



# **UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**

## **FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**

### **CARRERA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

#### **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**“DETERMINACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN EN EL SECTOR PANIFICADOR PERTENECIENTE AL CANTÓN SALCEDO, PROVINCIA DE COTOPAXI, PERIODO 2017.”**

Proyecto de Investigación presentado previo a la obtención del Título de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría (CPA)

**Autora:**

Quispe Saca María Sara

**Tutor:**

Dra. Vizquete Achig Marcela Patricia

**LATACUNGA - ECUADOR**

**AGOSTO – 2018**

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

“Yo, **QUISPE SACA MARÍA SARA** con cédula de ciudadanía N° 055001885-7 declaro ser autora del presente proyecto de investigación: **DETERMINACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN EN EL SECTOR PANIFICADOR PERTENECIENTE AL CANTÓN SALCEDO, PROVINCIA DE COTOPAXI, PERIODO 2017**, siendo el Dra. Vizúete Achig Marcela Patricia, MBA tutor del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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



---

QUISPE SACA MARÍA SARA

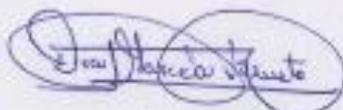
C.I. 055001885-7

## AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tutor del Trabajo de Investigación sobre el título:

**“DETERMINACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN EN EL SECTOR PANIFICADOR PERTENECIENTE AL CANTÓN SALCEDO, PROVINCIA DE COTOPAXI, PERIODO 2017”**, de **QUISPE SACA MARÍA SARA**, de la carrera de Contabilidad y Auditoría, considero que dicho Informe Investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnicos suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de Proyecto que el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga, 06 de Agosto 2018



.....  
Dra. Vizuet Achig Marcela Patricia, MBA.  
TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

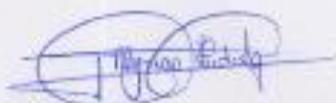
## APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Facultad de Ciencias Administrativas; por cuanto, la postulante: **QUISPE SACA MARÍA SARA**, con el título de Proyecto de Investigación: " **DETERMINACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN EN EL SECTOR PANIFICADOR PERTENECIENTE AL CANTÓN SALCEDO, PROVINCIA DE COTOPAXI, PERIODO 2017**", han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Sustentación de Proyecto.

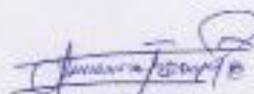
Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

Latacunga, 06 de Agosto 2018

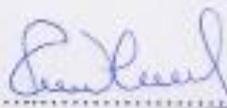
Para constancia firman:



**Lector 1 (Presidente)**  
Dra. Myrian Hidalgo  
CC: 050238485-2



**Lector 2**  
Ing. Freddy Miranda  
CC: 050229870-6



**Lector 3**  
Ing. Roberto Herrera  
CC: 050231055-3

## AGRADECIMIENTO

En primer lugar doy gracias a mi Padre Celestial, por haberme dado fuerza y valor para culminar esta etapa de mi vida.

Agradezco también la confianza y el apoyo incondicional por parte de mi familia, esposo y de mi hijo, en el trayecto de mi vida me han demostrado su inmenso amor, corrigiendo mis faltas y celebrando mis triunfos.

Agradezco a la Dr. Marcela Vizuite, por toda la colaboración brindada, durante la elaboración de este proyecto.

Gracias a todas las personas que ayudaron directa e indirectamente en la realización de este proyecto.

*María Quispe*

## DEDICATORIA

A Dios, por permitirme llegar a este momento tan especial en mi vida. A mi Madre quien me dio la vida y ahora es un ángel en el cielo que desde ahí ilumina mi camino.

A mi esposo Alex y a mi hijo Christopher que están siempre conmigo apoyándome siempre incondicionalmente los amo mucho.

A mis Padrinos Manuel y Margarita quienes compartieron mi infancia y me brindaron su cariño, apoyo incondicional.

A mi hermana Isabel por estar juntas, aunque nos faltó mucho por convivir, sé que este momento es tan especial tanto para ti como para mí. .

A mi tío José a quien quiero como un padre, por compartir momentos significativos conmigo y por estar siempre dispuesto a ayudarme.

A mi Abuelita Rosa, aunque ya estés viejita me enseñaste a ser fuerte, humilde y sencilla sobre todas las cosas te amo viejita.

A mis profesores, gracias por su tiempo, por su apoyo así como por la sabiduría que me transmitieron en el desarrollo de mi formación profesional.

*María Quispe*



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**

**TITULO: “DETERMINACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN EN EL SECTOR PANIFICADOR PERTENECIENTE AL CANTÓN SALCEDO, PROVINCIA DE COTOPAXI, PERIODO 2017.”**

**Autor/es: Quispe Saca María Sara**

**RESUMEN**

En el Cantón Salcedo existen varias panificadoras enfocadas al trabajo artesanal en la línea de panadería, las mismas que día tras día siguen progresando de una manera poco tecnificada en la elaboración del pan. El presente proyecto de investigación se realizó con el propósito de brindar un aporte técnico contable al sector panificador del cantón Salcedo – Parroquia San Miguel, mediante la estructuración de un Sistema de Costos que permita a los artesanos identificar los costos incurridos en la elaboración de un alimento esencial en la mesa del consumidor como es el pan. La metodología de investigación se enfocó a la investigación cuantitativa, analítica y descriptiva los mismos que permitieron adquirir conceptos fundamentales relacionados a la realidad de las PyMES en la producción que lleva cada una de estas, se consideró además la aplicación de las técnicas de investigación como son la observación, la entrevista y documental mismas que contribuyeron al desarrollo de la propuesta del proyecto que fue el diseño de un sistema de costos por órdenes de producción en las dos panificadoras “Mateito” y “Javiercito”. Los resultados de la investigación fueron: en la panadería “Mateito” se determinó que el costo unitario de producción de pan es de \$0,07 cvs y el precio de venta unitario es de \$ 0.12 cvs de dólar lo obteniendo un margen de utilidad promedio de 68,83% por pan,, lo cual muestra que la panificadora genera rentabilidad en su producción, mientras que en la panadería “Javiercito” se dio a conocer que el costo de inversión es de \$0,05 cvs; generando una utilidad de \$0,07 cvs por pan, con lo cual se determina que en esta panadería existe mayor rentabilidad a diferencia de la anterior.

**Palabras Clave:** Contabilidad de Costos, Sistemas de Costos de Producción, Costos de Producción, Rentabilidad.



## COTOPAXI TECHNICAL UNIVERSITY

### ADMINISTRATIVE SCIENCES DEPARTMENT

**TOPIC:** " DETERMINATION OF A SYSTEM PRODUCTION COSTS IN THE BAKERY SECTOR FROM SALCEDO CANTON, COTOPAXI PROVINCE, PERIOD 2017".

**Author:** Quispe Saca María Sara

#### ABSTRACT

This research project carried out with the purpose of providing a technical accounting contribution to the Bakery Sector in Salcedo Canton - Central; in relation to the identification of the real costs of the finished products, this allows the effective and efficient development of the small industries. This work based on bibliographic and field research gathering all the information in an orderly manner based on basic concepts such as the company, cost accounting and production systems. The methodological process focuses on quantitative, analytical and descriptive researching, which allows the acquisition of fundamental knowledge based on the production, carried out in every bakeries, knowing the reality of the costs and expenses generated in the production process, at the same time research techniques are applied observation, interview and documentary techniques, contributed to the research in an empirical way. The present proposal is a design of a rate system for production orders in the two bakeries selected as "Mateito" bakery and the "Javiercito" bakery. The results obtained within the Mateito bakery there is \$ 0.07 cents generating a profit of \$ 0.05 that is, the cost of sale is \$ 0.12 cents per bread, and this indicates that the costs and expenses incurred but the profitability it generates is minimal. While in the Javiercito bakery, there is \$ 0.05 cents and the profit generated is \$ 0.07 that means that in this bakery there is a higher profitability than the cats and costs invested in the production.

**Keywords:** Cost Accounting, Production Cost Systems, Production Costs, Profitability.



Universidad  
Técnica de  
Cotopaxi

CENTRO DE IDIOMAS

## ***AVAL DE TRADUCCIÓN***

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal CERTIFICO que: La traducción del presente **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN** al Idioma Inglés presentado por los señores **QUISPE SACA MARÍA SARA**, cuyo título versa **“DETERMINACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN EN EL SECTOR PANIFICADOR PERTENECIENTE AL CANTÓN SALCEDO, PROVINCIA DE COTOPAXI, PERIODO 2017.”**, lo realizo bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo al peticionario hacer uso del presente certificado de la manera ética que estimaren conveniente.

Latacunga, 06 de Agosto 2018

Atentamente,

  
.....  
Msc. Alison Menu Barthelotty  
**DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS**  
C.C. 0501801252



## ÍNDICE

1. Información general.....	1
2. Descripción del proyecto .....	3
3. Justificación del proyecto .....	4
4. Beneficiarios del proyecto .....	5
5. El problema de investigación.....	5
6. Objetivos .....	7
7. Actividades y sistema de tareas en relación a los objetivos planteados .....	8
8. Fundamentación científico técnico .....	9
8.1. La empresa.....	9
8.1.1. Clasificación de las empresas .....	9
8.1.1.1. Por su actividad o giro .....	9
8.1.1.2. Por el origen del capital .....	10
8.1.1.3. Por la magnitud de su tamaño.....	10
8.2. Definición de la contabilidad.....	10
8.3. Contabilidad de costos .....	11
8.4. Naturaleza de la contabilidad de costos .....	12
8.5. Objetivos contabilidad de costos .....	12
8.6. Fines de la contabilidad de costos.....	13
8.7. Clasificación de la contabilidad de costos .....	14
8.8. Sistema de costos .....	15
8.8.1. Clasificación de los sistemas de costos.....	15
a) sistema de costos por órdenes de producción.....	15
b) sistema de costos por procesos .....	17
8.9. Elementos del costo .....	19
8.9.1. Materia prima.....	20
8.9.1.3. Kárdex.....	21
8.9.1.4. Orden de requisición.....	21
8.9.2. Mano de obra .....	22
8.9.3. Costos indirectos de fabricación (cif) .....	24
8.10. Orden de producción.....	27

8.11. Hoja de costos .....	27
8.12. Estado de costos de producción y ventas .....	28
8.13. Estado de pérdidas y ganancias .....	30
8.14. Estado de situación financiera .....	31
9. Validación de las preguntas científicas o hipótesis .....	32
10. Metodología .....	32
10.1. Metodología cuantitativa .....	32
10.2. Método analítico .....	32
10.3. Diseño metodológico .....	33
10.3.1. Tipos .....	33
10.3.1.1 investigación bibliográfica .....	33
10.3.1.2. Investigación de campo .....	33
10.4. Técnicas .....	33
10.4.1. Observación .....	33
10.4.2. Entrevista .....	33
10.4.3. Documental .....	34
10.5. Población y muestra .....	35
11. Análisis y discusión de los resultados.....	36
12. Impactos (técnicos, sociales, ambientales o económicos) .....	42
13. Presupuesto para la propuesta del proyecto .....	43
14. Cronograma de actividades.....	44
15. Conclusiones y recomendaciones .....	45
16. Bibliografía .....	47
17. Anexos .....	49

## **1. INFORMACIÓN GENERAL**

### **Título del Proyecto:**

“Determinación de un sistema de costos de producción en el sector panificador perteneciente al cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi, periodo 2017. ”

### **Fecha de inicio:**

El presente proyecto inicia sus actividades en el Periodo Octubre- Febrero del 2017.

### **Fecha de finalización:**

Fecha tentativa Septiembre 2018.

### **Lugar de ejecución:**

El proyecto tendrá efecto en la: Provincia de Cotopaxi, Cantón Salcedo.

### **Facultad que auspicia:**

Facultad de Ciencias Administrativas.

### **Carrera que auspicia:**

Carrera de Contabilidad y Auditoría.

### **Proyecto de investigación vinculado:**

Ninguno.

### **Equipo de Trabajo:**

### **Coordinador del Proyecto:**

**Tutor de Titulación:** Dra.Vizuete Achig Marcela Patricia

**Autora:** Quispe Saca María Sara.

**Área de conocimiento:**

Contabilidad de Costos.

Esta investigación se encuentra encaminada a un estudio en el sector panificador en el cantón Salcedo, para conocer los diferentes costos de producción que incurren para obtener el producto terminado. En la siguiente investigación se aplica la Contabilidad de Costos, siendo una técnica fundamental en toda actividad que opera por medio de técnicas, normas y principios, y permitirá clasificar y registrar todas las transacciones que se realiza en las empresas.

**Línea de investigación:**

LÍNEA 8: Administración y economía para el desarrollo humano y social.

Esta línea está orientada a generar investigaciones que aborden temas relacionados con la mejora de los procesos administrativos e indaguen en nuevos modelos económicos que repercutan en la consolidación del estado democrático, un sistema económico solidario y sostenible que fortalezca la ciudadanía contribuyendo a impulsar la transformación de la matriz productiva.

**Sub-línea de investigación de la Carrera:**

Contabilidad de Costos

## **2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO**

La determinación de los costos reales es un aspecto fundamental dentro de todas las industrias, porque con ello se identifican los costos y gastos de inversión en las mismas. Sin embargo en el caso de las panificadoras del Cantón Salcedo la mayoría no cuentan con métodos apropiados para la determinación de costos, motivo por el cual se considera necesario el diseño de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción, el mismo que determina los costos reales en la elaboración del pan, para ello se utilizó la técnica de la observación, la entrevistas y documental a las dos panificadoras seleccionadas y la aplicación de este Sistema con el objeto de brindar una herramienta efectiva para la determinación de los precios reales de forma correcta.

### **3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO**

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 con las exigencias y necesidades de las mismas, para lo cual se plantea el diseño de un sistema de costos en las PyMES panificadoras de la cantón Salcedo a fin de que los propietarios puedan obtener información suficiente, precisa, oportuna y veraz para tomar decisiones que contribuya al desarrollo y progreso de las mismas.

En el sector panificador del cantón Salcedo existen inconvenientes en cuanto a la determinación del costo de sus productos, siendo los principales problemas los siguientes: el desconocimiento de los costos reales en la producción, inadecuado manejo de la práctica contable, cabe mencionar que en muchos casos las panificadoras se enfocan más en vender y generar ingresos, pero no mantienen un adecuado sistema de control de los costos, es por ello que se ve la necesidad de determinar un sistema de costos de producción en sector panificador, que permita establecer un costo real en la elaboración del pan, para mejorar sus ventas, además elevar el nivel de rentabilidad, siendo beneficio directo para el cantón.

Es necesario que las panificadoras del cantón, cuenten con un sistema de contabilidad de costos, acorde a sus necesidades, con el propósito de obtener el costo unitario del pan, mediante la determinación de la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación que intervienen en la elaboración de la misma.

La idea de la presente investigación nace con la necesidad de las pequeñas industrias y de las personas que utilicen esta información contable, permitiéndoles aplicar este sistema para mantener un adecuado control de sus costos.

#### **4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO**

##### **Beneficiarios Directos:**

- El Sector Panificador del Cantón Salcedo ( 22 Panificadoras )

##### **Beneficiarios Indirectos:**

- Cantón Salcedo
- Estudiantes

#### **5. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

En el Cantón Salcedo existen varias panificadoras enfocadas al trabajo artesanal en la línea de panadería, las mismas que día tras día siguen progresando de una manera poco tecnificada en la elaboración del pan, en la cual incurren varios costos y gastos, mismos que no cuentan con un sistema de costos que les permita reducir sus inversiones, determinar los precios de venta, obtener información oportuna que permita la toma adecuada de decisiones, emplear de mejor manera sus recursos materiales, el rendimiento de sus elementos y los márgenes de utilidad obtenidos en la producción.

