								0	0	0
1/5/2023	Compra factura #435		5000	\$ 0,0035	17,56				5000	\$ 0,0035	\$ 17,56
1/5/2023	Orden Prod#009					100	\$ 0,0035	\$ 0,3512	4900	\$ 0,0035	\$ 17,21
1/5/2023	Orden Prod#010					150	\$ 0,0035	\$ 0,5268	4750	\$ 0,0035	\$ 16,68

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



N°	21
----	----

TARJETA KARDEX

Artículo:	MANJAR
Unidad de medida:	gr
Método de Valoración:	Promedio

Exist max :	2
Exist min :	1
Codigo:	MAN9351

FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial								0	0	0
1/5/2023	Compra factura #435		4700	\$ 0,0036	17				4700	\$ 0,0036	\$ 17,00
1/5/2023	Orden Prod#010					150	\$ 0,0036	\$ 0,5426	4550	\$ 0,0036	\$ 16,46

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



MARIANITA DE JESUS
PANADERIA Y PASTERIA
2004

N° 22

TARJETA KARDEX

Artículo:	CREMA
Unidad de medida:	gr
Método de Valoración:	Promedio

Exist max :	2
Exist min :	1
Codigo:	CRE4519

FECHA	DESCRIPCIÓN	CADUCIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			SALDO		
			CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT	CANTIDAD	PU	PT
29/4/2023	Inventario Inicial								0	0	0
1/5/2023	Compra factura #435		5000	\$ 0,0040	20				5000	\$ 0,0040	\$ 20,00
1/5/2023	Orden Prod#009					350	\$ 0,0040	\$ 1,4000	4650	\$ 0,0040	\$ 18,60
1/5/2023	Orden Prod#010					525	\$ 0,0040	\$ 2,1000	4125	\$ 0,0040	\$ 16,50


Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

PROCESO DE LA MANO DE OBRA

Para el control de la mano de obra se realiza el control de asistencia, y un registro. Luego de recibir la tarjeta de tiempo en cada orden al final del mes se emite el respectivo rol de pagos y rol de provisiones.


Tabla 4-27: Rol de pagos

 MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTERERIA 2004 ROL DE PAGOS PERIODO MAYO 2023												
No.	CARGO	SUELDO	HORAS 50%	HORAS 100%	TOTAL H EXTRAS	VALOR H EXTRAS	TOTAL INGRESO	APORTE AL IESS 9.45%	ANTICIPOS	DESCUENTOS	TOTAL DEDUCCIONES	LIQUIDO A PAGAR
1	Panadero	\$ 450,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 450,00	\$ 42,53			\$ 42,53	\$ 407,48
2	Ayudante	\$ 225,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 225,00	\$ 21,26			\$ 21,26	\$ 203,74
3	Pastelero	\$ 225,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 225,00	\$ 21,26			\$ 21,26	\$ 182,48
4	Vendedor	\$ 225,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 225,00	\$ 21,26			\$ 21,26	\$ 182,48
TOTAL		\$ 1.125,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 1.125,00	\$ 106,31	\$ -	\$ -	\$ 106,31	\$ 976,16

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Tabla 4-28: Rol de Provisiones

 MARIANITA DE JESUS PANADERIA Y PASTERERIA 2004 ROL DE PROVISIONES PERIODO MAYO 2023									
No.	CARGO	SUELDO	DECIMO TERCER SUELDO	DECIMO CUARTO SUELDO	VACACIONES	APORTE PATRONAL 11.15%	FONDE DE RESERVA	TOTAL DE PROVISIONES	
1	Panadero	\$ 450,00	\$ 37,50	\$ 37,50	\$ 18,75	\$ 50,18	\$ 37,49	\$ 181,41	
2	Ayudante	\$ 225,00	\$ 18,75	\$ 37,50	\$ 9,38	\$ 25,09	\$ 18,74	\$ 109,46	
3	Pastelero	\$ 225,00	\$ 18,75	\$ 37,50	\$ 9,38	\$ 25,09	\$ 18,74	\$ 109,46	
4	Vendedor	\$ 225,00	\$ 18,75	\$ 37,50	\$ 9,38	\$ 25,09	\$ 18,74	\$ 109,46	
TOTAL		\$ 1.125,00	\$ 93,75	\$ 150,00	\$ 46,88	\$ 125,44	\$ 93,71	\$ 509,78	

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Asignación de la mano de obra a la hoja de costos

Después de haber elaborado la planilla de trabajo, rol de pagos, y rol de provisiones, se debe distribuir en las diferentes hojas de costos.

Paso 1: se registrará de la siguiente manera

PANADERO

VALOR HORA MANO DE OBRA DIRECTA:

CONCEPTOS	IMPORTE	CONCEPTO	IMPORTE
Salarios básicos	\$ 450,00	XIII SUELDO	\$ 37,50
Horas extras	0	XIV SUELDO	\$ 37,50
SUMAN INGRESOS	\$ 450,00	Vacaciones	\$ 18,75
TOTAL INGRESOS	\$ 450,00	Aporte patronal	\$ 50,18
		Fondo de reserva	\$ 37,49
		SUMAN PROVISIONES	\$ 181,41

CALCULO DE HORAS MOD		
Costo total Rol de Pagos	\$	450,00
Costo de las provisiones	\$	181,41
COSTOS TOTAL MES DE MAYO	\$	631,41
COMPUTO DE HORAS		
Horas Laboradas		240
Horas extras		0
TOTAL DE HORAS MOD		240
CALCULO DE COSTO HORA HOMBRE PROMEDIO		
Costo MOD	\$	631,41
Dividido para el total de horas		240
Costo hora Hombre	\$	2,63
Costo Dia Hombre	\$	21,05

AYUDANTE

VALOR HORA MANO DE OBRA DIRECTA:

CONCEPTOS	IMPORTE	CONCEPTO	IMPORTE
Salarios básicos	\$ 225,00	XIII SUELDO	\$ 18,75
Horas extras	0	XIV SUELDO	\$ 37,50
SUMAN INGRESOS	225	Vacaciones	\$ 9,38
TOTAL INGRESOS	225	Aporte patronal	\$ 25,09
		FONDO DE RESERVA	\$ 18,74
		SUMAN PROVISIONES	109,455

CALCULO DE HORAS MOD		
Costo total Rol de Pagos	\$	225,00
Costo de las provisiones	\$	109,46
COSTOS TOTAL MES DE MAYO	\$	334,46
COMPUTO DE HORAS		
Horas Laboradas		120
Horas extras		0
TOTAL DE HORAS MOD		120
CALCULO DE COSTO HORA HOMBRE PROMEDIO		
Costo MOD	\$	334,46
Dividido para el total de horas		120,00
Costo hora Hombre	\$	2,79
Costo Dia Hombre	\$	11,15

Costo Dia Hombre: 32,20

Total Unidades Producidas 850

Costo MOD por unidad Producida =32,20/850= \$0,03788

Distribución de la mano de obra directa

Orden de Producción	Cantidad	Costo de la MOD
1	50	\$ 1,89
2	500	\$ 18,94
3	50	\$ 1,89
4	50	\$ 1,89
5	50	\$ 1,89
6	50	\$ 1,89
7	50	\$ 1,89
8	50	\$ 1,89

PASTELERO**VALOR HORA MANO DE OBRA DIRECTA:**

CONCEPTOS	IMPORTE	CONCEPTO	IMPORTE
Salarios básicos	\$ 225,00	XIII SUELDO	\$ 18,75
Horas extras	0	XIV SUELDO	\$ 37,50
SUMAN INGRESOS	225	Vacaciones	\$ 9,38
TOTAL INGRESOS	225	Aporte patronal	\$ 25,09
		FONDO DE RESERVA	\$ 18,74
		SUMAN PROVISIONES	109,455

CALCULO DE HORAS MOD	
Costo total Rol de Pagos	\$ 225,00
Costo de las provisiones	\$ 109,46
COSTOS TOTAL MES DE MAYO	\$ 334,46

COMPUTO DE HORAS	
Horas Laboradas	120
Horas extras	0
TOTAL DE HORAS MOD	120

CALCULO DE COSTO HORA HOMBRE PROMEDIO	
Costo MOD	\$ 334,46
Dividido para el total de horas	120,00
Costo hora Hombre	\$ 2,79
Costo Dia Hombre	\$ 11,15

Orden de Producción	Cantidad	Costo de la MOD
9	1	\$ 4,18
10	1	\$ 4,18

Tabla 4-29: Presupuesto de los CIF

DETALLE CONCEPTO	2022	2023	
	ANUAL	ANUAL	MAYO Presupuestado
Materia prima indirecta			
Agua potable	\$ 100,00	\$ 126,00	\$ 10,50
Energía eléctrica	\$ 750,00	\$ 792,00	\$ 66,00
Internet	\$ 225,00	\$ 225,00	\$ 18,75
Mantenimiento y maquinaria	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 5,00
Gas	\$ 192,00	\$ 192,00	\$ 16,00
Arriendo	\$ 2.160,00	\$ 2.160,00	\$ 180,00
			\$ -
Utiles de aseo y limpieza	\$ 60,00	\$ 84,00	\$ 7,00
Gasto depreciación maquinaria		\$ 401,00	\$ 35,08
TOTAL			\$ 338,33

DETALLE	Prod Pan	Prod Torta	Venta/Admi
CONCEPTO			
Materia prima indirecta			
Agua potable	\$ 5,00	\$ 2,50	\$ 3,00
Energía eléctrica	\$ 20,00	\$ 6,00	\$ 40,00
Internet	\$ -	\$ -	\$ 18,75
Mantenimiento y maquinaria	\$ 2,50	\$ 2,50	\$ -
Gas	\$ 11,00	\$ 5,00	
Arriendo	\$ 45,00	\$ 45,00	\$ 90,00
	\$ -	\$ -	
Utiles de aseo y limpieza	\$ 3,00	\$ 3,00	\$ 1,00
Gasto depreciación maquinaria	\$ 25,65	\$ 9,44	\$ -
TOTAL	\$ 112,15	\$ 72,19	\$ 152,75

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Asignación de los costos a las Hojas de Costos

Luego que el encargado elabora el Presupuesto de los CIF, se aplica el método unidades producidas para determinar la tasa predeterminada, se indica a continuación

1. Se toma CIF P

2. Se suma las unidades producidas de cada orden de producción en el caso de haber varias.

3. Se aplica el siguiente ejercicio matemático

$$Tasa\ predeterminada = \frac{CIF\ Presupuestados}{Nivel\ de\ producción\ presupuestado}$$

$$Tasa\ predeterminada\ pan = \frac{3,74}{850} = 0,044$$

$$Tasa\ predeterminada\ tortas = \frac{2,45}{2} = 1,225$$

Seguidamente se distribuye la asignación en la Hoja de Costos en la columna de CIF Aplicados, realizando el prorrateo correspondiente a cada orden de producción, se multiplica la tasa por el número de unidades producidas.

