



**UNIVERSIDAD DE LA  
CUENCA DEL PLATA**

## **FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**

**ESPECIALIZACIÓN: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

### **TESIS DE GRADO**

**TEMA: DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS EN LA PANADERIA "LA CATEDRAL" UBICADA EN LA PROVINCIA DE CHACO – RESISTENCIA PARA EL MES DE JUNIO DEL 2010.**

#### **AUTORAS:**

GARZÓN MORENO JENNY ALEXANDRA

QUIMBITA CADENA BERTHA VERÓNICA

#### **DIRECTOR DE TESIS:**

CONTADOR JORGE ZENÓN

CORRIENTES – ARGENTINA

SEPTIEMBRE DEL 2010

## **AVAL DEL DIRECTOR DE TESIS**

En calidad de Director del Trabajo de Investigación sobre el tema:

**DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS EN LA PANADERIA “LA CATEDRAL” UBICADA EN LA PROVINCIA DE CHACO –RESISTENCIA PARA EL MES DE JUNIO DEL 2010**, de las señoritas Garzón Moreno Jenny Alexandra y Quimbita Cadena Bertha Verónica, de la carrera de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría CPA, considero que dicho informe investigativo reúne los requisitos y meritos suficientes para ser sometidos a la Evaluación del Tribunal de Grado que la Dirección de Carrera de Ciencias Económicas de la Universidad Cuenca del Plata designe para su correspondiente estudio y calificación.

Corrientes, Argentina, Septiembre, 2010.

.....  
Contador Jorge Zenón

**DIRECTOR**



**UNIVERSIDAD CUENCA DEL PLATA  
CONVENIO INTERNACIONAL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS  
Corrientes-Argentina**

---

### **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO**

En calidad de Miembro del Tribunal de Grado aprueban el presente informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones y reglamentos emitidos por la Universidad Cuenca del Plata, Facultad de Ciencias Económicas, por cuanto las postulantes Garzón Moreno Jenny Alexandra y Quimbita Cadena Bertha Verónica, con el título de tesis: **“DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS EN LA PANADERIA “LA CATEDRAL” UBICADA EN LA PROVINCIA DE CHACO –RESISTENCIA”**, han considerado las recomendaciones emitidas y reúne los méritos suficientes para ser emitidos al acto de Defensa de Tesis.

Corrientes, septiembre del 2010.

Para constancia firman:

-----

Cdor. Mario Ozich

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

-----

Cdora. Noella Zacarias

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

-----

Cdor. Jorge Zenón

**DIRECTOR DE TESIS**

## AUTORÍA

Los criterios emitidos en la presente investigación, **DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS EN LA PANADERIA “LA CATEDRAL” UBICADA EN LA PROVINCIA DE CHACO –RESISTENCIA**, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta es exclusiva responsabilidad de la autora.

-----

Garzón Moreno Jenny Alexandra  
C.I. 0503212128

-----

Quimbita Cadena Bertha Verónica  
C.I. 0502714264

## AGRADECIMIENTO

*Le agradezco a Dios por la vida, por ser parte de su creación, por vivir en mi corazón y darle sentido a mi vida, por su amor infinito y por sus bendiciones de todos los días a la virgen María por amarme y protegerme cada día.*

*A mis padres por ser un ejemplo de amor, superación, humildad y bondad, porque a ellos les debo todo lo que soy por enseñarme a luchar, por lo que se quiere alcanzar y sobre todo por su apoyo incondicional por sus consejos sabios en los momentos buenos y malos .*

*A mis hermanos que con su inocencia de niños me han dado fuerzas para seguir adelante y levantarme de las caídas, por ser mi razón de superación y valentía para que reflejados ellos puedan seguir un camino de justicia y lucha constante.*

*A las autoridades de la Universidad Técnica de Cotopaxi y de la Universidad Cuenca del Plata por darme la oportunidad de alcanzar mi meta, al Arg. Carlos Burgos, por la ayuda y el tiempo brindado y de manera especial al Contador Jorge Zenón que nos orienta con sus mejores aportes académicos, su dedicación, logrando despertar en nosotras motivo de trabajo para el desarrollo de la tesina.*

*A mis amigas con las que compartí durante este tiempo por la compañía, el cariño y gratitud demostrada día a día, por el apoyo y los ánimos de siempre, por vivir una aventura inolvidable y en especial a mi amiga Vero, por apoyarme, estar siempre a mi lado, y cultivar una amistad verdadera que rompe barreras y por hacer que esos días grises se vuelvan color de rosa. Los mejores recuerdos que viví en Corrientes- Argentina quedarán gravados por siempre en mi corazón.*

**"APRENDÍ QUE NO SE PUEDE DAR MARCHA ATRÁS, QUE LA ESENCIA DE LA VIDA ES IR HACIA DELANTE. LA VIDA EN REALIDAD ES UNA CALLE DE SENTIDO ÚNICO"**

Jenny Alexandra Garzón Moreno

## AGRADECIMIENTO

**"PARA EMPEZAR UN GRAN PROYECTO HACE FALTA VALENTÍA, Y PARA TERMINARLO HACE FALTA PERSEVERANCIA"**

*Agradezco a Dios y a mi madre por darme la vida, estos años de vida, las experiencias adquiridas, la sabiduría que me dado la cual me permitió con esmero y dedicación a la finalidad de mi carrera, y escuchó mis oraciones para cumplir con mis sueños.*

*A mis hermanos: Sandra y Edwin les agradezco de todo corazón por sus consejos y por apoyarme siempre, por estar ahí siempre en las buenas y en las malas dando fuerzas para superarme cada día y ser una persona de bien, les quiero mucho.*

*A mi padre por motivarme e impulsarme adelante y enseñarme que todos los sueños se pueden hacer realidad.*

*A mis tíos Lupe y Fausto que siempre han estado pendientes de mí, a mi prima Karina por darme, ánimos y fuerzas para seguir adelante.*

*A todos aquellos familiares que de una u otra forma estaban allí tendiéndome la mano en cada paso a seguir.*

*A mi amiga Jenny que me brindó su apoyo incondicional demostrándome que cada esfuerzo tiene su valor.*

*A las autoridades de la universidad Técnica de Cotopaxi y la Universidad Cuenca del Plata por abrirme sus puertas para formarme como profesional.*

*Al Contador Jorge Zenón por la ayuda y el tiempo brindado para realizar el trabajo muchísimas gracias....?*

**Bertha Verónica Quimbita Cadena**

## DEDICATORIA

*Mi tesis los dedico a los seres que más amo en este mundo, quienes son mi luz y mi razón de ser, por enseñarme a soñar siempre con un mañana distinto, con un mundo nuevo que va a llegar, que todo es posible en verdad si se tiene fe y si se está decidido, y sobre todo por enseñarme a soñar que no existen fronteras y jamás mirar atrás.*

*A mi papito Dios quien me dio la fe, la fortaleza, la salud, la esperanza para terminar este trabajo y permitió la luz para prepararme y cumplir la misión que me encomendó*

*A mi papi Washo por ser un ejemplo de lucha, perseverancia y fortaleza por ser un respaldo muy grande en mi familia y por enseñarme a ser una persona maravillosa llena de principios y valores.*

*A ti mamita Claris por darme la vida, por tu apoyo incondicional, por esas palabras perfumadas y suaves que siempre me has dicho, palabras que me han revivido y me han ayudado a levantarme y seguir, que les guardaré en mi corazón para siempre, por enseñarme a ser fuerte, perseverante por entenderme, ser la amiga incondicional que nunca falla y sobre todo por brindarme su amor infinito. "te amo mamita".*

*A mis dos queridos hermanitos a Ximena y Oliver por ser mi fuente de inspiración y aunque son pequeños siempre me han estado acompañando y apoyando con su inocencia de amor y cariño.*

**CON TODO MI AMOR PARA USTEDES, LOS AMO POR SIEMPRE Y PARA SIEMPRE.**

Jenny Alexandra Garzón Moreno

## DEDICATORIA

**"NO HAY NADA IMPOSIBLE. PORQUE LOS SUEÑOS DE AYER SON LAS ESPERANZAS DE HOY. Y PUEDEN CONVERTIRSE EN REALIDAD MAÑANA"**

*Primeramente a Dios y a la Virgen, por guiarme por el camino correcto y darme fuerza de voluntad para vencer los obstáculos que se presentaron para obtener mis metas trazadas.*

*Los dedico con mucho amor a toda mi familia que creyeron en mí y de que de una u otra manera estuvo conmigo dándome ánimos en los peores momentos de mi vida y así levantarme y seguir adelante.*

*En especial a mis hermanos: Sandra, Edwin, Katy y Evelin, por brindarme su apoyo incondicional y sembrar la esperanza del éxito despertando en mí la constancia y dedicación.*

*A la mujer más bella, mi madre que un día partió de este mundo al más allá, dejándome valentía y perseverancia para seguir adelante, desde ahí siento su protección y se convirtió en mi ángel guardián y fuente de inspiración para lograr con todos mis sueños. Te amo mamita, siempre vivirás en mi corazón.*

*Bertha Verónica Quimbita Cadena*



## ÍNDICE DE CONTENIDOS

### ÍTEM

Portada.....	i
Aval de Tutor de Tesis.....	ii
Aprobación del Tribunal de Grado.....	iii
Autoría.....	iv
Agradecimiento.....	v
Dedicatoria.....	vii
Índice de Contenido.....	ix
Historia Natural de la Investigación.....	xii
Introducción.....	1

### CAPITULO I

#### **1. Marco teórico**

<b>1.1. La organización.....</b>	<b>3</b>
1.1.1.Importancia de la organización. ....	4
1.1.2.Operaciones de las organizaciones.....	5
1.1.3.Recursos de la organización.....	6
1.1.4.Financiación de los recursos.....	6
<b>1.2. Administración financiera.....</b>	<b>6</b>
1.2.1.Objetivos administración financiera.....	7
<b>1.3. Proceso administrativo.....</b>	<b>7</b>
1.3.1.Etapas del proceso administrativo.....	8
1.3.1.1. Planificación.....	8
1.3.1.2. Organización.....	9
1.3.1.3. Dirección.....	9
1.3.1.4. Control.....	10

<b>1.4. Contabilidad general.....</b>	<b>10</b>
1.4.1. Objetivos.....	11
<b>1.5. Sistema de información contable.....</b>	<b>11</b>
<b>1.6. Contabilidad de costos.....</b>	<b>13</b>
1.6.1. Naturaleza de la contabilidad de costos.....	14
1.6.2. Las características de la contabilidad de costos.....	15
1.6.3. Objetivos de la contabilidad de costos.....	16
<b>1.7. Costos- concepto- objeto- propósito- elementos del costo.....</b>	<b>17</b>
<b>1.8. Sistemas de costos.....</b>	<b>24</b>
1.8.1. Sistemas de producción.....	24
1.8.1.1. Costos por órdenes de producción o bajo pedido.....	24
<b>1.8.1.2. Sistemas de costos por procesos.....</b>	<b>26</b>
1.8.1.2.1. Características de un sistema de costos por procesos.....	27
1.8.1.2.2. Ventajas.....	28
1.8.1.2.3. Desventajas.....	29
1.8.1.2.4. Producción por departamentos.....	29
1.8.1.2.5. Diagrama de flujo de los costos bajo el sistema por procesos.....	30
<b>1.9. Punto de Equilibrio.....</b>	<b>33</b>
1.9.1. Margen de Seguridad.....	34

## **CAPITULO II**

<b>2. Diagnostico de la empresa.....</b>	<b>35</b>
<b>2.1. Contextualización del Problema.....</b>	<b>36</b>
<b>2.2. Formulación del Problema.....</b>	<b>38</b>
2.2.1. Pregunta Rectora.....	38
2.2.2. Objetivo de la Investigación.....	38
2.2.3. Preguntas Científicas.....	38
<b>2.3. Objetivos de la Investigación.....</b>	<b>39</b>

2.3.1	Objetivos Generales.....	39
2.3.2	Objetivos Específicos.....	39
<b>2.4.</b>	<b>Justificación.....</b>	<b>40</b>
<b>2.5.</b>	<b>Determinación de las Variables.....</b>	<b>41</b>
2.5.1	Dimensiones de las variables de la Investigación.....	42
<b>2.6.</b>	<b>Aspectos Metodológicos.....</b>	<b>44</b>
2.6.1	Tipos de la Investigación.....	44
2.6.2	Métodos.....	44
2.6.3	Tipos de Investigación.....	45
2.6.4	Técnicas e Instrumentos para la Recolección de Datos.....	45
<b>2.7.</b>	<b>Análisis de Datos.....</b>	<b>48</b>
2.7.1	Entrevista Dirigida al gerente de la Empresa.....	48
2.7.2	Cuestionario dirigido aplicado al gerente de la empresa.....	53
<b>2.8.</b>	<b>Conclusiones y Recomendaciones.....</b>	<b>63</b>
2.8.1	Conclusiones.....	63
2.8.2	Recomendaciones.....	64

### **CAPITULO III**

<b>3.</b>	<b>Propuesta.....</b>	<b>66</b>
<b>3.1.</b>	<b>Diseño de un Sistema de Costos por Proceso.....</b>	<b>66</b>
3.1.1	Presentación.....	66
<b>3.2.</b>	<b>Localización e Identificación del Proceso Productivo.....</b>	<b>67</b>
3.2.1	Flujo de Información de Costos.....	69
<b>3.3.</b>	<b>Plan de Cuentas.....</b>	<b>70</b>
<b>3.4.</b>	<b>Practica.....</b>	<b>72</b>
3.4.1	Planteamiento.....	72
3.4.2	Determinación y Registro del Diario de Costos.....	77
3.4.2.1	Distribución de la Materia Prima.....	77
3.4.2.2	Distribución de la Mano de Obra y CIF.....	78

3.4.2.3 Hoja de Costos.....	79
3.4.2.4 Registro del Libro Diario.....	84
<b>3.5. Punto de Equilibrio.....</b>	<b>86</b>
<b>3.6. Detalle de la documentación Propuesta.....</b>	<b>89</b>
<b>Referencias Bibliográficas.....</b>	<b>94</b>
<b>Anexos.....</b>	<b>97</b>

## **HISTORÍA NATURAL**

La vida no es un pasillo recto y fácil que recorremos, libres y sin obstáculos sino un laberinto lleno de pasadizos: En nuestro caminar de la vida encontramos retos, sueños, alegrías, tristezas y esperanzas. Es así como un 15 de abril partimos Argentina-Corrientes para emprender el gran reto que nos habíamos propuesto realizar nuestra tesis de grado, que aunque no fue nada fácil desarrollar pero tampoco imposible, porque siempre fuimos convencidas de que no existe limitaciones, solo se requiere de dedicación, valor y esfuerzo para lograr lo que se anhela.

La emoción de llegar a la universidad Cuenca del Plata invadía nuestros corazones, pero que grato fue el recibimiento que nos hicieron la gran familia que conforma la universidad, luego de haber conversado con las autoridades de la universidad al quinto día nos designaron como director de tesis al Contador Jorge Zenón una persona muy respetuosa y preparada en la materia de costos, nuestro tutor preocupado del avance del trabajo que desarrollaríamos y al ver que no encontrábamos empresa para llevarlo a cabo, nos ayudo gestionando con el propietario de la panadería “LA CATEDRAL” , empresa que se ajustaba a las características del tema propuesto y que nos abrió las puertas para realizar la investigación de campo.

Con dedicación y esmero trabajamos en el primer capítulo dentro del cual se desarrollo el marco teórico, que lo pudimos concluir con las debidas recomendaciones que nos recomendó el director. Para el segundo capítulo nos dirigimos a la empresa que está ubicada en la ciudad de resistencia (Chaco) para recopilar información necesaria para continuar con el trabajo, siempre guiadas de nuestro tutor.

En el tercer capítulo aplicamos la propuesta de nuestro tema planteado, que gracias a la información proporcionada por la empresa y con la ayuda valiosa de nuestro tutor

podimos concluir con éxito el trabajo investigativo, convencidas de que el estudio no significa perder el tiempo sino ganar, aunque la recompensa tarde un poco.

Vivimos muchas experiencias inolvidables, que nos enseñaron hacer valientes para afrontar nuestros retos y poder cumplir nuestros sueños y que quedaran grabadas por siempre en nuestros corazones.

***“EL MUNDO ES COMO UN LIBRO ABIERTO, QUIEN NO VIAJA SÓLO A  
LEÍDO LA PRIMERA PÁGINA”***

## INTRODUCCIÓN

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

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

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

- Por órdenes de fabricación
- Por Procesos.

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

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

El presente trabajo investigativo tiene como objetivo estudiar las alternativas de control de Costos de la panadería “LA CATEDRAL”, para proponer el Diseño un sistema de Contabilidad de Costos en la Panadería, el mismo que permita determinar los costos reales de producción, información precisa, oportuna y confiable para una correcta toma de decisiones. El trabajo está dividido en tres capítulos, cada uno de los cuales desarrollados con sus respectivas características.

En el primer capítulo denominado Fundamentación Teórica del objeto de estudio, en el que constan los antecedentes de la investigación, las bases teóricas y la definición de los términos básicos que sustentan el desarrollo adecuado del trabajo.

En el segundo capítulo se llevo a cabo un análisis mediante una investigación de campo que nos ayudo a establecer si el sistema contable que maneja la empresa permite conocer el costo de producción, el valor de la producción en proceso, determinar el costo unitario.

En el desarrollo del trabajo se utilizó la investigación descriptiva, la recolección de la información se llevo a cabo por medio de la observación directa, entrevista estructurada y una encuesta las mismas que fueron realizadas al gerente de la panadería, para el análisis de datos se utilizó técnicas deductivas-inductivas que nos permitieron de hechos concretos, el método analítico fue utilizado para analizar los datos proporcionados por la empresa y la descripción narrativa.

Luego de haber analizado la información del segundo capítulo, se propone en el tercer capítulo el diseño de un sistema de costos por procesos para la panadería “LA CATEDRAL” en su elaboración de Pan Miñón. Llegando a conclusiones y recomendaciones finales, para sustento de ello se determino en este capítulo se determino el punto de equilibrio.



# CAPÍTULO I

## 1.- FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA SOBRE EL OBJETO DE ESTUDIO

### 1.1. LAS ORGANIZACIONES

**FOWLER NEWTON**, Enrique, “Contabilidad Básica”, cuarta edición.- En una organización actúan personas que procuran la consecución de uno o más objetivos, los cuales son definidos atendiendo a los intereses particulares de sus integrantes y a los poderes relativos de cada uno de ellos para imponerlos a los demás.

La complejidad creciente de la vida moderna ha afectado la naturaleza, la forma jurídica, el tamaño y el manejo de las organizaciones así:

- a) Los elementos del contexto varían permanentemente, afectando al accionar de las organizaciones que en él actúan,
- b) Han aparecido organizaciones con muchos integrantes, con características como estas:
  - 1. Sus objetivos no satisfacen por igual a todos sus integrantes;
  - 2. Su condición no puede encararse colectivamente y debe dejarse en manos de unos pocos integrantes de la organización o de terceros;
- c) Los gobiernos han ampliado su intervención regulando algunos aspectos del funcionamiento de ciertas personas jurídicas con vistas a la protección de los intereses de quienes no intervienen directamente en su manejo.

Según **NARANJO** Rendón Wendy /Wendys23[arroba]hotmail.com. La organización trata de determinar que recurso y que actividades se requieren para alcanzar los objetivos de la organización. Luego se debe de diseñar la forma de combinarla en grupo operativo, es decir, crear la estructura departamental de la empresa. De la estructura establecida, se hace necesaria la asignación de responsabilidades y la autoridad formal asignada a cada puesto. Podemos decir que el resultado a que se llegue con esta función es el establecimiento de una estructura organizativa. Para que exista un papel organizacional y sea significativo para los individuos, deberá de incorporar:

- Objetivos verificables que constituyen parte central de la planeación.
- Una idea clara de los principales deberes o actividades.
- Una área de discreción o autoridad de modo que quien cumple una función sepa lo que debe hacer para alcanzar los objetivos.

Según las tesis la organización es un sistema de actividades consecuentemente coordinadas integrada por dos o más personas, en donde debe existir una cooperación esencial entre ellas con el finalidad de alcanzar un las metas planteadas. Es importante que en una organización las personas que la conforman sean capaces de comunicarse y que estén dispuestas a actuar conjuntamente para obtener un objetivo común.

### **1.1.1. IMPORTANCIA DE LA ORGANIZACIÓN.**

Esencialmente, la organización nació de la necesidad humana de cooperar. Los hombres se han visto obligados a cooperar para obtener sus fines personales, por razón de sus limitaciones físicas, biológicas, psicológicas y sociales.

En la mayor parte de los casos, esta cooperación puede ser más productiva o menos costosa si se dispone de una estructura de organización.

Se dice que con buen personal cualquier organización funciona. Se ha dicho, incluso, que es conveniente mantener cierto grado de imprecisión en la organización, pues de esta manera la gente se ve obligada a colaborar para poder realizar sus tareas.

