



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
UNIDAD DE EDUCACIÓN A DISTANCIA

LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CONTADOR PÚBLICO AUTORIZADO

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previa a la obtención del título de:

LICENCIADA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CONTADOR PÚBLICO AUTORIZADO

TEMA:

**“SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS POR PROCESOS EN
LA PANADERÍA LA DELICIA, CIUDAD DE AMBATO,
PROVINCIA DE TUNGURAHUA, PERÍODO 2014.”**

AUTORA:

MARÍA FERNANDA ESCOBAR LEMA

AMBATO – ECUADOR
2015



Bayas

CERTIFICACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Las ideas expuestas en el presente trabajo de investigación y que aparecen como propias son en su totalidad de absoluta responsabilidad de la autora.

MARÍA FERNANDA ESCOBAR LEMA

DEDICATORIA

Primero dedico mi trabajo investigativo a Dios y al Divino Niño por haber sabido guiarme por el camino correcto y no dejarme desmayar ante los obstáculos.

Dedico con todo mi cariño a mi hijo, mis padres y esposo quienes que de una u otra forma nunca dejaron de creer en mí, estuvieron conmigo dándome palabras de aliento cuando parecía todo venirse abajo, esas palabras me ayudaron a ponerme de pie y levantarme con más fuerza.

Hijo mío Sebastián a ti dedico esta meta cumplida, mi niño hermoso gracias por ser el cómplice en mis estudios y por sacrificar tu tiempo, tus juegos, tus corridas, tus travesuras. Hijo mamá cumplió la meta en la que los dos estábamos comprometidos, Dios le pague mi ángel guardián por haberme cuidado en cada paso dado, este título obtenido es tuyo hijo, tú te lo mereces. Te amo mi chiquito.

AGRADECIMIENTO

***“LOS GRANDES TRABAJOS NO SON HECHOS POR LA FUERZA, SINO POR LA
PERSEVERANCIA.”***

Agradezco primero a Dios todo poderoso por haberme dado la vida, por escuchar mis oraciones y permitirme cumplir esta meta tan anhelada.

A mis Padres por enseñarme que esta vida no es fácil y que si no luchas por tus objetivos no los alcanzas, gracias por las palabras de ánimo que en su debido me ayudaron a no dejar este sueño que se está cumpliendo.

A mi hijo Sebastián gracias por haber sido mi compañía, refugio, valor, fuerza desde el vientre hasta ahora en la culminación de esta meta, hijito mío al existir en mi vida, me ha hecho entender que mis triunfos son ahora solo tuyos, soy feliz porque sé que mi esfuerzo valió y valdrá por ti mi hijito mío.

A mi esposo Vinicio por ser ese pilar que me apoyo en todo momento de mi carrera como estudiante, gracias por su paciencia y dedicación, gracias por brindarme un hombro en quien llorar, ser feliz; este logro lleva también su nombre esposo mío.

Gracias a aquellas amigas/os que siempre estuvieron aportando, con su palabra de ánimo, tendiéndome una mano amiga en las buenas y en las malas.

Agradezco Al Ing. Víctor Albán por haberse convertido en la roca principal de esta investigación, con su gran aporte académico demostrando ser un docente de gran talla.

Mi Agradecimiento y respeto al Dr. Alberto Patricio Robalino y a la Ing. Yolanda Garrido grandes docentes de la Escuela Superior Politécnica del Chimborazo, sus enseñanzas y palabras quedarán plasmadas en esta investigación y en mi persona. Dios le pague tutores y miembro por haberme ayudado a cumplir mi meta.

ÍNDICE DE CONTENIDO

Portada	i
Certificación del Tribunal	ii
Certificación de Responsabilidad	iii
Dedicatoria	iii
Agradecimiento	iv
Índice de Contenido	vi
Índice de Tablas	x
Índice de Ilustraciones	xii
Índice de Anexos	xiii
Resumen Ejecutivo	xiv
Summary	xv
Introducci	1
CAPÍTULO I: EL PROBLEMA	2
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	2
1.1.1 Formulación del Problema de Investigación	2
1.1.1.1 Delimitación del Problema	3
1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	3
1.3 OBJETIVOS	4
1.3.1 Objetivo General	4
1.3.2 Objetivos Específicos	4
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	5
2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS	5
2.1.1 Antecedentes Históricos	5
2.2 FUNDAMENTACIÓN TEORÍCA	8
2.2.1 Sistema	8
2.2.2 Contabilidad	9

2.2.2.1 Contabilidad de Costos	9
2.2.2.3 Aplicación de la Contabilidad de Costos	11
2.2.2.4 Propósito de la Contabilidad de Costos	11
2.2.2.5 Beneficios de la Contabilidad de Costos	11
2.2.3 Costos y Gastos.....	12
2.2.3.1 Costos.....	12
2.2.3.8 Gasto	17
2.2.4 Sistema de Contabilidad de Costos.....	18
2.2.4.1 Objetivos del Sistema de Contabilidad de Costos	19
2.2.4.2 Componente de los Sistemas de Contabilidad de Costos	20
2.2.4.3 Procesos de los Sistemas de Contabilidad de Costos	21
2.2.4.4 Clases de Sistemas de Contabilidad de Costos	21
2.2.5 Sistema de Costos Por Procesos	22
2.2.5.1 Conceptos Básicos de un Sistema de Costos Por Procesos	23
2.2.6 Objetivos del Sistema de Costos Por Procesos	24
2.2.7Características del Sistema de Costos Por Procesos	24
2.2.8 Producción Por Departamento	25
2.2.9 Cédulas Generadas en el Costeo Por Procesos Costeo	26
2.2.9.5 Informe de Unidades.....	28
2.2.10 Unidades Equivalentes de Productos Terminados.....	29
2.2.11 Control de Costos Por Procesos	30
2.2.12 Métodos Aplicados en el Sistema de Costos Por Procesos	31
2.2.13 Elementos del Costo	32
2.2.14 Gestión Financiera	32
2.2.14.1 La Función Financiera integra	33
2.2.15 Objetivos de la Gestión Financiera	33
2.2.16 Importancia de la Gestión Financiera	34
2.2.17 Toma de Decisiones en la Gestión Financiera.....	34

2.2.18 Gestión Financiera a corto y largo plazo	35
2.3 IDEA A DEFENDER	35
CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO.....	36
3.1 MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN	36
3.1.1 Investigación Exploratoria	36
3.1.2 Investigación Descriptiva	36
3.1.3 Diseño de la Investigación	36
3.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN	36
3.2.1 Investigación Cualitativa	37
3.3 POBLACIÓN Y MUESTRA.....	37
3.3.1 Población	37
3.3.2 Muestra	37
3.4 MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS.....	37
3.4.1 Métodos	37
3.4.1.1 Inductivo.....	37
3.4.1.2 Deductivo.....	37
3.4.1.3 Analítico.....	38
3.4.1.4 Sintético.....	38
3.4.2 Técnicas	38
3.4.2.1 Entrevista	38
3.4.2.2 Observación	38
3.4.3 Instrumentos.....	39
3.5 VERIFICACIÓN DE LA IDEA DEFENDER.....	39
CAPÍTULO IV: MARCO PROPOSITIVO.....	40
4.1 SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS POR PROCESOS EN LA PANADERÍA LA DELICIA, CIUDAD DE AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA, PERÍODO 2014.....	40
4.1.1 Contenido de La Propuesta	40
4.1.1.1 Metodología de la Propuesta a Implementar	40
4.1.1.2 Reseña Histórica de la Panadería La Delicia	41
4.1.1.3 Aspectos Relacionados con la Panadería La Delicia	42

4.1.1.4 Planificación de la Producción de la Panadería La Delicia	50
4.1.1.5 Proceso Productivo de la Panadería La Delicia	52
4.1.1.6 Capacidad Productiva de la Panadería La Delicia	57
4.1.1.7 Establecimiento del Costo Unitario del pan en la Panadería La Delicia	57
4.1.1.8 Diseño de Formularios que se Implementará en el Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos en la Panadería La Delicia.....	60
4.1.1.9 Inventario Inicial Panadería La Delicia	75
4.1.1.10 Codificación de las Cuentas.....	76
4.1.1.11 Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos en la Panadería La Delicia ..	94
4.1.1.12 Elementos del Costo por Procesos en la Panadería La Delicia.....	95
4.2 Ejercicio Práctico	100
4.2.1 Estado de Situación Inicial	101
4.2.2 Cédulas de Unidades Físicas.....	102
4.2.3 Cédulas de los Costos a Contabilizar.....	104
4.2.4 Cédulas de los Costos Contabilizados	106
4.2.5 Cédulas de Unidades Equivalentes	108
4.2.6 Informes de Costos de Producción	110
4.2.6.1 Informe de Costos de Producción Tapado.....	110
4.2.6.2 Informe de Costos de Producción Palanqueta	111
4.2.6.3 Informe de Costos de Producción Empanada	112
4.2.6.4 Informe de Costos de Producción Mestizo	113
4.2.7 Estado de Costos de Producción y Ventas.....	114
4.2.8 Libro Diario	115
4.2.9 Kardex.....	121
4.2.10 Libro Mayor.....	127
4.2.11 Ordenes de Requisición	136
CONCLUSIONES	140
RECOMENDACIONES.....	141
BIBLIOGRAFÍA	142
ANEXOS	144

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla1: Formato de Orden de Trabajo.....	61
Tabla 2: Formato de Orden de Compra	62
Tabla 3: Formato de Orden de Requisición de Materiales	63
Tabla 4: Formato de Cedula de Unidades Físicas.....	64
Tabla 5: Formato de Cedula de Costos Contabilizar	65
Tabla 6: Formato de Cedula de Costos Contabilizados	66
Tabla 7: Formato de Cedula de Unidades Equivalentes	67
Tabla 8: Formato de Imforme de Costos de Producción	68
Tabla 9: Formato de Kardex	69
Tabla 10: Formato CIF y Mano de Obra	70
Tabla 11: Formato Rol de Pagos.....	71
Tabla 12: Formato Rol de Provisiones	72
Tabla 13: Formato de Depreciaciones	73
Tabla 14: Formato Libro Diario.....	74
Tabla 15: Inventario de Activos.....	75
Tabla 16: Inventario de Materia Prima	75
Tabla 17: Activos.....	76
Tabla 18: Pasivos	81
Tabla 19: Patrimonio	84
Tabla 20: Ingresos.....	85
Tabla 21: Costos de Producción-Ventas y Gastos	86
Tabla 22: Estado de situación Inicial	101
Tabla 23: Cedula de Unidades Físicas (Tapado)	102
Tabla 24: Cedula de Unidades Físicas (Palanqueta).....	102
Tabla 25: Cedula de Unidades Físicas (Empanada)	103
Tabla 26: Cedula de Unidades Físicas (Mestizo)	103
Tabla 27: Cedula de Costos a Contabilizar (Tapado)	104
Tabla 28: Cedula de Costos a Contabilizar (Palanqueta)	104
Tabla 29: Cedula de Costos a Contabilizar (Empanada)	105
Tabla 30: Cedula de Costos a Contabilizar (Mestizo)	105

Tabla 31: Cedula de Costos Contabilizados (Tapado).....	106
Tabla 32: Cedula de Costos Contabilizados (Palanqueta)	106
Tabla 33: Cedula de Costos Contabilizados (Empanada).....	107
Tabla 34: Cedula de Costos Contabilizados (Mestizo).....	107
Tabla 35: Cedula de Uniddes Equivalentes(Tapado)	108
Tabla 36: Cedula de Unidades Equivalentes (Palanqueta)	108
Tabla 37: Cedula de Unidades Equivalentes (Empanada).....	109
Tabla 38: Cedula de Unidades Equivalentes (Mestizo).....	109
Tabla 39: Informe de Costos de Producción (Tapado).....	110
Tabla 40: Informe de Costos de Producción (Palanqueta)	111
Tabla 41: Informe de Costos de Producción (Empanada)	112
Tabla 42: Informe de Costos de Producción (Mestizo)	113
Tabla 43: Estado de Costos de Producción.....	114
Tabla 44: Libro Diario	115
Tabla 45: Kardex (Harina).....	121
Tabla 46: kardex (Manteca).....	122
Tabla 47: Kardex (Sal).....	123
Tabla 48: Kardex (Azucar)	124
Tabla 49: Kardex (Levadura).....	125
Tabla 50: Kardex (Queso).....	126
Tabla 51: Libro Mayor.....	127
Tabla 52: Requisición Pan (Tapado)	136
Tabla 53: Requisición Pan (Palanqueta).....	137
Tabla 54: Requisición Pan (Empanada).....	138
Tabla 55: Requisición Pan (Mestizo).....	139

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Implementación de la Propuesta	40
Ilustración 2: Croquis de la Panadería La Delicia	43
Ilustración 3: Productos Elaborados	43
Ilustración 4: Área Administrativa	44
Ilustración 5: Bodega.....	45
Ilustración 6: Flujo de Bodega.....	46
Ilustración 7: Cuadro de Actividades del Flujo de Bodega	47
Ilustración 8: Dpto. de Amasado	48
Ilustración 9: Dpto. de Moldeado	48
Ilustración 10: Dpto. de Horneado.....	49
Ilustración 11: Dpto. de Ventas	49
Ilustración 12: Pan Tapado	50
Ilustración 13: Pan Palanqueta.....	51
Ilustración 14: Pan Mestizo	51
Ilustración 15: Pan Empanada	52
Ilustración 16: Diagrama Proceso Productivo	54
Ilustración 17: Flujo del Proceso Productivo.....	55
Ilustración 18: Cuadro de Actividades del Flujo del Proceso Productivo	56
Ilustración 19: Flujo del Establecimiento del Costo Unitario	58
Ilustración 20: Cuadro de Actividades del Flujo del Establecimiento del Costo Unitario.....	59
Ilustración 21: Logo de la Micro-empresa.....	60
Ilustración 22: Flujo de Compras.....	96
Ilustración 23: Cuadro de Actividades del Flujo de Compras	97
Ilustración 24: Flujo de Ventas	98
Ilustración 25: Cuadro de Actividades de Flujo de Ventas	99

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Costos para los distintos panes 1.....	145
Anexo 2: Cantidad de materia prima 1	147
Anexo3: Distribución materia prima 1	149
Anexo4: Rol de Producción 1	151
Anexo 5: Rol Administrativo 1.....	154
Anexo 6: Depreciaciones 1	156
Anexo 7: Cif y Mano de Obra 1	157
Anexo 8: Entrevista 1	162
Anexo 9: Resultado de la Entrevista 1	164
Anexo 10: Análisis de la Entrevista 1.....	168
Anexo11: Facturas 1	171

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de titulación de un Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos a la Panadería La Delicia, Ciudad de Ambato, Provincia de Tungurahua, período 2014. Tiene como objetivo conocer el costo real de los productos elaborados en este micro-empresa, en la cual se aplicó un tipo de Investigación Exploratoria, Descriptiva, los Métodos Inductivo, Deductivo, Analítico y Sintético que permitió tener un análisis conciso de los hechos. Técnicas como la Entrevista y la Observación que emitió información veraz de la situación real de la empresa. La Investigación se desarrolló en base a la teoría del Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos que permitió conocer el costo real de cada producto, control de los inventarios, control de mano de obra, además con el diseño de documentos fuentes en Excel, estudio de los elementos del costo, con la elaboración de un plan de cuentas basado en la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria, flujogramas y diagramas que permitieron segregar la información para obtener documentación de calidad. Se concluyó la importancia de obtener los costos por cada departamento del área de producción para un mejor manejo, control, secuencia del proceso productivo, desde el punto de vista para la toma de decisiones fue importante determinar los costos de lo que le cuesta producir los distintos tipos de pan, para de esta manera mejorar la Gestión Financiera de la Panadería, se recomienda poner en practica la propuesta antes mencionada para tener un seguimiento estricto de la materia prima y mano de obra para un adecuado control y mejorar su rentabilidad.

Dr. Alberto Patricio Robalino

Director del Tribunal

SUMMARY

This graduating paper is about a System for Cost Accounting by Procedures in the Bakery “La Delicia” in the city of Ambato, Tungurahua Province during 2014. Its main objective is to find out the real cost of the processed products in this micro- enterprise. An exploratory and descriptive kind of research was applied as well as the inductive, deductive, analytic and synthetic methods which allowed us to have a concise analysis of the facts. Some techniques such as interviews and direct observation issued truthful information of the current situation of the enterprise. This research was developed basing its study on the theory of System for Cost Accounting by Procedures which allowed us to know the real cost of each product, inventory control, and labor costs. The documentation was gathered in different Excel formats in which the study of the cost elements, a plan of accounts based on the Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (Ecuadorian Popular and Solidary Economy Superintendence), flow charts, and diagrams were done. These papers permitted sorting the information in order to obtain good quality products. It was concluded that it is very important to obtain the costs for each department in the productive area in order to have a better management, control, and monitoring of the sequence of the productive process. For decision making, it was important to determine the costs of production of the different types of bread so that it improves the financial management of the Bakery. It is recommended to implement the proposal hereby presented in order to have a strict monitoring of the raw material usage and the labor for a better control and profit improvement.

INTRODUCCIÓN

A lo largo de los años se han producido importantes eventos que han afectado social y económicamente, marcando significativamente al mundo, especialmente a las empresas que son las que han tenido que afrontar el momento económico que se está viviendo, la competencia que crece día a día así como clientes exigentes por mejores servicios o productos.

Las empresas especialmente las industriales para afrontar estos cambios han visto la necesidad de contar con sistemas que proporcionen una información clara y oportuna en el manejo de los Costos, ya que el buen manejo de estos hace que la empresa sea competitiva, tomar decisiones valederas en el ámbito productivo, comercialización, etc.

En la actualidad las PYMES han crecido en el Ecuador, estas por lo general se encuentran conformadas por familiares siendo este el caso de la Panadería La Delicia con una actividad económica de 30 años al servicio. Esta micro- empresa desea implementar un Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos ya que este no cuenta con un sistema adecuado según sus necesidades.

El presente trabajo de titulación se encuentra estructurado de los siguientes temas:

Capítulo I: Este capítulo brinda información detallada sobre el Planteamiento del Problema, Objetivos y la Justificación del trabajo investigado.

Capítulo II: En este capítulo se habla de los fundamentos teóricos relacionados con esta investigación como: Contabilidad de Costos, Costos y sus elementos, Sistemas de Costeo y Gestión Financiera.

Capítulo III: En este se detalla la metodología aplicada a este Trabajo de Titulación como: Métodos, Instrumentos, Técnicas, Tipos de Investigación que se aplicó.

Capitulo IV: En este capítulo se presenta el Marco Propositivo que es el desarrollo del Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos a la Panadería La Delicia.

CAPÍTULO I: EL PROBLEMA

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La Panadería La Delicia micro-empresa que se dedica a la elaboración de Pan como producto principal, entre otros servicios que ofrece el horno de leña donde se elabora estos productos. La panadería fue creada en el año de 1970 con el objetivo de brindar sus servicios, seguir creciendo y manteniéndose en el mercado; Actualmente la Panadería cuenta con infraestructura propia, en la cual laboran 8 empleados, dirigidos por la Señora Norma Viteri Gerente- Propietaria.

Con el propósito de hacer una aproximación al problema de la Panadería la Delicia se procedió a recopilar información utilizando las siguientes técnicas:

- Lluvia de ideas
- Recolección de datos
- Entrevista

Y así determinar las siguientes dificultades:

- No existe un adecuado inventario.
- No hay control de los Productos Terminados.
- Falta de control con los materiales.
- No hay el debido control con la mano de obra.
- Falta de registros contables.
- Manipulación de Información.

De lo observado en la Panadería la Delicia se concluye que los problemas latentes es por la falta de un Sistema de Contabilidad de Costos que nos permitiría tener una visión clara si está ganando o perdiendo la micro-empresa.

1.1.1 Formulación del Problema de Investigación

¿De qué manera el Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos en la Panadería La Delicia, Ciudad de Ambato, Provincia de Tungurahua, período 2014; incide en el mejoramiento de la Gestión Financiera?

1.1.1.1 Delimitación del Problema

Campo: Contabilidad.

Área: Costos.

Aspectos: Control Contable.

Temporal: El estudio se lo desarrollara desde el 01 de enero hasta el 31 de diciembre del 2014.

Espacial: La presente investigación se realizara a la Panadería La Delicia ubicada en la Provincia de Tungurahua.

Cantón: Ambato, Parroquia La Matriz, Calle Lizardo Ruiz y Martínez.

Referencia ubicación: Junto a la Clínica del Dr. Jaime Pallo.

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

En el mundo de las micro-empresa en la actualidad todos los negocios, especialmente las Panaderías necesitan de un “Sistema de Contabilidad por Procesos” puesto que el mismo desempeña un papel significativo en el análisis de la información, y toma decisiones del gerente propietario. Al ser un medio que evalúa los recursos materiales, financieros, mano de obra; Facilita la valoración de la información, estableciendo el grado de eficiencia, eficacia y calidad del producto, así mismo el control y uso de sus recursos, con el objeto de optimizar los procesos de producción de tal manera que nos permita conocer realmente los costos de producción.

Este trabajo de investigación justifica su importancia práctica y funcional ya que los resultados obtenidos contribuirán en un adecuado manejo de la “Panadería la Delicia”, lo que permitirá obtener un correcto control de la materia prima, mano de obra, inventario, registros contables; así como ayuda para aquellas micro-empresas que se encuentren en la misma situación, siendo una solución el Sistema de Contabilidad de Costos, que permita conocer ganancias o pérdidas en la producción y así alcanzar sus metas y objetivos planteados.

El presente trabajo si es factible realizarlo porque existen documentos, libros, revistas, el servicio de internet, que es un instrumento esencial para el avance de este estudio. Además se dispone también del tiempo y recursos económicos suficientes para cumplir con esta investigación.

Se cuenta con la autorización y colaboración respectiva por parte de la Señora Gerente Propietaria Norma Viteri, así como también con el resto del personal para efectuar cualquier tipo de diligencia que ayude con el avance del estudio en la Panadería la Delicia.

Los beneficiarios directos de esta investigación son todos quienes forman parte de la Panadería la Delicia y de manera indirecta se favorecerán quienes establezcan la exploración del presente trabajo en un futuro.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo General

- Elaborar el Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos en la Panadería La Delicia, Ciudad de Ambato, Provincia de Tungurahua, período 2014 y su incidencia en el mejoramiento de la Gestión Financiera.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Determinar los costos, de acuerdo a la Teoría del Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos; que se originan en las diferentes áreas de los departamentos de la panadería La Delicia.
- Aplicar la metodología correspondiente al Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos, para mejorar la Gestión Financiera.
- Implementar el Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos en la Panadería la Delicia, Ciudad de Ambato, Provincia de Tungurahua, período 2014.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

2.1.1 Antecedentes Históricos

En el transcurso del tiempo las grandes y pequeñas empresas especialmente las de producción han tenido la necesidad de conocer el costo real del producto elaborado, diseñando e implementando sistemas de contabilidad de costos por procesos y por órdenes de producción dependiendo la necesidad de cada empresa.

Es así que para Valarezo Aguilar, Dilma Ximena (2012). *Diseño e Implantación del Sistema Contable de Costos por Ordenes de Producción, en la empresa Industrial Panadería y Pastelería Pan Dorado de la Ciudad de Piñas, Provincia de El Oro, durante el período Octubre Diciembre del 2010*. (Tesis inédita de Ingeniería). Universidad Nacional de Loja, Carrera de Contabilidad y Auditoría, Modalidad de estudios a Distancia. Recuperado de: <http://hdl.handle.net/123456789/2295> (2014-10-25), nos dice que:

Al término de presente trabajo investigativo de DISEÑO E IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA CONTABLE DE COSTOS POR LOTES DE PRODUCCIÓN en la panadería y pastelería “Pan Dorado” he llegado a las siguientes conclusiones:

- ✓ Que la Panadería y Pastelería Pan Dorado no cuenta con un sistema de organización contable para la determinación de los costos de producción.
- ✓ Que no lleva registros de ingresos y egresos, por tanto tampoco factura todas sus ventas, únicamente se basa en simples anotaciones que le permiten calcular el volumen de ventas diarias.
- ✓ Que la determinación del precio unitario del producto, lo realiza basándose en el precio del mercado establecido por la oferta y la demanda del producto, lo que le impide conocer el porcentaje de utilidad en las ventas.
- ✓ Los trabajadores que laboran en la panadería no están asegurados en el IESS, por lo tanto no reciben ningún beneficio social de acuerdo a lo que estipula actualmente el Código de Trabajo, lo que posteriormente podría ocasionar

- ✓ conflictos laborales y sanciones por parte del Ministerio de Relaciones Laborales.
- ✓ Finalmente se concluye que los objetivos planteados en este trabajo se cumplieron y se llegó a comprobar que el Diseño y Aplicación de un Sistema de Contabilidad de Costos por Lotes de Producción en Panadería y Pastelería Pan Dorado, permite tener una adecuada utilización de los recursos ya sean humanos, materiales y financieros, estableciendo la rentabilidad del negocio.

De igual manera para Castillo Yaguana, Carmen; Albán Cabrera Juan Carlos (2012). *Diseño de un Sistema Contable de Costos por Procesos, para las Panificadoras de la Ciudad de Loja, Aplicación práctica en la empresa delicias Lojanas*. (Tesis inédita de Ingeniería). Universidad Nacional de Loja, Área Jurídica, Social y Administrativa, Carrera de Contabilidad y Auditoría Recuperado de: <http://hdl.handle.net/123456789/1483> (2014-10- 27), nos dice que:

La ejecución del presente trabajo de investigación titulado “Diseño de un Sistema Contable de Costos por Procesos, para las Panificadoras de la Ciudad de Loja, Aplicación Práctica en la Empresa Delicias Lojanas.”, se desarrolló en cumplimiento de un requisito previo a la obtención del Título de Ingenieros en Contabilidad y Auditoría Contador - Publico Auditor en la Universidad Nacional de Loja

Como parte conminatoria de este tema de investigación tenemos las conclusiones, en las que refiere que, la panificadora Delicias Lojanas” no cuenta con un sistema de contabilidad de costos por proceso, no posee un presupuesto que le permita proveer costos y gastos, no existe un control de inventarios adecuado, los trabajadores no están afiliados de acuerdo a lo que la ley establece , en base a ello se planteó recomendaciones: considerar este documento como guía para la implantación del sistema contable de costos por procesos y elaboración presupuestos, establecer mecanismos de control sobre los inventarios, realizar la debida afiliación a los trabajadores que serán de mucha utilidad para una buena toma de decisiones, en beneficio de la panadería.

En relación con las autoras Garzón Moreno, Jenny Alexandra; Quimbita Cadena, Bertha Verónica (2010). *Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería “La Catedral” ubicada en la provincia de Chaco – Resistencia para el mes de junio del 2010*. (Tesis de Ingeniería inédita). Universidad Técnica de Cotopaxi, Facultad de Ciencias Económicas. Recuperado de: <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/1454> (2014-10-25), nos dice que:

Diseñar un sistema de costos constituye un problema a resolver por un profesional a la hora de la elección del mismo. Evaluar las características de la empresa representa un medio para que el sistema a plantearse sea el adecuado para la empresa, entre otras cosas deberá tomar en cuenta:

- ✓ Tipo de mercado que cubre y la posición que ocupa dentro de él.
- ✓ La variedad de productos que fabrican.
- ✓ El nivel de complejidad de las etapas que se llevan a cabo para la elaboración de un producto.
- ✓ El tipo de producción con la que trabaja ya sea bajo pedido o producción en masa para stock.
- ✓ El nivel competitivo dentro de la zona que está ubicada la empresa.

Según los regímenes, la variedad o tipo de producción, las empresas pueden operar:

- ✓ Por órdenes de fabricación
- ✓ Por Procesos.

El sistema por órdenes de producción es el método que la mayoría de empresas utilizan, con debidos cambios en cuanto a sus unidades producidas, ya que fabrican sobre pedido en las cuales se puede separar el costo de material directo y la mano de obra en cada orden.

En las empresas que utilizan el sistema de fabricación por procesos, se elaboran productos homogéneos para tenerlos en existencias en lugar de producir para clientes determinados, con el fin de tener una producción estable, estandarizada y más eficiente para así poder determinar el costo unitario total de producción.

Concluyendo para Zanapatín Segura, Miryan; Zanapatín Segura Nataly Estefanía. (2012). *Sistema de Costos por Ordenes de Producción para la Empresa Panificadora "Pan de Casa" del Catón Chimbo, Provincia Bolívar, año 2012*. (Tesis inédita de Ingeniería). Universidad Estatal de Bolívar, Facultad de Ciencias Administrativas Gestión Empresarial e Informática. Recuperado de: <http://hdl.handle.net/15001/1094> (2014-10-25), nos dice que:

La panadería Pan de Casa del Cantón Chimbo emite las siguientes conclusiones:

- La implantación del sistema de costos por órdenes de producción para la empresa panificadora "Pan de Casa" nos ha permitido entender la importancia de aplicar la contabilidad de costos dentro de los procesos de información financiera y de la toma de decisiones no solo para esta microempresa sino también aplicable para todas las panaderías del cantón Chimbo y provincia.

- Se han diseñado formularios específicos bajo la realidad de la Panificadora “Pan de Casa” tales como: Órdenes de Producción, Hoja de Costos, Órdenes de Compra, Requisición de Materiales como instrumentos básicos del sistema de costos por órdenes de producción.
- La contabilidad de costos es relevante en las microempresas panaderas porque es un instrumento para el cálculo de la utilidad del ejercicio, pues de éstas han surgido las consideraciones relacionadas con el desempeño del negocio.
- Desde el punto de vista de toma de decisiones se ha podido disminuir los costos y desembolsos, así como también se ha aumentado la utilidad de efectivos; en otras palabras se han Incrementado las ventas, eficiencia y rentabilidad de la microempresa.
- La rotación de inventarios no refleja una recuperación favorable a corto plazo.

Habiendo mencionado estas tesis podemos decir; que un Sistema de Contabilidad de Costos es muy elemental en una empresa no se diga en el aspecto de las Panaderías ya que mediante este se puede conocer el costo real de los productos a elaborar, control en los diferentes departamentos de los costos, tomar decisiones adecuadas y el más importante conocer el costos unitario de los productos.

2.2 FUNDAMENTACIÓN TEORÍCA

2.2.1 Sistema

Se entiende al conjunto de métodos en el cual se recoge la información de una empresa de todas sus operaciones realizadas, para controlar y brindar información veraz de una empresa.

Según Rojas Medina (2007) dice que:

Un sistema de información contable está formado por un conjunto de elementos procedimientos, técnicas, registros e informes que se interrelacionan para transferir los datos proporcionados por transacciones y otras cuentas económicas que afectan la organización de la empresa. (p.3)

De lo mencionado anteriormente podemos acotar que un sistema de contabilidad de costos es un conjunto de procedimientos y técnicas para calcular el costo de las distintas operaciones financieras, administrativas de una empresa.

2.2.2 Contabilidad

Es la herramienta clave con la que contamos hoy en día para la toma de decisiones la misma que será de mucha utilidad en esta investigación, de tal forma que los autores a mencionarse la definen como.

Según Fowler Newton (2011) dice que:

La contabilidad es parte integrante del sistema de información de un ente, es la técnica de procesamiento de datos que permite obtener información sobre la composición y evolución del patrimonio de dicho ente, los bienes de propiedad de terceros en poder del mismo y ciertas contingencias. Dicha información debería ser de utilidad para facilitar las decisiones de los administradores del ente y de los terceros que interactúan o pueden llegar a interactuar con él, así como para permitir una eficaz vigilancia sobre los recursos y obligaciones del ente. (p.22)

De lo antes expuesto mencionamos que la Contabilidad es la técnica que enseña a clasificar y registrar todas las transacciones financieras de una empresa, para brindar informes que nos sirvan de base para la toma de decisiones sobre la actividad de la misma.

2.2.2.1 Contabilidad de Costos

Es importante pues tiene el fin controlar económicamente a una empresa, define y ayuda a la toma de decisiones. Así la definen algunos autores.

Según Cadavid (2008) dice que:

Contabilidad de costos, en un sentido general, sería el arte o la técnica empleada para recoger, registrar y reportar la información relacionada con los costos y, con base en dicha información, tomar decisiones adecuadas relacionadas con la planeación y el control de los mismos. (p.26)

Mantenimiento la misma línea de pensamiento del autor mencionado decimos que Según Sinisterra & Polanco (2007) mencionan que:

Contabilidad de Costos es una fase del procedimiento de contabilidad general, por medio de la cual se registran, resumen, analizan e interpretan los detalles de costos del material, mano de

obra, cargos indirectos y costos ajenos a la producción necesarios para producir y vender un artículo. (p.83)

De lo citado anteriormente recalcamos que la Contabilidad de costos nos permite registrar, distribuir, controlar, analizar, interpretar e informar de los costos de producción, distribución, administración y financiamiento.

2.2.2.2 Objetivos de la Contabilidad de Costos

La contabilidad de costos tiene como objetivo facilitar un oportuno y real servicio de información y control de todo lo que tiene relación con la producción, pudiendo mencionar que, según Molina (2007) dice que:

Los objetivos de la contabilidad de costos son:

1.- Reducción de costos

- a) Utilizando, materiales sustituidos de menor valor, sin perder la calidad del producto.
- b) Cambiando el diseño de los productos.
- c) Modificando los sistemas salariales.
- d) Controlando las compras y entrega de materiales.
- e) Instalando maquinarias que mejoren el rendimiento.

2.- Determinar el precio de venta

- a) Con la utilización de presupuesto, para evitar precios inconvenientes.
- b) Con los informes de desperdicios, desechos y trabajo defectuoso.
- c) Con los informes de gastos de venta y de administración.

3.- Controlar los inventarios

- a) Para facilitar la elaboración de los estados contables.
- b) Para determinar las exigencias máximas, mínimas y críticas. (p.27)

Por lo tanto el objetivo primordial de la Contabilidad de Costos se enfoca en la obtención de información oportuna y eficaz en todo lo relacionado a la producción ya que será importante en el trabajo a investigar.

2.2.2.3 Aplicación de la Contabilidad de Costos

Para Sinisterra (2007) manifiesta que:

La Contabilidad de costos tiene su mayor aplicación en las empresas industriales por la necesidad que tienen éstas de conocer el costo de transformación de las materias primas en productos terminados. (p.84)

Con lo antes mencionado decimos que la Aplicación de la Contabilidad de Costos radica en conocer más sobre las transformación de la materia prima a productos terminados; y su importancia es elemental porque controla y planifica la información.