CIF sobre aplicados

Podemos observar que tenemos un CIF sobre aplicado diario en pan de \$3,74 y para la pastelería fue de 2,45 y un CIF real de la panadería \$ 3,56 y para la pastelería es \$ 2,41

Si los Costos Indirectos de Fabricación Aplicados son mayores a los Costos Indirectos de Fabricación Control o Reales se define como sobre aplicados.

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		X			
		Inventario Producto proceso cif		6,19	
		CIF aplicado			6,19
		P/r Costos indirecto de fabricación de la hojas de costos			
		X			
		CIF reales		5,97	
		Caja			5,97
		P/r Cif			
		X			
		CIF aplicados		6,19	
		Variación			0,22
		CIF Reales			5,97
		P/r Cierre CIF real			

Variación en el presupuesto

Variación en presupuesto= CIF presupuesto – CIF reales

Variación en presupuesto= 6,19 – 5,97

Variación en presupuesto=0,22

Pan

Variación Diaria	\$	0,18	\$	0,000206
Unidades Producidas Diarias		850		

Tortas


Variación Diaria	\$	0,04	\$	0,02
Unidades Producidas Diarias	\$	2,00		

Distribución de la Variación

Orden de Producción	Numero de Uni Prod.	Variación
Orden de Producción # 001	50	\$ 0,010294
Orden de Producción # 002	500	\$ 0,102941
Orden de Producción # 003	50	\$ 0,010294
Orden de Producción # 004	50	\$ 0,010294
Orden de Producción # 005	50	\$ 0,010294
Orden de Producción # 006	50	\$ 0,010294
Orden de Producción # 007	50	\$ 0,010294
Orden de Producción # 008	50	\$ 0,010294
Orden de Producción # 009	1	\$ 0,02
Orden de Producción # 010	1	\$ 0,02

Finalmente se registra la terminación de la Producción en la Hoja de Costos como a continuación se sugiere:


Tabla 4-30: Hoja de costos 001

										
HOJA DE COSTOS										
CLIENTE							ORDEN DE PRODUCCIÓN		1	
ARTICULO				Pan de leche			CANTIDAD		50	
PRESUPUESTO							P/ VENTA		0,20	
FECHA DE INICIO				1/5/2023			FECHA DE TERMINO		1/5/2023	
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
Detalle	Parámetro	Tasa uni	Total	Unid	V pro / unid	V / total	Detalle	Parámetro	Tasa uni	Total
HARINA	1200	\$ 0,0009	\$ 1,0320	50	\$ 0,04	\$ 1,89	AZUCAR	422	\$ 0,00090	\$ 0,37980
HUEVOS	240	\$ 0,0026	\$ 0,6160				E. VAINILLA	15	\$ 0,01256	\$ 0,18840
LECHE	720	\$ 0,0010	\$ 0,7040				POLVO HORNEAR	36	\$ 0,00223	\$ 0,08028
MANTEQUILLA	361	\$ 0,0021	\$ 0,7653				LEVADURA	12	\$ 0,00600	\$ 0,07200
							CIF	50	\$ 0,0044	\$ 0,20960
SUMAN			3,12	SUMAN		1,89	SUMAN			0,93
RESUMEN			VALOR							
Materia Prima Directa			3,12							
Mano de obra Directa			1,89							
Costo Primo Directo			5,01							
CIF - Aplicados			0,93							
Costo de fabricación			5,94	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> Contador de costos						
Costo Unitario de Fabricación			0,12							

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.


Tabla 4-31: Hoja de costos 002

										
HOJA DE COSTOS										
CLIENTE							ORDEN DE PRODUCCION		2	
ARTICULO				Pan Variado con Queso			CANTIDAD		500	
PRESUPUESTO							P/ VENTA		0,17	
FECHA DE INICIO				1/5/2023			FECHA DE TERMINO		1/5/2023	
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			
Detalle	Parámetro	Tasa uni	Total	Unid	V pro / unid	V / total	Detalle	Parámetro	Tasa uni	Total
HARINA	15882	0,0009	13,66	500	\$ 0,04	\$ 18,94	AZUCAR	1258	\$ 0,0009	\$ 1,13
MANTEQUILLA	3300	0,0021	7,00				SAL	285	\$ 0,0005	\$ 0,13
QUESO	2500	0,0035	8,83				LEVADURA	440	\$ 0,0060	\$ 2,64
HUEVOS	3150	0,0026	8,09				AGUA	5661	\$ 0,0000	\$ 0,00
							CIF	500	\$ 0,0044	\$ 2,10
SUMAN			37,57	SUMAN		18,94	SUMAN			6,00
RESUMEN			VALOR							
Materia Prima Directa			37,57							
Mano de obra Directa			18,94							
Costo Primo Directo			56,51							
CIF - Aplicados			6,00							
Costo de fabricación			62,51							
Costo Unitario de Fabricación			0,13	<hr style="width: 20%; margin: auto;"/> Contador de costos						

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.


Tabla 4-32: Hoja de costos 003

 HOJA DE COSTOS											
CLIENTE								ORDEN DE PRODUCCION		3	
ARTICULO				Soya				CANTIDAD		50	
PRESUPUESTO								P/ VENTA		0,25	
FECHA DE INICIO				1/5/2023				FECHA DE TERMINO		1/5/2023	
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL	UNID	V PRO / UNID	V / TOTAL	DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL	
HARINA	1097	\$ 0,0009	\$ 0,94	50	\$ 0,04	\$ 1,89	AZUCAR	110	\$ 0,0009	\$ 0,10	
HARINA INTEGRAL	69	\$ 0,0009	\$ 0,06				LECHE	479	\$ 0,0010	\$ 0,47	
HUEVOS	411	\$ 0,0026	\$ 1,05				LEVADURA	56	\$ 0,0060	\$ 0,33	
MANTEQUILLA	452	\$ 0,0021	\$ 0,96				SAL	28	\$ 0,0005	\$ 0,01	
SOYA	548	\$ 0,0025	\$ 1,37				CIF	50,00	\$ 0,0044	\$ 0,20960	
SUMAN			4,39	SUMAN		1,89	SUMAN			1,12	
RESUMEN			VALOR								
Materia Prima Directa			4,39								
Mano de obra Directa			1,89								
Costo Primo Directo			6,28								
CIF - Aplicados			1,12								
Costo de fabricación			7,41								
Costo Unitario de Fabricación			0,15	<hr/> Contador de costos							

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Tabla 4-33: Hoja de costos 004

											
HOJA DE COSTOS											
CLIENTE						ORDEN DE PRODUCCION			4		
ARTICULO			Enrollado			CANTIDAD			50		
PRESUPUESTO						P/ VENTA			0,17		
FECHA DE INICIO			1/5/2023			FECHA DE TERMINO			1/5/2023		
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL	UNID	V PRO / UNID	V / TOTAL	DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL	
HARINA	1607,53	\$ 0,000860	\$ 1,3825	50	\$ 0,04	\$ 1,89	AGUA	936,56	\$ 0,0000	\$ 0,0002	
MANTEQUILLA	489,25	\$ 0,0021	\$ 1,0372				AZUCAR	132,80	\$ 0,0009	\$ 0,1195	
							LEVADURA	48,92	\$ 0,0060	\$ 0,2935	
							SAL	34,95	\$ 0,0005	\$ 0,0157	
							CIF	50,00	\$ 0,0044	\$ 0,20960	
SUMAN			2,42	SUMAN		1,89	SUMAN			0,64	
RESUMEN			VALOR		<hr style="width: 20%; margin: auto;"/> Contador de costos						
Materia Prima Directa			2,42								
Mano de obra Directa			1,89								
Costo Primo Directo			4,31								
CIF - Aplicados			0,64								
Costo de fabricación			4,95								
Costo Unitario de Fabricación			0,10								

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”


Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Tabla 4-34: Hoja de costos 005

											
HOJA DE COSTOS											
CLIENTE								ORDEN DE PRODUCCION		5	
ARTICULO				Redondo				CANTIDAD		50	
PRESUPUESTO								P/ VENTA		0,17	
FECHA DE INICIO				1/5/2023				FECHA DE TERMINO		1/5/2023	
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL	UNID	V PRO / UNID	V / TOTAL	DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL	
HARINA	1600	\$ 0,000860	\$ 1,3760	50	\$ 0,04	\$ 1,89	AGUA	650	\$ 0,0000	\$ 0,0001	
HUEVOS	150	\$ 0,0026	\$ 0,3850				AZUCAR	140	\$ 0,0009	\$ 0,1260	
MANTEQUILLA	350	\$ 0,0021	\$ 0,7420				LEVADURA	70	\$ 0,0060	\$ 0,4200	
							SAL	40	\$ 0,0005	\$ 0,0180	
							CIF	50,00	\$ 0,0044	\$ 0,20960	
SUMAN			2,50	SUMAN		1,89	SUMAN			0,65	
RESUMEN			VALOR								
Materia Prima Directa			2,50								
Mano de obra Directa			1,89								
Costo Primo Directo			4,40								
CIF - Aplicados			0,65								
Costo de fabricación			5,04								
Costo Unitario de Fabricación			0,10	<hr/> Contador de costos							

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”
 Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Tabla 4-35: Hoja de costos 006