Con todo, es obvio que aún personas capaces que deseen cooperar entre sí, trabajarán mucho más efectivamente si todos conocen el papel que deben cumplir y la forma en que sus funciones se relacionan unas con otras.

Este es un principio general, válido tanto en la administración de empresas como en cualquier institución.

Así, una estructura de organización debe estar diseñada de manera que sea perfectamente clara para todos, quien debe realizar determinada tarea y quien es responsable por determinados resultados; en esta forma se eliminan las dificultades que ocasiona la imprecisión en la asignación de responsabilidades y se logra un sistema de comunicación y de toma de decisiones que refleja y promueve los objetivos de la empresa.

En síntesis, el propósito de la Organización es contribuir a que los objetivos sean significativos y favorezcan la eficiencia organizacional.

### **1.1.2. OPERACIONES DE LAS ORGANIZACIONES:**

**FOWLER NEWTON**, Enrique, “Contabilidad Básica”, cuarta edición.- Para alcanzar los objetivos establecidos y las metas específicas derivadas de ellos, las organizaciones actúan (producen hechos).

Dada la dinámica de la actuación de cada empresa, los ciclos operativos se superponen permanentemente (uno de ellos puede comenzar aunque el anterior no haya finalizado). Por otra parte, hay empresas que diversifican actividades, cada una de las cuales tiene un ciclo operativo distinto. La duración específica de cada ciclo depende, entre otros factores, del tipo de actividad y del ramo de actuación de la empresa, pudiendo modificarse a lo largo del tiempo. Un ciclo ser breve o extenso.

### **1.1.3. RECURSOS DE LA ORGANIZACIÓN**

Las organizaciones necesitan elementos (recursos) que les permitan llevar a cabo las actividades exigidas por el cumplimiento de sus objetivos, algunos recursos son bienes que se incorporan al activo de la organización y permanecen en él durante un tiempo relevante breve; otros brindan la estructura necesaria para la concreción de dichas actividades entre ellos se incluyen:

- a. Los recursos humanos (las personas que planean, ejecutan y controlan a las actividades del ente)
- b. Los bienes que no están destinados a la venta pero cuya tenencia es necesaria para poder operar, cuyo costo suele ser elevado.

### **1.1.4. FINANCIACIÓN DE LOS RECURSOS**

Los recursos empleados por una organización pueden financiarse de diversas formas: Las más importantes son:

- Los aportes efectuados por sus propietarios (en el caso de la empresa) o fundadores (en algunos entes sin fines de lucro);
- Los créditos otorgados por los vendedores de insumos (la concesión de plazos para pagarlos);
- Los préstamos (en efectivo) recibidos de otras personas físicas o jurídicas;
- Los resultados de las propias operaciones del ente, cuando incrementan su patrimonio.

## **1.2. ADMINISTRACIÓN FINANCIERA**

**BARROSO** Paola; “Administración Financiera”; Cotopaxi; Año 2009/12/26; <<http://www.monografias.com/trabajos12/finnzas/finnzas.shtml>>. La administración financiera se encarga de ciertos aspectos específicos de una organización que varían de acuerdo con la naturaleza de cada una de estas funciones, las funciones más

básicas que desarrolla la Administración Financiera son: La Inversión, El Financiamiento y las decisiones sobre los dividendos de una organización.

Con la definición presentada, el grupo de investigadoras clarifican que la administración financiera comprende todo lo relacionado al manejo de los fondos económicos que poseen las organizaciones, ayuda a entender mejor los sucesos económicos, mejora las transacciones financieras organizacionales y personales, a la vez ampliar las perspectivas en los aspectos financieros de la vida presente y futura.

### **1.2.1. Objetivos Administración Financiera**

- Planear el crecimiento de la empresa, tanto en su forma administrativa y financiera mediante la aplicación de estrategias.
- Captar los recursos necesarios para que la empresa opere en forma eficiente y a la vez asignarlos de acuerdo con los planes y necesidades de la empresa.
- Optimizar los recursos financieros y minimizar la incertidumbre de la inversión.
- Maximizar las utilidades e incrementar el Patrimonio Neto para elevar el nivel de producción.

### **1.3. PROCESO ADMINISTRATIVO**

El proceso administrativo son las actividades que el administrador debe llevar a cabo para aprovechar los recursos humanos, técnicos, materiales, etc., con los que cuenta una empresa.

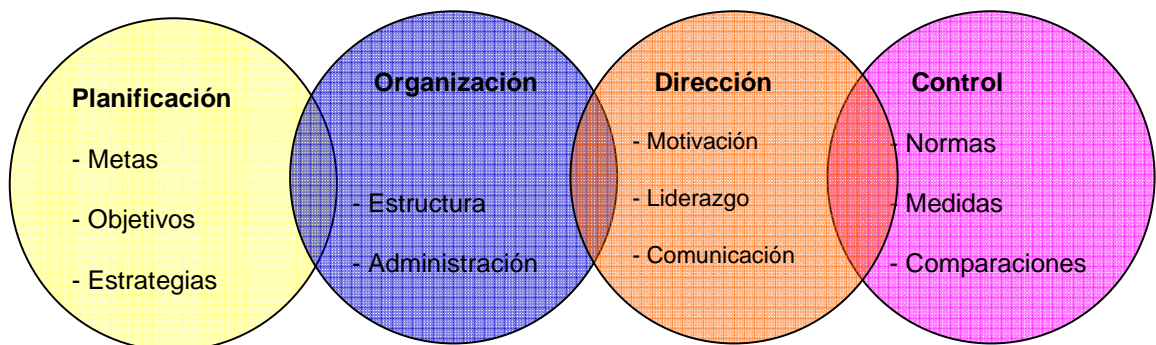
Según G. **MUNICH** y **M. GRACIA** lo define como: “El conjunto de fases o etapas sucesivas a través de las cuales, se hace efectiva la administración, mismas que son interrelacionadas y forman un proceso integral”.

<http://www.gestiopolis.com/recursos/experto/catsexp/pagans/ger/53/procesoadministrativo.htm>. “El proceso administrativo son las actividades que el administrador debe llevar a cabo para aprovechar los recurso humanos, técnicos, materiales, etc., con los que cuenta la empresa”.

Según las tesis, el proceso administrativo comprende un conjunto de pasos o etapas interrelacionadas e interdependientes que comprenden un proceso integral con la finalidad de optimizar y aprovechar los recursos humanos, materiales, financieros y tecnológicos con los que cuenta empresa. Para ello es importante destacar las etapas que constituyen el proceso administrativo: Planificación, Organización, Dirección y Control que son fundamentales e indispensable a fin de aplicar el método, los principios y las técnicas de esta disciplina, correctamente para que sirven como guías de **conducta** a la acción administrativa de la organización

### 1.3.1. ETAPAS DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

El proceso administrativo consta de las siguientes etapas:



**FUENTE:** STONER J., WANKEL C. *Administración*. Prentice-Hall. México, 1990.

#### 1.3.1.1.- PLANIFICACIÓN

La planificación requiere definir los objetivos o metas de la organización, estableciendo una estrategia general para alcanzar esas metas y desarrollar una jerarquía completa de Planes para coordinar las actividades. Se ocupa tanto de los fines (¿qué hay que hacer?) como de los medios (¿cómo debe hacerse?). La

planificación define una dirección, se reduce el impacto del cambio, se minimiza el desperdicio y se establecen los criterios utilizados para controlar.

Consiste en establecer anticipadamente los objetivos, políticas, reglas, procedimientos, programas, presupuestos y estrategias de un organismo social. , es decir, consiste con determina lo que va a hacerse.

### **1.3.1.2.- ORGANIZACIÓN**

La organización agrupa y ordena las actividades necesarias para lograr los objetivos, creando unidades administrativas, asignando funciones, autoridad, responsabilidad y jerarquías; estableciendo además las relaciones de coordinación que entre dichas unidades debe existir para hacer optima la cooperación humana, en esta etapa se establecen las relaciones jerárquicas, la autoridad, la responsabilidad y la comunicación para coordinar las diferentes funciones.

Organización es la estructuración técnica de las relaciones que deben existir entre las funciones, niveles y actividades de los elementos materiales y humanos de un organismo social, con el fin de lograr su máxima eficiencia dentro de los planes y objetivos señalados. Organizar es el proceso para ordenar y distribuir el trabajo, la autoridad y los recursos entre los miembros de una organización, de tal manera que estos puedan alcanzar las metas de la organización. Diferentes metas requieren diferentes estructuras para poder realizarlos.

### **1.3.1.3.- DIRECCIÓN**

Es el elemento de la administración en el que se logra la realización efectiva de lo planeado, por medio de la autoridad del administrador, ejercida a base de decisiones. Se trata por este medio de obtener los resultados que se hayan previsto y planeado. Existen dos estratos para obtener éstos resultados:

a) En el nivel de ejecución (obreros, empleados y aún técnicos), se trata de hacer "ejecutar", "llevar a cabo", aquéllas actividades que habrán de ser productivas.

b) En el nivel administrativo, o sea, el de todo aquél que es jefe, y precisamente en cuanto lo es, se trata de "Dirigir" no de "ejecutar". El jefe en como tal, no ejecuta sino hace que otros ejecuten. Tienen no obstante su "hacer propio".

#### **1.3.1.4.- CONTROL.**

Se puede definir como el proceso de vigilar actividades que aseguren que se están cumpliendo como fueron planificadas y corrigiendo cualquier desviación significativa. Establece sistemas para medir los resultados y corregir las desviaciones que se presenten, con el fin de asegurar que los objetivos planeados se logren.

Consiste en establecimiento de estándares, medición de ejecución, interpretación y acciones correctivas.

### **1.4. CONTABILIDAD GENERAL**

#### *Definiciones*

Según **GOXENS A.**, “La Contabilidad es el nombre genérico de todas las anotaciones, cálculos y estados numéricos que se llevan a cabo en una empresa con objeto de proporcionar una imagen numérica de lo que en la realidad de una empresa sucede”. (Módulo de Contabilidad General; Universidad Central del Ecuador; Primer Nivel; Año 2008).

Según **BRAVO VALDIVIEZO M.** (Módulo de Contabilidad General; Universidad Central del Ecuador; Primer Nivel; Año 2008), “La Contabilidad es la ciencia, el arte y la técnica que permite el análisis, clasificación, registro, control e interpretación de las transacciones que se realizan en una empresa, con el objeto de conocer su situación económica y financiera al término de un ejercicio económico o periodo contable”.



Según las Tesistas resaltan que la Contabilidad es una ciencia analítica que permite organizar en forma cronológica la información económica tomada de los documentos recibidos y emitidos por la empresa, para lo cual emplea una serie de cálculos matemáticos que ayudan al contador a presentar la información reflejada en estados financieros.

#### **1.4.1. OBJETIVOS**

- Organizar la información económico-financiera de la entidad.
- Llevar un control de todos los ingresos y egresos, para facilitar la planeación.
- Presentar información oportuna a través de los estados financieros.
- Establecer en términos monetarios la cuenta de los bienes, deudas y el patrimonio que posee la empresa.
- Delimitar las utilidades o pérdidas obtenidas al finalizar el ciclo contable.
- Servir de fuente de información ante terceros (los proveedores, los bancos y el estado).

#### **1.5. SISTEMA DE INFORMACIÓN CONTABLE**

Debido a la globalización la economía está creciendo a pasos agigantados, por tal razón la contabilidad se encuentra en un proceso de cambio ante el seguimiento de las nuevas necesidades de información para ser utilizada por los diferentes usuarios que se interrelacionan en el ambiente empresarial.

La competitividad juega un papel fundamental en la economía mundial, ya que esta, ha obligado a las empresas a implementar un sistema contable armónico que contribuya al crecimiento tanto de la empresa como del mercado.

Las personas ajenas a la empresa comenzaron a encontrar en la información contable una herramienta fundamental que los ayudaría a tomar sus propias decisiones, por ese motivo se ha incrementado los usuarios de la información en un ente económico, pues

anteriormente se conocía un solo usuario que era el propietario y hoy en día surgen múltiples usuarios tales como el estado, inversionistas, clientes, entidades de control, colaboradores, público en general, entre otros.

Teniendo en cuenta los diferentes usuarios se han planteado discusiones interesantes en la presentación de la información, ya que surgen dos variables: suministrar información específica o general, dicho de otra manera dar a conocer información que interese a cada usuario exclusivamente o entregar informes que abarquen los intereses de todos los usuarios tanto internos como externos.

Según **GIMENEZ** Carlos en su libro de “Sistemas de Costos”, Edición Primera Buenos Aires: La Ley (FEDYE) 2007 (pág. 20), indica que: “El sistema contable consiste en partes manuales y computarizadas interrelacionadas que utiliza procesos como recolección, clasificación, registro, resúmenes y manejo de datos provenientes de hechos económicos externos y acciones realizadas internamente para dar información como producto a los usuarios”.

Según, **BARFIELD** José. B, “Contabilidad de Costos: Tradiciones e Innovaciones” (pag.4), señala que la información contable tiene tres funciones distintas:

1. La presentación de información a usuarios externos, que se interesa en tomar decisiones de inversión y crédito.
2. Estimaciones del costo de los productos elaborados de los servicios prestados por la organización.
3. El suministro de información útil para los administradores internos, que son responsables de la organización, control, toma de decisiones y la evaluación del desempeño.

**GIMENEZ** Carlos en su libro de “Sistemas de Costos”, Edición Primera Buenos Aires: La Ley (FEDYE) 2007 (pág. 20), menciona que un sistema de información contable consta de dos subsistemas:

1. Subsistema de Contabilidad Financiera: Se orienta a usuarios externos y se utiliza normas de contabilidad generalmente aceptadas en su confección. Es sintética ya que muestra en forma global los movimientos.
2. Subsistema de Contabilidad Administrativa: Se orienta a usuarios internos, recolecta, mide, controla e informa datos útiles para el planteamiento y toma de decisiones. No emplea normas preestablecidas sino las que dicta las necesidades de la organización. Es analítica porque muestra paso a paso el proceso productivo.

Según las tesis, podemos definir que un sistema de información contable es un proceso sistemático, el cual brinda información tanto a usuarios internos como externos de la entidad. A los usuarios internos, informa sobre el proceso productivo, a efecto que estos pueden determinar el costo de los bienes y servicios que surgen de un proceso.

La información que brinda a los usuarios externos, está referida a la composición y evaluación del patrimonio de una organización, para la cual deben respetar ciertas normas contables, con el fin de tomar decisiones y controlar el grado de eficiencia y eficacia de lo planificado.

## **1.6. CONTABILIDAD DE COSTOS**

**VAZQUEZ** Juan Carlos, “Costos”, Edición Segunda, Argentina: Aguilar (1988-1992) pág.19, manifiesta que la Contabilidad de Costos es; “Una rama de la Contabilidad General que sintetiza y registra los costos de los centros fabriles, de servicios y comerciales de una empresa con el fin de que puedan medirse, controlarse e interpretarse los resultados de cada uno de ellos a través de la obtención de costos unitarios y totales”.

Según **TORRENCILLA** Ángel, en su libro de Contabilidad de Costes y Contabilidad de Gestión (Pág. 10. Tomo 1), expresa que, La contabilidad de costos: Desde el enfoque administrativo podría definirse como:

“Un sistema de información acerca de la actividad productiva de un empresa, que es relevante y oportuna para la planificación y el control exigidas por la gestión de la empres en sus distintos niveles”.

Desde el enfoque financiero, debería ser definida como:

“Sistema de información que permite la valoración de los bienes y servicios derivados de la actividad productiva de la empresa, cumpliendo para ellos los principios contables generalmente admitidos”.

Según las tesisas, la Contabilidad de Costos consiste en una serie de procedimientos inclinados a determinar el costo de un producto y de las distintas actividades que se requieren para su fabricación y venta, así como para planear y medir la ejecución del trabajo.

### **1.6.1. NATURALEZA DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS**

La función de la Contabilidad de Costos se centra en registrar las actividades relacionadas con la producción. Esta comprende los pedidos, recepciones, y uso de materiales para la producción; los costos de mano obra incluyendo la determinación de las cuotas de salarios y las prestaciones laborales, y la aplicación de dichos costos a la producción u otras actividades; el análisis y la asignación de los costos o gastos indirectos que comprenden todos los otros costos de operación de las instalación fabriles. Además, e pide al contador de costos que suministre información de los costos incurridos en la distribución del producto y en la administración de la organización. Se ha desarrollado un sistema de información por áreas de

responsabilidad por la parte funcional de la organización auxiliar en la cual se puede controlar dichos costos. Este sistema de información también requiere que se distribuya la información de costos a la gerencia en una forma organizada.

Por último, la fase de evaluación de la contabilidad de costos ha sido diseñada para adoptar comparaciones entre los planes y los resultados reales y para considerar las diferencias entre lo que se ha logrado y lo que pudo haberse hecho de acuerdo con las circunstancias de aquel pedido.

La totalidad del área de evaluación del desempeño debe ser considerada a la luz de las repercusiones que tiene el sistema de evaluación sobre el comportamiento de los empleados. La fase de evaluación de la contabilidad de costos abarca el análisis de las diferencias entre los resultados reales y las expectativas predeterminadas. Esta fase de la evaluación se lo conoce como el análisis de las variaciones, o el estudio y las desviaciones contra los planes y los objetivos.

#### **1.6.2. LAS CARACTERÍSTICAS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS:**

**VAZQUEZ** Juan Carlos, “Costos”, Edición Segunda, Argentina: Aguilar (1988-1992) pág.20, señala que la Contabilidad de Costos tiene las siguientes características:

- Es analítica, puesto que se planea sobre segmentos de una empresa, y no sobre su total.
- Predice el futuro, a la vez que registra los hechos ocurridos.
- Los movimientos de las cuentas principales son en unidades.
- Sólo registra operaciones internas.
- Refleja la unión de una serie de elementos: materia prima, mano de obra directa y cargas fabriles.
- Determina el costo de los materiales usados por los distintos sectores, el costo de la mercadería vendida y el de las existencias.
- Sus períodos son mensuales y no anuales como los de la contabilidad general.
- Su idea implícita es la minimización de los costos.

### **1.6.3. OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS**

Según **BACKER**, Jacobsen, “Contabilidad de Costos: Un enfoque Administrativo para la toma de decisiones”, Segunda Edición, 1998 (Pág. 2-3) señala tres propósitos que son:

1. Proporcionar informes relativos a costos para medir la utilidad y evaluar el inventario (estado de resultados y balance general).
2. Ofrecer información para el control administrativo de las operaciones y actividades de la empresa (informes de control).
3. Proporcionar información a la administración para fundamentar la planeación y la toma de decisiones (análisis y estudios especiales).

El sistema formal de la contabilidad de costos generalmente ofrece información de costos e informes para la realización de los dos primeros objetivos. Sin embargo, para los fines de planeación y toma de decisiones de la administración, esta información generalmente debe reclasificarse, reorganizarse y complementarse con otros informes económicos y comerciales pertinentes tomados de fuentes ajenas al sistema normal de contabilidad de costos.

Una función importante de la contabilidad de costos es la de asignar costos a los productos fabricados y comparar estos costos con el ingreso resultante de su venta.

La contabilidad de costos sirve para contribuir al control de las operaciones y facilita la toma de decisiones.

## **1.7. COSTOS- CONCEPTO- OBJETO- PROPOSITO- ELEMENTOS DEL COSTO**

### **CONCEPTO DE COSTO**

Según **BACKER**, Jacobsen, “Contabilidad de Costos: Un enfoque Administrativo para la toma de decisiones”, Segunda Edición, 1998 (Pág. 2-3) define “El costo es un recurso que se sacrifica o al que se renuncia para alcanzar un objetivo específico”.

El costo de producción es el valor del conjunto de bienes y esfuerzos en que se ha incurrido o se va a incurrir, que deben consumir los centros fabriles para obtener un producto terminado, en condiciones de ser entregado al sector comercial.

Según la tesis el costo es la suma de valores cuantificables en dinero incurridos en la producción de un bien o servicio.

### **OBJETIVOS**

Entre los objetivos y funciones de la determinación de costos, encontramos los siguientes:

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

### **1.- ELEMENTOS DEL COSTO:**

**GOMÉZ**, Giovanni E, “Instrumentos, Inversiones, riesgos y financiamiento”, 02/2002.- Los elementos de costo de un producto o sus componentes son los

materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, esta clasificación suministra la información necesaria para la medición del ingreso y la fijación del precio del producto.

### **MATERIALES:**

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

**Directos:** Son todos aquellos que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con éste y representan el principal costo de materiales en la elaboración de un producto.

**Indirectos:** Son los que están involucrados en la elaboración de un producto, pero tienen una relevancia relativa frente a los directos.

### **MANO DE OBRA:**

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

**Directa:** Es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con facilidad y que tiene gran costo en la elaboración.

