



# **UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**

**CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**PROYECTO INTEGRADOR**

**“MODELO COSTO, VOLUMEN, UTILIDAD PARA LA PANIFICADORA “YGUAZÚ”  
UBICADA EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CANTÓN LATACUNGA, PARROQUIA LA  
MATRIZ, DURANTE EL SEGUNDO TRIMESTRE DEL 2022”.**

Proyecto Integrador presentado previo a la obtención del Título de Licenciada  
en Contabilidad y Auditoría.

**AUTORA:**

Mejía Rubio Jenny Mariela

**TUTOR:**

Dra. Patricia Geraldina López Fraga

**LATACUNGA – ECUADOR**

Agosto 2023

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

“Yo Jenny Mariela Mejía Rubio declaro ser autora del presente proyecto integrador: **MODELO COSTO, VOLUMEN, UTILIDAD PARA LA PANIFICADORA “YGUAZÚ” UBICADA EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CANTÓN LATACUNGA, PARROQUIA LA MATRIZ, DURANTE EL SEGUNDO TRIMESTRE DEL 2022,** siendo la Dra. López Fraga Patricia Geraldina tutora del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Además, certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.



---

Mejia Rubio Jenny Mariela

C.C. 055045850-9

## AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO INTEGRADOR

En calidad de Tutor del Trabajo integrador sobre el título:

**MODELO COSTO, VOLUMEN, UTILIDAD PARA LA PANIFICADORA “YGUAZU” UBICADA EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CANTÓN LATACUNGA, PARROQUIA LA MATRIZ, DURANTE EL SEGUNDO TRIMESTRE DEL 2022** de la postulante Mejía Rubio Jenny Mariela, de la carrera de CONTABILIDAD Y AUDITORIA, considero que dicho Informe Investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnicos suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de Proyecto que el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga, agosto, 2023



**Tutor**

Dra. Patricia Geraldina López Fraga

CL.050220785-5


## APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas; por cuanto, la postulante Mejía Rubio Jenny Mariela con el título de Proyecto integrador: **“MODELO COSTO, VOLUMEN, UTILIDAD PARA LA PANIFICADORA YGUAZÚ UBICADA EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CANTÓN LATACUNGA, PARROQUIA LA MATRIZ, DURANTE EL SEGUNDO TRIMESTRE DEL 2022”**, ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Sustentación Final del Proyecto.

Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.


Latacunga, agosto 2023

Para constancia firman:




---

**Lector 1**  
**Nombre:** Ing. Angel Villarroel  
**CL.** 0602765406



---

**Lector 2**  
**Nombre:** Dra. Myrian Hidalgo  
**CL.** 052384852



---

**Lector 3**  
**Nombre:** Dr. Guido Santamaria  
**CL.** 0501848220

## **AGRADECIMIENTO**

*Agradezco primeramente a Dios por haberme dado la fortaleza y ganas de seguir adelante a pesar de cualquier cosa que se presente.*

*También quiero expresar mi profundo agradecimiento a la Universidad Técnica de Cotopaxi, a todos los docentes que me impartieron parte de su conocimiento en estos años en especial a mi tutora de proyecto de titulación, Dra. Patricia López por saber guíame para poder terminar el siguiente proyecto.*

*A mi familia y personas que estuvieron a mi lado dándome ánimos para seguir adelante y poder cumplir el sueño anhelado de ser profesional.*

## **DEDICATORIA**

*El presente proyecto de titulación se lo dedico a mi familia y amigos que pusieron su confianza en mí a Dios que me ayudo a cumplir mi meta más importante en mi vida.*

*A mis padres Jeannette Rubio y Leónidas Mejía y hermanos que siempre me estuvieron impulsando para cumplir lo que me he propuesto.*

# **UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**

## **FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**

### **CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**TÍTULO:** “Modelo costo, volumen, utilidad para la panificadora “Y guazú” ubicada en la provincia de Cotopaxi, Cantón Latacunga, Parroquia La Matriz, durante el segundo trimestre del 2022.”

**Autor:**

Jenny Mariela Mejia Rubio

### **RESUMEN**

El presente proyecto integrador se desarrolló en la panadería “Y guazú” dedicada a la producción y comercialización de productos de panadería, el principal problema deriva en la determinación de los costos de producción debido a que establecen el precio de venta de manera empírica, además de no contar con un control adecuado de los mismos. El objetivo es implementar un modelo costo-volumen-utilidad que permita identificar los elementos del costo que intervienen en la producción, para de esta forma brindar una herramienta sostenible para la panadería enfocando para la toma de decisiones que permitan el crecimiento y desarrollo de la panificadora. El tipo de investigación aplicada presenta un enfoque cuantitativo, debido a que se aplicaron técnicas como entrevistas y fichas de observación, a través de los cuales se encontró información esencial que permitió identificar cómo trabaja la panadería. El modelo costo-volumen-utilidad efectuado mediante el software Excel permite conocer los costos fijos, costos variables, costos de producción, punto de equilibrio, margen de contribución y cambios en las variables. Como resultado se establece que a través del modelo se pudo identificar que el producto estrella son los bocaditos denominados llorón debido a que tiene una producción diaria de 400 unidades y contribuye con un margen operacional del 68% y un punto de equilibrio de 257 unidades, también se pudo identificar cada uno de los elementos que involucran la obtención del costo de producción y del punto de equilibrio de los productos, esto ayuda a la entidad a la toma de correctivos.

Palabras clave: Costo, Volumen, Utilidad punto de equilibrio.

# **TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI**

## **FACULTY OF ADMINISTRATIVE SCIENCES**

### **ACCOUNTING AND AUDITING**

**THEME:** “Model cost, volume, profit model for the bakery “Y guazú” located in the Cotopaxi Province, Latacunga Canton, la Matriz Parish, during the second quarter of 2022”.

**Author:**

Jenny Mariela Mejia Rubio

### **ABSTRACT**

The present integrative project was advanced in the bakery “Y guazú” dedicated to the production and commercialization of bakery products, the main problem arises in the determination of the production costs because they establish the sale price in an empirical way, in addition to not having an adequate control over them. The aim is to implement a cost-volume profit model to determine the cost elements involved in production, in order to provide a sustainable tool for the bakery, focusing on decision making for the growth and development of the bakery. The type of research applied presents a quantitative approach, because techniques such as interviews and observation sheets were put in application, through which important information was found that permitted us to identify how the bakery works. The cost-volume-profit model carried out using Excel software allows us to know the fixed costs, variable costs, production costs, break-even point, contribution margin and changes in the variables. As a conclusion, it is established that through the model it was possible to detect that the flagship product is the snacks called llorón (weeping) because it has a daily production of 400 units and provides with an operational margin of 68% and a break-even point of 257 units, it was also possible to identify each of the elements involved in obtaining the cost of production and the break-even point of the products, this benefits the entity to take corrective actions.

Keywords: Cost, Volume, Break-even profit.





## *AVAL DE TRADUCCIÓN*

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal **CERTIFICO** que:

La traducción del resumen al idioma Inglés del proyecto de investigación cuyo título versa: **“MODELO COSTO, VOLUMEN, UTILIDAD PARA LA PANIFICADORA “YGUAZÚ” UBICADA EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI, CANTÓN LATACUNGA, PARROQUIA LA MATRIZ, DURANTE EL SEGUNDO TRIMESTRE DEL 2022”** presentado por: **Jenny Mariela Mejia Rubio**, egresada de la Carrera de: **Contabilidad y Auditoría**, perteneciente a la **Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas**, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo a la peticionaria hacer uso del presente aval para los fines académicos legales.

Latacunga, agosto del 2023

Atentamente,

TANIA  
ELIZABETH  
ALVEAR  
JIMENEZ

Firmado digitalmente  
por TANIA ELIZABETH  
ALVEAR JIMENEZ  
Fecha: 2023.08.28  
15:53:50 -05'00'

**Mg. Tania Alvear Jiménez**  
**DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS-UTC**  
**CI: 0503231763**



CENTRO  
DE IDIOMAS

## ÍNDICE DE CONTENIDO

### CONTENIDO

PORTADA.....	i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	v
AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO INTEGRADOR.....	vi
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN.....	vii
AGRADECIMIENTO.....	x
DEDICATORIA.....	xi
RESUMEN.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
AVAL DE TRADUCCIÓN.....	xiii
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	xv
ÍNDICE DE TABLAS.....	xxii
ÍNDICE DE GRÁFICAS.....	xxii
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xxii
1 INFORMACIÓN GENERAL.....	1
1.1 Título del Proyecto:.....	1
1.2 Fecha de inicio: Abril.....	1
1.3 Fecha de finalización: Agosto.....	1
1.4 Lugar de ejecución:.....	1
1.5 Facultad que auspicia.....	1
1.6 Carrera que auspicia:.....	1
1.7 Proyecto vinculado:.....	1
1.8 Equipo de trabajo:.....	1

1.9	Área de conocimiento: .....	1
1.10	Línea de investigación:.....	1
1.11	Sub línea de investigación de la carrera: .....	1
1.12	Asignaturas vinculadas:.....	2
1.13	Clientes:.....	2
2	PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	3
2.1	Objetivo.....	3
<b>2.1.1</b>	<b>Objetivo general</b> .....	3
<b>2.1.2</b>	<b>Objetivos específicos</b> .....	3
2.2	Planteamiento del problema del proyecto integrador.....	3
<b>2.2.1</b>	<b>Contextualización del problema</b> .....	3
<b>2.2.2</b>	<b>Elementos del problema</b> .....	4
<b>2.2.3</b>	<b>Formulación del problema</b> .....	4
<b>2.2.4</b>	<b>Justificación del proyecto integrador</b> .....	4
2.3	Alcance.....	5
2.4	Limitaciones .....	5
3	BENEFICIARIOS DEL PROYECTO.....	6
3.1	Beneficiarios directos .....	6
3.2	Beneficiarios indirectos.....	6
4	DESCRIPCIÓN DE LAS COMPETENCIAS VINCULADAS, DEFINICIÓN DE LAS ETAPAS Y PRODUCTOS .....	7
4.1	Descripción de competencias/competencias a desarrollar .....	7
4.2	Descripción de las asignaturas involucradas .....	7
4.3	Descripción de los productos entregables por asignatura y etapa.....	8
5	PLANEACIÓN Y DEFINICIÓN DE ACTIVIDADES .....	9
5.1	Planeación y definición de las Actividades.....	9

5.2	Cronograma.....	10
6	FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA .....	11
6.1	Empresa.....	11
6.1.1	<b>Concepto de empresa</b> .....	11
6.1.2	<b>Importancia de la empresa</b> .....	11
6.1.3	<b>Objetivos de la empresa</b> .....	11
6.1.4	<b>Clasificación de la empresa</b> .....	11
6.1.5	<b>Por su naturaleza</b> .....	11
6.1.6	<b>Por su constitución legal</b> .....	12
6.1.7	<b>Por su tamaño</b> .....	12
6.2	Contabilidad .....	12
6.2.1	<b>Definición</b> .....	12
6.2.2	<b>Importancia de la contabilidad</b> .....	13
6.2.3	<b>Objetivo de la contabilidad</b> .....	13
6.3	Contabilidad de costos .....	13
6.3.1	<b>Definición</b> .....	13
6.3.2	<b>Objetivos de la contabilidad de costos</b> .....	14
6.3.3	<b>Importancia de la contabilidad de costos</b> .....	15
6.3.4	<b>Clasificación de los costos según la función que cumplen</b> .....	15
6.3.4.1	<b>Costo de producción</b> .....	15
6.3.4.2	<b>Costo de comercialización</b> .....	15
6.3.4.3	<b>Costo de administración</b> .....	15
6.3.4.4	<b>Costos de financiación</b> .....	15
6.3.5	<b>El costo según su grado de variabilidad</b> .....	15
6.3.6	<b>Costos fijos</b> .....	15
6.3.7	<b>Costos variables</b> .....	16

6.3.8	<b>Costos directos</b> .....	16
6.3.9	<b>Costos indirectos</b> .....	16
6.3.10	<b>Elementos del costo</b> .....	16
6.3.10.1	<b>Materia prima.</b> .....	16
6.3.10.2	<b>Clasificación de materia prima.</b> .....	16
6.3.11	<b>Mano de obra</b> .....	17
6.3.12	<b>Clasificación de la mano de obra</b> .....	17
6.3.13	<b>Costos generales de fabricación</b> .....	17
6.4	<b>Contabilidad gerencial</b> .....	17
6.4.1	<b>Definición</b> .....	17
6.4.2	<b>Objetivo de la contabilidad gerencial</b> .....	17
6.5	<b>Modelo costo volumen utilidad</b> .....	18
6.6	<b>Supuestos del costo volumen utilidad</b> .....	18
6.7	<b>Uso del modelo costo volumen utilidad para la toma de decisiones</b> .....	19
6.8	<b>Fundamentos del modelo costo volumen utilidad</b> .....	19
6.9	<b>Punto de equilibrio</b> .....	20
6.9.1	<b>Definición</b> .....	20
6.9.2	<b>Formas de representar el punto de equilibrio</b> .....	20
6.9.3	<b>Algebraica</b> .....	21
6.9.4	<b>Gráfica</b> .....	21
6.10	<b>El punto de equilibrio en varias líneas</b> .....	22
6.11	<b>Análisis de cambios en las variables del modelo costo-volumen-utilidad</b> .....	22
6.12	<b>Cambios en la variable de costo unitario</b> .....	22
6.13	<b>Cambios en la variable del precio</b> .....	22
6.14	<b>Cambios en la variable de costos fijos</b> .....	23
6.15	<b>Análisis de la variable volumen</b> .....	23

6.16	Análisis de las variaciones en los márgenes de contribución.....	23
7	METODOLOGÍA.....	24
7.1	Enfoque.....	24
7.1.1	<b>Cuantitativa</b> .....	24
7.2	Tipos de Investigación.....	24
7.2.1	<b>Descriptiva</b> .....	24
7.2.2	<b>Campo</b> .....	24
7.3	Método de Investigación.....	24
7.3.1	<b>Deductivo</b> .....	24
7.3.2	<b>Inductivo</b> .....	25
7.4	Técnicas e Instrumentos de Investigación.....	25
7.4.1	<b>Entrevista</b> .....	25
7.4.2	<b>Ficha Técnica</b> .....	25
7.4.3	<b>Observación</b> .....	25
8	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	26
8.1	Procesamiento de resultados.....	26
8.2	Presentación y análisis de Resultados.....	34
8.3	Análisis de resultados.....	34
8.4	Propuesta Modelo Costo Volumen Utilidad para la Panificadora “YGUAZÚ”, Durante el Segundo Trimestre del 2022.....	35
8.4.1	<b>Introducción</b> .....	35
8.4.2	<b>Objetivo</b> .....	35
8.4.3	<b>Alcance</b> .....	35
8.4.4	<b>Justificación</b> .....	36
8.4.5	<b>Análisis entorno empresarial</b> .....	36
8.4.5.1	<b>Antecedentes</b> .....	36

8.4.5.2	Ubicación geográfica.....	36
8.4.5.3	Normativa aplicable.....	36
8.4.5.4	Filosofía empresarial.....	37
8.4.5.5	Matriz FODA.....	38
8.4.6	Manual de procedimientos.....	39
8.4.6.1	Organigrama Estructural.....	39
8.4.6.2	Descripción del organigrama funcional.....	39
8.4.7	Análisis operacional.....	40
8.4.7.1	Línea de productos.....	40
8.4.7.2	Proceso de producción.....	42
8.4.8	Ciclo de producción.....	42
8.4.8.1	Fase del proceso productivo.....	42
8.4.8.2	Adquisición de materiales.....	42
8.4.8.3	Producción de los productos.....	42
8.4.9	Aplicación del Modelo Costo – Volumen – Utilidad.....	43
8.4.9.1	Identificación de la materia prima utilizada.....	44
8.4.9.2	Cálculo de la mano de obra.....	44
8.4.9.3	Identificación de los costos indirectos de fabricación.....	44
8.4.9.4	Determinación del costo y precio de venta del producto.....	45
8.4.9.5	Identificación de costos fijos y costos variables.....	48
8.4.9.6	Determinación del Costo – Volumen – Utilidad.....	49
8.4.9.7	Evaluación de escenarios.....	51
9	IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES Y ECONÓMICOS).....	52
9.1	Impactos técnicos.....	52
9.2	Impactos sociales.....	53
9.3	Impactos económicos.....	53

10	CONCLUSIONES .....	54
11	RECOMENDACIONES.....	55
12	BIBLIOGRAFÍA .....	56
13	ANEXOS .....	59



## ÍNDICE DE TABLAS

### CONTENIDO

Tabla 1 Planeación y definición de las actividades .....	9
Tabla 2 Cronograma de actividades.....	10

## ÍNDICE DE GRÁFICAS

### CONTENIDO

Gráfico 1 Relación de contabilidad financiera, costos, administrativa.....	14
Gráfico 2 Enfoque de contribución.....	20
Gráfico 3 Entrevista a la gerente de panadería Y GUAZÚ .....	30
Gráfico 4 Entrevista dirigida al trabajador de la panadería .....	31
Gráfico 5 Ficha de observación aplicada.....	33
Gráfico 6 Análisis FODA del área contable .....	39
Gráfico 7 Organigrama estructural de la panadería Y guazú.....	39
Gráfico 8 Diagrama de procesos para la producción de pan .....	43
Gráfico 9 Pasos para aplicar el Modelo Costo – Volumen – Utilidad.....	43

## ÍNDICE DE ANEXOS

### CONTENIDO

<b>Anexo 1</b> Datos del Docente .....	59
<b>Anexo 2</b> Datos de la estudiante .....	60
<b>Anexo 3</b> Encuestas Aplicadas.....	61
<b>Anexo 4</b> Recepción de materia prima.....	63
<b>Anexo 5</b> Proceso de Producción .....	63
<b>Anexo 6</b> Identificación de los elementos del costo .....	64
<b>Anexo 7</b> Hojas de costos de todos los productos.....	67

## PROPUESTA DEL PROYECTO INTEGRADOR

### 1 INFORMACIÓN GENERAL

#### 1.1 Título del Proyecto:

Modelo Costo, Volumen, Utilidad Para La Panificadora “Y guazú” Ubicada En La Provincia De Cotopaxi, Cantón Latacunga, Parroquia La Matriz, Durante El Segundo Trimestre Del 2022.

1.2 Fecha de inicio: Octubre 2022

1.3 Fecha de finalización: Agosto 2023

1.4 Lugar de ejecución:

Parroquia La Matriz, Cantón Latacunga, provincia Cotopaxi, en la panadería “Y guazú”

1.5 Facultad que auspicia

Universidad Técnica de Cotopaxi, facultad de Ciencias Administrativas Económicas

1.6 Carrera que auspicia:

Licenciatura en Contabilidad y Auditoría

1.7 Proyecto vinculado:

Proyecto integrador

1.8 Equipo de trabajo:

El equipo de investigación está conformado por:

**Tutor de titulación:** Dra. Patricia Geraldina López Fraga – C.C. 050220785-5

**Estudiante:** Mejía Rubio Jenny Mariela – C.C. 055045850-9

1.9 Área de conocimiento:

Área contable

Área gerencial

1.10 Línea de investigación:

Administración y Economía para el Desarrollo Humano y Social.