											
HOJA DE COSTOS											
CLIENTE						ORDEN DE PRODUCCION			6		
ARTICULO			Pan de Dulce			CANTIDAD			50		
PRESUPUESTO						P/ VENTA			0,17		
FECHA DE INICIO			1/5/2023			FECHA DE TERMINO			1/5/2023		
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL	UNID	V PRO / UNID	V / TOTAL	DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL	
HARINA	1720	\$ 0,000860	\$ 1,4792	50	\$ 0,0379	\$ 1,89	AGUA	520	\$ 0,0000	\$ 0,0001	
HUEVOS	100	\$ 0,0026	\$ 0,2567				AZUCAR	400	\$ 0,0009	\$ 0,3600	
MANTEQUILLA	180	\$ 0,0021	\$ 0,3816				LEVADURA	50	\$ 0,0060	\$ 0,3000	
							SAL	5	\$ 0,0005	\$ 0,0023	
							E. ANIS	10	\$ 0,0159	\$ 0,1592	
							E. CANELA	10	\$ 0,0159	\$ 0,1592	
							E. VAINILLA	10	\$ 0,0126	\$ 0,1256	
							CIF	50,00	\$ 0,0044	\$ 0,20960	
SUMAN			2,12	SUMAN		1,89	SUMAN			0,96	
RESUMEN			VALOR	Contador de costos							
Materia Prima Directa			2,12								
Mano de obra Directa			1,89								
Costo Primo Directo			4,01								
CIF - Aplicados			0,96								
Costo de fabricación			4,97								
Costo Unitario de Fabricación			0,10								

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Tabla 4-36: Hoja de costos 007

										
HOJA DE COSTOS										
CLIENTE							ORDEN DE PRODUCCION			7
ARTICULO	Pan de Maíz						CANTIDAD			50
PRESUPUESTO							P/ VENTA			0,17
FECHA DE INICIO	1/5/2023						FECHA DE TERMINO			1/5/2023
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			
DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL	UNID	V PRO / UNID	V / TOTAL	DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL
HARINA	1200	\$ 0,000860	\$ 1,0320	50	\$ 0,0379	\$ 1,89	AGUA	380	\$ 0,0000	\$ 0,0001
HUEVOS	300	\$ 0,0026	\$ 0,7700				AZUCAR	190	\$ 0,0009	\$ 0,1710
MANTEQUILLA	460	\$ 0,0021	\$ 0,9752				LEVADURA	50	\$ 0,0060	\$ 0,3000
MAIZ	380	\$ 0,0026	\$ 0,9880				SAL	30	\$ 0,0005	\$ 0,0135
							CIF	50,00	\$ 0,0044	\$ 0,20960
SUMAN			3,77	SUMAN		1,89	SUMAN			0,52
RESUMEN		VALOR								
Materia Prima Directa		3,77								
Mano de obra Directa		1,89								
Costo Primo Directo		5,66								
CIF - Aplicados		0,52								
Costo de fabricación		6,18		Contador de costos						
Costo Unitario de Fabricación		0,12								

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.


Tabla 4-37: Hoja de costos 008

											
HOJA DE COSTOS											
CLIENTE							ORDEN DE PRODUCCION		8		
ARTICULO			Pan Casero				CANTIDAD		50		
PRESUPUESTO							P/ VENTA		0,17		
FECHA DE INICIO			1/5/2023				FECHA DE TERMINO		1/5/2023		
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL	UNID	V PRO / UNID	V / TOTAL	DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL	
HARINA	1640	\$ 0,000860	\$ 1,4104	50	\$ 0,0379	\$ 1,89	AZUCAR	80	\$ 0,0009	\$ 0,0720	
HUEVOS	300	\$ 0,002567	\$ 0,7700				LEVADURA	50	\$ 0,0060	\$ 0,3000	
MANTEQUILLA	495	\$ 0,002120	\$ 1,0494				SAL	20	\$ 0,0005	\$ 0,0090	
LECHE	400	\$ 0,000978	\$ 0,3911				POLVO HORNEAR	15	\$ 0,0022	\$ 0,0335	
							CIF	50,00	\$ 0,0044	\$ 0,20960	
SUMAN			3,62	SUMAN		1,89	SUMAN			0,55	
RESUMEN		VALOR									
Materia Prima Directa		3,62									
Mano de obra Directa		1,89									
Costo Primo Directo		5,51									
CIF - Aplicados		0,55									
Costo de fabricación		6,07									
Costo Unitario de Fabricación		0,12									
<hr/> Contador de costos											

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.


Tabla 4-38: Hoja de costos 009

											
HOJA DE COSTOS											
CLIENTE								ORDEN DE PRODUCCION		9	
TORTA				Torta de Chocolate 15 P				CANTIDAD		1	
								P/ VENTA		21	
FECHA DE INICIO								FECHA DE TERMINO		1/5/2023	
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			
DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL	# HORA	V/HORA	V / TOTAL	DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL	
MATERIA PRIMA DIRECTA				1,5	\$ 2,7871	\$ 4,18	CIF	1,00	\$ 1,2031	\$ 1,2031	
PREMEZCLACHOCOLATE	500	\$ 0,0039	\$ 1,9300				Caja para torta	1	\$ 0,4500	\$ 0,4500	
HUEVOS	150	\$ 0,0026	\$ 0,3850								
MANTEQUILLA	140	\$ 0,0021	\$ 0,2968								
LECHE	125	\$ 0,0010	\$ 0,1222								
RELLENO											
CHOCOLATE	75	\$ 0,0054	\$ 0,4076								
CHOCOLATE	75	\$ 0,0054	\$ 0,4076								
CREMA	350	\$ 0,0040	\$ 1,4000								
DULCE DE TRES LECHES	100	\$ 0,0044	\$ 0,4390								
FRUTOS SECOS											
SUMAN			5,39	SUMAN		4,18	SUMAN			1,65	
RESUMEN			VALOR								
Materia Prima Directa			5,39								
Mano de obra Directa			4,18								
Costo Primo Directo			9,57								
CIF - Aplicados			1,65								
Costo de fabricación			11,22	Contador de costos							
Costo Unitario de Fabricación			11,22								

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Tabla 4-39: Hoja de costos 010

											
HOJA DE COSTOS											
CLIENTE								ORDEN DE PRODUCCION		10	
TORTA				Torta de Naranja 20 P				CANTIDAD		1	
FECHA DE INICIO								P/ VENTA		20	
								FECHA DE TERMINO		1/5/2023	
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL	# HORA	V/HORA	V / TOTAL	DETALLE	PARAMETRO	TASA UNI	TOTAL	
MATERIA PRIMA DIRECTA				1,5	\$ 2,79	\$ 4,18	CIF	1,00	\$ 1,20	\$ 1,20	
PREMEZCLACHOCOLATE	750	\$ 0,0039	\$ 2,8950				Caja para torta	1	\$ 0,4500	\$ 0,4500	
HUEVOS	225	\$ 0,0026	\$ 0,5775								
MANTEQUILLA	210	\$ 0,0021	\$ 0,4452								
LECHE	188	\$ 0,0010	\$ 0,1833								
RELLENO											
MANJAR	150	\$ 0,0036	\$ 0,5426								
MERMELADA DE FRESA	150	\$ 0,0020	\$ 0,3000								
CREMA	525	\$ 0,0040	\$ 2,1000								
DULCE DE TRES LECHES	150	\$ 0,0044	\$ 0,6585								
FRUTOS SECOS											
SUMAN			7,70	SUMAN		4,18	SUMAN			1,65	
RESUMEN			VALOR								
Materia Prima Directa			7,70								
Mano de obra Directa			4,18								
Costo Primo Directo			11,88								
CIF - Aplicados			1,65								
Costo de fabricación			13,54								
Costo Unitario de Fabricación			13,54	Contador de costos							

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

TABLA RESUMEN COSTO DE PRODUCCION

Tabla 4-40: Resumen de hojas de costos

PRODUCTO	Uni Produ	Costo por Unid	Costo Total	% margen bruto	PVP	PVP TOTAL
Pan de leche	50	0,1366	6,83205463	31,6795%	0,20	10
Pan Variado con Queso	500	0,1430	71,4974534	15,8853%	0,17	85
Soya	50	0,1741	8,70576019	30,3539%	0,25	12,5
Enrollado	50	0,1181	5,90592663	30,5185%	0,17	8,5
Redondo	50	0,1187	5,93525463	30,1735%	0,17	8,5
Pan de Dulce	50	0,1172	5,8579713	31,0827%	0,17	8,5
Pan de Maiz	50	0,1415	7,07295463	29,2705%	0,20	10
Pan Casero	50	0,1392	6,95761574	44,3391%	0,25	12,5
Torta de Chocolate 15 P	1	11,4735	11,4734642	45,3645%	21.00	21
Torta de Naranja 20 P	1	13,7873	13,7873111	31,0634%	20.00	20
SUMA	852	26,3491	127.825			196,50

Resumen:

Ingresos por Ventas: El total de ingresos por ventas es de \$196.50.

Costo de Ventas: El costo total de los productos vendidos es de \$127.82.

Margen Bruto: El margen bruto es la diferencia entre los ingresos por ventas y el costo de ventas. En este caso, el margen bruto es de \$68.56.

Porcentaje de Margen Bruto: El porcentaje de margen bruto se calcula como el margen bruto dividido por los ingresos por ventas. En este caso, el porcentaje de margen bruto es del 26.7%.