**Indirecta:** Es aquella que no tiene un costo significativo en el momento de la producción del producto.

### **COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF):**

Son todos aquellos costos que se acumulan de los materiales y la mano de obra indirectos más todos los incurridos en la producción pero que en el momento de



obtener el costo del producto terminado no son fácilmente identificables de forma directa con el mismo.

## **2.- RELACIÓN CON LA PRODUCCIÓN**

Esto está íntimamente relacionado con los elementos del costo de un producto y con los principales objetivos de la planeación y el control. Las dos categorías, con base en su relación con la producción son:

**COSTOS PRIMOS:** Son todos los materiales directos y la mano de obra directa de la producción.

Costos primos= MD + MOD

**COSTOS DE CONVERSIÓN:** Son los relacionados con la transformación de los materiales directos en productos terminados, o sea la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

Costos de conversión= MOD + CIF

## **3.- RELACIÓN CON EL VOLUMEN**

Los costos varían de acuerdo con los cambios en el volumen de producción, este se enmarca en casi todos los aspectos del costeo de un producto, estos se clasifican en:

**COSTOS VARIABLES:** Son aquellos en los que el costo total cambia en proporción directa a los cambios en el volumen, en tanto que el costo unitario permanece constante.

**COSTOS FIJOS:** Son aquellos en los que el costo fijo total permanece constante mientras que el costo fijo unitario varía con la producción.

**COSTOS MIXTOS:** Estos tienen la característica de ser fijos y variables, existen dos tipos:

**SemivARIABLES:** La parte fija del costo semivariable representa un cargo mínimo, siendo la parte variable la que adquiere un mayor peso dentro del costeo del producto.

**Escalonados:** La parte de los costos escalonados cambia a diferentes niveles de producción puesto que estos son adquiridos en su totalidad por el volumen.

**Comentario:** De la relación entre el costo y el volumen de producción se puede decir que:

1. Los costos variables cambian en proporción al volumen.
2. Los costos variables por unidad permanecen constantes cuando se modifica el volumen.
3. Los costos fijos totales permanecen constantes cuando se varía el volumen.
4. Los costos fijos por unidad aumentan cuando el volumen disminuye y vice - versa.

La información acerca de los diversos tipos de costos y sus patrones de comportamiento es vital para la toma de decisiones de los administradores.

#### **4. CAPACIDAD PARA ASOCIAR LOS COSTOS**

Un costo puede considerarse directo o indirecto según la capacidad que tenga la gerencia para asociarlo en forma específica a órdenes o departamentos, se clasifican en:

**COSTOS DIRECTOS:** Son aquellos que la gerencia es capaz de asociar con los artículos o áreas específicos. Los materiales y la mano de obra directa son los ejemplos más claros.

**COSTOS INDIRECTOS:** Son aquellos comunes a muchos artículos y por tanto no son directamente asociables a ningún artículo o área. Usualmente, los costos indirectos se cargan a los artículos o áreas con base en técnicas de asignación.

## **5. DEPARTAMENTO DONDE SE INCURRIERON LOS COSTOS**

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

### **DEPARTAMENTOS DE PRODUCCIÓN:**

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

### **DEPARTAMENTOS DE SERVICIOS:**

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

## **6. ACTIVIDADES REALIZADAS:**

Los costos clasificados por función se acumulan según la actividad realizada. Según la actividad los costos se dividen en:

**COSTOS DE MANUFACTURA:** Estos se relacionan con la producción de un artículo. Los costos de manufactura son la suma de los materiales directos, de la mano de obra directa y de los costos indirectos de fabricación.

**COSTOS DE MERCADEO:** Se incurren en la promoción y venta de un producto o servicio.

**COSTOS ADMINISTRATIVOS:** Se incurren en la dirección, control y operación de una compañía e incluyen el pago de salarios a la gerencia.

**COSTOS FINANCIEROS:** Estos se relacionan con la obtención de fondos para la operación de la empresa. Incluyen el costo de los intereses que la compañía debe pagar por los préstamos, así como el costo de otorgar crédito a clientes.

## **7. PERIODO EN QUE LOS COSTOS SE CARGAN AL INGRESO**

En este caso se tiene que algunos costos se registran primero como activos (Gasto de capital) y luego se deducen (Se cargan como un gasto) a medida que expiran. Otros costos se registran inicialmente como gastos (Gastos de operación).

La clasificación de los costos en categorías con respecto a los periodos que benefician, ayuda a la gerencia en la medición del ingreso, en la preparación de estados financieros y en la asociación de los gastos con los ingresos en el periodo apropiado. Se divide en:

### **COSTOS DEL PRODUCTO:**

Son los que se identifican directa e indirectamente con el producto. Estos costos no suministran ningún beneficio hasta que se venda el producto y por consiguiente se inventarían hasta la terminación del producto. Cuando se venden los productos, sus costos totales se registran como un gasto denominado costo de los bienes vendidos.

### **COSTOS DEL PERIODO:**

Estos no están directa ni indirectamente relacionados con el producto. Los costos del periodo se cancelan inmediatamente, puesto que no puede determinarse ninguna relación entre el costo y el ingreso.

## **8. RELACIÓN CON LA PLANEACIÓN, EL CONTROL Y LA TOMA DE DECISIONES**

Estos costos ayudan a la gerencia y a los administradores en las funciones de planeación, control y toma de decisiones. Entre estos costos se pueden destacar:

- ❖ Costos estándares y costos presupuestados.
- ❖ Costos controlables y no controlables.
- ❖ Costos fijos comprometidos y costos fijos discrecionales.
- ❖ Costos relevantes y costos irrelevantes.
- ❖ Costos diferenciales.
- ❖ Costos de oportunidad
- ❖ Costos de cierre de planta.

Según las tesis los elementos del costo constituyen una herramienta necesaria para la determinación o fijación del precio ya sea directa o indirectamente para luego asignarle a un bien o un servicio. Es importante tomar en cuenta la clasificación de los costos con el fin de determinarlos y aplicarlos de acuerdo a la naturaleza del negocio, y sobre todo con el objeto de facilitar la toma de decisiones y contribuir al planeamiento, control y gestión de la empresa.

## **1.8. SISTEMAS DE COSTOS**

### **Definición**

Según ZAPATA Pedro, “Contabilidad de Costos”, Herramienta para la toma de decisiones, año 2007. Los sistemas de costos son el conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados sobre la base de la teoría de la partida doble y otros principios técnicos, que tienen por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles.

Según las tesis reiteran que los sistemas de costos son una serie de normas y procedimientos contables que permiten determinar el costo real del producto.

### **1.8.1. SISTEMAS DE PRODUCCIÓN**

Los sistemas de producción dependerán de la naturaleza del producto, la infraestructura instalada y las estrategias de comercialización que se utilizan. Se pueden reconocer tres formas de fabricación: bajo pedido específico, por lotes y en series o producción continua.

#### **1.8.1.1. COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN O BAJO PEDIDO**

En este sistema la unidad de costeo es generalmente un grupo o lote de productos iguales. La fabricación de cada lote se emprende mediante una orden de producción, Los lotes se acumulan para cada orden de producción por separado y la obtención de

los costos es una simple división de los costos totales de cada orden por el número de unidades producidas en cada orden.

Los sistemas de costo constituyen solo una fuente de información para los gerentes, quienes al tomar decisiones, combinan información de costos con información no relacionada con los mismos, por ejemplo, observaciones personales de operación y medidas de desempeño no financieros, como la calidad y la satisfacción del cliente.

Según **SINISTERRA G.** "Fundamentos de Contabilidad Financiera y de Gestión", Editorial Universidad del Valle, Cali-Colombia (1997), menciona que los sistemas de costos por ordenes específicas son: "Aquellos en los que se acumulan los costos de la producción de acuerdo a las especificaciones del cliente. De manera que los costos se demandan cada orden de trabajo que se van acumulando para cada trabajo, siendo el objeto de costos un grupo o lote de productos homogéneos o iguales con las características que el cliente desea"

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

## **CARÁCTERÍSTICAS**

El empleo de este sistema está condicionado por las características de la producción; solo es apto cuando los productos que se fabrican, bien sea para almacén o contra pedido son identificables en todo momento como pertenecientes a una orden de producción específica.

- Por lo general las unidades se producen se fabrican en grupos.
- Los trabajos pueden ser iniciados y terminados en distintos momentos a lo largo del periodo fiscal.

- Las unidades producidas en un lote puede diferir, de hecho difieren, con respecto a los estilos, terminaciones y otras características las unidades producidas por otro lote.
- La principal de ella es que permite separar los elementos del costo para cada orden terminada o en proceso.
- Para iniciar cualquier actividad mediante este procedimiento se debe emitir una “orden de producción” para los departamentos productivos en la cual lleva la cantidad de productos que pidió un cliente o la disponibilidad de mercancía que existe, esto es para tener un buen control sobre la producción.
- Finalmente, en la orden de producción se lleva un conteo de las materias primas, mano de obra y gastos indirectos que se utilizaron en esa orden para sacar un costo unitario del producto de esa orden en especifica, para así poder tener datos concisos y totales.

#### **1.8.1.2. SISTEMAS DE COSTOS POR PROCESOS**

Según **GARCÍA JULIN** Juan, “EL sistema de costos por procesos” se establece cuando los productos son similares y se elaboran masivamente en forma continua e ininterrumpida a través de una serie de etapas de producción llamadas procesos. Los costos de producción se acumulan para un periodo específico por departamentos, procesos o centros de costos. La asignación de costos en un departamento productivo es solo un paso intermedio, pues el objetivo final es determinar el costo unitario total de producción.”

Un producto es un circulo de elaboración fluye a través de dos o más centros de costo productivo que realizan diferentes procesos, antes de que llegue al almacén de artículos terminados.



Los costos de materia prima directa, mano de obra directa y cargos indirectos incurridos, en un periodo de costos, se cargan a la cuenta producción en proceso y se direccionan hacia cada centro de costos productivos. Así, los costos incurridos por la producción terminada de un centro de costos productivos son transferidos al centro de costos productivos siguiente. La producción terminada de un centro de costos productivo se convierte en materia prima o semiproducto del siguiente, y así sucesivamente, hasta que se convierte en artículo terminado. El costo unitario se incrementa a medida que los artículos fluyen a través de los centros de costo productivos.

Según **GIMENEZ** Carlos en su libro de “Sistemas de Costos”, Edición Primera Buenos Aires: La Ley (FEDYE) 2007 (pág. 20), define que se usa este sistema de costos en industrias de producción ininterrumpida y repetitiva. El énfasis se pone en la producción de un período dado (semana, mes, año, día, etc.)

La producción se destina para satisfacer las necesidades de almacén y no la de un cliente específico.

La cantidad a producir queda en manos de la demanda.

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

#### **1.8.1.2.1 CARACTERISTICAS DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS**

El sistema de costos por procesos se ocupa del flujo de productos a través de varias operaciones o procesos. El costo unitario se incrementa a medida que los artículos fluyen a través de los centros de costo productivos. Los costos unitarios de cada

centro de costos productivos se basan en la relación entre los costos incurridos en un periodo de costos y las unidades terminadas y en proceso del mismo periodo.

Un sistema de costos por procesos tiene las siguientes características:

- ✓ Producción de artículos homogéneos en grandes volúmenes.
- ✓ La corriente de producción es continua.
- ✓ La transformación de los artículos se lleva a cabo a través de dos o más procesos.
- ✓ Los costos se registran y acumulan en la cuenta producción en proceso, direccionándolos hacia cada centro de costos productivos.
- ✓ Cada centro de costos productivos tiene su codificación. Por lo tanto, todos sus costos incurridos se direccionan al mismo y se acredita con los costos de las unidades terminadas, transferidas a otro centro de costos productivo o al almacén de artículos terminados.
- ✓ Las unidades equivalentes se usan para determinar el inventario final de producción en proceso, en términos de unidades totalmente terminadas al concluir un periodo de costos.
- ✓ Los costos unitarios se determinan por centros de costo productivos, en cada periodo de costos.
- ✓ El costo unitario se incrementa a medida que los artículos fluyen a través de los centros de costo productivos del proceso y son enviados al almacén de artículos terminados.
- ✓ Los costos totales y unitarios de cada centro de costos productivo son agregados periódicamente, analizados y calculados a través del uso de informes de producción.

#### **1.8.1.2.2 VENTAJAS**

Este sistema no ofrece grandes ventajas ya que hoy en día se ve superado por el sistema de costos estándares. Puede llegar a justificarse en pequeñas empresas que

fabriquen pocos artículos bastante semejantes entre si y que no tenga o que no cuente con personal idóneo para determinar los tiempos de mano de obra por producto.

#### **1.8.1.2.3. DESVENTAJAS**

- ❖ Mucha variedad de artículos: da lugar a una pesada tarea administrativa.
- ❖ Forma en que se calcula los costos promedio atenta contra la precisión.
- ❖ No permite medir eficiencia operativa, se carece de bases adecuadas para medir los costos reales.
- ❖ Los costos unitarios absorben ineficiencias, por lo tanto no son representativos de situaciones normales.
- ❖ Luego de la creación de los costos estándares no se justifica su uso.

#### **1.8.1.2.4. PRODUCCIÓN POR DEPARTAMENTOS.**

Según **GONZÁLEZ** María Elena, “En un sistema de costos por procesos”, se pone énfasis en los departamentos o en los centros de costos.

En cada departamento o centro de costos se realizan diferentes procesos o funciones, tales como mezclado en el Departamento A y refinamiento en el Departamento B. Un producto generalmente fluye a través de dos o más departamentos o centros de costo antes de que llegue al almacén de artículos terminados.

Los costos materiales, mano de obra e indirectos de fabricación producidos en cada departamento se cargan a cuentas separadas de trabajo en proceso. Cuando las unidades se terminan en un departamento, son transferidas al siguiente departamento del proceso acompañado de sus costos correspondientes.

La unidad terminada en un departamento se convierte en materia prima del siguiente hasta que se conviertan en artículos terminados.

El costo unitario generalmente aumenta cuando los artículos fluyen a través de los departamentos.

### **1.8.2.1.5. DIAGRAMA DE FLUJO DE LOS COSTOS BAJO EL SISTEMA POR PROCESOS**

#### **FLUJO FISICO**

En un sistema de costos por procesos las unidades y los costos fluyen juntos.

La siguiente ecuación resume el flujo físico de las unidades en el departamento.

Unidades iniciales en proceso		Unidades transferidas afuera
+ Unidades que empiezan el proceso o son recibidas de otros departamentos.	=	+ Unidades terminadas y aún no transferidas
		+ Unidades finales en proceso

Esta ecuación muestra cómo las unidades recibidas o iniciadas deben ser contabilizadas en un departamento. Un departamento no necesita tener todos los componentes de la ecuación. Si todas las unidades terminadas son transferidas no habrá unidades “aún a la mano”. Si todos los componentes menos uno son conocidos, puede calcularse el componente desconocido.

La entrada y salida de costos se refleja en la cuenta de trabajo en proceso del departamento. El trabajo en proceso se debita por costos de producción (materiales, mano de obra, indirectos de fabricación) y costos transferidas al departamento.

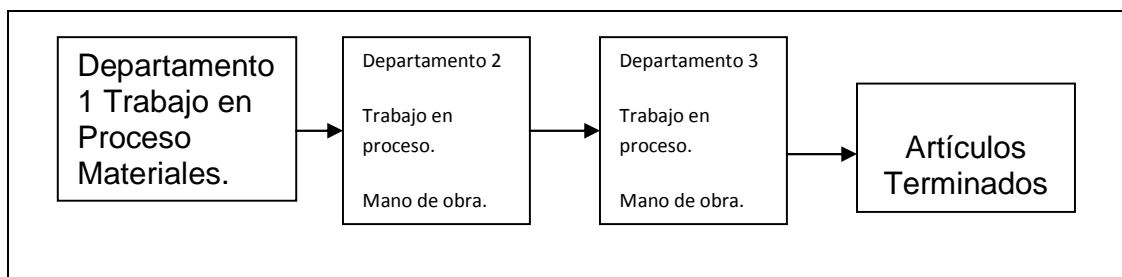
Cuando las unidades terminadas son transferidas, el trabajo en proceso se acredita por los costos asociados con esas unidades terminadas.

Un producto puede influir a través de la fábrica por diferentes vías o rutas hasta su terminación. Los flujos de productos más conocidos son el secuencial, el paralelo y el selectivo. El mismo sistema de costos por procesos puede ser usado en todos los flujos del producto.

### **FLUJO SECUENCIAL**

En un flujo secuencial del producto, las materias primas iniciales se ubican en el primer departamento del proceso y fluyen a través de cada departamento de la fábrica, los materiales adicionales pueden o no ser agregados en los otros departamentos. Todos los artículos producidos van a los mismos procesos, en la misma secuencia.

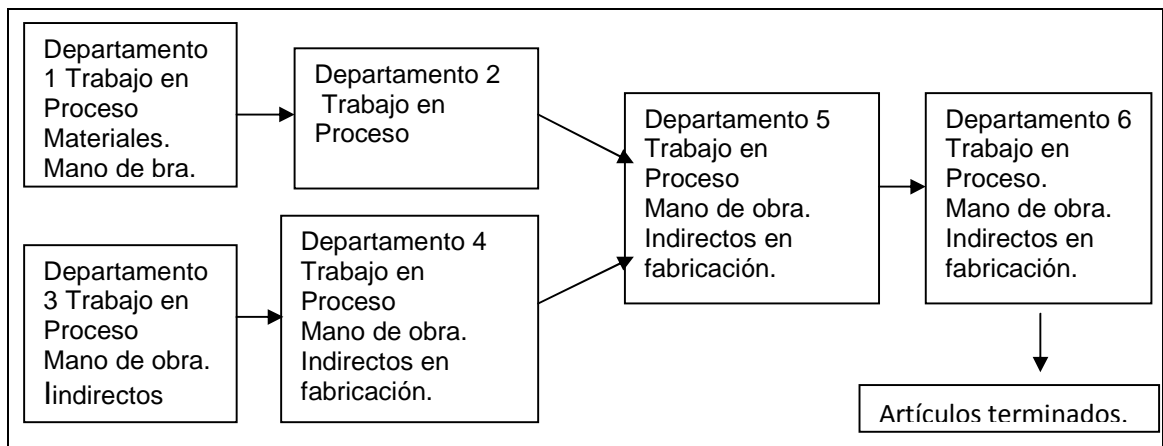
Diagrama del flujo secuencial del producto.



**Fuente:** María Elena Gonzales. Contabilidad de Costos

### **FLUJO PARALELO**

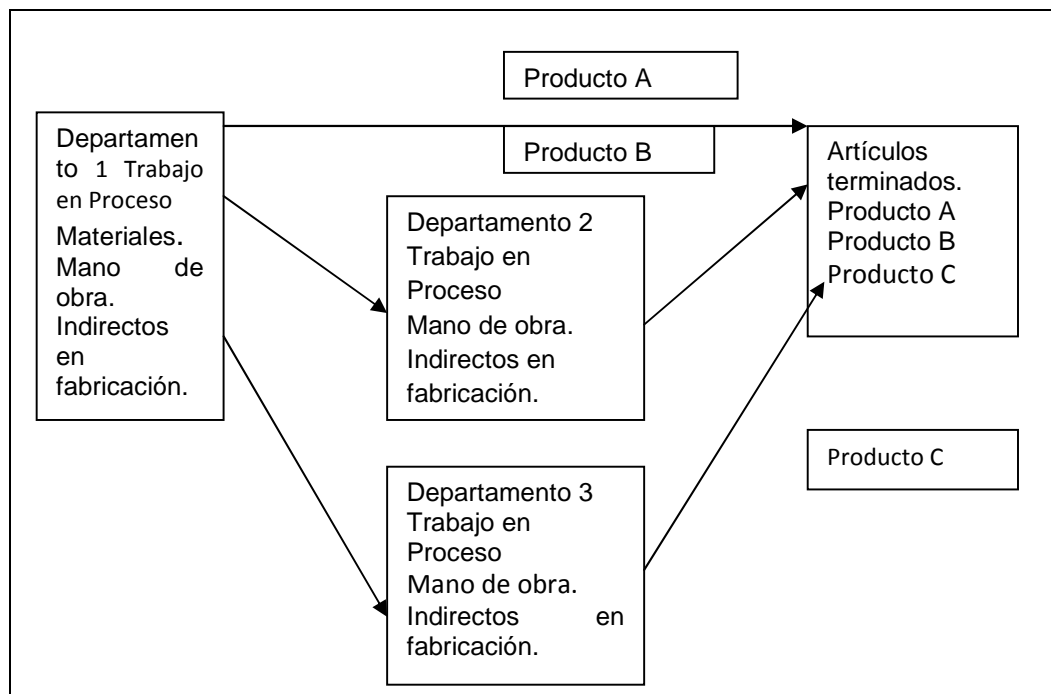
Un flujo paralelo del producto, la materia prima inicial se agrega durante diferentes procesos, empezando en diferentes departamentos y luego uniéndose en un proceso o procesos finales.