2.2.2.4 Propósito de la Contabilidad de Costos

Para Sarmiento (2005) manifiesta que:

- a) Determinar el costo de los inventarios de los productos en procesos, terminados, materiales, insumos, tanto unitarios como globales.
- b) Establecer el costo de los productos vendidos a fin de poder calcular la utilidad o pérdidas del período respectivo y presentarlos en el estado de resultados. (p.14)

2.2.2.5 Beneficios de la Contabilidad de Costos

Hoy en día, las empresas han visto como un buen aliado a la contabilidad de costos ya que esta controla todos los procesos que incurre elaborar un producto, de tal manera decimos que:

Según Rojas Medina (2007) dice que:

- Por medio de ella se establece el costo de los productos.
- Se valoran los inventarios.
- Se controlan los distintos costos que intervienen en el proceso productivo.
- Se mide en forma apropiada la ejecución y aprovechamiento de materiales.
- Se establece márgenes de utilidad para productos nuevos. Se pueden elaborar proyectos y presupuestos.
- Facilita el proceso decisorio, al poder determinar cuál será la ganancia y costo de las

distintas alternativas que se presentan, para así tomar una decisión.

- Con la contabilidad de costos se puede comparar el costo real de fabricación de un producto, con un costo previamente determinado. (p.9)

En síntesis de lo mencionado sobre la Contabilidad de Costos decimos que es una ciencia que determina los costos de producción en cuanto a inversión que hay que hacer en materia prima, mano de obra y gastos indirectos de fabricación para conocer o determinar el costo de producción con miras a evaluar o valorar los inventarios, ya sea como costo unitario o costo total a fin de determinar su utilidad.

2.2.3 Costos y Gastos

2.2.3.1 Costos

Son la suma de erogaciones por la adquisición de un bien o un servicio, con la intención de generar un ingreso o beneficio, para algunos autores a los Costos lo catalogan como:

Para Sarmiento (2007) manifiesta que:

Es el conjunto de pagos, obligaciones contraídas, consumos, depreciaciones, amortizaciones y aplicaciones atribuibles a un periodo determinado, relacionadas con las funciones de producción, distribución, administración y financiamiento. (p.49)

Manteniendo la misma línea de expresión, según Rojas Medina (2007) dice que: “Se entiende por costo la suma de las erogaciones en que incurre una persona con la adquisición de un bien o servicio, con la intención de que genere un ingreso en el futuro.” (p.9); con este antecedente se puede decir que el costo es el gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio, en el ámbito de la producción con este se puede establecer el precio de venta al público del bien a ofertar.

2.2.3.1 Fundamento de los Costos

Según Pantoja & Ramírez (2010) dice que:

Los costos de adquisición o fabricación de bienes y/o prestación de servicios, se fundamentan en la naturaleza del ente económico, en la planificación de las actividades

operativas, en las características de los productos y en los procesos y procedimientos empleados en la producción; se integran al sistema de contabilidad y se apoyan en el sistema de información y en el sistema de control interno existentes, especialmente en las funciones relacionadas con los procesamientos y controles de las operaciones, los valores monetarios imputables a los productos y la generación y presentación de informes.(p.19)

2.2.3.2 Objetivos de los Costos

Entre los objetivos del costo, encontramos los siguientes:

- Servir de base para fijar precios de venta y para establecer políticas de comercialización.
- Facilitar la toma de decisiones.
- Permitir la valuación de inventarios.
- Controlar la eficiencia de las operaciones.
- Contribuir a planeamiento, control y gestión de la empresa. (p.19)

El costo tiene como principal objetivo controlar, evaluar, fijar precio de venta para una mejor gestión de la empresa.

2.2.3.3 Período de los Costos

Para Pantoja & Ramírez (2010) menciona que:

Es el lapso que toman en una entidad para los fines relacionados con la presentación de su información contable y/o financiera, el cual puede ser semanal, quincenal, mensual, bimestral, semestral o de otras duraciones más o menos prolongadas, dependiendo de las necesidades de información o administrativas del ente económico. (pp. 19-20)

Se puede decir que el periodo de costos es equivalente al periodo contable, tiempo en el cual se elabora los estados financieros, puesto que carece de sentido realizar un informe por un periodo contable y otro informe para otro periodo.

2.2.3.4 Componentes del Costo

Todo bien producido o servicio prestado, está compuesto por tres elementos que son: material directo, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

Según Cuevas (2001) dice que:

a) Materiales Directos. Representa el costo de los materiales que pueden ser identificados, cuantificados (medidos) y valorizados exactamente en una unidad de producto terminado, o en un servicio prestado.

b) Mano de Obra Directa. Son los salarios y prestaciones y demás pagos que la empresa hace por los operarios que realizan labores reales o propias de producción, o de prestación de un servicio.

c) Costos Indirectos de Fabricación. Llamados también o gastos generales de fabricación, son aquellos que no se pueden identificar, en la mayoría de las veces, ni cuantificar y valorizar exactamente en una unidad de producto terminado o en un servicio prestado, y entran a formar parte del costo del producto en forma de prorrato. (p.13)

Estos tres elementos que conforman el costo son recursos que se usan en la elaboración de un producto en los cuales son asignados y acumulados el costo.

2.2.3.5 Clasificación de los Costos

Con el estudio aplicado se determinó que los costos se clasifican según las necesidades, características y el momento en que se produce el mismo.

Según Sarmiento (2005) dice que:

1.- Por la Naturaleza o Actividad Operacional

Depende de las características de la producción que tenga la empresa industrial; y obviamente del criterio y conocimientos del profesional contable para optar por el sistema de costos que mejor se aplique.

2.- Por Departamentos o Secciones

Se habla de las funciones básicas de la empresa.

Costos de Administración.- Son valores destinados al normal desarrollo de este departamento.

Costos de Ventas.- Son valores destinados al normal desarrollo de este departamento.

3.- Por el Método de Cálculo

Costos Reales.- Son los costos calculados a l terminación del proceso de producción, es decir los gastos que realmente se utilizaron en el proceso de transformación.

Costos Predeterminados.- Son los costos calculados con anterioridad en forma estimada, es decir los gastos que posiblemente se efectuarán en el proceso de transformación.

Costos Stándar.- Son los costos que se realizan en base a datos técnicos y de una serie histórica, es decir de cuatro o cinco años anteriores.

4.- Por el Volumen de Producción

Costos Fijos.- Son los costos constantes, inalterables; que no varían independientemente del volumen de producción, es decir exista o no producción, siempre habrá que incurrir en estos costos.

Costos Variable.- Son los costos que cambian de acuerdo al volumen en de producción, es decir, que a mayor volumen de producción, mayor será el costos variable y viceversa.

Costos SemivARIABLES.- Son los compuestos por una parte fija y otra variable.

5.- Por la Identificación con el Producto

Costos Directos.- Los que intervienen directamente en el proceso de producción y por tanto se puede medir y cuantificar con precisión por unidad producida.

Costos Indirectos.- Los que se intervienen el en proceso de producción, pero benefician a la producción, que por su naturaleza no se pueden medir ni cuantificar ´con precisión por unidad producida. (pp. 15-16)

Es importante mencionar que los distintos tipos de costos se producen según las empresas y son importantes porque intervienen en el proceso de producción.

2.2.3.6 Costos con Relación a la Producción

Según Rojas Medina (2007) dice que:

2.2.3.6.1 Costos Primos: Son todos los materiales directos y la mano de obra directa de la producción.

$$\text{Costos primos} = \text{MD} + \text{MOD}$$

2.2.3.6.2 Costos de Conversión: Son los relacionados con la transformación de los materiales directos en productos terminados, o sea la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

$$\text{Costos de conversión} = \text{MOD} + \text{CIF (p.10)}$$

De lo mencionado anteriormente destacamos que los costos se dividen y asignan según las características, actividades, tiempo, comportamiento a presentarse en las distintas formas de catalogar al costo en una empresa.

2.2.3.7 Departamento donde se Incurren Los Costos

La división de estos dos departamentos es fundamental ya que en estos se controla con mejor eficacia y eficiencia los procesos que se dan en las empresas especialmente en las de producción y de servicio.

Según Gómez (2002) dice que:

Un departamento es la principal división funcional de una empresa. El costeo por departamentos ayuda a la gerencia a controlar los costos indirectos y a medir el ingreso. En las empresas manufactureras se encuentran los siguientes tipos de departamentos.

2.2.3.1.6.1 Departamentos de Producción: Estos contribuyen directamente a la producción de un artículo e incluyen los departamentos donde tienen lugar los procesos de conversión o de elaboración. Comprende las operaciones manuales y mecánicas realizadas directamente sobre el producto.

2.2.3.1.6.2 Departamentos de Servicios: Son aquellos que no están directamente relacionados con la producción de un artículo. Su función consiste en suministrar servicios a otros departamentos. Los costos de estos departamentos por lo general se asignan a los departamentos de producción. (p.39)

Es importante hacer hincapié de lo mencionado, ya que estos departamentos son importantes porque permiten tener un mejor control de los costos de los dos departamentos; y con los mismos tomando decisiones adecuadas para la empresa.

2.2.3.8 Gasto

Denominado al egreso de dinero por una empresa, por pago de servicios, adquisiciones; algunos autores lo definen como:

Según Ayuso, Barrachina, Garrigos, & Tamarit (2011) dicen que:

Los gastos vienen definidos como disminuciones en el patrimonio neto de la empresa durante el ejercicio, ya sea en forma de salidas o disminuciones en el valor de los activos, o de reconocimiento o aumento del valor de los pasivos, siempre que no tengan su origen en distribuciones, monetarias o no, a los socios o propietarios, en su condición de tales. Es decir, cuando disminuya el patrimonio, sin que se deba a esas distribuciones a sus accionistas, se dirá que estamos ante un gasto. (p.19)

Manteniendo una similar línea de pensamiento, según Fullana & Paredes (2008) dice que:

Gasto es el descenso de un activo, por uso o consumo, sin que se produzca como contrapartida el aumento de otro activo, lo que supone una disminución del patrimonio neto de la empresa. El valor de los bienes y servicios recibidos y consumidos por la empresa en un periodo económico, con independencia del momento del pago. (p.42)

De lo manifestado con anterioridad decimos que el Gasto son las salidas o egresos de dinero por parte de una persona o empresa con o sin fines de lucro.

2.2.3.9 Clasificación De Los Gastos

Según Sarmiento (2005) dice que:

2.2.3.9.1 Gastos de Operacionales

Son considerados como gastos realizados y necesarios para el normal desarrollo de la actividad empresarial.

- Gastos de Administración.- Se originan en el área administrativa, relacionados con la dirección y manejo de las operaciones generales de la empresa: sueldos y prestaciones del servicio.
- Gastos de Venta.- Corresponden al área que se encarga de llevar los productos terminados desde la empresa hasta el consumidor: sueldos y prestaciones de los empleados del departamento de ventas, comisiones a vendedores, publicidad, etc.

2.2.3.9.2 Gastos No Operacionales

Gastos Financieros.

Son considerados básicamente los gastos realizados por intereses pagados por compras a crédito.

2.2.3.9.3 Otros Gastos.

Se refiere a los gastos que no integran dentro de los grupos anteriores (gastos operacionales y gastos financieros), provenientes de: comisiones pagadas, perdida en ventas de activos fijos. (pp. 35-36)

Por lo tanto mencionamos que los gastos son clasificados de acuerdo a la forma que se producen en el argot económico de la compra o adquisición de un bien o un servicio de una empresa u organización.

2.2.4 Sistema de Contabilidad de Costos

Se entiende que es el método aplicado para conocer los distintos objetos del costo, de manera que el costo unitario se conozca de forma clara, en todos los aspectos de la producción; algunos autores lo definen:

Según Jiménez (2007) dice que:

Un Sistema de Contabilidad de costos es el conjunto técnicas, registros que se establecen en una empresa industrial con el fin controlar en términos cuantitativos las operaciones relacionadas con la producción, para mantener informada de manera oportuna y accesible. (p.153)

Siguiendo la misma línea de pensamiento, según Amat Salas & Soldevila García (2011) manifiesta que: “Los sistemas de costos son los métodos que se pueden utilizar para conocer los costes de los distintos objetos (productos, actividades, centros de costes) y determinar el resultado del período” (p.49), con los antecedentes mencionados se puede decir que un Sistema de Contabilidad de Costos está formado por un una serie de informes dentro de procedimientos, de tal manera que los Costos unitario puedan ser determinados y puedan ser usados en las decisiones del gerente.

2.2.4.1 Objetivos del Sistema de Contabilidad de Costos

Es importante resaltar que el principal objetivo de los sistemas de contabilidad de costos se enfoca en que siguiendo o aplicando los mismos se alcanzara los propósitos planteados.

Según Pantoja & Ramírez (2010) manifiesta que:

Una entidad que decide diseñar, desarrollar, implantar y poner en funcionamiento un sistema de costos debe definir sus objetivos, tanto generales como específicos.

Los objetivos de un sistema de contabilidad de costos son:

- Recolectar, analizar, clasificar y registrar los datos de las actividades relacionadas con las compras y/o elaboración de los productos en una entidad, con la finalidad de que los costos de los mismos sean razonables, justos y competitivos.
- Coadyuvar con el procesamiento de las operaciones que ejecutan en un ente económico, discriminando y registrando los importes de los recursos que invierten en la producción, con el propósito de acumular y asignar, íntegramente, los costos a los productos elaborados.

- Mantener los registros, historias y estadísticas de las operaciones que realizan en una entidad de manera que, además de su contabilización en cuentas apropiadas, se puedan efectuar consultas y generar informes de los productos, sus volúmenes y sus costos, en cualquier momento y con los niveles de detalle con que se necesiten.
- Establecer mecanismos de control sobre los productos y los elementos utilizados en su adquisición o elaboración, incluyendo sus cantidades, calidades y costos, con el fin de desarrollar las operaciones en un ambiente seguro y en condiciones de eficiencia, eficacia y economicidad.
- Ayudar a la dirección de la entidad en la formulación de presupuestos, en la planeación de sus utilidades, en la determinación de los precios de los productos y demás actividades relacionadas con la producción, las ventas y la administración de los recursos económicos. (pp. 19-20)

Es importante mencionar que el objetivo principal del Sistema de Costos es determinar, acumular e informar acerca del costo unitario, que ayude a establecer información de costos producidos al momento de elaborar un producto y así lograr una adecuada toma de decisiones y una excelente Gestión Financiera de la empresa.

2.2.4.2 Componente de los Sistemas de Contabilidad de Costos

Según Pantoja & Ramírez (2010) dice que:

Un sistema de costos, normalmente forma parte del sistema contable o del sistema de información de un ente social o económico y consta de los siguientes elementos o componentes:

- Las personas.
- Los materiales y/o materias primas.
- Las instalaciones, maquinarias y tecnologías empleadas.
- Diversos recursos tangibles e intangibles que intervienen en la producción.
- Las normas y los procedimientos que rigen el comportamiento del sistema.
- La información. (p.31)

Podemos decir que los componentes anteriormente enunciados son importantes ya que sin estos no existiría un sistema contable es decir se necesitan el uno del otro para la información contable de una empresa u organización.

2.2.4.3 Procesos de los Sistemas de Contabilidad de Costos

Según Horngren, Sundem, & Stratton (2006) dice que:

El Sistema Contable de Costos incluye dos procesos:

2.2.4.3.1 Acumulación de Costos

Agrupación de los costos por medio de alguna clasificación “natural” como las materias primas, la mano de obra o las actividades realizadas, tales como el procesamiento de órdenes o procesamiento en máquina.

2.2.4.3.2 Asignación de Costos.

Rastrear o asignar costos a uno o más objetivos de costo, como actividades, procesos, departamentos, clientes o productos.

En primer lugar, el sistema reúne los costos de todas las materias primas. Después, asigna dichos costos a los departamentos que usan las materias primas, además de las actividades específicas que se realizan en dichos departamentos.

En segundo lugar, el sistema asigna a los productos fabricados los costos acumulados de las materias primas que se emplean en las diferentes actividades. El costo total de materias primas de un producto en particular es la suma de los costos de las materias primas que se le asignan en los diferentes departamentos. (p.13)

2.2.4.4 Clases de Sistemas de Contabilidad de Costos

Los sistemas de contabilidad de costos son métodos que se utilizan para conocer los costos de los distintos productos, actividades generadas en una empresa y así determinar el resultado del período; el siguiente autor los divide así:

Para Amat Salas & Soldevila García (2011) manifiesta que:

Existen dos clases de sistemas de costos, el sistema de costos por órdenes de trabajo y el sistema de costos por procesos

2.2.4.4.1 Costos por Órdenes.

Se utilizan en aquellas empresas que operan sobre pedidos especiales de clientes, en donde se conoce el destinatario de los bienes o servicios y por lo general él es quien define las características del producto y los costos se acumulan por lotes de pedido.

2.2.4.4.2 Costos por Procesos.

Se utiliza en aquellas empresas que producen en serie y en forma continua, donde los costos se acumulan por departamentos, son costos promedios, la oferta antecede a la demanda y se acumulan existencias. (p.49)

Emitiendo un criterio de lo anterior expuesto, las características de la producción determinan el sistema de costos que debe utilizarse, va a depender del tipo de operaciones, procesos, tipos de actividades que desarrolla la empresa.

2.2.5 Sistema de Costos Por Procesos

Este Sistema es aplicado cuando no se es posible la identificación de los productos producidos, porque se trata de una producción continua o en serie. Algunos autores a este sistema lo definen como:

Según Jiménez (2007) dice que: “El Sistema de Costos por Procesos acumula costos para un proceso en un período de tiempo para los tres elementos de los costos materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación.”(p.158).

Manteniendo una misma línea de pensamiento, según Horgren, Foster manifiesta que, Los Sistemas de costeo por procesos se usan para el costeo de inventarios cuando existe una producción continua en gran escala de unidades iguales, en contraste con la producción de productos hechos a la medida o únicos. (p. 580). Con los antecedentes mencionados puedo decir que un sistema de costos por procesos es fundamental en empresas con producción continua, como en este caso en la panadería que tiene producción por lotes el cual nos permitirá conocer con certeza el costo de los productos que se elabora con mejor precisión, ya que este se va acumulando en cada proceso.

2.2.5.1 Conceptos Básicos de un Sistema de Costos Por Procesos

Según Jiménez (2007) dice que:

2.2.5.1.1 Proceso

Un proceso es un conjunto de actividades relacionadas, ejecutadas de acuerdo con procedimientos de tipo secuencial o simultáneo, destinados a obtener un objetivo específico común. El proceso puede ser funcional como en algunos departamentos; también puede ser productivo la unas de las varias etapas por las que tiene que pasar el producto durante su manufactura.

2.2.5.1.2 Costo Unitario

El costo unitario es el obtenido cuando se divide el costo total del periodo entre las unidades equivalentes para obtener el costo total o por elemento. El costo de las unidades equivalentes requiere la estimación de los grados de avance para los inventarios en proceso.

2.2.5.1.3 Período El Costo

Es el lapso comprendido entre la formulación de los estados financieros, elaborados en forma mensual, trimestral o anual, de acuerdo con las necesidades de información de cada empresa.

2.2.5.1.4 Costos Incurridos

Son los costos de materia prima, mano de obra y cargos indirectos aplicables al periodo de costos.

2.2.5.1.5 Producción Terminada en Cada Proceso

Está representada por el volumen físico de producción en buen estado, que pasa de un proceso a otro, durante un periodo de costos.

2.2.5.1.6 Producción Terminada o Real

Es la producción que efectivamente ha estado transformándose durante de un periodo de costos, independientemente de que se concluya o no en su totalidad, cabe aclarara que la producción terminada puede coincidir con la producción procesada cuando no exista

inventarios iniciales ni finales de producción en proceso, situación teórica que raras veces surge en la práctica de cualquier industria.

2.2.5.1.7 Unidades Equivalentes

Es la producción que se encuentra en proceso de fábrica al conducir un período de costos, expresada en términos de unidades totalmente terminadas. (pp. 158- 161)

De lo mencionado anteriormente, es de suma importancia conocer los conceptos básicos sobre un sistema de costos por procesos ya que el mismo nos enriquecerá y familiarizará de los temas a tratar en la trabajo a investigar.

2.2.6 Objetivos del Sistema de Costos Por Procesos

Según Gómez Bravo (2007) dice que:

El sistema de costos por procesos cumple dos objetivos esenciales:

- Calcular, en tiempo determinado, los costos de producción de un proceso particular que se puede realizar en un solo departamento de producción o en varios.
- Ayudar a la Gerencia de una empresa en el control de los costos de producción, a través de los informes que sobre cada departamento o centro de costos debe rendir el departamento de Contabilidad, con base en los datos suministrados por esos mismos centros. (p.166)

Es importante mencionar que el objetivo primordial del sistema de costos por proceso radica en conocer con certeza los costos de producción por cada departamento y así junto con el gerente o dueño/a de la empresa tener un mejor control de la producción.

2.2.7 Características del Sistema de Costos Por Procesos

Según Molina (2007) dice que:

El costeo por proceso se ocupa de asignar los costos a las unidades que se procesan en un departamento de la fábrica. Los costos unitarios se basan en la relación entre la fase inicial de proceso en el departamento y la fase final del mismo, los artículos que han

cumplido toda la producción departamental se les asigna el 100% del costo. Un sistema de costos tiene las siguientes características:

- 1.- Los costos se acumulan por departamentos.
- 2.- Cada departamento de la fábrica tiene una cuenta de control.
- 3.- Las unidades equivalentes se emplean para expresar el inventario de artículos en procesos de elaboración, en términos de las unidades terminadas al final del período.
- 4.- Los costos unitarios se determinan por departamento o centro de costo para cada período.
- 5.- Los costos totales y los costos unitarios para cada departamento de producción se calculan y analizan periódicamente.
- 6.- La corriente de producción es continua.
- 7.- Producción de artículos homogéneos en grandes volúmenes. (p.177)

Estas características mencionadas hacen que las empresas industriales se identifiquen con este sistema, ya que se les hace de mucha utilidad para conocer los valores reales de lo que les cuesta producir un producto.

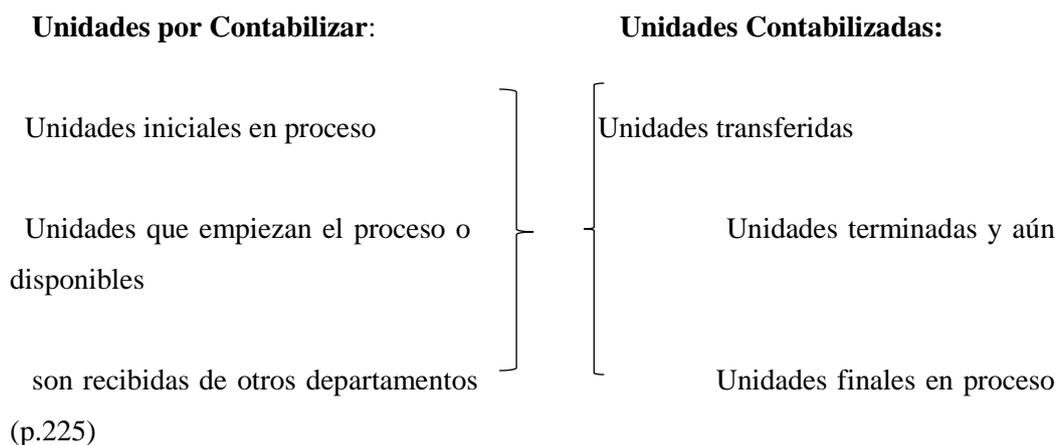
2.2.8 Producción Por Departamento

Según Polimeli & Fabozzi (2006) dice que:

En un sistema de costeo por procesos, cuando las unidades se terminan en un departamento, estas se transfieren al siguiente departamento de procesamiento junto con sus correspondientes costos. Una unidad terminada en un departamento se convierte en la materia prima del siguiente hasta que las unidades se conviertan en artículos terminados. (p.224)

2.2.5.4.1 Flujo del Sistema

Las unidades y los costos fluyen juntos a través de un sistema de costeo por procesos, representada en la siguiente ecuación:



De lo mencionado anteriormente nos indica que en este sistema los costos, cuando se termina un proceso en cada departamento, los costos producidos se transmiten al siguiente con el fin de acumular los mismos y obtener un costo real, exacto.

2.2.9 Cédulas Generadas en el Costeo Por Procesos Costeo

Según Torres (2002) dice que:

2.2.9.1 Cédula de unidades Físicas

Esta cédula cumple con la primera necesidad del sistema de costos por procesos, ya que en ella se toman en cuenta por igual unidades terminadas y no terminadas. El objetivo es calcular la cantidad de unidades que fueron terminadas en un periodo contable.

2.2.9.2 Cédula de unidades equivalentes

Una de las reglas básicas de la adición es que para poder sumar se deben utilizar unidades similares. En el caso de la cedula de unidades físicas esta regla no se rompe, pues se suman unidades sin importar si son diferentes o no, teniendo en cuenta el grado de avance el cual representa el porcentaje de terminación que tiene las unidades que permanecen en inventario al inicio o la final del periodo contable.

2.2.9.2.1 Unidad equivalente

Es una unidad imaginaria que nos indica cuantas unidades pudieron haber sido terminadas con los recursos invertidos, y es usada para valuar los inventarios de productos en proceso.

2.2.9.2.2 Método de unidades iniciadas y terminadas

En este método se utiliza la lógica del flujo de producción en donde las primeras unidades que entran al proceso son las primeras que salen del mismo y en donde se hace una clara identificación de los recursos que se invirtieron en cada grupo de unidades, existen tres tipos de unidades:

- ✓ Las que fueron terminadas sin haber sido iniciadas en el periodo a costear.
- ✓ Las unidades que fueron iniciadas y terminadas en el periodo, pues a estas se les aplicó 100% de cada uno de los tres elementos del costo.
- ✓ Las unidades que fueron iniciadas pero que no han sido terminadas a la fecha de cierre.

2.2.9.2.2.1 Método de unidades terminadas

Este método es esencialmente igual que el método de unidades iniciadas y terminadas, en el cual se clasifican en tres tipos de unidades que pasan por la producción y se les multiplica por el grado de avance trabajado en el periodo que se contabiliza.

2.2.9.4 Cédula de asignación del costo

Toda la información generada en el sistema de costos por procesos quedara resumida en esta cédula, por lo que es importante recalcar los siguientes pasos para llegar a ella.

- 1.- Partiendo del total de unidades equivalentes calculado en la cédula anterior.
- 2.- Se suma el inventario de productos en proceso para obtener el total de unidades equivalentes.
- 3.- Se calcula el costo del inventario final a ser asignado mediante alguno de los métodos de valuación de inventarios permitidos. (pp. 84-91)

De lo mencionado, hacemos énfasis en decir que estas son cédulas q se utilizan para obtener información concisa de cada uno de los procesos que encierra un sistema de costos, en la fabricación o elaboración de los productos y así obtener un total de unidades producidas y un costos exacto de producción.

2.2.9.5 Informe de Unidades

Según Gómez Bravo (2007) dice que:

Cuando se emplea costeos por procesos no se requiere llevar una hoja de costos por trabajo, como se hacía en costeos por trabajos, pero se deben tener en cuenta dos cuadros especiales: un informe de unidades y otro de costos de producción.

El informe de unidades, como su nombre lo indica, contemplará solamente todo lo relacionado con las unidades producidas, sin tener en cuenta los costos. En él se apreciará claramente cuántas unidades comenzaron en determinado periodo, cuántas se terminaron y se transfirieron, cuántas quedaron en proceso, cuántas se perdieron, etc.

La presentación de este informe de unidades de producción es peculiar a cada empresa, de acuerdo con sus necesidades, sus departamentos de producción las cuales pueden presentar variaciones en este sentido. (p.175)

2.2.9.5.1 Informe de costos de Producción

Este informe, que reemplaza a la hoja de costos, contiene los costos de producción en cada departamento, así como los costos unitarios equivalentes por materiales, mano de obra y costos indirectos. Presenta los costos en cada departamento de producción hasta el último, con la consiguiente conversión al pasar al almacén como productos terminados. (p.176)

1. Volumen:

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| - Inventario inicial. | - Producción terminada |
| - Producción procesada. | - Inventario final. |

2. Unidades equivalentes:

- Inventario inicial.

- Producción procesada.

- Inventario final.

3. Costos totales y unitarios

- Inventario inicial.

- Producción terminada.

- Incurridos en el periodo.

- Inventario final. (p.176)

De lo citado resaltamos que estos dos informes son importantes ya que en el uno hace referencia a las unidades producidas teniendo una idea clara de elaborado; el otro informe contiene los costos producidos por cada departamento desde su inicio como materia prima hasta su final como producto elaborado.

2.2.10 Unidades Equivalentes de Productos Terminados

Según Díaz Santana (2010) dice que:

En cada periodo y en cada proceso, el inventario final de producción en proceso debe ser cuantificado, respecto a su grado de avance, en unidades equivalentes a unidades o productos 100% terminados. También se debe cuantificar el número de unidades equivalentes total, que serán consideradas para calcular el costo unitario de producción.

2.2.10.1 Unidades involucradas en el proceso productivo

Se debe diferenciar entre las unidades que estuvieron involucradas en los procesos de producción en un periodo y el número de unidades equivalentes que serán consideradas para el cálculo de costos unitarios. Aunque el cálculo de estas últimas depende del método que se emplee en la valuación del inventario.

2.2.10.2 Unidades equivalentes procesadas en el periodo

En cuanto a las unidades equivalentes del periodo que serán consideradas en el cálculo de costos unitarios, haremos las siguientes observaciones:

- ✓ Se debe calcular las unidades equivalentes que fueron procesadas por completo durante el periodo.
- ✓ Se debe calcular las unidades equivalentes del inventario final de productos en proceso.

- ✓ Las unidades de producción terminadas están, por necesidad, a 100% de avance en su producción. Cada unidad de este tipo, por lo tanto, es equivalente a una 100% terminada.

2.2.10.3 Grados de avance de las unidades en un proceso productivo

El cálculo de unidades no es tan sencillo. Los procesos de producción son de transformación y el grado de avance de las unidades en el proceso no es global, y este grado debe determinarse por cada elemento del costo de producción. Así normalmente tenemos que, al final de un periodo, las unidades de producción, en un proceso, presentan un grado de avance diferente, digamos: 75% en materia prima directa, 40% en mano de obra directa y 60% en gastos indirectos de fabricación. (pp.79- 82)

Es importante tener presente que el trato de estas unidades equivalentes es esencial ya que las mismas deben ser cuantificadas en cada una de sus etapas para así conocer el costos unitario de lo producido.

2.2.11 Control de Costos Por Procesos

Según Gómez Bravo (2007) dice que:

En lo que respecta al control de producción que pueden esperarse de la aplicación de un sistema de costeo por procesos, se presentan dos puntos de vista:

1.- Que el sistema que se esté aplicando se base en datos históricos, es decir, datos reales, caso en el cual, al igual que bajo el sistema de costeo histórico por órdenes de producción, el control no opera en la forma adecuada, ya que no se dispone de bases suficientes para hacer correcciones al final de la producción.

2.- Que el sistema se aplique con datos predeterminados, es decir, calculados con anterioridad al proceso mismo, caso en el cual goza de todos los beneficios que en materia de control puede ofrecer, al permitir una comparación constante de los resultados reales con los que se había predeterminado, y anotar cualquier desviación que se presente, así como estudiar sus causas con miras a obtener no solo la reducción de los costos de producción sino también a mantener un control más estricto de las

responsabilidades propias de cada uno de los centros de costos, ya sean de producción, de servicios o de administración. (p.209)

Por lo tanto hacemos hincapié sobre el sistema a aplicarse ya que se debe diferenciar al trabajar con datos históricos que es en sí es aplicar datos reales y con datos determinados es hacer comparaciones con lo predicho; y así realizar un mejor control en los departamento donde se produce los costos.

2.2.12 Métodos Aplicados en el Sistema de Costos Por Procesos

Para manejar inventarios iniciales de producción en procesos vale recalcar que existen dos métodos muy conocidos y son de mucha utilidad para la obtención de información.

Según Horgren & Foster (2007) dicen que:

2.2.12.1 Primeras entradas primeras salidas (PEPS):

El procedimiento PEPS es más atractivo, ya que sigue el principio de costeo por procesos: "Las primeras unidades que entran al proceso son las primeras que se terminan", y el costo unitario del periodo se calcula dividiendo los costos de dicho periodo entre la producción del mismo. Para lograr esto se deben excluir las unidades y los costos del periodo anterior, lo que crea una cierta complejidad en el cálculo de los costos.

2.2.12.2 Promedio Ponderado:

Es menos complicado, pero presenta algunos problemas cuando son importantes el control y la exactitud, pudiendo influir, de manera equivocada, en la toma de decisiones. (p.103)

Es importante mencionar que estos dos sistemas son los más aplicados y permiten obtener información eficiente, veraz; teniendo en cuenta que el uno no es tan confiable al medir la exactitud influenciando mucho en la toma de decisiones.

2.2.13 Elementos del Costo

Con el fin de tener un mejor entendimiento del manejo contable del costo total de un producto, se los ha dividido en tres elementos.

Según Molina (2007) dice que:

Los Elementos del Costo de un producto o sus componentes son materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, esta clasificación suministra la información necesaria para la medición del ingreso y la fijación del precio del producto.

2.2.13.1 Materiales

Son los principales recursos que se usan en la producción; estos se transforman en bienes terminados con la ayuda de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

2.2.13.2 Mano de obra

Es el esfuerzo físico o mental de los empleados para la elaboración de un producto.

2.2.13.3 Costos Indirectos de Fabricación

Son todos los costos que no están clasificados como mano de obra directa ni como materiales directos. Aunque los gastos de venta, generales y de administración también se consideran frecuentemente como costos indirectos, no forman parte de los costos indirectos de fabricación, ni son costos del producto. (pp. 16-17)

2.2.14 Gestión Financiera

Para Nunes (2008), menciona que:

La Gestión Financiera es una de las tradicionales áreas funcionales de la Gestión, hallada en cualquier organización, compitiéndole los análisis, decisiones y acciones relacionadas con los medios financieros necesarios a la actividad de dicha organización. Así, la función financiera integra todas las tareas relacionadas con el logro, utilización y control de recursos financieros.

De lo mencionado anterior decimos que la Gestión Financiera es la encargada de administrar los recursos que se tienen en una empresa para asegurar que serán suficientes para cubrir los gastos para que esta pueda funcionar.