En la actualidad el sector panadero y pastelero está conformado por una gran cantidad de artesanos calificados dentro de la provincia de Cotopaxi, es así que se ha constituido gremios de panaderos, asociaciones que brinda capacitaciones y orientación para el buen manejo en el sector panificador, sin embargo estos artesanos necesitan de estrategias que les ayuden a elevar el nivel de su negocio, debido a los cambios económicos y sociales que se han presentado en el país, estas pequeñas empresas necesitan implementar nuevas técnicas de costeo que les permitan mantenerse en el mercado con costos reales.

En el país existe una gran variedad de panificadoras artesanales, cuya actividad principal es la producción del (pan) el mismo que conforma parte del triángulo de alimentación y la nutrición de una localidad, los productos elaborados en una panadería son consumidos por todos los extractos sociales siendo parte de la dieta diaria de todas las edades por el valor nutricional. Dentro de la producción existen dos segmentos, el pan artesanal que representa un 30%, y el pan industrial

representa un 70%, razón por la cual la industria panadera se ha convertido en una de las fuentes principales de ingreso económico para las familias, sin embargo el mismo requiere de controles minuciosos sobre los costos que incurren en la elaboración del pan. Calcular los costos de producción es una necesidad básica a la hora de planificar y controlar, además de ser una herramienta eficaz en la toma de decisiones.

Mediante ello se identifica que principal problema en las panificadoras es el no contar con un sistema de costos de producción, que les permita conocer el costo unitario y total de la elaboración del pan.

## **6. OBJETIVOS**

### **Objetivo general**

Determinar un sistema de costos de producción, mediante la identificación del costo real del pan, en el sector panificador perteneciente al cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi, periodo 2017.

### **Objetivos Específicos**

- Citar diferentes fuentes teóricas relacionadas en la Contabilidad de Costos de Producción, a través de la búsqueda bibliográfica y técnica, con el propósito de recopilar información aportando al desarrollo de la investigación.
- Determinar las órdenes de producción que llevan cada una de las panificadoras en el Cantón, el mismo que permite la identificación del uso de los materiales e insumos.
- Diseñar un sistema de costos por órdenes de producción en las panificadoras, mismas que permitirán el desarrollo eficaz y eficiente de los mismos.

## 7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

Tabla 1. Sistema de tareas en relación a los objetivos planteados

<b>Objetivo</b>	<b>Actividad (Tareas)</b>	<b>Resultado de la actividad</b>	<b>Medios de Verificación</b>
Citar diferentes fuentes teóricas relacionadas a los Costos de Producción	Analizar libros basados en la Contabilidad de Costos. Extraer citas de diferentes autores.	Obtención de información.	Fichas Bibliográficas Libros Páginas web
Determinar las órdenes de producción que llevan cada una de las panificadoras en el Cantón, el mismo que permite la identificación del uso de los materiales e insumos.	Establecer guía de preguntas. Aplicar entrevistas a las panaderías.	Contribuir a crear culturas en la contabilidad de costos.	Observaciones directas. Entrevistas con los propietarios.
Diseñar un sistema de costos por órdenes de producción en las panificadoras, mismas que permitirán el desarrollo eficaz y eficiente de los mismos.	Establecer un análisis previo para la identificación de un sistema de costos.	Se procede aplicar el sistema que más se acopla a los procesos de producción en las panificadoras.	Sistema de costos por Órdenes de Producción.

**Elaborado:** por la Investigadora.

**Fuente:** sistema de tareas realizadas en la investigación

## 8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICO

### 8.1. La Empresa

La empresa es una unidad económica de producción encargada de combinar los factores productivos, trabajo capital y recursos naturales, para producir bienes o servicios que después se venden en el mercado. (Bustamante, 2009, p. 5)

Toda actividad económica organizada para la producción, transformación, circulación, administración o custodia de bienes, o para la prestación de servicios. Dicha actividad se Realizara a través de uno o más establecimientos de comercio. (Rincón, 2012, p.6)

Es la entidad u organización que se establece en un lugar determinado, con el propósito de desarrollar actividades relacionadas con la producción o comercialización de bienes o servicios en general, para satisfacer las diversas necesidades de la sociedad. (Horngren, 2012, p.7).

Tomando como base las definiciones se deduce que la empresa en una entidad económica que realiza actividades comerciales o industriales en las que se integran de forma coordina diversos medios productivos como el capital, trabajo y recursos naturales para ofrecer bienes o servicios con el propósito de satisfacer las necesidades económicas de una sociedad, y a la vez obtener beneficios económicos.

#### 8.1.1. Clasificación de las Empresas

##### 8.1.1.1. Por su actividad o giro

**Empresas de Servicio:** la principal característica de una empresa de servicios es que ofrece o produce a sus clientes un bien intangible.

**Empresas Comerciales:** la actividad principal de este tipo de empresas es la venta de mercancías sin modificar sus características físicas, las mismas que han sido comprados anteriormente a sus proveedores.

**Empresas Industriales:** se dedica principalmente a la producción de bienes y/o servicios a través de la modificación de materias primas en productos finales.

### 8.1.1.2. Por el Origen del capital

**Públicas:** su capital proviene o pertenece al estado, por tal motivo su objeto principal es satisfacer las necesidades de carácter social.

**Privadas:** su capital es proveniente de inversionistas privadas, con una finalidad netamente lucrativa, los beneficios obtenidos son dirigidos a los propietarios de estas empresas.

**Mixtas:** se refiere a aquellas empresas que se capitalizan con recursos provenientes del sector público y recursos del sector privado.

### 8.1.1.3. Por la Magnitud de su tamaño

Tabla 2. Clasificación de las Empresas por su Tamaño

<b>Variables</b>	<b>Micro Empresa</b>	<b>Pequeña Empresa</b>	<b>Mediana Empresa</b>	<b>Grandes Empresas</b>
Personal Ocupado	1-9	10-49	50-199	200
Valor Ventas Anuales	≤100.000	100.001-1.000.000	100.001-5.000.000	Mayor a 5.000.000
Monto de Activos	≤100.000	100.001-750.000	750.001-3.999.999	4.000.000 o mas

**Elaborado:** por la Investigadora.

**Fuente:** Zapata, Jorge., Análisis práctico y Guía de Implementación de NIFF.

## 8.2. Definición de la Contabilidad

Es un sistema de información que mide las actividades de las empresas, procesa esta información en estados y comunica los resultados a los tomadores de decisiones. (Horngren, 2012, p.8).

“Contabilidad es un elemento del sistema de información de un ente, que proporciona datos sobre su patrimonio y su evolución destinados a facilitar las decisiones de sus administradores y de los terceros que interactúan con él en cuanto se refiere a su relación actual o potencial con el mismo”. (Newton, 2004, p. 14).

Contabilidad es una técnica fundamental de toda una actividad económica que opera por medio de un sistema dinámico de control e información que se sustenta tanto en un marco teórico como en normas internacionales. (Zapata, 2007, p. 15).

La contabilidad en si es un sistema de información que proporciona datos sobre la situación económica de un ente, con el apoyo de técnicas, normas y principios para clasificar y registrar todas las transacciones que sirva como base para la toma de decisiones económicas.

### **8.3. Contabilidad de costos**

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.(Vásquez, 2005, p.19)

Según, Jiménez (2010), define como; “cualquier técnica mecánica contable que permita calcular lo que cuesta fabricar un producto o prestar un servicio” p. 13.

La contabilidad de costos es como un sistema de información diseñada para suministrar, información a los administradores de los entes económicos, comerciales, industriales y de servicios que les brinda la oportunidad de planear, clasificar, controlar, analizar e interpretar el costo de bienes y servicios que produce y comercializa.(Salinas, 2002,p. 15).

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 requiere para su fabricación y venta, así como para planear y medir la ejecución.

#### **8.4. Naturaleza de la contabilidad de costos**

La contabilidad de costos es un sistema de información que clasifica, acumula, controla y asigna los costos para determinar los costos de actividades, procesos y productos y con ello facilita la toma de decisiones, la planeación y el control administrativo. (Salinas, 2002, p.1).

Es una ciencia factual, cultural, aplicada que se ocupa de las interrelaciones entre componentes de los hechos informativos de todo tipo de ente. Los sistemas contables concretos responderían a los modelos contables alternativas que pueden elaborarse para satisfacer intereses de usuarios en sus respectivas decisiones. (García, 2005, p.13).

Una técnica o método para determinar el costo de un proyecto, proceso o producto utilizado por la mayor parte de las entidades legales de una sociedad o específicamente recomendado por un grupo autorizado de contabilidad. (Laya, 2014, p.6).

Se resalta que la contabilidad consiste en ser un método contable en las áreas productoras de cada una de las empresas, la misma que facilita la determinación de los costos que incurren dentro de ellas, se preocupa principalmente de la acumulación y análisis de la información de costos para uso interno por parte de los gerentes en la planeación, control y toma de decisiones.

#### **8.5. Objetivos Contabilidad de Costos**

El principal objetivo que tiene la contabilidad de costos, es conocer con la mayor exactitud posible, cual es el costo unitario efectivo del artículo o producto que se produce, a qué precio se está vendiendo en él, mercado, si se está utilizando adecuadamente todos y cada uno de los recursos disponibles, que le permitan cumplir con las expectativas de la empresa. (Hargadon, 2005, p.18).

Los objetivos que persigue la contabilidad de costos es medir y controlar los costos de bienes económicos que se viene produciendo o se piensa producir como sustituto de otro bien, tomando en cuenta la competencia de mercado. (Ortega, 2009, p.32)

Los autores (Sinisterra, G. y Polanco, L. 2007, p. 20) establecen que la contabilidad de costos cumple con los siguientes objetivos:

- Acumular los datos de costos para determinar el costo unitario del producto fabricado.
- Proporcionar a la administración de la empresa datos de costos necesarios para la planeación de las operaciones de manufactura y el control de los costos de producción.
- Contribuir al control de las operaciones de manufactura.
- Proporcionar a los diferentes niveles de la administración toda la información de costos necesaria para la presupuestación. Los estudios económicos y otras decisiones especiales, relacionadas con inversiones a largo y mediano plazo.
- Brindar racionalidad en la toma de decisiones.

Se resalta que los objetivos de la contabilidad de costos, se enfocan a medir y controlar con mayor exactitud posible los costos de los artículos o productos que viene produciendo la empresa y mediante ello proporcionar mejoras posibles para sobrevivir a la competencia en el mercado.

#### **8.6. Fines de la Contabilidad de Costos**

Servir de fuente de información de costos para estudios económicos y decisiones especiales relacionados principalmente con inversiones de capital a largo plazo, tales como reposición de maquinaria, expansión de planta, fabricación de nuevos productos, fijación de precios de venta, etc.(Flores, 2006, p.10).

Los fines se pueden resumir en los siguientes: determinar el costo de los inventarios, determinar el costo de los productos vendidos, dotar a la gerencia de una herramienta útil para la planeación y servir de fuente de información de costos para estudios económicos y decisiones especiales. (Hargadon, 2005, p.19).

Determinar el costo de los inventarios de los productos fabricados para efectos de presentación del Balance general. Determinar el costo de los productos vendidos con el fin de calcular la utilidad o pérdida en el periodo y así poder presentar el Estado de Ganancias y Pérdidas. (Zapata, 2007, p. 18).

Se menciona que los fines de la contabilidad de costo son estudios económicos en las empresas con el fin de determinar precios de venta, si existen pérdidas o ganancias en el año laboral.

## 8.7. Clasificación de la Contabilidad de Costos

La clasificación se da de la siguiente manera: por su naturaleza o actividad operacional (por órdenes de producción y por procesos), por departamentos o secciones (costos de administración y costos ventas), por el método de cálculo (costos reales, costos predeterminados y costo estándar), por el volumen de producción (costos fijos y costos variables), por la identificación con el producto (costos directos y costos indirectos). (Reyes, 2008, p. 20).

La clasificación se da de la siguiente manera: en relación con la producción (costo primo y costos de conversión), en relación con el volumen (costos variables, costos fijos y costos mixtos). (Ortega, 2009, p. 51).

La clasificación se da de la siguiente manera: “de Inversión, de Desplazamiento o de Substitución, Incurrido, Fabriles y no Fabriles, Total, de Producción, Primo, de Transformación o de Conversión, de Distribución, Financiero, de Distribución y de Administración”. (Vásquez, 2005, p. 16).

Según lo anteriormente mencionado a continuación se determinara la clasificación que está involucrada en la investigación:

**Costos fijos.-** Son los costos que permanecen constantes en un periodo determinado de tiempo. Su total no varía de acuerdo al número de unidades producidas, pero mientras más productos se obtenga con ese mismo costo fijo este será cada vez menor por la relación inversamente proporcional entre los costos fijos unitarios y el volumen de producción.

**Costos Variables.-** Tienen una relación directamente proporcional con el volumen de producción. Mientras más unidades se producen mayor será el costo variable.

**Directos.-** Aquellos que pueden ser fácil, precisa e inequívocamente asignados o vinculados con un producto un servicio o sus procesos o actividades. Las características de los costos directos son: presencia evidente en el producto; su precio es importante en el bien y la cantidad asignada es representativa.

**Indirectos:** Aquellos que tienen cierto grado de dificultad para asignarlos con precisión y por tanto; conviene tratarlos como indirectos a fin de evitar confusiones y asignaciones injustas.

## **8.8. Sistema de costos**

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 tiene por objeto la administración de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles”. (Zapata, 2007, p. 23).

Es el conjunto de procedimientos, técnicas e informes estructurados sobre la base de la teoría de la partida y otros principios técnicos que tienen por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles efectuadas. (Ibíd., 2005, p. 16)

Actualmente un sistema de costos en las empresas que requieren definir los valores para producir un bien o un servicio, se ha convertido en una parte importante de su proceso contable, pues requieren llevar un registro sistemático de los costos en los que incurre para la realización periódicamente de sus operaciones, por lo que se hace necesaria la implementación de un sistema de acumulación de costos. La clasificación en la que nos centramos, comprende a tres principales tipos de sistemas de costos, enfocados en la naturaleza de las operaciones de la empresa, que se diferencian por la forma de determinar el costo unitario del elemento producido. (Bravo, 2013, p. 171)

La investigadora aporta que el sistema de costos en si son procedimientos, técnicas estructurados bajo una teoría con el fin de determinar los costos que incurren en la diferentes etapas de producción y en si para determinar el costo total de un producto terminado.

### **8.8.1. Clasificación de los sistemas de costos**

#### **a) Sistema de costos por órdenes de producción.**

En este sistema se expide una orden numerada para la fabricación de determinada cantidad de productos, en la cual se van acumulando la materia prima consumida, la mano de obra directa y los gastos de fabricación, esta orden es expedida por el jefe responsable de la producción, para ser cumplida en su oportunidad por los departamentos respectivos. (Flores, 2006, p. 111.)

Este sistema es recomendable para aquellas empresas que elaboran productos de características distintas y por lotes, que generalmente están bajo pedido. Este método recoge los costos de los recursos ocupados para cada orden o lote de producción. Los costos que intervienen en el proceso de transformación de determinados productos, se recopilan o acumulan sucesivamente en una hoja de costos, y al finalizar con la totalidad de la producción se obtiene el costo unitario dividiendo el costo total para el número de unidades producidas. (Bravo, 2013, p. 27).

El sistema tradicional de acumulación de costos denominados por órdenes de producción, también conocido con los nombres de costo por órdenes específicos de fabricación, por lotes de trabajo o por pedidos de los clientes, es propio de aquellas empresas cuyo costos se pueden identificar con el producto o el, lote en cada orden de trabajo en particular, a medida que se van realizando las diferentes operaciones de producción en esa orden específica. (Zapata, 2007, p. 60)

Se aporta que el sistema de costos por órdenes de producción, trabaja bajo órdenes numeradas en la fabricación de diversos productos con diferentes características que generalmente se lo hace bajo pedido.

### **Características**

- Permite reunir separadamente, cada uno de los elementos del costo para cada orden de producción.
- Permite notificar y subdividir la producción, de conformidad con las necesidades de cada empresa.
- Al iniciar el proceso de fabricación, se debe contar con una orden de fabricación, donde se detalla el número de productos a fabricarse.
- Se produce generalmente a base de pedidos formularios por los clientes de la empresa.
- Se tiene un control más detallado de los costos que intervienen en el proceso de producción.
- El costo unitario del producto es conocido permitiendo de esta manera fijar el precio de venta de producto.