**Fuente:** María Elena Gonzales. Contabilidad de Costos

### FLUJO SELECTIVO

En un flujo selectivo del producto, varios artículos se producen a partir de materias primas iniciales. El producto final se determina en el proceso por el que pasa.



**Fuente:** María Elena Gonzales. Contabilidad de Costos

Cada proceso producirá un diferente producto terminado.

El costo de los materiales que se va a cargar puede obtenerse por varios métodos:

1. Pueden enviarse a los departamentos requisiciones individuales de materiales, por tanto el total de todas las requisiciones es el costo total de los materiales.
2. El costo de los materiales usados puede determinarse sumando las compras al inventario inicial y restando el inventario final, la diferencia son los materiales gastados.
3. Cuando hay un uso continuo de materiales idénticos, el uso diario o semanal puede obtenerse de los informes de consumo.
4. En algunas industrias, tales como las farmacéuticas y las relacionadas con la energía, se pueden usar especificaciones o fórmulas para determinar el tipo y cantidad de materiales usados.

## **1.9. PUNTO DE EQUILIBRIO**

### **CONCEPTO:**

**TORRENCILLA** Ángel, “Contabilidad de Costes y Contabilidad de Gestión”, Edición Primera, Argentina: McGraw-Hill, 1993 (Pág. 20.Tomo 2).- Una empresa se halla en su punto muerto, umbral de rentabilidad o punto neutro cuando no tiene beneficios ni pérdidas, limitándose a cubrir todos sus costes. En él se dan una serie de magnitudes:

1. los costos totales son iguales a los ingresos totales.
2. La contribución tota, la diferencia entre los ingresos y los costes variables, es igual a los costes fijos.
3. Los beneficios son nulos.

La determinación del punto muerto, apoyados en alguna de estas relaciones, podemos conseguirla a su vez:

- Analíticamente.
- Gráficamente.

**1.9.1. MARGEN DE SEGURIDAD.-** Viene dado por la diferencia entre un volumen de producción previsto o realizado y el volumen de producción correspondiente al punto muerto. El margen de seguridad puede expresarse directamente en las mismas unidades empleadas para el volumen de ventas o en un porcentaje de volumen de ventas.



## **CAPITULO II**

### **2. DIAGNOSTICO DE LA EMPRESA**

El primer interrogante que se presenta para diseñar un adecuado sistema de costos es la determinación del procedimiento de costeo a utilizar.

La determinación del procedimiento sea correcta o incorrecta depende de la capacidad del profesional para definir correctamente las características de la empresa; estas son:

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

Es importante destacar la posibilidad de la existencia de otros parámetros que pueden incidir directa o indirectamente, de acuerdo a la naturaleza y necesidades de la empresa, para la determinación de un correcto sistema de costos.

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

- Por órdenes de fabricación
- Por Procesos.

El trabajo investigativo se realizó en la Panadería “**LA CATEDRAL**” ubicada en la Provincia del Chaco (Resistencia), calle Bartolomé Mitre N°-234, constatando que cuenta con un sistema contable para el control de su negocio.

## **2.1 CONTEXTUALIZACIÓN DEL PROBLEMA**

La globalización de los mercados ha sido el resultado natural de la presión a la que se vieron sujetas las empresas, para mantenerse en un mundo altamente competitivo, en el que el éxito depende de una elevada productividad y eficiencia, sólo posible a partir de cuantiosas inversiones en tecnología, equipamiento y marketing que ayudan a la innovación de ciertos productos y procedimientos que incorporan un cierto grado de novedad en el mercado y permiten minimizar costos y precios, lo que representa una ventaja competitiva ante las empresas pequeñas.

Argentina es uno de los países con mayor productividad de trigo, que es transformado en harina cuya totalidad se destina al mercado interno que ingresa a procesos de segunda transformación, cuyo principal uso es la elaboración de pan. Dentro de este rubro existen dos segmentos, el pan artesanal, que representa el 95% del pan producido (en unos 12.000 establecimientos pequeños y medianos distribuidos por todo el país) y el pan industrial, el 5% restante (producido en unos 900 establecimientos), razón por la cual la industria panadera se ha convertido en una de las fuentes principales de ingreso económico para las familias, su importancia

radica por ser un sector altamente eficiente que requiere un control minucioso sobre los inventarios de materias primas y productos terminados, los activos de planta, los fondos que se gastan en las actividades funcionales de las misma. Calcular los costos de producción es una necesidad básica a la hora de hacer una planeación y controlar el objeto social, a demás es una herramienta eficaz a la hora de tomar decisiones.

En la Provincia de Chaco (Resistencia) existen varias panaderías enfocadas al trabajo artesanal en la línea de panadería y repostería, las cuales han progresado de una manera poco tecnificada en la que incurren varios costos y gastos para la elaboración de sus productos, estas no cuentan con un sistema de costos que les permita reducir costos al máximo, determinar los precios de venta, controlar los inventarios, obtener información oportuna que permita la toma de decisiones, emplear de mejor manera sus recursos materiales, el rendimiento de sus elementos y de los márgenes de utilidad obtenidos de los productos, entre ellas tenemos la Panadería “LA CATEDRAL” ubicada en la provincia el Chaco (Resistencia), calle Bartolomé Mitre N°- 234, la misma que se dedica a la elaboración y comercialización de pan y postres.

La falta de un sistema de contabilidad de costos en la microempresa “LA CATEDRAL” no permite conocer claramente los costos de producción, la determinación de los precios de venta unitarios del pan y postres.

Por tal razón siendo este un problema que afecta a la panadería “LA CATEDRAL” en la determinación de sus precios de venta y por ende a la utilidad que genera, el presente trabajo investigativo permitirá establecer un costo real del producto para un control adecuado de los recursos y la medición precisa de la productividad dentro de la panadería, además se pretende garantizar la situación económica, ganar más espacio en el mercado frente a la competencia y el registro adecuado de la producción para establecer resultados al fin de cada periodo contable y así facilitar la toma de decisiones.

## **2.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

### **2.2.1. PREGUNTA RECTORA**

¿Qué alternativa de control de costos permitirá a la Panadería “LA CATEDRAL” mejorar el proceso de toma de decisiones para la producción y las ventas?

### **2.2.2. OBJETIVO DE LA INVESTIGACIÓN**

El objetivo de la investigación es estudiar las alternativas de control de Costos de la panadería “LA CATEDRAL”.

### **2.2.3. PREGUNTAS CIENTÍFICAS**

- 1.- ¿Que contenidos teóricos permitirán implantar un sistema de contabilidad de costos en la Panadería “LA CATEDRAL”?
- 2.- ¿Cuáles son las principales dificultades que atraviesa la panadería por no contar con un sistema adecuado de Costos por Procesos?
- 3.- ¿Qué características debería tener el diseño de un Sistema de Contabilidad de Costos en la Panadería “LA CATEDRAL” para lograr eficiencia y eficacia en el manejo de los costos?

## **2.3. OBJETIVOS**

### **2.3.1. OBJETIVO GENERAL**

Diseñar un sistema de Contabilidad de Costos para el mes de junio del año 2010 en la Panadería “LA CATEDRAL”, el mismo que permita determinar los costos reales de producción, información precisa, oportuna y confiable para una correcta toma de decisiones.

### **2.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- ❖ Determinar los elementos conceptuales de la Contabilidad de Costos que sustenten científicamente la investigación hacer aplicada en la Panadería “LA CATEDRAL”
- ❖ Plantear un plan de cuentas que facilite la organización de la Panadería “LA CATEDRAL” haciendo énfasis en los costos.
- ❖ Proponer un Sistema de Costos que ayude a optimizar recursos económicos y posibilite un desarrollo eficaz y eficiente en el departamento de producción.
- ❖ Elaborar el punto de equilibrio, para conocer si la empresa se encuentra en un nivel de seguridad en la elaboración de pan Miñón.

## 2.4. JUSTIFICACIÓN

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

Para garantizar que los objetivos planteados y metas se han cumplido, el desarrollo de este trabajo es de gran interés por cuanto nos permitirá conocer las dificultades posibles en las actividades operacionales de costos que realiza la Panadería, lo que complementa el estudio teórico con la práctica real.

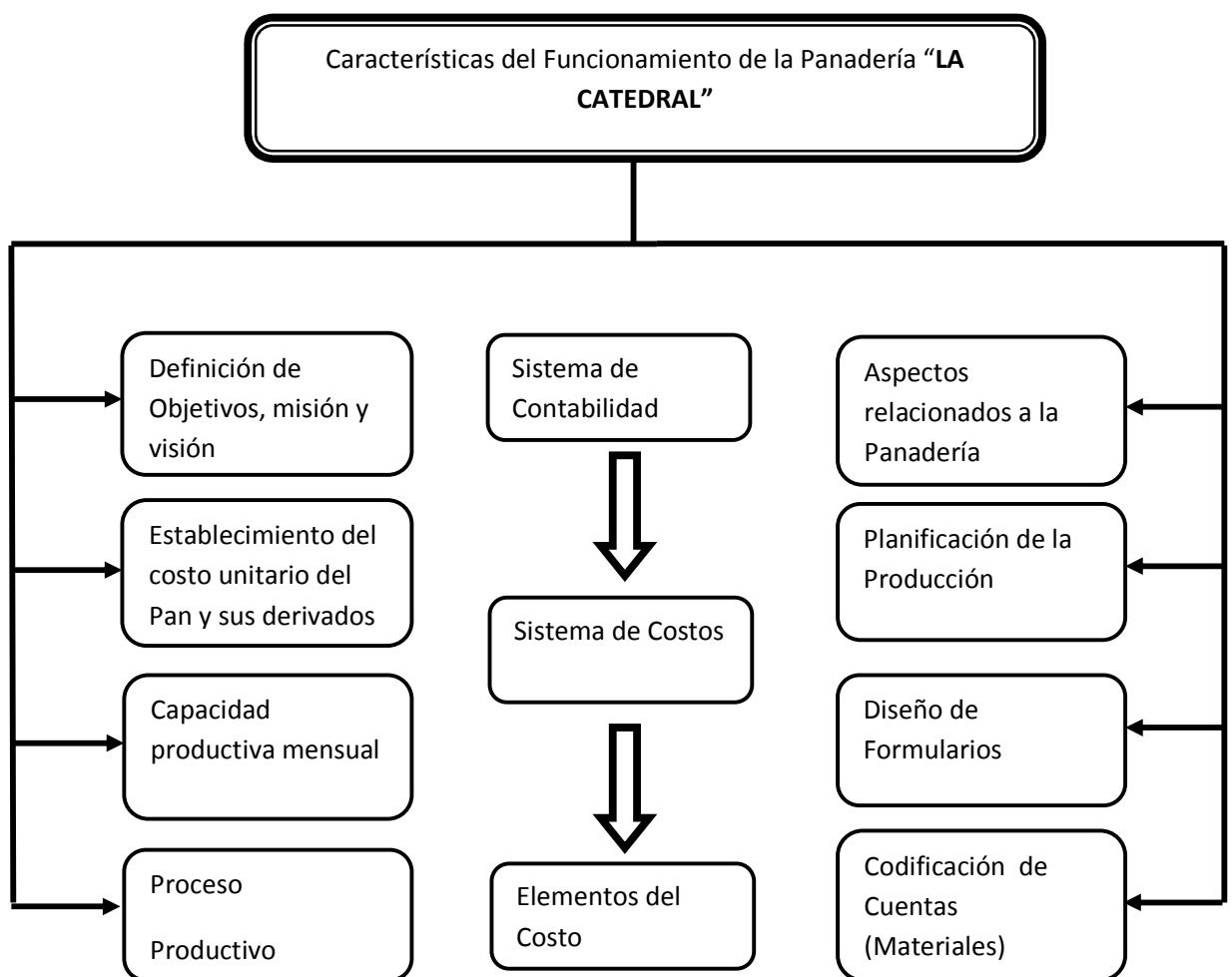
La panadería “LA CATEDRAL” tan solo cuenta con un sistema de contabilidad general que ayuda a controlar de alguna manera sus movimientos económicos – financieros , pero no cuenta con un contabilidad de costos que le permita determinar el costo real del pan y sus derivados que elaboran, de igual forma desconoce de un control de las Materia Primas e Insumos que intervienen directamente en la producción; las utilidades que les arroja luego de cada venta de producto terminado que se realiza, por todas las razones antes mencionadas es fundamental e imprescindible diseñar un Sistema de Contabilidad de Costos ajustables a los movimientos que emprende la Panadería, logrando con esto el adelanto y crecimiento, de forma interna minimizar los costos de producción y externamente tener un crecimiento a nivel Provincial y ser competitivo en el mercado.

Razón por la cual las investigadoras han visto la necesidad de ayudar a la gerencia a disponer de un Sistema de Costeo adecuado que le permita obtener información referente con la producción y costos, evite desperdicios de materiales que ayude a la gerencia a la toma de decisiones, buscando obtener las mayores ventajas posibles; de

manera especial la de optimizar los recursos y elevar el nivel de rentabilidad, convirtiéndose esta investigación en una guía que impulse el crecimiento de la Panadería.

## 2.5. DETERMINACIÓN DE LAS VARIABLES

### VARIABLES ANALIZADAS



**Elaborado:** Por las tesis

## **2.5.1. DIMENSIONAMIENTO DE LAS VARIABLES DE LA INVESTIGACIÓN**

### **1. Definición de Objetivos, misión y visión.**

- a) Bien definido y planteado en un documento
- b) Verbalmente

### **2. Sistema de Costos**

- a) Por Órdenes de Producción
- b) Por Proceso

### **3. Formas de establecimiento del costo unitario del pan y sus Derivados**

- a) De forma materialista
- b) De forma científica

### **4. Aspectos relacionados a la estructura organizacional de la Panadería.**

- a) Administración
- b) Producción
- c) Ventas

### **5. Elementos del Costo**

- a) Materia Prima
- b) Mano de Obra
- c) Costos Indirectos de fabricación.



## **6.- Capacidad Productiva Mensual.**

6.1. Pan Miñón – 10.000 kilogramos.

## **7. Proceso Productivo**

- a) Amasado
- b) Horneado

## **8. Planificación de la producción.**

- a) Por Pedidos de Clientes
- b) Por Producción Continua

## **9. Uso de Formularios**

- a) Si
- b) No

## **10. Codificación de los materiales**

- a) General
- b) Parcial

**NOTA:** Para la aplicación de este trabajo se tomo en cuenta el producto de que mayor demanda tiene en la panadería que es el Pan Miñón.

## 2.6. ASPECTOS METODOLÓGICOS

### 2.6.1. TIPOS DE INVESTIGACIÓN

De acuerdo al tipo de investigación el diseño de un Sistema de Contabilidad de Costos en la Panadería “LA CATEDRAL” de la Provincia el Chaco (Resistencia) se llegó a la conclusión que la investigación se orienta a un estudio no experimental, es decir no se construye ninguna situación sino que se observa las ya existentes de la empresa antes mencionada.

### 2.6.2. MÉTODOS

**Método Descriptivo:** Es importante destacar que se utilizó el método de investigación descriptivo por que nos permitió tener un contacto con la realidad y las fuentes de información directas que guardan relación con la Panadería, que nos permitió desarrollar y presentar nuevos puntos de vista que nos sirvió para interpretar de manera idónea los procesos que intervienen en el desarrollo del trabajo.

**Método Deductivo:** Este método nos permitió partir de documentación e información ya existente que se utilizó en el proceso de investigación, por lo que se dedujo la necesidad de diseñar un sistema de costos por procesos con el fin de lograr los objetivos y metas establecidas por la panadería “LA CATEDRAL”.

**Método Analítico:** Este método nos ayudó a examinar la información conferida por la Panadería, permitiendo presentar la propuesta de un diseño de un Sistema de Costos por Procesos.

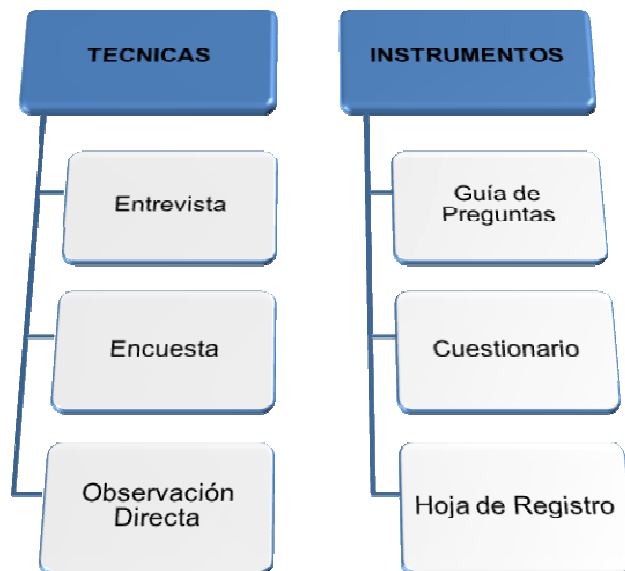
### 2.6.3. TIPOS DE INVESTIGACIÓN

**Investigación de Campo:** Este tipo de investigación se realizó porque fue importante obtener datos reales directamente de la Panadería “LA CATEDRAL” la cual se aplico el Sistema de Costos por Procesos.

**Investigación Bibliográfica:** Esta etapa nos permitió analizar el contenido de las fuentes de consulta tanto en libros como en páginas virtuales lo que nos ayudó a tener un amplio conocimiento en lo referente al tema de investigación que es el diseño de un Sistema de Contabilidad de Costos.

### 2.6.4. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Para nuestra investigación de campo se utilizaron técnicas, con el fin de recolectar datos que a continuación se mencionan:



**Elaborado:** Por las tesisas.

**Técnicas:**

Una técnica es un procedimiento o conjunto de reglas o normas, que tienen como objetivo obtener un resultado determinado, ya sea en el campo investigativo o en cualquier otra actividad.

**Instrumentos:**

Es un mecanismo que utiliza el investigador para recolectar y registrar información.

**Entrevista:**

Es una técnica para obtener datos que consisten en un diálogo entre dos personas: El entrevistador "investigador" y el entrevistado; se realiza con el fin de obtener información de parte de este, que es, por lo general, una persona entendida en la materia de la investigación.

Es una técnica que nos permitió recopilar información importante proveniente de los aspectos organizacionales de la Panadería, a fin de analizar la situación actual de la misma y profundizar la información mediante la observación, para su efecto se utilizó la guía de preguntas.

**Encuesta:**

La encuesta es una técnica destinada a obtener datos de varias personas cuyas opiniones impersonales interesan al investigador. Para ello, a diferencia de la entrevista, se utiliza un listado de preguntas escritas que se entregan a los sujetos, a fin de que las contesten igualmente por escrito. Ese listado se denomina cuestionario.

Esta técnica admitió la recopilación de información proveniente del propietario de la Panadería relacionado con las actividades del giro normal de la misma.

**Observación:**

Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis.

Se eligió esta técnica porque fue un elemento fundamental durante el proceso investigativo, representó un apoyo para obtener el mayor número de datos sobre el comportamiento del objeto de investigación de forma directa y tal como se da en la realidad, datos que fueron sometidos a un análisis.

## **2.7. ANÁLISIS DE DATOS**

### **2.7.1. ENTREVISTA DIRIGIDA AL SEÑOR ALEJANDRO PUJOL, PROPIETARIO DE LA PANADERÍA “LA CATEDRAL”**

#### **1.- ¿La Panadería tiene definido expresamente la visión, misión y objetivos?**

##### **MISIÓN**

Elaborar pan, pasteles y otros productos alimenticios similares; con el propósito de abastecer a los consumidores de la ciudad de Resistencia. Ser una panadería y repostería responsable de los procesos productivos y materias primas que emplee, dando así como resultados productos de buena calidad.

##### **VISIÓN**

Llegar a ser una panadería y repostería reconocida como la mejor fabricante de pan en la región del país. Con los conocimientos y habilidades necesarias para lograr la calidad de los productos elaborados y de los procesos de producción, así mismo ofrecer a los clientes los mejores precios y formas de distribución.

##### **OBJETIVOS**

- Ofrecer productos de excelente calidad a nuestros clientes internos y externos
- Prestar un excelente servicio
- Ser honestos
- Generar recordación de marca en nuestros clientes

Panadería “LA CATEDRAL” tiene bien definidos su misión, visión y objetivos, pero a todo esto la empresa resume en un solo lineamiento que es la de ***“BRINDAR UN PRODUCTO DE CALIDAD A UN PRECIO ADECUADO, QUE SATISFAGA LAS NECESIDADES DEL CLIENTE”***

## **2.- ¿Cómo está organizada la panadería?**

Panadería “LA CATEDRAL” se encuentra en el mercado trabajando desde hace 40 años aproximadamente, está ubicada en la Provincia del Chaco (Resistencia), calle Bartolomé Mitre N.-234, su administración durante este lapso de tiempo ha estado dada por miembros de la familia Pujol, actualmente está dirigida por el Sr. Alejandro Pujol.