1.11 Sub línea de investigación de la carrera:

No aplica

**1.12 Asignaturas vinculadas:**

Metodología de la Investigación

Proyecto integrador

Contabilidad

Contabilidad gerencial

Contabilidad de costos

**1.13 Clientes:**

La administración de la panificadora “Y guazú”, ubicada en la provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga, parroquia La Matriz, dedicados a la producción y comercialización de panecillos.

- Gerente propietario: Sra. Marcela Cordones

## 2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

### 2.1 Objetivo

#### 2.1.1 *Objetivo general*

Aplicar un modelo costo, volumen, utilidad para la toma de decisiones de la panificadora “Y GUAZÚ”, durante el segundo trimestre del 2022.

#### 2.1.2 *Objetivos específicos*

- Investigar bases conceptuales en sitios web, artículos científicos y libros con la finalidad de sustentar el proyecto integrador.
- Identificar los costos fijos y costos variables que inciden en la elaboración de pan mediante la definición del proceso de producción.
- Establecer el modelo costo volumen utilidad como herramienta gerencial para la toma de decisiones.

### 2.2 Planteamiento del problema del proyecto integrador

#### 2.2.1 *Contextualización del problema*

En Ecuador existen microempresas, que se dedican a la producción y comercialización de panecillos donde transforman la materia prima hasta obtener un producto terminado, los problemas que se identifican en estas organizaciones es la carencia de un modelo costo volumen utilidad, es decir el precio de sus productos lo definen de una manera empírica no controlada, no existe un control de gastos, entre otros, de manera que no incluyen rubros que deberían de tomar en cuenta para determinar el costo total real.

Dentro del sector panificador el uso del modelo no es muy habitual para mejorar la toma de decisiones o conocer el costo real de su producto, cabe destacar que la mayor parte de las panaderías en el Ecuador no tiene conocimientos profundos sobre un modelo costo volumen utilidad, que es una herramienta fundamental debido a que es un medio de información importante para las microempresas en especial el sector panificador que se dedican a la transformación de materia prima hasta la obtención de un producto terminado.

No obstante, la mayoría de microempresas dedicados a la elaboración de pan dentro de la provincia de Cotopaxi no aplica un modelo costo volumen utilidad el cual les permita manejar con mayor eficiencia sus costos totales y el precio unitario del producto elaborado,

esto ha provocado que funcionen de manera empírica, lo cual impide el crecimiento y desarrollo.

Panadería “Y guazú” ubicada en la parroquia la matriz con más de 40 años de experiencia en la elaboración y comercialización de pan de diferentes tipos, no cuenta con un modelo costo volumen utilidad, es decir el precio de su producto lo asignan de manera empírica o guiándose por el precio del producto que ofrecen en el mercado o la competencia, esto conlleva a que sus propietarios no puedan tomar decisiones eficientes a la hora de ser oportuno, también provoca clientes insatisfechos debido a que el momento de su adquisición se ven afectados por la variabilidad de los precios, por esta razón y basados en las inquietudes que se reflejan a partir de las necesidades de la panadería es necesario aplicar un modelo costo volumen utilidad acorde a la realidad, que permita analizar de forma crítica los efectos de los mismos en los resultados de esta.

Un modelo costo volumen utilidad ayudará directamente a que la panadería Y guazú pueda tomar decisiones oportunas y alcanzar sus objetivos, mejorando la competitividad del mercado, optimizando los procesos productivos, aumentando su utilidad y lo principal conocer el costo unitario y costo total de la producción.

### **2.2.2 Elementos del problema**

El principal problema que se ha podido identificar en panadería “Y guazú” es que desconoce cuáles son los elementos del costo y las herramientas gerenciales que puede aplicar a su microempresa, tampoco cuenta con un estudio de mercado previo por ende asignan costos estimados, estas razones han conllevado a que la panadería no actúe correctamente a la hora de tomar decisiones.

### **2.2.3 Formulación del problema**

¿Es posible que un modelo costo volumen utilidad ayude a conocer el costo real de la elaboración de pan dentro de panadería “Y guazú”?

### **2.2.4 Justificación del proyecto integrador**

El desarrollo del presente proyecto integrador se lleva a cabo con la finalidad de implementar un modelo costo, volumen, utilidad en la panificadora “Y GUAZÚ”, por el motivo de que la misma no cuenta con uno. Por esta razón esta investigación será de gran ayuda para la señora propietaria de la panificadora ya que tendrá conocimiento de las herramientas

gerenciales que puede aplicar en su negocio para una adecuada toma de decisiones.

Panadería “Y guazú” quien se dedica a la elaboración y venta de panecillos, trabaja de forma empírica, lo que provoca problemas en la determinación de los costos totales y costos unitarios, por esta causa no se conoce el costo real al momento de elaborar el proceso productivo, llevando así una estimación de costos, esto ha provocado de existan pérdidas monetarias y no ha permitido tomar decisiones correctas para el mejoramiento de la misma.

Por ello el Modelo Costo-Volumen-utilidad ayudará a determinar costos totales y costos unitarios de manera eficiente y precisa, tomando en cuenta todos los procesos y elementos que intervienen en el proceso de la elaboración del pan. Además, en base a ello se podrá determinar la rentabilidad y precios que estén al alcance del consumidor y así tomar decisiones correctas.

Panadería “Y GUAZÚ” es un ejemplo de la situación que se está viviendo en la actualidad de las Pequeñas y Medianas Empresas (Pymes), que con el tiempo y a pesar de varias circunstancias ha logrado permanecer durante cuarenta años en el mercado, ya que muestran interés en ser innovadores, únicos y mejorar los productos que ofrece a su clientela para de esta manera ir mejorando al momento de ofrecer sus productos al consumidor final.

Los beneficiarios del presente proyecto: el gerente propietario del local, trabajadores ya que con ello podrán ser competitivos en el mercado pues este modelo permite identificar además posibles debilidades que presente la panificadora y permite tomar medidas correctivas oportunas mejorando la rentabilidad de la misma.

### **2.3 Alcance**

El proyecto integrador se realiza durante el segundo trimestre del 2022, en la panificadora “Y GUAZÚ” donde se comprueba la inexistencia de un modelo costo, volumen, utilidad es por ello que se pretende aplicar un modelo que ayude a la toma de decisiones de manera eficiente y eficaz para que de esta manera se vaya mejorando la rentabilidad de la panificadora.

### **2.4 Limitaciones**

- El límite de información que la señora propietaria pueda brindar.
- La falta de presupuesto económico haga que se detenga la aplicación del modelo costo volumen utilidad.

### **3 BENEFICIARIOS DEL PROYECTO**

#### **3.1 Beneficiarios directos**

Los encargados de la panificadora “Y GUAZÚ”, ubicada en la provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga, parroquia La Matriz, dedicados a la producción y comercialización de diferentes tipos de pan.

#### **3.2 Beneficiarios indirectos**

- Las panificadoras que se dediquen a la producción de panecillos.
- Futuros investigadores que requieran realizar la aplicación del modelo costo, volumen y utilidad para verificar los intereses de los encargados de las distintas panificadoras de la provincia.
- Los clientes podrán adquirir los panecillos a un precio justo.
- La autora del presente proyecto integrador.
- Estudiantes de la carrera de Contabilidad y Auditoría.

## 4 DESCRIPCIÓN DE LAS COMPETENCIAS VINCULADAS, DEFINICIÓN DE LAS ETAPAS Y PRODUCTOS

### 4.1 Descripción de competencias/competencias a desarrollar

A través del modelo costo, volumen, utilidad para la panificadora “YGUAZU” de la provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga, parroquia La matriz, se podrá adquirir y desarrollar las siguientes capacidades:

**Saber:** se pone en práctica el alcance de conocimientos, experiencias, cualidades, eficiencia adquiridos durante la toda la formación académica; La contabilidad administrativa será la base para el desarrollo del proyecto integrador.

**Saber hacer:** La capacidad que se tiene de aprender las técnicas y métodos a ser utilizados en el presente proyecto de integrador permitirá comprender las actividades relacionadas con las herramientas gerenciales específicamente con la toma de decisiones empezando con la implementación de un modelo costo volumen utilidad, ya que ayudará a mejorar la toma de decisiones futuras de la panificadora.

**Saber ser:** Este proyecto integrador está enfocado a la aplicación de un modelo costo volumen utilidad en la panificadora “Y guazú” ubicada en la provincia de Cotopaxi, parroquia La matriz, durante el segundo trimestre del año 2022.

### 4.2 Descripción de las asignaturas involucradas

**Contabilidad I Primer:** Esto permite analizar diferentes áreas de comercio y determinar a qué sector pertenece la panificadora “Y guazú”, de acuerdo con las normas contables, y confirmar la posición económica y financiera, lo que es muy útil al momento de la toma de decisiones en la panadería.

**Contabilidad II:** Permitirá realizar cálculos relacionados, con la depreciación, desgaste de las máquinas, equipo de cómputo, vehículo, suministros y materiales, se pueden realizar de manera mucho más eficiente.

**Costos:** Costos ayuda a identificar los elementos del costo tales como materias primas, mano de obra y costos indirectos de fabricación, costos fijos, costos variables dando como resultado el costo unitario y la utilidad del producto.



**Contabilidad Gerencial:** Permite el desarrollo e interpretación eficiente de la información contable, para posteriormente realizar la respectiva toma de decisiones a la vez realizar la planificación y control de la panadería ya que ayuda a administrar y controlar las operaciones que realiza el negocio.

**Proyecto Integrador:** Se obtiene normativa que se deben seguir para la elaboración del proyecto integrador como lo es la metodología que va a ser desarrollada, también intervienen las técnicas y métodos de investigación para la obtención de información que se utilizaran en el proyecto para cumplir con los objetivos propuestos.

**Taller de Titulación:** En la primera etapa del proyecto integrador se podrá identificar los posibles temas de investigación, posteriormente se analizará el planteamiento del problema y sus elementos, seguido del marco teórico y la metodología a ser utilizada en el proyecto integrador guiándonos siempre en el instructivo de la institución.

#### **4.3 Descripción de los productos entregables por asignatura y etapa**

La principal asignatura para el desarrollo del proyecto integrador es la contabilidad gerencial ya que a través de esta se va a realizar un modelo costo volumen utilidad para la panificadora “Y guazú” buscando la eficiencia en el manejo por parte de la señora propietaria y los trabajadores, facilitando de esta manera el registro de sus actividades y la determinación real de los diferentes costos, valores y utilidades.

## 5 PLANEACIÓN Y DEFINICIÓN DE ACTIVIDADES

### 5.1 Planeación y definición de las Actividades

**Tabla 1**

Planeación y definición de las actividades

Objetivos específicos	¿Qué se hará?	¿Cómo?	¿Cuándo?	¿Dónde?	¿Con que?	¿Para qué?
Describir los elementos del modelo costo, volumen, utilidad.	Descripción del modelo costo, volumen, utilidad.	Analizando minuciosamente los costos fijos y variables	Esta actividad se ejecutará cuando se realice la visita a la entidad	Se realizará dentro de la panificadora “Y GUAZÚ”.	Esta actividad se pondrá en práctica con el respectivo apoyo de las autoridades de la entidad y de la universidad	Para adquirir información de vital importancia para realizar el proyecto integrador con rigurosa eficiencia
Identificar los elementos del costo que intervienen en la producción de los diferentes panecillos de la entidad.	Se realizará la identificación de elementos del costo que intervienen dentro de la producción.	Se realizará con el acercamiento a la panificadora.	En las fechas que determine o delegue el docente tutor.	Se ejecutará dentro de la entidad	Con el material necesario que se utilizara para la redacción del informe respectivo	Para solventar dentro del proyecto integrador todo lo que estamos proponiendo a la entidad
Proponer un modelo costo, volumen, utilidad para la panificadora “Y GUAZÚ”.	Realizar una propuesta a la panificadora “Y GUAZÚ”.	Se realizará mediante la intervención del proyecto integrador final	En las fechas establecidas por la institución	Se presentará en la institución el día de la defensa del proyecto	Con el programa Excel se propone un sistema de costos por procesos para la entidad	Para que la entidad realice el correcto cálculo del costo unitario y total

**Elaborado por:** Elaboración propia.

## 5.2 Cronograma

**Tabla 2**

Cronograma de actividades

ACTIVIDAD	Abril				Mayo				Junio				Juli0				Agosto			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Aprobación de tema del proyecto integrador	X																			
Información general del negocio		X																		
Propuesta del proyecto integrador		X																		
Planteamiento del problema del proyecto integrador			X																	
Descripción de las competencias vinculadas definición y etapas				X																
Fundamentación científico técnica					X															
Planificación y definición de actividades						X														
Cronograma							X													
Metodología									X											
Aplicación de la entrevista y ficha de observación a la propietaria de la panificadora “Y guazú”										X										
Análisis y discusión de resultados											X									
Elaboración del Modelo Costo volumen utilidad												X								
Culminación del proyecto																X	X			
Entrega del proyecto integrador al tribunal																		X	X	X

**Fuente:** Elaboración propia

## 6 FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

### 6.1 Empresa

#### 6.1.1 *Concepto de empresa*

Una empresa es una entidad económica establecida para satisfacer las necesidades de las personas y recibir a cambio un aporte económico mediante la venta de bienes o servicios

Según Thomson (2006) menciona que una empresa es un ente económico y social que realiza una variedad de actividades y utiliza diversos recursos ya sea financieros, físicos, tecnológicos y laborales, los cuales son parte esencial y por lo tanto pueden lograr los objetivos trazados, tales como satisfacer las necesidades de los clientes a cambio de una remuneración económica, porque se basa en compromisos mutuos entre sus creadores.

#### 6.1.2 *Importancia de la empresa*

La empresa es crucial para la sociedad porque fomenta nuevas vías de empleo y progreso que permiten a las personas tener vidas honorables. También ayuda al desarrollo socioeconómico y genera fuentes de empleo, es importante tener en cuenta que el negocio no puede sobrevivir sin clientes (Pérez, 2020).

#### 6.1.3 *Objetivos de la empresa*

El objetivo de los negocios es satisfacer las necesidades de los clientes mediante la producción y venta de bienes o servicios, por lo que la mayoría de las veces las empresas se centrarán en aumentar las ganancias sin dejar de ser competitivas y enfocándose en las operaciones a largo plazo (Gutiérrez, 2022).

#### 6.1.4 *Clasificación de la empresa*

De acuerdo a Zapata (2021) las empresas se crean con el mismo propósito, pero todas son diferentes, por lo que la clasificación que se suele dar puede ser de mucha ayuda ya que es posible hacer algunas comparaciones tanto en cuanto a su desempeño como a su desempeño.

#### 6.1.5 *Por su naturaleza*

**Empresas industriales:** Estas empresas son las encargadas de convertir las materias primas en productos listos para su distribución y comercialización.

**Empresas comerciales:** Sólo tienen la responsabilidad de vender productos terminados; en cambio, se ocupan de la comercialización y distribución de productos desarrollados.

**Empresas de servicios:** Estos negocios se enfocan exclusivamente en ofrecer o vender servicios profesionales.

### **6.1.6 *Por su constitución legal***

Estas empresas operan bajo marcas registradas, lo que significa que cada una de ellas tiene una responsabilidad sustancial tanto por las pérdidas incurridas como por la disolución de la misma.

### **6.1.7 *Por su tamaño***

**Empresas grandes:** Con frecuencia manejan sus propios equipos, manejan grandes cantidades de capital, facturan más de \$50 millones, tienen más de 250 empleados, sistemas de gestión sofisticados y préstamos sustanciales de instituciones financieras locales, nacionales e internacionales.

**Empresas medianas:** Estas empresas están registradas con un capital de menos de 50 millones, emplean a menos de doscientos cincuenta empleados, sus regiones están definidas de acuerdo con sus funciones y los procesos que llevan a cabo son automatizados.

**Empresas pequeñas:** Estos negocios, que tienen un ingreso anual combinado de menos de \$10 millones y menos de 50 empleados, son autónomos, rentables y no predominan en el sector industrial.

**Microempresas:** Es un compromiso personal, los métodos de producción manual, las máquinas y los equipos son simples y concisos, todo lo relacionado con la gestión, producción, ventas y finanzas, simple y conciso, y la propiedad principal puede manejarse por sí misma.

## **6.2 Contabilidad**

### **6.2.1 *Definición***

Según (Reategui & Hidalgo, 2021) mencionan que la contabilidad es el campo encargado de realizar un seguimiento y categorizar todas las actividades comerciales para

evaluar e interpretar el desempeño y la salud general de la organización. Esto significa que refleja el desempeño económico del negocio y está respaldado por un conjunto de procedimientos estándar de información.

La contabilidad se caracteriza como una ciencia que posibilita el registro cuantitativo y cualitativo de los hechos recopilados a lo largo del tiempo para la elaboración de estados financieros, permitiendo a los lectores formarse juicios de valor y tomar las acciones adecuadas en los momentos oportunos.

### **6.2.2 *Importancia de la contabilidad***

La contabilidad le brinda una imagen más clara de la posición financiera de una empresa, ya que le brinda un mejor historial de la rentabilidad de una empresa al brindar una imagen clara de la rentabilidad de su empresa, el flujo de efectivo, los valores actuales de activos y pasivos, y lo que hace que su empresa sea realmente rentable.

### **6.2.3 *Objetivo de la contabilidad***

La contabilidad cumple una variedad de funciones, pero se puede decir que su objetivo principal es recopilar datos económicos y financieros de empresas y organizaciones. Estos datos se utilizan para monitorear las operaciones y tomar decisiones importantes.

Para Omeña menciona que son 3 los objetivos primordiales:

- Proporcionar un informe sobre la situación de la empresa, incluyendo sus aspectos financieros, económicos y cuantitativos. El inventario y el balance serán de hecho los medios de presentación de la información.
- Informe los resultados de cada ejercicio, incluido cuánto dinero ganó o perdió durante un período de tiempo específico.
- Se da a conocer el motivo de estos resultados y, dado que ahora se sabe por qué gana o pierde dinero, puede intentar ajustar sus gastos y aumentar sus ingresos en el futuro.

## **6.3 *Contabilidad de costos***

### **6.3.1 *Definición***

Según María Arredondo (2015) La contabilidad de costos es una parte básica de la contabilidad de gestión, ya que, en el proceso de clasificación, análisis, recopilación, y

asignación de costos, ayudará mucho a obtener información precisa y necesaria para tomar las decisiones correctas más adelante.

Para (Colin, 2008) menciona que la contabilidad de costos es un sistema de información empleado para predeterminar, registrar, acumular, controlar, analizar, direccionar, interpretar e informar todo lo relacionado con los costos de producción, venta, administración y financiamiento.

### 6.3.2 *Objetivos de la contabilidad de costos*

Para Chang, et al., (2012) los objetivos que deben alcanzarse al momento de acumular y presentar información acerca de costos para el uso de la administración son los siguientes;

- la información de costos tiene que ser verificable.
- criterio de objetividad.
- encontrarse libre de prejuicios.
- criterio de viabilidad y económica.

Para María Arredondo (2015) El propósito de la contabilidad de costos no es solo controlar los recursos utilizados en el proceso de producción, como materiales, mano de obra y costos indirectos de producción, sino también poder distinguir fácilmente las actividades que se realizan dentro de la empresa y a la vez las que no se ejecutan.