## **Ventajas**

- Determinación del costo de los productos de forma correcta
- Fijar el precio justo a los productos en base a su costo y a un porcentaje de utilidad.
- La aplicación de un sistema de costeo nos permite comparar los costos estimados con los costos reales.
- Permite determinar el producto más rentable así como aquellos que generan pérdidas.
- Es sencillo realizar apreciaciones futuras en base a los costos pasados.
- Sirve como instrumento, para tomar correctamente las decisiones de una empresa.

## **Desventajas**

- Ningún sistema nos proporciona costos cien por ciento confiables, siempre va a existir un pequeño margen de error.
- El costo de implementar este sistema es oneroso, pues requiere un trabajo meticuloso y una gran demanda de tiempo para conseguir información detallada, la cual servirá para determinar los costos de producción.

### **b) Sistema de costos por procesos**

En este sistema la unidad de costeo es un proceso de producción. Los costos se acumulan para cada proceso durante un tiempo dado. El total de costo de cada proceso dividido por el total de unidades obtenidas en el periodo respectivo, nos dan el costo unitario en cada uno de los procesos. (Bernard, 2009, p. 32).

La característica básica de un sistema de costeo por proceso se enfoca en una elaboración de productos similares, en altos volúmenes y en una producción continua o permanente. Los elementos que componen el costo en este sistema irán acumulando por procesos, siendo transferidos a través de cada uno de ellos hasta que obtengan el producto terminado. El costo total es la suma de los costos procedentes de cada etapa donde fue procesado, y el costo unitario se

obtiene dividiendo el costo total para las unidades producidas en un periodo. (Bravo, 2013, p. 27).

Según (Zapata, 2007, p. 25) menciona que el Sistema de costos por procesos el costo se obtiene hasta que se hace el cierre o inventario final, y siempre se calcula de manera más general.

Según la investigadora aporta que el sistema de costos por procesos es cuando la producción no está sujeta a interrupciones, sino que se desarrolló de forma continua e ininterrumpida para producir diferentes productos o artículos similares.

### **Características**

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.

### **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.

### **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.

## **8.9. Elementos del costo**

En todo negocio o industria se incurren en costos, así la actividad de manufactura requiere invertir recursos en todo un proceso productivo para la elaboración de un producto final que será comercializado; costos como materiales o insumos directos, trabajo ya sea intelectual o físico, y una serie de costos diversos que no intervienen directamente pero siempre están presentes en el proceso productivo. De lo anterior se desprende como elementos del costo:

- Materia prima
- Mano de obra
- Costos Indirectos de Fabricación

### **8.9.1. Materia Prima**

Son los elementos ya sea en estado natural o en su defecto elaborados por otras industrias que formarán parte de un nuevo producto. Estos materiales de acuerdo al cumplimiento de una serie de características se consideran directos o indirectos.

Esta se clasifica en:

#### **8.9.1.1. Materia prima directa**

Este es uno de los principales elementos del costo. Además de ser fundamental para determinar la calidad del producto terminado, en el caso de las panaderías artesanales es el elemento en donde más se concentra el costo.

Los insumos utilizados en el proceso productivo para ser considerados como materia prima directa deben:

Ser medibles y cuantificables con facilidad.

Tener una cantidad representativa con respecto al uso de otros materiales que también intervienen en el proceso productivo.

Tener un costo total también representativo frente a los demás costos de insumos incurridos en el proceso.

#### **8.9.1.2. Materia prima indirecta**

Forma parte de los costos indirectos de fabricación. Su definición es básicamente la misma que de la materia prima directa; son insumos que forman parte de otro producto terminado pero que no cumplen con alguna de las características para ser considerados como materia prima directa.

Consideraciones sobre el tratamiento de la materia prima.- En el sistema de órdenes de producción para la determinación del costo del producto terminado se usa el costo real de los materiales directos.

Las materias primas al ser uno de los insumos principales en donde se concentran los costos en las manufacturas artesanales, se debe tener especial atención en cuanto a su manejo.

El control que debe ejercerse sobre las materias primas en los talleres artesanales básicamente viene dado por la utilización de modelos sencillos de órdenes de requisición y de kárdex que se presentan a continuación:

### 8.9.1.3. Kárdex

Es un método de control de los inventarios, que puede ser empleado tanto en los inventarios para la venta como en los insumos a utilizarse en el proceso, en este caso para la materia prima directa.

El control mediante kárdex permite conocer en todo momento los inventarios de materia prima con los que se cuenta para el proceso productivo, lo cual es vital, puesto que caer en excesos de materiales puede ocasionar una serie de costos innecesarios pero desabastecerse del producto también puede ser un serio problema al momento de realizar la producción. Por ende es necesario tratar de ajustarse a un nivel de compras óptimo que le permita contar con lo necesario sin tener que incurrir en gastos adicionales.

Figura 1. Formato Kárdex

Panadería XXX											
RUC:		0550018857001					TELF:		0995445867		
DIRECCIÓN:		Vicente León y Vicente Makdonado									
KÁRDEX										Nº 001	
Producto					Exist. Max						
Método					Exist. Min.						
Unidades Medida											
Fecha	Detalle	Entradas			Salidas			Existencias			
		Cantidad	V. Unit	V. Total	Cantidad	V. Unit	V. Total	Cantidad	V. Unit	V. Total	

**Elaborado por:** La Investigadora.

**Fuente:** Mercedes Bravo, Contabilidad de Costos

### 8.9.1.4. Orden de requisición

Es un documento mediante el cual se registran los requerimientos de materiales en el área de producción. Por medio de este formato se tiene un respaldo de los materiales que salen de la bodega e ingresan al proceso productivo. Este modelo está estrechamente vinculado con los resultados que arroja el kárdex como es el caso de los niveles de inventario que deben



La mano de obra se clasifica en:

#### **8.9.2.1. Mano de obra directa**

Es la fuerza laboral que se encuentra en contacto directo con la fabricación de un determinado producto que tiene que producir la empresa. Esta ha sido responsable del grueso manejo del trabajo por horas de las fábricas y el costo más importante de controlar y medir.

#### **8.9.2.2. Mano de obra indirecta**

Es la fuerza laboral que no se encuentra en contacto directo con el proceso de fabricación de un determinado producto que tiene que producir la empresa.

**Consideraciones sobre el tratamiento de la mano de obra.-** La mano de obra juega un papel muy importante en el proceso productivo como elemento clave en la eficiencia operacional y de igual forma que la materia prima es un factor determinante en la calidad de producto final; por ende el proceso de manufactura ejercido por los empleados debe estar bien controlado evitando tiempo ocioso y desperdicio en el manipuleo de los materiales que ocasione encarecimiento del producto.

El costo de la mano de obra comprende el valor todas las remuneraciones adicionales que serán pagadas. En el sector de la panificación artesanal de acuerdo a los beneficios antes mencionados en las leyes que amparan a los artesanos el este costo estará conformado por el salario mensual, horas extraordinarias y suplementarias, aporte a la seguridad social y provisión para vacaciones.

Para el costeo de la mano de obra directa en el sistema de órdenes de producción se utilizan costos reales. En el medio de la panificación se acostumbra pagar salarios semanales, pero para la aplicación del método se requiere el valor de la mano de obra directa por hora trabajada para cual se divide:

$$\frac{\text{Salario Mensual} + \text{Todos los Beneficios de Ley}}{\text{Número de horas efectivamente trabajadas en el Mes}}$$

Conociendo el valor de la MOD por hora se puede aplicar los costos para cada orden de producción según el número de horas que se hayan invertido en su elaboración.

Tarjeta de control .- Este formato permite relacionar las horas de mano de obra directa utilizadas en el proceso productivo con cada orden de producción específica, de forma que se puede determinar el costo de MOD, el mismo que será asignado a la respectiva hoja de costos del producto en mención.

Figura 3. Formato Tarjeta de Control MOD

Panadería XXX				
RUC:	055001885	TELF:	099544586	
DIRECCIÓN:		Vicente León y Vicente Maldonado		
Tarjeta de Control de Mano de Obra Directa				
Nombre del empleado:				
# de Orden			Precio Total	
Producto:			Fecha:	
Hora Inicial	Hora Final	Tiempo Utilizado	Costo por Hora	Costo Total

Elaborado por: La Investigadora.

Fuente: Mercedes Bravo, Contabilidad de Costos

### 8.9.3. Costos Indirectos de Fabricación (CIF)

Los Costos Indirectos de Fabricación son el tercer elemento del costo, están constituidos por todos los costos diferentes de la materia prima directa y de la mano de obra directa, que también intervinieron en el proceso productivo.

Además de la materia prima y la mano de obra indirecta una parte fundamental de los CIF es la carga fabril por ejemplo las depreciaciones, mantenimiento, arriendos, las planillas de servicios básicos, etc.

Los CIF en varios talleres artesanales son confundidos con gastos, y en efecto cierta proporción de algunos si lo son pero no en su totalidad. De ahí una de las principales características de los CIF es que no son fácilmente identificables por lo tanto se tiene que usar diversos métodos para poder cuantificarlos.

Según el autor (Zapata Sánchez) los CIF se caracterizan por ser:

1. “Complementarios pero indispensables.- los componentes indirectos resultan fundamentales en el proceso de producción; sin ellos no se podría concluir adecuadamente un producto, un lote o parte de este.
2. De naturaleza diversa: están constituidos por bienes fungibles y permanentes, suministros que se incorporan al producto y otros que sirven para mantenimiento y limpieza, servicios personales, servicios generales de distinta índole y, en fin componentes tan variados, que tratarlos, registrarlos, controlarlos y asignarlos es una tarea complicada.
3. Prorratables.- a diferencia de los costos directos, que son fácilmente rastreables, los CIF necesitan mecanismos idóneos de distribución, dada la naturaleza y variedad de sus componentes requieren un control exigente y adecuado.
4. Aproximados.- generalmente no se pueden valorar y cargar con precisión a los productos en proceso debido, entre otras razones, a que una orden de trabajo puede iniciarse y terminar en cuestión de horas o días, en tanto que los CIF reales se identifican a fin de mes por lo que conviene asignarlos mediante aproximaciones razonables.”

**Consideraciones sobre el tratamiento de los costos indirectos de fabricación.-** El sistema de órdenes de producción contempla que una orden puede producirse ya sea en un par de horas o en varios días, precisamente en el caso de las panaderías artesanales las órdenes de producción se terminan en pocas horas por lo que es imposible saber los costos indirectos reales para cada orden ya que estos se conocen al final del mes, por tal motivo en este método de costeo es necesario determinar CIF aproximados que se denominan CIF aplicados en base a una tasa que nos permitirá estimar los costos que serán sumados a los productos y al final del mes cuando ya se conozcan los costos reales estos deberán ser debidamente registrados y contabilizar las diferencias existentes.

### **Metodología para aplicar los Costos Indirectos de Fabricación**

Para la aplicación se requiere de un presupuesto en el que consten todos los costos indirectos en los que se incurrirán tales como fijos, variables y mixtos. Para presupuestar los CIF se debe tomar en consideración aspectos como:

- Determinar el periodo presupuestal de acuerdo a las condiciones que se presenten.
- Definir volúmenes esperados de producción para el periodo presupuestal tomando en consideración datos históricos, situación económica del país, capacidad de compra de los potenciales clientes, entre otros.
- Detallar los costos indirectos históricos

Con toda la información debidamente definida se calcula la tasa predeterminada para la asignación de los costos indirectos, la base de aplicación de los CIF puede ser la mano de obra, los materiales o la cantidad de producción, según cual se adapte mejor a las necesidades de la empresa.

$$Tp = \frac{\text{CIF Presupuestos Totales}}{\text{Horas mod}}$$

Esta tasa predeterminada muestra que porcentaje de costos fijos de debe cargar a cada orden de producción por cada dólar de mano de obra directa invertido en la misma orden. De esta forma se obtienen los CIF aplicados para cortos periodos de tiempo en los cuales no es posible conocer costos indirectos reales.

Figura 4. Formato Cedula Presupuestaria CIF

Panadería XXX						
RUC:	0550018857001		TELF:	0995445867		
DIRECCIÓN:	Vicente León y Vicente Maldonado					
Costos	Valor Real			Valor Proyectado		Total
	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Fijo	Variable	

**Elaborado por:** La Investigadora.

**Fuente:** Mercedes Bravo, Contabilidad de Costos

### 8.10. Orden de producción

El sistema inicia con la orden de producción, esta se elabora por dos motivos: de acuerdo al pedido del cliente o en base a la producción diaria que satisface la demanda del mercado. Inmediatamente después de haber concretado estas actividades se emite la orden de producción en forma detallada

Figura 5. Formato Orden de Producción

<b>Panadería XXX</b>			
RUC:	0550018857001	TELF:	0995445867
DIRECCIÓN:	Vicente León y Vicente Maldonado		
<b>Orden de Producción</b>			N°:
Lugar y Fecha de Inicio:		Hora:	
Cliente:		Teléfono:	
Dirección:			
Producto		Cantidad:	
Detalles:			
Fecha de Culminación:		Hora:	
Fecha de Entrega:			
Realizado por:			
Observaciones:			

**Elaborado por:** La Investigadora.

**Fuente:** Mercedes Bravo, Contabilidad de Costos

### 8.11. Hoja de costos

Documento contable realizado al inicio de la producción en donde se acumulan todos los costos empleados en el proceso productivo de una determinada orden de producción o cantidad de productos hasta que estos se transformen en productos terminados.

Se encuentra dividida en tres partes en donde se registrará cada consumo de los elementos del costo. Al final de este registro se obtendrá el costo total de la orden de producción o del lote de

productos elaborados mediante la sumatoria de la materia prima, mano de obra y CIF utilizados; al dividir este costo para el número de unidades fabricadas, da como resultado el costo unitario.

Figura 6.Formato Hoja de Costos

PANADERIA XXX							
PRODUCTO:		Gusanitos					
CANTIDAD EN LIBRAS:							
UNIDADES PRODUCIDAS:							
FECHA DE INICIO:					FECHA TERMINADO:		
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA			
Fecha	Descripción	Cant.	Valor	Fecha	Nº. Horas	V/Hora	V/Total
	Suman			Suman			
RESUMEN				C.I.F. Aplicados			
Materia Prima Directa (A)				Fecha	Tasa	Parámetro	Valor
Mano de Obra Directa (B)							
Costo Primo (A+B)							
C.I.F. Aplicados							
Costo de Fabricación							
Costo Unitario de Fabricación							
Utilidad							
Precio de Venta							

**Elaborado por:** La Investigadora.

**Fuente:** Mercedes Bravo, Contabilidad de Costos

## 8.12. Estado de costos de producción y ventas

“Es el informe contable específico de las empresas industriales y de servicios; integra el costo de producción y el costo de ventas de los artículos terminados del periodo, mediante la presentación ordenada y sistemática de las cuentas que denotan “inversiones” efectuadas en los distintos conceptos del costo, y los inventarios de los artículos semielaborados y terminados, hasta obtener el costo de productos vendidos”. (Zapata, 2007, p. 31).

Se lo elabora tomando en cuenta los totales de los costos de producción incurridos durante un período determinado, esto sería para el caso que no existiera inventario inicial y final, de lo contrario debe agregarse dicho costo, al costo de producción para ese período que se termina, en caso que se partiera con un inventario inicial se restará el valor del inventario final, si quedan productos en proceso de elaboración, luego de realizadas estas operaciones, el resultado que se

obtenga será el total del producto terminado, lo que vendría a ser el Costo de Productos vendidos. (Bravo, 2007, p. 28)

El estado de costos de producción y ventas es un documento contable realizado por las empresas manufactureras o de prestación de servicios, incluye los costos de los elementos del proceso productivo desde el momento de su adquisición de los materiales y costos indirectos de fabricación hasta convertirlos por medio de la mano de obra en un producto terminado. Este estado reúne el costo de producción como el costo de ventas, por lo tanto nos permite determinar el costo de los productos en proceso, el costo de productos terminados y por último el costo de productos vendidos en un periodo determinado.