Dentro de la panadería se elabora y se comercializa “una gran línea de panadería y repostería”, entre sus productos más importantes y que se expende con mayor porcentaje son: Pan Miñón, Felipe, Galleta Anisada, Hojaldre, Biscochos de sal, Biscochos de Dulce, Facturas, Maiza, Budines, Banderitas, Galletas, tortas, etc.

El personal está asignado de la siguiente manera un administrador, dos en el área de producción y tres en el área de comercialización, en esta empresa existe una segregación de funciones, es decir que cada persona tiene una tarea específica que realizar durante el proceso productivo y de comercialización.

## **3.- ¿La Panadería tiene establecido un sistema contable?**

La panadería cuenta con un sistema Contable que le permite tener un control adecuado de los movimientos financieros-económicos, el mismo que está en constante actualización.

### **3.1.- ¿El sistema Contable cuenta con un subsistema de costos?**

No cuenta con un sistema de costos, responsable de controlar los procesos productivos y materias primas que emplea, para la elaboración de los productos, pero actualmente los costos son asignados al producto a base de la experiencia obtenida durante el tiempo de funcionamiento que lleva la misma. Al no contar un sistema de costos la panadería no cuenta con una información necesaria y oportuna que garantice una mayor productividad y aprovechamiento de los recursos materiales, humanos y económicos.

### **3.2.- ¿Si la respuesta es negativa como determina el costo unitario que elaboran en la panadería?**

El costo unitario lo determinan a través de procedimientos empíricos, y los costos y gastos incurridos en la producción son fijados en base a la práctica del negocio, y a esto se le añade el porcentaje de utilidad fijado por el administrador.

### **4.- ¿Cuenta con proveedores fijos?**

La Panadería cuenta con tres proveedores fijos que a continuación se detallan: Narrely, Fray Capely 60, Teck S.R.L., estos son los encargados de proveer a la empresa de materia prima e insumos necesarios para la elaboración de los productos que ofrece en la línea de panadería y repostería.

### **5.- ¿Cuántos trabajadores laboran en la entidad?**

Para la elaboración y comercialización de pan y sus derivados la organización está dividida en tres sectores distribuidos de la siguiente forma:

#### **ADMINISTRACIÓN:**

Gerente de la panadería

#### **PRODUCCIÓN:**

- Amasado(1)
- Horneado(1)

#### **COMERCIALIZACIÓN:**

- Atención al cliente (2)
- Cajero (1)



Todas las personas involucradas en el negocio tienen una función específica que realizar ya que los procesos de productivos requieren de mucha atención y el tiempo exacto, para lograr productos de calidad.

**6.- ¿En caso de laborar fuera del horario de trabajo se pagan horas extras?**

Los trabajadores laboran 8 horas diarias, y cuando trabajan fuera del horario habitual son reconocidos monetariamente por la prestación o canje por días libres. Todos los trabajadores están asegurados por el Sindicato, beneficios que constituyen un medio de motivación para los empleados.

## **ANÁLISIS GENERAL**

Una vez aplicada la entrevista las investigadoras proceden a dar un enfoque general de los resultados obtenidos a través de esta, por medio del análisis de cada una de las respuestas expuestas por el propietario de la Panadería “LA CATEDRAL”.

La Panadería no cuenta con un sistema de costos que le permita tener una visión clara de los costos y gastos que incurren en la elaboración de cada producto, que ayude a determinar de manera concreta el costo real de la producción de pan y repostería y mucho menos que aporte con información útil e indispensable para la toma de decisiones y control de la organización.

La organización afortunadamente tiene definida la misión, visión y objetivos es decir tiene una identidad que esta direccionada al progreso y adelanto, elementos que se constituyen positivos ya que permiten contar con un marco de referencia para un comportamiento ético y responsable de los empleados y los funcionarios, que garantiza el buen desempeño de los procesos de producción y comercialización que se llevan a cabo para que el negocio siga en marcha, estos tres elementos son la base para que la panadería alcance las expectativas a largo plazo y pueda identificarse como una organización de prestigio.

## **2.7.2. CUESTIONARIO DIRIGIDO AL GERENTE DE LA PANADERIA “LA CATEDRAL”**

### **1. ¿Cuál es el producto que tiene más demanda en su panadería?**

a) *Pan Miñón*

Este producto se constituyen el más importantes para la Panadería, puesto que es el que tiene mayor grado de demanda y por ende representa un alto nivel de rentabilidad, a pesar de que existe una gran variedad de productos como:

- ✓ Facturas
- ✓ Medialunas
- ✓ Sacramentos
- ✓ Biscochos de Sal
- ✓ Biscochos de Dulce
- ✓ Tortas
- ✓ Pan hojaldre, etc.

### **2. ¿Cuál es la capacidad productiva mensual de la panadería del producto que menciona en la pregunta anterior? Especifique.**

a) *10.000 Kilogramos*

La capacidad Productiva de la Panadería se la determina por la demanda de cada producto, con la que cubre los requerimientos de sus clientes, razón por la cual la empresa debería considerar a la capacidad productiva como una política que ayude a obtener ventajas estratégicas en la utilización de materia prima, mano de obra, tecnología, etc. con el objeto de de aprovechar todos los recursos que intervienen en

la elaboración de los productos a fin de obtener un producto atractivo para su comercialización, no solo en precio sino en calidad.

### **3. ¿Detalle cómo es el proceso de producción en su empresa?**

a) *Manual* ( x )

b) *Mecánico* ( x )

*Toda la producción está hecha por procedimientos manuales donde participan las maquinarias.*

La tecnología constituye una herramienta indispensable para el proceso de producción, ya que este ayuda a transformar la materia prima en productos terminados de una manera sofisticada con la intervención de la mano del hombre, a fin de obtener productos de calidad y competitivos en el mercado.

### **4. ¿Cuál es el proceso productivo de los productos que elabora la empresa?**

➤ *Amasado*

➤ *Horneado*

El proceso productivo es un conjunto de pasos secuenciales requeridos para la elaboración de un producto en donde actúan recursos materiales, económicos y humanos. En la panadería “LA CATEDRAL” para la elaboración de los productos se inicia con la adquisición de materias primas e insumos; luego se continúa con el amasado y horneado y se culmina con la comercialización de todos los productos terminados.

**5. ¿Se planifica la producción?**

SI ( x )

NO ( )

**6. ¿Si la respuesta anterior es positiva, responda ¿Quién y cómo planifica la producción?**

*Existe un encargado de producción, el cual consideramos los pedidos pendientes, la venta diaria y el stock existente de productos ya elaborados, y la planificación se lo realiza diaria por cantidades y tiempos de preparado.*

La planificación de la producción radica en detallar la cantidad y el momento para la elaboración de los productos, determinando un equilibrio entre la producción y la capacidad a los distintos niveles. Lo que se trata de lograr con la planificación es prever que los recursos que se utilizan en la producción se aproveche al máximo, con el fin de satisfacer la demanda.

La persona encargada de planificar la elaboración de los productos es el Propietario de la Panadería “LA CATEDRAL”, Señor Alejandro Pujol.

**7. ¿Utiliza algún formulario para obtener los costos que incurren en el proceso de producción? Detalle el tipo de Formulario.**

SI ( x )

NO ( )

*Lo que utilizamos es un sistema de base de datos confeccionado por un analista de acuerdo a las necesidades de la panadería, dentro del mismo se cargan los costos y las cantidades de materias primas q se necesitan para la*

*elaboración de los productos. El sistema nos ayuda a sacar el costo unitario por cada producto.*

La utilización de formularios internos en el área de producción es un punto importante con el que debe contar la panadería, ya que esto permite tener un mayor control sobre la utilización de los recursos y sobre sus existencias, y a la vez determinar la materia prima, mano de obra y los CIF están siendo usados de una manera eficiente y económica.

**8. ¿La Panadería maneja un inventario? Especifique**

*SI* ( *x* )

*NO* ( )

*Si maneja un inventario, ya que realiza el almacenamiento de las materias primas, insumos necesarios para la comercialización de los productos*

El propietario debe buscar mecanismos que ayuden a controlar su inventario ya que un buen control de Inventarios ayuda a proveer de información confiable y exacta a la Empresa sobre las cantidades en existencias de cada producto y su ubicación física. Esta información permite el análisis a otras unidades, como Compras y Producción, de la Rotación de la mercancía con lo cual pueden tomar decisiones rápidas

**9. ¿Los inventarios de materiales y suministros se encuentran codificados, Mencione la forma de Codificación?**

*SI* ( )

*NO* ( *x* )

Es de suma importancia la codificación de materiales y suministros que intervienen en la producción con el fin de facilitar la localización de los mismos al momento de utilizarlos para evitar desperdicios de tiempo y recursos.

**10. ¿Se lleva un control de inventario de materiales, producto en proceso y productos terminados?**

SI ( )

NO (x)

**10.1 Si la respuesta anterior es positiva ¿Cómo es su control?**

No existe un control de inventarios para los productos que están en proceso y los productos terminados puesto que todos son comercializados diariamente.

**11. Describa el procedimiento de compras de los materiales?**

*Para la compra de materiales primero se analiza las existencias en stock, y los faltantes son pedidos a los proveedores correspondiente la cual siempre se compra las cantidades necesarias para una semana aproximadamente para la producción.*

El procedimiento de compras deben considerarse como una función vital para el éxito de cualquier empresa, cuyo objetivo será adquirir las materias primas y los artículos indispensables para la fabricación de los bienes a que se dedica, o bien de productos terminados para su venta o brindar los servicios adecuados poniendo en juego todos los elementos necesarios para conseguirlo, para llevar a cabo la compra de materiales e insumos la empresa considera los pedidos de demanda existente. Es indispensable el registro de todas las compras para que exista constancia de los hechos producidos.

**12. ¿Existe una unidad de recepción de materiales? Explique.**

*SI* (x)

*NO* ( )

La persona encargada de la recepción de la materia prima es el propietario, cuya función es recibir, cotejar, verificar los materiales necesarios para llevar a cabo el proceso productivo. El eficaz manejo de materiales asegura que estos se encuentren disponibles en el momento oportuno y cantidades correctas.

**13. ¿Qué tipos de Materiales se compra para la elaboración del pan?**

- 1) *Harina*
- 2) *Grasa*
- 3) *Margarina*
- 4) *Aditivos*
- 5) *Sal*
- 6) *Levadura*

Los productos mencionados anteriormente constituyen la materia prima directa para la elaboración del pan miñón. También se adquieren otros materiales necesarios para llevar el proceso productivo.

**14. ¿Cómo clasifica la Mano de Obra?**

- a) Mano de Obra Directa
- b) Mano de Obra Indirecta

*Administración, producción y comercialización*



La mano de obra o trabajo fabril representa el factor humano de la producción, sin cuya intervención no podría realizarse la actividad manufacturera, independientemente del grado de desarrollo mecánico o automático de los procesos transformativos.

El personal de la panadería está organizado en tres departamentos que cubre las exigencias del negocio y permite que el mismo siga en marcha.

**15. ¿Cómo calcula el costo unitario de la mano de obra empleada en la producción? Explique.**

*No se realiza ningún cálculo porque se rigen a los sindicatos.*

La panadería se rige a la normativa del sindicato al que están afiliados los trabajadores.

**16. ¿Enumere los costos indirectos de fabricación utilizados en la producción?**

- 1. Mantenimiento de maquinarias*
- 2. Combustible*
- 3. Impuestos municipales*
- 4. Patentes Rodado*
- 5. Seguros*
- 6. Energía Eléctrica*

Estos costos indirectos intervienen indirectamente en el proceso productivo, es decir son costos que no se pueden identificar directamente con los productos específicos que actúan en el proceso de elaboración.

**17. ¿Cómo determina el precio de venta del producto terminado para su comercialización?**

*Se toma en cuenta el costo de materiales utilizados y un coeficiente aproximado de gastos, añadiéndole a todo esto un valor agregado al asignar el precio.*

La panadería determina el precio de venta de cada producto elaborado en base a los costos y gastos incurridos en la producción, debido a que no llevan un sistema de costos que le ayude a determinar el costo de venta real.

**18. ¿Cuántas maquinarias dispone para la elaboración del pan?**

*Disponen de 8 maquinarias*

- ❖ *Amasadora*
- ❖ *Limadora*
- ❖ *Cortadora*
- ❖ *Balanzas*
- ❖ *Zorras*
- ❖ *Bandejas*
- ❖ *Horno*
- ❖ *Mobiliario*

La tecnología ayuda a tener mejor producción, en algunos casos puede abaratar los costos. Los administradores deberán conocer bien el tipo de producto que se va a obtener, el proceso, los insumos, etc. para determinar que tecnología se va a utilizar.

La panadería cuenta con ocho maquinarias que le permite que la elaboración de sus productos sea más eficiente y garantice la calidad de sus productos para competir en el mercado, sin dejar de lado la intervención de la mano del hombre.

## ANÁLISIS GENERAL

Una vez analizada cada respuesta expuesta por el Señor Alejandro Pujol propietario de la panadería “LA CATEDRAL”, se procede a realizar un análisis general del cuestionario aplicado.

Panadería “LA CATEDRAL” tiene una magnitud de productos que elaboran para ofertarlos al público, el producto que mas demanda tiene es el pan miñón el cual será analizado en nuestra investigación, el cual se elaboran en un promedio 10000 kilogramos mensualmente por los pedidos de los clientes, al no contar con un sistema de costos que le permita acumular los costos de cada proceso productivo (amasado y Horneado), se puede deducir que:

- No existe un adecuado manejo del inventario, puesto que los materiales y suministros que son utilizados para llevar a cabo el proceso productivo no se encuentran codificados lo que hace que se desperdicien recursos que podrían constituirse en pérdidas para la empresa.
- Los tres elementos del costo: materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación no son asignados correctamente al producto, debido que no cuenta con un sistema de costos.
- Es importante que la panadería lleve un control de los productos en proceso y productos terminados aun cuando estos sean comercializados en su totalidad el mismo día que se elaboran, con el fin de contar con un respaldo de la cantidad producida y la vendida.
- La panadería no maneja los formularios o documentos que reflejen los costos incurridos para llevar el proceso productivo.

- Para establecer el precio de venta del producto debería tomar en cuenta los materiales y suministros utilizados así como también el tiempo empleado para su elaboración, con el fin de que el valor sea correcto y no cause inconvenientes a futuro.

## 2.8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 2.8.1. CONCLUSIONES

- ✚ Con la finalidad de lograr el objetivo propuesto y formar un marco teórico que ayude a proponer un diseño adecuado de un sistema de costos en la Panadería “LA CATEDRAL”, hubo la necesidad de realizar un estudio bibliográfico relacionado con los sistemas de costos, direccionando principalmente esta investigación a un sistema de costos por procesos.
- ✚ La Panadería “LA CATEDRAL” no cuenta con un sistema de costos que le ayude a mantener un adecuado control de los elementos del costo, lo que no le permite contar con información veraz y adecuada para determinar el costo real unitario de los productos terminados.
- ✚ No existe un manejo adecuado del inventario por lo que la panadería no cuenta con una información exacta de los materiales y suministros que se encuentran disponibles para llevar a cabo el proceso productivo, resultado de ello puede existir un sobre abastecimiento o desabastecimiento de mercaderías.
- ✚ El no contar con documentos contables y papeles de trabajo en donde estén reflejados la utilización de los elementos del costo en el proceso productivo, a dificultado el conocimiento de todos aquellos rubros que intervienen en la determinación de los costos de producción y en la asignación de los mismos a los productos terminados.
- ✚ La panadería al no contar con un sistema de costos, no dispone de información sobre el manejo de los costos, lo que impide a la gerencia tomar decisiones correctas y oportunas basadas en datos reales y

confiables; dificultando principalmente el cálculo del precio de venta al público y por ende los márgenes de rentabilidad.

## **2.8.2. RECOMENDACIONES**

- ✚ Se sugiere al gerente de la panadería “LA CATEDRAL” el diseño de un sistema de costos por procesos, ya que después del estudio correspondiente realizado por las investigadoras y de acuerdo a la naturaleza, características y necesidades de la empresa se ha deducido que es el más adecuado y que va de acuerdo a las exigencias de la misma, de tal forma que permita determinar los costos de producción y los costos unitarios.
- ✚ Es importante que el gerente ponga principal énfasis en el control de inventarios para evitar el extravío de mercancía y el descontrol en los almacenes, lo que permitirá que la panadería cuente con una información exacta y precisa en cualquier momento y lugar de la cantidad real en inventario.
- ✚ Se recomienda al departamento de contabilidad la utilización permanente de los documentos contables utilizados en la presente investigación, con la finalidad de conocer los gastos y costos incurridos en la materia prima, mano de obra y Costos indirectos de fabricación utilizados en cada proceso producto.
- ✚ Es de vital importancia que la gerencia aproveche al máximo la información que le proporciona el sistema de contabilidad de costos, con la finalidad de establecer niveles de eficiencia en el uso de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación y de esta manera evitar posibles desviaciones encontradas frente a los costos reales, para lograr eficacia en los procesos productivos.

- ✚ Tomar en cuenta la información que arroja el sistema de costos ayudara a que la gerencia pueda tomar decisiones correctas y oportuna en caso de existir al problema que afecte al desempeño de las actividades del negocio.

## CAPÍTULO III

### 3. PROPUESTA

#### 3.1. DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LA PANADERÍA “LA CATEDRAL”

##### 3.1.1. PRESENTACIÓN

Partiendo de la información concedida por parte del Señor Alejandro Pujol, propietario de la Panadería “LA CATEDRAL”, se pudo determinar que no cuenta con un sistema de costeo establecido, no hay elementos de control que permita hacer seguimiento a los procesos, no existe un control de inventarios, no sustentan las actividades de cada área con ningún tipo de documento, no existe una base de datos que especifique las variaciones de los costos y productos elaborados, para conocer las pérdidas o ganancias del negocio cuenta con un informe de estado de resultados, pero no es posible determinar en qué producto que elabora se genero la pérdida o ganancia.

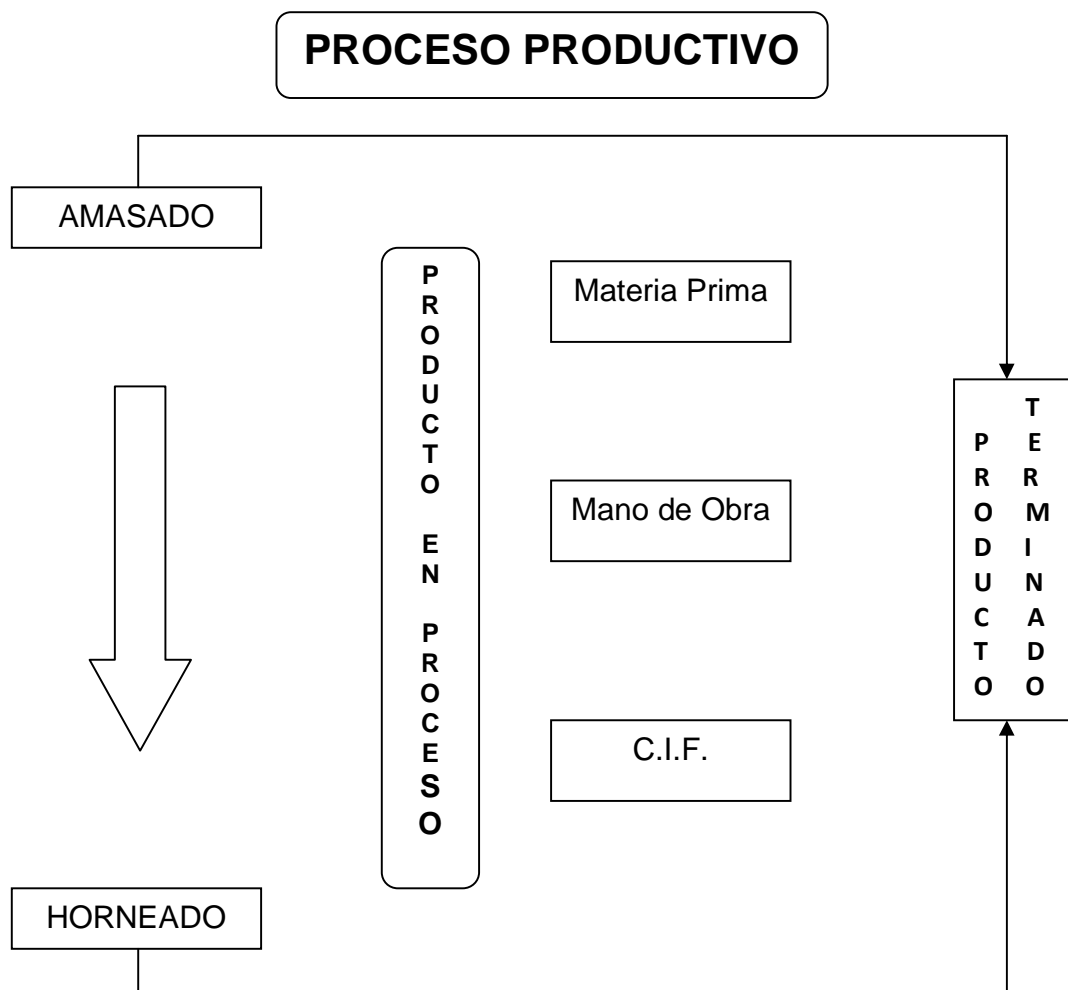
Una vez realizado el trabajo de campo de recolección de datos y después de un análisis minucioso de las actividades que desarrolla Panadería “LA CATEDRAL” se propone **DISEÑAR UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESO**, el mismo que permita determinar los costos reales de producción, alcanzar la eficiencia y eficacia en el manejo de los recursos y proporcione información precisa, oportuna y confiable para una correcta toma de decisiones.