La contabilidad financiera se apoya en la contabilidad de costos porque le ayuda a obtener estados financieros, y la contabilidad de gestión ayuda a obtener datos de costos y gastos para la toma de decisiones comerciales posteriores.



### **Gráfico**

**1**

Relación de contabilidad financiera, costos, administrativa

**Fuente:** María Arredondo (2015)

### **6.3.3 *Importancia de la contabilidad de costos***

La contabilidad de costos es muy importante en una empresa porque ayuda a registrar de manera ordenada y detallada, así como a agregar información sobre los costos y gastos relacionados con la elaboración de los productos, gracias a esto se tomarán las decisiones correctas.

### **6.3.4 *Clasificación de los costos según la función que cumplen***

#### **6.3.4.1 Costo de producción.**

A través de la transformación de las materias primas, permiten que las personas obtengan unos bienes de otros.

#### **6.3.4.2 Costo de comercialización.**

Es el costo que desencadena la venta y distribución de bienes o servicios a los clientes, que puede incluir salarios de los empleados, seguro de transporte, promociones y publicidad. (Balanda , 2005)

#### **6.3.4.3 Costo de administración.**

Estos son costos que sustentan la operación de la empresa; pueden incluir salarios del personal de oficina y otros costos comerciales, así como honorarios por servicios profesionales.

#### **6.3.4.4 Costos de financiación.**

Estos costos corresponden a la recepción de dinero en relación con la actividad realizada, pueden ser intereses pagados sobre préstamos, comisiones o impuestos relacionados con transacciones financieras.

### **6.3.5 *El costo según su grado de variabilidad***

Esta clasificación es importante para preparar estudios en la planificación y control de transacciones financieras. Esto se debe a que la diferencia puede existir o no en los costos dependiendo del nivel de actividad.

### **6.3.6 *Costos fijos***

Para (Orozco & Salinas , 1996) son costos que tienen un monto constante, independientemente del nivel de actividad de la empresa. Se pueden definir como los costos de mantener el negocio en funcionamiento para que un producto o servicio se venda o no se venda, estos costos deben ser asumidos por el propio negocio, pueden ser salarios, alquileres, tarifas por servicios básicos, entre otros.



### **6.3.7 Costos variables**

Para (Orozco & Salinas , 1996)menciona que los costos dependen de varios factores internos y externos que la empresa puede utilizar, especialmente en facturas de producción o ventas como mano de obra directa, materiales directos, comisiones de ventas, bienes, etc.

Clasificación del costo según su asignación

### **6.3.8 Costos directos**

Se trata de costes directamente relacionados con una unidad de producción, que a menudo muestran cierto grado de similitud con los costes variables.

### **6.3.9 Costos indirectos**

Estos son costos que no pueden atribuirse directamente al producto, sino que se distribuyen entre diferentes unidades productivas; Por regla general, los costos indirectos son costos fijos (Barciela, 2021).

### **6.3.10 Elementos del costo**

#### **6.3.10.1 Materia prima.**

Se consideran materias primas todos aquellos elementos, materiales de gran importancia para ser utilizados en la elaboración de un producto. La condición es que el consumo de estas materias primas sea proporcional al número de unidades del producto elaborado.

#### **6.3.10.2 Clasificación de materia prima.**

Para (La Croce , 2019) la materia prima se puede dividir en dos a continuación se especifica:

- **Materia prima directa:** Materiales necesarios para el desarrollo de productos relevantes.
- **Materia prima indirecta:** Estos son materiales que se utilizan en el proceso de fabricación pero que no están directamente involucrados en la elaboración del producto.

### **6.3.11 Mano de obra**

El segundo factor del costo utilizado en el proceso de producción es el aporte físico o mental de los empleados en la creación de un producto.

### **6.3.12 Clasificación de la mano de obra**

La mano de obra es el esfuerzo humano aplicado al proceso de producción y puede ser físico o mental, por ello requiere que sea remunerado o pagado (Quiroa, 2019).

- **Mano de obra directa:** Es el esfuerzo físico involucrado en el proceso de convertir materias primas en productos terminados.
- **Mano de obra indirecta:** es el costo en que se incurre como consecuencia del trabajo realizado y de todos aquellos que no intervienen directamente en la elaboración de un determinado producto, pero participan en la producción como apoyo necesario.

### **6.3.13 Costos generales de fabricación**

Estos son todos los costos que están indirectamente relacionados con el desarrollo o la producción de un producto, también conocidos como costos indirectos de fabricación.

## **6.4 Contabilidad gerencial**

### **6.4.1 Definición**

Para Cano Morales (2017) La planificación, la organización y el control de las unidades económicas pueden mejorarse mediante el uso de un sistema de información contable de gestión que se integre directamente en una empresa esto debido a que será de gran ayuda para la hora de tomar decisiones.

### **6.4.2 Objetivo de la contabilidad gerencial**

- Favorece a la empresa a aumentar las ganancias y reducir las pérdidas.
- Proporciona estadísticas y datos de costos para ayudar a lograr los objetivos de la empresa y formular políticas futuras en beneficio de la empresa.
- Proporciona estadísticas y datos de costos para ayudar a lograr los objetivos propuestos de la empresa ya la vez formular políticas futuras. (Euroinnova, 2022)

## **6.5 Modelo costo volumen utilidad**

Para Ramírez (2008) el modelo-costo-volumen-utilidad es un soporte básico para la planificación y cumplimiento de actividades, es decir, para el desarrollo de actividades y presupuestos que puedan asegurar y encaminar el desarrollo integral de la empresa.

Para entender lo que básicamente conforma este modelo, se debe entender que el modelo costo-volumen-utilidad a medida de que se lo vaya aplicando va a tener un gran impacto en la empresa debido a que cumplen un juego muy importante dentro de los elementos esenciales para la toma de decisiones ya que comenzará la mejora continua de la organización empresarial, competir y sobrevivir en el mercado por otra parte hay que entender que los recursos humanos son la clave del éxito dentro de una empresa.

Según Ramírez Padilla (2008) la globalización tiene un gran impacto en las decisiones que se deben tomar en la empresa, por lo que es recomendable utilizar las herramientas esenciales y necesarias para el uso y aplicación de las mismas. Por lo tanto, los diversos componentes del modelo costo volumen utilidad se ven afectados por la globalización de alguna manera.

## **6.6 Supuestos del costo volumen utilidad**

De acuerdo a Horngren, et al., (2012) menciona que se puede dar varios supuestos estos pueden ser:

- Los cambios en los niveles de ingresos y de costos surgen cuando el número de unidades vendidas es el único generador de ingresos y el único generador de costos. Del mismo modo que un generador de costos es cualquier factor que afecte a los costos, un generador de ingresos es una variable, como el volumen, que afecta los ingresos de manera causal.
- Los costos totales se pueden separar en dos componentes: un componente de fijo que no varía con las unidades vendidas, y un componente variable cambia con respecto a las unidades vendidas.
- Cuando se representan de una manera gráfica, el comportamiento de los ingresos totales y de los costos totales es lineal (lo cual significa que pueden representarse como una línea recta), en relación con las unidades vendidas dentro de un espacio relevante (y un periodo de tiempo).

- El precio de venta, el costo variable por unidad y los costos fijos totales (dentro de una escala relevante y un periodo de tiempo) son conocidos y son constantes.

### **6.7 Uso del modelo costo volumen utilidad para la toma de decisiones**

Para Horngren et al., (2012) menciona que las decisiones estratégicas invariablemente implican un riesgo. Se puede usar el análisis CVU para evaluar la manera en que la utilidad en operación se verá afectada, si no se alcanzan las metas establecidas. Evaluar el riesgo afecta otras decisiones estratégicas que la empresa podría tomar. Por ejemplo, si la probabilidad de una disminución en ventas parece alta, un gerente puede tomar acciones para modificar la estructura de los costos, con la finalidad de que haya más costos variables y menos costos fijos

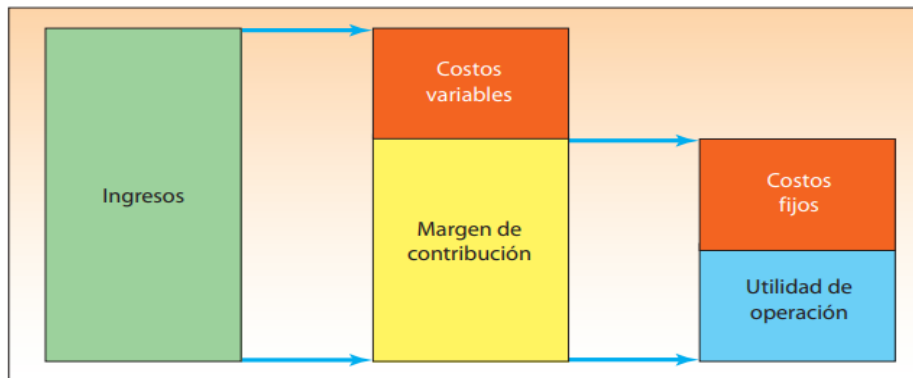
Pasos para la toma de decisiones

Para (Hansen & Mowen, 2006) los pasos para la toma de decisiones son los siguientes:

- Identificar la decisión.
- Reunir la información pertinente.
- Identificar las alternativas.
- Analizar la evidencia.
- Elegir entre las alternativas.
- Actuar.
- Revisar tu decisión.

### **6.8 Fundamentos del modelo costo volumen utilidad**

Según Ramírez Padilla (2008) señala que los costos se dividirán en dos categorías estas son, según su comportamiento que son los costos fijos y costos variables, los cuales se utilizan para calcular la utilidad de la empresa debido a que influyen en la toma de decisiones, con el fin de comprender los principios del modelo costo-volumen-utilidad.



## Gráfico

2

### Enfoque de contribución

**Fuente:** Ramírez Padilla (2008)

Con base en la gráfica, el método de contribución y las ventas consisten principalmente en los costos variables es decir aquellos que están relacionados principalmente con el volumen de las ventas. Por lo tanto, se obtiene la ganancia de acuerdo al margen de contribución, es decir, la ganancia residual que recibe la empresa, razón por la cual puede cubrir sus costos fijos.

## 6.9 Punto de equilibrio

### 6.9.1 Definición

El punto de equilibrio se refiere básicamente a cuando una empresa puede cubrir sus costos fijos y costos variables es decir que no se va a percibir pérdida o ganancia sería un punto medio dentro de una empresa (Hansen & Mowen, 2006).

Se enfoca en la representación gráfica, de acuerdo con el cambio en la producción, existe una relación entre este y el costo total de la empresa y el costo fijo, también es la producción para la cual el ingreso total cubre completamente el costo variable, que es la suma de costes fijos más variables.

### 6.9.2 Formas de representar el punto de equilibrio

Para Fadu, (2013) menciona que el punto de equilibrio es el punto en el cual las utilidades de una empresa son iguales a sus ingresos y por esta razón se le llama punto de equilibrio porque no hay ni utilidad ni pérdida, este punto es una guía importante ya que es una restricción que afecta la planificación empresarial.

A este se lo puede expresar de dos maneras la primera es la siguiente:

### **6.9.3 Algebraica**

El punto de equilibrio es el punto medio de un negocio es decir donde no hay pérdida ni ganancia para el mismo Ramírez Padilla (2008).

Tanto los costos variables como los fijos deben incluir costos de producción, administrativos, de ventas y financieros. El punto de equilibrio de una empresa se establece dividiendo los costos fijos totales por el margen de utilidad. El margen de contribución es la porción de los ingresos que excede los costos variables, es decir, ayuda a cubrir los costos fijos y lograr una ganancia, en definitiva, no habrá ganancia o pérdida en comparación con el punto de equilibrio. (Gonzales, 2013)

### **6.9.4 Gráfica**

Desde el punto de vista de Horngren et al., (2012) el punto de equilibrio mostrará cómo los cambios en los ingresos o gastos en diversos grados afectan a la empresa de alguna manera, lo que indica una ganancia o pérdida para la misma.

El eje horizontal representa las ventas unitarias, mientras que el eje vertical representa la variable en pesos; Los ingresos se expresan calculando diferentes niveles de ventas. Cuando conecta estos puntos, obtiene una línea recta que muestra sus ingresos; lo mismo se aplica a los costos variables en diferentes niveles. Los costos fijos están representados por una línea horizontal en un segmento dado.

Al sumar el flujo de costos variables al flujo de costos fijos, se obtiene el flujo de costos totales, y el punto donde la última línea se cruza con el flujo de ingresos es el punto de equilibrio. Partiendo de este equilibrio, se puede medir la ganancia o pérdida generada por el aumento o disminución de las ventas; el área a la izquierda del punto de equilibrio es la pérdida y el área a la derecha es la ganancia.

### **6.10 El punto de equilibrio en varias líneas**

De acuerdo con Ramírez Padilla (2008) se debe hacer una suposición más para aplicar el modelo de costo-volumen-utilidad a un negocio con múltiples líneas de producción para esto se debe suponer que la combinación de productos es constante, lo que significa que no se debe anticipar que los cambios en la combinación de productos ocurrirán periódicamente.

### **6.11 Análisis de cambios en las variables del modelo costo-volumen-utilidad**

Según Ramírez Padilla (2008) Las actividades que pondrán al negocio en la mejor posición posible se eligen durante el proceso de planificación. Asegúrate de que el stock que elijas sea el mejor. Solo cuando se utiliza el modelo de costo-volumen-utilidad es posible tal decisión. Este modelo permite analizar el impacto de cambios en costos, precios y volúmenes, así como la rentabilidad de la empresa, brindando una base de datos que ayuda a crear condiciones óptimas para la empresa durante el período siguiente.

### **6.12 Cambios en la variable de costo unitario**

Como expresa Horngren et al., (2012) en la búsqueda de reducir los costos variables, las estrategias de maximización de utilidades se basan en bajar el punto de equilibrio. Esto se logra utilizando recursos o insumos de manera eficiente o utilizando insumos más baratos que las estrategias disponibles. La utilidad marginal aumenta a medida que disminuyen los costos variables; Por otro lado, si los costos variables por unidad de producto aumentan, el rendimiento de la inversión disminuye, lo que tiene un efecto similar en la rentabilidad.

### **6.13 Cambios en la variable del precio**

Según (Hansen & Mowen, 2006) menciona que dependiendo del precio actualmente, esto se hace mediante la reducción de costos. Sin embargo, las excepciones de precios debido a los términos de venta (términos, rebajas, descuentos y bonificaciones) se pueden utilizar para desarrollar estrategias interesantes. Dado que las empresas no controlan el precio, es interesante ver cómo sus diferencias y elecciones afectan la demanda y, por otro lado, cómo esto afecta el desempeño de la empresa.

La empresa debe tener una estrategia, que debe tener en cuenta el lugar donde se venden los productos de la organización y si los clientes están dispuestos o no a pagar un precio determinado por bienes y servicios de un calibre determinado.

#### **6.14 Cambios en la variable de costos fijos**

Según Ramírez Padilla (2008) menciona que las empresas deberían esforzarse más para cubrir estos costos si los costos aumentan, ya que también están sujetos a variaciones. A medida que aumentan estos costos, el punto de equilibrio se mueve hacia el lado derecho del gráfico.

#### **6.15 Análisis de la variable volumen**

De acuerdo a Hansen & Mowen, 2006 señala que debido a que cualquier aumento en el volumen al nivel de equilibrio actual da como resultado mayores ganancias y cualquier disminución en el volumen da como resultado menores ganancias, este análisis es sencillo.

#### **6.16 Análisis de las variaciones en los márgenes de contribución**

Como señala Horngren et al., (2012) los precios, el volumen de ventas y los gastos son solo algunas de las muchas variables que afectan las ganancias. Los precios, el volumen esperado y otros costos al momento de hacer el presupuesto hacen que sea raro que las utilidades planificadas y las reales coincidan.

Los gerentes deben ser conscientes de las causas de estos cambios para poder planificar y evaluar. Prestaremos especial atención a cómo cambian los márgenes de ganancia, particularmente cuando esos cambios son provocados por discrepancias entre las ventas reales, el presupuesto y los precios de venta. El mismo análisis se centra en la diferencia entre el presupuesto real y el presupuesto total aplicado.

Con frecuencia emplean la misma estrategia para describir cómo dos fechas de este mes o año difieren de las del anterior. Por supuesto, el margen de contribución del presupuesto puede cambiar debido a cambios en los costos variables.



## **7 METODOLOGÍA**

Para el presente proyecto integrador realizado en la panificadora “Y GUAZÚ”, se presentará un enfoque cuantitativo debido a que será necesario la recolección de información relevante a los elementos del costo para el diseño del sistema de costeo por órdenes de producción y posteriormente el modelo costo volumen utilidad.

### **7.1 Enfoque**

#### **7.1.1 Cuantitativa**

El enfoque cuantitativo se encarga de recoger y analizar datos importantes para la investigación, mediante procedimientos rigurosos, métodos experimentales y el uso de técnicas de recolección de información. Cabe mencionar que para este trabajo integrador se hará uso de entrevistas y fichas aplicadas al gerente y personal de producción.

### **7.2 Tipos de Investigación**

#### **7.2.1 Descriptiva**

En el desarrollo del presente proyecto se utilizará un nivel de investigación descriptiva, porque permitirá diagnosticar los problemas contables, financieros, y legales, identificando de esta forma el desempeño de la empresa seleccionada.

#### **7.2.2 Campo**

Se aplicará una investigación de campo, ya que se establecerá una relación directa con la entidad que es el objeto de estudio, a fin de identificar las características productivas del ente, lo que contribuirá a la determinación del sistema de costos indicado para la determinación de costos reales.

### **7.3 Método de Investigación**

#### **7.3.1 Deductivo**

Este método permitirá establecer una investigación sobre el modelo costo, volumen, utilidad, mismo que contribuirá al momento de definir el adecuado, considerando las características productivas de la entidad y los elementos del modelo que intervienen en la elaboración de panecillos.

### **7.3.2 Inductivo**

Este método permitirá recolectar toda la documentación fuente relacionada a la parte productiva de la entidad, misma que contribuirá en el diseño del modelo costo, volumen, utilidad, permitiendo obtener conclusiones y alcanzar los objetivos previstos en el proyecto.

## **7.4 Técnicas e Instrumentos de Investigación**

Para el desarrollo de la presente investigación es necesario hacer uso de las fuentes primarias mediante la utilización de las siguientes técnicas, las mismas que serán aplicadas a la panificadora “Y GUAZÚ”, estas son:

### **7.4.1 Entrevista**

En esta técnica se estableció el contacto directo con la persona mediante un interrogatorio con la finalidad de que brinde información clara y concisa para profundizar la investigación en las partes de mayor interés para el estudio, en este caso se realizó la entrevista al Gerente de la panificadora Sra. Marcela Cordones con el objetivo de obtener información acerca de las necesidades y la manera de satisfacerlas, así también se consideran otros puntos relevantes en función al desarrollo del presente trabajo investigativo.

### **7.4.2 Ficha Técnica**


Esta técnica permitirá la obtención de información lo más relevante posible de la panificadora “Y GUAZÚ”, ya que mediante este instrumento se pretende obtener información de hechos específicos como de los materiales y las cantidades exactas utilizadas en la elaboración de los diferentes productos, misma que se encuentra dirigida al encargado de producción.

### **7.4.3 Observación**

Esta técnica contribuirá en la determinación de información relevante para la panificadora “Y GUAZÚ”, ya que mediante este instrumento se pretende efectuar el levantamiento físico de los inventarios, información contable e identificación de los procesos productivos.