El punto de equilibrio:

Punto de Equilibrio en términos de ventas monetarias utilizando esta fórmula:

Punto de Equilibrio en ventas = Costos fijos totales / Margen de contribución ratio


La fórmula para calcular el Margen de contribución ratio es:

Margen de contribución ratio = Margen de contribución total / Ventas totales

Margen de contribución ratio = 68.56 / 196.50 = 0,3494909

Punto de Equilibrio en ventas = 54.51 / 0.3494909 = 155,969728

Tabla 4-41: Libro diario de la panadería y pastelería Marianita de Jesús

 <p style="text-align: center;">MARIANITA DE JESUS PANADERÍA Y PASTERÍA 2004</p> <p style="text-align: center;">LIBRO DIARIO Al 1 de mayo del 2023</p>					
Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		1			
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima Directa		\$609,85	
	1.1.3.01.07	Mantequilla	\$53,00		
	1.1.3.01.09	Premezcla chocolate	\$19,30		
	1.1.3.01.10	Premezcla naranja	\$19,30		
	1.1.3.01.11	Premezcla vainilla	\$19,30		
	1.1.3.01.18	Dulce de tres leches	\$17,56		
	1.1.3.01.16	Crema	\$20,00		
	1.1.3.01.13	Chocolate	\$3,00		
	1.1.3.01.22	Mermelada de fresa	\$9,00		
	1.1.3.01.20	Manjar	\$17,00		
	1.1.3.01.01	Harina integral	\$46,00		
	1.1.3.01.04	Huevos	\$15,40		
	1.1.3.01.05	Leche	\$10,56		
	1.1.3.01.08	Maiz	\$2,60		
	1.1.3.01.02	Soya	\$5,00		
	1.1.3.01.06	Queso	\$8,83		
	1.1.3.01.03	Harina	\$344,00		
	1.1.5.01	IVA en compras		\$21,30	
	2.1.1.02	Cuenta por pagar - Proveedores			\$631,15
		P/r Adquisición de materia prima OC 001			
		2			
	1.1.3.02	Inventario de Materia Prima Indirecta		\$68,01	
	1.1.3.02.01	AZUCAR	\$45,00		
	1.1.3.02.07	SAL	\$0,90		
	1.1.3.02.03	E.COCO	\$7,60		
	1.1.3.02.04	E.VAINILLA	\$6,28		
	1.1.3.02.06	LEVADURA	\$6,00		
	1.1.3.02.02	POLVO HORNEAR	\$2,23		
	2.1.1.02	Cuenta por pagar - Proveedores			\$68,01
		3			
	1.1.3.03	Inventario de productos en proceso - MPD		\$72,59	
	1.1.3.03.01	Orden de Producción # 001	\$3,12		
	1.1.3.03.02	Orden de Producción # 002	\$37,57		
	1.1.3.03.03	Orden de Producción # 003	\$4,39		
	1.1.3.03.04	Orden de Producción # 004	\$2,42		
	1.1.3.03.05	Orden de Producción # 005	\$2,50		
	1.1.3.03.06	Orden de Producción # 006	\$2,12		
	1.1.3.03.07	Orden de Producción # 007	\$3,77		
	1.1.3.03.08	Orden de Producción # 008	\$3,62		
	1.1.3.03.09	Orden de Producción # 009	\$5,39		
	1.1.3.03.10	Orden de Producción # 010	\$7,70		
	1.1.3.04	Inventario de productos en proceso - MPI		\$7,63	
	1.1.3.04.01	Orden de Producción # 001	\$0,72		
	1.1.3.04.02	Orden de Producción # 002	\$3,90		
	1.1.3.01.02	Orden de Producción # 003	\$0,01		
	1.1.3.04.09	Orden de Producción # 004	\$0,43		
	1.1.3.04.12	Orden de Producción # 005	\$0,56		
	1.1.3.04.07	Orden de Producción # 006	\$1,11		
	1.1.3.04.13	Orden de Producción # 007	\$0,48		
	1.1.3.04.11	Orden de Producción # 008	\$0,41		
	1.1.3.01	Inventario de Materia Prima Directa			\$72,59
	1.1.3.02	Inventario de Materia Prima Indirecta			\$7,63
		P/r Consumo de materia prima OP 001 - 008			
		SUMAN Y PASAN		\$779,38	\$779,38

LIBRO DIARIO
Al 1 de mayo del 2023

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		VIENEN		\$779.38	\$779.38
		4			
	5.1.1.	Mano de obra Directa		\$738,79	
	5.1.1.01	Remuneraciones Básicas Unificadas	\$675,00		
	2.1.3.09	IESS por Pagar			\$63,79
	2.1.3.09.01	Aporte Personal 9,45%	\$63,79		
	1.1.1.02.	Bancos			\$675,00
		P/r Rol de Pagos correspondiente al mes de mayo			
		5			
	5.1.1.	Mano de obra Directa		\$290,87	
	5.1.1.01	Beneficios Sociales por pagar			\$215,60
	2.1.3.10.01	XIII Salario por pagar	\$56,25		
	2.1.3.10.02	XIV Salario por pagar	\$75,00		
	2.1.3.10.03	Vacaciones por pagar	\$28,13		
	2.1.3.10.04	Fondo de Reserva por pagar	\$56,23		
	2.1.3.09	IESS por Pagar			\$75,26
	2.1.3.09.02	Aporte Patronal 11,15%	\$75,26		
		P/r Del costo de Provisiones de Beneficios			
		6			
	1.1.3.03	Inventario de productos en proceso		\$43,34	
	5.1.1.1	Mano de obra directa Panadería			\$32,20
	5.1.1.2	Mano de obra directa Pastelería			\$11,15
		P/r Hora de la Hoja de costos 001-008			
		7			
	5.1.2.	Costos Indirectos de Fabricación		\$131,05	
	5.1.2.01.02	Agua Potable	\$6,30		
	5.1.2.01.01	Energía Eléctrica	\$16,00		
	5.1.2.01.03	Mantenimiento y Maquinaria	\$7,75		
	5.1.2.01.04	Utiles de aseo y limpieza	\$11,00		
	5.1.2.01.05	Arriendo	\$90,00		
	1.1.5.01	Iva en Compras Bienes			\$1,32
	1.1.5.02	Iva en compras Servicios			\$0,93
	1.1.1.01.	Caja			\$128,80
		P/r CIF Prorrateo de Producción			
		8			
	5.1.2.	Costos Indirectos de Fabricación		\$35,08	
	5.2.1.19.01	Depreciación Maquinaria	\$22,92		
	5.2.1.19.02	Depreciación Balanza	\$1,67		
	5.2.1.19.03	Depreciación Bandejas	\$10,00		
	1.2.1.10.06	Depreciación Herramientas	\$0,50		
	1.2.1.10.07	Depreciación Acumulada Maquinaria			\$22,92
	1.2.1.10.08	Depreciación Acumulada Balanza			\$1,67
	1.2.1.10.09	Depreciación Acumulada Bandejas			\$10,00
	1.2.1.10.06	Depreciación Acumulada Herramientas			\$0,50
		P/r Depreciación CIF mes mayo			
		9			
	5.2.1.	Gasto de Administración		\$250,09	
	5.1.1.01	Sueldos y Salarios	\$225,00		
	2.1.3.09.02	Gasto Aporte Patronal 11,15%	\$25,09		
	2.1.3.09	IESS por Pagar			\$21,26
	2.1.3.09.01	Aporte Personal 9,45%	\$21,26		
	1.1.1.02.	Bancos			\$228,83
		P/r Gasto Administración			
		SUMAN Y PASAN		\$2.268,60	\$2.268,60

LIBRO DIARIO
Al 1 de mayo del 2023

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		VIENEN		\$2.268,60	\$2.268,60
		10			
	2.1.3.10	Gastos Provisiones Sociales		\$84,37	
	5.2.1.05	XIII	\$18,75		
	5.2.1.06	XIV	\$37,50		
	5.2.1.07	Vacaciones	\$9,38		
	5.2.1.03	Fondos de Reserva	\$18,74		
	2.1.3.10	Provisiones Sociales por pagar			\$84,37
	5.2.1.05	<i>XIII Salario por pagar</i>	\$18,75		
	5.2.1.06	<i>XIV Salario por pagar</i>	\$37,50		
	5.2.1.07	<i>Vacaciones por pagar</i>	\$9,38		
	2.1.3.10.04	<i>Fondo de Reserva por pagar</i>	\$18,74		
		P/r Provisiones Sociales por pagar			
		11			
	5.2.1.	Gastos Administración - Ventas		\$152,75	
	5.1.2.01	Agua Potable	\$3,00		
	5.1.2.02	Energía eléctrica	\$40,00		
	5.1.2.03	Internet	\$18,75		
	5.1.2.04	Arriendo	\$90,00		
	5.1.2.05	Utiles de aseo y limpieza	\$1,00		
	1.1.5.01	Iva en Compras Bienes		\$0,12	
	1.1.1.01.	Caja			\$152,87
		P/r Servicios Básicos Administración-Venta			
		12			
	1.1.3.03	Inventario de Productos en proceso		\$5,97	
	1.1.3.03.01	Orden de Producción # 001	\$0,21		
	1.1.3.03.02	Orden de Producción # 002	\$2,10		
	1.1.3.03.03	Orden de producción # 003	\$0,21		
	1.1.3.03.04	Orden de producción # 004	\$0,21		
	1.1.3.03.05	Orden de producción # 005	\$0,21		
	1.1.3.03.06	Orden de producción # 006	\$0,21		
	1.1.3.03.07	Orden de producción # 007	\$0,21		
	1.1.3.03.08	Orden de producción # 008	\$0,21		
	1.1.3.03.09	Orden de producción # 009	\$1,20		
	1.1.3.03.10	Orden de producción # 010	\$1,20		
	5.2.3.	CIF Aplicable			\$5,97
		P/r Asignación de los CIF Aplicados			
		13			
	5.2.3.	CIF Aplicables		\$6,19	
	5.2.3.01	Variación CIF			\$0,22
	5.2.3.02	CIF Reales			\$5,97
		P/r Variación de los CIF sobre los aplicados			
		14			
	1.1.3.03	Inventario de Producto en Proceso		\$0,22	
	1.1.3.03.01	Orden de producción # 001	\$0,01		
	1.1.3.03.02	Orden de producción # 002	\$0,10		
	1.1.3.03.03	Orden de producción # 003	\$0,01		
	1.1.3.03.04	<i>Orden de producción # 004</i>	\$0,01		
	1.1.3.03.05	<i>Orden de producción # 005</i>	\$0,01		
	1.1.3.03.06	Orden de producción # 006	\$0,01		
	1.1.3.03.07	Orden de producción # 007	\$0,01		
	1.1.3.03.08	Orden de producción # 008	\$0,01		
	1.1.3.03.09	Orden de producción # 009	\$0,02		
	1.1.3.03.10	Orden de producción # 010	\$0,02		
	5.2.3.01	Variación CIF			\$0,22
		P/r Cierre de Variación CIF			
		SUMAN Y PASAN		\$2.518,43	\$2.518,43