### 3.2. LOCALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DEL PROCESO PRODUCTO DE LA PANADERÍA “LA CATEDRAL”

La Panadería “LA CATEDRAL” para la elaboración de sus productos lleva a cabo las siguientes etapas:

- Amasado
- Horneado



ELABORADO: POR LAS TESISISTAS

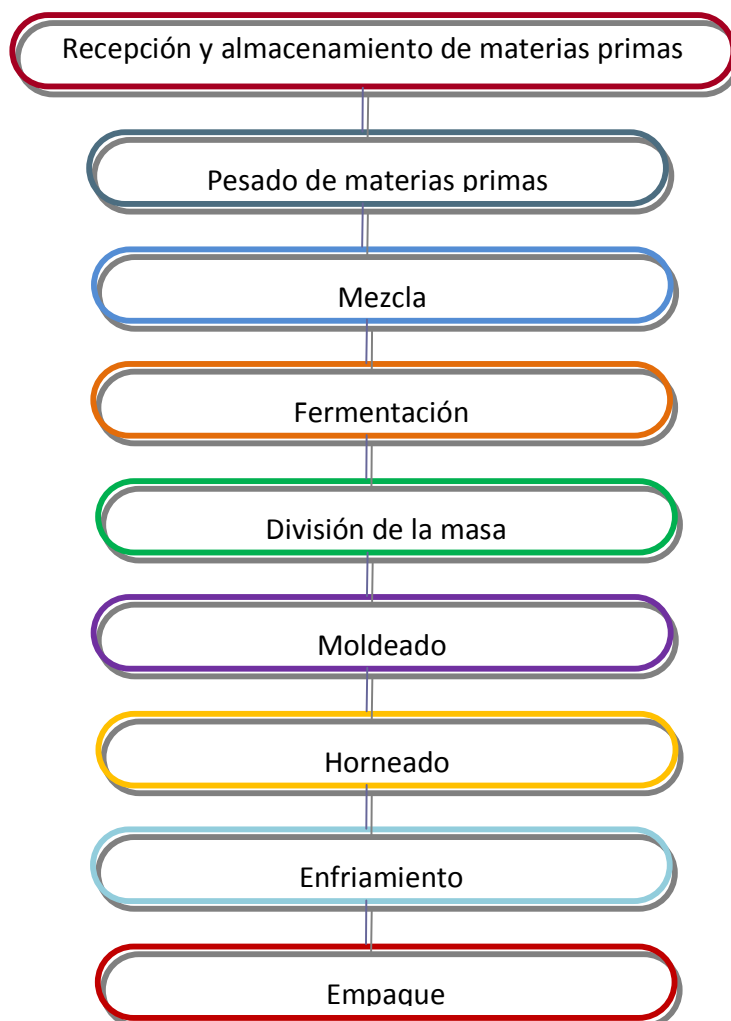
## ESQUEMA DEL PROCESO PRODUCTIVO

Las materias primas y los insumos en general son almacenados en el depósito una vez descargados y controlados por el personal.

Los ingredientes son pesados de acuerdo a las cantidades que se va a producir y se colocan en una mezcladora. La harina, el agua y los diferentes aditivos son incorporados para producir la masa.

La masa es fermentada por unas horas para permitir el incremento de su volumen por acción de los componentes leudantes.

Este periodo de fermentación es conocido como “tiempo de reposo o descanso”.



Luego se procede a moldear y cortar la masa, para posteriormente colocar en bandejas denominadas chapas.

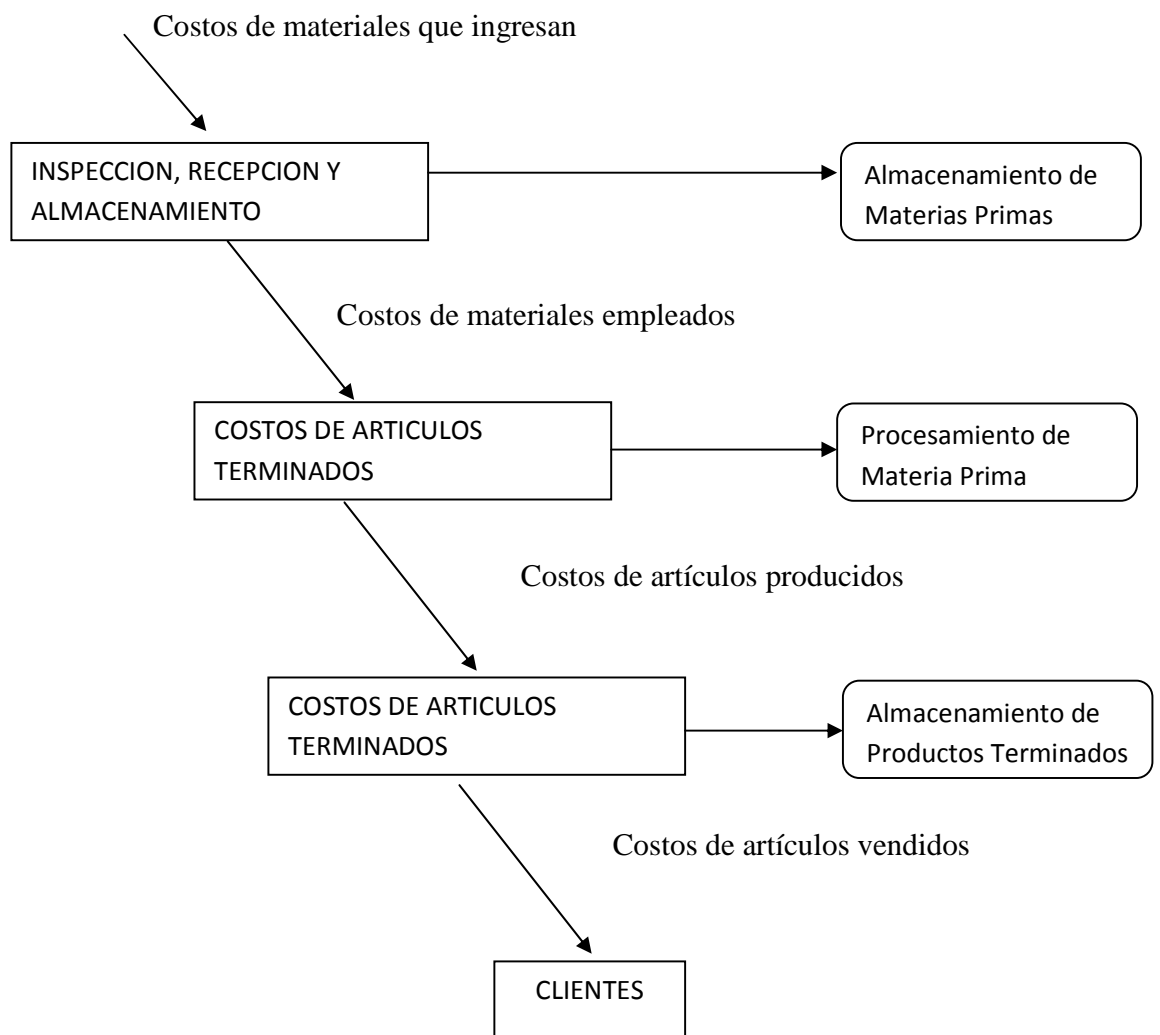
Estos son llevados al horno para el proceso de horneada. Esta es la parte más importante del proceso de producción.

La temperatura del horno transformará a la masa en un producto ligero, agradable y apetecible.

Finalmente el pan es retirado del horno para enfriarlo, pesarlo, envasarlo y distribuirlo.

### 3.2.1. FLUJO DE LA INFORMACIÓN DE COSTOS

El flujo de información que a continuación se detalla ayudara a la panadería “LA CATEDRAL” a obtener en forma confiable y oportuna todos los reportes de los costos incurridos en el proceso productivo.



**Elaborado:** Por las tesistas

**Fuente:** Varios Autores

### 3.3. PLAN DE CUENTAS

El plan de cuentas propuesto que se detalla a continuación está diseñado de acuerdo a las características y necesidades de la panadería “LA CATEDRAL” que será utilizado para el registro de los costos.



#### PLAN DE CUENTAS PLANTEADO

CODIGO	CUENTA
<b>1.3</b>	<b>Bienes de cambio</b>
<b>1.3.1.</b>	<b>Almacén de Materiales</b>
<b>1.3.1.1.</b>	<b>Materias Primas</b>
1.3.1.1.1	Harina
1.3.1.1.2	Grasa
1.3.1.1.3	Mal tarina
1.3.1.1.4	Aditivos
1.3.1.1.5	Sal
1.3.1.1.6	Levadura
1.3.1.1.7	Agua
1.3.1.1.8	Azúcar
<b>1.3.2.</b>	<b>Producto en proceso</b>
<b>1.3.2.1</b>	<b>Materia Prima</b>
1.3.2.1.1	Harina
1.3.2.1.2	Grasa
1.3.2.1.3	Margarina
1.3.2.1.4	Aditivos
1.3.2.1.5	Sal
1.3.2.1.6	Levadura
1.3.2.1.7	Polvo de hornear

1.3.2.1.8	Azúcar
<b>1.3.2.2.</b>	<b>Mano de Obra Directa</b>
1.3.2.2.1	Maestro especialista
1.3.2.2.2	Secretarios
1.3.2.2.3	Cargas Sociales
<b>1.3.2.3.</b>	<b>Costos indirectos de fabricación</b>
<b>1.3.2.3.1</b>	<b>Materia Prima Indirecta</b>
1.3.2.3.1.1	Varios
<b>1.3.2.3.2</b>	<b>Mano de Obra Indirecta</b>
1.3.2.3.2.1	Sueldo cajeros
1.3.2.3.2.2	Sueldo vendedores
1.3.2.3.2.3	Cargas sociales
<b>1.3.2.3.3</b>	<b>Mantenimiento y Maquinaria</b>
1.3.2.3.3.1	Aceites y Lubricantes
1.3.2.3.3.2	Correas y accesorios
<b>1.3.2.3.4</b>	<b>Otros</b>
1.3.2.3.4.1	Imp. s/Ing. Brutos
1.3.2.3.4.2	Energía Eléctrica
1.3.2.3.4.3	Combustible
1.3.2.3.4.4	Amortizaciones
1.3.2.3.4.5	Impuestos, inmobiliarios, tasas y servicios
1.3.2.3.4.6	Envases
1.3.2.3.4.7	Art, Limpieza
1.3.2.3.4.8	Patentes
1.3.2.3.4.9	Seguros
<b>1.3.3.</b>	<b>Productos Terminados</b>
1.3.3.1	Pan miñón
1.3.3.2	Facturas
1.3.3.3	Medialunas
1.3.3.4	Sacramentos
1.3.3.5	Biscochos de sal
1.3.3.6	Biscochos de dulce
1.3.3.7	Tortas
1.3.3.8	Pan hojaldre
1.3.3.9	Otros

El plan de cuentas propuesto fue elaborado en base a la información proporcionada por el contador.

### **3.4. PRÁCTICA**

#### **3.4.1. PLANTEAMIENTO**

El desarrollo del ejercicio práctico está enfocado a la producción de la panadería “LA CATEDRAL”, se llevó a cabo mediante datos que fueron proporcionados por el contador de la empresa con la autorización del gerente Señor Alejandro Pujol.

- ✓ El Ingreso promedio \$5.95 por kg. La producción considerada 10.000 kg. Se vende el 100%. Ingreso total \$59.500.

#### **PERSONAL**

La empresa cuenta con un total de ocho empleados, los cuales se encuentran distribuidos de la siguiente manera.

##### **Departamento de producción:**

##### **Cinco operarios:**

*Sección de amasado:* Un maestro panadero con una remuneración de \$2.260 y dos secretarios cuya categoría es medio oficial, con una remuneración de \$1.990 c/u.

*Sección horneado:* Un maestro panadero con una remuneración de \$2.260 y un secretario cuya categoría es medio oficial, con una remuneración de \$ 1.990 c/u.

##### **Departamento de venta y distribución.**

Consta de tres empleados, un cajero con una remuneración de \$1.990, y dos empleados vendedores, los que perciben una remuneración de \$1.940, cada uno.

### **Cargas sociales:**

El total de cargas sociales para todos los empleados es de \$ 4.090,00 que representa un 25 % sobre las respectivas remuneraciones.

### **MATERIA PRIMA DIRECTA**

La materia prima se incorpora el 100% en el dpto. Amasado, se detalla a continuación:

<b>Materia Prima</b>	<b>Costo unitario por cada unidad de medida</b>	<b>Cantidad p/un kg. de pan</b>	<b>Unidad de medida</b>
Harina	\$ 1,04	0,909	Kg
Agua	\$ 0,0024	0,49	Litros
Grasa	\$ 3,00	0,018	Kg.
Aditivos	\$ 7,00	0,00909	Kg
Sal	\$ 1,00	0,018	Kg
Margarina	\$ 8,69	0,0018	Kg
Levadura	\$ 24,83	0,004545	Kg

**Nota:** Los costos enunciados se obtuvieron en base a información proporcionada por proveedores y empresarios del ramo, su determinación se encuentra en el ANEXO N° 1.

### **MATERIA PRIMA INDIRECTA**

Materiales indirectos varios. \$ 1225,00

### **COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN**

La información considerada para la distribución de los costos indirectos fue la superficie cubierta afectada por cada departamento.

### **Mantenimiento Maquinarias**

De acuerdo a los datos que nos fueron suministrados por la empresa, los costos asignados en Aceite, Lubricantes y Correas se condicen con un gasto promedio mensual en el mantenimiento de: Amasadora, laminadora y cortadora.

### **Otros**

La energía eléctrica también de acuerdo a la información recibida y a los porcentajes asignados para cada departamento en lo que hace al consumo (Amasado 80%; Horneado 10%; y, Ventas y Distribución 10%). Los combustibles de acuerdo al consumo del único rodado.

### **Impuesto Municipales**

Incluye los Impuestos Inmobiliarios, Tasas y Servicios, y Habilitación comercial, prorrateados de acuerdo al porcentaje de superficie ocupada. (Amasado 30%; Horneado 32%; y, Ventas y Distribución 38%). Importe bimestral \$ 400,00. Importe Mensual \$ 200,00.

### **Patente Rodado**

Asignado en 100% al Departamento de Venta y Distribución, ya que en este se encuentra el único Rodado; importe bimestral \$ 260,00, mensual \$ 130,00.

### **Seguros**

Incluye seguros de las Maquinas y del Rodado, por lo cual le fue asignado un 70% al Departamento de Amasado y el restante al Departamento de Administración y Venta.



### **Artículos de limpieza**

Asignado el 80% al departamento de amasado, el 10% a Horneado y el porcentaje restante al departamento de ventas.

### **Envases**

Asignado en 100% al Departamento de Venta y Distribución.

### **Bienes de uso**

Local (Total \$587.500-Terreno \$117.500-Edificio \$470.000)

	\$ 470.000,00
Rodados	\$ 48.000,00
Grupo electrógeno	\$ 13.000,00
Amasadora	\$ 11.400,00
Laminadora	\$ 21.400,00
Cortadora	\$ 28.900,00
Balanzas (3 a \$1200.00 c/u)	\$ 3.600,00
Zorras (6 unidades) (50% corresponde a secc. amasado y 50% a secc. horneado)	\$ 3.000,00
Bandejas (120 unidades)	\$ 9.600,00
Horno (2 a \$10600.00 c/u)	\$ 21.200,00
Mobiliario	\$ 22.500,00

- **Departamento de producción sección amasado:** Valor bienes de uso afectados: \$ 221.425

- **Departamento de producción sección horneado:** Valor bienes de uso afectados: \$ 189.625
- **Departamento de venta y distribución:** Valor bienes de uso afectados: \$241.550

**Distribución de los bienes de uso:**

El detalle de la distribución monetaria de los bienes de uso por departamento se encuentra en el **ANEXO N° 2 y 3.**

**Amortizaciones:**

Para el cálculo de las amortizaciones se tuvo en cuenta la vida útil de los bienes de uso en años. Su determinación se encuentra en el **ANEXO N° 4.**

### 3.4.2. DETERMINACIÓN Y REGISTRO DEL DIARIO DE COSTOS

#### 3.4.2.1. DISTRIBUCIÓN DE MATERIA PRIMA

Concepto	Totales \$	Departamento de Producción		Depto. de Ventas y distribución
		Amasado	Horneado	
<b>Materia Prima Directa(1)</b>				
Harina	\$ 9.454,00	\$ 9.454,00		
Agua	12,00	12,00		
Grasa	540,00	540,00		
Aditivos	636,00	636,00		
Sal	180,00	180,00		
Mal tarina	156,00	156,00		
Levadura	1.129,00	1.129,00		
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 12.107,00</b>	<b>\$ 12.107,00</b>		

**NOTA:** El 100 % de la Materia Prima se incorpora al departamento de Amasado en su elaboración de pan Miñón.

### 3.4.2.2. DISTRIBUCION DE MANO DE OBRA Y CIF

Concepto	Totales \$	Departamento de Producción		Depto. de Ventas y distribución
		Amasado	Horneado	
<b><u>Mano de Obra Directa</u></b>				
Sueldos de maestros especialistas	4.520,00	2.260,00	\$2.260,00	
Sueldos de secretarios	5.970,00	3.980,00	1.990,00	
Cargas sociales	2.622,50	1.560,00	1.062,50	
<b><u>CIF</u></b>				
<b><u>Materia Prima Indirecta</u></b>				
Varios	1.225,00		1.225,00	
<b><u>Mano de Obra Indirecta</u></b>				
Sueldo Cajero	1.990,00			\$ 1.990,00
Sueldo de vendedores	3.880,00			3.880,00
Cargas sociales	1.467,50			1.467,50
<b><u>Mantenimiento Maquinarias</u></b>				
Aceite y Lubricantes (5)	1.170,00	1.170,00		
Correas y Accesorios (5)	210,00	210,00		
<b><u>Otros</u></b>				
Imp. s/Ing. Brutos	1.752,00			1.752,00
Energía Eléctrica (5)	1.375,00	1.100,00	137,50	137,50
Combustibles (5)	1.875,00			1.875,00
Amortizaciones(4)	2672,01	991,78	447,05	1.233,18
Impuesto, Inmobiliario, Tasas y Servicios (5)	200,00	60,00	64,00	76,00
Envases (5)	875,00			875,00
Art. De Limpieza (5)	675,00	540,00	67,50	67,50
Patente (5)	130,00			130,00
Seguros (5)	850,00	595,00		255,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 33.459,01</b>	<b>12.466,78</b>	<b>\$ 7.253,55</b>	<b>\$ 13.738,68</b>

**NOTA:** En el departamento de horneado y ventas se incluyen los costos de conversión, integrados por la Mano de Obra y CIF.