## 8 ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

### 8.1 Procesamiento de resultados

 <b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI</b> <b>FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS</b> <b>CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA</b>		
Entrevista a la propietaria Marcela Cordones		
<b>Objetivo:</b> Adquirir información sobre la situación actual del proceso productivo de la panificadora “YGUAZÚ” con la finalidad de realizar el modelo costo volumen utilidad.		
<b>Información general</b>		
<b>1. ¿Cuáles son los elementos del costo que intervienen en el proceso productivo?</b>		
<b>Materia Prima</b>	<b>Mano de Obra</b>	<b>Costos Indirectos de Fabricación</b>
Harina, manteca, levadura, sal, azúcar, agua, huevos.	La mano de obra en la panificadora son 2 panaderos, un ayudante y dos vendedoras cada uno tienen su función a cumplir.	Los costos indirectos de la panificadora son el internet
<b>2. ¿La Empresa cuenta con un modelo costo volumen utilidad?</b>		
Por el momento no porque no habíamos tenido conocimiento de que se podía implementar este tipo de cosas al negocio.		
<b>3. ¿Cuántas clases de pan produce la panificadora? ¿Cuál es el precio?</b>		
<b>Producto</b>	<b>Precio de Venta al Público</b>	
Cachos	\$	0,18
Enrollados	\$	0,18
Buñuelos de sal	\$	0,18
Injertos	\$	0,25
Hojaldres	\$	0,18
Gusanitos	\$	0,18

Pan de queso	\$	0,20
Tapados	\$	0,18
Manitos	\$	0,18
Reventados	\$	0,18
Pan de agua	\$	0,18
Pan Integral de sal	\$	0,18
Manitos	\$	0,25
Redondos	\$	0,25
Integrales	\$	0,25
De crema de leche	\$	0,25
Empanadas pequeñas de crema	\$	0,12
Pan pequeño de grageas	\$	0,10
Llorones	\$	0,10
Bizcochos pequeños de dulce	\$	0,10
Pan de mermelada	\$	0,25
Pan de grageas	\$	0,25
Pan con pasas	\$	0,25
Pan integral de dulce	\$	0,25
Pan de chocolate	\$	0,25
Pan de piña	\$	0,25
Molde Integral	\$	1,25
Molde de queso	\$	1,25
Roscas	\$	0,15
Bizcochos	\$	0,15

#### **4. ¿Cuál es el proceso productivo del pan?**

En la elaboración del pan lo primero que se adquiere es la materia prima misma que permitirá a los señores panaderos empezará con lo que es la mezcla de harina, huevos, manteca, mantequilla, levadura, y dependiendo si el pan es de sal o dulce para luego dejar los coques con el pan para el leudo, luego de esto entran a el horno y cuando el pan está listo se acomoda en las paneras para su venta.

**5. ¿Cuál es su principal proveedor de materia prima?**

N.º	Proveedores	Producto
1	Comercial “Javiercito”	Harina
1	Comercial “Javiercito”	Manteca
1	Comercial “Javiercito”	Mantequilla
1	La finca	Crema de leche
1	Sra. Martha Marcala	Queso
1	Comercial “Javiercito”	Ajonjolí, Grageas
1	Sra. María Sánchez	Manteca de chanco
1	Comercial “Javiercito”	Azúcar
1	Comercial “Javiercito”	Sal
1	Levapan	Levadura
1	Comercial “Javiercito”	Huevos
1	Levapan	Esencias
1	Municipio	Agua

**6. ¿Piensa que es importante conocer cuánto debe vender para no tener pérdidas?**

Menciona que para no tener perdida hacia una proyección en cuanto al gasto que tuvo al realizar el pan y que de aquí partía para tener la estimación.

**7. ¿Conoce cuál es el punto de equilibrio de su negocio es decir (unidades necesarias a vender) y cómo influye en la toma de decisiones?**

Menciona que tenía una estimación, pero quiere obtener valores precisos para en un futuro tomar decisiones.

**8. ¿De qué manera determina el precio del producto la panificadora?**

Lo hace de manera empírica y de acuerdo a los precios de la materia prima que adquiere.

**9. ¿La panificadora cuenta con clientes permanentes?**

La clientela fija de la panificadora son las distintas tiendas que se llevan pan de lunes a domingo y también los hostales que están ubicadas a los alrededores de la panificadora.

**10. ¿Cuál es el producto que tiene mayor demanda en la panificadora?**

El pan normal de sal es decir el pan que más cantidad se realiza es la variedad de los que tienen el costo de 18 centavos son los que más se vende, pero se podría decir que el producto

estrella son los llorones.

### 11. ¿Qué cantidad de pan produce diariamente?

Se producen alrededor de 2300 panes diariamente.

<b>Producto</b>	<b>Cantidad que se produce diariamente</b>
Cachos	120
Enrollados	120
Buñuelos de sal	44
Injertos	144
Hojaldres	144
Gusanitos	120
Pan de queso	80
Tapados	168
Manitos	144
Reventados	144
Pan de agua	40
Pan Integral de sal	60
Manitos	40
Redondos	400
Integrales	90
De crema de leche	50
Empanadas pequeñas de crema	60
Pan pequeño de grageas	100
Llorones	400
Bizcochos pequeños de dulce	120
pan de mermelada	40
pan de grageas	40
pan con pasas	40
Pan integral de dulce	90
pan de chocolate	120

pan de piña	48
Integral	4
De queso	5
Roscas	75
Bizcochos	55

**12. ¿Cuál es la maquinaria e infraestructura con la que cuenta la panificadora?**

La panificadora cuenta con un local amplio que está ubicado en la calle Quijano y Ordoñez y Fernando vivero además de maquinaria que ayuda a la elaboración del producto.

**Gráfico 3**

Entrevista a la gerente de panadería Y GUAZÚ

Entrevista al panadero Nelson Carrillo

**Objetivo:** Obtener la información necesaria de la panificadora en donde se centra la investigación, a través de una entrevista con preguntas abiertas para de esta manera dar a conocer la situación actual que atraviesa la entidad.

### Información general

**1. ¿Cuánto tiempo lleva trabajando en la panificadora?**

Alrededor de 6 años

**2. ¿Cuántas horas diarias trabaja?**

8 horas diarias de 7 am a 16 pm

**3. ¿Los pagos son puntuales?**

Si son puntuales ya que los pagos son semanales y se termina trabajando y se recibe el pago

**4. ¿Usted tiene conocimiento de cuál es el producto con mayor demanda en la panificadora?**

Lo que más se vende son los panes que tienen el precio de 18 centavos ya que hay una gran variedad, pero el más vendido son los llorones.

**5. ¿Existen desperdicios y cómo los manejan?**

Si existen desperdicios que son masas sobrantes y pan viejo, lo que se procede a hacer con estos desperdicios es venderlos a una señora que se los lleva para comida de cerdos.

**6. ¿En la elaboración de los productos, cuáles son los problemas que han presentado?**

Hasta el momento el único problema notorio fue el alza de los precios de la materia prima

**7. ¿Conoce cuál es la estrategia del mercado?**

Desde la llegada de la pandemia se procedió con la publicidad en redes sociales y con las entregas a domicilio esto ayudó a que se diera a conocer un poco más el producto

### Gráfico 4

Entrevista dirigida al trabajador de la panadería



## CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

## Ficha técnica a la propietaria de la Panificadora “YGUAZÚ”

**Objetivo:** Obtener la información necesaria por medio de la ficha de observación para de esta manera conocer los elementos del costo en el proceso productivo de la panificadora “YGUAZÚ”

## FICHA DE OBSERVACIÓN DE MATERIA PRIMA

<b>Materiales</b>	<b>Unidad</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Total</b>
Harina	Quintales	\$42,00	55	\$2.310,00
Manteca	Bloques	\$37,00	35	\$1.295,00
Mantequilla	Bloques	\$40,00	37	\$1.480,00
Huevos	Cubetas	\$2,50	210	\$525,00
Levadura	Cajas	\$43,00	4	\$172,00
Azúcar	Quintales	\$42,00	12	\$504,00
Queso	Unidades	\$1,50	140	\$210,00
Sal	Quintales	\$35,00	2	\$70,00
Royal	Libras	\$4,00	10	\$40,00
Manteca de chancho	Libras	\$ 1, 50	60	\$90,00
Crema de leche	Litros	\$3,50	50	\$175,00
Leche	Litros	0, 90	20	\$18,00
Harina integral	Quintales	20,00	6	\$120,00

---

 FICHA DE OBSERVACIÓN MANO DE OBRA
 

---

<b>Talento Humano</b>	<b>Cargo</b>	<b>Actividades a realizar</b>	<b>a Se encuentra afiliado al IESS</b>	<b>Realiza las actividades de manera correcta</b>
Nelson Carrillo	Panadero	Sacar las masas hacer el pan	NO	SI
Wilson Estrada	Panadero	Sacar las masas hacer el pan	NO	SI
Joel Pilaguano	Ayudante	Encargada de ver el horno	NO	SI
Gabriela Cordones	Vendedora	Encargada de poner el pan en las paneras	NO	SI
Jenny Mejía	Vendedora	Encargadas de poner el pan en las paneras	NO	SI

---

**Gráfico 5**

Ficha de observación aplicada

## **8.2 Presentación y análisis de Resultados**

La presente investigación se realizó y desarrollo en la panificadora “YGUAZÚ” ubicada en la provincia de Cotopaxi, Cantón Latacunga, Parroquia La matriz cabe mencionar que la panificadora fue la que proporcionó la información necesaria para cumplir con éxito los objetivos planteados.

A continuación, se dará a conocer el análisis e interpretación de los resultados obtenidos a través de la aplicación de las diferentes técnicas de recopilación de datos como lo es la entrevista y la ficha de observación mismas que fueron dirigidas a la señora propietaria de la panificadora “Y GUAZÚ” Sr. Marcela Cordones misma que permitió generar observaciones.

## **8.3 Análisis de resultados**

A través de la entrevista realizada a la señora propietaria de la panificadora “Y GUAZÚ” con el fin de obtener información necesaria del proceso productivo, para esta investigación se identificó diversos factores que afectan a la panificadora para ello se presentan preguntas importantes sobre el tema a tratar ya que de esta manera se podrá emitir una solución al problema de investigación.

Por otra parte, menciona que el proceso productivo del pan está distribuida para cinco personas, las cuales están divididas en diferentes áreas como para la elaboración y mezcla para la obtención de la masa, leudó, horneada, empaque y venta, los pagos para el personal que labora en la panificadora se realiza diariamente a las dos vendedoras y semanalmente a los panaderos y ayudante.

La panificadora oferta variedad de productos como pan normal de sal, pan dulce, pan de agua, bocadillos, bizcochos, suspiros, pan especial, moldes, empanadas dichos productos se ofrecen a los clientes permanentes que son los hostales que se encuentran a y a la clientela que la panadería se ha ganado a lo largo de su trayectoria en el mercado.

Lo que se pudo evidenciar también a través de los instrumentos de investigación es que de los 30 productos que oferta panaderí “Y guazu” el producto estrella son los bocadillos denominados llorones debido a que produce 400 unidades diariamente para ser comercializados en su local.

A través de la entrevista realizada a la señora propietaria de negocio menciona que en la actualidad el producto más representativo es el pan normal de sal es decir el pan que más cantidad se realiza es la variedad de los que tienen el costo de 18 centavos son los que más se vende.

También se pudo conocer el proceso productivo de la elaboración del pan lo primero que se adquiere es la materia prima misma que permitirá a los señores panaderos empezará con lo que es la mezcla de harina, huevos, manteca, mantequilla, levadura, y dependiendo si el pan es de sal o dulce para luego dejar los coches con el pan para el leudo, luego de esto entran a el horno y cuando el pan está listo se acomoda en las paneras para su venta.

#### **8.4 Propuesta Modelo Costo Volumen Utilidad para la Panificadora “YGUAZÚ”, Durante el Segundo Trimestre del 2022.**

##### **8.4.1 Introducción**

La presente propuesta tiene como objetivo establecer métodos y procedimientos que apoyen el registro de las transacciones económicas realizadas durante el segundo trimestre de 2022, y de esta forma facilitar el suministro de información previa solicitud de necesidades del titular, es muy importante señalar que cada uno de los lineamientos incluidos en esta propuesta tendrán que mejorar la gestión del modelo costo-volumen-utilidad, ya que este es un proceso de sistematización y apoyo en forma de información clara, confiable y actualizada para que la panificadora pueda tomar decisiones correctas.

##### **8.4.2 Objetivo**

Implementar una propuesta de un modelo costo volumen utilidad en la panificadora “YGUAZÚ” con la finalidad de establecer costos totales, unitarios reales teniendo en cuenta todos los procesos de producción para la emisión de información real y confiable y de esta manera sea utilizada para la toma de decisiones.

##### **8.4.3 Alcance**

La presente propuesta tiene como propósito primordial enfocarse en la aplicación del Modelo Costo – Volumen – Utilidad como herramienta administrativa que permite determinarlos niveles de producción y ventas, las misma que serán reflejadas al finalizar el periodo económico, mediante el estudio, análisis de las actividades y registros generados diariamente, de tal manera que sirva como guía en la toma de decisiones correctas, con el propósito de efectuar las actividades de manera eficiente y confiable.

#### **8.4.4 Justificación**

La panificadora “Y GUAZÚ” misma que se dedica a la elaboración de panecillos trabaja de manera empírica esto ha hecho que se generen problemas en la determinación de costos fijos y variables ya que no conoce el costo real que tiene cada proceso de elaboración, esto ha hecho que incurran en pérdidas y tampoco ha permitido tomar decisiones de manera correcta para el mejoramiento de la misma.

A través de la presente propuesta se busca dar solución a los problemas que presenta la panificadora en cuanto a la determinación de los costos de producción y de esta manera tener mayor control y manejo de los mismos, por esta razón es necesario el modelo costo volumen utilidad ya que permitirá reconocer los elementos del costo que intervienen en la elaboración del producto.

Mediante un manejo adecuado de los costos que intervienen en elaboración del pan permitirá a la señora propietaria tener control de las operaciones que se efectúan en la panificadora y de igual manera ayudará a tener información real y la situación económica actual en la que se encuentra, misma que será de gran ayuda para la toma de decisiones.

#### **8.4.5 Análisis entorno empresarial**

##### **8.4.5.1 Antecedentes.**

Panadería “Y GUAZÚ” es una microempresa familiar que se dedica a la elaboración de panecillos mismos que son distribuidos al por mayor y menor dentro y fuera del cantón Latacunga, constituida en el año 1983 con la finalidad de satisfacer las necesidades de los clientes y es muy bien acogido el producto ya que hay gran variedad de clientela fija, por lo tanto se considera importante la implementación de un modelo costo volumen, ya que la panificadora elabora sus productos de manera masiva y continua.

##### **8.4.5.2 Ubicación geográfica.**

El local de exhibición de la panadería “Y GUAZÚ”, está ubicado en la calle Quijano y Ordoñez y Fernando Vivero a una cuadra antes de la Unidad Educativa Salle.

##### **8.4.5.3 Normativa aplicable.**

Panadería YGUAZÚ se encuentra representada por el Sr Anderson Joel Pilaguano Cordones mismo que se considera como una persona natural no obligada a llevar contabilidad por esta razón la panificadora se guía de la normativa tributaria para desarrollar cada una de las

actividades económicas, además cumple con cada una de sus obligaciones tributarias que son presentar declaraciones semestrales del 0% del IVA y se encuentra en estado activo.

#### **8.4.5.4 Filosofía empresarial.**

##### **8.4.5.4.1 Misión**

Somos un equipo de personas talentosas listas para entregar productos de calidad a nuestros clientes presentando deliciosos y auténticos productos creativos elaborados con ingredientes locales de alta calidad, ya que el objetivo principal es brindarles a nuestros clientes un producto y una experiencia inolvidables.

##### **8.4.5.4.2 Visión**

Mantener el mercado con productos que cumplan con los más altos estándares de calidad, estableciendo una reputación dentro y fuera de la provincia, siempre basados en los buenos valores que buscamos, y brindando constantemente a los clientes el mejor producto posible.

##### **8.4.5.4.3 Objetivos empresariales**

- Ser líderes en la elaboración y comercialización de pan
- Innovar constantemente la presentación de nuestros productos

##### **8.4.5.4.4 Valores**

Panadería “YGUAZÚ”, se guía bajo los valores empresariales que impulsan a todos sus integrantes a cumplir los objetivos entre ellos se destacan.

*Compromiso:* Brindar un buen servicio a nuestra clientela con el respeto y la amabilidad de siempre.

*Responsabilidad:* cumplir con las obligaciones con nuestros clientes entregando productos de calidad y frescos.

*Trabajo en equipo:* nuestro equipo cumple a cabalidad con cada función que tiene asignada cada uno, de esta manera aportan a la mejora continua de la panificadora.

*Puntualidad:* nuestro local comercial trata siempre de entregar pedidos y demás a la hora y fecha establecida ya que siempre respetamos el tiempo de nuestros clientes.

*Integridad:* nuestro objetivo es aplicar altos estándares de conducta para desarrollar nuestro negocio y producir productos de calidad para satisfacer las expectativas de nuestros clientes.

#### 8.4.5.5 Matriz FODA

Esta matriz lo que hace es identificar 4 elementos que son de gran importancia para las empresas ya que aquí se asemeja las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas existentes dentro de la misma, estos elementos se refieren a la situación presente y el futuro del negocio, además de aquí serán derivadas las estrategias de mercado para dar solución a algún problema en caso de que se presente alguno.

A continuación, se realizará la matriz FODA de la panificadora “YGUAZÚ”, ya que se han determinado ámbitos económicos y sociales que influyen de cierta manera en la panificadora dado que puede beneficiar o poner en riesgo la situación económica de la misma.