2.2.14.1 La Función Financiera integra

- La determinación de las necesidades de recursos financieros (planteamiento de las necesidades, descripción de los recursos disponibles, previsión de los recursos liberados y cálculo las necesidades de financiación externa).
- La aplicación juiciosa de los recursos financieros, incluyendo los excedentes de tesorería
- El análisis financiero (incluyendo bien la recolección, bien el estudio de información de manera a obtener respuestas seguras sobre la situación financiera de la empresa).
- La consecución de financiación según su forma más beneficiosa.

De lo antes expuesto destacamos que la Gestión Financiera está estrechamente vinculada con la gerencia ya que vela por hacer mayor los beneficios o utilidades, buen manejo y control de los recursos existentes en la empresa; en otros términos es aquella que apoya al gerente impulsar el desarrollo de la empresa.

2.2.15 Objetivos de la Gestión Financiera

Según Nunes (2008) dice que:

El objetivo de la Gestión Financiera se define en base a la composición de dos elementos que a continuación se citan:

El objetivo básico de la Gestión Financiera desde dos elementos.

- ✓ La de generar recursos o ingresos (generación de ingresos) incluyendo los aportados por los asociados.
- ✓ Y en segundo lugar la eficiencia y eficacia (esfuerzos y exigencias) en el control de los recursos financieros para obtener niveles aceptables y satisfactorios en su manejo.

Es importante resaltar que el objetivo esencial de la gestión financiera es administrar y controlar eficientemente y eficazmente los recursos financieros con el fin de producir ingresos, qué a futuro hagan crecer a la empresa.

2.2.16 Importancia de la Gestión Financiera

Según Nunes (2008) dice que:

La Gestión Financiera está íntimamente relacionada con la toma de decisiones relativas al tamaño y composición de los activos, al nivel y estructura de la financiación y a la política de dividendos enfocándose en dos factores primordiales como la maximización del beneficio y la maximización de la riqueza, para lograr dichos objetivos uno de los instrumentos más utilizados para que la gestión financiera sea realmente eficaz es el control de gestión, que garantiza en un alto grado la consecución de las metas y objetivos fijados por los creadores, responsables y ejecutores del plan financiero.

Haciendo hincapié en lo mencionado decimos que la Gestión Financiera es la encargada de administrar los recursos que tienen una empresa y así asegurar que estos serán suficientes para cubrir los gastos, para un normal funcionamiento económico.

2.2.17 Toma de Decisiones en la Gestión Financiera

Según Sanchez (2003), dice que:

La comprensión de la Gestión Financiera en la empresa requiere conocer el ámbito de la toma de decisiones de la gerencia y su efecto en el corto, mediano y largo plazo. El conjunto de decisiones va a representar en definitiva, desde el punto de vista financiero, necesidad de fondos para inversiones de corto o largo plazo los cuales pueden provenir de diversas fuentes: aumento del capital de la empresa, contratación de préstamos de corto y largo plazo, venta de activos, etc., y agregación de fondos resultantes del rendimiento de la inversión una vez que los fondos se utilicen en: expansión de líneas de producción para lograr mayor participación en los mercados, nuevos productos para atender áreas de oportunidad o capital de trabajo para garantizar la operación y liquidez.

La Gestión Financiera es importante en la toma de decisiones, por tal motivo que si las decisiones son correctas, se incrementara en el valor económico de la empresa, de lo contrario existiría desperdicio de recursos y se podría provocar graves problemas financieros que ocasionarían inestabilidad y apuros económicos a la empresa.

2.2.18 Gestión Financiera a corto y largo plazo

La Gestión Financiera debe tratarse de manera específica para cada una de ellas.

En el primer caso nos referimos al conjunto de decisiones de operación, inversión y financiamiento que se toman para el ejercicio económico y en el segundo, las decisiones que preservan la continuidad del negocio en función de los objetivos y directrices de largo plazo.

Como se mencionó anteriormente la Gestión Financiera puede ser de corto y largo plazo, las dos son importantes ya que están dirigidas a obtener beneficios futuros, el cual beneficia a la dueña de la empresa en este caso de la panadería.

2.3 IDEA A DEFENDER

La Elaboración del Sistema de Contabilidad de Costos por Proceso en la Panadería La Delicia, Ciudad de Ambato, Provincia de Tungurahua, Período 2014; Incide en el mejoramiento de la Gestión Financiera.

CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO

3.1 MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

Para la presente investigación referente al Sistema de Costos de Contabilidad de Costos por Procesos en la Panadería La Delicia; se aplicó un tipo de investigación de corte exploratoria, descriptiva.

3.1.1 Investigación Exploratoria

Ya que con la misma se tuvo contacto con la realidad de la Panadería indagando, examinando y así identificando cuáles son las dificultades o problemas latentes en la determinación del costo en la Panadería La Delicia.

3.1.2 Investigación Descriptiva

Se detalló y se aclaró la información recolectada identificando los problemas a estudiar, es decir cómo afecta la falta de un Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos adecuado en esta micro-empresa.

3.1.3 Diseño de la Investigación

El presente estudio investigativo tuvo una dimensión temporal, de corte longitudinal ya que determino cuál es el comportamiento de los problemas existentes en la Panadería La Delicia para determinar el costo real y unitario de los productos en el período 2014. Según la finalidad es una investigación No Experimental porque no construiremos ninguna situación, sino que observaremos las ya existentes, no manipularemos variable solo observamos fenómenos para su respectivo análisis.

3.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN

Según la Presente investigación realizada a la Panadería La Delicia se pudo identificar que se utilizará la investigación Cualitativa.

3.2.1 Investigación Cualitativa

Se aplicó este tipo de Investigación ya que la misma nos condujo hacia el análisis de la problemática presentada en la Panadería; estudiando, interpretando los datos recolectados en la entrevista, como la calidad de la materia prima, falencias de los empleados, calidad del producto terminado.

3.3 POBLACIÓN Y MUESTRA

3.3.1 Población

Para la investigación que se realizó a la Panadería La Delicia se contó con una población de 10 personas (entre dueña y trabajadores).

3.3.2 Muestra

Para el desarrollo de este trabajo investigativo solo se identificó 10 personas, razón por la cual no es necesario el cálculo de la muestra y se trabajara con todos los elementos es decir con el universo completo.

3.4 MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

3.4.1 Métodos

En el presente trabajo se utilizó y se aplicó métodos generales o lógicos como:

3.4.1.1 Inductivo

Este método aplicado a la Panadería La Delicia nos permitió llegar a conclusiones de carácter general, siguiendo los pasos que este método conlleva desde lo el aspecto puntual al aspecto particular.

3.4.1.2 Deductivo

Método aplicado que sin dudar nos fue de mucho beneficio en los aspectos de carácter científicos y técnicos ya que modelos, teorías; fueron examinados desde sus aspectos

generales hasta llegar a aplicar, puntualizar y relacionar en los aspectos de carácter particular en el todo el proceso de este trabajo investigativo.

3.4.1.3 Analítico

Método aplicado que hizo posible la comprensión de la información recaudada, hechos fenómenos y acontecimientos con el cual se pudo entender todos los aspectos relacionados sobre el problema investigado, permitiendo proponer un Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos.

3.4.1.4 Sintético

Este método permitió como consecuencia del análisis sintetizar la información más importante relacionada con esta temática; de manera que nos ayudó a organizar hechos e ideas es decir nos sirvió medir resultados, determinar conclusiones y proponer recomendaciones las cuales deduzcan el costo unitario y costos real de los productos que se realiza en la Panadería La Delicia, q deberían ser tomados en consideración por la propietaria para una adecuada Gestión Financiera y toma de decisiones.

3.4.2 Técnicas

Las técnicas aplicadas en el presente trabajo investigativo en la Panadería La Delicia fueron:

3.4.2.1 Entrevista

Esta técnica nos sirvió para la obtención de datos reales sobre la situación económica, productiva y administrativa de la Panadería La Delicia; la misma que se aplicó a la Gerente- Propietaria.

3.4.2.2 Observación

Se lo realizó directamente en lugar de los hechos en cada uno de los procesos que tiene la producción de la panadería como:

- Entrega de materia prima
- Proceso de mezcla
- Proceso de amasado
- Proceso de leudo
- Proceso de elaboración del producto
- Proceso de horneada
- Producto terminado
- Venta
- Mano de Obra

Se conoció también Administrativa y Contablemente las necesidades, obteniendo información real, confiable y objetiva la cual es útil y significativa para hacer relación con la problemática a tratar.

3.4.3 Instrumentos

Para llevar a cabo la aplicación de las técnicas antes mencionadas en la Panadería La Delicia fue necesario una serie de instrumentos de investigación como:

- Cuestionario
- Guía de entrevista
- Grabadora
- Registro de observación

3.5 VERIFICACIÓN DE LA IDEA DEFENDER

La Aplicación del Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos en la Panadería La Delicia, le permitirá a la Gerente Propietaria conocer los costos reales de lo que les cuesta como empresa producir los diferentes tipos de panes, controlar adecuadamente a materia prima y los inventarios de productos de tal manera incrementar sus ganancias y mejorar su productividad.

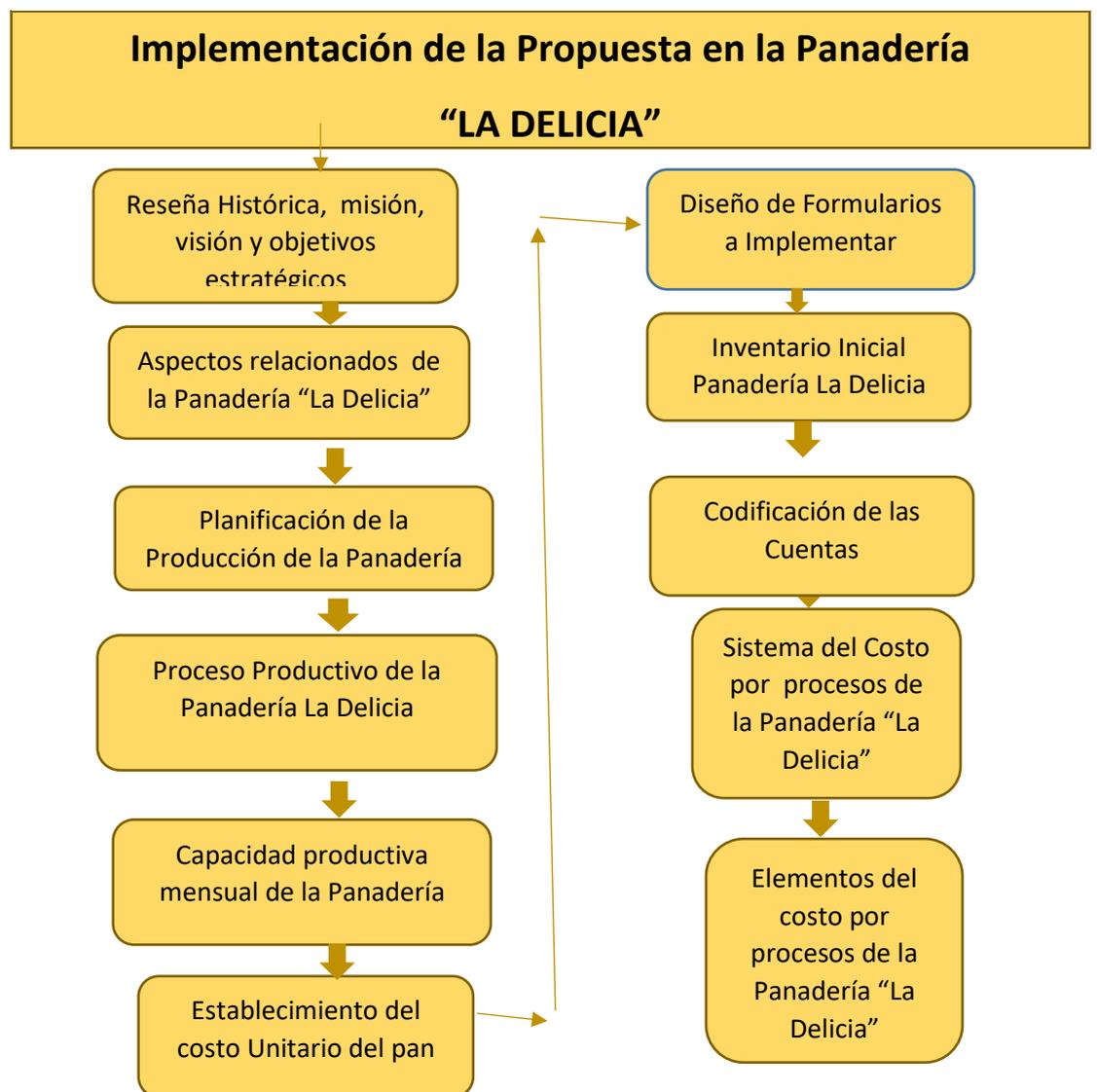
CAPÍTULO IV: MARCO PROPOSITIVO

4.1 SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS POR PROCESOS EN LA PANADERÍA LA DELICIA, CIUDAD DE AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA, PERÍODO 2014.

4.1.1 Contenido De La Propuesta

4.1.1.1 Metodología de la Propuesta a Implementar

Ilustración 1: Implementación de la Propuesta



Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.2 Reseña Histórica de la Panadería La Delicia

La Panadería “La Delicia” se encuentra en el mercado hace 37 años, desde sus comienzos la Panadería se ha dedicado a la producción de pan como el tradicional tapado ambateño, empanadas, mestizo, palanqueta, pan de dulce, etc. Caracterizándose por tener producción artesanal y conservar la tradición del horno de leña; este ha sido un negocio de familia, la primera propietaria fue la Sra. Nérida Coronel López en el año de 1978, pasando la Administración 5 años más tarde a su hija la Sra. Norma Viteri Coronel desde el año 1983 hasta la actualidad.

Con el pasar de los años La Panadería La Delicia ha ido adquiriendo renombre por su calidad, servicio y por ser de las últimas panaderías que aún mantienen la tradición de producir sus productos en horno de leña, lo que la hace diferente. Esto ha llevado a que esta microempresa incremente la producción ya que se distribuye a distintos micro mercados, hoteles, tiendas, y teniendo demanda de venta en la panadería misma como en el puesto del Mercado Central de Ambato el cual es de suma importancia para las ventas diarias ya que este es el punto de mayor venta al consumidor final.

La producción mensual de la Panadería La Delicia es de 240.000 panes entre tapado, mestizo, palanquetas, empanadas, etc. Manejando una nómina de 8 trabajadores distribuidos en las áreas de amasado, moldeado, horneado, ventas y distribución.

4.1.1.2.1 Misión

“Somos una micro-empresa que elabora y comercializa pan, cumpliendo con los estándares de calidad y con la tradición artesanal que nos caracteriza de nuestro horno de leña, que satisface el paladar del cliente.”

4.1.1.2.2 Visión

“Ser un micro-empresa líder en el mercado Ambateño en el área de las panaderías a horno de leña, ofreciendo una variedad de productos, cumpliendo con las normas de higiene y calidad, que satisfagan las expectativas de nuestros clientes, de tal manera garantizando el consumo de nuestro productos, con la mejor materia prima para el beneficio de su salud.”

4.1.1.2.3 Objetivos Micro- empresariales

- Prestar un buen servicio.
- Ofertar productos de buena calidad a nuestros clientes y puntos de distribución.
- Respeto con el trabajo que se hace y el producto que se oferta.

“Ofrecer un producto de buena calidad, manteniendo el arte tradicional, al alcance de sus manos”

4.1.1.3 Aspectos Relacionados con la Panadería La Delicia

4.1.1.3.1 Base Legal

La Panadería La Delicia es una Micro-empresa de la Ciudad de Ambato legalmente constituida de la siguiente manera:

- Ley de Régimen Tributario
- Ordenanzas Municipales
- Ministerio de Industrias y Productividad

4.1.1.3.2 Localización y Ubicación Geográfica

Provincia: Tungurahua

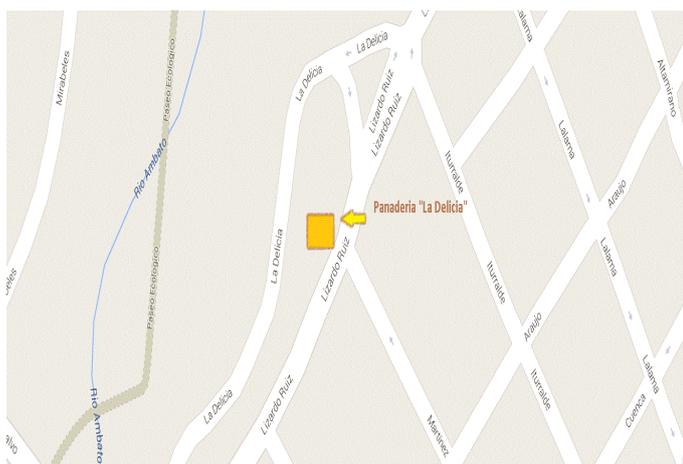
Ciudad: Ambato

Dirección: Martínez y Pérez de Anda

Referencia: Junto al Hospital Básico “Vicente Pallo”

Teléfono: 032823339

Ilustración 2: Croquis de la Panadería La Delicia



4.1.1.3.3 Actividad Económica

La actividad económica principal de la Panadería La Delicia radica en la transformación de la materia prima en productos elaborados (pan), comercializando al por mayor y menor dentro de la Ciudad de Ambato.

Ilustración 3: Productos Elaborados



Fuente: Panadería La Delicia

4.1.1.3.4 Instalaciones de la Panadería La Delicia

La Panadería La Delicia cuenta con una infraestructura amplia, debidamente adaptada a las necesidades de una panadería, está distribuida por los siguientes departamentos:

- Área Administrativo
- Área de Producción
- Área de Ventas

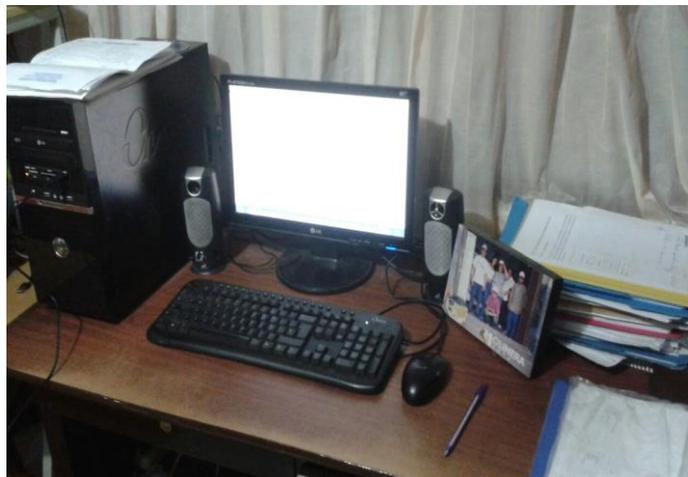
En estas áreas las actividades la panadería La Delicia se desarrollan siguiendo los procesos ya establecidos por la misma, a continuación se detalla los procesos y las actividades de esta micro-empresa.

4.1.1.3.4.1 Área Administrativo

Esta área es exclusivamente dirigida por la Gerente- Propietaria, las funciones de esta persona son:

- Planificación del trabajo
- Contacto directo con los Proveedores
- Control de los procesos
- Facturación de los productos vendidos

Ilustración 4: Área Administrativa



Fuente: Panadería La Delicia

4.1.1.3.4.2 Área de Producción

Esta área ocupa la mayor parte de la panadería, en ella se transforma la materia prima mediante un riguroso proceso para obtener el producto elaborado; esta se divide en 3 departamentos que a continuación lo detallamos:

4.1.1.3.4.2.1 Bodega

Es el espacio donde se encuentra embodegada la materia prima, llamada también inventario de mercaderías, esta es la base principal de la producción ya que si no tiene un stock suficiente no habría éxito en la producción.

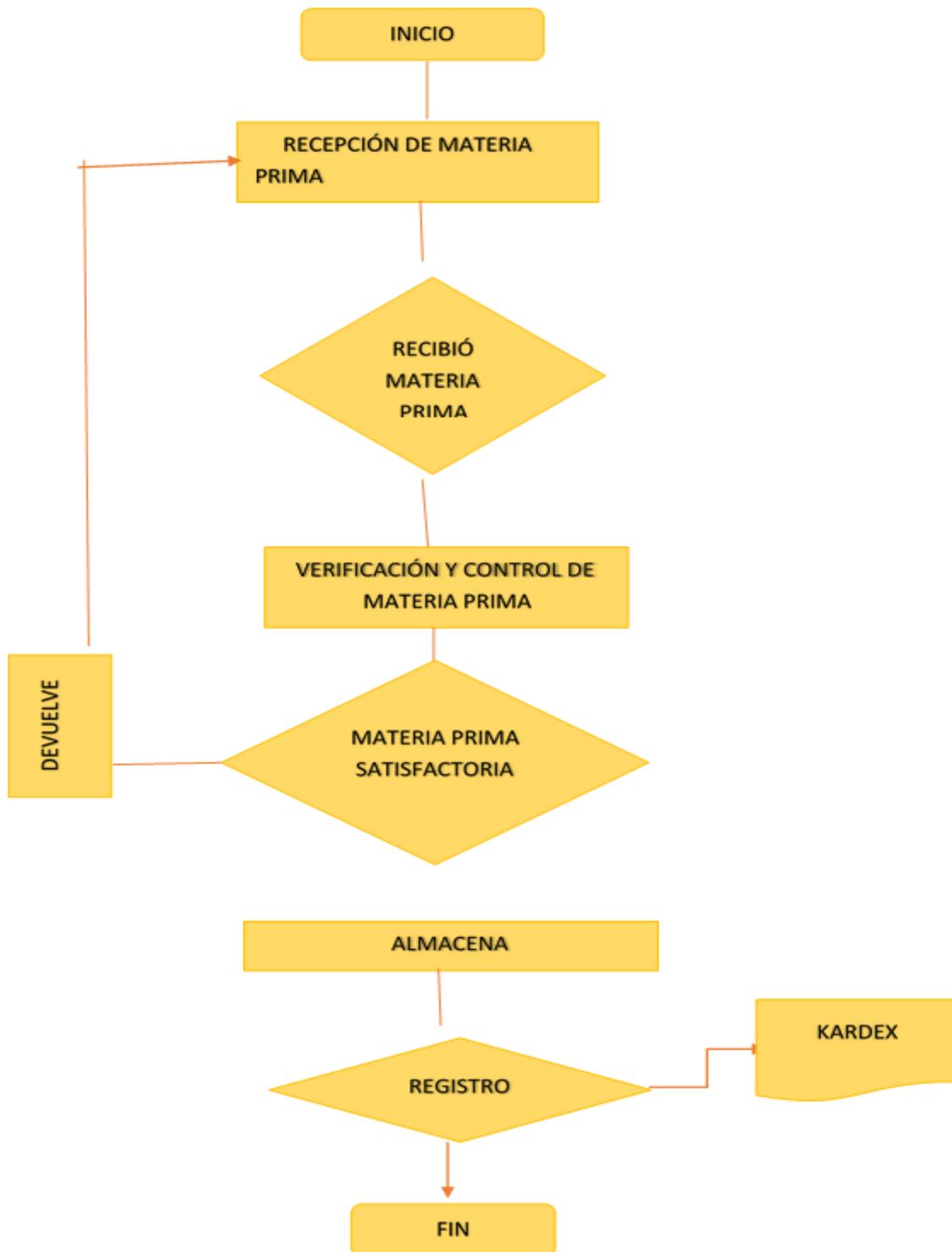
Ilustración 5: Bodega



Fuente: Panadería La Delicia

4.1.1.3.4.2.1.1 Flujograma de Bodega

Ilustración 6: Flujo de Bodega



Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.3.4.2.1.2 Cuadro de Actividades del Flujograma de Bodega

Ilustración 7: Cuadro de Actividades del Flujo de Bodega

SÍMBOLO	PROCESO	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
	Inicio	Inicio del proceso	
	Recepción de Materia Prima	Se recibe la materia prima adquirida al proveedor seleccionando.	Sr. Vicente Cando
	Recibió Materia Prima	Se recibe y verifica la factura de la compra de materia prima adquirida	Sr. Vicente Cando
	Verificación y Control de Materia Prima	Con la factura se revisa que la materia prima este en completa, la fecha de caducidad no haya expirado, y la calidad sea la convenida.	Sr. Vicente Cando
	Materia Prima Satisfactoria	La materia Prima esta de acuerdo a lo estipulado entre el proveedor y propietario.	
	Devuelve	No es satisfactoria la materia prima por lo cual se la devuelve.	
	Almacena	Se realiza el debido ingreso a bodega para ordenar y acomodar la materia prima adquirida.	Cargadores Proveedor
	Registra	Se contabiliza la materia prima adquirida.	Sr. Vicente Cando
	Kardex	Documento de cada materia prima que se ocupa para la elaboración de los diferentes productos.	Sr. Vicente Cando
	Fin	Fin del proceso	

Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.3.4.2.2 Departamento de Amasado

Este es el primer departamento en el cual la materia prima es procesada en masa la cual será la parte fundamental y la primera en incurrir costos de los productos a elaborar.

Ilustración 8: Dpto. de Amasado



Fuente: Panadería La Delicia

4.1.1.3.4.2.3 Departamento de Moldeado

Una vez que la materia prima fue transformada y dada el respectivo reposo, los empleados comienzan a moldear los distintos panes a ofertar por la panadería. Este departamento es dirigido por dos personas.

Ilustración 9: Dpto. de Moldeado



Fuente: Panadería La Delicia

4.1.1.3.4.2.4 Departamento de Horneado

En este departamento se produce el último proceso productivo del pan, en este también se produce costos, en el labora 1 persona encargada de hornear la producción con la ayuda de una persona denominada oficial el cual está pendiente en los 3 procesos productivos de esta panadería.

Ilustración 10: Dpto. de Horneado



Fuente: Panadería La Delicia

4.1.1.3.4.3 Área de Ventas

Esta área es la de más importancia, ya que es la encargada de la comercialización de los productos terminados en los distintos puntos de ventas que tiene la panadería; como la sub-distribución de los productos y la venta al consumidor final.

Ilustración 11: Dpto. de Ventas



Fuente: Panadería La Delicia

4.1.1.3.5 Descripción de Trabajadores y Empleados la Panadería La Delicia

La Panadería La Delicia cuenta actualmente con un total de 10 personas distribuidas en la siguiente manera:

Personal de Producción

- 1 Amasador
- 2 Moldeadores
- 1 Hornero
- 1 Oficial

Personal Administrativo

- 1 Cajero
- 1 Chofer
- 1 Atención del Cliente

4.1.1.4 Planificación de la Producción de la Panadería La Delicia

La Panadería La Delicia mantiene una producción de acuerdo a los márgenes de ventas diarios, es una micro-empresa que trabaja a un número de unidades a producir ya establecido por la gerente – propietaria esto depende que ya se conoce el mercado con el que se trabaja y los meses de economía altos y bajos.

Los productos que ofrece La Panadería La Delicia son:

Tapado Ambateño

Ilustración 12: Pan Tapado



Fuente: Panadería La Delicia

Palanquetas

Ilustración 13: Pan Palanqueta



Fuente: Panadería La Delicia

Mestizo

Ilustración 14: Pan Mestizo



Fuente: Panadería La Delicia

Empanadas

Ilustración 15: Pan Empanada



Fuente: Panadería La Delicia

4.1.1.4.1 Proveedores

Para la elaboración de los distintos panes en la panadería La Delicia, cuenta con varios proveedores que a continuación los mencionaremos:

- **Molinos Miraflores:** Proveedor de Harina Miraflores
- **Repremarva:** Proveedor de Manteca Súper tipo Sierra Cx15kl
- **Juan de la Cruz:** Proveedor de Manteca Pan Class bloque 15kg Sierra
- **Juan de la Cruz:** Proveedor de Azúcar Blanco 2kgx50kg25
- **Repremarva:** Proveedor de Harina Tomebamba
- **Repremarva:** Proveedor de Cris Sal,
- **Levapan del Ecuador S.A:** Proveedor de Levadura e Insumos

4.1.1.5 Proceso Productivo de la Panadería La Delicia

El proceso productivo en la panadería La Delicia presenta las siguientes etapas:

- Amasado
- Moldeado
- Horneado

Descripción del Proceso Productivo

Una vez descargada y valorada la materia prima es almacenada en la bodega por el personal del área de producción.

Los materiales que serán utilizados para la producción son debidamente pesados y se colocan en las artesas (son cubículos de madera donde se realiza la mezcla de toda la materia prima), harina, azúcar, sal, levadura, manteca para originar la masa.

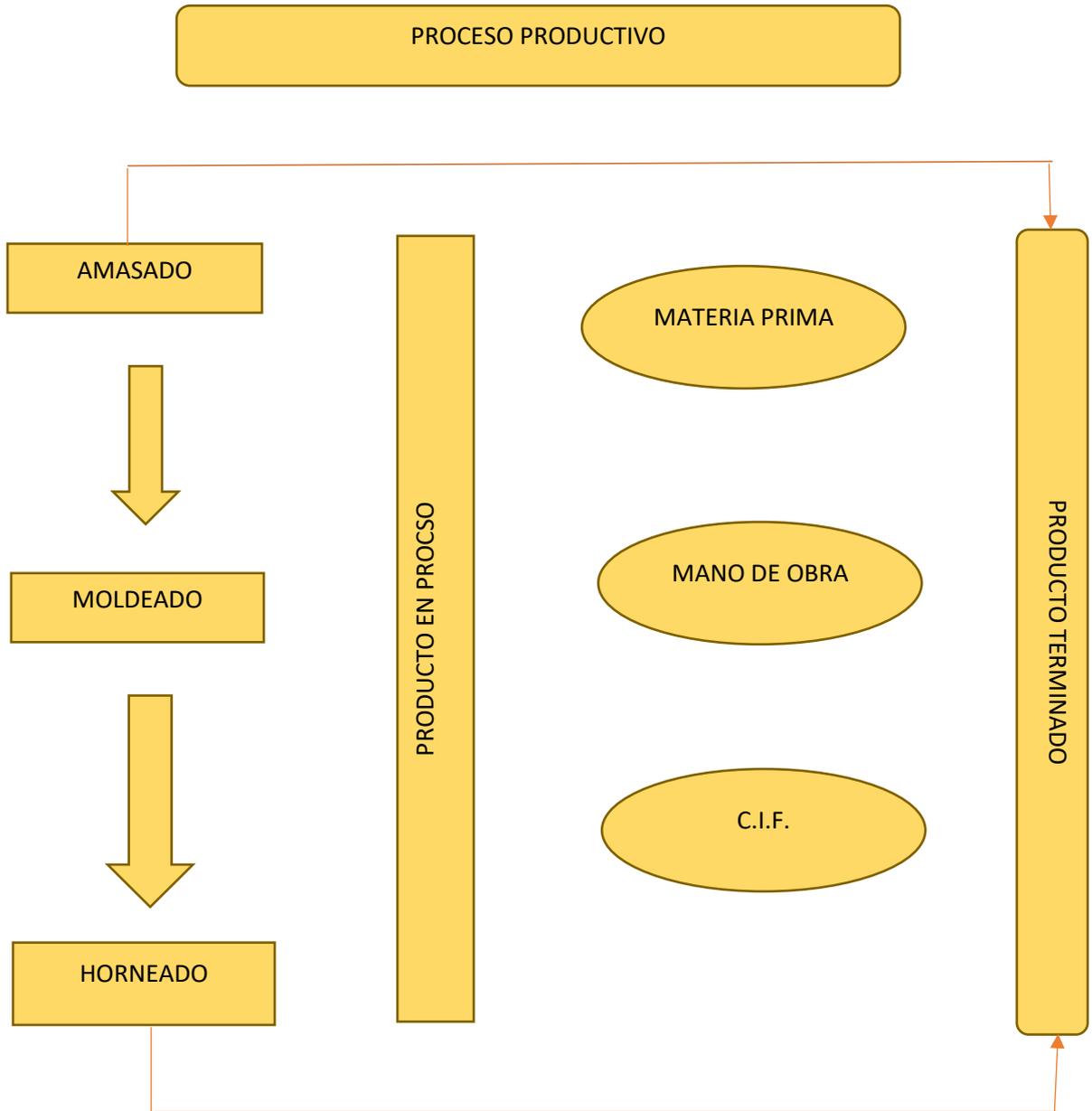
Una vez realizada la masa esta se la deja reposar por 5 horas para que esta leude, en este lapso de leudo de la masa se obtendrá el rendimiento requerido lo que significa económicamente la utilidad o rentabilidad del negocio.

Después del leudo que la masa requiere se procede al moldear y colocar en latas, para ser llevadas al horno, este punto del proceso es fundamental ya que la temperatura del horno debe ser la adecuada para que la masa se transforme en un producto bueno y agradable.

Una vez horneado el pan se realiza el conteo debido, y está listo para su distribución y venta al consumidor.