### 3.4.2.3. HOJA DE COSTOS



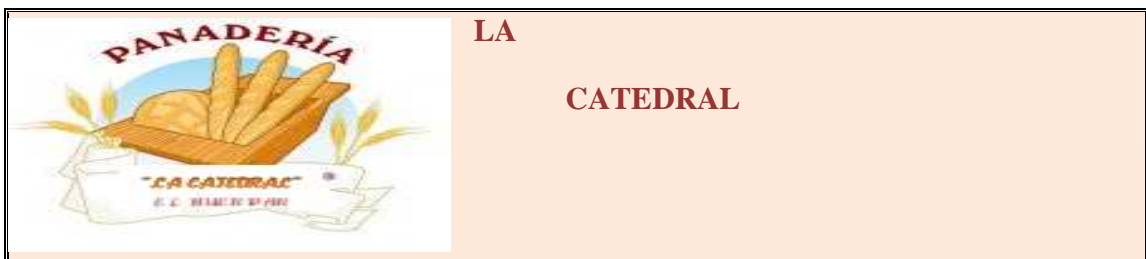
HOJA DE COSTOS				
CONCEPTO	UNIDADES	COSTO TOTAL	COSTOS UNITARIOS	
			DEPARTAMENTO	ACUMULACION
<b>AMASADO DEPARTAMENTO I</b>				
Productos en Proceso Actual	10.000			
<b>MATERIA PRIMA</b>				
Harina		9.454,00	0,9454	
Agua		12,00	0,0012	
Grasa		540,00	0,0540	
Aditivos		636,00	0,0636	
Sal		180,00	0,0180	
Mal tarina		156,00	0,0156	
Levadura		1.129,00	0,1129	
<b>Subtotal</b>		<b>\$ 12.107,00</b>	<b>\$ 1,2107</b>	
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
Sueld.especialistas		2.260,00	0,226	
Sueldos de secretarios		3.980,00	0,398	
Cargas sociales		1.560,00	0,156	
<b>Subtotal</b>		<b>\$ 7.800,00</b>	<b>\$ 0,78</b>	
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION</b>				
Aceite y Lubricantes		1.170,00	0,117	
Correas y Accesorios		210,00	0,021	
Energía Eléctrica		1.100,00	0,11	
Amortizaciones		991,78	0,0992	
Impuesto, Inmobiliario, Tasas y Servicios		60,00	0,006	
Art. De Limpieza		540,00	0,054	
Seguros		595,00	0,0595	
<b>Subtotal</b>		<b>\$ 4.666,78</b>	<b>\$ 0,4667</b>	
<b>TOTAL</b>	<b>10.000</b>	<b>\$ 24.573,78</b>	<b>\$ 2,4574</b>	



LA

CATEDRAL

HOJA DE COSTOS				
CONCEPTO	UNIDADES	COSTO TOTAL	COSTOS UNITARIOS	
			DEPARTAMENTO	ACUMULACION
<b>HORNEADO DEPARTAMENTO II</b>				
1 COSTO DEPART.ANTERIOR	10.000	\$ 24.573,78		\$ 2,4574
2 COSTO DEPART.ACTUAL				\$ 0,7253
<b>I PRODUC.PROCESO ACTUAL</b>				
<b>MATERIA PRIMA</b>				
Harina		-	-	-
Agua		-	-	-
Grasa		-	-	-
Aditivos		-	-	-
Sal		-	-	-
Mal tarina		-	-	-
Levadura		-	-	-
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
Sueld.especialistas		2.260,00	0,226	
Sueldos de secretarios		1.990,00	0,199	
Cargas sociales		1.062,50	0,1062	
<b>Subtotal</b>		<b>\$ 5.312,50</b>	<b>\$ 0,5312</b>	
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION</b>				
Varios		1.225,00	0,1225	
Energía Eléctrica		137,50	0,0137	
Amortizaciones		447,05	0,0447	
Impuesto, Inmobiliario, Tasas y Servicios		64,00	0,0064	
Art. De Limpieza		67,50	0,0068	
<b>Subtotal</b>		<b>\$ 1.941,05</b>	<b>\$ 0,1941</b>	
<b>TOTAL</b>	<b>10.000</b>	<b>\$ 31.827,33</b>	<b>\$ 0,7254</b>	<b>\$ 3,1827</b>



LA

CATEDRAL

HOJA DE COSTOS				
CONCEPTO	UNIDADES	COSTO TOTAL	COSTOS UNITARIOS	
			DEPARTAMENTO	ACUMULACION
<b>VENTAS Y DISTRIB. DEPART III</b>				
<b>1 COSTO DEPART. ANTERIOR</b>	10.000	\$ 31.827,33		\$ 3,1827
<b>2 COSTO DEPART. ACTUAL</b>				\$ 1,3739
<b>I PRODUC. PROCESO ACTUAL</b>				
<b>MATERIA PRIMA</b>				
Harina		-	-	
Agua		-	-	
Grasa		-	-	
Aditivos		-	-	
Sal		-	-	
Mal tarina		-	-	
Levadura		-	-	
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
Sueld. especialistas		-	-	
Sueldos de secretarios		-	-	
Cargas sociales		-	-	
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION</b>				
Sueldo cajero		1.990,00	0,199	
sueldo secretaria		3.880,00	0,388	
cargas sociales		1.467,57	0,1468	
Imp. s/Ing. Brutos		1.752,00	0,1752	
Energía Eléctrica		137,50	0,0138	
Combustibles		1.875,00	0,1875	
amortizaciones		1.233,00	0,1233	
Impuesto, Inmobiliario, Tasas y Servicios		76,00	0,0076	
Envases		875,00	0,0875	
Art. De Limpieza		67,50	0,0067	
Patente		130,00	0,013	
Seguros		255,00	0,0255	
<b>Subtotal</b>		<b>\$ 13.738,68</b>	<b>\$ 1,3739</b>	
<b>TOTAL</b>	<b>10.000</b>	<b>\$ 45.566,01</b>	<b>\$ 1,3739</b>	<b>\$ 4,5566</b>

### CUADRO DE RESULTADOS

Costo Total	45.566,01
Costo x Kg Pan	4,5566
Margen de Utilidad (23,4185%)	1,3934
<b>P.V.P</b>	<b>5,95</b>

#### DEPARTAMENTO I (AMASADO)

#### MATERIA PRIMA

$$\text{Costo Unitario} = \frac{\text{Costo Total}}{\text{Produc. Efect.Total}}$$

$$\text{MP} = \frac{12.107,00}{10.000} = \$ 1,2107 \text{ C/kg}$$

#### MANO DE OBRA DIRECTA

$$\text{MOD} = \frac{7.800,00}{10.000} = \$ 0,78 \text{ C/kg}$$

#### COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

$$\text{CIF} = \frac{4.660,78}{10.000} = \$ 0,4667 \text{ C/kg}$$



**DEPARTAMENTO II (HORNEADO)**


$$\text{MOD} = \frac{5.312,00}{10.000} = \$ 0,5312 \text{ C/kg}$$

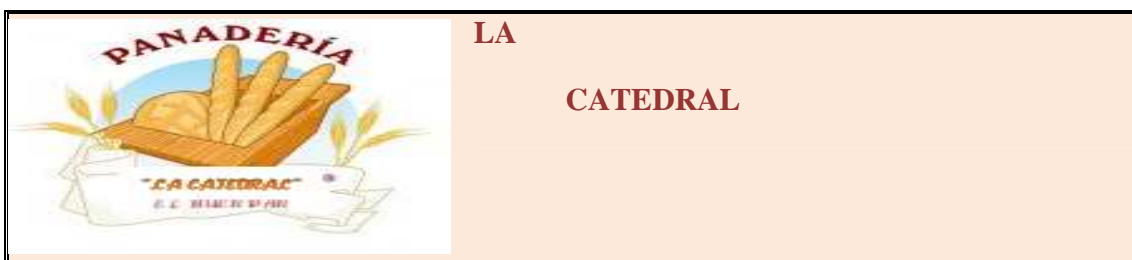
$$\text{CIF} = \frac{1.941,05}{10.000} = \$ 0,1941 \text{ C/kg}$$

**DEPARTAMENTO III (VENTAS Y DISTRIBUCION)**

$$\text{CIF} = \frac{13.738,68}{10.000} = \$ 1,3739 \text{ C/kg}$$

### 3.4.2.4. REGISTRO DEL DIARIO DE COSTOS

		<b>LA</b>  <b>CATEDRAL</b>			
<b>PANADERÍA "LA CATEDRAL"</b> <b>LIBRO DIARIO DE COSTOS</b> <b>AL 31 DE JUNIO DEL 2010</b>					
FECHA	DETALLE	CODIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
jun-30	<b>1</b>				
	Productos Proceso Departamento I			\$ 24.573,78	
	<b>Almacen de Materiales</b>	1.3.1			\$ 12.107,00
	Harina	1.3.1.1.1	\$ 9.454,00		
	Grasa	1.3.1.1.2	540,00		
	Mal tarina	1.3.1.1.3	156,00		
	Aditivos	1.3.1.1.4	636,00		
	Sal	1.3.1.1.5	180,00		
	Levadura	1.3.1.1.6	1.129,00		
	Agua	1.3.1.1.7	12,00		
	<b>Sueldos y Jornales</b>				7.800,00
	Maestros Especialistas	1.3.2.2.1	2.260,00		
	Secretario	1.3.2.2.2	3.980,00		
	Cargas Sociales	1.3.2.2.3	1.560,00		
	<b>Costos Indirectos Fabricacion</b>				4.666,78
	Aceites y lubricantes	1.3.2.3.3.1	1.170,00		
	Correas y Accesorios	1.3.2.3.3.2	210,00		
	Energía Electrica	1.3.2.3.4.2	1.100,00		
	Amortizaciones	1.3.2.3.4.4	991,78		
	Impuesto, inmobiliaria, tasa y servicios	1.3.2.3.4.5	60,00		
	Art. Limpieza	1.3.2.3.4.7	540,00		
	Seguros	1.3.2.3.4.8	595,00		
	<b>P/R. Product.Proce. Depart. I (amasado)</b>				
jun-30	<b>2</b>				
	Productos Proceso Departamento II			24.573,78	
	Productos Proceso Departamento I				24.573,78
	<b>P/R. Traspaso del Depart. I al II</b>				
jun-30	<b>3</b>				
	Producto Proceso Depatamento II			7.253,55	
	<b>Sueldos y Jornales</b>				5.312,50
	Maestros Especiales	1.3.2.2.1	2.260,00		
	Secretarios	1.3.2.2.2	1.990,00		
	Cargas Sociales	1.3.2.2.3	1.062,50		
	<b>Costos Indirectos Fabricacion</b>				1.941,05
	Varios	1.3.2.3.1.1	1.225,00		
	Energía Electrica	1.3.2.3.4.2	137,50		
	Amortizaciones	1.3.2.3.4.4	447,05		
	Impuesto, inmobiliaria, tasa y servicios	1.3.2.3.4.5	64,00		
	Art. Limpieza	1.3.2.3.4.7	67,50		
	<b>P/R. Product. Proc. Depart. II (Horneado)</b>				
	<b>PASAN</b>		<b>\$ 31.827,33</b>	<b>\$ 56.401,11</b>	<b>\$ 56.401,11</b>



LA

CATEDRAL

**PANADERÍA "LA CATEDRAL "**

**LIBRO DIARIO DE COSTOS**

**AL 31 DE JUNIO DEL 2010**

FECHA	DETALLE	CODIGO	PARCIAL	DEBE	HABER
	<b>VIENEN</b>		<b>\$ 31.827,33</b>	<b>\$ 56.401,11</b>	<b>\$ 56.401,11</b>
jun-30	<b>4</b>				
	Productos Proceso Departamento III			31.827,33	
	Productos Proceso Departamento II				31.827,33
	P/R. Traspaso del Departa.II al III				
		5			
	Producto Proceso Depatamento III			13.738,68	
	<b>Costos Indirectos Fabricacion</b>				13.738,68
	Sueldos Cajero	1.3.2.3.2.1	\$ 1.990,00		
	Sueldo vendedores	1.3.2.3.2.2	3.880,00		
	Cargas Sociales	1.3.2.3.3.1	1.467,50		
	Imp. s/Ingr. Brutos	1.3.2.3.3.2	1.752,00		
	Energía Electrica	1.3.2.3.4.2	137,50		
	Combustible	1.3.2.3.4.3	1.875,00		
	Amortizaciones	1.3.2.3.4.4	1.233,18		
	Impuesto, inmobiliaria, tasa y servicios	1.3.2.3.4.5	76,00		
	Envases	1.3.2.3.4.6	845,00		
	Art. Limpieza	1.3.2.3.4.7	67,50		
	Patentes	1.3.2.3.4.8	130,00		
	Seguros	1.3.2.3.4.9	255,00		
	<b>P/R. Product.Proce. Depart. III(Ventas y Distribucion)</b>				
jun-30	<b>6</b>				
	Almacen de Productos Terminados			45.566,01	
	Producto Proceso Departamento II				45.566,01
	<b>P/R. Productos Terminados</b>				
jun-30	<b>7</b>				
	Caja			59.500,00	
	Ventas				59.500,00
	10.000 kg.x \$ 5,95 c/kg.		59.500,00		
	<b>P/R. el 100 % de Productos Terminados</b>				
jun-30	<b>8</b>				
	Costo de Venta			45.566,01	
	Almacen de Productos Terminados				45.566,01
	10.000 kg.x \$ 4,5566 c/kg.		45.566,01		
	<b>P/R.Venta de Product. Terminados al Costos de Venta</b>				
	<b>TOTAL</b>		<b>\$ 150.602,02</b>	<b>\$ 252.599,14</b>	<b>\$ 252.599,14</b>

### 3.5. PUNTO DE EQUILIBRIO

#### SIGNIFICADO:

**x** = Volumen

**a** = Costo variable Unitario

**p** = Precio de venta unitario

**CF** = Costos Fijos

**CV** = Costos Variables

**IT** = Ingreso Total

**PE** = Punto de Equilibrio.

#### DATOS:

**CF** = 13.812,01 (Anexo N°6)

**CV** = 31.754,00 (Anexo N°6)

**CT** = 45.566,01

**IT** = **CT**

**IT** = 5,95 x 10.000

**IT** = 59.500,00

$$\mathbf{X} = \frac{\mathbf{CF}}{\mathbf{p} - \mathbf{a}}$$

$$\mathbf{X} = \frac{13.812,01}{5,95 - 3,1754}$$

$$\mathbf{X} = \frac{13.812,01}{2,7746}$$

$$\mathbf{X} = \mathbf{4.978,02 \text{ Kg.}}$$

### COMPROBACIÓN:

$$Pe = 4.978,02 \text{ Kg}$$

$$p = \$ 5,95$$

$$Pe \times p = 4.978,02 \times 5,95 = \$ 29.619,22$$

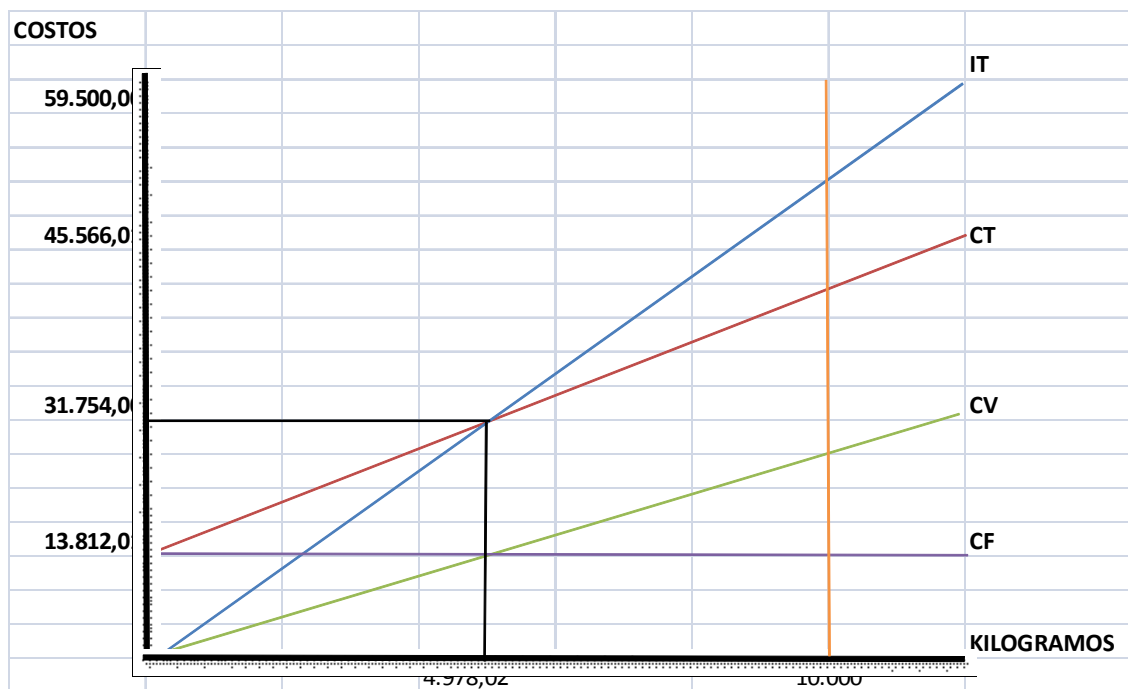
$$CVU = \$ 3,1754$$

$$CF = \$ 13.812,01$$

$$CV = (4.978,02 \times 3,1754) = \$ 15.807,21$$

$$CT = CF + CV = 13.812,01 + 15.807,21 = \$ 29.619,22$$

### GRÁFICO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO



Elaborado: Por las tesistas

## **ANÁLISIS:**

Resulta importante el punto de equilibrio en la panadería “LA CATEDRAL”, con el fin de determinar las ventas necesarias, con las cuales la empresa pueda manejarse en el negocio de manera estable, pues de este punto depende el saber desde qué momento se puede empezar a ganar o se está aceptando el peligro de perder.

El punto de equilibrio aplicados con los datos de la panadería en su elaboración del pan miñón se pudo deducir que: La empresa encuentra en un buen nivel y que al momento tiene ganancias al producir 10.000 kilogramos mensual de pan; pues producir 4.978,02 kilogramos estaría produciendo una cantidad que va a mantener en equilibrio su negocio, es decir que no va a perder ni a ganar. La Panadería posee un nivel de seguridad ya que cubre el 100% de los costos.

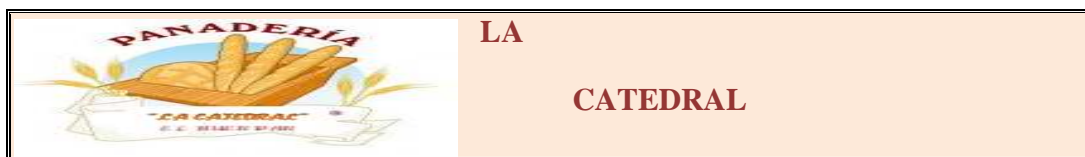
### 3.6. DETALLE DE DOCUMENTACIÓN PROPUESTA.

Los documentos sirven de base para los registros de costos y varían de acuerdo a la función y naturaleza de la empresa. A continuación se detallan los comprobantes que debería utilizar la panadería “LA CATEDRAL”.

#### TARJETA DE CONTROL DE MATERIA PRIMA

Es un registro en el cual se anotan las cantidades y costos de los materiales recibidos, las cantidades y costos de los materiales entregados y las cantidades y costos de los materiales en existencias.

A continuación se presenta una tarjeta de control de materiales; algunas tarjetas presentan variaciones en cuanto a la información contenida, pueden presentar espacios para las cantidades mínimas y máximas que deben mantenerse en existencia, la ubicación del material en el almacén, entre otras.

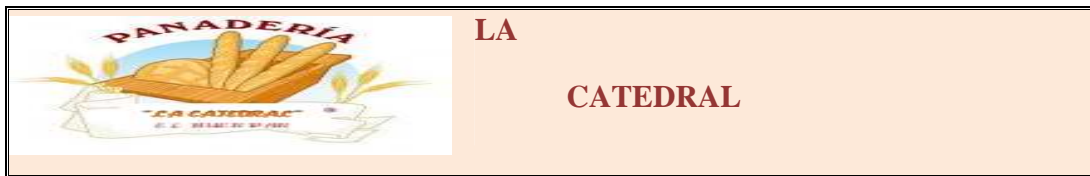


TARJETA DE CONTROL DE MATERIA PRIMA									
Material:				Código:					
Fecha	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total

**Elaborado:** Por las Tesisistas  
**Fuente:** Varios Autores

## ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES Y SUMINISTROS

La requisición debe extenderse por triplicado; el original se envía al departamento de almacén para autorizar la entrega del material, el duplicado se remite al departamento de contabilidad general o de costos - dependiendo de la estructura de la empresa - con la finalidad que éste quede informado de la cantidad y costo de los materiales utilizados en la producción y realice el registro correspondiente y el triplicado permanece en el departamento que autoriza la solicitud.



### REQUISICIÓN DE MATERIALES

No.

Fecha de solicitud:

Fecha de entrega:

Departamento que solicita:

No. de orden de trabajo:

Código	Cantidad	Descripción	Costo Unitario	Costo Total
Total				
Aprobado por:		Despachado por:		
Recibido por:				

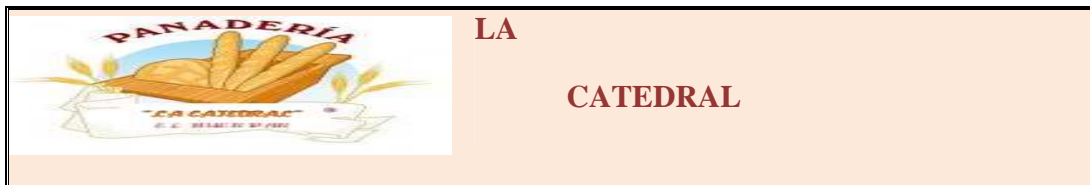
**Elaborado:** Por las Tesistas

**Fuente:** Varios Autores



## BOLETA DE TIEMPO EMPLEADO

Indica los trabajos realizados y el tiempo de mano de obra consumida por cada empleado, son ordenes en las cuales se anotan el tiempo de empezar y terminar un trabajo. Estas boletas de tiempo deben ser recopiladas y revisadas para asegurarse que la información sea la más exacta posible. La información de la boleta de tiempo se utiliza para preparar la nomina:



BOLETA DE TIEMPO EMPLEADO						
Departamento: _____						
Nombre del empleado: _____						
Número de identificación del empleado: _____						
Código	Descripción	Orden	Horas de inicio	Horas terminación	Días	Horas totales

**Elaborado:** Por las Tesistas

**Fuente:** Varios autores

## **HOJA DE COSTOS**

Es un documento impreso manejado por el área de contabilidad de costos de la empresa. Su objetivo es obtener mayor información del departamento de producción y contabilidad de costos, así como a la sección de planeamiento y control de la producción, es decir contiene los datos principales que interesa a los departamentos encargados de la producción y de preparar sus registros contables.