<b>FORTALEZAS</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Servicio eficaz y eficiente.</li> <li>• Gran variedad de productos y precios cómodos.</li> <li>• Buen ambiente laboral.</li> <li>• Trato justo y amable.</li> <li>• Puntualidad al momento de entregar pedidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Facilidad de venta de nuestros productos.</li> <li>• Siempre estamos innovando nuestros productos.</li> <li>• Estamos ubicados en el centro de la ciudad.</li> <li>• Tenemos reconocimiento de nuestros productos dentro y fuera de la provincia.</li> <li>• Establecimos alianzas con negocios cercanos.</li> </ul>
<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>

- 
- Falta de un modelo costo volumen utilidad.
  - Las personas no cuentan con la afiliación al IESS.
  - Falta de un local con bodega para almacenar materia prima.
  - Falta de planificación y administración.
  - Competencia con panaderías cercanas al lugar.
  - El alza de precios de la materia prima.
  - Falta de nuevos proveedores.
  - Panaderías con mayor tecnología.
- 

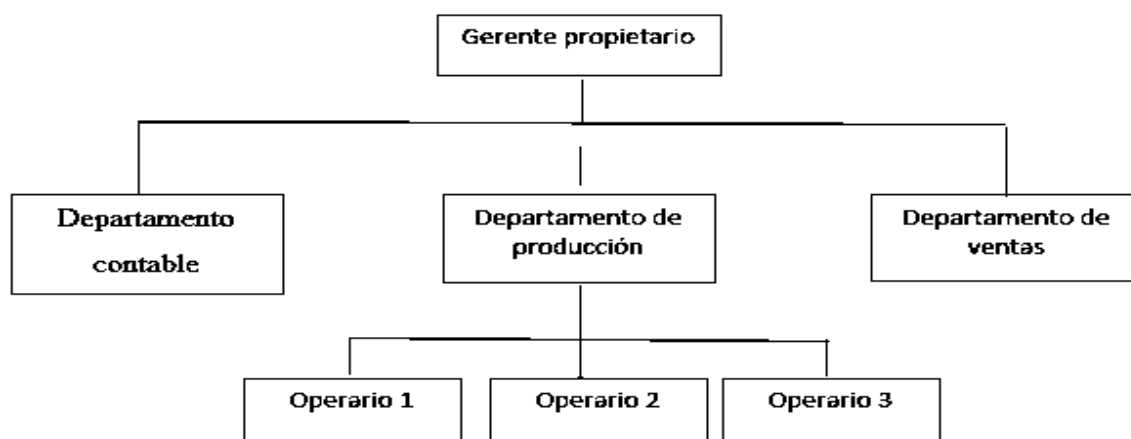
### Gráfico 6

Análisis FODA del área contable

#### 8.4.6 Manual de procedimientos

##### 8.4.6.1 Organigrama Estructural.

La panadería “Y GUAZÚ”, cuenta con tres departamentos fundamentales, el departamento contable, de producción y ventas; estos se encuentran a cargo del Gerente de la entidad, quien a su vez se encarga de la toma de decisiones que generen beneficios a la panificadora.



### Gráfico 7

Organigrama estructural de la panadería Y guazú

Fuente: Panadería “Y GUAZÚ”

##### 8.4.6.2 Descripción del organigrama funcional.

Dentro de panadería “Y GUAZÚ” existen tres departamentos que efectúan diferentes actividades, cabe mencionar que a cargo de ellos se encuentra el gerente que al igual que los



otros departamentos efectúa una serie de funcionalidades mismas que contribuyen al cumplimiento de los objetivos institucionales planteados.

### **Gerente**

- Manejo adecuado de los recursos: económicos, materiales y humanos.
- Autorizar la adquisición de materia prima, insumos y materiales que sean necesarios para la panificadora.
- Comercializar y buscar nuevos clientes.
- Financiar recursos para solventar las necesidades de la panificadora.
- Emplear técnicas de marketing para la panificadora.
- Expresar las políticas apropiadas en beneficio de todas las áreas.

### **Contador**

- Efectuar pagos oportunos a proveedores.
- Llevar un registro apropiado y claro de ingresos y gastos efectuados por la empresa.
- Preparar las declaraciones tributarias semestrales solicitadas por la empresa.

### **Panaderos y ayudante:**

- Hacer la masa del pan.
- Formar la masa.
- Colocación de la masa en las latas.
- Hornear la masa.

### **Vendedores:**

- Colocación del pan en las panaderas
- Atender a los clientes.
- Captar nuevos clientes.

## **8.4.7 Análisis operacional**

### **8.4.7.1 Línea de productos.**

---

**Tipo de pan**

---

Pan normal de sal	Cachos
	Enrollados
	Buñuelos de sal
	Injertos
	Hojaldres
	Gusanitos
	Pan de queso
	Tapados
	Manitos
	Reventados
	Pan de agua
	Pan Integral de sal
	Pan especial
Redondos	
Empanadas	Integrales
	De crema de leche
Bocaditos	Empanadas pequeñas de crema
	Pan pequeño de grageas
	Llorones
	Bizcochos pequeños de dulce
Pan de dulce	pan de mermelada
	pan de grageas
	pan con pasas
	Pan integral de dulce
	pan de chocolate
	pan de piña
Moldes	Integral
	De queso
	Roscas

---

## Bizcochos

---

### **8.4.7.2 Proceso de producción.**

En la panadería “Y GUAZÚ” se produce pan de distinto tipo, comenzando desde el pan de sal, pan especial, empanadas, bocaditos, pan de dulce, y moldes.

### **8.4.8 Ciclo de producción**

El proceso de producción de la panadería “Y GUAZÚ” consiste en la transformación de la materia prima en productos terminados y listos para su comercialización, por medio de la utilización habilidosa de la maquinaria y de los recursos humanos utilizables dentro de la panificadora.

#### **8.4.8.1 Fase del proceso productivo.**

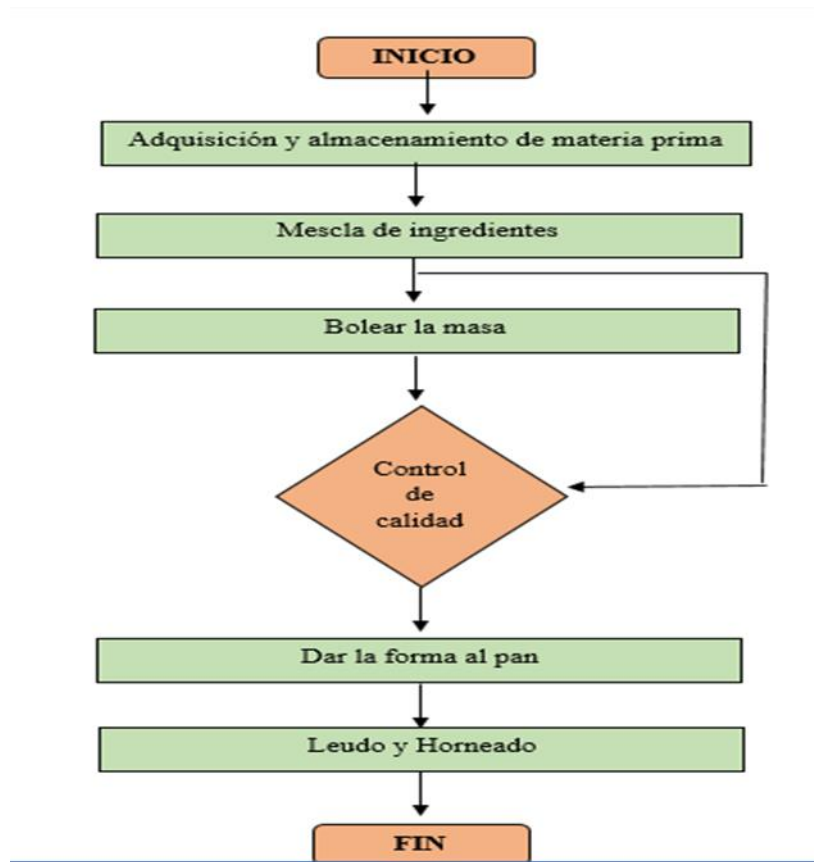
Cada etapa es importante porque depende de la calidad de los productos que produce la panadería, y para continuar con este proceso se debe realizar un circuito de retroalimentación, que incluye una serie de datos desde la recepción de la materia prima hasta la entrega. El producto terminado, esta etapa se realiza para controlar la producción, si existen correcciones, en la panadería estudiada se tienen en cuenta las siguientes etapas para la elaboración del producto:

#### **8.4.8.2 Adquisición de materiales.**

El primer proceso que se ejecuta en la panadería “Y GUAZÚ” es la adquisición de materia prima la cual empieza desde la selección de los materiales faltantes para la producción, posterior al pedido que se realiza hacia el proveedor el cual proporciona la el pedido realizado, posterior a ello se adquiere los materiales, se cancela y almacena en bodega para ser utilizada posteriormente.

#### **8.4.8.3 Producción de los productos.**

Se procede a mezclar los diferentes ingredientes (agua, harina, sal levadura, huevos) luego se realiza los distintos modelos de pan dependiendo si son de sal o de dulce posteriormente los panes son colocados en latas para el reposo y leudo y después son horneados durante 20 minutos hasta que estén listos y finalmente se los acomoda en las canastillas para ser vendidos.



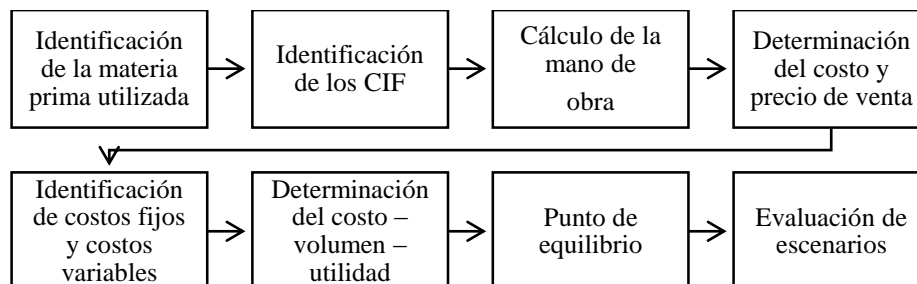
**Gráfico 8**

Diagrama de procesos para la producción de pan

Fuente: Panadería Y GUAZÚ.

#### 8.4.9 Aplicación del Modelo Costo – Volumen – Utilidad

Para aplicar el modelo costo volumen utilidad se sigue una serie de pasos que se muestran a continuación.



**Gráfico 9**

Pasos para aplicar el Modelo Costo – Volumen – Utilidad

#### **8.4.9.1 Identificación de la materia prima utilizada**

La materia prima constituye aquellos materiales e insumos utilizados para la producción de un bien o producto, el cual se clasifica en materia prima directa e indirecta. Anexo 1, presenta la materia prima directa e indirecta utilizada en la panadería “YGUAZÚ” para la producción de panes de distinto tipo.

El producto estrella que la entidad presenta es el pan catalogado como bocaditos llorones, este es uno de los productos más vendidos, mismo utiliza como materia prima distintos materiales entre ellos harina, manteca, mantequilla, azúcar, sal, huevos, y manteca de chanco.

#### **8.4.9.2 Cálculo de la mano de obra**

Mano de Obra Conforman el esfuerzo laboral de los empleados de la empresa, son las personas que aplican su esfuerzo físico o mental para producir un producto o servicio. Se divide además en directo e indirecto; el primero está directamente relacionado con la producción; indirecta es el apoyo o dirección de actividades en el área de producción. En este sentido, la mano de obra directa de la panadería “Y guazú” está integrada por 2 panaderos y 1 ayudante, por otra parte se pudo identificar que existe el gasto de ventas que esta conformado por 2 personas encargadas de las ventas.

Para el cálculo de la mano de obra cabe mencionar que los empleados de panadería Yguazú trabajan con un contrato por obra, es decir, se paga \$20,00 a los panaderos y ayudante y \$15,00 a las vendedoras esto se cancela diariamente por lo cual no perciben beneficios sociales. Con base al rol de pago se efectuaron los cálculos necesarios para determinar el costo de la mano de obra a asignar a cada producto.

La fórmula utilizada para determinar el costo de la mano de obra directa por hora es la siguiente:

$$VHH = \frac{\text{Total Ingresos}}{N^{\circ} \text{Total Horas}}$$

Teniendo en cuenta que los panaderos y ayudante ganan \$ 600 dólares mensuales y laboran un total de 240 horas al mes, se realiza el cálculo correspondiente:

$$VHH = \frac{600}{240} = \$2,50$$

Una vez calculado el valor de la mano de obra por hora, se establece el costo de la mano de obra para la producción del día a día los cuales corresponden a la producción del segundo trimestre del año 2022 (Anexo 6).

De la igual manera se utiliza la misma fórmula para la determinación del costo de la mano de obra indirecta por hora, sin embargo se ha podido observar que en la panificadora no existe el personal encargado de efectuar las labores de control de calidad ya que la mano de obra directa cuenta con el personal capacitado e idóneo.

#### **8.4.9.3 Identificación de los costos indirectos de fabricación.**

Los costos asociados con los Costos Indirectos de Fabricación (CIF) son gastos que no se pueden vincular directamente a un producto o paso específico en el proceso de fabricación. En este sentido, los CIF para la producción y elaboración de los distintos tipos de pan considerados son:

<b>Costos Indirectos de Fabricación</b>	<b>Importe</b>	
Depreciación PPYE	\$	39,90
Energía eléctrica	\$	60,00
Agua	\$	15,00

#### **8.4.9.4 Determinación del costo y precio de venta del producto.**

Para determinar el costo de producción y el precio de venta de los distintos tipos de pan se procedió a la elaboración de un sistema de costos por órdenes de producción el cual contribuye en la determinación del costo de producción, esto se logra mediante el costeo de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

<b>Producto</b>	<b>Costo de Producción</b>	
Cachos	\$	0,15
Enrollados	\$	0,15
Buñuelos de sal	\$	0,24
Injertos	\$	0,11
Hojaldres	\$	0,09

Gusanitos	\$ 0,16
Pan de queso	\$ 0,26
Tapados	\$ 0,12
Manitos	\$ 0,14
Reventados	\$ 0,08
Pan de agua	\$ 0,17
Pan Integral de sal	\$ 0,11
Manitos	\$ 0,14
Redondos	\$ 0,31
Integrales	\$ 0,10
De crema de leche	\$ 0,34
Empanadas pequeñas de crema	\$ 0,13
Pan pequeño de grageas	\$ 0,11
Llorones	\$ 0,03
Bizcochos pequeños de dulce	\$ 0,09
pan de mermelada	\$ 0,31
pan de grageas	\$ 0,24
pan con pasas	\$ 0,19
Pan integral de dulce	\$ 0,37
pan de chocolate	\$ 0,20
pan de piña	\$ 0,28
Integral	\$ 1,13
De queso	\$ 0,97
Roscas	\$ 0,09
Bizcochos	\$ 0,13

En el Anexo 7, se observa las distintas hojas de costos obtenidas después de haber aplicado el sistema de costos mencionado. Una vez determinado el costo unitario de producción de cada producto, en la siguiente tabla se presenta el precio de venta establecido por la panadería.

<b>Producto</b>	<b>Precio</b>
-----------------	---------------

Cachos	\$	0,18
Enrollados	\$	0,18
Buñuelos de sal o de dulce	\$	0,25
Injertos	\$	0,25
Hojaldres	\$	0,18
Gusanitos	\$	0,18
Pan de queso	\$	0,30
Tapados	\$	0,18
Manitos	\$	0,18
Reventados	\$	0,18
Pan de agua	\$	0,18
Pan Integral de sal	\$	0,18
Manitos	\$	0,25
Redondos	\$	0,35
Integrales	\$	0,25
De crema de leche	\$	0,35
Empanadas pequeñas de crema	\$	0,15
Pan pequeño de grageas	\$	0,12
Llorones	\$	0,10
Bizcochos pequeños de sal o dulce	\$	0,10
pan de mermelada	\$	0,35
pan de grageas	\$	0,25
pan con pasas	\$	0,25
Pan integral de dulce	\$	0,50
pan de chocolate	\$	0,25
pan de piña	\$	0,30
Integral	\$	1,25
De queso	\$	1,25
Roscas	\$	0,15
Bizcochos	\$	0,15



#### 8.4.9.5 Identificación de costos fijos y costos variables.

Todos los gastos regulares de una empresa se consideran costos fijos, mientras que los costos variables son aquellos que cambian de acuerdo con el volumen de producción, como su nombre lo indica. Con base en lo que encontramos, la siguiente tabla divide el costo del pan en costos fijos y variables.:

<b>Costos Fijo</b>	<b>Importe</b>	<b>Costo Variable</b>	<b>Importe</b>
Arriendo Local	\$ 300,00	Cachos	\$ 0,15
Depreciación PPYE	\$ 238,12	Enrollados	\$ 0,15
Internet	\$ 20,00	Buñuelos de sal o de dulce	\$ 0,24
		Injertos	\$ 0,11
		Hojaldres	\$ 0,09
		Gusanitos	\$ 0,16
		Pan de queso	\$ 0,26
		Tapados	\$ 0,12
		Manitos	\$ 0,14
		Reventados	\$ 0,08
		Pan de agua	\$ 0,17
		Pan Integral de sal	\$ 0,11
		Manitos	\$ 0,14
		Redondos	\$ 0,31
		Integrales	\$ 0,10
		De crema de leche	\$ 0,34
		Empanadas pequeñas de crema	\$ 0,13
		Pan pequeño de grageas	\$ 0,11
		Llorones	\$ 0,03
		Bizcochos pequeños de sal o dulce	\$ 0,09
		Pan de mermelada	\$ 0,31
		Pan de grageas	\$ 0,24
		Pan con pasas	\$ 0,19

	Pan integral de dulce	\$	0,37	
	Pan de chocolate	\$	0,20	
	Pan de piña	\$	0,28	
	Integral	\$	1,13	
	De queso	\$	0,97	
	Roscas	\$	0,09	
	Bizcochos	\$	0,13	
<b>TOTAL</b>	<b>\$</b>	<b>558,12</b>	<b>\$</b>	<b>6,94</b>

#### 8.4.9.6 Determinación del Costo – Volumen – Utilidad.

El modelo de costo-volumen-utilidad es una parte importante de la contabilidad gerencial porque ayuda a la planificación de ganancias al determinar el nivel de producción y ventas necesario para cubrir los costos fijos y variables, las operaciones comerciales y la toma de decisiones.

De esta manera, una vez identificado los costos fijos y los costos variables, se procede a determinar el punto de equilibrio del producto estrella que la panadería “Y GUAZÚ” ofrece. En este caso, para la determinación del producto estrella se tomó en cuenta el producto que mayor venta presenta, como resultado podemos manifestar que el pan de tipo llorón es el producto estrella. A continuación, se presentan los ingresos que genera el producto.

Ventas	\$	1.200,00
(-) Costo de Producción	\$	360,00
<b>(=) Utilidad Bruta</b>	<b>\$</b>	<b>840,00</b>

Los datos necesarios para determinar el punto de equilibrio de la producción del bocadito llorón son los siguientes:

<b>Indicadores</b>	<b>Importe</b>
Demanda Mensual	12000
Precio de venta	\$ 0,10
Costo Variable	\$ 0,03

Costo fijo	\$ 18,00
Utilidad Bruta	\$ 840,00

Una vez conocido los datos para el cálculo del punto de equilibrio se procede a calcularlo utilizando las siguientes fórmulas.

Para determinar el punto de equilibrio se utilizó la siguiente fórmula:

$$Q.E = \frac{\text{Costo Fijo}}{\text{Precio de Venta Unitario} - \text{Costo Variable Unitario}}$$

O esta que en pocas palabras vendría a ser la misma.

$$Q.E = \frac{\text{Costo Fijo}}{\text{Margen de Contribucion Unitario}}$$

$$M.C = \text{Precio de Venta Unitario} - \text{Costo de Venta Unitario}$$

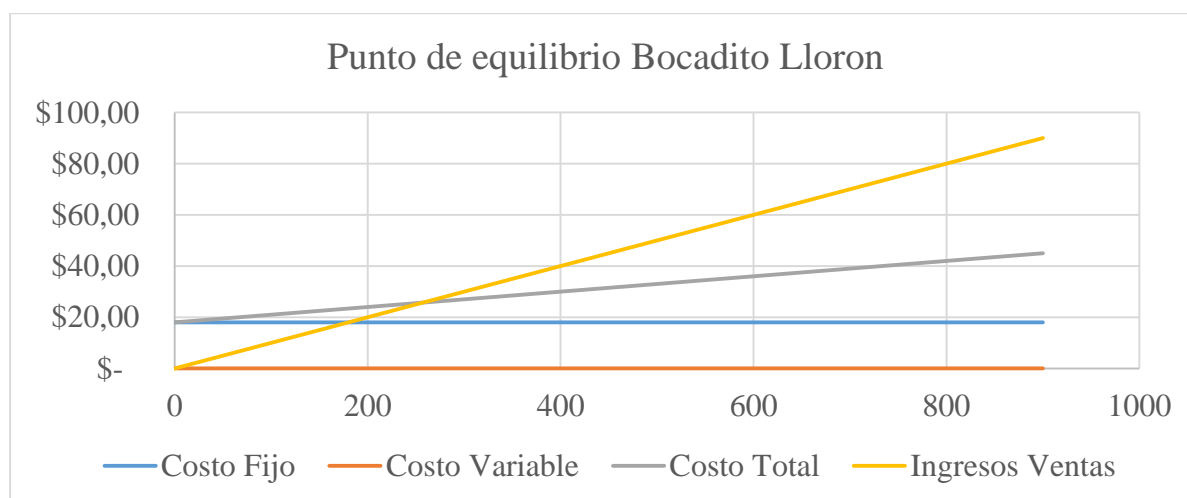
Para calcular el punto de equilibrio en dólares se utilizó la siguiente fórmula:

$$Q.E (\$) = Q.E \times \text{Precio de Venta Unitario}$$

A continuación, se muestra la tabla del cálculo del punto de equilibrio obtenida.