MARIANITA DE JESUS
PANADERIA Y PASTELERIA
2004
LIBRO DIARIO
Al 1 de mayo del 2023

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		VIENEN		\$2.518,43	\$2.518,43
		15			
	1.1.3.04	Inventario de Productos Terminados		\$127,83	
	1.1.3.04.01	Orden de producción # 001	\$5,94		
	1.1.3.04.02	Orden de producción # 002	\$62,51		
	1.1.3.01.02	Orden de producción # 003	\$7,41		
	1.1.3.04.09	Orden de producción # 004	\$4,95		
	1.1.3.04.12	Orden de producción # 005	\$5,04		
	1.1.3.04.07	Orden de producción # 006	\$4,97		
	1.1.3.04.13	Orden de producción # 007	\$6,18		
	1.1.3.04.11	Orden de producción # 008	\$6,07		
	1.1.3.04.14	Orden de producción # 009	\$11,22		
	1.1.3.04.15	Orden de producción # 010	\$13,54		
	1.13.03	Inventario de Producto en Proceso			\$127,83
	1.1.3.03.01	Orden de producción # 001	\$5,94		
	1.1.3.03.02	Orden de producción # 002	\$62,51		
	1.1.3.03.03	Orden de producción # 003	\$7,41		
	1.1.3.03.04	Orden de producción # 004	\$4,95		
	1.1.3.03.05	Orden de producción # 005	\$5,04		
	1.1.3.03.06	Orden de producción # 006	\$4,97		
	1.1.3.03.07	Orden de producción # 007	\$6,18		
	1.1.3.03.08	Orden de producción # 008	\$6,07		
	1.1.3.03.09	Orden de producción # 009	\$11,22		
	1.1.3.03.10	Orden de producción # 010	\$13,54		
	.	P/r Inventario de productos terminados			
		16			
	5.1.3.	Costo de Ventas		\$196,50	
	1.1.3.04	Inventario de Productos Terminados			\$196,50
		P/r Costo de venta			
		TOTAL		\$2.842,53	\$2.842,53

Contador

Gerente

Estado de costos de productos terminados y vendidos

MATERIA PRIMA DIRECTA		
Inventario Inicial MPD	\$	-
(+) Compras Netas de MPD	\$	677,86
Compras Brutas de MPD	\$	677,86
(+) Transporte en Compras de MPD	\$	-
(-) Descuentos y Devol. En Compras de MPD	\$	-
(=) MPD Disponibles para Producción	\$	677,86
(-) Inventario Final de MPD	\$	604,71
MATERIA PRIMA DIRECTA UTILIZADA		\$ 73,15
(+) MANO SE OBRA DIRECTA		\$ 43,34
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		\$ 14,67
Inventario Inicial MPI	\$	-
(+) Compras Netas de MPI	\$	68,01
Compras Brutas de MPI	\$	68,01
(+) Transporte en Compras de MPI	\$	-
(-) Descuentos y Devol. En Compras de MPI	\$	-
(=) MPI Disponibles para Producción	\$	68,01
(-) Inventario Final de MPI	\$	60,38
MATERIA PRIMA INDIRECTA UTILIZADA		\$ 7,63
(+) MANO SE OBRA INDIRECTA	\$	-
(+) OTROS CIF	\$	35,08
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN		\$ 131,17
(+) Inventario Productos en Proceso	\$	-
(=) COSTO DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$	131,17
(-) Inventario Final de Productos en Proceso	\$	-
(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$	131,17
(+) Inventario Productos Terminados	\$	-
(=) COSTO DE PRODUCTOS DISPONIBLES PARA LA VENTA	\$	131,17
(-) Inventario Final de Productos Terminados	\$	-
(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y VENDIDOS	\$	131,17

Contador

Gerente

CAPÍTULO V

5. MARCO PROPOSITIVO

CONCLUSIONES

Al realizar el diagnóstico de la situación actual de la panadería y pastelería “Marianita de Jesús”, mediante el uso de métodos, técnicas y herramientas de investigación, se puede afirmar que la inexistencia de aplicar un sistema de costeo impide el buen manejo de materiales y mano de obra sin dejar de lado los costos indirectos de producción.

La justificación del sistema de costos se complementa con fundamentos teóricos basados en estudios, fuentes bibliográficas, libros, revistas y artículos científicos relacionados.

Al implementar un sistema de costos por órdenes de producción para la panadería y pastelería Marianita de Jesús, se pudo visualizar un esclarecimiento en la determinación de sus costos totales y unitarios, mejorando así la fijación del precio de venta.

El análisis de los costos de producción y rentabilidad revela variaciones significativas entre los productos de la empresa. Se observa que, aunque algunos artículos tienen costos de fabricación más altos, como las tortas, sus márgenes de venta superiores generan mayores utilidades totales. Sin embargo, productos como el pan variado con queso muestran un margen de utilidad del 26,34% siendo el más bajo de todos productos.

Al implementar un sistema de costos por órdenes de producción, el negocio podría mejorar su rentabilidad al enfocarse en los productos con márgenes brutos más altos y posiblemente ajustar el precio de venta de aquellos con márgenes bajos para aumentar la ganancia.

RECOMENDACIONES

Implementar un sistema de costos es prioritario establecer un sistema de costeo que permita una adecuada asignación de los costos de materiales, mano de obra y costos indirectos de producción. Esto proporcionará una visión más clara y precisa de los costos involucrados en cada producto y permitirá tomar decisiones más acertadas en la fijación de precios.

Brindar capacitación y formación al equipo gerencial y al personal en temas de gestión de costos y finanzas. Es fundamental que el personal involucrado en la toma de decisiones comprenda la importancia del sistema de costos y cómo utilizar la información para mejorar la rentabilidad del negocio.

Implementar medidas para controlar y reducir los costos de producción en general, como el control del inventario, la negociación de precios con proveedores y la optimización de la mano de obra. Reducir el desperdicio y mejorar la eficiencia en la producción también puede contribuir a una mayor rentabilidad.

Para mejorar, se sugiere revisar estratégicamente los precios, reducir costos en productos menos rentables y enfocar esfuerzos en promover aquellos con márgenes más altos para optimizar la rentabilidad general de la empresa. Esto puede incluir campañas de marketing específicas para destacar estos productos y aumentar su demanda.

Realizar encuestas o análisis de mercado para identificar las preferencias del cliente y las tendencias actuales. Esto permitirá adaptar la oferta de productos para satisfacer las necesidades y gustos del público objetivo, lo que puede aumentar la demanda y, en consecuencia, la rentabilidad.

BIBLIOGRAFÍA

- Abolacio Bosh, M. (2022). Plan General de Contabilidad. Recuperado de: <https://elibro.net/es/lc/epoch/titulos/221037>
- Código del trabajo. (26 de 06 de 2012). *Beneficios de ley*. Recuperado de: <https://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/11/C%C3%B3digo-de-Tabajo-PDF.pdf>
- Ecuador Legal Onile. (2019). *Beneficios de Ley*. Recuperado de: <http://www.ecuadorlegalonline.com/>
- El Productor. (17 de 03 de 2021). El Productor. <https://elproductor.com/2021/03/ecuador-sector-panificador-del-pais-apuntala-su-crecimiento-despues-de-la-pandemia/#>
- Evidencetec. (01 de 10 de 2021). *Costeo por órdenes*. Evidencetec. Recuperado de: <https://www.evidencetec.com/recursos/conocimiento/que-es-el-costeo-por-ordenes?lang=es>
- Gamboa Suárez, R., & Jiménez Rodríguez, L. A. (2023). *Contabilidad de costos: herramienta de gestión vista desde la norma internacional*. Ecoe Ediciones.
- Garrison, R., Noreen, E., & Brewer, P. (2007). *Contabilidad Administrativa*. McGraw-Hill Interamericana.
- Gasbarrino, S. (20 de 01 de 2023). *Contabilidad de Costos*. HubSopt. HubSopt: <https://blog.hubspot.es/sales/contabilidad-costos>
- Gonzalez Polanco, F. (2022). *Fundamentos de Contabilidad I*. En G. P. Freddy, *Fundamentos de Contabilidad I* (pág. 16). Universidad Abierta para Adultos (UAPA).
- González, M. A., Acosta, E.G., & Pachar, W.U. (2019). *Oportunidad de la Contabilidad de Gestión en las PYMES en Ecuador*. E IDEA Journal of Business Sciences .
- Horngrén, C., Datar, S., & Rajan, M. (2018). *En Contabilidad de Costos* (pág. 98). Pearson.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2017). *Estadísticas de la población de Morona Santiago*. Recuperado de: https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu_lateral/Resultados-provinciales/morona_santiago.pdf

- Marchán Paredes, I. D. (2018). *Diseño de un Sistema de Contabilidad de Costos basado en Ordenes de Producción para la empresa productos alimenticios "Fortaliz", de la ciudad de Riobamba.* (Tesis de Licenciatura, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo). Recuperado de: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/8976/1/82T00889.pdf>
- Martínez & Sánchez. (2012). *Elaboración de un sistema de contabilidad de costos para la panadería y pastelería del Supermercado Silva del cantón Quero, provincia del Tungurahua.* (Tesis de Licenciatura, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo). Recuperado de: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/10685>
- Martínez, A. (24 de 05 de 2022). *Concepto.* Definición. Recuperado de: <https://conceptodefinicion.de/sistema/>
- Morales, F. (2020). *Economipedia.* <https://economipedia.com/definiciones/diferencia-entre-costo-y-gasto.html>
- Morillo Moreno, M. (2017). *Actualidad Contabilidad Fases. Diseño de un Sistema de Costeo: Fundamentos Teóricos.* Universidad de los Andes. Biblioteca Espoch. Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/esPOCH/17861?page=4>
- Reglamento a la estructura de desarrollo productivo de inversión. (07 de 12 de 2017). https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2018-09/Documento_Decreto-Ejecutivo-757-Reglamento-Estructura-Desarrollo-Productivo-Inversion.pdf
- Reyes Fernández, Y. (2019). *Clasificación de Costo.* PUCV. Recuperado de <https://www.pucv.cl/>
- Rincón Soto, C. A., Molina Mora, F., & Villarreal Vasquez F. (2019). *Contabilidad de Costos I. Componentes del costo.* Colombia: Ediciones de la U.
- Sepulveda Atehortua, L. Y. (2019). *Manual para la asignatura de costos: empresas de producción y servicios.* Corporación Universitaria Remington.
- Sinisterra Valencia, G. (2011). *Contabilidad de Costos.* Ecoe. Recuperado de: <https://www.ecoediciones.com/wp-content/uploads/2015/09/Contabilidad-de-costos.pdf>
- Smeke Zwaiman, J., Morales Bañuelos, P. B., & Huerta García, L. (2018). *Costos gerenciales.* México, D.F: Instituto Mexicano de Contadores Públicos. Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/esPOCH/116945?page=20>.
- Valla Cepeda, O. E. (2020). *Propuesta de un sistema de costos por órdenes de Producción a la empresa de Calzado "Logatty" de la ciudad de Ambato, Provincia de*

Tungurahua. (Tesis de Licenciatura, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo). Recuperado de:

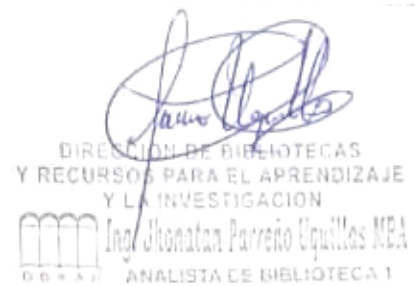
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/14426>

Vallejos Henry, M., & Chilingua Manuel, P. (2017). Costos. Modalidad Órdenes de Producción. Ibarra, Ecuador: UTN.