4.1.1.5.1 Diagrama del Proceso Producto

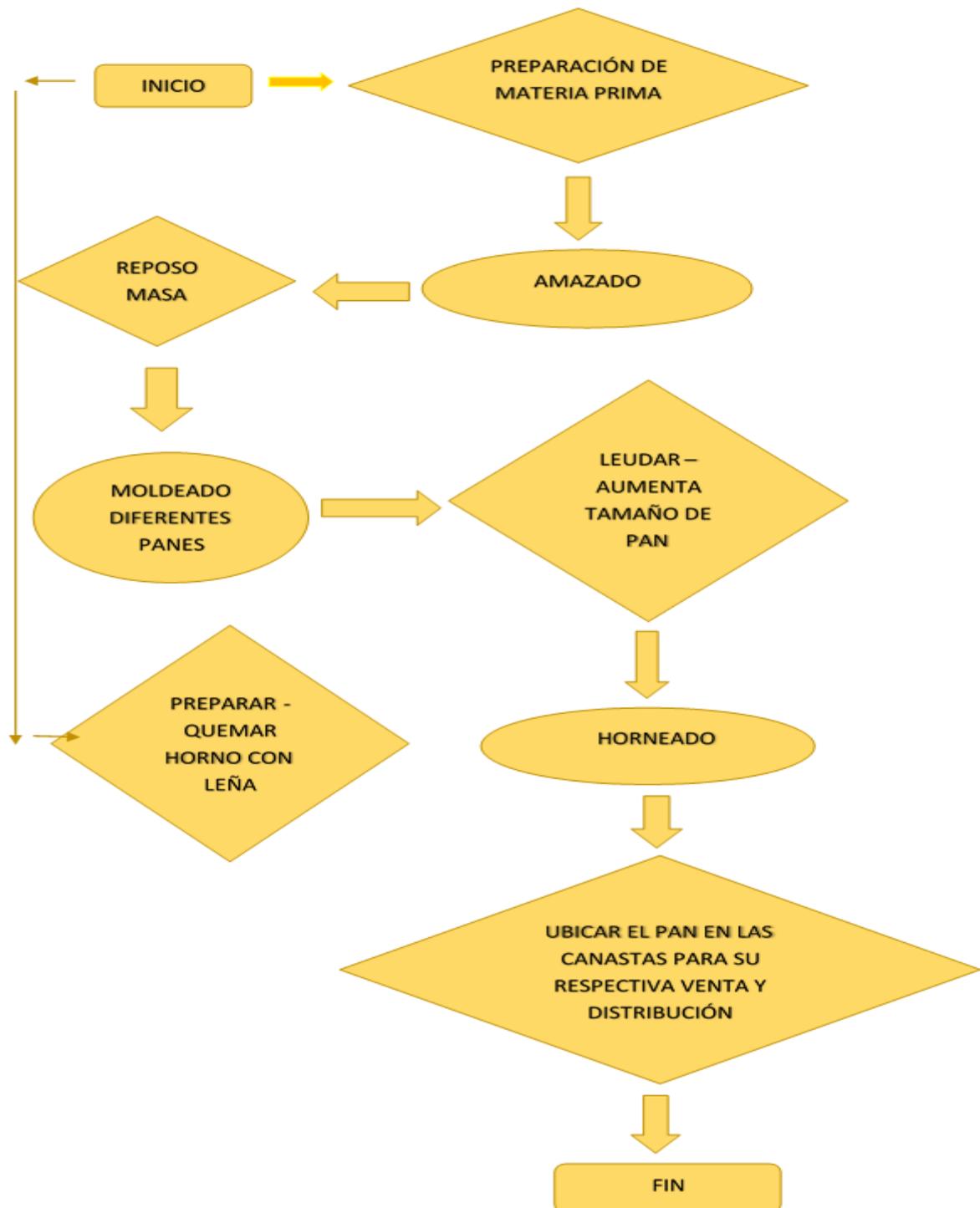
Ilustración 16: Diagrama Proceso



Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.5.2 Flujograma del Proceso Productivo

Ilustración 17: Flujo del Proceso Productivo



Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.5.2.1 Cuadro de Actividades del Proceso Productivo

Ilustración 18: Cuadro de Actividades del Flujo del Proceso Productivo

SÍMBOLO	PROCESO	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
	Inicio	Comienza el Proceso	
	Preparación	Se alista la materia prima pesando cada material.	Sr. Moises Caiza
	Amazado	Se mezcla y amaza las materias primas hasta llegar a su punto.	Sr. Moises Caiza
	Reposo	La Masa reposa unas 2 horas de esta manera la masa gana leudo (rendimiento).	
	Moldeado	Se da forma a la masa, en los diferentes panes como: Tapado, mestizo, empanada y palanqueta.	Sr. Carlos Prado Sr. Vicente Cují
	Reposo	Los panes reposan hasta ser horneados y ganar un mayor tamaño.	
	Preparación Horno	Se quema el horno con leña para que este obtenga el calor apropiado para el horneado.	Sr. William Toapanta
	Horneado	Se horna los diferentes panes en turnos como vayan saliendo del moldeado.	Sr. Luis Mora
	Ubicar	El pan sale del Horno y se ubican en cada canasta para su venta y distribución.	Sr. William Toapanta
	Fin	Fin del Proceso	

Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.6 Capacidad Productiva de la Panadería La Delicia

En el año 2014 las ventas en la Panadería La Delicia fueron \$ 219.649,68 con una venta de 2.880.000 unidades; la capacidad productiva de la panadería es de 240.000 panes mensuales.

Distribuidos de la siguiente manera:

- Pan Tapado: 5.100 unidades diarias.
153.000 unidades mensuales.
- Pan Palanqueta: 1.000 unidades diarias.
30.000 unidades mensuales.
- Pan Empanada: 700 unidades diarias.
21.00 unidades mensuales.
- Pan Mestizo: 1.200 unidades diarias.
36.000 unidades mensuales.

4.1.1.7 Establecimiento del Costo Unitario del pan en la Panadería La Delicia

Para establecer el costo unitario de los productos elaborados en la panadería La Delicia se aplicó distintas cédulas diseñadas espacialmente para conocer los costos reales de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación los mismos costos que se van acumulando en cada proceso (amasado, moldeado, horneado) de los productos a producir. Teniendo como resultado:

Costo Unitario Pan Tapado: 0,0734 ctv.

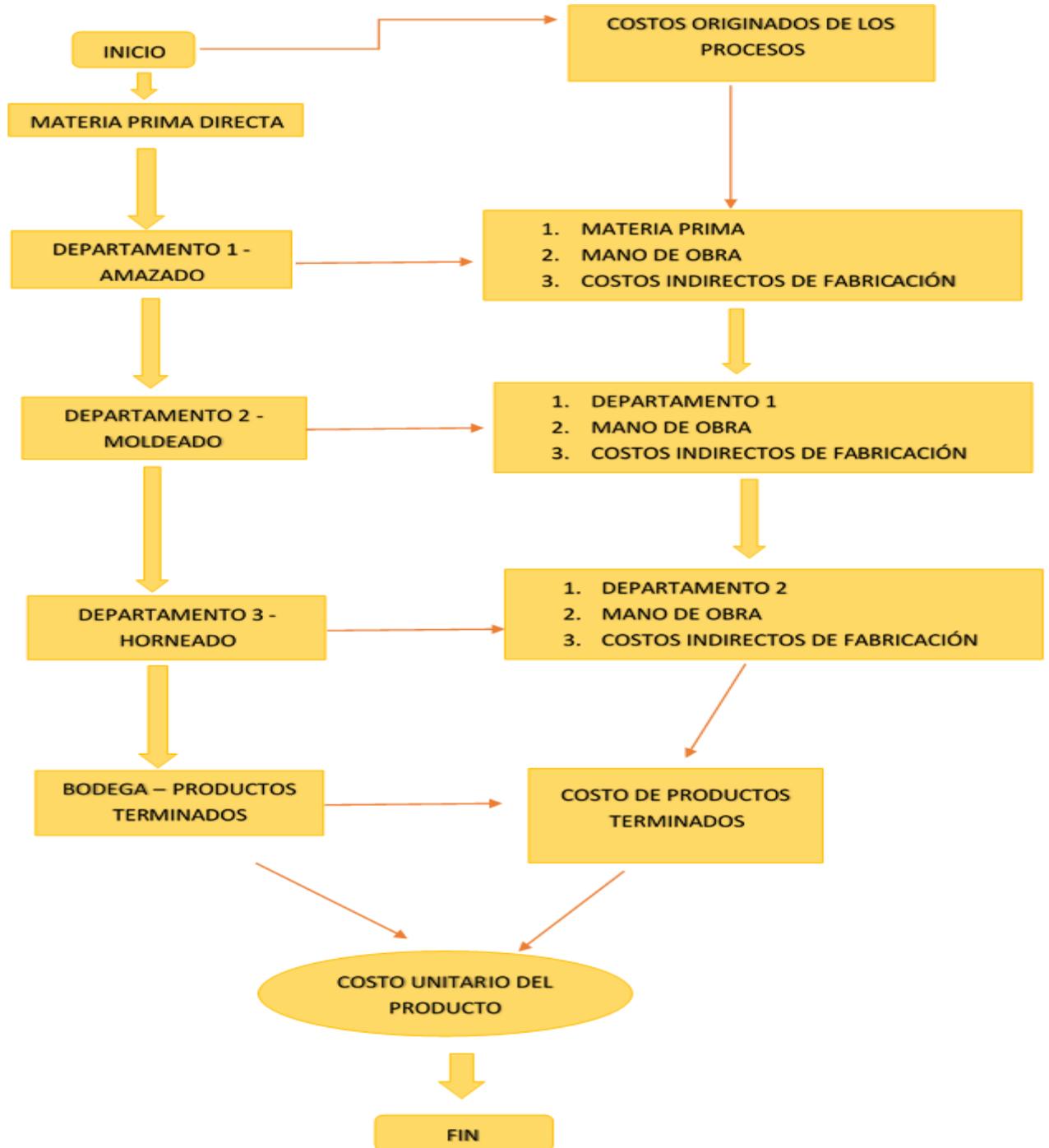
Costo Unitario Pan Palanqueta: 0,1299 ctv.

Costo Unitario Pan Empanadas: 0,1312 ctv.

Costo Unitario Pan Mestizo: 0,1019 ctv.

4.1.1.7.1 Flujograma del Establecimiento del Costo Unitario del Pan en La Panadería La Delicia

Ilustración 19: Flujo del Establecimiento del Costo Unitario



Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.7.1.1 Cuadro de Actividades del Establecimiento del Costo Unitario del pan en la Panadería La Delicia.

Ilustración 20: Cuadro de Actividades del Flujo del Establecimiento del Costo Unitario

SÍMBOLO	PROCESO	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
	Inicio	Inicio del proceso	Sr. Vicente Cando
	Materia Prima	Costo de la Materia prima utilizada para la elaboración del pan.	
			
	Costos de los procesos	Costos originados en los diferentes procesos para la elaboración de cada pan.	
			
	Amazado	Materia Prima Mano de Obra Directa Costos Indirectos de Fabricación	
	Moldeado	Costos de Amazado Mano de Obra Directa Costos Indirectos de Fabricación	
	Horneado	Costos de Moldeado Mano de Obra Directa Costos Indirectos de Fabricación	
	Bodega	Costos del Producto Terminado.	
	Costos departamento 1	Costos contabilizados del proceso de amazado.	
	Costos departamento 2	Costos del proceso de amazado más costos contabilizados del proceso de moldeado.	
	Costos departamento 3	Costos del proceso de moldeado más los costos contabilizados del proceso de horneado.	
	Costos de Productos Terminados	Total de los costos originados y contabilizados en cada proceso para la elaboración de los productos.	
	Costo Unitario de Fabricación	Determinación del costo unitario de cada uno de los productos elaborados.	
	Fin	fin del proceso	

Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.8 Diseño de Formularios que se Implementará en el Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos en la Panadería La Delicia.

4.1.1.8.1 Logo de la Micro-empresa

El logo de la empresa fue diseñado como un valor agregado a mejorar la imagen de la documentación que se ha sugerido que se implante dentro de la Panadería, con lo cual quedara como referencia de identificación de esta micro-empresa.

Ilustración 21: Logo de la Micro-empresa



4.1.1.8.2 Orden de Trabajo

El presente formulario es importante para las empresas industriales, en esta se describirá de forma general la producción que se ve a realizarse, a manera de autorización para dar comienzo la proceso productivo; este formulario es emitido por el jefe de producción o jefe de ventas.



Tabla 1: Formato de Orden de Trabajo

ÓRDEN DE TRABAJO	
Orden de Trabajo No.	_____
Lugar y Fecha:	_____
Producción:	_____
Producto:	_____ Cantidad: _____
Especificaciones:	_____ _____
Observaciones:	_____ _____
Fecha de Inicio:	_____
Fecha de Terminación:	_____
Elaborado por:	_____ Autorizado por: _____

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.8.3 Orden de Compra

Este es un formulario en el cual la panadería va asegurar la cantidad, tipo de producto, forma de pago y otros asuntos a convenir con los proveedores, de esta manera se evitara inconvenientes y devoluciones.



Tabla 2: Formato de Orden de Compra

ÓRDEN DE COMPRA				
Orden de Compra No. _____		Fecha: _____		
Señor (a): _____				
Proveedor: _____			Dirección: _____	
Teléfono: _____				
			Precios	
Cantidad	Unidad	Descripción	Unitario	Total
Elaborado por: _____				
GERENTE				

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.8.4 Orden de Requisición de Materiales

Este formulario se utiliza para pedir o adquirir los materiales directos e indirectos, con sus respectivos costos unitarios, cantidades y con los valores totales.

Esta cédula debe estar por duplicado, ya que la misma ira a los distintos departamentos como Administrativo y Producción para autorizar la entrega de materia prima.



Tabla 3: Formato de Orden de Requisición de Materiales

REQUISICIÓN DE MATERIALES				
			(Producto)	No.
Fecha de Solicitud:		Fecha de Entrega:		
Departamento que Solicita:		No. De Orden de Trabajo:		
Código	Cantidad	Descripción	Costo Unitario	Costo Total
			Total	
Aprobado por:		Despachado por:		
Recibido por:				

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.8.5 Cedula de Unidades Físicas

En esta cedula se registra las unidades iniciadas y no terminadas; su fin es calcular las unidades que fueron terminadas.



Tabla 4: Formato de Cedula de Unidades Físicas

CEDULAS DE UNIDADES FISICAS

(Producto)

Promedio Ponderado

	Amasado		Moldeado		Homeado	
Unidades Iniciadas en el Periodo						
+ Unidades comenzadas						
= Unidades a justificar						
- Unidades Terminadas y Transferidas						
= Inventario Final						
Total Unidades Justificadas						

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.8.6 Cedula de los Costos a Contabilizar

Son los valores que se contabilizaran del primer departamento.



Tabla 5: Formato de Cedula de Costos Contabilizar

CEDULA DE LOS COSTOS A CONTABILIZAR

(Producto)

Promedio Ponderado

Unidades:

Costos Recibidos del Departamento:	Amasado		Moldeado		Horneado	
	C. Total	C. Unitario	C. Total	C. Unitario	C. Total	C. Unitario
Materiales Directos:						
Mano de Obra Directa:						
Costos Indirectos de Fabricacion:						
Total Costos						

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.8.7 Cedula de los Costos Contabilizados

Se registrar los valores transferidos de Dpto. a Dpto.



Tabla 6: Formato de Cedula de Costos Contabilizados

CEDULA DE LOS COSTOS CONTABILIZADOS

(Producto)

Promedio Ponderado

Unidades:

Costos Transferidos:	Amasado			Moldeado			Horneado		
	Unidades	Costo Unit	Costo Transf	Unidades	Costo Unit	Costo Transf	Unidades	Costo Unit	Costo Transf
Costos Trasferidos al siguiente Dpto									

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.8.8 Cedula de Unidades Equivalentes

Esta cedula tiene el objetivo de asignar los costos, según el grado de avance de las unidades en cada departamento.



Tabla 7: Formato de Cedula de Unidades Equivalentes

CEDULA DE LAS UNIDADES EQUIVALENTES

(Producto)

Promedio Ponderado

Unidades: 0

UNIDADES EQUIVALENTES	Unidades Equivalentes Materiales				Unidades Equivalentes Costos de Conversion			
	Unidades I.	Inv. Final	%	U.E.M.	Unidades I.	Inv. Final	%	U.E.C.C.

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.8.9 Informe de Costos de Producción

Este informe es el conjunto de todos los costos obtenidos en cada proceso productivo del producto o artículo a elaborar, en este informe se conoce el costo real unitario del producto.



Tabla 8: Formato de Informe de Costos de Producción

INFORME DE COSTOS DE PRODUCCION METODO PROMEDIO (Producto)

1. Informe de Cantidades

	Amasado	Moldeado	Horneado
Unidades Iniciadas en el Periodo			
+ Unidades comenzadas			
= Unidades a justificar			
- Unidades Terminadas y Transferidas			
= Inventario Final			
Total Unidades Justificadas			

2. Costos a Contabilizar

Costos Recibidos del Departamento:	Amasado		Moldeado		Horneado	
	C. Total	C. Unitario	C. Total	C. Unitario	C. Total	C. Unitario
Materiales Directos:						
Mano de Obra Directa:						
Costos Indirectos de Fabricacion:						
Total Costos						

3. Costos Contabilizados

Costos Transferidos:	Amasado			Moldeado			Horneado		
	Unidades	Costo Unit	Costo Transf	Unidades	Costo Unit	Costo Transf	Unidades	Costo Unit	Costo Transf
Costos Trasferidos al siguiente Dpto									

4. Unidades Equivalentes

Unidades Equivalentes	Unidades Equivalentes Materiales				Unidades Equivalentes Costos de Conversion			
	Unidades I.	Inv. Final	%	U.E.M.	Unidades I.	Inv. Final	%	U.E.C.C.

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.8.10 Tarjeta de Inventario de Materiales

Denominada también Tarjetas de existencias o Kardex, estas varían dependiendo los tipos de materiales que se utilizan.



Tabla 9: Formato de Kardex

TARJETA DE INVENTARIO DE MATERIALES METODO PROMEDIO

Tipo de Materiales:

Existencia Máxima:

Unidad de medidas:

Existencia Mínima:

FECHA	DESCRIPCION	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIA		
		Cant.	V/Unit	V/Total	Cant.	V/Unit	V/Total	Cant.	V/Unit	V/Total

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.8.11 Informe de Costos Indirectos de Fabricación y Mano de Obra

En esa cédula se registra todos los costos indirectos de fabricación que se producen en la producción de los distintos productos, estos costos que no tienen relación directa con la elaboración del producto, pero secundaria y hace parte de los costos de producción; este informe detallara el costo de la mano de obra por cada área del departamento de Producción.



Tabla 10: Formato CIF y Mano de Obra

CONCEPTO	TOTAL \$	Dpto. de Produccion		
		Amasado	Moldeado	Horneado
		\$	\$	\$
Mano de Obra Directa				
Hornero				
Amasador				
Moldeador				
Oficial				
Cargas Sociales				
CIF				
Materia Prima Indirecta				
varios				
Agua				
Mano de Obra Indirecta				
Sueldo Chofer				
Sueldo Empleados				
Cargas Sociales				
Otros				
Impuestos				
Combustible				
Canastas				
Luz				
Utiles de Aseo				
Fundas Plasticas				
Depreciaciones				
TOTALES				

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.8.12 Rol de Pagos

Documento en el cual se registra los sueldos de los empleados, más los beneficios por ley, este documento puede ser calculado mensual, quincenal o semanal.



Tabla 11: Formato Rol de Pagos

ROL DE PAGOS

NOMBRE	CARGO	S.B.U.	H.E.	TOTAL INGRESOS	9,45% Aporte IESS	Fondos de Reserva 8%	Líquido a Recibir
TOTAL							

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.8.12.1 Rol de Provisiones



Tabla 12: Formato Rol de Provisiones

ROL DE PROVISIONES

NOMBRE	CARGO	TOTAL INGRESOS	XIII	XIV	Aporte Patronal 11,15%	Secap 1%	Vacaciones	Total
TOTAL								

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.8.13 Cuadro de Depreciaciones

Este cuadro hace referencia al cálculo del valor anual de los activos depreciables; el cálculo de este cuadro tiene incidencia en el cálculo de los Costos Indirectos de Fabricación.



Tabla 13: Formato de Depreciaciones

DEPRECIACIONES

CONCEPTO	VALOR ACTIVOS	CANTIDAD	COSTO	VALOR RESIDUAL	VALOR A DEPRECIAR	Vida Util (años)	Valor a depreciar (año)	Valor a depreciar (mes)	Prorrateo			
									Dpto. de Produccion			
									Amasado	Moldeado	Horneado	
									\$	\$	\$	

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.9 Inventario Inicial Panadería La Delicia

INVENTARIO PANADERÍA LA DELICIA

Tabla 15: Inventario de Activos

Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Edificio	1	\$ 70.000,00	\$ 70.000,00
Balanzas	2	\$ 30,00	\$ 60,00
Latas	300	\$ 25,00	\$ 7.500,00
Canastas G	10	\$ 10,00	\$ 100,00
Canastas P	20	\$ 4,00	\$ 80,00
Artesas	3	\$ 450,00	\$ 1.350,00
Mesas	2	\$ 250,00	\$ 500,00
Hornos	1	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00
Perchas	4	\$ 250,00	\$ 1.000,00
Vehiculos	1	\$ 19.500,00	\$ 19.500,00
Computadora	1	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Escritorio	1	\$ 120,00	\$ 120,00
Sumadora	1	\$ 290,00	\$ 290,00
Calculadora	4	\$ 2,50	\$ 10,00
Telefono	2	\$ 20,00	\$ 40,00
Sillas	3	\$ 15,00	\$ 45,00
TOTALES		\$ 95.966,50	\$ 105.595,00

Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar

INVENTARIO DE MATERIA PRIMA

Tabla 16: Inventario de Materia Prima

Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Harina	180	\$ 40,00	\$ 7.200,00
Levadura	150	\$ 3,00	\$ 450,00
Manteca	200	\$ 25,00	\$ 5.000,00
Sal	120	\$ 0,80	\$ 96,00
Azucar	330	\$ 2,25	\$ 742,50
Queso	240	\$ 2,00	\$ 480,00
TOTALES		\$ 73,05	\$ 13.968,50

Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.10 Codificación de las Cuentas

Tabla 17: Activos

CÓDIGO	CUENTA	DESCRIPCIÓN	DÉBITO	CRÉDITOS	SALDO
1.	ACTIVO	Son todos los recursos que posee la empresa para cumplir sus objetivos como empresa.			
1.1.	ACTIVO CORRIENTE	Bienes o derechos que se convertirán en un corto plazo en dinero en efectivo que permitan cumplir las actividades económicas de la empresa.			
1.1.1	DISPONIBLE	Comprende las cuentas de inmediata liquidez para la empresa.			
1.1.1.1	CAJA	Dinero en papel, monedas, cheques a favor de la empresa.	Ingresos de dineros, venta al contado, cheques.	Salida de dineros, pagos.	Deudor.
1.1.1.1.02	Caja Chica	Dinero destinado a cubrir gastos menores.	Creación, incremento, reposición	Pago de gastos menores.	Deudor.
1.1.1.2	COOPERATIVAS DE AHORRO Y CRÉDITO				
1.1.1.2.01	Coo. Cámara de Comercio	Valores de dinero por cheques, Cuenta de Ahorros.	Deposito dinero en efectivo.	Retiro de dinero cheques.	Deudor.
1.1.1.3	BANCOS Y OTRAS INSTITUCIONES FINANCIERAS				Deudor.
1.1.1.3.01	Bancos	Registro de valores por depósitos, pagos, transferencias dentro y fuera del país.	Depósitos de efectivo, cheques en cuentas de la empresa.	Retiros, por transferencias, pago con cheques.	Deudor.

CÓDIGO	CUENTA	DESCRIPCIÓN	DÉBITO	CRÉDITOS	SALDO
1.1.2	ACTIVOS NO FINANCIEROS	Valores por cobrar a terceras personas por venta de productos.			
1.1.2.1	CUENTAS POR COBRAR	Bienes o derechos que se convertirán en un corto plazo en dinero en efectivo que permitan cumplir las actividades económicas de la empresa.			
1.1.2.1.01	CLIENTES	Registra los valores adeudados por los clientes por ventas a crédito.	Ventas a crédito.	Cobro a clientes por lo adeudado.	Deudor.
1.1.2.1.01.01	Vinicio Flores				Deudor.
1.1.2.1.01.02	Jairo Rosero				Deudor.
1.1.2.1.01.03	Daniel Suárez				Deudor.
1.1.2.1.01.04	Hotel Mary Carmen				Deudor
1.1.3	INVENTARIOS	Materiales utilizados para la producción, registrados al precio de costo			
1.1.3.1	MATERIA PRIMA	Agrupación a la material prima directa que interviene en el proceso de Fabricación.	Ingreso de Materiales.	Salida de materiales.	
1.1.3.1.01	Harina				Deudor.
1.1.3.1.02	Manteca				Deudor.
1.1.3.1.03	Levadura				Deudor.
1.1.3.1.04	Sal				Deudor.
1.1.3.1.05	Azúcar				Deudor.
1.1.3.1.06	Queso				Deudor.
1.1.3.2	PRODUCTOS EN PROCESO	Registro de productos en proceso.	Transferencia de productos	Finalización del proceso	Deudor.
1.1.3.2.01	Productos en Proceso Dpto 1				Deudor.
1.1.3.2.02	Productos en Proceso Dpto 2				Deudor.

CÓDIGO	CUENTA	DESCRIPCIÓN	DÉBITO	CRÉDITOS	SALDO
1.1.3.2.03	Productos en Proceso Dpto 3				Deudor.
1.1.3.3	PRODUCTOS TERMINADOS Y MERCADERIA EN ALMACEN ELABORADOS	Registro de los productos elaborados, listos para la venta.	Registro de los productos elaborados.	Finalización del Proceso de Producción	Deudor.
1.1.3.3.01	Pan Tapado				Deudor.
1.1.3.3.02	Pan Palanqueta				Deudor.
1.1.3.3.03	Pan Empanada				Deudor.
1.1.3.3.04	Pan Mestizo				Deudor.
1.1.3.3.04	Pan Mestizo				Deudor.

Fuente: Panadería La Delicia.
Elaborado por: Fernanda Escobar.

CÓDIGO	CUENTA	DESCRIPCIÓN	DÉBITO	CRÉDITOS	SALDO
1.2	ACTIVOS NO CORRIENTES	Comprende el mobiliario de oficina, de fábrica, maquinaria y equipo que pertenece a la empresa.			
1.2.1	PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO	Bienes de origen corporal, propiedad de la empresa.	Compra de bienes al precio de costo.	Por depreciación, pérdida, de baja.	Deudor.
1.2.1.1	Edificios y Locales	Edificación de propiedad de la empresa.	Compra de bienes al precio de costo.	Por depreciación, enajenación.	Deudor.
1.2.1.2	Muebles y Enseres de Oficina	Mobilirario de oficina destinado para uso de la empresa.	Compra de mobiliario al precio de costo.	Por depreciación, dado de baja.	Deudor.
1.2.1.3	Equipo de Oficina	Bienes utilizados para el área Administrativa.	Compra de equipos al precio de costo.	Por depreciación, dado de baja.	Deudor.
1.2.1.4	Equipo de Computación	Equipo Tecnológico de uso exclusivo de la empresa.	Compra de insumos al precio de costo.	Dado de baja, depreciación.	Deudor.
1.2.1.5	Muebles y Enseres de Fábrica	Muebles y enseres utilizados estrictamente en el área de producción.	Compra de bienes al precio de costo.	Por pérdida, depreciación, dados de baja.	Deudor.
1.2.1.6	Maquinaria y Equipo	Bienes de trabajo que se utiliza en el proceso de producción.	Compra de bienes e insumos al precio de costo.	Por dado de baja, depreciación y pérdida.	Deudor.
1.2.1.7	Vehículo	Bien exclusivo de uso de la empresa.	Compra de Vehículo.	Por dado de baja, Depreciación.	Deudor.
1.2.1.8	Útiles de Aseo	Bienes de uso exclusivo de la empresa.	Compra de útiles de aseo al precio de costo.	Por depreciación	Deudor.
1.2.1.9	Útiles y Suministros de Venta	Sumistros y útiles exclusivamente para la venta.	Compra de siministros y útiles al precio de costos	Por dado de baja.	Deudor.

CÓDIGO	CUENTA	DESCRIPCIÓN	DÉBITO	CRÉDITOS	SALDO
1.2.1.8	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	Registra el valor por el desgaste de los bienes propiedad de la empresa.	Por débito o cierre de cuenta.	Por depreciación acumulada aplicada al bien y por ajuste.	Acreedor.
1.2.1.8.01	Edificios y locales				Acreedor.
1.2.1.8.02	Muebles y Enseres de Oficina				Acreedor.
1.2.1.8.03	Equipo de Oficina				Acreedor.
1.2.1.8.04	Equipo de Computación				Acreedor.
1.2.1.8.05	Muebles y Enseres de Fábrica				Acreedor.
1.2.1.8.06	Maquinaria y Equipo				Acreedor.
1.2.1.8.07	Vehículos				Acreedor.
1.2.1.8.08	Útiles de Aseo				Acreedor.
1.2.1.8.09	Útiles y Suministros de Venta				Acreedor.

Fuente: Panadería La Delicia.

Elaborado por: Fernanda Escobar

Tabla 18: Pasivos

CÓDIGO	CUENTA	DESCRIPCIÓN	DÉBITO	CRÉDITO	SALDO
2.	PASIVOS	Son las Obligaciones y deudas que la empresa mantiene con los acreedores.			
2.1.	PASIVO CORRIENTE	Son las Obligaciones y deudas que vencen en un plazo menor un año.			
2.1.1	CUENTAS POR PAGAR				
2.1.1.1	PROVEEDORES	Deudas que se mantienen con los proveedores.	Al realizar un abono o cancelación de la	Al adquirir la deuda.	Acreedor.
2.1.1.1.01	Molinos Miraflores				Acreedor.
2.1.1.1.02	Repemarva				Acreedor.
2.1.1.1.03	De la Cruz Juan				Acreedor.
2.1.1.1.04	Levapan				Acreedor.
2.1.1.2	OBLIGACIONES LABORALES	Salarios por pagar al personal que presta sus servicios o fuerza de trabajo a la empresa a cambio de una remuneración.	Al cancelar las Obligaciones con el personal de la empresa.	Al momento que cumple el periodo de trabajo y se reconoce la obligación a cancelar.	Acreedor.
2.1.1.2.1	REMUNERACIONES	Pago de las Obligaciones salariales a los empleados	Pago de sueldos a trabajadores.	Al asumir el pago del periodo trabajado.	Acreedor.
	ADMINISTRACIÓN				
2.1.1.2.1.01	Gerente				Acreedor.
2.1.1.2.1.02	Contador				Acreedor.
2.1.1.2.1.03	Atención al Cliente				Acreedor.
2.1.1.2.1.04	Cajero				Acreedor.
2.1.1.2.1.05	Chofer Despachador				Acreedor.
	PRODUCCIÓN				Acreedor
2.1.1.2.1.03	Amasador				Acreedor.

CÓDIGO	CUENTA	DESCRIPCIÓN	DÉBITO	CRÉDITO	SALDO
2.1.1.2.1.04	Moldeador 1				Acreedor.
2.1.1.2.1.05	Moldeador 2				Acreedor.
2.1.1.2.1.06	Oficial				Acreedor.
2.1.1.2.1.07	Hornero				Acreedor.
2.1.1.3	BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR	Beneficios Sociales que forman parte de los sueldos del personal.	Al instante de pagar estos valores.	Por beneficios calculados mensualmente.	Acreedor
2.1.1.3.1	IESS POR PAGAR	Son los aportes realizados al IESS de forma personal o patronal.	Por pago de los valores.	Valores originados en las planillas del pago al IESS.	Acreedor.
2.1.1.3.1.01	Aporte Personal 9.35%				Acreedor.
2.1.1.3.1.02	Aporte Patronal 12.15%				Acreedor.
2.1.1.3.1.03	Fondos de Reserva				Acreedor.
2.1.1.4	PROVISION BENEFICIOS SOCIALES	Son los valores Provisionados de los sueldos del personal, beneficios de ley.	Por pago de beneficios a empleados, por ley.	Por cálculo de beneficios mensuales acumulados.	Acreedor.
2.1.1.4.01	Provisión Décimo Tercer				Acreedor.
2.1.1.4.02	Provisión Décimo Cuarto				Acreedor.
2.1.1.4.03	Vacaciones				Acreedor.
2.1.1.4.04	Secap				Acreedor.
2.1.1.5	PASIVO NO CORRIENTE	Obligaciones que mantiene la empresa por operaciones financieras menos de 1 año.	Por la cancelación de la deuda.	Al momento de admitir la obligación.	Acreedor

CÓDIGO	CUENTA	DESCRIPCIÓN	DÉBITO	CRÉDITO	SALDO
2.1.1.5.01	OBLIGACIONES POR PRÉSTAMOS CORTO PLAZO	Obligaciones a un plazo menor a 1 año con Entidades Financieras.	Por liquidación de lo adeudado.	Al instante de adquirir la obligación.	Acreedor
2.1.1.5.01.001	Coo. Cámara de Comercio	Obligación con Entidad Financiera.	Por abonos de cuotas o liquidación de deuda.	Préstamo adquirido con la Institución Financiera.	Acreedor.
2.1.1.6	OTRAS CUENTAS POR PAGAR	Obligaciones que se genera por la actividad a la que se dedica la empresa.	Cancelación de la deuda.	Por los sevicios adquiridos.	Acreedor.
2.1.1.6.01	Servicios Básicos(Luz)				Acreedor.
2.1.1.6.02	Servicios Básicos (Agua)				Acreedor.

Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar

Tabla 19: Patrimonio

CÓDIGO	CUENTA	DESCRIPCIÓN	DÉBITO	CRÉDITO	SALDO
3.	PATRIMONIO	En esta cuenta se registra el aumento y disminución del capital del propietario de la empresa.			
3.1.	CAPITALSOCIAL	Se registra en el estado de situación financiera como cuenta de patrimonio, forma parte del capital de la empresa, con saldo acreedor.			
3.1.1	CAPITAL	Registra el monto de las acciones pagadas por los socios y las que se originan por las utilidades.	Se ingresa en el debe, por disminución del capital, retiros de valores por el propietario de la empresa.	Por ingreso de capital, por parte del propietario o socios.	Acreedor.
3.1.1.01	Capital Social	Capital que el propietario o socio de una empresa aportan a esta para desarrollar su actividad económica.			
3.1.3	OTROS APORTES PATRIMONIALES	En esta cuenta se registra los valores por la utilidad neta del ejercicio.			
3.1.3.1	RESULTADOS	Se registra en esta cuenta el aumento y disminución de la utilidad neta del ejercicio.			
3.1.3.1.01	Utilidad del Ejercicio	En esta cuenta se registra el aumento y disminución que afectan la utilidad neta del ejercicio, forma parte del capital ganado.	Registrándose en el debe por el valor de la separación de las utilidades.	Registrado en el haber por el valor que representa la utilidad neta del ejercicio.	Acreedor
3.1.3.1.03	(-) Pérdida del Ejercicio	En esta cuenta se registra la pérdida neta del ejercicio. Se presenta en el estado de situación financiera, formando parte del capital contable, como capital ganado (déficit).	Registrándose en el debe el valor de su saldo deudor, representando la pérdida neta del ejercicio.	Registrándose en el haber el valor del saldo, pasando a la cuenta de pérdidas acumuladas en el ejercicio.	Deudor

Fuente: Panadería La Delicia
Elaborado por: Fernanda Escobar.