Figura 7. Estado de costos de producción y ventas

<b>Panadería XXX</b>	
<b>Estado de Costos de Producción y Ventas</b>	
<b>Al 31 De Diciembre Del XXX</b>	
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>000.00</b>
Inv. Materia Prima	000.00
Compras Materia Prima	000.00
(-) Inv. Materia Prima	000.00
<b>Mano de Obra Directa</b>	<b>000.00</b>
<b>Costos Generales De Fabricación</b>	<b>000.00</b>
Costos de Producción	000.00
(+) Inv. de Productos En Proceso	000.00
Costo de Productos En Procesos	000.00
(-) Inv. de Productos En Proceso	(000.00)
Costo de Productos Terminados	000.00
(+) Inv. de Productos Terminados	000.00
Costo de Productos Disponibles para la Venta	000.00
(-) Inv. de Productos Terminados	(000.00)
<b>Costo de Productos Vendidos</b>	<b>000.00</b>

**Elaborado por:** La Investigadora.

**Fuente:** Mercedes Bravo, Contabilidad de Costos

### 8.13. Estado de pérdidas y ganancias

“Es quizá uno de los más importantes e interesantes informes contables, que “mide” la situación económica de una entidad en un periodo determinado; es decir; la capacidad gerencial para hacer rentables los recursos activos y pasivos. Si esos recursos se han manejado correcta y eficientemente, el patrimonio se incrementará; de lo contrario se reducirá y será motivo de obvia preocupación para propios y extraños”. (Zapata, 2007, p. 32).

Es aquel que registra las cuentas de los ingresos, así como los gastos operativos y no operativos en el período contable analizado, con la finalidad de determinar la utilidad o pérdida del ejercicio económico. (Bravo, 2007, p. 28)

El estado de resultados o estado de pérdidas y ganancias revela en forma ordenada los ingresos, costos y gastos de una empresa durante un periodo determinado (anual, semestral, trimestral o bimensual, etc.); y al final de este lapso de tiempo nos permite conocer el resultado que se obtuvo, el mismo que puede ser utilidad si los ingresos fueron mayores a los gastos o pérdida si los gastos fueron mayores a los ingresos. Este informe es de vital importancia ya que comunica las condiciones económicas de la empresa, nos permite tomar decisiones y además determinar la utilidad neta después de deducir todos los impuestos.

Figura 8.Estado de Resultados

<b>Panadería XXX</b>	
<b>Estado de Resultados</b>	
<b>Al 31 de Diciembre XX</b>	
<b>Ventas Netas</b>	<b>000.00</b>
<b>(-) Costo de Productos Vendidos</b>	(000.00)
<b>(-) Utilidad en Ventas Brutas</b>	(000.00)
(-) Gastos Operacionales	(000.00)
Gastos Administrativos	000.00
Gasto en Ventas	000.00
<b>(=) Utilidad Operacional</b>	<b>000.00</b>
(+) Ingresos No Operacionales	000.00
(-) Gastos No Operacionales	(000.00)
Gastos Financieros	000.00
<b>(=) Utilidad o Pérdida Del Ejercicio</b>	<b>000.00</b>

Elaborado por: La Investigadora.

Fuente: Mercedes Bravo, Contabilidad de Costos.

### 8.14. Estado de situación financiera

El Estado de Situación Financiera es conocido también como Balance General, permite tener conocimiento del origen y destino de las ganancias de la empresa.

El Estado de Situación Financiera es un reporte financiero que se dedica a brindar información por un determinado periodo, presentando un cuadro bien organizado donde detalla el activo, pasivo y patrimonio.

Figura 9. Estado de situación financiera

<b>BALANCE GENERAL</b>					
<b>AL 30 DE DICIEMBRE 2017</b>					
<b>ACTIVOS</b>			<b>PASIVOS</b>		
<b>ACTIVO CORRIENTE</b>			<b>PASIVOS CORTO PLAZO</b>		
Caja	000,00		Préstamo institución Financiera	000,00	
Cuentas por Cobrar Clientes	000,00		Cuentas por pagar	000,00	
Empleados	000,00		Obligaciones Patronales	000,00	
Inv. Materia Prima	000,00		<b>TOTAL PASIVO</b>		000,00
Inv. Productos en Proceso	000,00				
Inv. Productos Terminados	000,00		<b>PATRIMONIO</b>		000,00
Otros Activos Corrientes	000,00		<b>CAPITAL</b>		000,00
<b>TOTAL ACTIVO CORRIENTE</b>		000,00	Capital	000,00	
<b>ACTIVO FIJO</b>			<b>RESULTADOS</b>		000,00
Equipo y Maquinaria	000,00		Utilidad Presente Ejercicio	000,00	
Equipos de Computación	000,00		Utilidad Ejercicio Anteriores	000,00	
Muebles y Enseres	000,00				
Vehículos	000,00				
(-) Depreciación Acumulada de Equipo y Maquinaria	000,00				
(-) Depreciación Acumulada de Muebles y Enseres	000,00				
(-) Depreciación Acumula de Vehículos	000,00				
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>		000,00			
<b>OTROS ACTIVO</b>					
Gastos de Constitución	000,00				
(-) Amortización Acumulada de Gastos de Constitución	000,00	000,00			
<b>TOTAL OTROS ACTIVOS</b>		000,00			
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>			<b>TOTAL ACTIVO + PATRIMONIO</b>		000,00

\_\_\_\_\_  
Gerente

\_\_\_\_\_  
Contador

**Elaborado por:** La Investigadora.

**Fuente:** Mercedes Bravo, Contabilidad de Costos

## **9. VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS**

¿Qué fuentes teóricas relacionadas a los Costos de Producción, permitirá implementar un sistema de contabilidad de costos en las panificadoras del Cantón Salcedo?

¿Mediante que procesos se podrá determinar nudos críticos en las Panificadoras?

¿Definir un sistema de costos conforme a los procesos que lleva cada una de las Panificadoras?

## **10. METODOLOGÍA**

### **10.1. METODOLOGÍA CUANTITATIVA**

La metodología cuantitativa permite adquirir conocimientos fundamentales y elegir el modelo más idóneo con el que se pueda conocer la realidad de una manera más imparcial, ya que se recogen y analizan los datos a través de información cuantificable la misa que describe o explica los fenómenos de estudio.

Por tal razón es de mucha utilidad para establecer una relación de causa-efecto, al aplicar un sistema de costos por órdenes de producción en las Panificadoras del Cantón Salcedo, Parroquia San Miguel cabecera cantonal, que muestran una población de 22 panificadoras existentes cada una con sus respectivas sucursales, a la vez el análisis se determinara en 2 panificadoras pequeñas tomando en cuenta el nivel de producción similares y sus respectivos costos.

### **10.2. MÉTODO ANALÍTICO**

Este método nos ayudó a examinar la información obtenida por las Panificadoras, permitiendo presentar la propuesta de un diseño de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción, determinando los costos reales en el producto terminado.

### **10.3. DISEÑO METODOLÓGICO**

#### **10.3.1. TIPOS**

##### **10.3.1.1 INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA**

Esta etapa permitió analizar el contenido de las fuentes de consulta tanto en libros como en páginas virtuales lo que ayudó a tener un amplio conocimiento en lo referente al tema de investigación que es el diseño de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción.

##### **10.3.1.2. INVESTIGACIÓN DE CAMPO**

Este tipo de investigación se realizó con la finalidad de obtener los costos reales de los materiales e insumos que intervienen en el producto terminado y mediante ello determinar el Sistema de Costos por Órdenes de producción en las Panificadoras seleccionadas.

### **10.4. TÉCNICAS**

#### **10.4.1. 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.

#### **10.4.2. 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 mismo y profundizar la información mediante la encuesta, para su efecto se utilizó la guía de preguntas.

#### **10.4.3. DOCUMENTAL**

Es el método investigativo basado en la revisión de textos, artículos, bibliografías, videos, entre otros ya existentes sobre un tema y que pueden ser utilizadas para dar inicio o traer a flote un tema ya tratado. En donde se puede encontrar una investigación histórica hecha ya sobre el tema de interés de la investigación.

## 10.5. POBLACIÓN Y MUESTRA

Se ha tomado como población a las (22) panificadoras que se encuentran en la Parroquia San Miguel cabecera cantonal del Cantón Salcedo.

Tabla 3. Población Total Sector Panificador

Nº	Nombre
1	Panadería y Pastelería Alpina
2	Panadería y Pastelería Pan Nuestro
3	Panadería y Pastelería Javiercito
4	Panadería y Pastelería Mega Pancito
5	Panadería y Pastelería El Cisne
6	Panadería y Pastelería Sebitas
7	Panadería y Pastelería Rey David
8	Panadería y Pastelería Trigo de Oro
9	Panadería y Pastelería Hornipan
10	Panadería y Pastelería Los Tres Hermanos
11	Panadería y Pastelería Monar Jon
12	Panadería y Pastelería Dulce Pan
13	Panadería y Pastelería Su Buen Pan
14	Panadería y Pastelería Panuto Panito
15	Panadería y Pastelería Javiercito 2
16	Panadería y Pastelería El Salcedeño
17	Panadería y Pastelería Nova Pan
18	Panadería y Pastelería Pan As
19	Panadería y Pastelería Exqui Sabor
20	Panadería y Pastelería El Integral
21	Panadería y Pastelería Miga Dulce
22	Panadería y Pastelería el Rey

Elaborado por: La Investigadora.

Fuente: Censo de las Panificadoras del Cantón Salcedo- Sector la Matriz

## 11. ANALISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

Al inicio del presente trabajo de investigación, se pudo identificar que las 2 panificadoras analizadas no llevan un sistema de contabilidad acorde a las necesidades y funciones de la panadería, limitándose a la utilización de simples apuntes en cuadernos, por ende la asignación del precio de costo de su principal producto (pan), y el cálculo del valor unitario de venta al público se lo realizaba de forma estimada, es decir realizando el cálculo de los gastos totales que se invierte al realizar el producto, o a su vez concordaban con el precio del mercado sin determinar realmente cuanto le costaba producir cada pan.

De la misma forma se realizó un enfoque en el pago de los salarios a los trabajadores ya que cada panadería lo realiza de una forma sencilla donde simplemente en algunos casos solo se paga de forma quincenal o de forma mensual sin tomar en cuenta los beneficios sociales que a estos por derecho les corresponde. Por tales razón y tomando en cuenta que la contabilidad bien aplicada es la herramienta para obtener resultados confiables, y siendo muy importante que toda persona que inicie un negocio cuente con la capacidad, los recursos económicos y asesoría necesaria para que su inversión cumpla con las expectativas esperadas, ya que de ello depende el progreso o estancamiento de las mismas.

A la vez se realizó una encuesta a los dueños de las panificadoras esperando conocer algunos aspectos importantes que contribuyeron a la investigación como: las panificadoras no cuentan con un sistema de costos, para la determinación de los precios se basan en costos de los insumos o a su vez en los precios establecidos en el mercado, estas personas creen que si es factible diseñar un sistema de costos en sus negocios ya que contribuirá a la determinación de costos reales en la Materia prima, Mano de Obra y C.I.F, como también se conocerá el costo real de cada pan, los productos que se comercializa en cada panadería son similar, la variación existente es en las porciones de materia prima directa e indirecta que utilizan, para la elaboración de los panes mantienen una mano de obra directa ( 1 panadero ), para la comercialización mantiene un local comercial en donde se exhibe cada uno de los panes, este local consta de luz y agua que es indispensable dentro de estos negocios.

Es así que, con el presente proyecto investigativo se buscó dar soluciones a las dificultades en la contabilidad las mismas que afectan directamente a las panaderías, para lo cual fue necesario la

aplicación del sistema de costos por órdenes de producción para la determinación de los costos totales y unitarios del proceso productivo con los siguientes documentos y registros como: ordenes de producción, requisición de materiales, costo materia prima directa, costo materia prima indirecta, costo mano de obra, costos indirectos de fabricación, cedula presupuestaria, hoja de costos, libro diario, estado de costos de producción y ventas, estado de resultados tabulaciones y con ello puede tomar decisiones adecuadas y correctas a sus intereses económicos y así cumplir con todas sus obligaciones tanto fiscales y laborales.

De la misma forma se observa los resultados que se presentan a continuación:

Luego de realizar las hojas de costos de los diferentes productos que elabora la Panadería Mateito, se procede a su respectivo análisis que se demuestra en los siguientes cuadros:

Tabla 4. Comparación de resultados

<b>PANADERIA MATEITO</b>				
<b>ORDEN DE PRODUCCIÓN</b>	<b>PRODUCTOS</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>UTILIDADES EN DÓLARES</b>	<b>UTILIDAD EN PORCENTAJE</b>
001	Cachitos de Sal	\$ 0,09	0,03	34,39
002	Empanadas de Queso	\$ 0,07	0,05	68,83
003	Enrollados	\$ 0,07	0,05	61,27
004	Pan Redondo	\$ 0,07	0,03	47,61
005	Pan de Miga	\$ 0,07	0,05	68,83
006	Gusanitos	\$ 0,07	0,05	68,83

**Elaborado por:** La Investigadora.

**Fuente:** Resultados de la panadería Mateito

En base a la hoja de costos que se elaboró por cada uno de los productos que vende la Panadería, se evidencia el costo unitario de cada orden de producción, su utilidad en dólar y finalmente su utilidad expresada en porcentaje. La panificadora obtiene una mayor utilidad porcentual en la orden de producción 002, 003 y 004 (empanadas de queso, pan de miga y gusanitos) con el 68,83% el costo unitario de fabricación de cada pan es de \$ 0,07 centavos y su precio de venta es de \$0,12 centavos, siendo su utilidad de \$0,05 centavos.

Las ordenes de producción 003 tiene un costo unitario de \$0,07 centavos y su precio de venta es de \$ 0,12 centavos, siendo su utilidad de \$0,05 centavos, continuando con la orden de producción 004 pan redondo que tiene un costo unitario de 0,07 centavos y se vende a 0,10 centavos generando una utilidad de 0,03 centavos un porcentaje de 47,61 y por lo tanto una utilidad porcentual menor que todas ordenes de producción de la panadería con 34,39%, las ordenes de producción 001 con un costo unitario de \$0,09 centavos generando una utilidad de \$0,03 centavos.

Tabla 5.Comparacion de resultados

<b>PANADERIA MATEITO</b>				
<b>ORDEN DE PRODUCCIÓN</b>	<b>PRODUCTOS</b>	<b># DE LIBRAS DE MASA</b>	<b>#PRODUCTOS OBTENIDOS</b>	<b># DE PANES/LIBRA</b>
001	Cachitos de Sal	54	870	16,11
002	Empanadas de Queso	48	870	18,13
003	Enrollados	48	870	18,13
004	Pan Redondo	42	870	20,71
005	Pan de Miga	48	870	18,13
006	Gusanitos	48	870	18,13

**Elaborado por:** La Investigadora.

**Fuente:** Resultados de la panadería Mateito

En este cuadro se puede observar el número de libras de masa empleada en cada orden de producción, así como el # de panes obtenidos y el # de panes obtenidos por libra.

La orden de producción 004 (pan redondo) es el producto que más se obtiene al emplear 1 libra de masa, es decir con 42 libras de masa se obtiene 870 panes en un promedio de 21 panes por cada libra empleada en la producción.

Tabla 6.Comparacion de resultados

PANADERIA MATEITO				
ORDEN DE PRODUCCIÓN	PRODUCTOS	# DE LIBRA DE MASA	COSTO M.O.D	PORCENTAJE M.O.D
001	Cachitos de Sal	54	\$ 6,25	11,57
002	Empanadas de Queso	48	\$ 6,25	13,02
003	Enrollados	48	\$ 6,25	13,02
004	Pan Redondo	42	\$ 6,25	14,88
005	Pan de Miga	48	\$ 6,25	13,02
006	Gusanitos	48	\$ 6,25	13,02

**Elaborado por:** La Investigadora.

**Fuente:** Resultados de la panadería Mateito

Se muestra el costo de mano de obra directa y su porcentaje al elaborar las libras de masa de cada orden de producción.