Zapata, S. P. (2019). Contabilidad de costos. Herramientas para la toma de decisión. Colombia: Alfaomega. Recuperado de:

<http://190.57.147.202:90/xmlui/handle/123456789/2790>

Total 26 referencias bibliográficas



ANEXOS

ANEXO A: Cuestionario de Preguntas



ESPOCH
ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
Facultad de Administración de Empresas



EMPRESA: PANADERIA Y PASTELERIA MARIANITA DE JESUS

OBJETIVO: Recopilar información sobre la situación actual de la empresa para la identificación de debilidades y fortalezas para el correcto desarrollo de la variable de estudio de la investigación.

Marque con una X en la opción que crea conveniente

P1. ¿Estás familiarizado con los conceptos y beneficios de un sistema de costos en una panadería?

- a) Sí, completamente familiarizado
- b) Algo familiarizado
- c) No estoy familiarizado

P2. ¿Actualmente utiliza algún tipo de sistema de costos en la panadería?

- a) Sí, utilizo un sistema de costos completo y detallado
- b) Sí, utilizo un sistema de costos básico
- c) No, no utilizo ningún sistema de costos en la actualidad

P3. ¿Cuáles cree que son los beneficios principales de implementar un sistema de costos?

- a) Mejor comprensión de los costos de producción
- b) Identificación de productos más rentables
- c) Control más efectivo de los gastos y desperdicios
- d) Precios más precisos y competitivos

P4. ¿Qué tipo de información considera más importante que un sistema de costos, proporcione?

- a) Costos de ingredientes y materiales
- b) Costos de mano de obra
- c) Gastos generales
- d) Costos de producción por producto

P5. ¿Existe algún control de inventario?

- a) Siempre
- b) Usualmente
- c) Frecuentemente
- d) Nunca

P6. ¿El precio de venta de los productos es establecido por?

- a) Función del mercado
- b) Demanda
- c) Calidad

P7. ¿Se ejerce un control permanente sobre los costos directos e indirectos de fabricación?

- a) Siempre
- b) Usualmente
- c) Frecuentemente
- d) Nunca

P8. ¿Al momento que los proveedores entregan la materia prima e insumos, se verifica la cantidad y calidad?

- a) Si
- b) No

P9. ¿En base a que se determina los costos de Producción?

- a) Experiencia
- b) Empírica
- c) Técnica

P10. ¿Qué obstáculos cree que podrían surgir al implementar un sistema de costos en la panadería?

- a) Falta de conocimientos o experiencia en la aplicación de sistemas de costos
- b) Dificultad para recopilar datos precisos y consistentes
- c) Resistencia al cambio por parte del personal
- d) Limitaciones de recursos o presupuesto

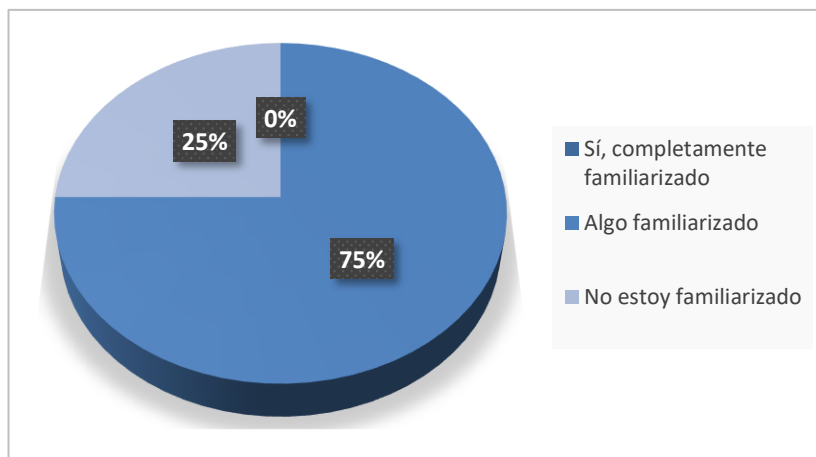
ANEXO B: Tabulación de resultados

P1. ¿Estás familiarizado con los conceptos y beneficios de un sistema de costos en una panadería?

- a) Sí, completamente familiarizado
- b) Algo familiarizado
- c) No estoy familiarizado

RESPUESTA	PORCENTAJE	Nº de Encuestas
Sí, completamente familiarizado	0%	0
Algo familiarizado	75%	3
No estoy familiarizado	25%	1
TOTAL	100%	4

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Análisis e Interpretación

Como resultado de la pregunta se obtuvo el 75% de la población manifestaron que se encuentran algo familiarizados hoy con los conceptos y beneficios de un sistema de costos mientras el 25% revela que están algo familiarizados.

Con sistema de costos, así como los conceptos son de gran importancia dentro de un negocio porque se puede verificar si existe una rentabilidad y disminuir el margen de riesgo, así como obtener una estabilidad financiera hasta ser una base sólida para la toma de decisiones.

P2. ¿Actualmente utiliza algún tipo de sistema de costos en la panadería?

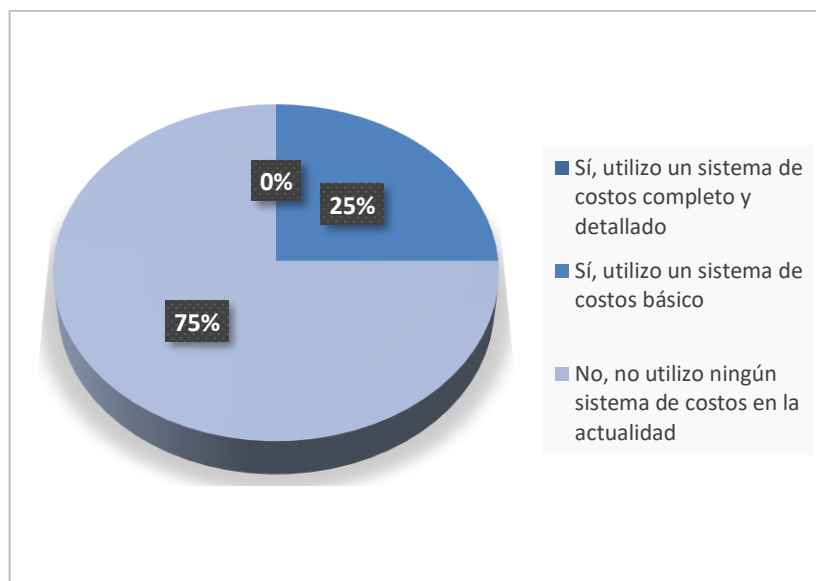
- a) Sí, utilizo un sistema de costos completo y detallado
- b) Sí, utilizo un sistema de costos básico
- c) No, no utilizo ningún sistema de costos en la actualidad

Tabla 5-2: Utiliza un sistema de costos

RESPUESTA	PORCENTAJE	Nº de Encuestas
Sí, utilizo un sistema de costos completo y detallado	0%	0
Sí, utilizo un sistema de costos básico	25%	1
No, no utilizo ningún sistema de costos en la actualidad	75%	3
TOTAL	100%	4

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Análisis e Interpretación

Del total de encuestados el 75% revela que en la panadería no se maneja ningún sistema de costos y el 25% manifiesta que si se utiliza un sistema de costos básicos.

Es de gran importancia contar con un sistema de costos para poder determinar y asignar los costos de producción incurridos durante el proceso de transformación de materia prima a un producto final, el objetivo es saber determinar los costos unitario del producto.

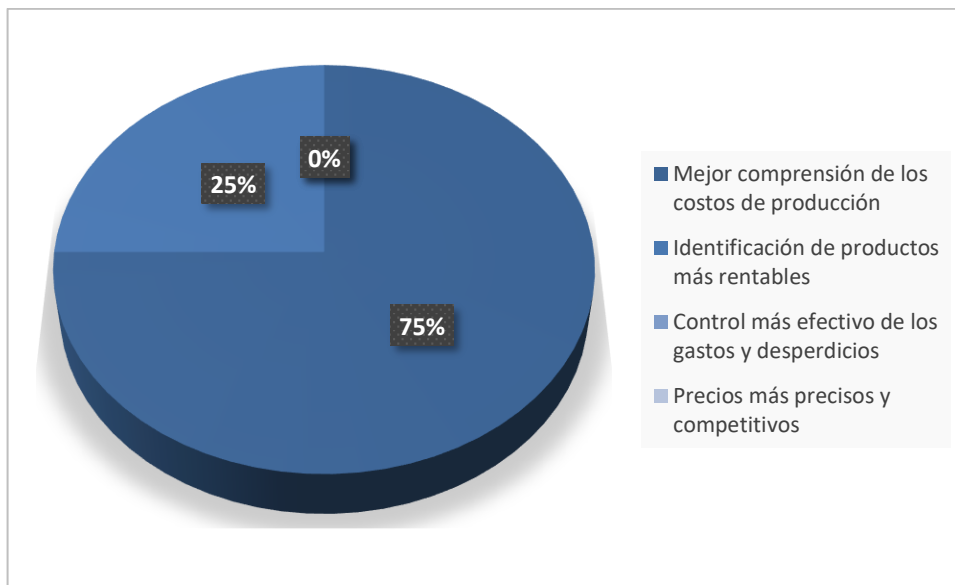
P3. ¿Cuáles cree que son los beneficios principales de implementar un sistema de costos?