Tabla 20: Ingresos

CÓDIGO	CUENTA	DESCRIPCIÓN	DÉBITO	CRÉDITOS	SALDOS
4.	INGRESOS	Cuentas que acumulan beneficios económicos, forman parte del estado de resultados, con un saldo acreedor.			
4.1.	INGRESOS POR VENTAS	Importes que ingresan a la empresa por su actividad económica.	Registrados en el debe por ajustes, por cierre de las cuenta de ingreso.	Registrados en el haber por las ventas de los productos elaborados y vendidos, propios de la actividad de la empresa.	Acreedor
4.1.01	Ventas				Acreedor
4.1.02	Utilidad Bruta en Ventas				Acreedor

Fuente: Panadería La Delicia.

Elaborado por: Fernanda Escobar.

Tabla 21: Costos de Producción-Ventas y Gastos

CÓDIGO	CUENTA	DESCRIPCIÓN	DÉBITO	CRÉDITOS	SALDOS
5.	COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS	Registra el costo de los productos elaborados y vendidos, incluyendo todos los costos incurridos en el proceso de producción que se originan para el precio de venta.			
5.1.	COSTO DE PRODUCCIÓN	Registra los importes de los costos por la adquisición de bienes y materia prima destinados al proceso productivo de la empresa.			
5.1.1	COMPRAS NETAS	Registro de valores por la acumulación de los costos necesarios para generar un producto.			Deudor.
5.1.1.1	COMPAS DE BIENES	Cuenta que registra los importes por compra de bienes.			
5.1.1.1.01	Materia Prima	Registra de los costos por adquisición de la materia prima.	Costo de adquisición de material prima	Por devolución en compras.	Deudor
5.1.1.1.01.001	Harina				Deudor
5.1.1.1.01.002	Manteca				Deudor
5.1.1.1.01.003	Levadura				Deudor
5.1.1.1.01.04	Sal				Deudor
5.1.1.1.01.05	Azúcar				Deudor
5.1.1.1.01.06	Queso				Deudor

CÓDIGO	CUENTA	DESCRIPCIÓN	DÉBITO	CRÉDITOS	SALDOS
5.1.2	MANO DE OBRA DIRECTA	En esta cuenta se registra los valores por aumento y disminución del pago a los trabajadores, los que se registran y acumulan en el costo de elaboración de los productos destinados a la venta.	Registrados en el debe los valores a pagar por la mano de obra asignada para cada proceso productivo.	Registrados en el haber los valores que se asignan a cada proceso productivo.	Saldo Deudor, Cuenta Transitoria.
5.1.2.1	REMUNERACIONES	Esta cuenta registra los importes de los costos del sueldo del personal de la empresa.	Se registra los valores de los sueldos del personal de la empresa.		Deudor
	ADMINISTRACIÓN				Deudor
5.1.2.1.01	Gerente				Deudor
5.1.2.1.02	Contador				Deudor
5.1.2.1.03	Atención al Cliente				Deudor
5.1.2.1.04	Cajero				Deudor
5.1.2.1.05	Chofer Despachador				Deudor
	PRODUCCIÓN				Deudor
5.1.2.1.08	Amasador				Deudor
5.1.2.1.09	Moldeador 1				Deudor
5.1.2.1.10	Moldeador 2				Deudor
5.1.2.1.11	Hornero				Deudor
5.1.2.1.12	Oficial				Deudor
5.1.3	BENEFICIOS SOCIALES	En esta cuenta se registra los valores por beneficios sociales de los trabajadores de la empresa.	Se registra los importes por los costos de los beneficios de ley.		Deudor.
5.1.3.01	Décimo Tercer Sueldo				Deudor
5.1.3.02	Décimo Cuarto Sueldo				Deudor

CÓDIGO	CUENTA	DESCRIPCIÓN	DÉBITO	CRÉDITOS	SALDOS
5.1.3.03	Vacaciones				Deudor
5.1.3.04	Secap				Deudor.
5.1.3.1	IESS POR PAGAR	Registra el costo por los valores aportados al IESS.	Por el importe de los beneficios al IESS.		
5.1.3.1.01	Aporte Personal 9.35%				Deudor
5.1.3.1.02	Aporte Patronal 12.15%				Deudor
5.1.3.1.03	Fondos de Reserva				Deudor

CÓDIGO	CUENTA	DESCRIPCIÓN	DÉBITO	CRÉDITOS	SALDOS
5.1.4	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	En esta cuenta se registra los valores por aumento y disminución de los costos indirectos de Fabricación que son registrados al culminar el proceso productivo.	Son registrados en el debe los importes de los CIF acumulados durante el proceso productivo.	Son registrados en el haber por la asignación del CIF a los informes de costos de producción.	Deudor.
5.1.4.01	Materiales Indirectos	Esta cuenta registra los CIF de la materia prima indirecta utilizada en el proceso productivo.	Se registra los costos de la MPI utilizada en los procesos de producción.	Se registra en el haber por cierre de los CIF.	Deudor.
5.1.4.01.001	Esencias				Deudor
5.1.4.01.002	Combustible (Leña)				Deudor.
5.1.4.02	Mano de Obra Indirecta	En esta cuenta se registra los CIF por la mano de obra indirecta utilizada.	Se registra los valores de los CIF por mano de obra indirecta utilizados.	Son registrados en el haber al ser asignados en los informes de costos de producción.	Deudor.
5.1.4.02.001	Mano de Obra Chofer Despachador				Deudor
5.1.4.03	Servicios Básicos	En esta cuenta se registra estos valores como CIF ya que intervienen en el proceso productivo.	Se registra los valores pagados como CIF ya que intervienen indirectamente.	Valores registrados en el haber al ser cancelados.	Deudor.
5.1.4.03.001	Servicios Básicos (luz)				Deudor
5.1.4.03.002	Servicios Básicos (agua)				Deudor

Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar.

CÓDIGO	CUENTA	DESCRIPCIÓN	DÉBITO	CRÉDITOS	SALDOS
5.1.5	GASTO DE DISTRIBUCIÓN	En esta cuenta se registra los valores ocasionados por la distribución de los productos terminado a nuestros clientes.			
5.1.5.1	GASTO TRANSPORTE	En esta cuenta se registra los importes originados por los sevicios prestados (taxis), por terceras personas.			
5.1.5.1.01	Fletes Terrestres				
5.2.	COSTO DE VENTAS DE ARTÍCULOS PRODUCIDOS	Se registran los costos de los productos vendidos, los CIF por adquisición y transformación y otros costos necesarios para la venta.	Por los valores de productos vendidos.	Se registra el costo de los productos vendidos, devuelto por los clientes.	Deudor.
5.3	COSTOS DE VENTAS DE ARTÍCULOS COMERCIALIZADOS	Se registra los costos de los productos vendidos, incluyendo los costos por adquisición necesarios para la venta.	Registra los costos de los productos vendidos.	Se registra los costos de los productos vendidos y por el cierre del ejercicio.	Deudor.
CÓDIGO	CUENTA	DESCRIPCIÓN	DÉBITO	CRÉDITOS	SALDOS
6	GASTO	En esta cuenta se registra las erogaciones originadas en el transcurso del ejercico fiscal por la actividad económica de la empresa por disminución del activo, aumento del pasivo que origina la reducción del patrimonio.			
6.1	GASTO DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS	En esta cuenta se registra los gastos originados por la micro-empresa por el desenvolvimiento de sus actividades administrativas y de ventas.			
6.1.1	GASTO DE PERSONAL	Se registra los valores de las remuneraciones de los empleados de la mico-empresa, los beneficios sociales y beneficios de ley.			
6.1.1.1	REMUNERACIONES	En esta cuenta se registra los valores de los salarios del personal administrativo y de producción, de planta y de contrato.			

CÓDIGO	CUENTA	DESCRIPCIÓN	DÉBITO	CRÉDITOS	SALDOS
6.1.1.1.01	Remuneraciones Administrativo				Deudor.
6.1.1.1.02	Remuneraciones Producción				Deudor.
6.1.1.2	BENEFICIOS SOCIALES	En esta cuenta se registra los beneficios sociales que les corresponden por ley a los trabajadores.			
6.1.1.2.01	Décimo Tercer Sueldo				Deudor.
6.1.1.2.02	Décimo Cuarto Sueldo				Deudor.
6.1.1.2.03	Vaciones				Deudor.
6.1.1.2.04	Secap				Deudor.
6.1.1.4	IESS POR PAGAR	En esta cuenta se registra los valores de los beneficios sociales de los trabajadores de la micro-empresa.			
6.1.1.4.01	Aporte Personal 9.35%				Deudor.
6.1.1.4.02	Aporte Patronal 12.15%				Deudor.
6.1.1.4.03	Fondos de Reserva				Deudor.
6.1.2	GASTOS GENERALES Y SERVICIOS	En esta cuenta se registra los gastos originados por los servicios o bienes recibidos por terceras personas a la micro-empresa.			
6.1.2.2	MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN	En esta cuenta se registra los gastos que tienen relación con el mantenimiento de los bienes y muebles de la micro-empresa.			
6.1.2.2.01	Edificios y Locales				Deudor.
6.1.2.2.02	Equipo de Oficina				Deudor.
6.1.2.2.03	Equipo de Computación				Deudor.
6.1.2.2.04	Muebles y Enseres de Fábrica				Deudor.
6.1.2.2.05	Maquinaria y Equipo				Deudor.

CÓDIGO	CUENTA	DESCRIPCIÓN	DÉBITO	CRÉDITOS	SALDOS
6.1.2.2.06	Vehículos				Deudor.
6.1.2.3	MATERIALES Y SUMINISTROS	En esta cuenta se registra los costos acumulados de los suministros y materiales utilizados por terceras personas.			
6.1.2.3.01	Muebles y Enseres de Oficina				Deudor.
6.1.2.3.02	Útiles de Aseo				Deudor.
6.1.2.3.03	Útiles y Suministros de Venta				Deudor.
6.1.2.6	IMPUESTOS, CONTRIBUCIONES Y MULTAS	Esta cuenta registra la acumulación de los impuestos que tiene que cancelar la empresa por la actividad a la que se dedica.			
6.1.2.6.01	Impuestos Fiscales				Deudor.
6.1.2.6.02	Impuestos Municipales				Deudor.
6.1.2.6.03	Multas				Deudor.
6.1.2.6.04	Otros Impuestos				Deudor.
6.1.2.7	DEPRECIACIONES	Esta cuenta registra la estimación de las disminuciones del valor de los bienes muebles y inmuebles.			
6.1.2.7.01	Edificios y locales				Deudor.
6.1.2.7.02	Muebles y Enseres de Oficina				Deudor.
6.1.2.7.03	Equipo de Oficina				Deudor.
6.1.2.7.04	Equipo de Computación				Deudor.
6.1.2.7.05	Muebles y Enseres de Fábrica				Deudor.
6.1.2.7.06	Maquinaria y Equipo				Deudor.
6.1.2.7.08	Vehículos				Deudor.
6.12.7.09	Útiles de Aseo				Deudor.
6.12.7.10	Útiles y Suministros de Venta				Deudor.

CÓDIGO	CUENTA	DESCRIPCIÓN	DÉBITO	CRÉDITOS	SALDOS
6.1.2.8	SERVICIOS BÁSICOS	Esta cuenta registra la acumulación de los gastos por los servicios básicos.			
6.1.2.8.01	Servicio Básico (Luz)				Deudor
6.1.2.8.02	Servicio Básico (Agua)				Deudor
6.2	GASTOS FINANCIEROS	Esta cuenta se registra la acumulación de los gastos que se originan en un periodo con el fin de financiar sus actividades económicas.			
6.2.1	INTERESES				
6.2.1.01	Con la Cooperativa Cámara de Comercio de Ambato				Deudor

Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.11 Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos en la Panadería La Delicia

Haciendo un análisis de la situación actual de la panadería como las problemáticas que esta presenta:

- Falta de control de los inventarios de materia prima.
- Los procesos por los cuales se realiza el pan no son controlados.
- Desconocimiento de lo producido diariamente en la panadería.
- No cuenta con formularios donde se sustente la información de los costos que se producen, es imposible conocer con exactitud en que producto se genera perdida o ganancia.

Observando las necesidades se propone un “SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS POR PROCESOS”, el mismo que permitirá conocer los costos reales de la producción, de manera que se tendrá un mejor control de los recursos para una mejor Gestión Financiera de la panadería La Delicia.

4.1.1.11.1 Tipo de Sistema Propuesto

Según la realidad económica de la panadería La Delicia se propone un Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos, aplicando el método de valoración Promedio Ponderado.

4.1.1.11.2 Control de Inventarios en la Panadería La Delicia

El inventario de una empresa industrial es la base esencial para la producción ya que son todos los elementos cuantificables que serán registrados, evaluados y controlados mediante la valoración del método promedio ponderado, este método se lo aplico ajustándose a las necesidades de la empresa.

4.1.1.11.3 Costeo por Procesos en la Panadería La Delicia

El Costeo por Procesos tendrá la aplicación de 1 año (Enero – Diciembre 2014), haciendo referencia a un mes ya que la producción de esta micro-empresa es similar cada mes, no varía y produce una línea de productos similar, demostrando que el Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos es perfecto para esta micro-empresa.

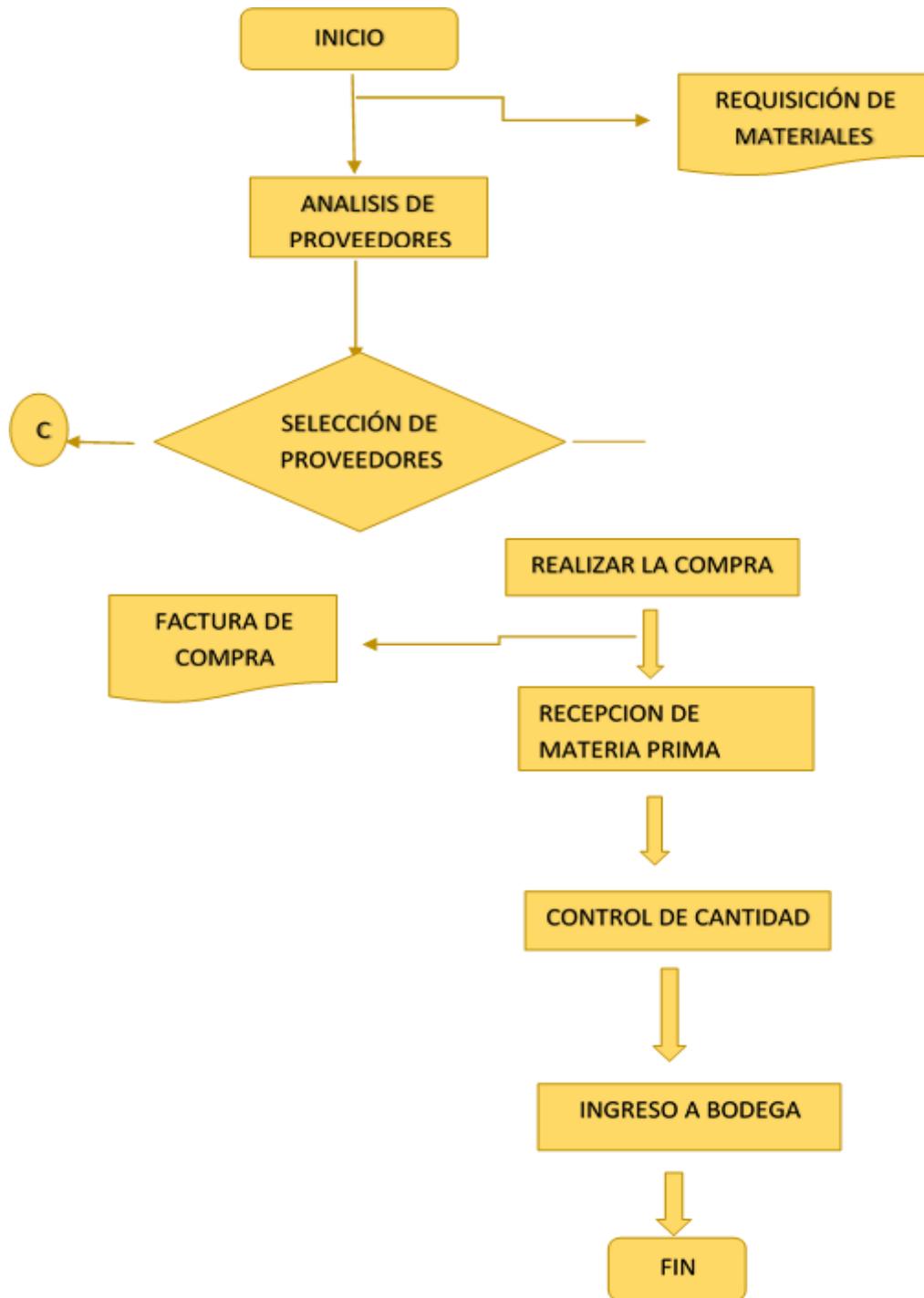
4.1.1.12 Elementos del Costo por Procesos en la Panadería La Delicia

Los elementos del costo en la Panadería La Delicia son aquellos que se van originando en los distintos procesos los cuales van pasando de departamento en departamento estos son:

- La materia prima.
- La mano de obra.
- Los costos indirectos de fabricación.

4.1.1.12.1 Flujograma de Compras

Ilustración 22: Flujo de Compras



Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.12.1 Cuadro de Actividades del Flujo de Compras

Ilustración 23: Cuadro de Actividades del Flujo de Compras

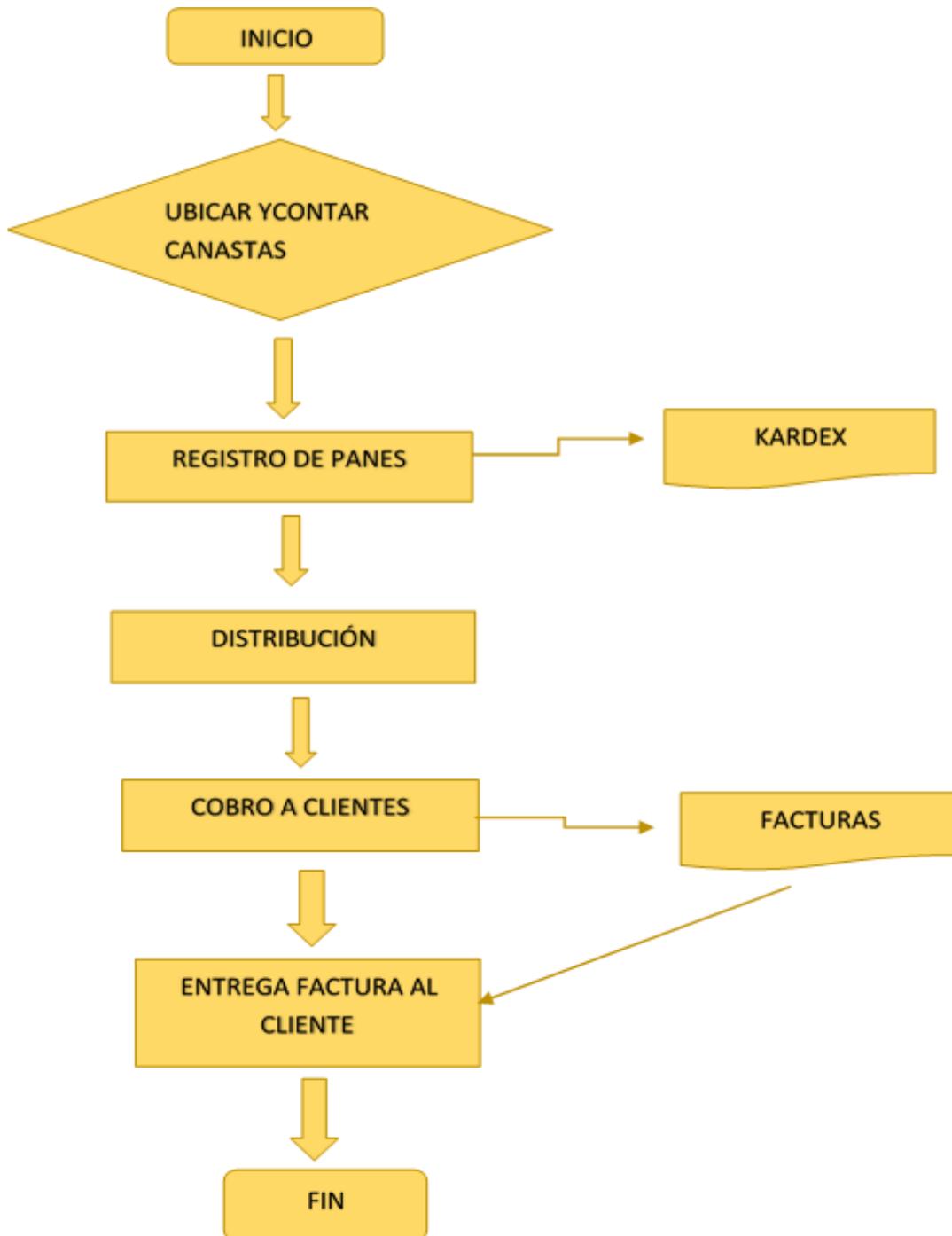
SÍMBOLO	PROCESO	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
	Inicio	Inicio del proceso	
	Analisis de Proveedores	Se analiza cual proveedor da un mejor precio y materia prima de calidad.	Sra. Norma Viteri Propietaria
	Requisición de Materiales	Se solicita la materia prima requerida para realizar los diferentes panes.	Sr. Moises Caiza
	Selección	Se selecciona el mejor proveedor	Sra. Norma Viteri Propietaria
	NO	Los proveedores que no cumplen con las expectativas no serán elegidos para realizar la compra.	
	Compra	Se realiza la compra al proveedor seleccionado.	Sra. Norma Viteri Propietaria
	Recepción	Se recibe la materia prima adquirida al proveedor seleccionando.	Sr. Vicente Cando
	Factura	Se recibe y verifica la factura de la compra de materia prima adquirida	Sr. Vicente Cando
	Control	Con la factura se revisa que la materia prima este en completa y la fecha de caducidad no haya expirado.	Sr. Vicente Cando
	Ingreso a Bodega	Los Cargadores ingresan y ubican correctamente la materia prima en la bodega.	Cargadores del proveedor
	Fin	Fin del proceso	

Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.12.2 Flujograma de Ventas

Ilustración 24: Flujo de Ventas



Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.1.1.12.2.1 Cuadro de Actividades del Flujo de Ventas

Ilustración 25: Cuadro de Actividades de Flujo de Ventas

SÍMBOLO	PROCESO	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
	Inicio	Inicio del proceso	
	Ubicar y Contar	El pan sale del Horno y se ubican en cada canasta para su venta y distribución.	Sr. William Toapanta
	Registro	Se contabiliza la cantidad de panes horneados.	Sr. Vicente Cando
	Registro	Se registra cada tipo de pan en sus respectivas Kardex	Sr. Vicente Cando
	Distribución	Se realiza la venta y distribución de los diferentes panes en los sectores donde se vende los panes.	Sr. Vinicio Allo Sr. Carlos Mora
	Cobro	Se realiza el cobro respectivo a cada uno de las tiendas donde se distribuye los panes.	Sr. Vinicio Allo Sr. Vicente Cando
	Entrega	Se procede a la entrega del documento que valida la venta como lo es la Factura.	Sr. Vicente Cando
	Factura	Documento con los datos del cliente que adquiere el producto.	
	Fin	Fin del proceso	

Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.2 Ejercicio Práctico

Una vez que se realizó el trabajo de campo y con un minucioso análisis de la situación y actividades que se presentan en la panadería La Delicia; se implementa un “SISTEMA DE CONTABILIDAD DE COSTOS POR PROCESOS”, valorado con el método promedio ponderado. Se aplicara los formatos propuesto para el adecuado manejo del Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos a implementarse en la Panadería La Delicia.

4.2.1 Estado de Situación Inicial



Tabla 22: Estado de situación Inicial

PANADERÍA "LA DELICIA"		
ESTADO DE SITUACION INICIAL		
AL 01 DE ENERO DEL 2014		
ACTIVO		
ACTIVO CORRIENTE		
Caja	300	
Bancos	4000	
Cuentas por Cobrar	240	
Inventario de Materia Prima	3381,55	
Inventario de Productos Terminados	0	
Útiles y Suministros de venta	30	
Combustible (leña)	300	
Útiles de Aseo	45	
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	8296,55	
ACTIVOS NO CORRIENTES		
Equipos de Computación	1300	
Muebles y Enseres	500	
Maquinaria y Equipo	4000	
Herramientas	9090	
Vehículo	19500	
Edificio	70000	
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	104390	
TOTAL ACTIVOS	112686,55	
PASIVOS		
PASIVOS CORRIENTES		
Cuentas por Pagar	1000	
TOTAL PASIVO CORRIENTES	1000	
PASIVOS NO CORRIENTES		
Préstamo Bancario	12000	
TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES	12000	
TOTAL PASIVO	13000	
PATRIMONIO		
Capital	99686,55	
TOTAL PATRIMONIO	99686,55	
TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO	112686,55	
GERENTE	CONTADOR	

Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.2.2 Cédulas de Unidades Físicas



Tabla 23: Cedula de Unidades Físicas (Tapado)

CEDULAS DE UNIDADES FISICAS

(Tapado)

Promedio Ponderado

	Amasado	Moldeado	Horneado
Unidades Iniciadas en el Periodo	0	153000	153000
+ Unidades comenzadas	153000	0	0
= Unidades a justificar	153000	153000	153000
- Unidades Terminadas y Transferidas	153000	153000	153000
= Inventario Final	0	0	0
Total Unidades Justificadas	153000	153000	153000

Elaborado por: Fernanda Escobar



Tabla 24: Cedula de Unidades Físicas (Palanqueta)

CEDULAS DE UNIDADES FISICAS

(Palanqueta)

Promedio Ponderado

	Amasado	Moldeado	Horneado
Unidades Iniciadas en el Periodo	0	30000	30000
+ Unidades comenzadas	30000	0	0
= Unidades a justificar	30000	30000	30000
- Unidades Terminadas y Transferidas	30000	30000	30000
= Inventario Final	0	0	0
Total Unidades Justificadas	30000	30000	30000

Elaborado por: Fernanda Escobar



Tabla 25: Cedula de Unidades Físicas (Empanada)

CEDULAS DE UNIDADES FISICAS

(Empanada)

Promedio Ponderado

	Amasado	Moldeado	Horneado
Unidades Iniciadas en el Periodo	0	21000	21000
+ Unidades comenzadas	21000	0	0
= Unidades a justificar	21000	21000	21000
- Unidades Terminadas y Transferidas	21000	21000	21000
= Inventario Final	0	0	0
Total Unidades Justificadas	21000	21000	21000

Elaborado por: Fernanda Escobar



Tabla 26: Cedula de Unidades Físicas (Mestizo)

CEDULAS DE UNIDADES FISICAS

(Mestizo)

Promedio Ponderado

	Amasado	Moldeado	Horneado
Unidades Iniciadas en el Periodo	0	36000	36000
+ Unidades comenzadas	36000	0	0
= Unidades a justificar	36000	36000	36000
- Unidades Terminadas y Transferidas	36000	36000	36000
= Inventario Final	0	0	0
Total Unidades Justificadas	36000	36000	36000

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.2.3 Cedula de los Costos a Contabilizar



Tabla 27: Cedula de Costos a Contabilizar (Tapado)

CEDULA DE LOS COSTOS A CONTABILIZAR

(Tapado)

Promedio Ponderado

Unidades: 153000

Costos Recibidos del Departamento:	Amasado		Moldeado		Horneado	
	C. Total	C. Unitario	C. Total	C. Unitario	C. Total	C. Unitario
			\$ 7.148,6877	\$ 0,0467	\$ 9.036,0182	\$ 0,0591
Materiales Directos:	\$ 6.391,5000	\$ 0,0418	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Mano de Obra Directa:	\$ 384,2327	\$ 0,0025	\$ 768,4655	\$ 0,0050	\$ 707,5319	\$ 0,0046
Costos Indirectos de Fabricacion:	\$ 372,9550	\$ 0,0024	\$ 1.118,8650	\$ 0,0073	\$ 1.491,8200	\$ 0,0098
Total Costos	\$ 7.148,6877	\$ 0,0467	\$ 9.036,0182	\$ 0,0591	\$ 11.235,3701	\$ 0,0734

Elaborado por: Fernanda Escobar



Tabla 28: Cedula de Costos a Contabilizar (Palanqueta)

CEDULA DE LOS COSTOS A CONTABILIZAR

(Palanqueta)

Promedio Ponderado

Unidades: 30000

Costos Recibidos del Departamento:	Amasado		Moldeado		Horneado	
	C. Total	C. Unitario	C. Total	C. Unitario	C. Total	C. Unitario
			\$ 3.058,6234	\$ 0,1020	\$ 3.445,6544	\$ 0,1149
Materiales Directos:	\$ 2.903,2500	\$ 0,0968	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Mano de Obra Directa:	\$ 79,0894	\$ 0,0026	\$ 158,1788	\$ 0,0053	\$ 145,6364	\$ 0,0049
Costos Indirectos de Fabricacion:	\$ 76,2840	\$ 0,0025	\$ 228,8521	\$ 0,0076	\$ 305,1362	\$ 0,0102
Total Costos	\$ 3.058,6234	\$ 0,1020	\$ 3.445,6544	\$ 0,1149	\$ 3.896,4270	\$ 0,1299

Elaborado por: Fernanda Escobar

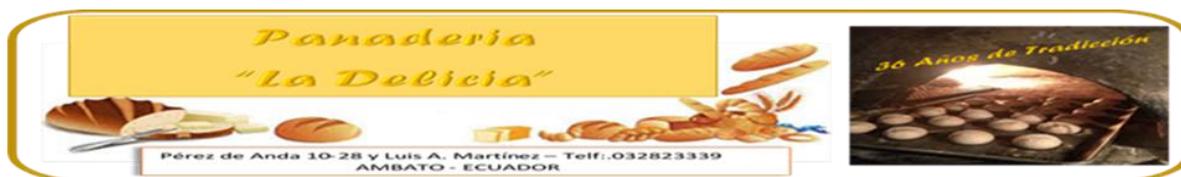


Tabla 29: Cedula de Costos a Contabilizar (Empanada)

CEDULA DE LOS COSTOS A CONTABILIZAR

(Empanada)

Promedio Ponderado

Unidades: 21000

Costos Recibidos del Departamento:	Amasado		Moldeado		Horneado	
	C. Total	C. Unitario	C. Total	C. Unitario	C. Total	C. Unitario
			\$ 2.174,6593	\$ 0,1036	\$ 2.442,8830	\$ 0,1163
Materiales Directos:	\$ 2.067,0000	\$ 0,0984	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Mano de Obra Directa:	\$ 54,7542	\$ 0,0026	\$ 109,5084	\$ 0,0052	\$ 100,8252	\$ 0,0048
Costos Indirectos de Fabricacion:	\$ 52,9051	\$ 0,0025	\$ 158,7153	\$ 0,0076	\$ 211,6204	\$ 0,0101
Total Costos	\$ 2.174,6593	\$ 0,1036	\$ 2.442,8830	\$ 0,1163	\$ 2.755,3286	\$ 0,1312

Elaborado por: Fernanda Escobar



Tabla 30: Cedula de Costos a Contabilizar (Mestizo)

CEDULA DE LOS COSTOS A CONTABILIZAR

(Mestizo)

Promedio Ponderado

Unidades: 36000

Costos Recibidos del Departamento:	Amasado		Moldeado		Horneado	
	C. Total	C. Unitario	C. Total	C. Unitario	C. Total	C. Unitario
			\$ 2.696,8355	\$ 0,0749	\$ 3.145,0850	\$ 0,0874
Materiales Directos:	\$ 2.517,0000	\$ 0,0699	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Mano de Obra Directa:	\$ 91,2570	\$ 0,0025	\$ 182,5140	\$ 0,0051	\$ 168,0420	\$ 0,0047
Costos Indirectos de Fabricacion:	\$ 88,5785	\$ 0,0025	\$ 265,7355	\$ 0,0074	\$ 354,3140	\$ 0,0098
Total Costos	\$ 2.696,8355	\$ 0,0749	\$ 3.145,0850	\$ 0,0874	\$ 3.667,4409	\$ 0,1019

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.2.4 Cedula de los Costos Contabilizados



Tabla 31: Cedula de Costos Contabilizados (Tapado)

CEDULA DE LOS COSTOS CONTABILIZADOS

(Tapado)

Promedio Ponderado

Unidades: 153000

Costos Transferidos:	Amasado			Moldeado			Horneado		
	Unidades	Costo Unit	Costo Transf	Unidades	Costo Unit	Costo Transf	Unidades	Costo Unit	Costo Transf
Costos Transferidos al siguiente Dpto	153000	\$ 0,0467	\$ 7.148,6877	153000	\$ 0,0591	\$ 9.036,0182	153000	\$ 0,0734	\$ 11.235,3701

Elaborado por: Fernanda Escobar



Tabla 32: Cedula de Costos Contabilizados (Palanqueta)

CEDULA DE LOS COSTOS CONTABILIZADOS

(Palanqueta)

Promedio Ponderado

Unidades: 30000

Costos Transferidos:	Amasado			Moldeado			Horneado		
	Unidades	Costo Unit	Costo Transf	Unidades	Costo Unit	Costo Transf	Unidades	Costo Unit	Costo Transf
Costos Transferidos al siguiente Dpto	30000	\$ 0,1020	\$ 3.058,6234	30000	\$ 0,1149	\$ 3.445,6544	30000	\$ 0,1299	\$ 3.896,4270

Elaborado por: Fernanda Escobar



Tabla 33: Cedula de Costos Contabilizados (Empanada)

CEDULA DE LOS COSTOS CONTABILIZADOS

(Empanada)

Promedio Ponderado

Unidades: 21000

Costos Transferidos:	Amasado			Moldeado			Homeado		
	Unidades	Costo Unit	Costo Transf	Unidades	Costo Unit	Costo Transf	Unidades	Costo Unit	Costo Transf
Costos Transferidos al siguiente Dpto	21000	\$ 0,1036	\$ 2.174,6593	21000	\$ 0,1163	\$ 2.442,8830	21000	\$ 0,1312	\$ 2.755,3286

Elaborado por: Fernanda Escobar



Tabla 34: Cedula de Costos Contabilizados (Mestizo)

CEDULA DE LOS COSTOS CONTABILIZADOS

(Mestizo)

Promedio Ponderado

Unidades: 36000

Costos Transferidos:	Amasado			Moldeado			Homeado		
	Unidades	Costo Unit	Costo Transf	Unidades	Costo Unit	Costo Transf	Unidades	Costo Unit	Costo Transf
Costos Transferidos al siguiente Dpto	36000	\$ 0,0749	\$ 2.696,8355	36000	\$ 0,0874	\$ 3.145,0850	36000	\$ 0,1019	\$ 3.667,4409