Margen de Contribución	\$ 0,07
Punto de Equilibrio Unitario	257
Punto de Equilibrio (\$)	\$ 25,72

Conforme los resultados obtenidos se presentan gráficamente el punto de equilibrio de la producción y comercialización del bocadito llorón:



El punto de equilibrio donde la panadería “Y GUAZÚ” en cada mes, la cantidad adecuada donde no se pierde ni gana se encuentra en producir y comercializar 257 unidades del bocadito

llorón. Sin embargo, es recomendable producir más para generar utilidad.

Ventas	\$	1.200,00
(-) Costo de Producción	\$	360,00
<b>(=) Margen de Contribución</b>	<b>\$</b>	<b>840,00</b>
(-) Costos Fijos	\$	18,00
<b>(=) Utilidad Operacional</b>	<b>\$</b>	<b>822,00</b>

Acorde a los resultados obtenidos se pudo evidenciar que la panadería “Y GUAZÚ” mes a mes vende todos sus productos correspondientes al bocadito llorón mismo que es el producto estrella de la entidad, es por ello que sus ingresos ascienden a un valor de \$1200,00, considerando que el costo de producción o costo variable es de \$360,00 lo que genera un margen de contribución de \$840,00 a lo cual se debería restar \$18,00 que corresponde a los costos fijos para la obtención de la utilidad operacional antes de impuestos del mes que es \$822,00 dólares.

#### 8.4.9.7 Evaluación de escenarios.

Para la evaluación de los escenarios se ha planteado 1 escenarios para cada elemento del costo, volumen y utilidad; costo variable decremento del 4%, precio de venta incremento del 5%, producción incremento del 5, utilidad deseada incremento del 15%, estos escenarios analizados servirán a la entidad como ayuda para una oportuna toma de decisiones.

Descripción	Escenario Real	Costo	Precios de	Producción	Utilidad
		Variable	Venta	Incremento	Incremento
		Decremento 4%	Incremento 5%	Incremento 5%	Incremento 15%
Unidades Vendidas	12000	12000	12000	12600	13800
Ventas	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.260,00	\$ 1.260,00	\$ 1.380,00
(-) Costo de Producción	\$ 360,00	\$ 345,60	\$ 360,00	\$ 378,00	\$ 414,00
(=) Margen de Contribución	\$ 840,00	\$ 854,40	\$ 900,00	\$ 882,00	\$ 966,00
(-) Costos Fijos	\$ 18,00	\$ 18,00	\$ 18,00	\$ 18,00	\$ 18,00
(=) Utilidad Operacional	\$ 822,00	\$ 836,40	\$ 882,00	\$ 864,00	\$ 948,00
(=) Margen Operacional	68%	70%	70%	69%	69%
Punto de Equilibrio	257	253	240	257	257

Punto de Equilibrio (\$)	\$	25,72	\$	25,29	\$	25,21	\$	25,72	\$	25,72
--------------------------	----	-------	----	-------	----	-------	----	-------	----	-------

---

En el caso del producto estrella que son los bocaditos denominados llorones se observa que al momento de existir un decremento de los costos variables ya sea por la baja de precios de los materiales utilizados para su producción genera un aumento en el margen de contribución y utilidad operacional, con respecto al punto de equilibrio las unidades bajan a 253 donde se recuperaría la inversión generada. Por otra parte, en el siguiente escenario cuando se incrementa el precio de venta se logra un aumento notable en el margen de contribución y utilidad operacional a comparación del escenario real, generando de esta forma que el punto de equilibrio sea de 240 unidades. En la parte productiva se puede mencionar que al existir incremento la cantidad a ser producida asciende a 12600 unidades lo que genera mayor utilidad operacional y reducción de unidades en el punto de equilibrio, Por último, en la variable utilidad al momento que la entidad pretenda incrementar su utilidad debe de producir más unidades en este caso 13800 lo que ayuda a la obtención de una utilidad operacional de \$948,00 dólares mayor al escenario real. En síntesis, a la entidad le conviene que exista decremento en el costo variable, en el caso de precio de venta, producción y utilidad es recomendable incrementar para obtener más utilidad.

## **9 IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES Y ECONÓMICOS)**

### **9.1 Impactos técnicos**

A través de la elaboración del Modelo Costo-Volumen-Utilidad, se empleó conocimientos, herramientas y procedimientos técnicos en la adquisición de información, estos son puntos muy importantes para determinar los elementos del costo dentro de las diferentes etapas de producción para la elaboración del pan.

En cuanto el Modelo Costo-Volumen-Utilidad se ponga a disposición de la señora Propietaria de la panificadora “Y GUAZÚ”, permitirá la toma de decisiones para mejorar cada proceso productivo, beneficiando cada recurso con el que cuenta la panificadora para la elaboración del producto, de esta manera se podrá considerar las actividades y ayudará a la disminución de tiempo para generar eficiencia y eficacia en las actividades de gestión y control de inventarios.

## **9.2 Impactos sociales**

En el impacto social, por medio del modelo Costo Volumen Utilidad se puede verificar los elementos del costo para identificar el costo real de los productos, esto contribuirá a que el precio sea más accesible a los clientes, para a la hora del aumento de precios a causa de escasez de materiales y políticas públicas que en ocasiones generan inconformidad con el consumidor final.

## **9.3 Impactos económicos**

La propietaria de la panificadora “Y guazú” al no contar con un modelo Costo Volumen Utilidad que le ayude a tomar decisiones de manera oportuna le impedía conocer el costo de producción misma razón por la cual no conocía el porcentaje real de utilidad generaba la venta de sus productos, es decir todo esto lo realizaban de manera empírica, por esta razón el modelo Costo Volumen Utilidad le ha permitido determinar la utilidad en porcentaje de los 30 productos que oferta, y proyectarse a futuro de qué manera afecta o favorece los distintos cambios en las variables y cómo proceder ante algún problema.

## 10 CONCLUSIONES

- A través de las entrevistas y la ficha técnica de observación que fueron aplicadas a la señora propietaria y trabajador se pudo identificar los elementos del costo como son la mano de obra, materia prima, y los costos generales de fabricación, misma información que facilitó la distribución de los costos que intervienen en cada uno de los procesos productivos, que interviene en la elaboración de los distintos tipos de pan que oferta la panificadora.
- La panificadora “Y guazú” a lo largo de su trayectoria al tener desconocimiento de la forma correcta en la que pueden aplicar el precio a sus productos, optan por aplicar de forma empírica, de la misma manera no cuenta con políticas y controles de los elementos del costo, el cual facilita proyectar cuáles serían los efectos al momento de subir o bajar el precio de los productos, para de esta manera obtener información rápida, confiable y oportuna a la hora de tomar decisiones.
- Mediante el diseño del modelo Costo Volumen Utilidad se pudo determinar el costo fijo, el costo variable además del punto de equilibrio de cada producto, por otra parte, también permitió conocer los precios de inversión de cada proceso productivo misma que ayudó a determinar la utilidad generada por los productos.

## 11 RECOMENDACIONES

- Se recomienda a panadería “Y guazú” aplicar el modelo Costo-Volumen-Utilidad porque es el más adecuado y conveniente, debido a que nos ayuda a tener un control total sobre todos los procesos de producción del pan, además de expresar el verdadero costo total y el costo unitario.
- Es fundamental utilizar el modelo Costo-Volumen-Utilidad para determinar el costo real de la producción y así establecer de manera adecuada el precio de venta al público, el cual genere utilidad a la panadería Y guazú, para de esta manera tener precios al alcance de las personas.
- Se recomienda a panadería Y guazú buscar proveedores de materia prima con precios mas cómodos ya que será de gran ayuda y favorecerá a la entidad debido a que podrá generar mayor utilidad.



## 12 BIBLIOGRAFÍA

- Arredondo Gonzáles, M. M. (2015). Contabilidad y análisis de costos. Grupo editorial. Patria, S.A de C.V. Obtenido de [https://books.google.com.ec/books?id=i9NUCwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=contabilidad+de+costos&hl=es&sa=X&redir\\_esc=y#v=onepage&q=contabilidad%20de%20costos&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=i9NUCwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=contabilidad+de+costos&hl=es&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=contabilidad%20de%20costos&f=false)
- Balanda, A. T. (2005). Contabilidad de costos. Universitaria. Obtenido de [https://editorial.unam.edu.ar/images/documentos\\_digitales/Contabilidad\\_de\\_Costos-Alberto\\_Balanda.pdf](https://editorial.unam.edu.ar/images/documentos_digitales/Contabilidad_de_Costos-Alberto_Balanda.pdf)
- Barciela, J. (25 de 07 de 2021). spendesk. Obtenido de <https://www.spendesk.com/es/blog/costes-directos-indirectos/>
- Cano Morales, A. M. (2017). Contabilidad gerencial y presupuestaria, aplicada a ciencias económicas, administrativas y contables. 2da. edición. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=fSejDwAAQBAJ&lpg=PP1&hl=es&pg=PA4#v=onepage&q&f=false>
- Colin, G. (2008). Contabilidad de costos. México: Mc Graw Hill. Obtenido de <http://fullseguridad.net/wp-content/uploads/2016/11/Contabilidad-de-costos-3ra-Edici%C3%B3n-Juan-Garc%C3%ADa-Col%C3%ADn.pdf>
- Euroinnova. (14 de 11 de 2022). Obtenido de <https://www.euroinnova.ec/blog/que-es-contabilidad-gerencial>
- Fadu. (17 de 04 de 2013). Obtenido de [http://www.fadu.edu.uy/marketing/files/2013/04/punto\\_equilibrio.pdf](http://www.fadu.edu.uy/marketing/files/2013/04/punto_equilibrio.pdf)

Gonzales, S. (2013). CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA UN ENFOQUE GERENCIAL DE COSTOS. Obtenido de [https://repository.icesi.edu.co/biblioteca\\_digital/bitstream/10906/77602/1/contabilidad\\_administrativa\\_gerencial.pdf](https://repository.icesi.edu.co/biblioteca_digital/bitstream/10906/77602/1/contabilidad_administrativa_gerencial.pdf)

Gutiérrez, J. (2022). Modelos financieros. Bogotá: Ecoe Ediciones.

Hansen, D., & Mowen, M. (2006). Administración de costos. Timoteo Eliosa García. Obtenido de <http://fullseguridad.net/wp-content/uploads/2016/11/Administracion-de-costos.-Contabilidad-y-control-Hansen-5th.pdf>

Horngrén, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2012). Contabilidad de costos un enfoque gerencial. México: COST ACCOUNTING. Obtenido de <https://profefily.com/wp-content/uploads/2017/12/Contabilidad-de-costos-Charles-T.-Horngrén.pdf>

Jiménez Boulanger, F., & Espinosa Gutiérrez, C. (2017). Costos Industriales. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=jRdhIWgPe60C&pg=PA213&dq=clasificacion+de+los+costos&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwi20JaV9M78AhVMn4QIHRZUAYoQ6wF6BAgFEAE#v=onepage&q=clasificacion%20de%20los%20costos&f=false>

L Chang, M Alba, N González, M López. (2012). Contabilidad de costos. Obtenido de [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/36758280/costos-libre.pdf?1424803517=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DLA\\_IMPORTANCIA\\_DE\\_LA\\_CONTABILIDAD\\_DE\\_COS.pdf&Expires=1692160187&Signature=DgV7NAI~iV8WUKrKz56CtsvJlvXqmoICb~MD9VTCBDp~VhEE8Hsal2e](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/36758280/costos-libre.pdf?1424803517=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DLA_IMPORTANCIA_DE_LA_CONTABILIDAD_DE_COS.pdf&Expires=1692160187&Signature=DgV7NAI~iV8WUKrKz56CtsvJlvXqmoICb~MD9VTCBDp~VhEE8Hsal2e)

La Croce , E. (2019). Revista de Filosofía y Teoría Política. Obtenido de Materia prima:

[https://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art\\_revistas/pr.1311/pr.1311.pdf](https://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.1311/pr.1311.pdf)

Orozco, T., & Salinas , A. (1996). Contabilidad de costos. Obtenido de

[http://jotvirtual.ucoz.es/COSTOS/LA\\_CONTABILIDAD\\_DE\\_COSTOS.pdf](http://jotvirtual.ucoz.es/COSTOS/LA_CONTABILIDAD_DE_COSTOS.pdf)

Pérez, D. (2020). Técnicas Administrativas de Oficina. ICB, S.L. (Interconsulting Bureau S.L.).

Quiroa, M. (28 de 09 de 2019). Economipedia. Obtenido de

<https://economipedia.com/definiciones/mano-de-obra.html>

Ramírez Padilla, D. N. (2008). Contabilidad Administrativa. 8va edición. Obtenido de

[file:///C:/Users/PC/Downloads/CONTABILIDAD-](file:///C:/Users/PC/Downloads/CONTABILIDAD-ADMINISTRATIVA%20(2)%20(1).pdf)

[ADMINISTRATIVA%20\(2\)%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/PC/Downloads/CONTABILIDAD-ADMINISTRATIVA%20(2)%20(1).pdf)

Reategui, M., & Hidalgo, R. (2021). Contabilidad Gerencial. san Martín: 1er edición.

Thomson, I. (15 de 01 de 2006). PromonegocioS.net. Obtenido de



<https://www.promonegocios.net/empresa/concepto-empresa.html>

Zapata, P. (2021). Contabilidad general. Bogotá: Alpha Editorial.

## 13 ANEXOS

### Anexo 1

#### Datos del Docente

 <b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI</b>		<b>DATOS INFORMATIVOS DEL PERSONAL DE DOCENCIA</b>	
<b><u>DATOS PERSONALES</u></b>			
<b>NOMBRES Y APELLIDOS:</b> Patricia Geraldina López Fraga			
<b>FECHA DE NACIMIENTO:</b> 07 de septiembre del 1976			
<b>CEDULA DE CIUDADANÍA:</b> 0502207855			
<b>ESTADO:</b> Divorciada			
<b>NÚMEROS TELEFÓNICOS:</b> 0998273380 / 2727535			
<b>E-MAIL:</b> <a href="mailto:patricia.lopez@utc.edu.ec">patricia.lopez@utc.edu.ec</a>			
<b><u>ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS</u></b>			
NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciada en Contabilidad y Auditoría  Doctora en Contabilidad y Auditoría	12 de agosto del 2009	1010 02-138047\1010 02-287596
CUARTO	Magíster en Ciencias de la Educación mención Gestión Educativa y Desarrollo Social	22 de enero del 2010	1010 09-701932
<b><u>EXPERIENCIA LABORAL</u></b>			
Docente Universitaria en la Universidad Técnica de Cotopaxi, facultad de ciencias Administrativas.			

**Anexo 2**


Datos de la estudiante

 <b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI</b> <b>DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE</b>		
<b><u>DATOS PERSONALES</u></b>		
<b>NOMBRES Y APELLIDOS:</b> Mejia Rubio Jenny Mariela <b>FECHA DE NACIMIENTO:</b> 15 de junio de 1999 <b>CEDULA DE CIUDADANÍA:</b> 0550458509 <b>ESTADO:</b> Soltera <b>NÚMEROS TELEFÓNICOS:</b> 0998585132 <b>E-MAIL:</b> <a href="mailto:jenny.mejia8509@utc.edu.ec">jenny.mejia8509@utc.edu.ec</a> <b>DIRECCIÓN DOMICILIARIA:</b> Latacunga San Felipe <b>EN CASO DE EMERGENCIA CONTACTARSE CON:</b>		
<b><u>ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS</u></b>		
NIVEL	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE GRADUACIÓN
PRIMARIA	Educación Básica	08/Julio/2012
SECUNDARIA	Bachiller Técnico	25/Julio/2017
SUPERIOR	Cursando el Octavo Ciclo en Contabilidad y Auditoria	
<b><u>EXPERIENCIA LABORAL</u></b>  Ninguna		


**Anexo 3**

## Encuestas Aplicadas

A) Entrevista al gerente propietario de panadería "Y GUAZÚ"

	<p style="text-align: center;"><b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI</b> <b>FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS</b> <b>CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA</b></p> <p>Entrevista a la propietaria Marcela Cordones</p> <p><b>Objetivo:</b> Adquirir información sobre la situación actual del proceso productivo de la panificadora “YGUAZÚ” con la finalidad de realizar el modelo costo volumen utilidad.</p> <p><b>Información general</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. ¿Cuáles son los elementos del costo que intervienen en el proceso productivo?</li><li>2. ¿La Empresa cuenta con un modelo costo volumen utilidad?</li><li>3. ¿Cuántas clases de pan produce la panificadora? ¿cuál es el precio?</li><li>4. ¿Cuál es el proceso productivo del pan?</li><li>5. ¿Cuál es su principal proveedor de materia prima?</li><li>6. ¿Piensa que es importante conocer cuánto debe vender para no tener pérdidas?</li><li>7. ¿Conoce cuál es el punto de equilibrio de su negocio es decir (unidades necesarias a vender) y cómo influye en la toma de decisiones?</li><li>8. ¿De qué manera determina el precio del producto la panificadora?</li><li>9. ¿La panificadora cuenta con clientes permanentes?</li><li>10. ¿Cuál es el producto que tiene mayor demanda en la panificadora?</li><li>11. ¿Qué cantidad de pan produce diariamente?</li><li>12. ¿Cuál es la maquinaria e infraestructura con la que cuenta la panificadora?</li></ol>
---	---

## B) Entrevista dirigida al panadero

	<p style="text-align: center;"><b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI</b> <b>FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS</b> <b>CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA</b></p> <p><b>Entrevista al panadero Nelson Carrillo</b></p> <p><b>Objetivo:</b> Obtener la información necesaria de la panificadora en donde se centra la investigación, a través de una entrevista con preguntas abiertas para de esta manera dar a conocer la situación actual que atraviesa la entidad.</p> <p><b>Información general</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>¿Cuánto tiempo lleva trabajando en la panificadora?</b></li><li>2. <b>¿Cuántas horas diarias trabaja?</b></li><li>3. <b>¿Los pagos son puntuales?</b></li><li>4. <b>¿Usted tiene conocimiento de cuál es el producto con mayor demanda en la panificadora?</b></li><li>5. <b>¿Existen desperdicios y cómo los manejan?</b></li><li>6. <b>¿En la elaboración de los productos, cuáles son los problemas que han presentado?</b></li><li>7. <b>¿Conoce cuál es la estrategia del mercado?</b></li></ol>
---	---