- a) Mejor comprensión de los costos de producción
- b) Identificación de productos más rentables
- c) Control más efectivo de los gastos y desperdicios
- d) Precios más precisos y competitivos

RESPUESTA	PORCENTAJE	Nº de Encuestas
Mejor comprensión de los costos de producción	75%	3
Identificación de productos más rentables	25%	1
Control más efectivo de los gastos y desperdicios	0%	0
Precios más precisos y competitivos	0%	0
TOTAL	100%	4

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Análisis e Interpretación

Del total de personas encuestadas, el 75% respondieron que los beneficios de implementar un sistema de costos es la mejor comprensión de los costos de producción por otro lado, el 25% menciona que ayudaría a la identificación de los productos más rentables.

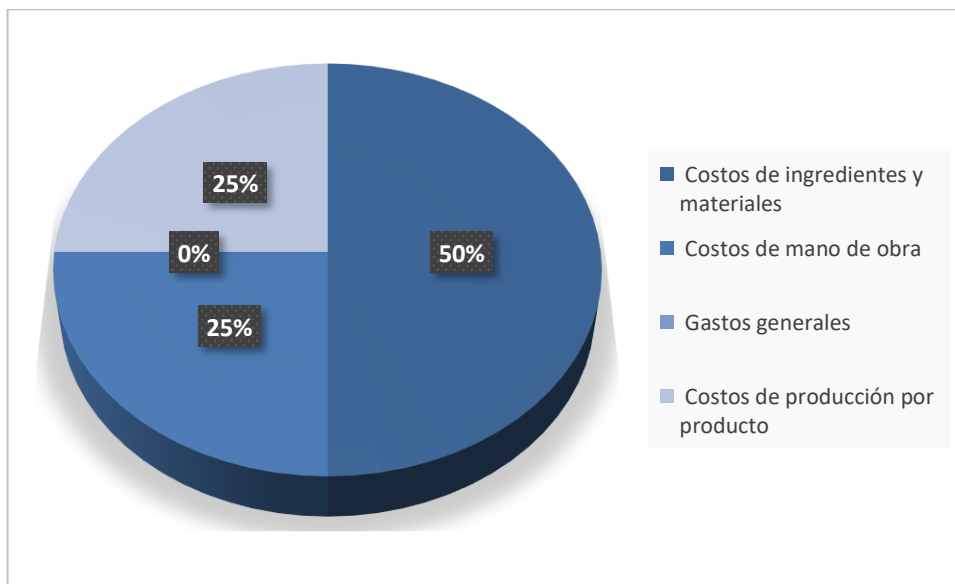
Es necesario implementar un sistema de costos puesto que conociendo los beneficios sería de suma importancia y comprensión de los costos de producción, proporcionando información detallada sobre los costos de las diferentes actividades y procesos de negocio.

P4. ¿Qué tipo de información considera más importante que un sistema de costos proporcione?

- a) Costos de ingredientes y materiales
- b) Costos de mano de obra
- c) Gastos generales
- d) Costos de producción por producto

RESPUESTA	PORCENTAJE	Nº de Encuestas
Costos de ingredientes y materiales	50%	2
Costos de mano de obra	25%	1
Gastos generales	0%	0
Costos de producción por producto	25%	1
TOTAL	100%	4

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Análisis e Interpretación

Dentro de la información importante dentro de un sistema de costos, consideran con un 50% es el costo de los ingredientes y materiales, así como un 25% los costos de mano de obra y finalmente 25% de los costos de producción por producto.

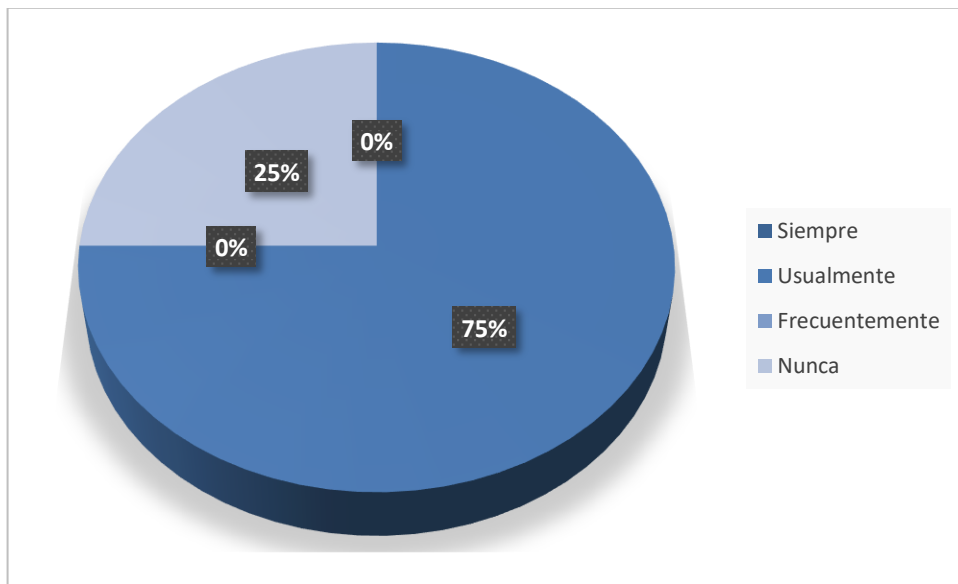
Para el cálculo de un producto se debe determinar tanto los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, para obtener el costo total producido unitario.

P5. ¿Existe algún control de inventario?

- a) Siempre
- b) Usualmente
- c) Frecuentemente
- d) Nunca

RESPUESTA	PORCENTAJE	Nº de Encuestas
Siempre	0%	0
Usualmente	75%	3
Frecuentemente	0%	0
Nunca	25%	1
TOTAL	100%	4

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Análisis e Interpretación

La empresa lleva un control de inventarios, el 75% afirma que usualmente y tan solo el 25% manifiesta que no se lleva un control de los inventarios.

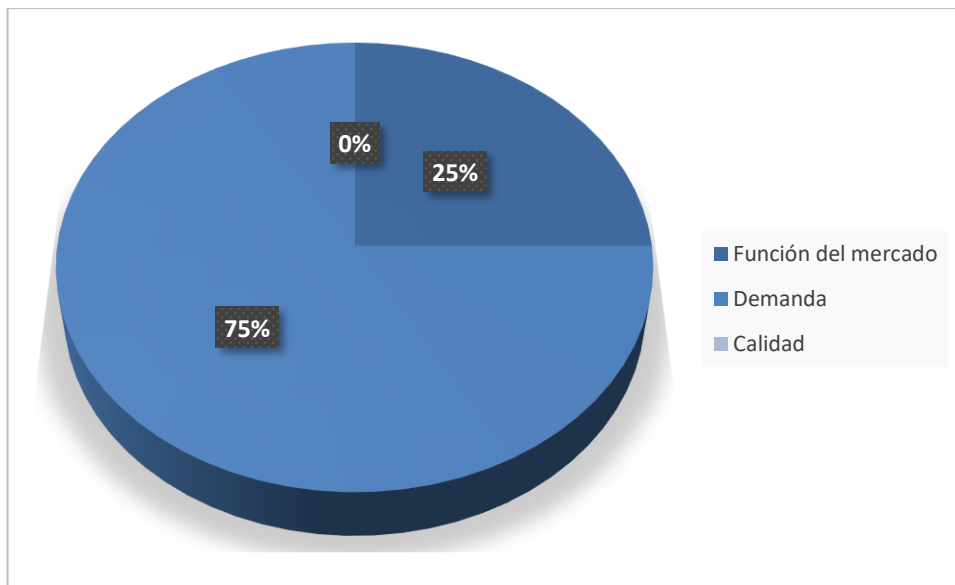
La falta de registros y control de los inventarios para los materiales que entran y salen de la bodega puede generar discrepancias entre los stocks físicos y teóricos.

P6. ¿El precio de venta de los productos es establecido por?

- a) Función del mercado
- b) Demanda
- c) Calidad

RESPUESTA	PORCENTAJE	Nº de Encuestas
Función del mercado	25%	1
Demanda	75%	3
Calidad	0%	0
TOTAL	100%	4

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Análisis e Interpretación

El 75% testifica que el precio de venta es establecido en función a la demanda, mientras que el 25% asevera que se lo realiza en función del mercado.

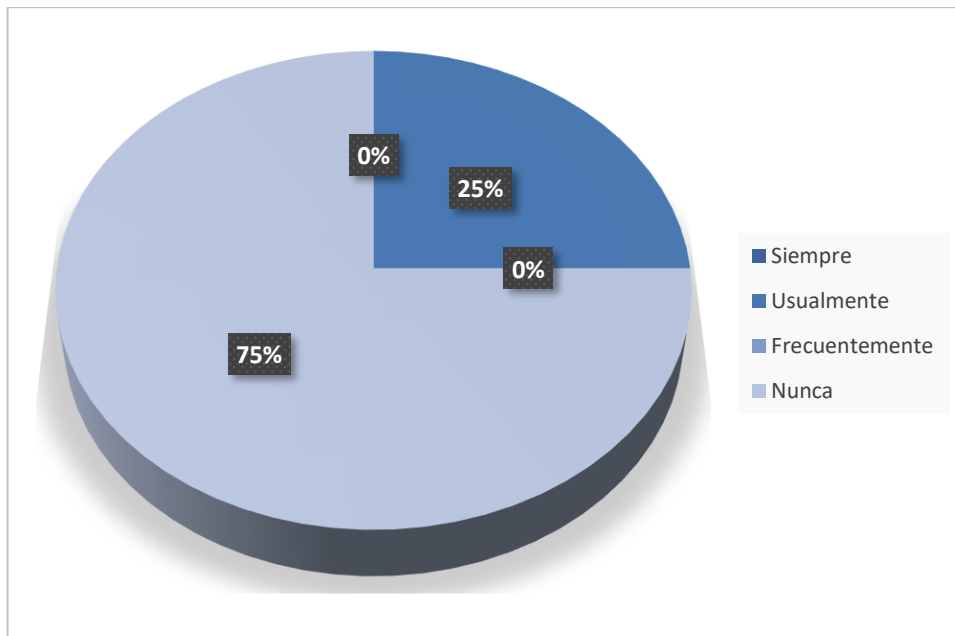
Una buena estrategia de precios es fundamental porque ayudaría a mejorar la rentabilidad y obtener una gestión eficaz de los precios tiene un impacto directo y rápido en los resultados comerciales, mayor aumento de ingresos y una disminución en la estructura de costos.

P7. ¿Se ejerce un control permanente sobre los costos directos e indirectos de fabricación?