La orden con mayor costo de mano de obra directa es el 004 (Pan Redondo) con \$6,25, es decir que con 49 libras de masa alcanzo un 14,88 de M.O.D, mientras que la orden 001 con \$6,25 utilizando 63 libras de masa alcanzo un 11,57 de M.O.D.

### Resultados Panadería Javiercito

Tabla 7.Comparacion de resultados

PANADERIA JAVIERCITO				
ORDEN DE PRODUCCIÓN	PRODUCTOS	COSTO UNITARIO	UTILIDADES EN DÓLARES	UTILIDAD EN PORCENTAJE
001	Cachitos de Sal	\$ 0,05	0,07	127,32
002	Empanadas de Queso	\$ 0,05	0,07	132,83
003	Enrollados	\$ 0,05	0,07	132,83
004	Pan Redondo	\$ 0,05	0,05	106,59
005	Pan de Miga	\$ 0,05	0,07	132,83
006	Gusanitos	\$ 0,05	0,07	132,83

**Elaborado por:** La Investigadora.

**Fuente:** Resultados de la panadería Javiercito

En base a la hoja de costos que se elaboró por cada uno de los productos que vende la Panadería, se evidencia el costo unitario de cada orden de producción, su utilidad en dólar y finalmente su utilidad expresada en porcentaje. La panificadora obtiene una mayor utilidad porcentual en la

orden de producción 002, 003,005 y 006 (empanadas de queso, enrollados, pan de miga y gusanitos) con el 132,83% el costo unitario de fabricación de cada pan es de \$ 0,05 centavos y su precio de venta es de \$0,12 centavos, siendo su utilidad de \$0,07 centavos.

Las ordenes de producción 004 tiene un costo unitario de \$0,05 centavos y su precio de venta es de \$ 0,10 centavos, siendo su utilidad de \$0,05 centavos y por lo tanto una utilidad porcentual menor que todas ordenes de producción de la panadería con 106,59%, las ordenes de producción 003 tiene una utilidad porcentual de 127,32% respectivamente con un costo unitario de \$0,05 centavos generando una utilidad de \$0,07centavos.Tabla 9. Comparación de resultados

Tabla 8. Comparación de resultados

<b>PANADERIA JAVIERCITO</b>				
<b>ORDEN DE PRODUCCIÓN</b>	<b>PRODUCTOS</b>	<b># DE LIBRAS DE MASA</b>	<b>#PRODUCTOS OBTENIDOS</b>	<b># DE PANES/LIBRA</b>
001	Cachitos de Sal	48	750	15,63
002	Empanadas de Queso	48	750	15,63
003	Enrollados	48	750	15,63
004	Pan Redondo	42	750	17,86
005	Pan de Miga	48	750	15,63
006	Gusanitos	48	750	15,63

**Elaborado por:** La Investigadora.

**Fuente:** Resultados de la panadería Javiercito

En este cuadro podemos observar el# de Libras de Masa empleada n cada orden de producción, el # de panes obtenidos y el # de panes obtenidos por libra.

La orden de producción 004 (pan redondo) es el producto que más se obtiene al emplear 1 libra de masa, es decir con 42 libras de masa se obtiene 750 panes en un promedio de 17,86 panes por cada libra empleada en la producción.

Tabla 9. Comparación de resultados

PANADERIA JAVIERCITO				
ORDEN DE PRODUCCIÓN	PRODUCTOS	# DE LIBRA DE MASA	COSTO M.O.D	PORCENTAJE M.O.D
001	Cachitos de Sal	48	\$ 5,00	10,42
002	Empanadas de Queso	48	\$ 5,00	10,42
003	Enrollados	48	\$ 5,00	10,42
004	Pan Redondo	42	\$ 5,00	11,90
005	Pan de Miga	48	\$ 5,00	10,42
006	Gusanitos	48	\$ 5,00	10,42

**Elaborado por:** La Investigadora.

**Fuente:** Resultados de la panadería Javiercito

Se muestra el costo de mano de obra directa y su porcentaje al elaborar las libras de masa de cada orden de producción.

La orden con mayor costo de mano de obra directa es el 004 (Pan Redondo) con \$5,00, es decir que con 42 libras de masa alcanzo un 11,90 de M.O.D, mientras que las ordenes de producción 001, 002, 003, 005 y 006 se mantienen con un porcentaje de 10,42% con \$5,00 de costo de mano de obra y utilizando 48 libras de masa alcanza un 9,26 de M.O.D.

## **12. IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES O ECONÓMICOS)**

### **Impacto técnico**

Con el desarrollo del proyecto se aportó con la determinación del sistema de costos por órdenes de producción, mediante ello se determina los costos en mano de obra directa, materia prima directa y los costos indirectos de fabricación que son utilizados para obtener el pan, así como los gastos incurridos en la elaboración del mismo, posteriormente se identificó el costo real de los productos y la utilidad generada.

### **Impacto Social**

En esta etapa la presente investigación determina el costo real del precio de venta del pan, mismo que es accesible para la sociedad y su consumo forma parte del triángulo alimenticio de los consumidores.

### **Impacto económico**

El sector panificador en el cantón de Salcedo es vital para el progreso económico de la localidad siendo una parte importante para el desarrollo e incremento de fuentes laborales, aportando a la sociedad con riqueza generadora de manos productoras y núcleos familiares.

### 13. PRESUPUESTO PARA LA PROPUESTA DEL PROYECTO

#### PRESUPUESTO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

Tabla 10. Presupuesto para la ejecución del Proyecto

<b>Presupuesto para la Ejecución</b>			
<b>Recursos</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Valor Total</b>
Resmas de papel	\$ 3,00	\$ 3,00	\$ 9,00
Impresiones	\$ 900,00	\$ 0,07	\$ 63,00
Copias	\$ 300,00	\$ 0,04	\$ 12,00
Archivador	\$ 1,00	\$ 3,00	\$ 3,00
Lápices	\$ 2,00	\$ 0,60	\$ 1,20
Esferos	\$ 3,00	\$ 0,65	\$ 1,95
Cuaderno	\$ 1,00	\$ 1,20	\$ 1,20
<b>Subtotal</b>		<b>\$ 8,56</b>	<b>\$ 91,35</b>
<b>Recursos Tecnológicos</b>			
Laptop	\$ 1,00	\$ 600,00	\$ 600,00
Servicio de Internet	100 GB	\$ 1,00	\$ 100,00
Memoria USB 6 GB	\$ 1,00	\$ 12,00	\$ 12,00
<b>Subtotal</b>		<b>\$ 613,00</b>	<b>\$ 712,00</b>
<b>Gastos Varios</b>			
Movilización	\$ 90,00	\$ 1,60	\$ 144,00
Alimentación	\$ 40,00	\$ 2,00	\$ 80,00
<b>Subtotal</b>		<b>\$ 3,60</b>	<b>\$ 224,00</b>
<b>Total Gatos</b>		<b>\$ 625,16</b>	<b>\$ 1.027,35</b>

**Elaborado:** Realizado por la Investigadora

**Fuente:** Presupuesto del proyecto de investigación

## 14. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Tabla 11. Cronograma de actividades

ETAPA 2	SEMANAS																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO		
Definición de propuesta de investigación y revisión bibliográfica.																			
Definición de objetivos.																			
Determinación de la población y muestra.																			
Validación del instrumento de investigación.																			
Aplicación del instrumento.																			
Tabulación de datos.																			
Determinar indicadores de impacto.																			
Conclusiones y Recomendaciones.																			
Primer encuentro con los lectores-																			
Segundo encuentro con los lectores.																			
Tramitación para la sustentación final del trabajo de investigación.																			
Sustentación del Proyecto de Investigación																			

**Elaborado por:** Autora

**Fuente:** Cronograma de avances del proyecto de investigación

## **15. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **CONCLUSIONES**

Al término del trabajo investigativo de determinación de un sistema de costos de producción en el sector panificador perteneciente al cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi, periodo 2017, se ha llegado a las siguientes conclusiones:

- Las panificadoras no cuentan con un sistema de organización contable para la determinación de los costos de producción.
- La determinación del precio unitario del producto, lo realiza basándose en el precio del mercado establecido por la oferta o la demanda del producto, lo que impide conocer el porcentaje de utilidad en las ventas.
- Los trabajadores que laboran en las panificadoras no están asegurados en el IESS, por lo tanto no reciben ningún beneficio social de acuerdo a lo estipula actualmente el código de trabajo, lo que posteriormente podría ocasionar conflictos laborales y sanciones por parte del Ministerio Relaciones Laborales.

## RECOMENDACIONES

Al finalizar este trabajo de investigación se recomienda:

- Considerar el manejo de un sistema contable, que permitirá la determinación de los costos reales de producción mejorando así al sector panificador del cantón Salcedo.
- Tomar en cuenta el diseño del sistema de contabilidad de costos por órdenes de producción que se deja como propuesta en el presente proyecto de investigación, el cual permitirá mejorar el control de las actividades diarias en las panificadoras, lo que permitirá establecer la utilidad o pérdida de la misma.
- Que el pago de sueldos a los trabajadores se lo haga de acuerdo a lo estipulado en el Código de Trabajo, es decir elaborar los respectivos contratos de trabajo y el registro ante el Ministerio de Relaciones Laborales, así como la afiliación al IESS, que al momento de cancelar los sueldos lo realice mediante un Rol de pagos, evitando así futuras demandas que incidan en la situación laboral de las panaderías.

## 16. BIBLIOGRAFÍA

### Citada

Bravo, M. (2007). *Contabilidad de Costos*. (1 ed.). Quito-Ecuador: Editorial Nuevo Día.

Bravo, M. (2013). *Contabilidad de Costos*. (13 ed.). Quito-Ecuador: Editorial Escobar Impresores.

Bustamante, S (2009). *La Empresa*. Argentina: Editor El Cid

Flores, J. (2006). *Costos y Presupuestos*. Lima, Perú: Edición Distribución Centro de Especialización en Contabilidad y Finanzas.

García, C. (2005). *Estadística y Probabilidad*. Lima, Perú.

Hardagon, J. (2005). *Contabilidad de Costos*. (3 ed.). Colombia: Editorial Norma.

Hongren, C. (2012). *Contabilidad de Costos un Enfoque Gerencial*. (14 ed.). México: Editorial Pearson Educacional.

Muñoz, Espinoza, Zúñiga, Guerrero y Campos. (2017). *Contabilidad de Costos para la Gestión Administrativa*. (1 ed.) Milagro: Editorial Holguín S.A.

Newton, E.(2004). *Contabilidad Básica*. (4 ed.).

Ortega, H. (2009). *Contabilidad de Costos y Calidad Total*. (3 ed.). Lima, Perú: Editorial el Búho.

Reyes, E. (2008). *Contabilidad de Costos*. (2 ed.).Editorial Limusa.

Rincón. (2012). *Contabilidad Siglo XXI*. (2 ed.).Bogotá- Colombia: Editorial ECO Ediciones.

Salinas, T.(2002). *Contabilidad de Costos para la Toma de Decisiones*. (2 ed.). Mexico: Editorial Mc Graw Hill.

Sinisterra, G. (2007). *Fundamentos de Contabilidad Financiera y de Gestión*. (2 ed.)Colombia: Editorial Universidad del Valle.

Vasquez, J. (2005). *Costos*.(2 ed.). Argentina: Editorial Aguilar.

Zapata, P. (2007). *Contabilidad de Costos Herramienta para la Toma de Decisiones*. (2 ed.) México: Mc Graw- Hill.

### **Consultada**

Backer, J. (2008). *Contabilidad de Costos un enfoque administrativo*. (2 ed.) Barcelona, España: Editorial Profit

Bravo, M. (2007). *Contabilidad de Costos*. (1 ed.) Quito-Ecuador: Editorial Nuevo Día.

Hongren, C. (2012). *Contabilidad de Costos un Enfoque Gerencial*. (14 ed.) México: Editorial Pearson Educacional.

Giménez, C. (2007).*Sistema de Costos*. (1 ed.). Buenos Aires: Editorial La Ley (FEDYE).

Zapata, P. (2007). *Contabilidad de Costos Herramienta para la Toma de Decisiones*. (2 ed.) México: Mc Graw- Hill.

### **Virtual**

HTML. (28 de junio de 2016). *Sistema de Costos*. Recuperado de <http://www.mailxmail.com/curso-acumulacion-costos/determinacion-tasas-aplicacion-costos-indirectos-fabricacion>

Gerencia.com (01 de mayo de 2018) *Sistema de costos*. Recuperado de [:https://www.gerencie.com/sistema-de-costos-por-ordenes.html](https://www.gerencie.com/sistema-de-costos-por-ordenes.html)

HTML.(18 de abril de 2017) *Sistema de Costos*. Recuperado de: <http://cursos.aiu.edu/Contabilidad%20y%20Costos/PDF/Tema%203.pdf>

## 17. ANEXOS

### ANEXO 1: HOJAS DE VIDA

#### Datos Personales

**Nombres:** María Sara

**Apellidos:** Quispe Saca

**Fecha De Nacimiento:** 23/06/1995

**Nacionalidad:** Ecuatoriana

**Dirección:** Barrio Eloy Alfaro - Salcedo

**Celular:** 0005445866

**E-Mail:** maria1995quispe @gmail.com

**Estado Civil:** Soltera

#### Estudios Primarios

Escuela Fiscal Mixta “Yolanda Medina Mena”

Escuela Fiscal Mixta “Roza Zarate”

#### Estudios Secundarios

Unidad Educativa A Distancia Monseñor Leónidas Proaño (Contabilidad Administración y Comercio).

#### Estudios Universitarios

Ing. Contabilidad y Auditoría Universidad Técnica De Cotopaxi.



## ANEXO 2. NUMERO DE PANIFICADORAS



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI  
CARRERA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

## LISTA DE PANIFICADORAS EXISTENTES EN EL CANTÓN SALCEDO

Nº	Nombre de la Panificadora	Nombre del Propietario	Número de trabajadores	Número de teléfono
1	Alpina	Morco Montachane	3	0995781344
2	Pan Nuestro	wilson Jerez	2	0979 294705
3	Javiersito	Juan Tenorio	2	0995525919
4	Megapancito	Borge Naula	3	0995475049
5	EL cisne	Erika Caisalim	3	0997851802
6	sebitas	Miriam Mamarandi	3	0998470204
7	Rey David	Luis Caiza	3	0984580777
8	Trigo de Oro	Fernando Torres	2	0938774985
9	Hornipan	Luis Quispe	4	0983 128500
10	Los tres Hermanos	Luis Changobusa	4	0983409544
11	Monar John	Alfonso Martinez	2	09929862766
12	Dulce Pan	Estela Jerez	2	0999982157



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI  
CARRERA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

Nº	Nombre de la Panificadora	Nombre del Propietario	Número de trabajadores	Número de teléfono
13	su buen Pan	Cristian Mejia	5	0995683964
14	Panuto Panito	Maricela Mejia	4	0975472857
15	Javierito 2	Miriam Ramirez	2	0992820605
16	Nova Pan	elizabeth Jerez	8	0995396644
17	El salcedoñito	Segundo Chicaiza	3	0971943587
18	Pan As.	Edwin Naula	2	0995421186
19	Exqui. Sabor	wilson Jerez	4	0984524730
20	El Integral	Teresa Tenorio	3	0984067435
21	Magia Dulce	Lorena Ninta	3	0982056332
22	El Rey	Juay Reyes	2	0972645440
23				
24				

### ANEXO 3. FORMATO DE LA ENTREVISTA

#### ENTREVISTA DIRIGIDA AL SECTOR PANIFICADOR

**Objetivo:** Conseguir información necesaria que facilite el desarrollo del Proyecto de Investigación.

- 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.