## Anexo 4

### Recepción de materia prima

#### A) Recepción de los materiales



#### B) Almacenamiento de materiales



## Anexo 5

### Proceso de Producción

#### A) Proceso de Colocación de amasado y boleo



#### B) Proceso de horneado



#### C) Proceso de comercialización





## Anexo 6

### Identificación de los elementos del costo

#### A) Materia prima.

Tipo de funda	Cantidad a producirse	MATERIALES A UTILIZARSE														
		Materia Prima Directa									Materia Prima Indirecta					
		Harina	Manteca	Mantequilla	Huevos	Azucar	Sal	Royal	Levadura	Manteca de chanco	Queso	Crema de Leche	Leche	Harina Integral	Pasas	Grageas
		Libras	Libras	Libras	Unidad	Libra/onzas	onzas	Cuchara da	Honzas	Libra	Unidad	Litro	Litro	Libras	Libras	Libras
Cachos	120	20,00	2,00	3,00	6,00	1,00	4,00		8,00							
Enrollados	120	20,00	2,00	3,00	6,00	2,00	5,00		4,00							
Buñuelos de sal	50	5,00	1,00	1,00	5,00	0,50	1,50	7,00				1,00				
Ingertos	144	20,00	1,00	1,00	10,00	3,00			4,00							
Hojaldres	144	10,00	2,00	2,00	5,00		10,00									
Gusanitos	120	20,00	4,00	2,00	4,00	2,00	6,00		4,00							
Pan de queso	80	20,00	4,00	2,00	4,00	2,00	6,00		4,00	1,00						
Tapados	168	20,00	4,00	2,00	4,00	2,00	6,00		4,00							
Manitos	144	20,00	4,00	2,00	6,00	2,00	6,00		4,00							
Rebentados	144	10,00	2,00	1,00	6,00	1,00	3,00		7,00							
Pan de agua	65	10,00	2,00			2,00	3,00		4,00							
Pan Integral de sal	60	3,00				1,00	3,00		4,00				1,00			
Manitos	40	5,00	1,00	1,00	20,00	0,50	1,50		4,00	1,00						
Redondos	40	10,00	1,00	1,00	20,00	0,50	1,50		4,00	1,00						
Integrales	90	4,00	0,50	0,50	5,00	0,50	1,50		3,00	0,50	0,50		1,00			
De crema de leche	50	10,00	1,50	1,50	20,00	0,50	1,50	5,00			0,50	1,00				
Empanadas pequeñas de crema	60	4,00	0,50	0,50	3,00	0,50	1,50	2,00			0,18					
Pan pequeño de grageas	100	5,00	0,50	0,50	10,00	2,50			4,00	0,50					1	
Llorones	400	10,00	1,50	1,00	10,00	1,00	3,00		4,00	0,50						
Viscochos pueños de dulce	85	5,00	1,00	0,50	5,00	0,50	1,00		2,00	0,50						
pan de mermelada	45	10,00	1,00	1,00	20,00	4,00			7,00	1,00						
pan de grageas	47	5,00	0,50	0,50	10,00	2,50			4,00	0,50					1	
pan con pasas	45	3,00	0,75	0,38	3,00	1,00			4,00	0,25				1		
Pan integral de dulce	45	3,00	12,00	0,38	3,00	1,00			4,00	0,25			0,50			
pan de chocolate	125	5,00	20,00	0,63	5,00	1,50			7,00	0,44						
pan de piña	48	8,00	1,50	1,50		3,00		5,00				1,00				
Integral	6	3,00			5,00	0,50	3,00		4,00				1,00			
De queso	7	3,00	0,50	1,00	5,00	0,50	1,50		2,00							
Roscas	75	5,00	1,00		5,00	0,19	1,00		2,00							
Biscochos	55	5,00	1,00		7,00	0,19	1,00		3,00							

## B) Mano de Obra Directa

<b>DEPARTAMENTO:</b>			Producción		<b>Horas trabajadas diariamente:</b>		8		
<b>TIPO DE MANO DE OBRA:</b>			Directa		<b>Días de producción:</b>		1		
MES	FECHA DE INICIO.	FECHA DE FINALIZACIÓN	OP #	OBROEROS	HORA DE INGRESO.	HORA DE SALIDA.	TOTAL, HORAS.	COSTO POR HORA.	TOTAL
Todos	01/04/2022	01/04/2022	X	Nelson Carrillo	7:00 a.m.	16:00 p.m.	8	2,50	20,00
	01/04/2022	01/04/2022		Wilson Estrada	7:00 a.m.	16:00 p.m.	8	2,50	20,00
	01/04/2022	01/04/2022		Joel Pilaguano	7:00 a.m.	16:00 p.m.	8	2,50	20,00
<b>TOTAL.</b>							<b>24</b>		<b>60,00</b>

## C) Gasto de venta

<b>DEPARTAMENTO:</b>			Producción.		<b>Horas trabajadas diariamente:</b>		8		
<b>TIPO DE MANO DE OBRA:</b>					<b>Días de producción:</b>		10		
MES	FECHA DE INICIO.	FECHA DE FINALIZACIÓN.	OP #	OBROEROS	HORA DE INGRESO.	HORA DE SALIDA	TOTAL, HORAS.	COSTO POR HORA.	TOTAL
Todos	01/04/2022	01/04/2022	x	Gabriela Cordones	7:00 a.m.	16:00 p.m.	8	1,88	15,00
Todos	01/04/2022	01/04/2022		Jenny Mejía	7:00 a.m.	16:00 p.m.	8	1,88	15,00
<b>TOTAL.</b>							<b>16</b>		<b>30,00</b>

## D) Costos Indirectos de Fabricación

Año de adquisición	Cant	Detalle	Años de Vida	Valor Total	Valor Residual	Depreciación Anual	Depreciación Mensual	Depreciación Semanal	Depreciación Diaria
2019	1	Vehículo	5	\$ 14.000,00	\$ 2.800,00	\$ 2.240,00	\$ 186,67	\$ 46,67	\$ 9,33
2019	1	Equipo de computo	3	\$ 300,00	\$ 99,99	\$ 66,67	\$ 5,56	\$ 1,39	\$ 0,28
2019	1	Muebles y enseres	10	\$ 800,00	\$ 266,64	\$ 53,34	\$ 4,44	\$ 1,11	\$ 0,22
2019	1	Maquinaria	10	\$ 5.320,00	\$ 1.773,16	\$ 354,68	\$ 29,56	\$ 7,39	\$ 1,48
<b>TOTAL</b>				<b>\$ 20.420,00</b>	<b>\$ 4.939,79</b>	<b>\$ 2.714,69</b>	<b>\$ 226,22</b>	<b>\$ 56,56</b>	<b>\$ 11,31</b>

Cant	Detalle	Años de vida	Valor Unitario	Valor Total	Valor Residual	Depreciación Anual	Depreciación Mensual	Depreciación Diaria
<b>1</b>	Horno a gas de 8 latas	10	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 60,00	\$ 54,00	\$ 4,50	\$ 0,23
<b>1</b>	Horno a gas de 4 latas	10	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 45,00	\$ 40,50	\$ 3,38	\$ 0,17
<b>2</b>	Mesas pequeñas metálicas	10	\$ 80,00	\$ 160,00	\$ 16,00	\$ 14,40	\$ 1,20	\$ 0,06
<b>1</b>	Mesa grande metálica	10	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 25,00	\$ 22,50	\$ 1,88	\$ 0,09
<b>3</b>	Enfriadores	10	\$ 450,00	\$ 1.350,00	\$ 135,00	\$ 121,50	\$ 10,13	\$ 0,51
<b>2</b>	Paneras grandes	10	\$ 700,00	\$ 1.400,00	\$ 140,00	\$ 126,00	\$ 10,50	\$ 0,53
<b>3</b>	Gradilleros	10	\$ 70,00	\$ 210,00	\$ 21,00	\$ 18,90	\$ 1,58	\$ 0,08
<b>50</b>	Latas	10	\$ 8,00	\$ 400,00	\$ 40,00	\$ 36,00	\$ 3,00	\$ 0,15
<b>1</b>	Amasadora	10	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 50,00	\$ 45,00	\$ 3,75	\$ 0,19
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 3.108,00</b>	<b>\$ 5.320,00</b>	<b>\$ 532,00</b>	<b>\$ 478,80</b>	<b>\$ 39,90</b>	<b>\$ 2,00</b>

**Anexo 7**

## Hojas de costos de todos los productos

A) Hoja de costos-Cachos

<b>PANADERIA "YGAZU"</b>							
<b>HOJA DE COSTOS</b>							
<b>EXPRESADO EN USD</b>							
<b>Cliente</b>	Consumidor final				<b>Orden de Produccion N°</b>	1	
<b>Artículo</b>	Cachos				<b>Cantidad:</b>	120	
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx				<b>Fecha de término</b>	xx/xx/xxxx	
<b>Materia Prima</b>			<b>Mano de Obra</b>		<b>CIF APLICABLES</b>		<b>CIF</b>
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Total</b>	<b>Obreros</b>	<b>Total</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor</b>
Harina	20	\$ 8.40	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	0.00	\$ -
Manteca	2	\$ 1.69	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	3	\$ 2.48	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.14
Huevos	6	\$ 0.50					
Azucar	1	\$ 0.42					
Sal	4	\$ 0.91					
Royal	0	\$ -					
Levadura	8	\$ 0.64					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 15.03</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.14</b>
<b>Resumen</b>		<b>Valor</b>	<hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> Lic. Jenny Mejia				
<b>Materia Prima Directa</b>		\$ 15.03					
<b>Mano de Obra</b>		\$ 2.00					
<b>Costo Primo</b>		<b>\$ 17.03</b>					
<b>CIF</b>		\$ 0.14					
<b>Costo de Fabricación</b>		<b>\$ 17.18</b>					
<b>Unidades a Producir</b>		<b>120.00</b>					
<b>COSTO UNITARIO</b>		<b>\$ 0.14</b>					

## B) Hoja de costos-Enrollados

PANADERIA "YGUAZU" HOJA DE COSTOS EXPRESADO EN USD							
Cliente	Consumidor final				Orden de Produccion N°	1	
Artículo	Enrollados				Cantidad:	120	
Fecha de Inicio	xx/xx/xxxx				Fecha de término	xx/xx/xxxx	
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	20	\$ 8.40	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	0.00	\$ -
Manteca	2	\$ 1.69	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	3	\$ 2.48	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.14
Huevos	6	\$ 0.50					
Azucar	2	\$ 0.84					
Sal	5	\$ 1.14					
Royal	0	\$ -					
Levadura	4	\$ 0.32					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 15.36</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.14</b>
<b>Resumen</b>		<b>Valor</b>					
<b>Materia Prima Directa</b>		\$ 15.36					
<b>Mano de Obra</b>		\$ 2.00					
<b>Costo Primo</b>		<b>\$ 17.36</b>					
<b>CIF</b>		\$ 0.14					
<b>Costo de Fabricación</b>		<b>\$ 17.51</b>					
<b>Unidades a Producir</b>		<b>120.00</b>					
<b>COSTO UNITARIO</b>		<b>\$ 0.15</b>					
<hr/> Lic. Jenny Mejia							

## C) Hoja de costos- Buñuelos de sal

PANADERIA "YGUAZU" HOJA DE COSTOS EXPRESADO EN USD							
Cliente	Consumidor final			Orden de Produccion N°	1		
Artículo	Buñuelos de sal			Cantidad:	50		
Fecha de Inicio	xx/xx/xxxx			Fecha de término	xx/xx/xxxx		
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	5	\$ 2.10	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	1.00	\$ 0.85
Manteca	1	\$ 0.85	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	1	\$ 0.83	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.12
Huevos	5	\$ 0.42					
Azucar	1	\$ 0.21					
Sal	2	\$ 0.34					
Royal	7	\$ 3.50					
Levadura	0	\$ -					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 8.24</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.97</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>		_____ Lic. Jenny Mejia				
Materia Prima Directa	\$ 8.24						
Mano de Obra	\$ 2.00						
Costo Primo	\$ 10.24						
CIF	\$ 0.97						
Costo de Fabricación	\$ 11.21						
Unidades a Producir	50.00						
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>\$ 0.22</b>						

## D) Hoja de costos-Injertos

PANADERIA "YGUAZU" HOJA DE COSTOS EXPRESADO EN USD							
<b>Cliente</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1
<b>Artículo</b>	Injertos			<b>Cantidad:</b>			144
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	20	\$ 8.40	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	0.00	\$ -
Manteca	1	\$ 0.85	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	1	\$ 0.83	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.13
Huevos	10	\$ 0.83					
Azucar	3	\$ 1.26					
Sal	0	\$ -					
Royal	0	\$ -					
Levadura	4	\$ 0.32					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 12.48</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.13</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>						
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 12.48						
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>	\$ 14.48						
<b>CIF</b>	\$ 0.13						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 14.62						
<b>Unidades a Producir</b>	144.00						
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 0.10						
<hr/> Lic. Jenny Mejia							

## E) Hoja de costos- Hojaldres

<b>PANADERIA "YGUAZU"</b>							
<b>HOJA DE COSTOS</b>							
<b>EXPRESADO EN USD</b>							
<b>Cliente</b>	Consumidor final				<b>Orden de Produccion N°</b>	1	
<b>Artículo</b>	Hojaldres				<b>Cantidad:</b>	144	
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx				<b>Fecha de término</b>	xx/xx/xxxx	
<b>Materia Prima</b>			<b>Mano de Obra</b>		<b>CIF APLICABLES</b>		
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Total</b>	<b>Obreros</b>	<b>Total</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor</b>
Harina	10	\$ 4.20	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	0.00	\$ -
Manteca	2	\$ 1.69	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	2	\$ 1.65	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.12
Huevos	5	\$ 0.42					
Azucar	0	\$ -					
Sal	10	\$ 2.27					
Royal	0	\$ -					
Levadura	0	\$ -					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 10.23</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.12</b>
<b>Resumen</b>		<b>Valor</b>	<hr/> Lic. Jenny Mejia				
<b>Materia Prima Directa</b>		\$ 10.23					
<b>Mano de Obra</b>		\$ 2.00					
<b>Costo Primo</b>		<b>\$ 12.23</b>					
<b>CIF</b>		\$ 0.12					
<b>Costo de Fabricación</b>		<b>\$ 12.35</b>					
<b>Unidades a Producir</b>		<b>144.00</b>					
<b>COSTO UNITARIO</b>		<b>\$ 0.09</b>					



## F) Hoja de costos- Gusanitos

PANADERIA "YGUAZU" HOJA DE COSTOS EXPRESADO EN USD							
<b>Cliete</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1
<b>Artículo</b>	Gusanitos			<b>Cantidad:</b>			120
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	20	\$ 8.40	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	0.00	\$ -
Manteca	4	\$ 3.39	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	2	\$ 1.65	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.15
Huevos	4	\$ 0.33					
Azucar	2	\$ 0.84					
Sal	6	\$ 1.36					
Royal	0	\$ -					
Levadura	4	\$ 0.32					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 16.29</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.15</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>						
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 16.29						
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>	\$ 18.29						
<b>CIF</b>	\$ 0.15						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 18.45						
<b>Unidades a Producir</b>	120.00						
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 0.15						
<hr/> Lic. Jenny Mejia							

## G) Hoja de costos-Pan de queso

PANADERIA "YGUAZU" HOJA DE COSTOS EXPRESADO EN USD							
<b>Cliete</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1
<b>Artículo</b>	Pan de queso			<b>Cantidad:</b>			80
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	20	\$ 8.40	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	1.00	\$ 1.50
Manteca	4	\$ 3.39	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	2	\$ 1.65	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.15
Huevos	4	\$ 0.33					
Azucar	2	\$ 0.84					
Sal	6	\$ 1.36					
Royal	0	\$ -					
Levadura	4	\$ 0.32					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 16.29</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 1.65</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>		_____ Lic. Jenny Mejia				
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 16.29						
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>	\$ 18.29						
<b>CIF</b>	\$ 1.65						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 19.95						
<b>Unidades a Producir</b>	<b>80.00</b>						
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>\$ 0.25</b>						

## H) Hoja de costos- Tapados

PANADERIA "YGUAZU"							
HOJA DE COSTOS							
EXPRESADO EN USD							
<b>Cliete</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1
<b>Artículo</b>	Tapados			<b>Cantidad:</b>			168
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	20	\$ 8.40	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	0.00	\$ -
Manteca	4	\$ 3.39	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	2	\$ 1.65	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.15
Huevos	4	\$ 0.33					
Azucar	2	\$ 0.84					
Sal	6	\$ 1.36					
Royal	0	\$ -					
Levadura	4	\$ 0.32					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 16.29</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.15</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>						
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 16.29						
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>	\$ 18.29						
<b>CIF</b>	\$ 0.15						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 18.45						
<b>Unidades a Producir</b>	<b>168.00</b>						
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>\$ 0.11</b>						

\_\_\_\_\_  
Lic. Jenny Mejia

## I) Hoja de costos- Manitos

PANADERIA "YGUAZU" HOJA DE COSTOS EXPRESADO EN USD							
<b>Cliente</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1
<b>Artículo</b>	Manitos			<b>Cantidad:</b>			144
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	20	\$ 8.40	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	0.00	\$ -
Manteca	4	\$ 3.39	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	2	\$ 1.65	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.15
Huevos	6	\$ 0.50					
Azucar	2	\$ 0.84					
Sal	6	\$ 1.36					
Royal	0	\$ -					
Levadura	4	\$ 0.32					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 16.46</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.15</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>						
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 16.46						
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>	\$ 18.46						
<b>CIF</b>	\$ 0.15						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 18.61						
<b>Unidades a Producir</b>	144.00						
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 0.13						

\_\_\_\_\_  
Lic. Jenny Mejia

## J) Hoja de costos- Reventados

PANADERIA "YGUAZU" HOJA DE COSTOS EXPRESADO EN USD							
<b>Cliente</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1
<b>Artículo</b>	Rebentados			<b>Cantidad:</b>			144
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	10	\$ 4.20	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	0.00	\$ -
Manteca	2	\$ 1.69	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	1	\$ 0.83	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.13
Huevos	6	\$ 0.50					
Azucar	1	\$ 0.42					
Sal	3	\$ 0.68					
Royal	0	\$ -					
Levadura	7	\$ 0.56					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 8.88</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.13</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>						
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 8.88						
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>	\$ 10.88						
<b>CIF</b>	\$ 0.13						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 11.01						
<b>Unidades a Producir</b>	144.00						
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 0.08						
<hr/> Lic. Jenny Mejia							

## K) Hoja de costos pan de agua

PANADERIA "YGUAZU" HOJA DE COSTOS EXPRESADO EN USD							
<b>Cliete</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1
<b>Artículo</b>	Pan de agua			<b>Cantidad:</b>			65
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	10	\$ 4.20	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	0.00	\$ -
Manteca	2	\$ 1.69	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	0	\$ -	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.13
Huevos	0	\$ -					
Azucar	2	\$ 0.84					
Sal	3	\$ 0.68					
Royal	0	\$ -					
Levadura	4	\$ 0.32					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 7.73</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.13</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>						
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 7.73						
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>	\$ 9.73						
<b>CIF</b>	\$ 0.13						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 9.87						
<b>Unidades a Producir</b>	<b>65.00</b>						
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>\$ 0.15</b>						
<hr/> Lic. Jenny Mejia							