En esta hoja de se detallará los costos de la Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación que se los asignara de acuerdo a cada proceso productivo que se lleva a cabo para obtener el producto final.

Esta hoja de costos contiene:

- ✓ El nombre de la empresa
- ✓ Departamento que lo utiliza
- ✓ N° de hoja de costos
- ✓ Presupuesto y precio de venta



LA

CATEDRAL

HOJA DE COSTOS				
CONCEPTO	UNIDADES	COSTO TOTAL	COSTOS UNITARIOS	
			DEPARTAMENTO	ACUMULACION
<b>AMASADO DEPARTAMENTO I</b>				
<b>Productos en Proceso Actual</b>				
<b>MATERIA PRIMA</b>				
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION</b>				
<b>SUBTOTAL</b>				
<b>COSTO TOTAL</b>				
<b>COSTO X KILOGRAMO DE PAN</b>				
<b>MARGEN DE UTILIDAD</b>				
<b>P.V.P</b>				

**Elaborado:** Por las Investigadoras  
**Fuente:** Varios Autores

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

### CITADA

1. **GIMENEZ** Carlos en su libro de “Sistemas de Costos”, Edición Primera Buenos Aires: La Ley (FEDYE) 2007 (pág. 20).
2. **VAZQUEZ** Juan Carlos, “Costos”, Edición Segunda, Argentina: Aguilar (1988-1992) pág.19-20
3. **TORRENCILLA** Ángel, “Contabilidad de Costes y Contabilidad de Gestión”, Edición Primera, Argentina: McGraw-Hill, 1993 (Pág. 10.Tomo 1).
4. **BACKER**, Jacobsen, “Contabilidad de Costos: Un enfoque Administrativo para la toma de decisiones”, Segunda Edición, 1998 (Pág. 2-3).
5. **SINISTERRA G.**”Fundamentos de Contabilidad Financiera y de Gestión”, Editorial Universidad del Valle, Cali-Colombia(1997)
6. **BARFIELD** José. **B.**, “Contabilidad de Costos: Tradiciones e Innovaciones” (pag.4)

### CONSULTADA

1. **FOWLER NEWTON**, Enrique, Contabilidad Básica, cuarta edición.
2. **G. MUNICH** y **M. GRACIA**
3. **STONER J.**, **WANKEL C.** *Administration*. Prentice-Hall. México, 1990

4. **GOXENS A.**, (Módulo de Contabilidad General; Universidad Central del Ecuador; Primer Nivel; Año 2008).
5. **BRAVO VALDIVIEZO M.** (Módulo de Contabilidad General; Universidad Central del Ecuador; Primer Nivel; Año 2008).
6. **ZAPATA Pedro**, “Contabilidad de Costos”, Herramienta para la toma de decisiones, año 2007.
7. **GARCÍA JULIN Juan**, “EL sistema de costos por procesos”
8. **GOMÉZ**, Giovanni E, “Instrumentos, Inversiones, riesgos y financiamiento”, 02/2002.
9. **GONZÁLEZ María Elena**, “Sistema de costos por procesos”, 2007.

## **VIRTUAL**

1. **NARANJO Rendón Wendy** /[Wendys23@aroba.com](mailto:Wendys23@aroba.com)
2. **BARROSO Paola**; “Administración Financiera”; Cotopaxi; Año 2009/12/26; <<http://www.monografias.com/trabajos12/finnzas/finnzas.shtml>>.
3. <http://www.gestiopolis.com/recursos/experto/catsexp/pagans/ger/53/procesoadmin.htm>
4. [www.wikipedia.org/wiki/Encuesta](http://www.wikipedia.org/wiki/Encuesta)
5. [www.viah.fi/proyekti/metodi/262.htm](http://www.viah.fi/proyekti/metodi/262.htm)

6. [www.monografias.com/trabajos22/contabilidad-costos/contabilidad-costos.shtm](http://www.monografias.com/trabajos22/contabilidad-costos/contabilidad-costos.shtm).
7. [www.sistemas.itlp.edu.mx/tutoriales/comadmva/t24.htm](http://www.sistemas.itlp.edu.mx/tutoriales/comadmva/t24.htm).
8. [www.gestiopolis.com/recursos2/documentos/fulldocs/fin/cosodespec.htm](http://www.gestiopolis.com/recursos2/documentos/fulldocs/fin/cosodespec.htm)
9. [www.elecodecontador.blogspot.com/2008/08/contabilidad-de-costosresponde.htm/](http://www.elecodecontador.blogspot.com/2008/08/contabilidad-de-costosresponde.htm/)

# **ANEXOS**

## ANEXO N°1

### INSUMOS Y COSTOS NECESARIOS PARA PRODUCIR 10.000 KG DE PAN MIÑÓN

Materia Prima	Costo unitario por cada unidad de medida	Cantidad p/un kg. de pan	Unidad de medida	Costo para producir un Kg. de pan	Costo para producir 10.000 Kg. de pan
Harina	\$ 1,04	0,909	Kg	\$ 0,9454	\$ 9.454,00
Agua	\$ 0,0024	0,49	Litros	\$ 0,0012	\$ 12,00
Grasa	\$ 3,00	0,018	Kg.	\$ 0,0540	\$ 540,00
Aditivos	\$ 7,00	0,00909	Kg	\$ 0,0636	\$ 636,00
Sal	\$ 1,00	0,018	Kg	\$ 0,0180	\$ 180,00
Margarina	\$ 8,69	0,0018	Kg	\$ 0,0156	\$ 156,00
Levadura	\$ 24,83	0,004545	Kg	\$ 0,1129	\$ 1.129,00
<b>TOTALES</b>				<b>\$ 1,2107</b>	<b>\$ 12.107,00</b>



## ANEXO N°2

### DISTRIBUCIÓN MONETARIA DE BIENES DE USO POR DEPARTAMENTO

CONCEPTO	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	COSTO	Dpto. de producción				Dpto. de venta y distribución		TOTAL
				Amasado		Horneado		%	\$	
				%	\$	%	\$			
Local	\$ 470.000,00	1	\$ 470.000,00	30%	\$ 141.000,00	32%	\$ 150.400,00	38%	\$ 178.600,00	
Rodados	\$ 48.000,00	1	\$ 48.000,00	0%	\$ -	0%	\$ -	100%	\$ 48.000,00	
Grupo electrógeno	\$ 13.000,00	1	\$ 13.000,00	80%	\$ 10.400,00	10%	\$ 1.300,00	10%	\$ 1.300,00	
Amasadora	\$ 11.400,00	1	\$ 11.400,00	100%	\$ 11.400,00	0%	\$ -	0%	\$ -	
Laminadora	\$ 21.400,00	1	\$ 21.400,00	100%	\$ 21.400,00	0%	\$ -	0%	\$ -	
Cortadora	\$ 28.900,00	1	\$ 28.900,00	100%	\$ 28.900,00	0%	\$ -	0%	\$ -	
Balanza	\$ 1.200,00	3	\$ 3.600,00	33%	\$ 1.200,00	0%	\$ -	67%	\$ 2.400,00	
Zorras	\$ 500,00	6	\$ 3.000,00	50%	\$ 1.500,00	50%	\$ 1.500,00	0%	\$ -	
Bandejas	\$ 80,00	120	\$ 9.600,00	0%	\$ -	100%	\$ 9.600,00	0%	\$ -	
Horno	\$ 10.600,00	2	\$ 21.200,00	0%	\$ -	100%	\$ 21.200,00	0%	\$ -	
Mobiliario	\$ 22.500,00	1	\$ 22.500,00	25%	\$ 5.625,00	25%	\$ 5.625,00	50%	\$ 11.250,00	
<b>Totales</b>			<b>\$ 652.600,00</b>		<b>\$ 221.425,00</b>		<b>\$ 189.625,00</b>		<b>\$ 241.550,00</b>	<b>\$ 652.600,00</b>

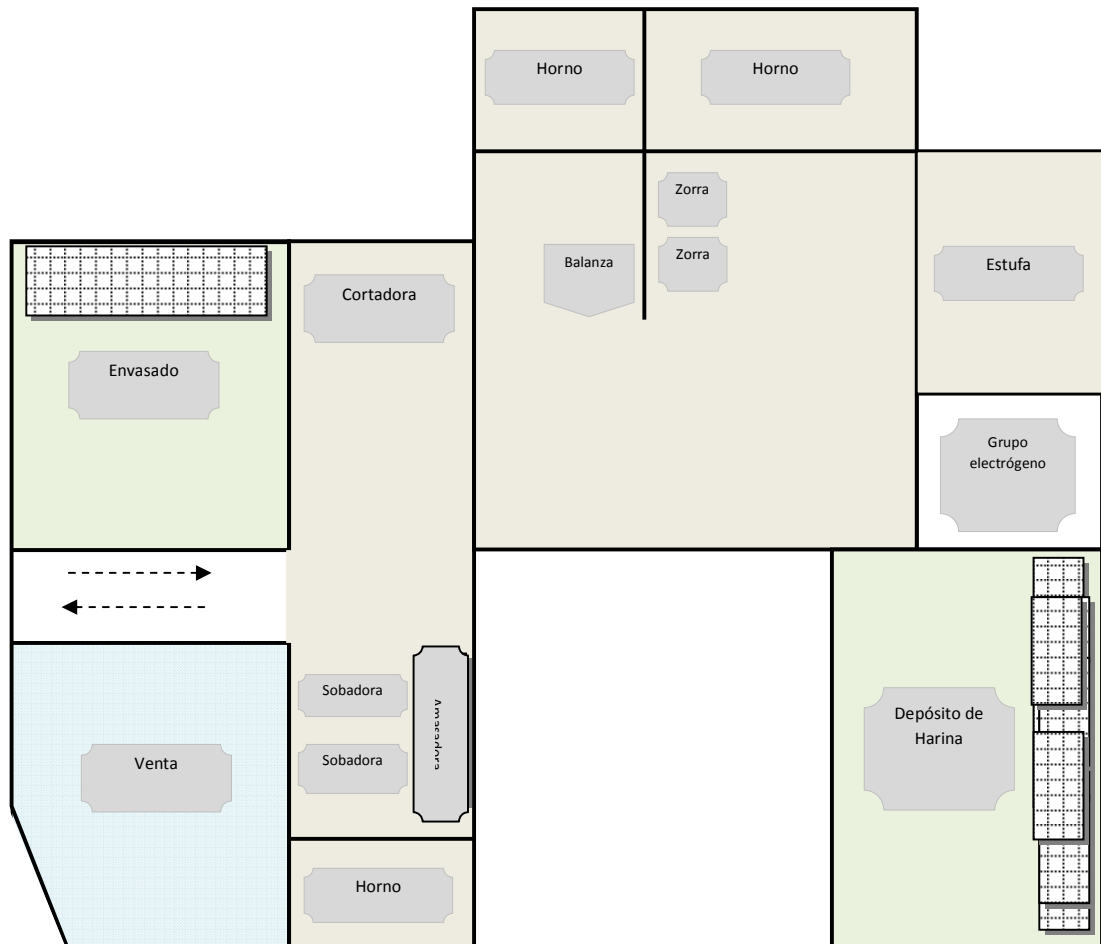
**NOTA:** Para la distribución monetaria de los Bs. de uso se tuvieron en cuenta los siguientes principios:

Local: En función de los metros cuadrados correspondientes a cada departamento.

Para el resto de los bienes de uso la distribución se hizo conforme al nivel de uso detectado (estimado) por cada departamento.

## ANEXO N° 3

### DISTRIBUCIÓN DEL ESPACIO FÍSICO DEL ESTABLECIMIENTO



Superficie cubierta: Total 160 m<sup>2</sup>

- Departamento de almacenaje y envasado 40 m<sup>2</sup> (25%)
- Departamento de venta y distribución 20m<sup>2</sup> (13%)
- Departamento de producción (100 m<sup>2</sup>)
  - ✓ Sección amasado 48.5 m<sup>2</sup> (30%)
  - ✓ Sección horneado 51.5 m<sup>2</sup> (32%)

**ANEXO N°4**

**PRORRATEO DE AMORTIZACIONES**

CONCEPTO	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	COSTO	VIDA ÚTIL EN MESES	CUOTA DE AMORTIZACIÓN MENSUAL	Dpto. de producción		Dpto. de venta y distribución
						Amasado	Horneado	
Local	\$ 470.000,00	1	\$ 470.000,00	600	\$ 783,33	\$ 235,00	\$ 250,67	\$ 297,67
Rodados	\$ 48.000,00	1	\$ 48.000,00	60	\$ 800,00	0	0	\$ 800,00
Grupo electrógeno	\$ 13.000,00	1	\$ 13.000,00	60	\$ 216,67	\$ 173,34	\$ 21,67	\$ 21,66
Amasadora	\$ 11.400,00	1	\$ 11.400,00	120	\$ 95,00	\$ 95,00	0	0
Laminadora	\$ 21.400,00	1	\$ 21.400,00	120	\$ 178,33	\$ 178,33	0	0
Cortadora	\$ 28.900,00	1	\$ 28.900,00	120	\$ 240,83	\$ 240,83	0	0
Balanza	\$ 1.200,00	3	\$ 3.600,00	120	\$ 30,00	\$ 9,90	0	\$ 20,10
Zorras (6 unidades)	\$ 500,00	6	\$ 3.000,00	120	\$ 25,00	\$ 12,50	\$ 12,50	0
Bandejas (120 unidades)	\$ 80,00	120	\$ 9.600,00	120	\$ 80,00	0	\$ 80,00	0
Horno	\$ 10.600,00	2	\$ 21.200,00	600	\$ 35,33	0	\$ 35,33	0
Mobiliario	\$ 22.500,00	1	\$ 22.500,00	120	\$ 187,50	\$ 46,88	\$ 46,88	\$ 93,75
<b>Totales</b>			<b>\$ 652.600,00</b>		<b>\$ 2671,99</b>	<b>\$ 991,78</b>	<b>\$ 447,05</b>	<b>\$ 1233,18</b>

## ANEXO N°5

<b>GASTOS MENSUALES DE LA PANADERÍA</b>	
Aceites y Lubricantes	1170.00
Correas y Accesorios	210.00
Energía eléctrica	1375.00
Imp. s/Ing. Brutos	1752.00
Combustible	1875.00
Impuesto Municipales	200.00
Envases	875.00
Articulo de Limpieza	675.00
Patente	130.00
Seguros	850.00

## ANEXO N°6

COSTOS FIJOS	
Cargas Sociales	4.090,00
Sueldo Cajero	1.990,00
Sueldo vendedores	3.880,00
Impuesto, inmobiliarios, tasas y servicios	200,00
Amortizaciones	2.672,01
Patentes	130,00
Seguros	850,00
<b>TOTAL</b>	<b>13.812,01</b>

COSTOS VARIABLES	
Materia Prima Directa	12.107,00
Mano de Obra Directa	10.490,00
Imp. s/Ing. Brutos	1.752,00
Energía Eléctrica	1.375,00
Combustible	1.875,00
Embases	875,00
Art. De Limpieza	675,00
Aceites y Lubricante	1.170,00
Correas y Accesorios	210,00
Varios	1.225,00
<b>TOTAL</b>	<b>31.754,00</b>

## **ANEXO N°7**

### **ENTREVISTA DIRIGIDA AL GERENTE A LA PANADERÍA “LA CATEDRAL”**

**Nombre:** Sr. Alejandro Pujol

**Cargo:** Gerente de la Panadería

**Fecha:** Viernes, 21 de Mayo del 2010

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

**1.- ¿La Panadería tiene definido expresamente la visión, misión y objetivos?**

-----  
-----  
-----

**2.- ¿Cómo está organizada la panadería?**

-----  
-----  
-----

**3.- ¿La Panadería tiene establecido un sistema contable?**

-----  
-----  
-----

**3.1.- ¿El sistema Contable consta con un subsistema de costos?**

-----  
-----  
-----

**3.2.- ¿Si la respuesta es negativa como determina el costo unitario que elaboran en la panadería?**

-----  
-----  
-----

**4.- ¿Cuenta con proveedores fijos?**

-----  
-----  
-----

**5.- ¿Cuántos trabajadores laboran en la entidad?**

-----  
-----  
-----

**6.- ¿En caso de laborar fuera del horario de trabajo se pagan horas extras?**

-----  
-----

## **ANEXO N°8**

### **ENCUESTA DIRIGIDO AL GERENTE DE LA PANADERIA “LA CATEDRAL”**

**Nombre:** Sr. Alejandro Pujol

**Cargo:** Gerente de la Panadería

**Fecha:** Lunes, 21 de Junio del 2010

**Lugar:** Panadería “LA CATEDRAL”

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

- ❖ Conocer las etapas de la transformación de la Materia Prima a un Producto Terminado.
- ❖ Determinar qué sistema de costos sería adecuado para aplicar en la panadería a la que usted dignamente representa.

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

### **INSTRUCCIONES**

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

2.- En caso de las preguntas que presentan las opciones de respuesta SI----NO----. Escoja (1) sola opción.

3.- Marque con una( x )la opción seleccionada



## CUESTIONARIO

**1. ¿Cuál es el producto que tienen más demanda en su panadería?**

.....  
.....  
.

**2. ¿Cuál es la capacidad productiva mensual de la panadería del producto que mencionó en la pregunta anterior? Especifique**

.....  
.....

**3. ¿Detalle cómo es el proceso de producción en su empresa?**

- a) Manual                      ( )
- b) Mecánico                    ( )

**4. ¿Cuál es el proceso productivo de los productos que elabora la empresa?**

.....  
.....

**5.- ¿Se planifica la producción?**

- SI                                ( )
- NO                                ( )

**6. ¿Si la respuesta anterior es positiva, responda ¿Quién y cómo planifica la producción?**

.....  
.....

**7. ¿Utiliza algún formulario para obtener los costos que incurren en el proceso de producción? Detalle el tipo de Formulario.**

SI                    ( )

NO                    ( )

.....  
.....

**8. ¿La Panadería maneja un inventario? Especifique**

SI                    ( )

NO                    ( )

.....  
.....

**9. ¿Los inventarios de materiales y suministros se encuentran codificados? Mencione la forma de Codificación.**

SI                    ( )

NO                    ( )

.....  
.....

**10. ¿Se lleva un control de inventario de materiales, producto en proceso y productos terminados?**

SI                    ( )

NO                    ( )

**10.1. ¿Si la respuesta anterior es positiva ¿Cómo es su control?**

.....  
.....

**11. ¿Describa el procedimiento de compras de los materiales?**

.....  
.....

**12. ¿Existe una unidad de recepción de materiales? Explique.**

**SI**                      ( )

**NO**                      ( )

.....  
.....

**13. ¿Qué tipos de Materiales se compra para la elaboración del pan?**

.....  
.....

**14. ¿Cómo clasifica la Mano de Obra?**

- a) Mano de Obra Directa
- b) Mano de Obra Indirecta

.....  
.....  
.....

**15. ¿Cómo calcula el costo unitario de la mano de obra empleada en la producción? Explique.**

.....  
.....  
.....

**16. ¿Enumere los costos indirectos de fabricación utilizados en la producción?**

.....  
.....  
.....

**17. ¿Cómo determina el precio unitario del producto terminado para su comercialización?**

.....  
.....  
.....

**18. ¿Cuántas maquinarias dispone para la producción del pan?**

.....  
.....

**MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACIÓN**

## ANEXO N°9

### FICHA DE OBSERVACIÓN

N°	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1.	¿La Panadería cuenta con variedad de productos para la venta?	X	
2.	¿La empresa está organizada por departamentos?	X	
3.	¿La panadería cuenta con maquinaria necesaria para el proceso productivo?	X	
4.	¿Cuenta la empresa con un sistema de costos que permita la determinación de los costos de producción?		X
5.	¿Se lleva un control adecuado de inventarios de materiales?		X
6.	¿Los materiales y suministros están codificados?		X
7.	¿La panadería tiene una segregación de funciones?	X	
8.	¿La empresa maneja formularios?	X	
9.	¿Existe desperdicios de recursos durante el proceso de producción?		X
10.	¿Los productos que expende la panadería son elaborados higiénicamente?	X	