#### CUESTIONARIO

1. ¿Posee usted un sistema para costear sus productos?

Sí  No

2. ¿cuál de los siguientes elementos utiliza usted para fijar el precio de sus productos?

Costo de Insumos

Precios de Mercado

Márgenes de Utilidad Deseada

Otros.....

3. Cree usted que un sistema de costos es necesario dentro de su negocio.

Sí  No

4. ¿Cuál de las siguientes opciones considera usted importante para aplicar buen sistema de costos?

Determinar costos exactos

Evitar pérdidas

Incrementar niveles de utilidad

Presupuestar gastos

Fijar PVP

Otros.....

5. ¿Cuáles son los Principales productos que usted comercializa?

<b>Nombre de panes</b>

#### **MATERIA PRIMA**

	<b>Unidades Diarias</b>	<b>Costo Unitario</b>
<b>Harina</b>		
<b>Huevos</b>		
<b>Manteca</b>		
<b>Mantequilla</b>		
<b>Azúcar</b>		
<b>Levadura</b>		
<b>Sal</b>		
<b>Queso</b>		

#### **Mano De Obra**

<b>Número de Personas que Laboran</b>	
<b>Jornada Laboral de Empleados</b>	
<b>Costo de la Remuneración Persona en Ventas</b>	
<b>Costo de la Remuneración del Panadero</b>	

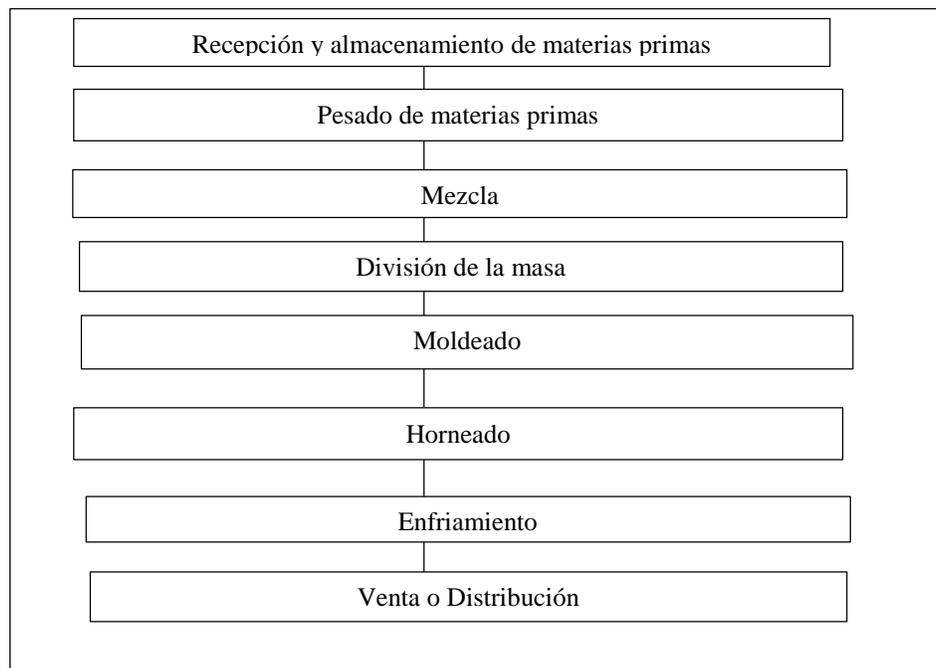
### Costos Indirectos de Fabricación

	Si	No	Costo Mensual
<b>Planilla De Luz</b>			
<b>Arriendo</b>			
<b>Utensilios De Limpieza</b>			
<b>Repuestos Y Reparación De Maquinaria</b>			

Gas (Unidades)	Mensual	Costo Unit.

**GRACIAS POR SU COLABORACIÓN**

## ANEXO 4. PROCESO PRODUCTIVO EN LAS PANIFICADORAS



## ANEXO 5. DETERMINACION DE LOS PRODUCTOS

### Panadería Mateito

#### Panadería y Pastelería Mateito

Esta Panadería cuenta con 6 clases de panes entre ellos los siguientes:

Lista de Panes	
Nº	Panes
1	Cachitos de Sal
2	Empanadas de Queso
3	Enrollados
4	Pan Redondo
5	Pan de Miga
6	Gusanitos

Utilización de Materiales para 250 Panes				
Cantid ad	Unid ad	Descripc ión	Costo Unitario	Costo Total
18	Lb	Harina	0,40	7,20
18	Hvo.	Huevos	0,10	1,80
1,5	Lb	Manteca	1,50	2,25
2,5	Lb	Azúcar	0,50	1,25
0,18	Lb	Sal	0,92	0,17
2,5	Lb	Levadura	0,75	1,88
5	Ltrs	Agua	0,00	0,00
1,5	Lb	Mantequi lla	1,50	2,25
Total				16,79

## ANEXO 6. ORDENES DE PRODUCCIÓN

<b>PANADERÍA MATEITO</b>			
<b>Orden de Producción</b>			
<b>N°.</b>	001		
<b>Lugar y Fecha:</b>	Salcedo 31/12/2018		
<b>Lote N°:</b>	001-CS		
<b>Producto:</b>	Cachitos de Sal	<b>Cantidad:</b>	750
<b>Especificaciones:</b>			
Pan en forma de cachitos normal			
<b>Observaciones:</b>			
Para la venta normal de la mañana y tarde			

<b>PANADERÍA MATEITO</b>			
<b>Orden de Producción</b>			
<b>N°.</b>	002		
<b>Lugar y Fecha:</b>	Salcedo 31/12/2018		
<b>Lote N°:</b>	001-EQ		
<b>Producto:</b>	Empanadas de Queso	<b>Cantidad:</b>	750
<b>Especificaciones:</b>			
Empanadas rellenas de queso			
<b>Observaciones:</b>			
Para la venta normal de la mañana y tarde			

<b>PANADERÍA MATEITO</b>			
<b>Orden de Producción</b>			
<b>N°.</b>	003		
<b>Lugar y Fecha:</b>	Salcedo 31/12/2018		
<b>Lote N°:</b>	001-E		
<b>Producto:</b>	Enrollados	<b>Cantidad:</b>	750
<b>Especificaciones:</b>			
Enrollados Normales			
<b>Observaciones:</b>			
Para la venta normal de la mañana y tarde			

<b>PANADERÍA MATEITO</b>			
<b>Orden de Producción</b>			
<b>N°.</b>	004		
<b>Lugar y Fecha:</b>	Salcedo 31/12/2018		
<b>Lote N°:</b>	001-PR		
<b>Producto:</b>	Pan Redondo	<b>Cantidad:</b>	750
<b>Especificaciones:</b>			
Pan Redondo normales			
<b>Observaciones:</b>			
Para la venta normal de la mañana y tarde			

<b>PANADERÍA A MATEITO</b>			
<b>Orden de Producción</b>			
<b>N°.</b>	005		
<b>Lugar y Fecha:</b>	Salcedo 31/12/2018		
<b>Lote N°:</b>	001-Pm		
<b>Producto:</b>	Pan de Miga	<b>Cantidad:</b>	750
<b>Especificaciones:</b>			
Pan de Miga Normales			
<b>Observaciones:</b>			
Para la venta normal de la mañana y tarde			

<b>PANADERÍA MATEITO</b>			
<b>Orden de Producción</b>			
<b>N°.</b>	006		
<b>Lugar y Fecha:</b>	Salcedo 31/12/2018		
<b>Lote N°:</b>	001-G		
<b>Producto:</b>	Gusanitos	<b>Cantidad:</b>	750
<b>Especificaciones:</b>			
Pan en forma de Gusanitos			
<b>Observaciones:</b>			
Para la venta normal de la mañana y tarde			

## ANEXO 7. REQUISICIÓN DE MATERIALES

<b>PANADERÍA MATEITO</b>				
<b>Requisición de Materiales N°</b>		<b>RM-001</b>	Cachitos	
<b>Directos</b>	X			
<b>Indirectos</b>	X			
<b>Para la Orden de Producción N°</b>		001	<b>Fecha:31/12/2018</b>	
<b>Responsable</b>	Javier Tenorio			
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
54	Lb	Harina	0,40	21,60
54	Hvo.	Huevos	0,10	5,40
4,5	Lb	Manteca	1,50	6,75
7,5	Lb	Azúcar	0,50	3,75
0,54	Lb	Sal	0,92	0,50
7,5	Lb	Levadura	0,75	5,63
15	Ltrs	Agua	0,00	0,00
4,5	Lb	Mantequilla	1,50	6,75
<b>RECIBÌ CONFORME</b>		<b>ENTREGA</b>		

<b>PANADERÍA MATEITO</b>				
<b>Requisición de Materiales N°</b>		RM-002	Empanadas	
<b>Directos</b>	X			
<b>Indirectos</b>	X			
<b>Para la Orden de Producción N°</b>		002	<b>Fecha:31/12/2018</b>	
<b>Responsable</b>	Javier Tenorio			
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
48	Lb	Harina	0,40	19,20
48	Hvo.	Huevos	0,10	4,80
4,5	Lb	Manteca	1,50	6,75
7,5	Lb	Azúcar	0,50	3,75
0,54	Lb	Sal	0,92	0,50
7,5	Lb	Levadura	1,50	11,25
15	Ltrs	Agua	0,00	0,00
4,5	Lb	Mantequilla	1,50	6,75
9	U.	Queso	1,50	13,50
<b>RECIBÌ CONFORME</b>		<b>ENTREGA</b>		

<b>PANADERÍA MATEITO</b>				
<b>Requisición de Materiales N°</b>		RM-003	Enrollados	
<b>Directos</b>	X			
<b>Indirectos</b>	X			
<b>Para la Orden de Producción N°</b>	003	<b>Fecha:31/12/2018</b>		
<b>Responsable</b>	Javier Tenorio			
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
48	Lb	Harina	0,40	19,20
48	Hvo.	Huevos	0,10	4,80
4,5	Lb	Manteca	1,50	6,75
7,5	Lb	Azúcar	0,50	3,75
0,54	Lb	Sal	0,92	0,50
7,5	Lb	Levadura	0,75	5,63
15	Ltrs	Agua	0,00	0,00
4,5	Lb	Mantequilla	1,50	6,75
<b>RECIBÌ CONFORME</b>		<b>ENTREGA</b>		

<b>PANADERÍA MATEITO</b>				
<b>Requisición de Materiales N°</b>		<b>RM-004</b>	Pan Redondo	
<b>Directos</b>	X			
<b>Indirectos</b>	X			
<b>Para la Orden de Producción N°</b>		004	<b>Fecha:31/12/2018</b>	
<b>Responsable</b>		Javier Tenorio		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
42	Lb	Harina	0,40	16,80
42	Hvo.	Huevos	0,10	4,20
4,5	Lb	Manteca	1,50	6,75
7,5	Lb	Azúcar	0,50	3,75
0,54	Lb	Sal	0,92	0,50
7,5	Lb	Levadura	0,75	5,63
12	Ltrs	Agua	0,00	0,00
4,5	Lb	Mantequilla	1,50	6,75
<b>RECIBÌ CONFORME</b>		<b>ENTREGA</b>		

<b>PANADERÍA A MATEITO</b>				
<b>Requisición de Materiales N°</b>		<b>RM-005</b>	Pan de Miga	
<b>Directos</b>	X			
<b>Indirectos</b>	X			
<b>Para la Orden de Producción N°</b>		005	<b>Fecha:31/12/2018</b>	
<b>Responsable</b>	Javier Tenorio			
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
48	Lb	Harina	0,40	19,20
48	Hvo.	Huevos	0,10	4,80
4,5	Lb	Manteca	1,50	6,75
7,5	Lb	Azúcar	0,50	3,75
0,54	Lb	Sal	0,92	0,50
7,5	Lb	Levadura	0,75	5,63
15	Ltrs	Agua	0,00	0,00
4,5	Lb	Mantequilla	1,50	6,75
<b>RECIBÌ CONFORME</b>		<b>ENTREGA</b>		

<b>PANADERÍA MATEITO</b>				
<b>Requisición de Materiales N°</b>		<b>RM-006</b>	Gusanitos	
<b>Directos</b>	X			
<b>Indirectos</b>	X			
<b>Para la Orden de Producción N°</b>		006	<b>Fecha:31/12/2018</b>	
<b>Responsable</b>		Javier Tenorio		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
48	Lb	Harina	0,40	19,20
48	Hvo.	Huevos	0,10	4,80
4,5	Lb	Manteca	1,50	6,75
7,5	Lb	Azúcar	0,50	3,75
0,54	Lb	Sal	0,92	0,50
7,5	Lb	Levadura	0,75	5,63
15	Ltrs	Agua	0,00	0,00
4,5	Lb	Mantequilla	1,50	6,75
<b>RECIBÌ CONFORME</b>		<b>ENTREGA</b>		

## ANEXO 8. COSTO DE MPD

<b>PANADERÍA JAVIERCITO</b>												
<b>Materiales</b>	<b>Cachitos de Sal</b>		<b>Empanadas</b>		<b>Enrollados</b>		<b>Pan Redondo</b>		<b>Pan de Miga</b>		<b>Gusanitos</b>	
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Total</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Total</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Total</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Total</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Total</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo Total</b>
<b>Harina</b>	54,00	21,60	48,00	19,20	48,00	19,20	42,00	16,80	48,00	19,20	48,00	19,20
<b>Huevos</b>	54,00	5,40	48,00	4,80	48,00	4,80	42,00	4,20	48,00	4,80	48,00	4,80
<b>Manteca</b>	4,50	6,75	4,50	6,75	4,50	6,75	4,50	6,75	4,50	6,75	4,50	6,75
<b>Mantequilla</b>	4,50	6,75	4,50	6,75	4,50	6,75	4,50	6,75	4,50	6,75	4,50	6,75
<b>Queso</b>	0,00	0,00	9,00	13,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Total</b>	117,00	40,50	105,00	37,50	105,00	37,50	93,00	34,50	105,00	37,50	105,00	37,50
<b>TOTAL MATERIA PRIMA DIRECTA</b>												<b>225,00</b>

## ANEXO 9. COSTO DE MPI

PANADERÍA JAVIERCITO												
Materiales	Cachitos de Sal		Empanadas		Enrollados		Pan Redondo		Pan de Miga		Gusanitos	
Materia Prima Indirecta	Cantidad	Costo Total	Cantidad	Costo Total	Cantidad	Costo Total	Cantidad	Costo Total	Cantidad	Costo Total	Cantidad	Costo Total
Azúcar	7,50	0,50	7,50	3,75	7,50	3,75	7,50	3,75	7,50	3,75	7,50	3,75
Sal	0,54	5,63	0,54	0,50	0,54	0,50	0,54	0,50	0,54	0,50	0,54	0,50
Levadura	7,50	0,00	7,50	11,25	7,50	5,63	7,50	5,63	7,50	5,63	7,50	5,63
<b>Total</b>	15,54	6,12	15,54	15,50	15,54	9,87	15,54	9,87	15,54	9,87	15,54	9,87
<b>TOTAL MATERIA PRIMA DIRECTA</b>												<b>61,11</b>

## ANEXO 10. COSTO DE MOD

<b>PANADERÍA MATEITO</b>			
<b>Mano de obra directa</b>			
<b>Cargo</b>	<b>Horas Laboradas</b>	<b>Total mano de obra</b>	<b>Costo real hora</b>
1 Panadero	240	\$500,00	2,08
<b>TOTAL</b>	<b>240</b>	<b>\$500,00</b>	<b>\$2,08</b>

**Formula costo hora**

$$\text{Costo Hora} = \frac{\text{Costo Mensual mano de obra}}{\text{N° de Horas reconocidas durante el mes}}$$

$$\text{Costo Hora} = \frac{\$500,00}{240}$$

$$\text{Costo Hora} = \boxed{2,08}$$

<b>PANADERÍA MATEITO</b>				
<b>Cachitos de Sal</b>				
<b>Amasado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
54	1	1	2,08	\$ 2,08
<b>Armado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
63	1	1	\$ 2,08	\$ 2,08
<b>Cocinado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
63	1	1	\$ 2,08	\$ 2,08