L) Hoja de costos- pan integral de sal

PANADERIA "YGUAZU" HOJA DE COSTOS EXPRESADO EN USD							
<b>Cliete</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1
<b>Artículo</b>	Pan Integral de sal			<b>Cantidad:</b>			60
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	3	\$ 1.26	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	1.00	\$ 0.75
Manteca	0	\$ -	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	0	\$ -	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.13
Huevos	0	\$ -					
Azucar	1	\$ 0.42					
Sal	3	\$ 0.68					
Royal	0	\$ -					
Levadura	4	\$ 0.32					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 2.68</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.88</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>						
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 2.68						
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>	\$ 4.68						
<b>CIF</b>	\$ 0.88						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 5.56						
<b>Unidades a Producir</b>	<b>60.00</b>						
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>\$ 0.09</b>						
<hr/> Lic. Jenny Mejia							

## M) Hoja de costo- Manitos

PANADERIA "YGUAZU"							
HOJA DE COSTOS							
EXPRESADO EN USD							
<b>Cliete</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1
<b>Artículo</b>	Manitos			<b>Cantidad:</b>			144
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	20	\$ 8.40	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	0.00	\$ -
Manteca	4	\$ 3.39	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	2	\$ 1.65	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.15
Huevos	6	\$ 0.50					
Azucar	2	\$ 0.84					
Sal	6	\$ 1.36					
Royal	0	\$ -					
Levadura	4	\$ 0.32					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 16.46</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.15</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>						
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 16.46						
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>	\$ 18.46						
<b>CIF</b>	\$ 0.15						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 18.61						
<b>Unidades a Producir</b>	144.00						
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 0.13						
<hr/> Lic. Jenny Mejia							



N) Hoja de costo-redondos

PANADERIA "YGUAZU"							
HOJA DE COSTOS							
EXPRESADO EN USD							
Cliente	Consumidor final			Orden de Produccion N°	1		
Artículo	Redondos			Cantidad:	40		
Fecha de Inicio	xx/xx/xxxx			Fecha de término	xx/xx/xxxx		
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	10	\$ 4.20	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	0.00	\$ -
Manteca	1	\$ 0.85	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	1	\$ 0.83	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.11
Huevos	20	\$ 1.67					
Azucar	1	\$ 0.21					
Sal	2	\$ 0.34					
Royal	0	\$ -					
Levadura	4	\$ 0.32					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 8.41</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.11</b>
<b>Resumen</b>		<b>Valor</b>	_____ Lic. Jenny Mejia				
Materia Prima Directa		\$ 8.41					
Mano de Obra		\$ 2.00					
Costo Primo		\$ 10.41					
CIF		\$ 0.11					
Costo de Fabricación		\$ 10.52					
Unidades a Producir		40.00					
<b>COSTO UNITARIO</b>		<b>\$ 0.26</b>					

## O) Hoja de costo-Integrales

PANADERIA "YGUAZU" HOJA DE COSTOS EXPRESADO EN USD							
<b>Cliente</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1
<b>Artículo</b>	Integrales			<b>Cantidad:</b>			90
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	4	\$ 1.68	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	1.50	\$ 1.50
Manteca	1	\$ 0.42	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	1	\$ 0.41	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.12
Huevos	5	\$ 0.42					
Azucar	1	\$ 0.21					
Sal	2	\$ 0.34					
Royal	0	\$ -					
Levadura	3	\$ 0.24					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 3.72</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 1.62</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>						
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 3.72						
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>	\$ 5.72						
<b>CIF</b>	\$ 1.62						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 7.34						
<b>Unidades a Producir</b>	<b>90.00</b>						
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>\$ 0.08</b>						
<hr/> Lic. Jenny Mejia							

P) Hoja de costo- Empanadas de crema

PANADERIA "YGUAZU"							
HOJA DE COSTOS							
EXPRESADO EN USD							
<b>Cliete</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1
<b>Artículo</b>	De crema de leche			<b>Cantidad:</b>			50
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	10	\$ 4.20	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	1.50	\$ 2.50
Manteca	2	\$ 1.27	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	2	\$ 1.24	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.11
Huevos	20	\$ 1.67					
Azucar	1	\$ 0.21					
Sal	2	\$ 0.34					
Royal	5	\$ 2.50					
Levadura	0	\$ -					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 11.43</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 2.61</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>						
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 11.43						
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>	\$ 13.43						
<b>CIF</b>	\$ 2.61						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 16.04						
<b>Unidades a Producir</b>	<b>50.00</b>						
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>\$ 0.32</b>						
<hr/> Lic. Jenny Mejia							

Q) Hoja de costo- Empanadas pequeñas de crema

PANADERIA "YGUAZU" HOJA DE COSTOS EXPRESADO EN USD							
<b>Cliete</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1
<b>Artículo</b>	Empanadas pequeñas de crema			<b>Cantidad:</b>			60
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	4	\$ 1.68	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	0.18	\$ 0.31
Manteca	1	\$ 0.42	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	1	\$ 0.41	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.11
Huevos	3	\$ 0.25					
Azucar	1	\$ 0.21					
Sal	2	\$ 0.34					
Royal	2	\$ 1.00					
Levadura	0	\$ -					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 4.32</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.42</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>						
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 4.32						
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>	\$ 6.32						
<b>CIF</b>	\$ 0.42						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 6.74						
<b>Unidades a Producir</b>	<b>60.00</b>						
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>\$ 0.11</b>						
<hr/> Lic. Jenny Mejia							

R) Hoja de costo-Pan pequeño de grageas

PANADERIA "YGUAZU" HOJA DE COSTOS EXPRESADO EN USD							
<b>Cliete</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1
<b>Artículo</b>	Pan pequeño de grageas			<b>Cantidad:</b>			100
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	5	\$ 2.10	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	1.00	\$ 2.50
Manteca	1	\$ 0.42	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	1	\$ 0.41	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.12
Huevos	10	\$ 0.83					
Azucar	3	\$ 1.05					
Sal	0	\$ -					
Royal	0	\$ -					
Levadura	4	\$ 0.32					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 5.14</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 2.62</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>						
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 5.14						
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>	\$ 7.14						
<b>CIF</b>	\$ 2.62						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 9.76						
<b>Unidades a Producir</b>	<b>100.00</b>						
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>\$ 0.10</b>						
<hr/> Lic. Jenny Mejia							

S) Hoja de costo-Llorones

PANADERIA "YGUAZU"							
HOJA DE COSTOS							
EXPRESADO EN USD							
<b>Cliete</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1
<b>Artículo</b>	Llorones			<b>Cantidad:</b>			400
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	10	\$ 4.20	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	0.00	\$ -
Manteca	2	\$ 1.27	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	1	\$ 0.83	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.13
Huevos	10	\$ 0.83					
Azucar	1	\$ 0.42					
Sal	3	\$ 0.68					
Royal	0	\$ -					
Levadura	4	\$ 0.32					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 8.55</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.13</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>						
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 8.55						
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>	\$ 10.55						
<b>CIF</b>	\$ 0.13						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 10.68						
<b>Unidades a Producir</b>	400.00						
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 0.03						

---

 Lic. Jenny Mejia

T) Hoja de costo-Biscochos pequeños de dulce

PANADERIA "YGUAZU" HOJA DE COSTOS EXPRESADO EN USD							
<b>Cliete</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1
<b>Artículo</b>	Viscochos pueños de dulce			<b>Cantidad:</b>			85
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	5	\$ 2.10	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	0.00	\$ -
Manteca	1	\$ 0.85	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	1	\$ 0.41	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.11
Huevos	5	\$ 0.42					
Azucar	1	\$ 0.21					
Sal	1	\$ 0.23					
Royal	0	\$ -					
Levadura	2	\$ 0.16					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 4.37</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.11</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>						
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 4.37						
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>	\$ 6.37						
<b>CIF</b>	\$ 0.11						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 6.48						
<b>Unidades a Producir</b>	<b>85.00</b>						
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>\$ 0.08</b>						

---

 Lic. Jenny Mejia

U) Hoja de costo- Pan de mermelada

PANADERIA "YGUAZU"							
HOJA DE COSTOS							
EXPRESADO EN USD							
<b>Cliente</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>	1		
<b>Artículo</b>	pan de mermelada			<b>Cantidad:</b>	45		
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>	xx/xx/xxxx		
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	10	\$ 4.20	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	0.00	\$ -
Manteca	1	\$ 0.85	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	1	\$ 0.83	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.13
Huevos	20	\$ 1.67					
Azucar	4	\$ 1.68					
Sal	0	\$ -					
Royal	0	\$ -					
Levadura	7	\$ 0.56					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 9.77</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.13</b>
<b>Resumen</b>		<b>Valor</b>	_____ Lic. Jenny Mejia				
<b>Materia Prima Directa</b>		\$ 9.77					
<b>Mano de Obra</b>		\$ 2.00					
<b>Costo Primo</b>		<b>\$ 11.77</b>					
<b>CIF</b>		\$ 0.13					
<b>Costo de Fabricación</b>		<b>\$ 11.91</b>					
<b>Unidades a Producir</b>		<b>45.00</b>					
<b>COSTO UNITARIO</b>		<b>\$ 0.26</b>					



V) Hoja de costo- Pan de grageas

PANADERIA "YGUAZU"							
HOJA DE COSTOS							
EXPRESADO EN USD							
<b>Cliete</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1
<b>Artículo</b>	pan de grageas			<b>Cantidad:</b>			47
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	5	\$ 2.10	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	1.00	\$ 2.50
Manteca	1	\$ 0.42	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	1	\$ 0.41	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.12
Huevos	10	\$ 0.83					
Azucar	3	\$ 1.05					
Sal	0	\$ -					
Royal	0	\$ -					
Levadura	4	\$ 0.32					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 5.14</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 2.62</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>						
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 5.14						
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>	\$ 7.14						
<b>CIF</b>	\$ 2.62						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 9.76						
<b>Unidades a Producir</b>	47.00						
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 0.21						

---

 Lic. Jenny Mejia

W) Hoja de costo-Pan con pasas

PANADERIA "YGUAZU"							
HOJA DE COSTOS							
EXPRESADO EN USD							
<b>Cliete</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1
<b>Artículo</b>	pan con pasas			<b>Cantidad:</b>			45
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	3	\$ 1.26	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	1.00	\$ 2.00
Manteca	1	\$ 0.64	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	0	\$ 0.31	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.12
Huevos	3	\$ 0.25					
Azucar	1	\$ 0.42					
Sal	0	\$ -					
Royal	0	\$ -					
Levadura	4	\$ 0.32					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 3.19</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 2.12</b>
<b>Resumen</b>		<b>Valor</b>					
<b>Materia Prima Directa</b>		\$ 3.19					
<b>Mano de Obra</b>		\$ 2.00					
<b>Costo Primo</b>		<b>\$ 5.19</b>					
<b>CIF</b>		\$ 2.12					
<b>Costo de Fabricación</b>		<b>\$ 7.31</b>					
<b>Unidades a Producir</b>		<b>45.00</b>					
<b>COSTO UNITARIO</b>		<b>\$ 0.16</b>					

---

 Lic. Jenny Mejia

X) Hoja de costo- Pan integral de dulce

PANADERIA "YGUAZU"							
HOJA DE COSTOS							
EXPRESADO EN USD							
<b>Cliete</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1
<b>Artículo</b>	Pan integral de dulce			<b>Cantidad:</b>			45
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	3	\$ 1.26	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	0.50	\$ 0.38
Manteca	12	\$ 10.16	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	0	\$ 0.31	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.12
Huevos	3	\$ 0.25					
Azucar	1	\$ 0.42					
Sal	0	\$ -					
Royal	0	\$ -					
Levadura	4	\$ 0.32					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 12.72</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.49</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>						
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 12.72						
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>	\$ 14.72						
<b>CIF</b>	\$ 0.49						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 15.21						
<b>Unidades a Producir</b>	<b>45.00</b>						
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>\$ 0.34</b>						
<hr/> Lic. Jenny Mejia							

Y) Hoja de costo-Pan de chocolate

PANADERIA "YGUAZU"							
HOJA DE COSTOS							
EXPRESADO EN USD							
<b>Cliete</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1
<b>Artículo</b>	pan de chocolate			<b>Cantidad:</b>			125
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	5	\$ 2.10	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	0.00	\$ -
Manteca	20	\$ 16.93	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	1	\$ 0.52	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.12
Huevos	5	\$ 0.42					
Azucar	2	\$ 0.63					
Sal	0	\$ -					
Royal	0	\$ -					
Levadura	7	\$ 0.56					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 21.15</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.12</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>						
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 21.15						
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>	\$ 23.15						
<b>CIF</b>	\$ 0.12						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 23.27						
<b>Unidades a Producir</b>	<b>125.00</b>						
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>\$ 0.19</b>						

\_\_\_\_\_  
Lic. Jenny Mejia

## Z) Hoja de costo- Pan de piña

PANADERIA "YGUAZU" HOJA DE COSTOS EXPRESADO EN USD							
<b>Cliete</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1
<b>Artículo</b>	pan de piña			<b>Cantidad:</b>			48
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	8	\$ 3.36	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	1.00	\$ 0.85
Manteca	2	\$ 1.27	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	2	\$ 1.24	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.13
Huevos	0	\$ -					
Azucar	3	\$ 1.26					
Sal	0	\$ -					
Royal	5	\$ 2.50					
Levadura	0	\$ -					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 9.63</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.98</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>						
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 9.63						
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>	\$ 11.63						
<b>CIF</b>	\$ 0.98						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 12.61						
<b>Unidades a Producir</b>	48.00						
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 0.26						
<hr/> Lic. Jenny Mejia							

## AA) Hoja de costo-Moldes Integrales

PANADERIA "YGUAZU"							
HOJA DE COSTOS							
EXPRESADO EN USD							
Cliente	Consumidor final			Orden de Produccion N°	1		
Artículo	Integral			Cantidad:	6		
Fecha de Inicio	xx/xx/xxxx			Fecha de término	xx/xx/xxxx		
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	3	\$ 1.26	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	1.00	\$ 0.75
Manteca	0	\$ -	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	0	\$ -	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.13
Huevos	5	\$ 0.42					
Azucar	1	\$ 0.21					
Sal	3	\$ 0.68					
Royal	0	\$ -					
Levadura	4	\$ 0.32					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 2.89</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.88</b>
<b>Resumen</b>		<b>Valor</b>	_____ Lic. Jenny Mejia				
Materia Prima Directa		\$ 2.89					
Mano de Obra		\$ 2.00					
Costo Primo		\$ 4.89					
CIF		\$ 0.88					
Costo de Fabricación		\$ 5.77					
Unidades a Producir		6.00					
<b>COSTO UNITARIO</b>		<b>\$ 0.96</b>					

BB) Hoja de costo-Moldes de queso

<b>PANADERIA "YGUAZU"</b>								
<b>HOJA DE COSTOS</b>								
<b>EXPRESADO EN USD</b>								
<b>Cliente</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>			1	
<b>Artículo</b>	De queso			<b>Cantidad:</b>			7	
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>			xx/xx/xxxx	
<b>Materia Prima</b>			<b>Mano de Obra</b>		<b>CIF APLICABLES</b>		<b>CIF</b>	
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Total</b>	<b>Obreros</b>	<b>Total</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor</b>	
Harina	3	\$ 1.26	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	0.00	\$ -	
Manteca	1	\$ 0.42	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -	
Mantequilla	1	\$ 0.83	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.13	
Huevos	5	\$ 0.42						
Azucar	1	\$ 0.21						
Sal	2	\$ 0.34						
Royal	0	\$ -						
Levadura	2	\$ 0.16						
<b>Suma:</b>		<b>\$ 3.63</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.13</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>		<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> Lic. Jenny Mejia					
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 3.63							
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00							
<b>Costo Primo</b>	\$ 5.63							
<b>CIF</b>	\$ 0.13							
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 5.77							
<b>Unidades a Producir</b>	<b>7.00</b>							
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>\$ 0.82</b>							

## CC) Hoja de costos- Roscas

PANADERIA "YGUAZU"								
HOJA DE COSTOS								
EXPRESADO EN USD								
Cliente	Consumidor final			Orden de Produccion N°	1			
Artículo	Roscas			Cantidad:	75			
Fecha de Inicio	xx/xx/xxxx			Fecha de término	xx/xx/xxxx			
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES			
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor	
Harina	5	\$ 2.10	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	0.00	\$ -	
Manteca	1	\$ 0.85	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -	
Mantequilla	0	\$ -	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.11	
Huevos	5	\$ 0.42						
Azucar	0	\$ 0.08						
Sal	1	\$ 0.23						
Royal	0	\$ -						
Levadura	2	\$ 0.16						
<b>Suma:</b>		<b>\$ 3.83</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.11</b>	
<b>Resumen</b>		<b>Valor</b>	_____ Lic. Jenny Mejia					
<b>Materia Prima Directa</b>		\$ 3.83						
<b>Mano de Obra</b>		\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>		\$ 5.83						
<b>CIF</b>		\$ 0.11						
<b>Costo de Fabricación</b>		\$ 5.94						
<b>Unidades a Producir</b>		<b>75.00</b>						
<b>COSTO UNITARIO</b>		<b>\$ 0.08</b>						



## DD) Hoja de costos- Biscochos

PANADERIA "YGUAZU" HOJA DE COSTOS EXPRESADO EN USD							
<b>Cliete</b>	Consumidor final			<b>Orden de Produccion N°</b>	1		
<b>Artículo</b>	Biscochos			<b>Cantidad:</b>	55		
<b>Fecha de Inicio</b>	xx/xx/xxxx			<b>Fecha de término</b>	xx/xx/xxxx		
Materia Prima			Mano de Obra		CIF APLICABLES		CIF
Descripción	Cantidad	Total	Obreros	Total	Descripción	Cantidad	Valor
Harina	5	\$ 2.10	NelsonCarrillo	\$ 0.67	Materia Prima Indirecta	0.00	\$ -
Manteca	1	\$ 0.85	Wilson Estrada	\$ 0.67	Mano de Obra Indirecta	0.0	\$ -
Mantequilla	0	\$ -	Joel Pilaguano	\$ 0.67	Otros CIF	0.0	\$ 0.11
Huevos	7	\$ 0.58					
Azucar	0	\$ 0.08					
Sal	1	\$ 0.23					
Royal	0	\$ -					
Levadura	3	\$ 0.24					
<b>Suma:</b>		<b>\$ 4.07</b>	<b>Suma:</b>	<b>\$ 2.00</b>	<b>Suma:</b>		<b>\$ 0.11</b>
<b>Resumen</b>	<b>Valor</b>		_____ Lic. Jenny Mejia				
<b>Materia Prima Directa</b>	\$ 4.07						
<b>Mano de Obra</b>	\$ 2.00						
<b>Costo Primo</b>	\$ 6.07						
<b>CIF</b>	\$ 0.11						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 6.19						
<b>Unidades a Producir</b>	55.00						
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>\$ 0.11</b>						