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.2.5 Cédulas de Unidades Equivalentes



Tabla 35: Cedula de Unidades Equivalentes (Tapado)

CEDULA DE UNIDADES EQUIVALENTES

(Tapado)

Promedio Ponderado

Unidades: 153000

UNIDADES EQUIVALENTES	Unidades Equivalentes Materiales				Unidades Equivalentes Costos de Conversion			
	Unidades I.	Inv. Final	%	U.E.M.	Unidades I.	Inv. Final	%	U.E.C.C.
	153000	0	100%	153000	153000	0	100%	153000

Elaborado por: Fernanda Escobar



Tabla 36: Cedula de Unidades Equivalentes (Palanqueta)

CEDULA DE UNIDADES EQUIVALENTES

(Palanqueta)

Promedio Ponderado

Unidades: 30000

UNIDADES EQUIVALENTES	Unidades Equivalentes Materiales				Unidades Equivalentes Costos de Conversion			
	Unidades I.	Inv. Final	%	U.E.M.	Unidades I.	Inv. Final	%	U.E.C.C.
	30000	0	100%	30000	30000	0	100%	30000

Elaborado por: Fernanda Escobar



Tabla 37: Cedula de Unidades Equivalentes (Empanada)

CEDULA DE UNIDADES EQUIVALENTES

(Empanada)

Promedio Ponderado

Unidades: 21000

UNIDADES EQUIVALENTES	Unidades Equivalentes Materiales				Unidades Equivalentes Costos de Conversion			
	Unidades I.	Inv. Final	%	U.E.M.	Unidades I.	Inv. Final	%	U.E.C.C.
	21000	0	100%	21000	21000	0	100%	21000

Elaborado por: Fernanda Escobar



Tabla 38: Cedula de Unidades Equivalentes (Mestizo)

CEDULA DE UNIDADES EQUIVALENTES

(Mestizo)

Promedio Ponderado

Unidades: 36000

UNIDADES EQUIVALENTES	Unidades Equivalentes Materiales				Unidades Equivalentes Costos de Conversion			
	Unidades I.	Inv. Final	%	U.E.M.	Unidades I.	Inv. Final	%	U.E.C.C.
	36000	0	100%	36000	36000	0	100%	36000

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.2.6 Informes de Costos de Producción

4.2.6.1 Informe de Costos de Producción Tapado



Tabla 39: Informe de Costos de Producción (Tapado)

INFORME DE COSTOS DE PRODUCCION

METODO PROMEDIO

Producto: Tapado

1. Informe de Cantidades

	Amasado	Moldeado	Homeado
Unidades Iniciadas en el Periodo	0	Unidad (Pan)	Unidad (Pan)
+ Unidades comenzadas	153000	0	0
= Unidades a justificar	153000	153000	153000
- Unidades Terminadas y Transferidas	153000	153000	153000
= Inventario Final	0	0	0
Total Unidades Justificadas	153000	153000	153000

2. Costos a Contabilizar

Costos Recibidos del Departamento:	Amasado		Moldeado		Homeado	
	C. Total	C. Unitario	C. Total	C. Unitario	C. Total	C. Unitario
Materiales Directos:	\$ 6.391,5000	\$ 0,0418	\$ 7.148,6877	\$ 0,0467	\$ 9.036,0182	\$ 0,0591
Mano de Obra Directa:	\$ 384,2327	\$ 0,0025	\$ 768,4655	\$ 0,0050	\$ 707,5319	\$ 0,0046
Costos Indirectos de Fabricacion:	\$ 372,9550	\$ 0,0024	\$ 1.118,8650	\$ 0,0073	\$ 1.491,8200	\$ 0,0098
Total Costos	\$ 7.148,6877	\$ 0,0467	\$ 9.036,0182	\$ 0,0591	\$ 11.235,3701	\$ 0,0734

3. Costos contabilizados

Costos Transferidos:	Amasado			Moldeado			Homeado		
	Unidades	Costo Unit	Costo Transf	Unidades	Costo Unit	Costo Transf	Unidades	Costo Unit	Costo Transf
Costos Trasferidos al siguiente Dpto	153000	\$ 0,0467	\$ 7.148,6877	153000	\$ 0,0591	\$ 9.036,0182	153000	\$ 0,0734	\$ 11.235,3701

4. Unidades Equivalentes

Unidades Equivalentes	Unidades Equivalentes Materiales				Unidades Equivalentes Costos de Conversion			
	Unidades I.	Inv. Final	%	U.E.M.	Unidades I.	Inv. Final	%	U.E.C.C.
		153000	0	100%	153000	153000	0	100%

Elaborado: Fernanda Escobar

4.2.6.2 Informe de Costos de Producción Palanqueta



Tabla 40: Informe de Costos de Producción (Palanqueta)

INFORME DE COSTOS DE PRODUCCION

METODO PROMEDIO

Palanqueta

1. Informe de Cantidades

	Amasado	Moldeado	Homeado
Unidades Iniciadas en el Periodo	0	0	0
+ Unidades comenzadas	30000	0	0
= Unidades a justificar	30000	30000	30000
- Unidades Terminadas y Transferidas	30000	30000	30000
= Inventario Final	0	0	0
Total Unidades Justificadas	30000	30000	30000

2. Costos a Contabilizar

Costos Recibidos del Departamento:	Amasado		Moldeado		Homeado	
	C. Total	C. Unitario	C. Total	C. Unitario	C. Total	C. Unitario
Materiales Directos:	\$ 2.903,2500	\$ 0,0968	\$ 3.058,6234	\$ 0,1020	\$ 3.445,6544	\$ 0,1149
Mano de Obra Directa:	\$ 79,0894	\$ 0,0026	\$ 158,1788	\$ 0,0053	\$ 145,6364	\$ 0,0049
Costos Indirectos de Fabricacion:	\$ 76,2840	\$ 0,0025	\$ 228,8521	\$ 0,0076	\$ 305,1362	\$ 0,0102
Total Costos	\$ 3.058,6234	\$ 0,1020	\$ 3.445,6544	\$ 0,1149	\$ 3.896,4270	\$ 0,1299

3. Costos contabilizados

Costos Transferidos:	Amasado			Moldeado			Homeado		
	Unidades	Costo Unit	Costo Transf	Unidades	Costo Unit	Costo Transf	Unidades	Costo Unit	Costo Transf
Costos Trasferidos al siguiente Dpto	30000	\$ 0,1020	\$ 3.058,6234	30000	\$ 0,1149	\$ 3.445,6544	30000	\$ 0,1299	\$ 3.896,4270

4. Unidades Equivalentes

Unidades Equivalentes	Unidades Equivalentes Materiales				Unidades Equivalentes Costos de Conversion			
	Unidades I.	Inv. Final	%	U.E.M.	Unidades I.	Inv. Final	%	U.E.C.C.
	30000	0	100%	30000	30000	0	100%	30000

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.2.6.3 Informe de Costos de Producción Empanada



Tabla 41: Informe de Costos de Producción (Empanada)

INFORME DE COSTOS DE PRODUCCION

METODO PROMEDIO

Empanadas

1. Informe de Cantidades

	Amasado	Moldeado	Horneado
Unidades Iniciadas en el Periodo	0		0
+ Unidades comenzadas	21000	0	0
= Unidades a justificar	21000	21000	21000
- Unidades Terminadas y Transferidas	21000	21000	21000
= Inventario Final	0	0	0
Total Unidades Justificadas	21000	21000	21000

2. Costos a Contabilizar

Costos Recibidos del Departamento:	Amasado		Moldeado		Horneado	
	C. Total	C. Unitario	C. Total	C. Unitario	C. Total	C. Unitario
Materiales Directos:	\$ 2.067,0000	\$ 0,0984	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Mano de Obra Directa:	\$ 54,7542	\$ 0,0026	\$ 109,5084	\$ 0,0052	\$ 100,8252	\$ 0,0048
Costos Indirectos de Fabricacion:	\$ 52,9051	\$ 0,0025	\$ 158,7153	\$ 0,0076	\$ 211,6204	\$ 0,0101
Total Costos	\$ 2.174,6593	\$ 0,1036	\$ 2.442,8830	\$ 0,1163	\$ 2.755,3286	\$ 0,1312

3. Costos contabilizados

Costos Transferidos:	Amasado			Moldeado			Horneado		
	Unidades	Costo Unit	Costo Transf	Unidades	Costo Unit	Costo Transf	Unidades	Costo Unit	Costo Transf
Costos Trasferidos al siguiente Dpto	21000	\$ 0,1036	\$ 2.174,6593	21000	\$ 0,1163	\$ 2.442,8830	21000	\$ 0,1312	\$ 2.755,3286

4. Unidades Equivalentes

Unidades Equivalentes	Unidades Equivalentes Materiales				Unidades Equivalentes Costos de Conversion			
	Unidades I.	Inv. Final	%	U.E.M.	Unidades I.	Inv. Final	%	U.E.C.C.
	21000	0	100%	21000	21000	0	100%	21000

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.2.6.4 Informe de Costos de Producción Mestizo



Tabla 42: Informe de Costos de Producción (Mestizo)

INFORME DE COSTOS
METODO PROMEDIO
Mestizo

1. Informe de Cantidades

	Amasado	Moldeado	Homeado
Unidades Iniciadas en el Periodo	0		
+ Unidades comenzadas	36000	0	0
= Unidades a justificar	36000	36000	36000
- Unidades Terminadas y Transferidas	36000	36000	36000
= Inventario Final	0	0	0
Total Unidades Justificadas	36000	36000	36000

2. Costos a Contabilizar

Costos Recibidos del Departamento:	Amasado		Moldeado		Homeado	
	C. Total	C. Unitario	C. Total	C. Unitario	C. Total	C. Unitario
Materiales Directos:	\$ 2.517,0000	\$ 0,0699	\$ 2.696,8355	\$ 0,0749	\$ 3.145,0850	\$ 0,0874
Mano de Obra Directa:	\$ 91,2570	\$ 0,0025	\$ 182,5140	\$ 0,0051	\$ 168,0420	\$ 0,0047
Costos Indirectos de Fabricacion:	\$ 88,5785	\$ 0,0025	\$ 265,7355	\$ 0,0074	\$ 354,3140	\$ 0,0098
Total Costos	\$ 2.696,8355	\$ 0,0749	\$ 3.145,0850	\$ 0,0874	\$ 3.667,4409	\$ 0,1019

3. Costos contabilizados

Costos Transferidos:	Amasado			Moldeado			Homeado		
	Unidades	Costo Unit	Costo Transf	Unidades	Costo Unit	Costo Transf	Unidades	Costo Unit	Costo Transf
Costos Trasferidos al siguiente Dpto	36000	\$ 0,0749	\$ 2.696,8355	36000	\$ 0,0874	\$ 3.145,0850	36000	\$ 0,1019	\$ 3.667,4409

4. Unidades Equivalentes

Unidade Equivalentes	Unidades Equivalentes Materiales				Unidades Equivalentes Costos de Conversion			
	Unidades I.	Inv. Final	%	U.E.M.	Unidades I.	Inv. Final	%	U.E.C.C.
	36000	0	100%	36000	36000	0	100%	36000

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.2.7 Estado de Costos de Producción y Ventas



Tabla 43: Estado de Costos de Producción

PANADERIA LA DELICIA
ESTADO DE PRODUCCION Y VENTAS
 AL 31 DE ENERO 2014

Materiales Directos	\$ 13.878,75
Mano de Obra Directa	\$ 2.945,42
Costos Indirectos de Fabricación	\$ 4.724,19
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN	\$ 21.548,36
(+) Ivn. Inicial de Prod. En Proceso	\$ -
(=)COSTO DE PRODUCCION,	\$ 21.548,36
(-) Ivn. Final de Prod. En Proceso	\$ -
(=)COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 21.548,36
(+) Inv. Inicial de Prod. Terminados	\$ -
(=) COSTOS DE PRODUCTOS DISPONIBLES	\$ 21.548,36
(-) Ivn. Final de Prod. Terminados	\$ -
(=) COSTO DE PRODUCTOS ELABORADOS Y VENDIDOS	\$ 21.548,36

GERENTE

CONTADOR

Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.2.8 Libro Diario



Tabla 44: Libro Diario

PANADERÍA "LA DELICIA" LIBRO DIARIO DE COSTOS AL 31 DE ENERO DEL 2014						
					Folio:	1
FECHA	CÓDIGO	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER	
03/01/2014		-----1-----				
	1.1.1.1.01	Caja		\$ 300,00		
	1.1.1.3.01	Bancos		\$ 4.000,00		
	1.1.2.1.01	Cuentas por Cobrar		\$ 240,00		
	1.1.3.1	Inventario de Materia Prima		\$ 3.381,55		
	1.1.3.3	Inventario de productos Terminados Y Mercadería en Almacén Elaborados		\$ -		
	1.2.1.9	Útiles y Suministros de venta		\$ 30,00		
	1.2.1.10	Combustible (leña)		\$ 300,00		
	1.2.1.8	Útiles de Aseo		\$ 45,00		
	1.2.1.4	Equipos de Computación		\$ 1.300,00		
	1.2.1.2	Muebles y Enseres de Oficina		\$ 500,00		
	1.2.1.6	Maquinaria y Equipo		\$ 4.000,00		
	1.2.1.5	Muebles y Enseres de Fabrica		\$ 9.090,00		
	1.2.1.7	Vehículo		\$ 19.500,00		
	1.2.1.1	Edificio		\$ 70.000,00		
	2.1.1.1	Proveedores			\$ 1.000,00	
	2.1.1.5.01	Préstamo Bancario			\$ 12.000,00	
	3.1.1.01	Capital Social			\$ 99.686,55	
		Para registrar Estado de Situación Inicial al 01 de Enero del 2014.				
		----- 2 -----				
03/01/2014	1.1.3.1	Inventario de Materia Prima		\$ 13.488,50		
	1.1.3.1.01	Harina	7200			
	1.1.3.1.02	Manteca	5000			
	1.1.3.1.04	Sal	96			
	1.1.3.1.05	Azúcar	742,5			
	1.1.3.1.03	Levadura	450			
	1.1.1.3.01	Bancos			\$ 4.000,00	
	2.1.1.1	Proveedores			\$ 9.488,50	
		Para registrar Compra según Factura N. 061056, No. 114920, No. 04165				
03/01/2014		-----3-----				
	1.1.3.2.01	Inventario Productos en Proceso Dpto1 (Tapado)		\$ 6.391,50		
	1.1.3.2.01.001	Harina	\$ 3.600,00			
	1.1.3.2.01.002	Manteca	\$ 2.250,00			
	1.1.3.2.01.003	Sal	24			
	1.1.3.2.01.004	Azúcar	337,5			
	1.1.3.2.01.005	Levadura	180			
	1.1.3.1	Inventario de Materia Prima			\$ 6.391,50	
	1.1.3.1.01	Harina	\$ 3.600,00			
	1.1.3.1.02	Manteca	\$ 2.250,00			
	1.1.3.1.04	Sal	24			
	1.1.3.1.05	Azúcar	337,5			
	1.1.3.1.03	Levadura	180			
		Para registrar la Orden de Requisición de Materiales N. 01				
		SUMAN Y PASAN...	\$ 26.271,50	\$ 132.566,55	\$ 132.566,55	

Elaborado por: Fernanda Escobar



Folio: 2

PANADERIA "LA DELICIA"					
LIBRO DIARIO DE COSTOS					
AL 31 DE ENERO DEL 2014					
FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER	
	VIENEN....	\$ 26.271,50	\$ 132.566,55	\$ 132.566,55	
03/01/2014	-----4-----				
	1.1.3.2.01 Inventario Productos en Proceso Dpto1 (Tapado)		\$ 384,23		
	5.1.2 Mano de Obra Directa			\$ 384,23	
	Para registrar mano de obra Amasado				
03/01/2014	-----5-----				
	1.1.3.2.01 Inventario Productos en Proceso Dpto1 (Tapado)		\$ 372,96		
	5.1.4 Costos Indirectos de Fabricación			\$ 372,96	
	Para registrar Costos Indirectos Fabricación Amasado				
03/01/2014	-----6-----				
	1.1.3.2.02 Inventario Productos en Proceso Dpto2 (Tapado)		\$ 7.148,69		
	1.1.3.2.01 Inventario Productos en Proceso Dpto1 (Tapado)			\$ 7.148,69	
	Para registrar la Transferencia de los Costos				
03/01/2014	-----7-----				
	1.1.3.2.02 Inventario Productos en Proceso Dpto2 (Tapado)		\$ 768,47		
	5.1.2 Mano de Obra Directa			\$ 768,47	
	Para registrar la Mano de Obra Moldeado				
03/01/2014	-----8-----				
	1.1.3.2.02 Inventario Productos en Proceso Dpto2 (Tapado)		\$ 1.118,87		
	5.1.4 Costos Indirectos de Fabricación			\$ 1.118,87	
	Para registrar los Costos Indirectos Fabricación Moldeado				
03/01/2014	-----9-----				
	1.1.3.2.03 Inventario Productos en Proceso Dpto3 (Tapado)		\$ 9.036,02		
	1.1.3.2.02 Inventario Productos en Proceso Dpto2 (Tapado)			\$ 9.036,02	
	Para registrar las Transferencia de los Costos				
03/01/2014	-----10-----				
	1.1.3.2.03 Inventario Productos en Proceso Dpto3 (Tapado)		\$ 707,53		
	5.1.2 Mano de Obra Directa			\$ 707,53	
	Para registrar la Mano de Obra Horneado				
03/01/2014	-----11-----				
	1.1.3.2.03 Inventario Productos en Proceso Dpto3 (Tapado)		\$ 1.491,82		
	5.1.4 Costos Indirectos de Fabricación			\$ 1.491,82	
	Para registrar los Costos Indirectos Fabricación Horneado				
03/01/2014	-----12-----				
	1.1.3.2.01 Inventario Productos en Proceso Dpto1 (Palanqueta)			2903,25	
	1.1.3.2.01.001 Harina	1200			
	1.1.3.2.01.002 Manteca	1500			
	1.1.3.2.01.003 Sal	12			
	1.1.3.2.01.004 Azúcar	101,25			
	1.1.3.2.01.005 Levadura	90			
	1.1.3.1 Inventario de Materia Prima			\$ 2.903,25	
	1.1.3.1.01 Harina	1200			
	1.1.3.1.02 Manteca	1500			
	1.1.3.1.04 Sal	12			
	1.1.3.1.05 Azúcar	101,25			
	1.1.3.1.03 Levadura	90			
	Para registrar la Orden de Requisición de Materiales N. 02				
	SUMAN Y PASAN...	\$ 32.078,00	\$ 156.498,38	\$ 156.498,38	

Elaborado por: Fernanda Escobar



Folio: 3

PANADERIA "LA DELICIA" LIBRO DIARIO DE COSTOS AL 31 DE ENERO DEL 2014					
FECHA		DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
		VIENEN....	\$ 32.078,00	\$ 156.498,38	\$ 156.498,38
03/01/2014		-----13-----			
	1.1.3.2.01	Inventario Productos en Proceso Dpto1 (Palanqueta)		\$ 79,09	
	5.1.2	Mano de Obra Directa			\$ 79,09
		Para registrar Mano de obra Amasado			
03/01/2014		-----14-----			
	1.1.3.2.01	Inventario Productos en Proceso Dpto1 (Palanqueta)			
	5.1.4	Costos Indirectos de Fabricación		\$ 76,28	
		Para registrar los Costos Indirectos Fabricación Amasado			\$ 76,28
03/01/2014		-----15-----			
	1.1.3.2.02	Inventario Productos en Proceso Dpto2 (Palanqueta)		\$ 3.058,62	
	1.1.3.2.01	Inventario Productos en Proceso Dpto1 (Palanqueta)			\$ 3.058,62
		Para registrar la Transferencia de los Costos			
03/01/2014		-----16-----			
	1.1.3.2.02	Inventario Productos en Proceso Dpto2 (Palanqueta)		\$ 158,18	
	5.1.2	Mano de Obra Directa			\$ 158,18
		Para registrar Mano de Obra Moldeado			
03/01/2014		-----17-----			
	1.1.3.2.02	Inventario Productos en Proceso Dpto2 (Palanqueta)		\$ 228,85	
	5.1.4	Costos Indirectos de Fabricación			\$ 228,85
		Para registrar los Costos Indirectos Fabricación Moldeado			
03/01/2014		-----18-----			
	1.1.3.2.03	Inventario Productos en Proceso Dpto3 (Palanqueta)		\$ 3.445,65	\$ 3.445,65
	1.1.3.2.02	Inventario Productos en Proceso Dpto2 (Palanqueta)			
		Para registrar la Transferencia de los Costos			
03/01/2014		-----19-----			
	1.1.3.2.03	Inventario Productos en Proceso Dpto3 (Palanqueta)		\$ 145,64	
	5.1.2	Mano de Obra Directa			\$ 145,64
		Para registrar Mano de Obra Horneado			
03/01/2014		-----20-----			
	1.1.3.2.03	Inventario Productos en Proceso Dpto3 (Palanqueta)		\$ 305,14	
	5.1.4	Costos Indirectos de Fabricación			\$ 305,14
		Para registrar los Costos Indirectos Fabricación Horneado			
03/01/2014		-----21-----			
	1.1.3.2.01	Inventario Productos en Proceso Dpto1 (Empanada)		\$ 2.067,00	
	1.1.3.2.01.001	Harina	\$ 600,00		
	1.1.3.2.01.002	Manteca	\$ 750,00		
	1.1.3.2.01.003	Sal	\$ 12,00		
	1.1.3.2.01.004	Azúcar	\$ 135,00		
	1.1.3.2.01.005	Levadura	\$ 90,00		
	1.1.3.2.01.006	Queso	\$ 480,00		
	1.1.3.1	Inventario de Materia Prima			\$ 2.067,00
	1.1.3.1.01	Harina	\$ 600,00		
	1.1.3.1.02	Manteca	\$ 750,00		
	1.1.3.1.04	Sal	\$ 12,00		
	1.1.3.1.05	Azúcar	\$ 135,00		
	1.1.3.1.03	Levadura	\$ 90,00		
	1.1.3.1.06	Queso	\$ 480,00		
		Para registrar Requisición de Materiales N. 03			
		SUMAN Y PASAN...	\$ 36.212,00	\$ 166.062,83	\$ 166.062,83

Elaborado por: Fernanda Escobar



Folio: 4

PANADERIA "LA DELICIA"					
LIBRO DIARIO DE COSTOS					
AL 31 DE ENERO DEL 2014					
FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER	
	VIENEN....	\$ 36.212,00	\$ 166.062,83	\$ 166.062,83	
03/01/2014	-----22-----				
	1.1.3.2.01 Inventario Productos en Proceso Dpto1 (Empanada)		\$ 54,75		
	5.1.2 Mano de Obra Directa			\$ 54,75	
	Para registrar Mano de obra Amasado				
03/01/2014	-----23-----				
	1.1.3.2.01 Inventario Productos en Proceso Dpto1 (Empanada)		\$ 52,91		
	5.1.4 Costos Indirectos de Fabricación			\$ 52,91	
	Para registrar los Costos Indirectos Fabricación Amasado				
03/01/2014	-----24-----				
	1.1.3.2.02 Inventario Productos en Proceso Dpto2 (Empanada)		\$ 2.174,66		
	1.1.3.2.01 Inventario Productos en Proceso Dpto1 (Empanada)			\$ 2.174,66	
	Para registrar la Transferencia de los Costos				
03/01/2014	-----25-----				
	1.1.3.2.02 Inventario Productos en Proceso Dpto2 (Empanada)		\$ 109,51		
	5.1.2 Mano de Obra Directa			\$ 109,51	
	Para registrar Mano de Obra Moldeado				
03/01/2014	-----26-----				
	1.1.3.2.02 Inventario Productos en Proceso Dpto2 (Empanada)		\$ 158,72		
	5.1.4 Costos Indirectos de Fabricación			\$ 158,72	
	Para registrar los Costos Indirectos Fabricación Moldeado				
03/01/2014	-----27-----				
	1.1.3.2.03 Inventario Productos en Proceso Dpto3 (Empanada)		\$ 2.442,88		
	1.1.3.2.02 Inventario Productos en Proceso Dpto2 (Empanada)			\$ 2.442,88	
	Para registrar la Transferencia de los Costos				
03/01/2014	-----28-----				
	1.1.3.2.03 Inventario Productos en Proceso Dpto3 (Empanada)		\$ 100,83		
	5.1.2 Mano de Obra Directa			\$ 100,83	
	Para registrar Mano de Obra Homeado				
03/01/2014	-----29-----				
	1.1.3.2.03 Inventario Productos en Proceso Dpto3 (Empanada)		\$ 211,62		
	5.1.4 Costos Indirectos de Fabricación			\$ 211,62	
	Para registrar los Costos Indirectos Fabricación Homeado				
03/01/2014	-----30-----				
	1.1.3.2.01 Inventario Productos en Proceso Dpto1 (Mestizo)		\$ 2.517,00		
	1.1.3.2.01.001 Harina	\$ 1.200,00			
	1.1.3.2.01.002 Manteca	\$ 1.125,00			
	1.1.3.2.01.003 Sal	\$ 12,00			
	1.1.3.2.01.004 Azúcar	\$ 135,00			
	1.1.3.2.01.005 Levadura	\$ 45,00			
	1.1.3.1 Inventario de Materia Prima			\$ 2.517,00	
	1.1.3.1.01 Harina	\$ 1.200,00			
	1.1.3.1.02 Manteca	\$ 1.125,00			
	1.1.3.1.04 Sal	\$ 12,00			
	1.1.3.1.05 Azúcar	\$ 135,00			
	1.1.3.1.03 Levadura	\$ 45,00			
	Para registrar Requisición de Materiales N. 04				
	SUMAN Y PASAN...	\$ 41.246,00	\$ 173.885,70	\$ 173.885,70	

Elaborado por: Fernanda Escobar



Folio: 5

PANADERIA "LA DELICIA"					
LIBRO DIARIO DE COSTOS					
AL 31 DE ENERO DEL 2014					
FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER	
	VIENEN....	\$ 41.246,00	\$ 173.885,70	\$ 173.885,70	
03/01/2014	----- 31 -----				
	1.1.3.2.01 Inventario Productos en Proceso Dpto1 (Mestizo)		\$ 91,26		
	5.1.2 Mano de Obra Directa			\$ 91,26	
	Para registrar Mano de obra Amasado				
03/01/2014	----- 32 -----				
	1.1.3.2.01 Inventario Productos en Proceso Dpto1 (Mestizo)		\$ 88,58		
	5.1.4 Costos Indirectos de Fabricación			\$ 88,58	
	Para registrar los Costos Indirectos Fabricación Amasado				
03/01/2014	----- 33 -----				
	1.1.3.2.02 Inventario Productos en Proceso Dpto2 (Mestizo)		\$ 2.696,84		
	1.1.3.2.01 Inventario Productos en Proceso Dpto1 (Mestizo)			\$ 2.696,84	
	Para registrar la Transferencia de los Costos				
03/01/2014	----- 34 -----				
	1.1.3.2.02 Inventario Productos en Proceso Dpto2 (Mestizo)		\$ 182,51		
	5.1.2 Mano de Obra Directa			\$ 182,51	
	Para registrar Mano de Obra Moldeado				
03/01/2014	----- 35 -----				
	1.1.3.2.02 Inventario Productos en Proceso Dpto2 (Mestizo)		\$ 265,7355		
	5.1.4 Costos Indirectos de Fabricación			\$ 265,7355	
	Para registrar los Costos Indirectos Fabricación Moldeado				
03/01/2014	----- 36 -----				
	1.1.3.2.03 Inventario Productos en Proceso Dpto3 (Mestizo)		\$ 3.145,08		
	1.1.3.2.02 Inventario Productos en Proceso Dpto2 (Mestizo)			\$ 3.145,08	
	Para registrar la Transferencia de los Costos				
03/01/2014	----- 37 -----				
	1.1.3.2.03 Inventario Productos en Proceso Dpto3 (Mestizo)		\$ 168,0420		
	5.1.2 Mano de Obra Directa			\$ 168,0420	
	Para registrar Mano de Obra Horneado				
03/01/2014	----- 38 -----				
	1.1.3.2.03 Inventario Productos en Proceso Dpto3 (Mestizo)		\$ 354,31		
	5.1.4 Costos Indirectos de Fabricación			\$ 354,31	
	Para registrar los Costos Indirectos Fabricación Homeado				
03/01/2014	----- 39 -----				
	1.1.3.3 Inventario Productos terminados		\$ 21.554,57		
	1.1.3.3.01 Tapado	\$ 11.235,37			
	1.1.3.3.02 Palanqueta	\$ 3.896,43			
	1.1.3.3.03 Empanada	\$ 2.755,33			
	1.1.3.3.04 Mestizo	\$ 3.667,44			
	1.1.3.2.03 Inventario Productos en Proceso Dpto3			\$ 21.554,57	
	1.1.3.2.03.001 Tapado	\$ 11.235,37			
	1.1.3.2.03.002 Palanqueta	\$ 3.896,43			
	1.1.3.2.03.003 Empanada	\$ 2.755,33			
	1.1.3.2.03.004 Mestizo	\$ 3.667,44			
	Para registrar Transferencia de productos				

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.2.9 Kardex



Tabla 45: Kardex (Harina)

TARJETA DE INVENTARIO DE MATERIALES

METODO PROMEDIO

Tipo de Materiales: Harina Existencia Máxima: 230
 Unidad de medidas: Quintal Existencia Mínima: 50

FECHA	DESCRIPCION	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIA		
		Cant.	V/Unit	V/Total	Cant.	V/Unit	V/Total	Cant.	V/Unit	V/Total
03/01/2014	s/ Inventario Inicial							50	\$ 40,00	\$ 2.000,00
03/01/2014	S/ Compra Fact. 061056	180	\$ 40,00	\$ 7.200,00				230	\$ 40,00	\$ 9.200,00
03/01/2014	s/ Requisicion N. 1				90	\$ 40,00	\$ 3.600,00	140	\$ 40,00	\$ 5.600,00
03/01/2014	s/ Requisicion N. 2				30	\$ 40,00	\$ 1.200,00	110	\$ 40,00	\$ 4.400,00
03/01/2014	s/ Requisicion N. 3				15	\$ 40,00	\$ 600,00	95	\$ 40,00	\$ 3.800,00
03/01/2014	s/ Requisicion N. 4				30	\$ 40,00	\$ 1.200,00	65	\$ 40,00	\$ 2.600,00
	SUMAN	180	40	\$ 7.200,00	165	\$ 40,00	\$ 6.600,00			

Elaborado por: Fernanda Escobar



Tabla 46: kardex (Manteca)

TARJETA DE INVENTARIO DE MATERIALES

METODO PROMEDIO

Tipo de Materiales: Manteca Existencia Máxima: 180
 Unidad de medidas: bloques Existencia Minima: 30

FECHA	DESCRIPCION	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIA		
		Cant.	V/Unit	V/Total	Cant.	V/Unit	V/Total	Cant.	V/Unit	V/Total
03/01/2014	s/Inventario Inicial							30	\$ 25,00	\$ 750,00
03/01/2014	S/ Compra Fact. 061056	200	\$ 25,00	\$ 5.000,00				230	\$ 25,00	\$ 5.750,00
03/01/2014	s/ Requisicion N. 1				90	\$ 25,00	\$ 2.250,00	140	\$ 25,00	\$ 3.500,00
03/01/2014	s/ Requisicion N. 2				60	\$ 25,00	\$ 1.500,00	80	\$ 25,00	\$ 2.000,00
03/01/2014	s/ Requisicion N. 3				30	\$ 25,00	\$ 750,00	50	\$ 25,00	\$ 1.250,00
03/01/2014	s/ Requisicion N. 4				45	\$ 25,00	\$ 1.125,00	5	\$ 25,00	\$ 125,00
	SUMAN	200	25	\$ 5.000,00	225	\$ 25,00	\$ 5.625,00			

Elaborado por: Fernanda Escobar



Tabla 47: Kardex (Sal)

TARJETA DE INVENTARIO DE MATERIALES

METODO PROMEDIO

Tipo de Materiales: Sal Existencia Máxima: 136
 Unidad de medidas: Fundas Existencia Mínima: 16

FECHA	DESCRIPCION	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIA		
		Cant.	V/Unit	V/Total	Cant.	V/Unit	V/Total	Cant.	V/Unit	V/Total
03/01/2014	s/Inventario Inicial							16	\$ 0,80	\$ 12,80
03/01/2014	S/ Compra Fact. 114920	120	\$ 0,80	\$ 96,00				136	\$ 0,80	\$ 108,80
03/01/2014	s/ Requisicion N. 1				30	\$ 0,80	\$ 24,00	106	\$ 0,80	\$ 84,80
03/01/2014	s/ Requisicion N. 2				15	\$ 0,80	\$ 12,00	91	\$ 0,80	\$ 72,80
03/01/2014	s/ Requisicion N. 3				15	\$ 0,80	\$ 12,00	76	\$ 0,80	\$ 60,80
03/01/2014	s/ Requisicion N. 4				30	\$ 0,80	\$ 24,00	46	\$ 0,80	\$ 36,80
	SUMAN	120	0,8	\$ 96,00	90	\$ 0,80	\$ 72,00			

Elaborado por: Fernanda Escobar



Tabla 48: Kardex (Azucar)

TARJETA DE INVENTARIO DE MATERIALES

METODO PROMEDIO

Tipo de Materiales: Azucar Existencia Máxima: 365
 Unidad de medidas: Funda Existencia Minima: 35

FECHA	DESCRIPCION	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIA		
		Cant.	V/Unit	V/Total	Cant.	V/Unit	V/Total	Cant.	V/Unit	V/Total
03/01/2014	s/Inventario Inicial							35	\$ 2,25	\$ 78,75
03/01/2014	s/Compra Fact. 114920	330	\$ 2,25	\$ 742,50				365	\$ 2,25	\$ 821,25
03/01/2014	s/ Requisicion N. 1				150	\$ 2,25	\$ 337,50	215	\$ 2,25	\$ 483,75
03/01/2014	s/ Requisicion N. 2				45	\$ 2,25	\$ 101,25	170	\$ 2,25	\$ 382,50
03/01/2014	s/ Requisicion N. 3				30	\$ 2,25	\$ 67,50	140	\$ 2,25	\$ 315,00
03/01/2014	s/ Requisicion N. 4				60	\$ 2,25	\$ 135,00	80	\$ 2,25	\$ 180,00
	SUMAN	330	2,25	\$ 742,50	285	\$ 2,25	\$ 641,25			