<b>Total Horas M.O.D</b>	3
<b>Total Costo M.O.D</b>	\$ 6,25

<b>PANADERÍA MATEITO</b>				
<b>Empanadas de Queso</b>				
<b>Amasado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	2,08	\$ 2,08
<b>Armado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	\$ 2,08	\$ 2,08
<b>Cocinado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	\$ 2,08	\$ 2,08

<b>Total Horas M.O.D</b>	3
<b>Total Costo M.O.D</b>	\$ 6,25

<b>PANADERÍA MATEITO</b>				
<b>Enrollados</b>				
<b>Amasado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	2,08	\$ 2,08
<b>Armado</b>				
<b>cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	\$ 2,08	\$ 2,08
<b>Cocinado</b>				
<b>cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	\$ 2,08	\$ 2,08

<b>Total Horas M.O.D</b>	3
<b>Total Costo M.O.D</b>	\$ 6,25

<b>PANADERÍA MATEITO</b>				
<b>Pan Redondo</b>				
<b>Amasado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
42	1	1	2,08	\$ 2,08
<b>Armado</b>				
<b>cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
42	1	1	\$ 2,08	\$ 2,08
<b>Armado</b>				
<b>cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
42	1	1	\$ 2,08	\$ 2,08

<b>Total Horas M.O.D</b>	3
<b>Total Costo M.O.D</b>	\$ 6,25

<b>PANADERÍA MATEITO</b>				
<b>Pan de Miga</b>				
<b>Amasado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	2,08	\$ 2,08
<b>Armado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	\$ 2,08	\$ 2,08
<b>Armado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	\$ 2,08	\$ 2,08

<b>Total Horas M.O.D</b>	3
<b>Total Costo M.O.D</b>	\$ 6,25

<b>PANADERÍA MATEITO</b>				
<b>Gusanitos</b>				
<b>Amasado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	2,08	\$ 2,08
<b>Armado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	\$ 2,08	\$ 2,08
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	\$ 2,08	\$ 2,08

<b>Total Horas M.O.D</b>	3
<b>Total Costo M.O.D</b>	\$ 6,25

**ANEXO 11. TARJETA DE TIEMPO**

<b>TRABAJADORES DIRECTOS</b>	<b>1</b>
<b>FECHA</b>	30/12/2017

<b>Trabajos N°.</b>	<b>OP-001</b>	<b>OP-002</b>	<b>OP-003</b>	<b>OP-004</b>	<b>OP-005</b>	<b>OP-006</b>	<b>Trabajo Indirecto</b>	<b>Tiempo Productivo</b>	<b>Total</b>
1	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	0:30	0:00	6:00
2	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	0:30	0:00	6:00
3	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	0:30	0:00	6:00
<b>TOTAL</b>	<b>3:00</b>	<b>3:00</b>	<b>3:00</b>	<b>3:00</b>	<b>3:00</b>	<b>3:00</b>	<b>1:30</b>	<b>0:00</b>	<b>18:00</b>

**M.O.D** 0:00  
**Tiempo Indirecto** 0:00  
**Tiempo no Productivo** 0:00  
**Total Horas** 0:00

## ANEXO 12. CIF.

<b>PANADERÍA MATEITO</b>		
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>		
<b>MATERIA PRIMA INDIRECTA</b>	<b>CLASE DE COSTO</b>	<b>COSTO</b>
<b>AZUCAR</b>	Variable	\$ 3,75
<b>SAL</b>	Variable	\$ 0,50
<b>LEVADURA</b>	Variable	\$ 5,63
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>		
<b>CLASE DE COSTO</b>	<b>COSTO</b>	
<b>TECNICO DE MANTENIMIENTO (MAQUINAS)</b>	Fijo	\$ 6,67
<b>CARGA FABRIL</b>		
<b>CLASE DE COSTO</b>	<b>COSTO</b>	
<b>FUNDAS</b>	Variable	\$ 6,20
<b>GAS</b>	Variable	\$ 1,60
<b>ARRIENDO</b>	Fijo	\$ 13,33
<b>AGUA</b>	Variable	\$ 0,00
<b>LUZ</b>	Variable	\$ 2,33
<b>MANTENIMIENTO</b>	Variable	\$ 5,00
<b>SUMINISTRO DE LIMPIEZA</b>	Variable	\$ 2,00
<b>TOTAL CIF</b>		\$ 47,01

**ANEXO 13. CEDULA PRESUPUESTARIA.**

<b>Panadería Mateito</b>					
<b>Cedula Presupuestario ( Calculo De Tasa Predeterminada)</b>					
<b>N°</b>	<b>Concepto</b>	<b>Clasificación</b>	<b>Costos</b>	<b>Proyectado</b>	<b>Presupuesto. Incremento 10%</b>
1	Materia Prima Indirecta	Variable	\$ 176,61	\$ 186,61	\$ 204,27
2	Mano De Obra Indirecta	Fijo	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 2,20
3	Carga Fabril		\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
4	Fundas	Variable	\$ 6,20	\$ 9,20	\$ 9,82
5	Gas	Variable	\$ 1,60	\$ 1,60	\$ 1,76
6	Arriendo	Fijo	\$ 13,33	\$ 13,33	\$ 14,66
7	Agua	Variable	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
8	Luz	Variable	\$ 2,33	\$ 2,33	\$ 2,56
9	Mantenimiento	Variable	\$ 5,00	\$ 5,00	\$ 5,50
10	Suministro de Limpieza	Variable	\$ 2,00	\$ 4,00	\$ 4,20
	<b>Total</b>		<b>\$ 209,07</b>	<b>\$ 211,07</b>	<b>\$ 244,97</b>

<b>FÓRMULA APLICADA</b>		
<b>TASA PREDETRMINDADA</b>	<b>C.I.F. DE PERIODO</b>	
	<b>HORAS M.O.D. DL PERIODO</b>	

Total Horas M.O.D.		\$ 31,00
TP	=	\$ 209,07
		<u>\$ 31,00</u>
TP	=	\$ 6,74

Total Horas Proyectado M.O.D.		\$ 31,00
TP	=	\$ 244,97
		<u>\$ 31,00</u>
TP	=	\$ 7,90

<b>PANADERÍA MATEITO</b>		
<b>Variación MOD.</b>		
<b>Valor Real Hora M.O.D</b>	<b>Valor Proyectado M.O.D</b>	<b>Variación</b>
\$ 6,74	\$ 7,90	\$ 1,16

## ANEXO 14. HOJA DE COSTOS.

PANADERÍA MATEITO							
<b>PRODUCTO</b>			Cachitos de sal				
<b>CANTIDAD EN LIBRAS</b>			54				
<b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>			750				
<b>FECHA DE INICIO</b>		30/12/2017	<b>FECHA TERMINADO</b>				30/12/2017
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>				<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>			
<b>Fecha</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cant.</b>	<b>Valor</b>	<b>Fecha</b>	<b>Nº. Horas</b>	<b>V/Hora</b>	<b>V/Total</b>
30/12/2017	Harina	54	21,60	30/12/2017	3	\$ 2,08	\$ 6,25
30/12/2017	Huevos	54	5,40				
30/12/2017	Manteca	4,5	6,75				
30/12/2017	Mantequilla	4,5	6,75				
	<b>Suman</b>		<b>\$ 40,50</b>	<b>Suman</b>			<b>\$ 6,25</b>
<b>RESUMEN</b>				<b>C.I.F. Aplicados</b>			
<b>Materia Prima Directa (A)</b>	\$ 40,50			<b>Fecha</b>	<b>Tasa</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>
<b>Mano de Obra Directa (B)</b>	\$ 6,25			30/12/2017	\$ 6,74	3:00	\$ 20,22
<b>Costo Primo (A+B)</b>	\$ 46,75						
<b>C.I.F. Aplicados</b>	\$ 20,22						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 66,97						
<b>Costo Unitario de Fabricación</b>	\$ 0,09						
<b>Utilidad</b>	\$ 0,03						
<b>Precio de Venta</b>	\$ 0,12						

PANADERÍA MATEITO							
<b>PRODUCTO</b>			Empanadas de Queso				
<b>CANTIDAD EN LIBRAS</b>		48					
<b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>		750					
<b>FECHA DE INICIO</b>		30/12/2017		<b>FECHA TERMINADO</b>		30/12/2017	
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>				<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>			
<b>Fecha</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cant.</b>	<b>Valor</b>	<b>Fecha</b>	<b>Nº. Horas</b>	<b>V/Hora</b>	<b>V/Total</b>
30/12/2017	Harina	48	19,20	30/12/2017	3	\$ 2,08	\$ 6,25
30/12/2017	Huevos	48	4,80				
30/12/2017	Manteca	4,5	6,75				
30/12/2017	Mantequilla	4,5	6,75				
	<b>Suman</b>		<b>\$ 37,50</b>	<b>Suman</b>			<b>\$ 6,25</b>
<b>RESUMEN</b>				<b>C.I.F. Aplicados</b>			
<b>Materia Prima Directa (A)</b>	\$ 37,50			<b>Fecha</b>	<b>Tasa</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>
<b>Mano de Obra Directa (B)</b>	\$ 6,25			30/12/2017	\$ 6,74	3:00	\$ 20,22
<b>Costo Primo (A+B)</b>	\$ 43,75						
<b>C.I.F. Aplicados</b>	\$ 20,22						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 63,97						
<b>Costo Unitario de Fabricación</b>	\$ 0,07						
<b>Utilidad</b>	\$ 0,05						
<b>Precio de Venta</b>	\$ 0,12						

<b>PANADERÍA MATEITO</b>							
<b>PRODUCTO</b>			Enrollados				
<b>CANTIDAD EN LIBRAS</b>			48				
<b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>			750				
<b>FECHA DE INICIO</b>		30/12/2017	<b>FECHA TERMINADO</b>				30/12/2017
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>				<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>			
<b>Fecha</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cant.</b>	<b>Valor</b>	<b>Fecha</b>	<b>Nº. Horas</b>	<b>V/Hora</b>	<b>V/Total</b>
30/12/2017	Harina	48	21,60	30/12/2017	3	\$ 2,08	\$ 6,25
30/12/2017	Huevos	48	5,40				
30/12/2017	Manteca	4,5	6,75				
30/12/2017	Mantequilla	4,5	6,75				
	<b>Suman</b>		<b>\$ 40,50</b>	<b>Suman</b>			<b>\$ 6,25</b>
<b>RESUMEN</b>				<b>C.I.F. Aplicados</b>			
<b>Materia Prima Directa (A)</b>	\$ 40,50			<b>Fecha</b>	<b>Tasa</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>
<b>Mano de Obra Directa (B)</b>	\$ 6,25			30/12/2017	\$ 6,74	3:00	\$ 20,22
<b>Costo Primo (A+B)</b>	\$ 46,75						
<b>C.I.F. Aplicados</b>	\$ 20,22						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 66,97						
<b>Costo Unitario de Fabricación</b>	\$ 0,07						
<b>Utilidad</b>	\$ 0,05						
<b>Precio de Venta</b>	\$ 0,12						

<b>PANADERÍA MATEITO</b>							
<b>PRODUCTO</b>			Pan Redondo				
<b>CANTIDAD EN LIBRAS</b>		42					
<b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>		750					
<b>FECHA DE INICIO</b>		30/12/2017		<b>FECHA TERMINADO</b>		30/12/2017	
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>				<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>			
<b>Fecha</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cant.</b>	<b>Valor</b>	<b>Fecha</b>	<b>Nº. Horas</b>	<b>V/Hora</b>	<b>V/Total</b>
30/12/2017	Harina	42	16,80	30/12/2017	3	\$ 2,08	\$ 6,25
30/12/2017	Huevos	42	4,20				
30/12/2017	Manteca	4,5	6,75				
30/12/2017	Mantequilla	4,5	6,75				
	<b>Suman</b>		<b>\$ 34,50</b>	<b>Suman</b>			<b>\$ 6,25</b>
<b>RESUMEN</b>				<b>C.I.F. Aplicados</b>			
<b>Materia Prima Directa (A)</b>	\$ 34,50			<b>Fecha</b>	<b>Tasa</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>
<b>Mano de Obra Directa (B)</b>	\$ 6,25			30/12/2017	\$ 6,74	3:00	\$ 20,22
<b>Costo Primo (A+B)</b>	\$ 40,75						
<b>C.I.F. Aplicados</b>	\$ 20,22						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 60,97						
<b>Costo Unitario de Fabricación</b>	\$ 0,07						
<b>Utilidad</b>	\$ 0,03						
<b>Precio de Venta</b>	\$ 0,10						

PANADERÍA MATEITO							
<b>PRODUCTO</b>			Pan de Miga				
<b>CANTIDAD EN LIBRAS</b>		48					
<b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>		750					
<b>FECHA DE INICIO</b>		30/12/2017		<b>FECHA TERMINADO</b>		30/12/2017	
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>				<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>			
<b>Fecha</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cant.</b>	<b>Valor</b>	<b>Fecha</b>	<b>Nº. Horas</b>	<b>V/Hora</b>	<b>V/Total</b>
30/12/2017	Harina	48	19,20	30/12/2017	3	2,08	\$ 6,25
30/12/2017	Huevos	48	4,80				
30/12/2017	Manteca	4,5	6,75				
30/12/2017	Mantequilla	19,20	6,75				
	<b>Suman</b>		<b>\$ 37,50</b>	<b>Suman</b>			<b>\$ 6,25</b>
<b>RESUMEN</b>				<b>C.I.F. Aplicados</b>			
<b>Materia Prima Directa (A)</b>	\$ 37,50			<b>Fecha</b>	<b>Tasa</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>
<b>Mano de Obra Directa (B)</b>	\$ 6,25			30/12/2017	\$ 6,74	3:00	\$ 20,22
<b>Costo Primo (A+B)</b>	\$ 43,75						
<b>C.I.F. Aplicados</b>	\$ 20,22						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 63,97						
<b>Costo Unitario de Fabricación</b>	\$ 0,07						
<b>Utilidad</b>	\$ 0,05						
<b>Precio de Venta</b>	\$ 0,12						

<b>PANADERÍA MATEITO</b>							
<b>PRODUCTO</b>			Gusanitos				
<b>CANTIDAD EN LIBRAS</b>		48					
<b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>		875					
<b>FECHA DE INICIO</b>		30/12/2017	<b>FECHA TERMINADO</b>			30/12/2017	
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>				<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>			
<b>Fecha</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cant.</b>	<b>Valor</b>	<b>Fecha</b>	<b>Nº. Horas</b>	<b>V/Hora</b>	<b>V/Total</b>
30/12/2017	Harina	48	19,20	30/12/2017	3	\$ 2,08	\$ 6,25
30/12/2017	Huevos	48	4,80				
30/12/2017	Manteca	4,5	6,75				
30/12/2017	Mantequilla	4,5	6,75				
	<b>Suman</b>		<b>\$ 37,50</b>	<b>Suman</b>			<b>\$ 6,25</b>
<b>RESUMEN</b>				<b>C.I.F. Aplicados</b>			
<b>Materia Prima Directa (A)</b>	\$ 37,50			<b>Fecha</b>	<b>Tasa</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>
<b>Mano de Obra Directa (B)</b>	\$ 6,25			30/12/2017	\$ 6,74	3:00	\$ 20,22
<b>Costo Primo (A+B)</b>	\$ 43,75						
<b>C.I.F. Aplicados</b>	\$ 20,22						
<b>Costo de Fabricación</b>	\$ 63,97						
<b>Costo Unitario de Fabricación</b>	\$ 0,07						
<b>Utilidad</b>	\$ 0,05						
<b>Precio de Venta</b>	\$ 0,12						