- a) Siempre
- b) Usualmente
- c) Frecuentemente
- d) Nunca

RESPUESTA	PORCENTAJE	Nº de Encuestas
Siempre	0%	0
Usualmente	25%	1
Frecuentemente	0%	0
Nunca	75%	3
TOTAL	100%	4

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Análisis e Interpretación

En el negocio un control permanente sobre los costos indirectos e indirectos de fabricación ejerce de manera frecuentemente 75% que nunca y un 25% manifiesta que usualmente.

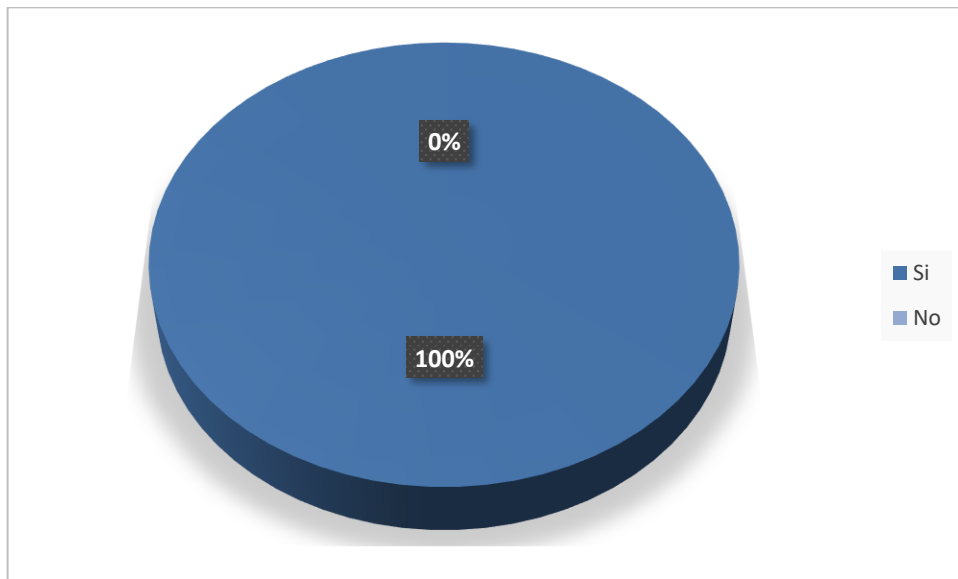
Es necesario que se realicen con un control permanente sobre los costos indirectos y directos de fabricación para así obtener una información real de los costos de producción de cada producto.

P8. ¿Al momento que los proveedores entregan la materia prima e insumos, se verifica la cantidad y calidad?

- a) Si
- b) No

RESPUESTA	PORCENTAJE	Nº de Encuestas
Si	100%	4
No	0%	0
TOTAL	100%	4

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Análisis e Interpretación

El 100% dice que al momento que los proveedores entregan la materia prima e insumos se verifica la cantidad y la calidad de los mismos.

Tener una materia prima de alta calidad contribuye de manera directa en el sabor y la calidad del producto final. Obteniendo un factor diferencial hacia la competencia, ofrecer un producto de mayor valor y mejorar la satisfacción y una lealtad de los clientes.

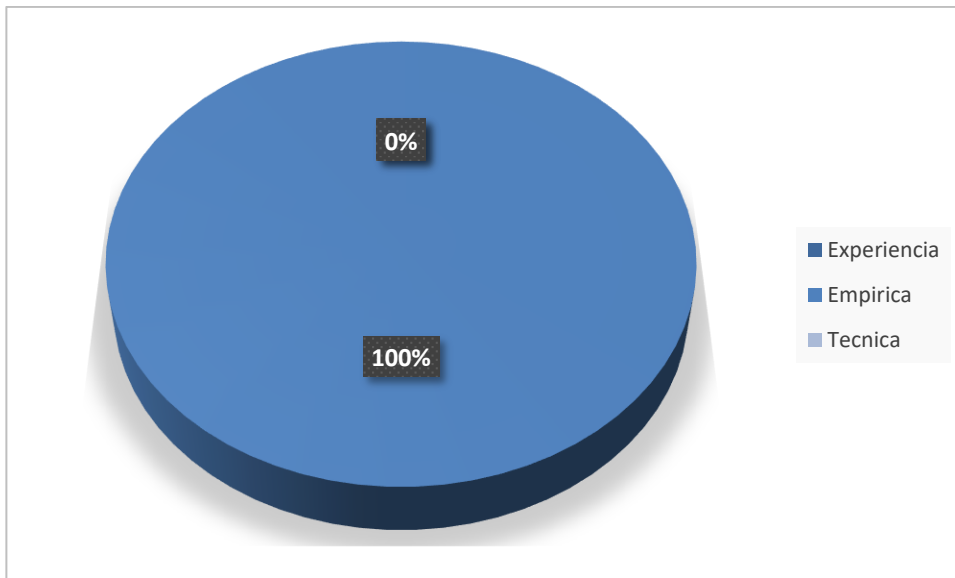
P9. ¿En base a que se determina los costos de Producción?

- a) Experiencia
- b) Empírica
- c) Técnica

RESPUESTA	PORCENTAJE	Nº de Encuestas
Experiencia	0%	0
Empírica	100%	4
Técnica	0%	0
TOTAL	100%	4

Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



Fuente: Panadería y pastelería “Marianita de Jesús”

Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Análisis e Interpretación

El 100% de la población manifiesta que para la determinación de los costos de producción se realiza de manera empírica es decir no lleva ningún registro contable que respalda el mismo.

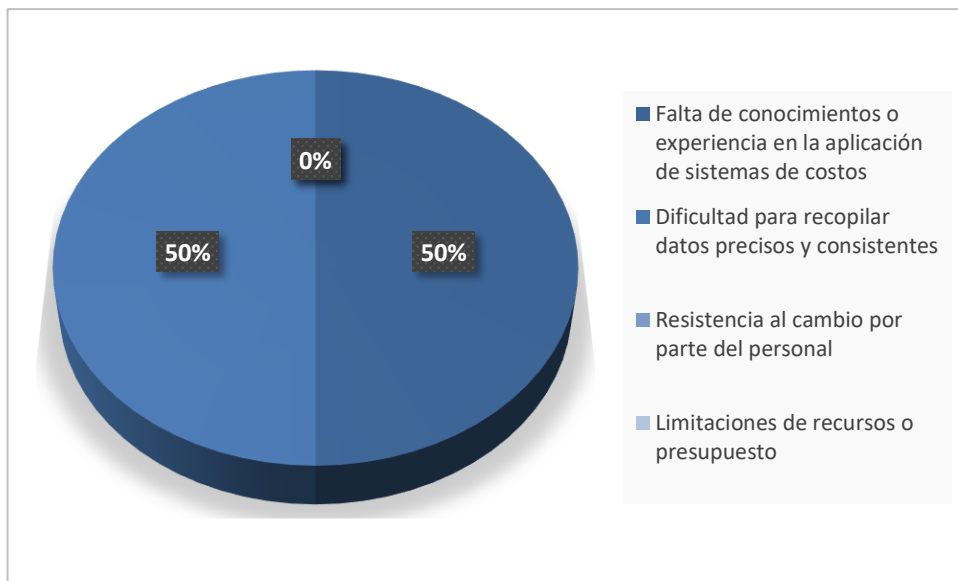
Determinar los costos de producción dentro de la panadería permite aportar con información necesaria para la toma de decisiones futuras.

P10. ¿Qué obstáculos cree que podrían surgir al implementar un sistema de costos en la panadería?

- a) Falta de conocimientos o experiencia en la aplicación de sistemas de costos
- b) Dificultad para recopilar datos precisos y consistentes
- c) Resistencia al cambio por parte del personal
- d) Limitaciones de recursos o presupuesto

RESPUESTA	PORCENTAJE	Nº de Encuestas
Falta de conocimientos o experiencia en la aplicación de sistemas de costos	50%	2
Dificultad para recopilar datos precisos y consistentes	50%	2
Resistencia al cambio por parte del personal	0%	0
Limitaciones de recursos o presupuesto	0%	0
TOTAL	100%	4

Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.



Fuente: Panadería y pastelería "Marianita de Jesús"
Realizado por: Méndez Sárate, Natalia, 2023.

Análisis e Interpretación

Implementar un sistema de costos en la panadería, manifiesta un 50% que habría dificultad para recopilar datos precisos y consistentes y un 50% que sería la falta de conocimiento a su experiencia en la aplicación de costos.

ANEXO C: RUC DE LA EMPRESA

Consulta de RUC

RUC 0103749560001 Razón social MENDEZ SIGUENZA JESUS BERNABE

Estado contribuyente en el RUC **ACTIVO** Actividad económica principal ELABORACIÓN DE PAN, PANECILLOS.

Contribuyente fantasma NO Contribuyente con transacciones inexistentes NO

Tipo contribuyente	Régimen	Categoría	
PERSONA NATURAL	RIMPE	NEGOCIO POPULAR	
Obligado a llevar contabilidad	Agente de retención	Contribuyente especial	
NO	NO	NO	
Fecha inicio actividades	Fecha actualización	Fecha cese actividades	Fecha reinicio actividades
2005-07-04	2022-09-06		2008-06-20


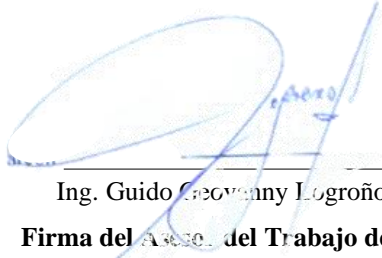
ANEXO D: SISTEMA EN EXCEL





ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE LA GUÍA PARA
NORMALIZACIÓN DE TRABAJOS DE FIN DE GRADO

Fecha de entrega: 08/ 01 / 2024

INFORMACIÓN DEL AUTOR
Nombres – Apellidos: Natalia Anabel Mendez Sárate
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: Administración de Empresas
Carrera: Contabilidad y Auditoría
Título a optar: Licenciada en Contabilidad y Auditoría
<p style="text-align: center;"> _____ Ing. Victoria Rerata Ojeda Silva Firma de la directora del Trabajo de Titulación</p> <p style="text-align: center;"> _____ Ing. Guido Geovanny Logroño Alarcón Firma del Asesor del Trabajo de Titulación</p>