Elaborado por: Fernanda Escobar



Tabla 49: Kardex (Levadura)

TARJETA DE INVENTARIO DE MATERIALES

METODO PROMEDIO

Tipo de Materiales: Levadura Existencia Máxima; 170
 Unidad de medidas: paquete Existencia Mínima; 20

FECHA	DESCRIPCION	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIA		
		Cant.	V/Unit	V/Total	Cant.	V/Unit	V/Total	Cant.	V/Unit	V/Total
03/01/2014	s/Inventario Inicial							20	\$ 3,00	\$ 60,00
03/01/2014	s/Compra Fact. 04165	150	\$ 3,00	\$ 450,00				170	\$ 3,00	\$ 510,00
03/01/2014	s/ Requisicion N. 1				60	\$ 3,00	\$ 180,00	110	\$ 3,00	\$ 330,00
03/01/2014	s/ Requisicion N. 2				30	\$ 3,00	\$ 90,00	80	\$ 3,00	\$ 240,00
03/01/2014	s/ Requisicion N. 3				30	\$ 3,00	\$ 90,00	50	\$ 3,00	\$ 150,00
03/01/2014	s/ Requisicion N. 4				15	\$ 3,00	\$ 45,00	35	\$ 3,00	\$ 105,00
	SUMAN	150	3	\$ 450,00	135	\$ 3,00	\$ 405,00			

Elaborado por: Fernanda Escobar



Tabla 50: Kardex (Queso)

TARJETA DE INVENTARIO DE MATERIALES

METODO PROMEDIO

Tipo de Materiales: Queso Existencia Máxima; 8
 Unidad de medidas: unidad Existencia Mínima; 8

FECHA	DESCRIPCION	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIA		
		Cant.	V/Unit	V/Total	Cant.	V/Unit	V/Total	Cant.	V/Unit	V/Total
03/01/2014	s/Inventario Inicial							240	\$ 2,00	\$ 480,00
03/01/2014	s/ Requisicion N. 3				240	\$ 2,00	\$ 480,00	0	\$ -	\$ -
	SUMAN	0	\$ -	\$ -	240	\$ 2,00	\$ 480,00			

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.2.10 Libro Mayor

Tabla 51: Libro Mayor

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Caja				Código: 1.1.1.01	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	S/ Estado de Situación Inicial	1	\$ 300,00		\$ 300,00
03/01/2014	Por Cancelacion de Mano Obra Directa	40		\$ 1.699,11	\$ (1.399,11)
03/01/2014	Por Venta según Factura # 200	42	\$ 31.770,00		\$ 30.370,89
03/01/2014	Por Cancelacion de CIF	44		\$ 4.725,78	\$ 25.645,11
	SUMAN		\$ 32.070,00	\$ 6.424,89	
	SALDO		\$ 25.645,11		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Bancos				Código: 1.1.1.3.01	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	S/ Estado de Situación Inicial	1	\$ 4.000,00		\$ 4.000,00
03/01/2014	Por compra según factura # 61056 - 114920 - 4165	2		\$ 4.000,00	\$ -
	SUMAN		\$ 4.000,00	\$ 4.000,00	
	SALDO		\$ -		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Cuentas por Cobrar				Código: 1.1.2.1.01	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	S/ Estado de Situación Inicial	1	\$ 240,00		\$ 240,00
	SUMAN		\$ 240,00	\$ -	
	SALDO		\$ 240,00		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Inventario de Materia Prima				Código: 1.1.3.1	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	S/ Estado de Situación Inicial	1	\$ 3.381,55		\$ 3.381,55
03/01/2014	Por compra según factura # 61056 - 114920 - 4165	2	\$ 13.488,50		\$ 16.870,05
03/01/2014	Por Requisición de Materiales # 1	3		\$ 6.391,50	\$ 10.478,55
03/01/2014	Por Requisición de Materiales # 2	12		\$ 2.903,25	\$ 7.575,30
03/01/2014	Por Requisición de Materiales # 3	21		\$ 2.067,00	\$ 5.508,30
03/01/2014	Por Requisición de Materiales # 4	30		\$ 2.517,00	\$ 2.991,30
	SUMAN		\$ 16.870,05	\$ 13.878,75	
	SALDO		\$ 2.991,30		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Útiles y Suministros de venta				Código: 1.2.1.9	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	S/ Estado de Situación Inicial	1	\$ 30,00		\$ 30,00
	SUMAN		\$ 30,00	\$ -	
	SALDO		\$ 30,00		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Combustible (leña)				Código: 1.2.1.10	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	S/ Estado de Situación Inicial	1	\$ 300,00		\$ 300,00
	SUMAN		\$ 300,00	\$ -	
	SALDO		\$ 300,00		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Útiles de Aseo				Código: 1.2.1.8	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	S/ Estado de Situación Inicial	1	\$ 45,00		\$ 45,00
	SUMAN		\$ 45,00	\$ -	
	SALDO		\$ 45,00		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Equipos de Computación				Código: 1.2.1.4	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	S/ Estado de Situación Inicial	1	\$ 1.300,00		\$ 1.300,00
	SUMAN		\$ 1.300,00	\$ -	
	SALDO		\$ 1.300,00		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Muebles y Enseres de Oficina				Código: 1.2.1.2	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	S/ Estado de Situación Inicial	1	\$ 500,00		\$ 500,00
	SUMAN		\$ 500,00	\$ -	
	SALDO		\$ 500,00		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Maquinaria y Equipo				Código: 1.2.1.6	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	S/ Estado de Situación Inicial	1	\$ 4.000,00		\$ 4.000,00
	SUMAN		\$ 4.000,00	\$ -	
	SALDO		\$ 4.000,00		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Muebles y Enseres de Fabrica				Código: 1.2.1.5	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	S/ Estado de Situación Inicial	1	\$ 9.090,00		\$ 9.090,00
	SUMAN		\$ 9.090,00	\$ -	
	SALDO		\$ 9.090,00		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Vehículo				Código: 1.2.1.7	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	S/ Estado de Situación Inicial	1	\$ 19.500,00		\$ 19.500,00
	SUMAN		\$ 19.500,00	\$ -	
	SALDO		\$ 19.500,00		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Edificio				Código: 1.2.1.1	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	S/ Estado de Situación Inicial	1	\$ 70.000,00		\$ 70.000,00
	SUMAN		\$ 70.000,00	\$ -	
	SALDO		\$ 70.000,00		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Proveedores				Código: 2.1.1.1	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	S/ Estado de Situación Inicial	1		\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
03/01/2014	Por compra según factura # 61056 - 114920 - 4165	2		\$ 9.488,50	\$ 10.488,50
	SUMAN		\$ -	\$ 10.488,50	
	SALDO		\$ (10.488,50)		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Préstamo Bancario				Código: 2.1.1.5.01	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	S/ Estado de Situación Inicial	1		\$ 12.000,00	\$ 12.000,00
	SUMAN		\$ -	\$ 12.000,00	
	SALDO		\$ (12.000,00)		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Capital Social				Código: 3.1.1.01	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	S/ Estado de Situación Inicial	1		\$ 99.686,55	\$ 99.686,55
	SUMAN		\$ -	\$ 99.686,55	
	SALDO		\$ (99.686,55)		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Inventario Productos en Proceso Dpto1 (Amasado)				Código: 1.1.3.2.01	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	Por Requisición de Materiales # 1	3	\$ 6.391,50		\$ 6.391,50
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	4	\$ 384,23		\$ 6.775,73
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	5	\$ 372,96		\$ 7.148,69
03/01/2014	Por transferencia del Producto al Dpto 2	6		\$ 7.148,69	\$ -
03/01/2014	Por Requisición de Materiales # 2	12	2903,25		\$ 2.903,25
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	13	\$ 79,09		\$ 2.982,34
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	14	\$ 76,28		\$ 3.058,62
03/01/2014	Por Transferencia Producto al Dpto2	15		\$ 3.058,62	\$ -
03/01/2014	Por Requisición de Materiales # 3	21	\$ 2.067,00		\$ 2.067,00
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	22	\$ 54,75		\$ 2.121,75
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	23	\$ 52,91		\$ 2.174,66
03/01/2014	Por Transferencia Producto al Dpto2	24		\$ 2.174,66	\$ -
03/01/2014	Por Requisición de Materiales # 4	30	\$ 2.517,00		\$ 2.517,00
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	31	\$ 91,26		\$ 2.608,26
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	32	\$ 88,58		\$ 2.696,84
03/01/2014	Por Transferencia Producto al Dpto2	33		\$ 2.696,84	\$ -
	SUMAN		\$ 15.078,81	\$ 15.078,81	
	SALDO		\$ -		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Mano de Obra Directo				Código: 5.1.2	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	4		\$ 384,23	\$ 384,23
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	7		\$ 768,47	\$ 1.152,70
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	10		\$ 707,53	\$ 1.860,23
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	13		\$ 79,09	\$ 1.939,32
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	16		\$ 158,18	\$ 2.097,50
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	19		\$ 145,64	\$ 2.243,13
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	22		\$ 54,75	\$ 2.297,89
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	25		\$ 109,51	\$ 2.407,40
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	28		\$ 100,83	\$ 2.508,22
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	31		\$ 91,26	\$ 2.599,48
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	34		\$ 182,51	\$ 2.781,99
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	37		168,042	\$ 2.950,04
03/01/2014	Por Cancelacion de Mano Obra Directa	40	\$ 2.154,56		\$ 795,48
03/01/2014	Por Cancelacion de Mano Obra Directa	41	\$ 795,48		\$ 0,00
	SUMAN		\$ 2.950,04	\$ 2.950,04	
	SALDO		\$ (0,00)		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Costos Indirectos de Fabricación				Código: 5.1.4	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	5		\$ 372,96	\$ 372,96
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	8		\$ 1.118,87	\$ 1.491,82
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	11		\$ 1.491,82	\$ 2.983,64
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	14		\$ 76,28	\$ 3.059,92
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	17		\$ 228,85	\$ 3.288,78
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	20		\$ 305,14	\$ 3.593,91
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	23		\$ 52,91	\$ 3.646,82
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	26		\$ 158,72	\$ 3.805,53
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	29		\$ 211,62	\$ 4.017,15
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	32		\$ 88,58	\$ 4.105,73
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	35		\$ 265,74	\$ 4.371,47
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	38		\$ 354,31	\$ 4.725,78
03/01/2014	Por Cancelacion de CIF	44	\$ 4.725,78		\$ -
	SUMAN		\$ 4.725,78	\$ 4.725,78	
	SALDO		\$ -		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Inventario Productos en Proceso Dpto2 (Moldeado)				Código: 1.1.3.2.02	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	Por transferencia del Producto del Dpto 1	6	\$ 7.148,69		\$ 7.148,69
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	7	\$ 768,47		\$ 7.917,15
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	8	\$ 1.118,87		\$ 9.036,02
03/01/2014	Por Transferencia Producto al Dpto3	9		\$ 9.036,02	\$ -
03/01/2014	Por Transferencia Producto del Dpto1	15	\$ 3.058,62		\$ 3.058,62
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	16	\$ 158,18		\$ 3.216,80
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	17	\$ 228,85		\$ 3.445,65
03/01/2014	Por Transferencia Producto al Dpto3	18		\$ 3.445,65	\$ -
03/01/2014	Por Transferencia Producto del Dpto1	24	\$ 2.174,66		\$ 2.174,66
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	25	\$ 109,51		\$ 2.284,17
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	26	\$ 158,72		\$ 2.442,88
03/01/2014	Por Transferencia Producto al Dpto3	27		\$ 2.442,88	\$ -
03/01/2014	Por Transferencia Producto del Dpto1	33	\$ 2.696,84		\$ 2.696,84
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	34	\$ 182,51		\$ 2.879,35
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	35	\$ 265,74		\$ 3.145,08
03/01/2014	Por Transferencia Producto al Dpto3	36		\$ 3.145,08	\$ -
	SUMAN		\$ 18.069,64	\$ 18.069,64	
	SALDO		\$ -		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Inventario Productos en Proceso Dpto3 (Horneado)				Código: 1.1.3.2.03	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	Por Transferencia Producto del Dpto2	9	\$ 9.036,02		\$ 9.036,02
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	10	\$ 707,53		\$ 9.743,55
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	11	\$ 1.491,82		\$ 11.235,37
03/01/2014	Por Transferencia Producto del Dpto2	18	\$ 3.445,65		\$ 14.681,02
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	19	\$ 145,64		\$ 14.826,66
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	20	\$ 305,14		\$ 15.131,80
03/01/2014	Por Transferencia Producto del Dpto2	27	\$ 2.442,88		\$ 17.574,68
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	28	\$ 100,83		\$ 17.675,51
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	29	\$ 211,62		\$ 17.887,13
03/01/2014	Por Transferencia Producto del Dpto2	36	\$ 3.145,08		\$ 21.032,21
03/01/2014	Por Transferencia de Mano de Obra	37	\$ 168,04		\$ 21.200,25
03/01/2014	Por Transferencia de CIF	38	\$ 354,31		\$ 21.554,57
03/01/2014	Por Transferencia a Productos Terminados	39		\$ 21.554,57	\$ -
	SUMAN		\$ 21.554,57	\$ 21.554,57	
	SALDO		\$ -		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Inventario de productos Terminados Y Mercadería en Almacén Elaborados				Código: 1.1.3.3	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	Por transferencia del Dpto 3	1	\$ 21.554,57		\$ 21.554,57
03/01/2014	Registrar Costo de Ventas	43		\$ 21.554,57	\$ -
	SUMAN		\$ 21.554,57	\$ 21.554,57	
	SALDO		\$ -		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Aporte Personal				Código: 2.1.1.3.1.01	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	Por Cancelacion de Mano Obra Directa	40		\$ 246,65	\$ 246,65
	SUMAN		\$ -	\$ 246,65	
	SALDO		\$ (246,65)		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Fondos de Reserva				Código: 2.1.1.3.1.03	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	Por Cancelacion de Mano Obra Directa	40		\$ 208,80	\$ 208,80
	SUMAN		\$ -	\$ 208,80	
	SALDO		\$ (208,80)		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Beneficios por Pagar				Código: 2.1.1.3	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	Por Cancelacion de Mano Obra Directa	41		\$ 790,87	\$ 790,87
	SUMAN		\$ -	\$ 790,87	
	SALDO		\$ (790,87)		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Ventas				Código: 4.1.01	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	Por Venta según Factura # 200	42		\$ 31.770,00	\$ 31.770,00
	SUMAN		\$ -	\$ 31.770,00	
	SALDO		\$ (31.770,00)		

MAYOR GENERAL					
Cuenta: Costo de Productos vendidos				Código: 5.1	
Fecha	Detalle	ReF.	Debe	Haber	Saldo
03/01/2014	Registrar Costo de Ventas	43	\$ 21.554,57		\$ 21.554,57
	SUMAN		\$ 21.554,57	\$ -	
	SALDO		\$ 21.554,57		

Elaborado por: Fernanda Escobar

4.2.11 Ordenes de Requisición



Tabla 52: Requisición Pan (Tapado)

REQUISICIÓN DE MATERIALES				
Tapado			No. 01	
Fecha de Solicitud:		01/01/2014		Fecha de Entrega: 01/01/2014
Departamento que Solicita: Amasado			No. De Orden de Trabajo: 1	
Código	Cantidad	Descripción	Costo Unitario	Costo Total
1.1.3.1.01	90	Harina	\$ 40,00	\$ 3.600,00
1.1.3.1.03	60	Levadura	\$ 3,00	\$ 180,00
1.1.3.1.04	30	Sal	\$ 0,80	\$ 24,00
1.1.3.1.05	150	Azúcar	\$ 2,25	\$ 337,50
1.1.3.1.02	90	Manteca	\$ 25,00	\$ 2.250,00
Total				\$ 6.391,50
Aprobado por:			Despachado por:	
Recibido por:				

Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar



Tabla 53: Requisición Pan (Palanqueta)

REQUISICIÓN DE MATERIALES					
Palanqueta			No. 02		
Fecha de Solicitud:		01/01/2014		Fecha de Entrega:	01/01/2014
Departamento que Solicita: Amasado			No. De Orden de Trabajo:		1
Código	Cantidad	Descripción	Costo Unitario	Costo Total	
1.1.3.1.01	30	Harina	\$ 40,00	\$ 1.200,00	
1.1.3.1.03	30	Levadura	\$ 3,00	\$ 90,00	
1.1.3.1.04	15	Sal	\$ 0,80	\$ 12,00	
1.1.3.1.05	45	Azúcar	\$ 2,25	\$ 101,25	
1.1.3.1.02	60	Manteca	\$ 25,00	\$ 1.500,00	
			Total	\$ 2.903,25	
Aprobado por:			Despachado por:		
Recibido por:					

Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar



Tabla 54: Requisición Pan (Empanada)

REQUISICIÓN DE MATERIALES					
Empanada			No. 03		
Fecha de Solicitud:		01/01/2014		Fecha de Entrega:	01/01/2014
Departamento que Solicita: Amasado			No. De Orden de Trabajo:		1
Código	Cantidad	Descripción	Costo Unitario	Costo Total	
1.1.3.1.01	15	Harina	\$ 40,00	\$ 600,00	
1.1.3.1.03	30	Levadura	\$ 3,00	\$ 90,00	
1.1.3.1.04	15	Sal	\$ 0,80	\$ 12,00	
1.1.3.1.05	60	Azúcar	\$ 2,25	\$ 135,00	
1.1.3.1.02	30	Manteca	\$ 25,00	\$ 750,00	
1.1.3.1.06	240	Queso	\$ 2,00	\$ 480,00	
			Total	\$ 2.067,00	
Aprobado por:			Despachado por:		
Recibido por:					

Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar



Tabla 55: Requisición Pan (Mestizo)

REQUISICIÓN DE MATERIALES				
Mestizo			No. 04	
Fecha de Solicitud:		01/01/2014		Fecha de Entrega:
01/01/2014				01/01/2014
Departamento que Solicita: Amasado			No. De Orden de Trabajo: 1	
Código	Cantidad	Descripción	Costo Unitario	Costo Total
1.1.3.1.01	30	Harina	\$ 40,00	\$ 1.200,00
1.1.3.1.03	15	Levadura	\$ 3,00	\$ 45,00
1.1.3.1.04	15	Sal	\$ 0,80	\$ 12,00
1.1.3.1.05	60	Azúcar	\$ 2,25	\$ 135,00
1.1.3.1.02	45	Manteca	\$ 25,00	\$ 1.125,00
			Total	\$ 2.517,00
Aprobado por:			Despachado por:	
Recibido por:				

Fuente: Panadería La Delicia

Elaborado por: Fernanda Escobar

CONCLUSIONES

- Se determinó la importancia de obtener los costos del Departamento de Producción para un mejor manejo y control de los procesos en la panadería La Delicia.
- La Metodología que se aplicó en la panadería La Delicia nos ayudó a obtener orden, secuencia y contabilización del proceso productivo.
- El Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos nos ayudó a determinar que la Panadería La Delicia tiene un margen de rentabilidad alta.
- El diseño de la Documentación y las cédulas de asignación de costos en Excel permitió tener un adecuado proceso en conocer el costo real de los diferentes productos hablados en la investigación.
- Desde el punto de vista para la toma de decisiones, fue importante determinar los costos de lo que cuesta producir los distintos productos estudiados, para de esta forma mejorar la Gestión Financiera de la Panadería.

RECOMENDACIONES

- Poner en práctica la propuesta antes mencionada para que de esta manera se comience a tener un mejor control de los procesos productivos en la panadería La Delicia.
- La Aplicación del Sistema de Contabilidad de Costos por Procesos, permitirá a la Panadería La Delicia conocer el costo real de sus productos, mantener o elevar los precios de los panes teniendo presente el margen de rentabilidad que tiene, para que con esto no pueda presentar pérdidas.
- Tener un seguimiento estricto a la materia prima, ya que en ocasiones varia la producción de tal manera variara el margen de rentabilidad.

BIBLIOGRAFÍA

1. Amat Salas, O; Soldevila García, P. (2011). *Contabilidad Gestión de Costos: Con ejercicios prácticos*. (6ª ed). Barcelona: Profit Editorial.
2. Ayuso, A; et al. (2011). *Contabilidad de Costos Casos Prácticos y Resultados: Adaptados a las grandes y nuevas empresas*. Barcelona: Profit Editorial.
3. Cadavid, M.J. (2008). *Contabilidad de Costos*. (2ª ed). Bogotá: Funlam.
4. Cuevas, F. (2001). *Contabilidad de costos: Enfoque Gerencial y de Gestión*. Bogotá: Pearson Educación.
5. Díaz Santana, J. (2010). *Costos Industriales sin Contabilidad*. México: Universidad de Sonora.
6. Fowler Newton, E. (2011). *Contabilidad Básica*. (4ª ed). México: Pearson Educación.
7. Fullana, C; Paredes, J, L. (2008). *Manual de Contabilidad de Costos*. (2ª ed). Madrid: Delta.
8. García Colín, J. (2001). *Contabilidad de Costos*. México: McGraw-Hill.
9. Gómez Bravo, O. (2007). *Contabilidad de Costos: Sistema de Costos por Procesos*. Tercera Edición. Santa Fe, Bogotá: McGraw-Hill.
10. Gómez Bravo, O. (2005). *Contabilidad de Costos*. (5ª ed). México: McGraw-Hill.
11. Horngren, Ch; et al. (2006). *Contabilidad Administrativa*. (13ª ed). México: Pearson Educación.
12. Horngren, CH; Foster, G. (2007). *Contabilidad de Costos: Un Enfoque Gerencial*. (12ª ed). México: Pearson Educación.
13. Jiménez, B; Espinoza C, L. (2007). *Costos Industriales*. (2ª ed). Costa Rica: Tecnológica de Costa Rica.
14. Molina, A. (2007). *Contabilidad de Costos*. (4ª ed). Quito: Impretec.

15. Ortega Pérez, A. (1996). *Contabilidad de Costos: Técnicas para el Control de Costos (ABC)*. (6ª ed). México: Limusa.
16. Pantoja, C; Ramírez, V. (2010). *Fundamentación y Técnicas de Costos*. Cartagena: Universidad Libre.
17. Polimeli; Fabozzi. (2006). *Contabilidad de Costos: Conceptos y Aplicación para la toma de Decisiones*. (3ª ed). México: Mc Graw-Hill.
18. Rocafort, A; Ferrer, V. (2010). *Contabilidad de Costos*. Barcelona: Profit Editorial.
19. Rojas Medina, R.A. (2007). *Sistema de Costos un Proceso de Implementación*. (1ª ed). Bogotá: UNC.
20. Sarmiento, R. (2005), (2007). *Contabilidad de Costos*. (2ª ed). Quito: Editorial Voluntad.
21. Sinisterra Valencia, G. (2007). *Contabilidad de Costos, Tomo II*. Bogotá: Eco Ediciones.
22. Torres Salinas, A. (2010). *Contabilidad de Costos: Análisis para la Toma de Decisiones*. (2ª ed). México.
23. Zapata Sánchez, P. (2007). *Contabilidad de Costos: Una Herramienta para la Toma Decisiones*. (2ª ed). Bogotá: Editorial McGraw-Hill.

LINKOGRAFÍA

Caballero Beatriz, (2012). *Sistema de Costos por Procesos*. Recuperado de <http://repository.uaeh.edu.mx/bitstream/handle/123456789/14665> (2014-10-17).

Mariño Carranza Mariela, (2012). UTA. Recuperado de <http://repo.uta.edu.ec/handle/123456789/1980> (2014-10-18).

Nunes, Pablo. (2008). Recuperado de <http://www.taringa.net/posts/apuntes-y-monografias/15308953/5-definiciones-de-contabilidad.html>.

Para Peralta María, (2008). UPS. Recuperado de <http://www.dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/955> (20014-10-15).

ANEXOS

ANEXO N° 1

Cedulas de Costos Necesarios para Producir los diferentes panes

Pan Tapado

Anexo1: Costos para los distintos panes 1

		TAPADO:		5100	Unidades diarias
				153000	Unidades Mensuales
Materia Prima	Costo Unitario por cada unidad	Unidad (Pan)	Costo para producir tapado/diario	Costo para producir tapado/Mensual	
Harina	0,02353	1	120	3600	
Levadura	0,00118	1	6	180	
Sal	0,00016	1	0,8	24	
Azucar	0,00221	1	11,25	337,5	
Manteca	0,01471	1	75	2250	
TOTAL			213,05	6391,5	

Pan Palanqueta

		PALANQUETA:		1000	Unidades diarias
				30000	Unidades Mensuales
Materia Prima	Costo Unitario por cada unidad	Unidad (Pan)	Costo para producir palanqueta/diario	Costo para producir palanqueta/Mensual	
Harina	0,0400	1	40	1200	
Levadura	0,0030	1	3	90	
Sal	0,0004	1	0,4	12	
Azucar	0,0034	1	3,375	101,25	
Manteca	0,0500	1	50	1500	
TOTAL			96,775	2903,25	

Pan Empanada

EMPANADA:				
			700	Unidades diarias
			21000	Unidades Mensuales
Materia Prima	Costo Unitario por cada unidad	Unidad (Pan)	Costo para producir empanada/diario	Costo para producir empanadas/Mensual
Harina	0,02857	1	20	600
Levadura	0,00429	1	3	90
Sal	0,00057	1	0,4	12
Azucar	0,00643	1	4,5	135
Queso	0,02286	1	16	480
Manteca	0,03571	1	25	750
TOTAL			68,9	2067

Pan Mestizo

MESTIZO:				
			1200	Unidades diarias
			36000	Unidades Mensuales
Materia Prima	Costo Unitario por cada unidad	Unidad (Pan)	Costo para producir mestizo/diario	Costo para producir mestizo/Mensual
Harina	0,03333	1	40	1200
Levadura	0,00125	1	1,5	45
Sal	0,00033	1	0,4	12
Azucar	0,00375	1	4,5	135
Manteca	0,03125	1	37,5	1125
TOTAL			83,9	2517

ANEXO N ° 2

Cedulas de la Cantidad de Materia Prima Utilizada para los diferentes panes

Pan Tapado

Anexo 2: Cantidad de materia prima 1

Cantidad de Materia Prima Utilizado para Tapado

Materia Prima	Cantidad de M.P. a utilizar		Precio Unitario (\$)	Precio Total (\$)	Cantidada a Producir diario	Costo Unitario. M.P:
Harina	3	quintal	40	120	5100	0,02353
Levadura	2	paquetes	3	6	5100	0,00118
Sal	1	Funda	0,8	0,8	5100	0,00016
Azucar	5	Fundas	2,25	11,25	5100	0,00221
Manteca	3	bloques	25	75	5100	0,01471

Pan Palanqueta

Cantidad de Materia Prima Utilizado para Palanqueta

Materia Prima	Cantidad de M.P. a utilizar		Precio Unitario	Precio Total	Cantidada a Producir diario	Costo Unitario. M.P:
Harina	1	quintal	40	40	1000	0,04000
Levadura	1	paquetes	3	3	1000	0,00300
Sal	0,5	Funda	0,8	0,4	1000	0,00040
Azucar	1,5	Fundas	2,25	3,375	1000	0,00338
Manteca	2	bloques	25	50	1000	0,05000

Pan Empanada

Cantidad de Materia Prima Utilizado para Empanadas

Materia Prima	Cantidad de M.P. a utilizar		Precio Unitario	Precio Total	Cantidada a Producir diario	Costo Unitario. M.P:
Harina	0,5	quintal	40	20	700	0,02857
Levadura	1	paquetes	3	3	700	0,00429
Sal	0,5	Funda	0,8	0,4	700	0,00057
Azucar	2	Fundas	2,25	4,5	700	0,00643
Queso	8	unidad	2	16	700	0,02286
Manteca	1	bloques	25	25	700	0,03571

Pan Mestizo

Cantidad de Materia Prima Utilizado para Mestizo

Materia Prima	Cantidad de M.P. a utilizar		Precio Unitario	Precio Total	Cantidada a Producir diario	Costo Unitario. M.P:
Harina	1	quintal	40	40	1200	0,03333
Levadura	0,5	paquetes	3	1,5	1200	0,00125
Sal	0,5	Funda	0,8	0,4	1200	0,00033
Azucar	2	Fundas	2,25	4,5	1200	0,00375
Manteca	1,5	bloques	25	37,5	1200	0,03125

ANEXO N °3

Distribución de la Materia Prima

Pan Tapado

Anexo3: Distribución materia prima 1

TAPADO

CONCEPTO	TOTAL \$	Dpto. de Produccion			Dpto. de Venta
		Amasado	Moldeado	Horneado	
		\$	\$	\$	
Materia prima Directa					
Harina	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00			
Levadura	\$ 180,00	\$ 180,00			
Sal	\$ 24,00	\$ 24,00			
Azucar	\$ 337,50	\$ 337,50			
Manteca	\$ 2.250,00	\$ 2.250,00			
TOTALES	\$ 6.391,5000	\$ 6.391,5000	\$ -	\$ -	\$ -

Pan Palanqueta

PALANQUETA

CONCEPTO	TOTAL \$	Dpto. de Produccion			Dpto. de Venta
		Amasado	Moldeado	Horneado	
		\$	\$	\$	
Materia prima Directa					
Harina	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00			
Levadura	\$ 90,00	\$ 90,00			
Sal	\$ 12,00	\$ 12,00			
Azucar	\$ 101,25	\$ 101,25			
Manteca	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00			
TOTALES	\$ 2.903,2500	\$ 2.903,2500	\$ -	\$ -	\$ -

Pan Empanada

EMPANADA

CONCEPTO	TOTAL \$	Dpto. de Produccion			Dpto. de Venta
		Amasado	Moldeado	Horneado	
		\$	\$	\$	
Materia prima Directa					
Harina	\$ 600,00	\$ 600,00			
Levadura	\$ 90,00	\$ 90,00			
Sal	\$ 12,00	\$ 12,00			
Azucar	\$ 135,00	\$ 135,00			
Queso	\$ 480,00	\$ 480,00			
Manteca	\$ 750,00	\$ 750,00			
TOTALES	\$ 2.067,0000	\$ 2.067,0000	\$ -	\$ -	\$ -

Pan Mestizo

MESTIZO

CONCEPTO	TOTAL \$	Dpto. de Produccion			Dpto. de Venta
		Amasado	Moldeado	Horneado	
		\$	\$	\$	
Materia prima Directa					
Harina	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00			
Levadura	\$ 45,00	\$ 45,00			
Sal	\$ 12,00	\$ 12,00			
Azucar	\$ 135,00	\$ 135,00			
Manteca	\$ 1.125,00	\$ 1.125,00			
TOTALES	\$ 2.517,0000	\$ 2.517,0000	\$ -	\$ -	\$ -

ANEXO N° 4

Rol de Pagos Del Área de Producción

Anexo 4: Rol de Producción 1

ROL DE PAGOS - PRODUCCION

NOMBRE	CARGO	S.B.U.	H.E.	TOTAL INGRESOS	9,45% Aporte IESS	Fondos de Reserva 8%	Liquido a Recibir
Luis Mora	Hornero	\$ 540,00		\$ 540,00	\$ 51,03	\$ 43,20	\$ 445,77
Moises Caiza	Amasador	\$ 540,00		\$ 540,00	\$ 51,03	\$ 43,20	\$ 445,77
Vicente Cuji	Moldeador	\$ 540,00		\$ 540,00	\$ 51,03	\$ 43,20	\$ 445,77
Carlos Prado	Moldeador	\$ 540,00		\$ 540,00	\$ 51,03	\$ 43,20	\$ 445,77
William Toapanta	Oficial	\$ 450,00		\$ 450,00	\$ 42,53	\$ 36,00	\$ 371,48
TOTAL		\$ 2.610,00	\$ -	\$ 2.610,00	\$ 246,65	\$ 208,80	\$ 2.154,56

ROL DE PROVISIONES ÁREA DE PRODUCCIÓN

ROL DE PROVISIONES - PRODUCCION

NOMBRE	CARGO	TOTAL INGRESO S	XIII	XIV	Aporte Patronal 11,15%	Secap 1%	Vacaciones	Total
Luis Mora	Hornero	\$ 540,00	\$ 45,00	\$ 29,50	\$ 60,21	\$ 5,40	\$ 22,50	\$ 162,61
Moises Caiza	Amasador	\$ 540,00	\$ 45,00	\$ 29,50	\$ 60,21	\$ 5,40	\$ 22,50	\$ 162,61
Vicente Cuji	Moldeador	\$ 540,00	\$ 45,00	\$ 29,50	\$ 60,21	\$ 5,40	\$ 22,50	\$ 162,61
Carlos Prado	Moldeador	\$ 540,00	\$ 45,00	\$ 29,50	\$ 60,21	\$ 5,40	\$ 22,50	\$ 162,61
William Toapanta	Oficial	\$ 450,00	\$ 37,50	\$ 29,50	\$ 50,18	\$ 4,50	\$ 18,75	\$ 140,43
TOTAL		\$ 2.610,00	\$ 217,50	\$ 147,50	\$ 291,02	\$ 26,10	\$ 108,75	\$ 790,87

DISTRIBUCIÓN DE LA M.O.D POR DPTOS Y PANES A PRODUCIR

DISTRIBUCION DE M.O.D. POR DPTOS Y PANES A PRODUCIR

NOMBRE	CARGO	Total	Prorrato (Tapado)		Prorrato (Palanqueta)			Prorrato (Empanada)			Prorrato (Mestizo)			TOTAL
			Dpto. de Produccion (63%)		Dpto. de Produccion (13%)			Dpto. de Produccion (9%)			Dpto. de Produccion (15%)			
			Amasado	Moldeado	Amasado	Moldeado	Horneado	Amasado	Moldeado	Horneado	Amasado	Moldeado	Horneado	
Luis Mora	Hornero	\$ 445,77					\$ 55,72			\$ 39,00			\$ 66,87	\$ 161,59
Moises Caiza	Amasador	\$ 445,77	\$ 284,18		\$ 55,72			\$ 39,00			\$ 66,87			\$ 445,77
Vicente Cuji	Moldeador	\$ 445,77		\$ 284,18		\$ 55,72			\$ 39,00			\$ 66,87		\$ 445,77
Carlos Prado	Moldeador	\$ 445,77		\$ 284,18		\$ 55,72			\$ 39,00			\$ 66,87		\$ 445,77
William Toapanta	Oficial	\$ 371,48					\$ 46,43			\$ 32,50			\$ 55,72	\$ 134,66
TOTAL		\$ 2.154,56	TOTAL											\$ 1.633,56

ANEXO N° 5

Rol de Pagos Área Administrativa

Anexo 5: Rol Administrativo 1

ROL DE PAGOS - ADMINISTRATIVO

NOMBRE	CARGO	S.B.U.	H.E.	TOTAL INGRESOS	9,45% Aporte IESS	Fondos de Reserva 8%	Liquido a Recibir
Vinicio Allo	Chofer	\$ 540,00	\$ -	\$ 540,00	\$ 51,03	\$ 43,20	\$ 445,77
Carlos Mora	Atención C.	\$ 390,00	\$ -	\$ 390,00	\$ 36,86	\$ 31,20	\$ 321,95
Vicente Cando	Cajero	\$ 390,00	\$ -	\$ 390,00	\$ 36,86	\$ 31,20	\$ 321,95
TOTAL		\$ 1.320,00	\$ -	\$ 1.320,00	\$ 124,74	\$ 105,60	\$ 1.089,66

ROL DE PROVISIONES DEL ÁREA ADMINISTRATIVA

ROL DE PROVISIONES - ADMINISTRATIVO

NOMBRE	CARGO	TOTAL INGRESO S	XIII	XIV	Aporte Patronal 11,15%	Secap 1%	Vacaciones	Total
Vinicio Allo	Chofer	\$ 540,00	\$ 45,00	\$ 29,50	\$ 60,21	\$ 5,40	\$ 22,50	\$ 162,61
Carlos Mora	Atención C.	\$ 390,00	\$ 32,50	\$ 29,50	\$ 43,49	\$ 3,90	\$ 16,25	\$ 125,64
Vicente Cando	Cajero	\$ 390,00	\$ 32,50	\$ 29,50	\$ 43,49	\$ 3,90	\$ 16,25	\$ 125,64
TOTAL		\$ 1.320,00	\$ 110,00	\$ 88,50	\$ 147,18	\$ 13,20	\$ 55,00	\$ 413,88

ANEXO N°6

Anexo 6: Depreciaciones 1

DEPRECIACIONES

CONCEPTO	VALOR ACTIVOS	CANTIDAD	COSTO	VALOR RESIDUAL	VALOR A DEPRECIAR	Vida Útil (años)	Valor a depreciar (año)	Valor a depreciar (mes)	Prorrateo		
									Dpto. de Produccion		
									Amasado	Moldeado	Horneado
									\$	\$	\$
Edificio	\$ 70.000,00	1	\$ 70.000,00	0	\$ 70.000,00	20	3500,00	291,67	\$ 36,46	\$ 109,38	\$ 145,83
Balanzas	\$ 30,00	2	\$ 60,00	0	\$ 60,00	10	6,00	0,50	\$ 0,50		
Latas	\$ 25,00	300	\$ 7.500,00	0	\$ 7.500,00	10	750,00	62,50		\$ 26,79	\$ 35,71
Canastas G	\$ 10,00	10	\$ 100,00	0	\$ 100,00	10	10,00	0,83			\$ 0,83
Canastas P	\$ 4,00	20	\$ 80,00	0	\$ 80,00	10	8,00	0,67			\$ 0,67
Artesas	\$ 450,00	3	\$ 1.350,00	0	\$ 1.350,00	10	135,00	11,25	\$ 11,25		
Mesas	\$ 250,00	2	\$ 500,00	0	\$ 500,00	10	50,00	4,17		\$ 4,17	
Hornos	\$ 4.000,00	1	\$ 4.000,00	0	\$ 4.000,00	10	400,00	33,33			\$ 33,33
Vehiculo	\$ 19.500,00	1	\$ 19.500,00	0	\$ 19.500,00	5	3900,00	325,00	\$ 40,63	\$ 121,88	\$ 162,50
Equipo de C	\$ 1.300,00	1	\$ 1.300,00	0	\$ 1.300,00	3	433,33	36,11	\$ 4,51	\$ 13,54	\$ 18,06
Perchas	\$ 250,00	4	\$ 1.000,00	0	\$ 1.000,00	10	100,00	8,33		\$ 8,33	
TOTALES			\$ 105.390,00		\$ 105.390,0000		\$ 9.292,3333	\$ 774,3611	\$ 93,3472	\$ 284,0774	\$ 396,9365

ANEXO N° 7

Anexo 7: Cif y Mano de Obra 1

DISTRIBUCION DE MANO DE OBRA Y CIF GENERAL

<i>CONCEPTO</i>	<i>TOTAL \$</i>	<i>Dpto. de Produccion</i>		
		<i>Amasado</i>	<i>Moldeado</i>	<i>Horneado</i>
		\$	\$	\$
<i>Mano de Obra Directa</i>				
Hornero	\$ 608,38			\$ 608,38
Amasador	\$ 608,38	\$ 608,38		
Moldeador	\$ 1.216,76		\$ 1.216,76	
Oficial	\$ 511,90			\$ 511,90
Cargas Sociales	\$ 455,45	\$ 56,93	\$ 170,79	\$ 227,72
<i>CIF</i>				
<i>Materia Prima Indirecta</i>				
varios	\$ 787,50	\$ 98,44	\$ 295,31	\$ 393,75
Agua	\$ 80,00	\$ 10,00	\$ 30,00	\$ 40,00
<i>Mano de Obra Indirecta</i>				
Sueldo Chofer	\$ 608,38	\$ 76,05	\$ 228,14	\$ 304,19
Sueldo Empleados	\$ 895,16	\$ 111,90	\$ 335,69	\$ 447,58
Cargas Sociales	\$ 230,34	\$ 28,79	\$ 86,38	\$ 115,17
<i>Otros</i>				
Impuestos	\$ 490,00	\$ 61,25	\$ 183,75	\$ 245,00
Combustible	\$ 150,00	\$ 18,75	\$ 56,25	\$ 75,00
Canastas	\$ 140,00	\$ 17,50	\$ 52,50	\$ 70,00
Luz	\$ 50,00	\$ 6,25	\$ 18,75	\$ 25,00
Utiles de Aseo	\$ 35,00	\$ 4,38	\$ 13,13	\$ 17,50
Fundas Plasticas	\$ 28,00	\$ 3,50	\$ 10,50	\$ 14,00
Depreciaciones	\$ 774,36	\$ 93,35	\$ 284,08	\$ 396,94
TOTALES	\$ 7.669,6061	\$ 1.195,4553	\$ 2.982,0218	\$ 3.492,1290

**DISTRIBUCIÓN DE MANO DE OBRA Y COSTOS INDIRECTOS DE
FABRICACIÓN TAPADO**

**DISTRIBUCION DE MANO DE OBRA Y CIF
TAPADO**

CONCEPTO	TOTAL \$	Dpto. de Produccion		
		Amasado	Moldeado	Horneado
		\$	\$	\$
Mano de Obra Directa				
Hornero	\$ 384,23			\$ 384,23
Amasador	\$ 384,23	\$ 384,23		
Moldeador	\$ 768,47		\$ 768,47	
Oficial	\$ 323,30			\$ 323,30
Cargas Sociales	\$ 287,64	\$ 35,96	\$ 107,87	\$ 143,82
CIF	\$ -			
Materia Prima Indirecta	\$ -			
varios	\$ 497,36	\$ 62,17	\$ 186,51	\$ 248,68
Agua	\$ 50,53	\$ 6,32	\$ 18,95	\$ 25,26
Mano de Obra Indirecta	\$ -			
Sueldo Chofer	\$ 384,23	\$ 48,03	\$ 144,09	\$ 192,12
Sueldo Empleados	\$ 565,35	\$ 70,67	\$ 212,01	\$ 282,68
Cargas Sociales	\$ 145,48	\$ 18,18	\$ 54,55	\$ 72,74
Otros	\$ -			
Impuestos	\$ 309,47	\$ 38,68	\$ 116,05	\$ 154,73
Combustible	\$ 94,74	\$ 11,84	\$ 35,53	\$ 47,37
Canastas	\$ 88,42	\$ 11,05	\$ 33,16	\$ 44,21
Luz	\$ 31,58	\$ 3,95	\$ 11,84	\$ 15,79
Utiles de Aseo	\$ 22,10	\$ 2,76	\$ 8,29	\$ 11,05
Fundas Plasticas	\$ 17,68	\$ 2,21	\$ 6,63	\$ 8,84
Depreciaciones	\$ 489,06	\$ 61,13	\$ 183,40	\$ 244,53
TOTALES	\$ 4.843,8701	\$ 757,1877	\$ 1.887,3305	\$ 2.199,3519

**DISTRIBUCIÓN DE MANO DE OBRA Y COSTOS INDIRECTOS DE
FABRICACIÓN PALANQUETA**

**DISTRIBUCION DE MANO DE OBRA Y CIF
PALANQUETA**

CONCEPTO	TOTAL \$	Dpto. de Produccion		
		Amasado	Moldeado	Horneado
		\$	\$	\$
Mano de Obra Directa				
Hornero	\$ 79,09			\$ 79,09
Amasador	\$ 79,09	\$ 79,09		
Moldeador	\$ 158,18		\$ 158,18	
Oficial	\$ 66,55			\$ 66,55
Cargas Sociales	\$ 59,21	\$ 7,40	\$ 22,20	\$ 29,60
CIF	\$ -			
Materia Prima Indirecta	\$ -			
varios	\$ 102,38	\$ 12,80	\$ 38,39	\$ 51,19
Agua	\$ 10,40	\$ 1,30	\$ 3,90	\$ 5,20
Mano de Obra Indirecta	\$ -			
Sueldo Chofer	\$ 79,09	\$ 9,89	\$ 29,66	\$ 39,54
Sueldo Empleados	\$ 116,37	\$ 14,55	\$ 43,64	\$ 58,19
Cargas Sociales	\$ 29,94	\$ 3,74	\$ 11,23	\$ 14,97
Otros	\$ -			
Impuestos	\$ 63,70	\$ 7,96	\$ 23,89	\$ 31,85
Combustible	\$ 19,50	\$ 2,44	\$ 7,31	\$ 9,75
Canastas	\$ 18,20	\$ 2,28	\$ 6,83	\$ 9,10
Luz	\$ 6,50	\$ 0,81	\$ 2,44	\$ 3,25
Útiles de Aseo	\$ 4,55	\$ 0,57	\$ 1,71	\$ 2,28
Fundas Plasticas	\$ 3,64	\$ 0,46	\$ 1,37	\$ 1,82
Depreciaciones	\$ 96,80	\$ 12,10	\$ 36,30	\$ 48,40
TOTALES	\$ 993,1770	\$ 155,3734	\$ 387,0309	\$ 450,7726

**DISTRIBUCIÓN DE MANO DE OBRA Y COSTOS INDIRECTOS DE
FABRICACIÓN EMPANADA**

**DISTRIBUCION DE MANO DE OBRA Y CIF
EMPANADA**

CONCEPTO	TOTAL \$	Dpto. de Produccion		
		Amasado	Moldeado	Horneado
		\$	\$	\$
Mano de Obra Directa				
Hornero	\$ 54,75			\$ 54,75
Amasador	\$ 54,75	\$ 54,75		
Moldeador	\$ 109,51		\$ 109,51	
Oficial	\$ 46,07			\$ 46,07
Cargas Sociales	\$ 40,99	\$ 5,12	\$ 15,37	\$ 20,50
CIF	\$ -			
Materia Prima Indirecta	\$ -			
varios	\$ 70,88	\$ 8,86	\$ 26,58	\$ 35,44
Agua	\$ 7,20	\$ 0,90	\$ 2,70	\$ 3,60
Mano de Obra Indirecta	\$ -			
Sueldo Chofer	\$ 54,75	\$ 6,84	\$ 20,53	\$ 27,38
Sueldo Empleados	\$ 80,56	\$ 10,07	\$ 30,21	\$ 40,28
Cargas Sociales	\$ 20,73	\$ 2,59	\$ 7,77	\$ 10,37
Otros	\$ -			
Impuestos	\$ 44,10	\$ 5,51	\$ 16,54	\$ 22,05
Combustible	\$ 13,50	\$ 1,69	\$ 5,06	\$ 6,75
Canastas	\$ 12,60	\$ 1,58	\$ 4,73	\$ 6,30
Luz	\$ 4,50	\$ 0,56	\$ 1,69	\$ 2,25
Utiles de Aseo	\$ 3,15	\$ 0,39	\$ 1,18	\$ 1,58
Fundas Plasticas	\$ 2,52	\$ 0,32	\$ 0,95	\$ 1,26
Depreciaciones	\$ 67,76	\$ 8,47	\$ 25,41	\$ 33,88
TOTALES	\$ 688,3286	\$ 107,6593	\$ 268,2237	\$ 312,4456

**DISTRIBUCIÓN DE MANO DE OBRA Y COSTOS INDIRECTOS DE
FABRICACIÓN MESTIZO**

**DISTRIBUCION DE MANO DE OBRA Y CIF
MESTIZO**

CONCEPTO	TOTAL \$	Dpto. de Produccion		
		Amasado	Moldeado	Horneado
		\$	\$	\$
Mano de Obra Directa				
Hornero	\$ 91,26			\$ 91,26
Amasador	\$ 91,26	\$ 91,26		
Moldeador	\$ 182,51		\$ 182,51	
Oficial	\$ 76,79			\$ 76,79
Cargas Sociales	\$ 68,32	\$ 8,54	\$ 25,62	\$ 34,16
CIF	\$ -			
Materia Prima Indirecta	\$ -			
varios	\$ 118,13	\$ 14,77	\$ 44,30	\$ 59,06
Agua	\$ 12,00	\$ 1,50	\$ 4,50	\$ 6,00
Mano de Obra Indirecta	\$ -			
Sueldo Chofer	\$ 91,26	\$ 11,41	\$ 34,22	\$ 45,63
Sueldo Empleados	\$ 134,27	\$ 16,78	\$ 50,35	\$ 67,14
Cargas Sociales	\$ 34,55	\$ 4,32	\$ 12,96	\$ 17,28
Otros	\$ -			
Impuestos	\$ 73,50	\$ 9,19	\$ 27,56	\$ 36,75
Combustible	\$ 22,50	\$ 2,81	\$ 8,44	\$ 11,25
Canastas	\$ 21,00	\$ 2,63	\$ 7,88	\$ 10,50
Luz	\$ 7,50	\$ 0,94	\$ 2,81	\$ 3,75
Utiles de Aseo	\$ 5,25	\$ 0,66	\$ 1,97	\$ 2,63
Fundas Plasticas	\$ 4,20	\$ 0,53	\$ 1,58	\$ 2,10
Depreciaciones	\$ 116,15	\$ 14,52	\$ 43,56	\$ 58,08
TOTALES	\$ 1.150,4409	\$ 179,8355	\$ 448,2495	\$ 522,3560

Anexo 8: Entrevista 1

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL CHIMBORAZO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

GUÍA DE ENTREVISTA A LA SEÑORA GERENTE – PROPIETARIA DE LA PANADERÍA “LA DELICIA”

- 1.- Se tomara en cuenta el lugar y fecha adecuado para la entrevista
- 2.- Los temas a entrevistar serán exclusivamente en el ámbito contable y administrativo.
- 3.- El tiempo destinado para la entrevista es de 30 minutos máximo.

Objetivos:

- Recolectar información necesaria para el desarrollo de la presente investigación.
- Conocer las fases de transformación de la Materia Prima a los diferentes productos terminados.
- Conocer la forma de determinar los costos por cada producto elaborado en la Panadería La Delicia.
- Especificar qué Sistema de Contabilidad de Costos sería el más conveniente en la Panadería La Delicia.

Preguntas

Dirigidas a: Sra. Norma Viteri Gerente- Propietaria de la Panadería La Delicia de la Ciudad de Ambato, Provincia de Tungurahua.

Entrevistadora: María Fernanda Escobar Lema.

- 1.- ¿La Panadería La Delicia tiene definida Misión, Visión y Objetivos Estratégicos?
- 2.- ¿La Panadería La Delicia que tiempo tiene en el mercado, reseña histórica?
- 3.- ¿La Panadería La Delicia tiene establecido un Sistema Contable de Costos?
- 4.- ¿Cómo determina el costo unitario de los productos elaborados en la panadería La Delicia?
- 5.- ¿La Panadería La Delicia tiene proveedores fijos, cuantos?

- 6.- ¿Nº de empleados que laboran en la panadería La Delicia?
- 7.- ¿Cuál es el producto que tiene mayor demanda en la panadería?
- 8.- ¿Cuál es la producción mensual de los productos mencionados anteriormente?
- 9.- ¿Cómo es el Proceso de Producción de la Panadería La Delicia?
- 10.- ¿Cuáles son los Procesos para la elaboración del pan?
- 11.- ¿La Producción en la panadería La Delicia es Planificada?
- 12.- ¿Utiliza la Panadería La Delicia algún formato o documento que sirva para conocer los costos que incurre el proceso productivo?
- 13.- ¿La panadería La Delicia maneja un inventario de los productos en proceso y productos terminados?
- 14.- ¿La rotación de los productos en la panadería La Delicia es diaria?
- 15.- ¿Mencione la materia prima se compra para la elaboración del pan?
- 16.- ¿La mano de obra como se clasifica en la panadería La Delicia?
- 17.- ¿Enumere los costos indirectos de fabricación en el proceso productivo?
- 18.- ¿Cómo determinan el precio del pan para su comercialización en la Panadería La Delicia?

ANEXO N° 9

Anexo 9: Resultado de la Entrevista 1

Entrevista Dirigida a la Señora Norma Viteri Gerente – Propietaria de la panadería “La Delicia”

1.- ¿La Panadería La Delicia tiene definida misión, visión y objetivos?

La Panadería La Delicia no tiene definida misión, visión, objetivos estratégicos

2.- ¿La Panadería La Delicia que tiempo tiene en el mercado, reseña histórica?

La Panadería “La Delicia” se encuentra en el mercado hace 37 años, ubicada en la Provincia de Tungurahua, Cantón Ambato entre las calles Martínez y Pérez de Anda, el manejo administrativo y económico de la panadería ha sido dirigido por la familia de la propietaria actual la Señora Norma Viteri.

Entre los productos elaborados y de más aceptación que ofrece la panadería la delicia destacamos el tradicional tapado ambateño, empanadas, palanquetas, mestizo.

3.- ¿La Panadería La Delicia tiene establecido un Sistema Contable de Costos?

La panadería La Delicia no cuenta con un sistema contable que le permita tener conocimiento real sobre lo q le cuesta producir los productos.

4.- ¿Cómo determina el costo unitario de los productos elaborados en la panadería La Delicia?

El costo unitario se lo determina de manera empírica, basándose en la experiencia del propietario y en los márgenes de utilidad que aparentemente se conoce.

5.- ¿La Panadería La Delicia tiene proveedores fijos?

La panadería cuenta con proveedores fijos de insumos y materiales que permiten la elaboración de los productos que ofrece la micro empresa.

A continuación mencionamos a los proveedores:

- Molinos Miraflores (harina Miraflores, azúcar)

- Repremarva (manteca la joya y manteca súper)
- Harina Tomebamba (harina Tomebamba)

6.- ¿Nº de empleados que laboran en la panadería La Delicia?

La panadería La Delicia se encuentra dividida por áreas las cuales mencionaremos a continuación:

Área Administrativa:

- Gerente Propietario (1)
- Contador (1)

Área de Producción:

- Hornero (1)
- Amasador (1)
- Moldeador (2)
- Oficial (1)

Área de Ventas:

- Chofer Despachador (1)
- Atención al Cliente (1)
- Cajero (1)

7.- ¿Cuál es el producto que tiene mayor demanda en la panadería?

- Pan Tapado

Los demás productos que ofrece la panadería son:

- Palanquetas
- Empanadas
- Mestizos, etc.

8.- ¿Cuál es la producción mensual del producto mencionado anteriormente?

- 153.000 unidades de pan tapado mensual.

- 30.000 unidades de palanqueta mensual.
- 36.000 unidades de pan mestizo mensual.
- 21.000 unidades de empanadas mensuales.

9.- ¿Cómo es el Proceso de Producción de la Panadería?

- a) Manual (x)
- b) Tecnificado ()

10.- ¿Cuáles son los Procesos para la elaboración del pan?

- Amasado
- Moldeado
- Horneado

11.- ¿La Producción en la panadería La Delicia es Planificada?

Si (x)

No ()

12.- ¿Utiliza la Panadería La Delicia algún formato o documento que sirva para conocer los costos que incurre el proceso productivo?

Si ()

No (x)

13.- ¿La panadería La Delicia maneja un inventario de los productos en proceso y productos terminados?

Si ()

No (x)

14.- ¿La rotación de los productos en la panadería La Delicia es diaria?

Si (x)

No ()

15.- ¿Qué tipo de materia prima se compra para la elaboración del pan?

- Harina
- Azúcar
- Manteca
- Levadura
- Sal
- Queso

16.- ¿La mano de obra como se clasifica en la panadería?

- Mano de obra directa
- Mano de obra indirecta

17.- ¿Enumere los costos indirectos de fabricación en el proceso productivo?

- Impuestos
- Combustible
- Canastas
- Luz
- Útiles de Aseo
- Fundas Plásticas

18.- ¿Cómo determinan el precio del pan para su comercialización?

El precio del pan se lo determina tomando como referencia los costos de las materias primas, los gastos que incurre el producir el pan añadiéndole un costo adicional al precio, se lo realiza de esta manera ya que no tenemos un sistema de costos por procesos que lo determine de forma exacta.

ANEXO N° 10

Anexo 10: Análisis de la Entrevista 1

Análisis de la Entrevista realizada a la Señora Norma Viteri - Propietaria de Panadería La Delicia

Una vez aplicada la entrevista a la Gerente- Propietaria de la Panadería La Delicia, procederemos al análisis de cada una de las respuestas, obteniendo una idea general del estado de la empresa.

- 1.- La Panadería La Delicia tiene no cuenta con un misión, visión y objetivos estratégicos.
- 2.- La Panadería La Delicia se ha establecido en el mercado hace 37 años de los cuales ha venido sirviendo y degustando el paladar de la distinguida clientela; ofreciendo productos de excelente calidad como el tradicional y nombrado pan tapado, palanquetas y una variedad de productos de agrado a nuestros consumidores.
- 3.- La Panadería La Delicia no cuenta con un Sistema de Contabilidad de Costos que le permita saber los costos y gastos de lo que implica la producción de los productos que ofrece, de manera que esto hace que no se tome las debidas correcciones y decisiones para un manejo de la panadería.
- 4.- En la Panadería La Delicia se desconoce el costo real de los productos, ya que no se lleva un control adecuado de los inventarios, falta de control en los materiales, etc.
- 5.- La Panadería La Delicia tiene proveedores fijos los cual hace que no presente escases y tenga una producción continua.
- 6.- Los personas que forman parte del equipo de trabajo en la panadería son 10 de las cuales se encuentran divididas en los 3 departamentos que existe, con sus respectivas funciones.
- 7.- El pan con mayor número de ventas en la panadería La Delicia es el Tapado, ya que tiene mucha demanda para el consumidor y por lo mismo es el que genera mayor ingreso económico en la panadería.

8.- Con el monto mencionado de producción en la panadería La Delicia con referencia al pan de mayor venta y consumo, lo que hace a esta micro- empresa ponerse objetivos basándose en los márgenes de productividad, para así ofertar productos de mejor calidad y a precios atractivos.

9.- El Proceso Productivo de la Panadería La Delicia es totalmente manual, eso nos hace depender de la mano de obra de nuestros trabajadores, ya que la panadería La Delicia es de las pocas que mantiene la tradición en elaboración de pan en horno de leña.

10.- Para la elaboración de los productos en la panadería La Delicia se sigue una serie de procesos que son: Amasado, Moldeado, Horneado los mismos que actúan a base de recursos materiales, económicos y humanos, y como objetivo final la comercialización de los productos elaborados.

11.-La producción en la panadería La Delicia es previamente planificada ya que trabaja basándose en la venta diaria, pedidos en el caso q haya, lo cual hace que con la planificación se prevea los recursos y se aproveche al máximo de los mismos; En la panadería La Delicia la persona que se encarga de planificar la producción es la Señora Norma Viteri.

12.- La panadería La Delicia no cuenta con formatos o documentos que le permitan conocer el costo que incurre producir los productos; estos documentos son importantes ya que permiten tener un control adecuado de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación y a su vez conocer si se utiliza eficientemente.

13.- En el micro- empresa no se lleva un control de los inventarios de productos en proceso y productos terminados ya que en ocasiones la producción varía, porque dependen de la mano de obra.

14.- La rotación del inventario de los productos terminados es a diario ya que la producción es continua y no tenemos para el siguiente día stock, claro que vale recalcar que en ocasiones si nos queda producto, pero no es perdida porque se lo da uso.

15.- Los materiales que se mencionaron anteriormente constituyen la materia prima básica para la elaboración del pan, adicionalmente se adquieren otros materiales para culminar con el proceso de la elaboración del pan.

16.- La mano de obra en la panadería se encuentra distribuida por los 3 departamentos, pero la más importante es en el departamento de producción ya que de esta depende mucho nuestra producción.

17.- Los costos indirectos que se mencionó forman parte del proceso pero no se los identifica directamente en la producción.

18.- El precio del pan se lo determina tomando como referencia los costos de las materias primas, los gastos que incurre el producir el pan añadiéndole un costo adicional al precio, se lo realiza de esta manera ya que no tenemos un sistema de costos por procesos que lo determine de forma exacta.

ANEXO N° 11

Anexo 11: Facturas 1

		JUAN DE LA CRUZ Multiservicios Juan de la Cruz S.A. R.U.C. 1792201160001		FACTURA S006-001-		000114920	
Matriz Quito: Mariano Cardenal Oe1-44 y Av. Panamericana Norte Km 8 - Telf.: (593)2800 900 Sucursal Ambato: Uno Lote 11-B y Av. D Telf.: 03 243 4275 - 03 243 4110				Autorización S.R.I. No. 1113958048 CONTRIBUYENTE ESPECIAL SEGÚN RESOLUCIÓN No. NAC-GCORCEC10-00047 DEL 19/02/2010			
Razón Social		Segmento	Fecha de Emisión		Pedit.	N/Desp.	
VITERY NORMA		COBERTURA C2	01/03/2014		-3648235	2002933	
Nombre del Cliente		División	Fecha de Vencimiento		Digit.	Sector	
VITERY CORONEL NORMA GLADYS		DIV. 30 DIAS	01/02/2014		351	AMBATO C	
RUC / Cédula	Cód. Cliente	Vendedor	Condición de pago		Teléfono		
1801341536001	23227	442	CREDITO		2426596		
Dirección		Ciudad		Observación			
MARTINEZ Y LIZARDO RUIZ		AMBATO		PEDIDO POCKET No. 1.32827			

Código Interno	Código de Barras	Descripción	Cantidad	Precio Unit.	% Desc.	% Bon.	Valor a Pagar
9038	PPPP	Levadura Levapan 500g paquete	150	3,00			450,00

Declaramos haber recibido la mercadería determinada anteriormente; consecuentemente deberemos y pagaremos incondicionalmente en la fecha arriba establecida por valor recibido, a la orden de **MULTISERVICIOS JUAN DE LA CRUZ S.A.**, En el domicilio arriba indicado la cantidad determinada en esta factura. En caso de MORA, pagaremos el máximo permitido por la ley. El pago de esta obligación no podrá hacerse por partes ni aún por nuestros sucesores en derecho. Renunciamos domicilio y nos sometemos a los jueces competentes. Sin protesto - Exímese de presentación para el pago y de avisos por falta de pago.

Valor Bruto:	450,00
Descuento:	0,00
Valor Neto:	450,00
Base Tarifa 0:	0,00
Base Tarifa 12%:	0,00
IVA 12%:	0,00
A pagar:	450,00

VALOR TOTAL A CANCELAR: CUATROCIENTOS CINCUENTA DOLARES

NOTA: Por cualquier pago exija el recibo correspondiente. Los pagos deben hacerse con cheques a nombre de **MULTISERVICIOS JUAN DE LA CRUZ S.A.**

Nombre:	
Fecha de entrega	C.I.:
Firma:	

SIP IMPRESIONES, VALAREZO LOPEZ WILLIAM ALVARO - CUIT: 1792201160001 AUT: 9534 - TELF: 2528735091552130 IMPRESO: 29-11-2013 VENCE: 29-11-2014 DEL: 10001 AL: 11000



MOLINOS MIRAFLORES S.A.

Matriz y Establecimiento: Miraflores - Av. Miraflores 114 y Pérez de Anda
Teléfono: 2823510 / 2829564 / 2422057 / Cel: 0997 752078 Casilla: 180100080
E-mail: info@molinosmiraflores.com / www.molinosmiraflores.com

CONTRIBUYENTE ESPECIAL RESOLUCIÓN
N° 04519 DEL 23/09/1996
Documento categorizado: NO

RUC: 1890004195001

FACTURA

001-001-000061056

AUTORIZACIÓN S.R.I. N° 1115668170

CLIENTE: NORMA GLADIS VITERI CORONEL
DIRECCIÓN: AMBATO, CALLE PREZ DE ANDA 1028 Y MARTINEZ
REFERENCIA: PANADERIA LA DELICIA
C.I./R.U.C.: 1801341536001
TELÉFONO: 2823339

FECHA: viernes, 03 de Enero de 2014
VENCIMIENTO: Lunes, 03 de febrero de 2014
CHOFER: pedido:
VENDEDOR: OFICINA PRINCIPAL
FORMA DE PAGO: Crédito

GUÍA DE REMISIÓN:

30 DIAS

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNIT.	DESCTO	VALOR TOTAL
180	HARINA PANADERA 50 KG.	40.00		7,200.00
200	MANTECA LA JOYA 15KG T/SIERRA	25.00		5,000.00
SUB-TOTAL \$				12,200.00
I.V.A. TARIFA 0%		12,200.00	I.V.A. TARIFA 12%	0
IMPORTE DEL IVA:		0	TOTAL A PAGAR \$: 12,200.00	

Comentario: ***** FAVOR EMITIR Y ENTREGAR COMPROBANTE DE RETENCION MAXIMO EN 5 DIAS HABILES *****

Son: ***** Doce Mil Dociientos Dolares 00/100 *****

He recibido la mercadería detallada en la presente Factura. Por lo tanto el valor indicado DEBO y PAGARE a la orden de MOLINOS MIRAFLORES S.A. En caso de juicio me sujeto a los jueces competentes y a la acción ejecutiva para lo cual renuncio fuero y domicilio. En caso de pago de esta factura en fecha posterior a la del vencimiento se aplicará intereses de mora a la tasa legal vigente.

CRISTINA

ELABORADO POR

RECIBI CONFORME

Vergara Pérez Manuel Alejandro-AJL 5812 - Imp. RUC 18032047001
Tel: 2827225 Emisión 01/Octubre/2014 del 03/01 al 03/05
Válido hasta 01/Octubre/2015

ADQUIRENTE: (Original Blanca)
EMISOR (Ho. Copia Rosada)
ARCHIVO (Ho. Copia Sin Valor para efecto tributario Verde)
VENTAS: (Ho. Copia Sin Valor para efecto tributario Amarilla)



REPREMARVA CIA. LTDA
www.repremarva.com

DIRECCION: LEONARDO PAEZ S/N
Y VICTOR VEINTIMILLA
TELF.S: (03) 2587012 / 2587438 / 2587332
AMBATO / ECUADOR

FACTURA N° 001-001- **0004165**
R.U.C.: 1891752411001
Autorización S.R.I. N° 1116307601 **4165**

CLIENTE: **VITERI CORONEL NORMA GLADIS** FECHA DE EMISION: **03/01/2014 0:00** VENCIMIENTO: **03/02/2014 0:00**
R.U.C.I.: **1801341536001** FORMA DE PAGO: **CRÉDITO** VENEDOR: **EDINSON OMAR GAVILANEZ GRANJ.**
RAZON SOCIAL: **PANADERÍA LA DELICIA** CIUDAD: **AMBATO** TELEFONO:
TELEFONO: **032426596** ZONA: **ZONA 12** LOCAL:
CELULAR: **0967630961** SECTOR: **MIRAFLORES** PROVINCIA: **AHRENDADO TUNGURAHUA**
DIRECCION: **PEREZ DE ANDA 10.28 Y MARTINEZ** REFERENCIA: **ALADO DE LA CLINICA D**
MENSAJE: **PECI-2015-00075825** **ALADO D**

CODIGO	PRODUCTO	CANTIDAD	DESCRIPCION	P. UNITARIO	DSCT.	TOTAL
30932	AZUCAR SAN CARLOS 2KG FUNDA	330	UNID	2,25	0,00	742,50
30933	SAL MAR Y SAL 2KG FUNDA	120	UNID	0,80	0,00	96,00

SON :

AUTORIZO A REPRESMARVA A REPORTAR, REVISAR INFORMACION DE COMPORTAMIENTO CREDITICIO EN BUHO DE CREDITOS AUTORIZADOS POR LA SUPERINTENDENCIA DE BANCOS.

GUIA DE REMISION N°

PUNTO DE PARTIDA:
PUNTO DE LLEGADA:
ID. DEL TRANSPORTE:

FIRMA DE QUIEN RECIBE
Nombre.....
C.I.:.....
PLACA N°
FECHA INICIO TRASLADO:
FECHA TERMINACION TRASLADO:

FIRMA AUTORIZADA

COMPRA
VENTA
OTROS

SUBTOTAL	838,50
DESCUENTO	0,00
T. GRAVADO 0%	838,50
T. GRAVADO %	0,00
I.V.A. %	
TOTAL A PAGAR	838,50

(*) Producto no gravado con IVA

F. DEL TRANSPORTISTA

ADMONENTE: Original: Blanca • Emisor: REPRESMARVA S.A. • Destinatario: VITERI CORONEL NORMA GLADIS • Fecha Emisión: 03/01/2014 00:00 • Fecha Vencimiento: 03/02/2014 00:00 • R.U.C. Emisor: 1891752411001 • R.U.C. Destinatario: 1801341536001 • Valor: 838,50 • Impuesto: 0,00 • Total: 838,50

INDUSTRIAS DE PAPEL PAFELOM C.A. LÍDAS. RUC: 1801082500 A.D. 1308 • Móvil: 082373242187 • FECHA: 03/01/2014 00:00 • Impreso en: 03/01/2014 12:16:00