## ANEXO 15. ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL

<b>Panadería Mateito</b>					
<b>Estado De Situación Inicial</b>					
<b>Al 29 De Diciembre 2017</b>					
<b>Activos</b>			<b>Pasivos</b>		
<b>Activo Corriente</b>			<b>Pasivos Corto Plazo</b>		
Caja	\$ 600,00		Préstamo institución Financiera	\$ 9.200,00	
Cuentas por Cobrar Clientes	\$ 0,00		Cuentas por pagar	\$ 500,00	
Empleados	\$ 0,00		Obligaciones Patronales	\$ 0,00	
Inv. Materia Prima	\$ 800,00		<b>Total Pasivo</b>		\$ 9.700,00
Inv. Productos en Proceso	\$ 0,00				
Inv. Productos Terminados	\$ 0,00		<b>Patrimonio</b>		
Otros Activos Corrientes	\$ 0,00		<b>Capital</b>		
<b>Total Activo Corriente</b>		\$ 1.400,00	Capital Javier Tenorio		\$ 2.000,00
<b>Activo Fijo</b>			<b>Resultados</b>		\$ 0,00
Equipo y Maquinaria	\$ 10.000,00		Utilidad Presente Ejercicio		\$ 0,00
Equipos de Computación	\$ 0,00		Utilidad Ejercicio Anteriores		\$ 0,00
Muebles y Enseres	\$ 0,00				
Vehículos	\$ 0,00				
(-) Depreciación Acumulada de Equipo y Maquinaria	\$ 0,00				
(-) Depreciación Acumulada de Muebles y Enseres	\$ 0,00				
(-) Depreciación Acumula de Vehículos	\$ 0,00				
<b>Total Activos Fijos</b>		\$ 10.000,00			
<b>Otros Activo</b>					
Gastos de Constitución	\$ 300,00				
(-) Amortización Acumulada de Gastos de Constitución	\$ 0,00				
<b>Total Otros Activos</b>		\$ 300,00			
<b>Total Activos Fijos</b>		\$ 11.700,00	Total Activo + Patrimonio		<b>11700,00</b>

## ANEXO 16. LIBRO DIARIO

<b>PANADERÍA MATEITO</b>				
<b>LIBRO DIARIO</b>				
<b>AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017</b>				
<b>FECHA</b>	<b>CONCEPTO</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
30/12/2017	<b>1</b>			
	INV. DE PRODUCTOS EN PROCESO		\$ 228,00	
	INV. MATERIA PRIMA			\$ 228,00
	O.P 001	\$ 40,50		
	O.P 002	\$ 37,50		
	O.P 003	\$ 40,50		
	O.P 004	\$ 34,50		
	O.P 005	\$ 37,50		
	O.P 006	\$ 37,50		
	P/R LAS REQUISICIONES DE MATERIALES			
30/12/2017	<b>2</b>			
	INV. DE PRODUCTOS EN PROCESO		\$ 37,50	
	MANO DE OBRA DIRECTA			\$ 37,50
	O.P 001	\$ 6,25		
	O.P 002	\$ 6,25		
	O.P 003	\$ 6,25		
	O.P 004	\$ 6,25		
	O.P 005	\$ 6,25		
	O.P 006	\$ 6,25		
	P/R LA MANO DE OBRA DIRECTA			
30/12/2017	<b>3</b>			
	INV. DE PRODUCTOS EN PROCESO		\$ 121,32	
	COSTOS INDIRECTOS APLICADOS			\$ 121,32
	O.P 001	\$ 20,22		
	O.P 002	\$ 20,22		
	O.P 003	\$ 20,22		

	O.P 004	\$ 20,22		
	O.P 005	\$ 20,22		
	O.P 006	\$ 20,22		
30/12/2017	<b>4</b>			
	INV. DE PRODUCTOS TERMINADOS		\$ 386,82	\$ 386,82
	INV.PRODUCTOS EN PROCESO			
	P/R PRODUCTOS TERMINADOS			
30/12/2017	<b>5</b>			
	CAJA		\$ 537,50	
	VENTAS			\$ 537,50
30/12/2017	<b>6</b>			
	COSTO DE VENTAS		\$ 386,82	
	INV. PRODUCTOS TERMINADOS			\$ 386,82
	P/R MERCADERIA AL COSTO			
<b>SUMAN</b>			<b>\$ 1.697,96</b>	<b>\$ 1.697,96</b>

**ANEXO 17. BALANCE GENERAL**

<b>PANADERÍA MATEITO</b>					
<b>BALANCE GENERAL</b>					
<b>AL 30 DE DICIEMBRE 2017</b>					
<b>ACTIVOS</b>			<b>PASIVOS</b>		
<b>ACTIVO CORRIENTE</b>			<b>PASIVOS CORTO PLAZO</b>		
Caja	\$ 637,50		Préstamo institución Financiera	\$ 8.811,35	
Cuentas por Cobrar Clientes	\$ 0,00		Cuentas por pagar	\$ 0,00	
Empleados	\$ 0,00		Obligaciones Patronales	\$ 0,00	
Inv. Materia Prima	\$ 572,00		<b>TOTAL PASIVO</b>		\$ 8.811,35
Inv. Productos en Proceso	\$ 0,00				
Inv. Productos Terminados	\$ 0,00		<b>PATRIMONIO</b>		
Otros Activos Corrientes	\$ 0,00		<b>CAPITAL</b>		
<b>TOTAL ACTIVO CORRIENTE</b>		\$ 1.209,50	Capital Javier Tenorio		\$ 2.000,00
			<b>RESULTADOS</b>		\$ 0,00
<b>ACTIVO FIJO</b>			Utilidad Presente Ejercicio		\$ 614,82
Equipo y Maquinaria	\$ 10.000,00		Utilidad Ejercicio Anteriores		\$ 0,00
Equipos de Computación	\$ 0,00				
Muebles y Enseres	\$ 0,00				
Vehículos	\$ 0,00				
(-) Depreciación Acumulada de Equipo y Maquinaria	\$ 83,33				
(-) Depreciación Acumulada de Muebles y Enseres	\$ 0,00				
(-) Depreciación Acumula de Vehículos	\$ 0,00				
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>		\$ 9.916,67			
<b>OTROS ACTIVO</b>					
Gastos de Constitución	\$ 300,00				
(-) Amortización Acumulada de Gastos de Constitución	\$ 0,00				
<b>TOTAL OTROS ACTIVOS</b>		\$ 300,00			
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>		\$ 11.426,17	<b>TOTAL ACTIVO + PATRIMONIO</b>		<b>\$ 11.426,17</b>

## ANEXO 18. DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA

<b>Depreciación por el Método Legal</b>	
<b>Fórmula Aplicada para la Depreciación de Equipo y Maquinaria</b>	
<b>Dep=</b>	$\frac{V/BIN * 10\%}{12 \text{ MESES}}$
<b>Dep=</b>	$\frac{10000 * 10\%}{12}$
<b>Dep=</b>	$\frac{1000}{12}$
<b>Dep=</b>	83,33

## ANEXO 19. ESTADO DE COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS

<b>PANADERÍA MATEITO</b>		
<b>ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCION Y VENTAS</b>		
<b>AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017</b>		
<b>Materia Prima Directa</b>		\$ 228,00
Inv. Materia Prima	\$ 800,00	
Compras Materia Prima	-	
(-) Inv. Materia Prima	\$ 572,00	
<b>Mano de Obra Directa</b>		\$ 37,50
<b>Costos Generales de Fabricación</b>		\$ 121,32
Costos de Producción		\$ 386,82
(+) Inv. de Productos en Proceso	-	
Costo de Productos en Procesos		\$ 386,82
(-) Inv. de Productos en Proceso	-	
Costo de Productos Terminados		\$ 386,82
(+) Inv. de Productos Terminados	-	
Costo de Productos Disponibles para la Venta		\$ 386,82
(-) Inv. de Productos Terminados	-	
Costo de Productos Vendidos		\$ 386,82

**ANEXO 20. ESTADO DE RESULTADOS**

<b>PANADERÍA MATEITO</b>		
<b>ESTADO DE RESULTADOS</b>		
<b>AL 31 DE DICIEMBRE 2017</b>		
<b>Ventas Netas</b>		\$ 637,50
<b>(-) Costo de Productos Vendidos</b>		\$ 386,82
<b>(-) Utilidad en Ventas Brutas</b>		\$ 250,68
(-) Gastos Operacionales		
Gastos Administrativos	-	
Gasto en Ventas	\$ 10,00	
<b>(=) Utilidad Operacional</b>		\$ 240,68
(+) Ingresos No Operacionales		-
(-) Gastos No Operacionales		-
Gastos Financieros		-
<b>(=) Utilidad Neta</b>		\$ 240,68

**ANEXO 21. ESTADO DE FLUJO DE EFECTIVO**

<b>PANADERÍA MATEITO</b>		
<b>FLUJO DE EFECTIVO</b>		
<b>Flujo de Operación</b>		
Utilidad Neta		\$ 240,68
Depreciación		\$ 83,33
Generación Bruta		\$ 324,01
Variación del Capital de Trabajo		
Cuentas por Cobrar		\$ 0,00
Inventarios		\$ 572,00
Cuentas por Pagar		\$ 0,00
<b>Flujo Neto de Operación</b>		<b>-\$ 247,99</b>
<b>Flujo de financiamiento</b>		
Préstamos a Instituciones Financieras		\$ 8.811,35
Capital		\$ 0,00
<b>Flujo Neto de Financiamiento</b>		<b>\$ 8.811,35</b>
<b>Flujo de inversión</b>		
Propiedad, Planta y Equipo		\$ 10.000,00

<b>Flujo Neto</b>	\$ 637,50
-------------------	-----------

## ANEXO 22. INDICADORES DE LIQUIDEZ PANADERÍA GRANDE

**Rentabilidad = Utilidad Neta/Ventas Netas**

**Rentabilidad =** \$240,68/\$637,50

**Rentabilidad = 0,38**

ANALISIS: Se determina que la panadería, registra una rentabilidad de \$0,38, es decir por cada dólar de venta, obtiene una rentabilidad de \$0,38

## ANEXO 23. LISTA DE PRODUCTOS

### PANADERÍA JAVIERCITO

#### PANADERÍA Y PASTELERIA JAVIERCITO

Esta Panadería cuenta con 6 clases de panes entre ellos los siguientes:

<b>Lista de Panes</b>	
N°	Panes
1	Cachitos de Sal
2	Empanadas de Queso
3	Enrollados
4	Pan Redondo
5	Pan de Miga
6	Gusanitos

<b>Utilización de Materiales para 250 Panes</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
16	Lb	Harina	0,38	6,08
16	Hvo.	Huevos	0,09	1,44
1,5	Lb	Manteca	1,25	1,88
2,5	Lb	Azúcar	0,50	1,25
0,18	Lb	Sal	0,92	0,17
0,5	Lb	Levadura	0,75	0,38
5	Ltrs	Agua	0,00	0,00
1,5	Lb	Mantequilla	1,25	1,88
<b>Total</b>				<b>13,06</b>

## ANEXO 24. ORDENES DE PRODUCCIÓN

PANADERÍA JAVIERCITO			
Orden de Producción			
<b>N°.</b>	001		
<b>Lugar y Fecha:</b>	Salcedo 31/12/2018		
<b>Lote N°:</b>	001-CS		
<b>Producto:</b>	Cachitos de Sal	<b>Cantidad:</b>	750
<b>Especificaciones:</b>			
Pan en forma de cachitos normal			
<b>Observaciones:</b>			
Para la venta normal de la mañana y tarde			

PANADERÍA JAVIERCITO			
Orden de Producción			
<b>N°.</b>	002		
<b>Lugar y Fecha:</b>	Salcedo 31/12/2018		
<b>Lote N°:</b>	001-EQ		
<b>Producto:</b>	Empanadas de Queso	<b>Cantidad:</b>	750
<b>Especificaciones:</b>			
Empanadas rellenas de queso			
<b>Observaciones:</b>			
Para la venta normal de la mañana y tarde			

PANADERÍA JAVIERCITO			
Orden de Producción			
<b>N°.</b>	003		
<b>Lugar y Fecha:</b>	Salcedo 31/12/2018		
<b>Lote N°:</b>	001-E		
<b>Producto:</b>	Enrollados	<b>Cantidad:</b>	750
<b>Especificaciones:</b>			
Enrollados Normales			
<b>Observaciones:</b>			
Para la venta normal de la mañana y tarde			

<b>PANADERÍA JAVIERCITO</b>			
<b>Orden de Producción</b>			
<b>N°.</b>	004		
<b>Lugar y Fecha:</b>	Salcedo 31/12/2018		
<b>Lote N°:</b>	001-PR		
<b>Producto:</b>	Pan Redondo	<b>Cantidad:</b>	750
<b>Especificaciones:</b>			
Pan Redondo normales			
<b>Observaciones:</b>			
Para la venta normal de la mañana y tarde			

<b>PANADERÍA JAVIERCITO</b>			
<b>Orden de Producción</b>			
<b>N°.</b>	005		
<b>Lugar y Fecha:</b>	Salcedo 31/12/2018		
<b>Lote N°:</b>	001-Pm		
<b>Producto:</b>	Pan de Miga	<b>Cantidad:</b>	750
<b>Especificaciones:</b>			
Pan de Miga Normales			
<b>Observaciones:</b>			
Para la venta normal de la mañana y tarde			

<b>PANADERÍA JAVIERCITO</b>			
<b>Orden de Producción</b>			
<b>N°.</b>	006		
<b>Lugar y Fecha:</b>	Salcedo 31/12/2018		
<b>Lote N°:</b>	001-G		
<b>Producto:</b>	Gusanitos	<b>Cantidad:</b>	750
<b>Especificaciones:</b>			
Pan en forma de Gusanitos			
<b>Observaciones:</b>			
Para la venta normal de la mañana y tarde			

## ANEXO 25. REQUISICIÓN DE MATERIALES

<b>PANADERÍA JAVIERCITO</b>				
<b>Requisición de Materiales N°</b>		<b>RM-001</b>	Cachitos	
<b>Directos</b>	X			
<b>Indirectos</b>	X			
<b>Para la Orden de Producción N°</b>		001	<b>Fecha:31/12/2018</b>	
<b>Responsable</b>	Miriam Ramírez			
			<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>		
48	Lb	Harina	0,38	18,24
48	Hvo.	Huevos	0,09	4,32
4,5	Lb	Manteca	1,25	5,63
7,5	Lb	Azúcar	0,50	3,75
0,54	Lb	Sal	0,92	0,50
1,5	Lb	Levadura	0,75	1,13
15	Ltrs	Agua	0,00	0,00
4,5	Lb	Mantequilla	1,25	5,63
<b>RECIBÌ CONFORME</b>		<b>ENTREGA</b>		

<b>PANADERÍA JAVIERCITO</b>				
<b>Requisición de Materiales N°</b>		<b>RM-002</b>	Empanadas	
<b>Directos</b>	X			
<b>Indirectos</b>	X			
<b>Para la Orden de Producción N°</b>		002	<b>Fecha:31/12/2018</b>	
<b>Responsable</b>	Miriam Ramírez			
			<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>		
48	Lb	Harina	0,38	18,24
48	Hvo.	Huevos	0,09	4,32
4,5	Lb	Manteca	1,25	5,63
7,5	Lb	Azúcar	0,50	3,75
0,54	Lb	Sal	0,92	0,50
1,5	Lb	Levadura	0,75	1,13
15	Ltrs	Agua	0,00	0,00
4,5	Lb	Mantequilla	1,25	5,63
9	U.	Queso	1,50	13,50
<b>RECIBÌ CONFORME</b>		<b>ENTREGA</b>		

<b>PANADERÍA JAVIERCITO</b>				
<b>Requisición de Materiales N°</b>		<b>RM-003</b>	Enrollados	
<b>Directos</b>	X			
<b>Indirectos</b>	X			
<b>Para la Orden de Producción N°</b>		003	<b>Fecha:31/12/2018</b>	
<b>Responsable</b>		Miriam Ramírez		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
48	Lb	Harina	0,38	18,24
48	Hvo.	Huevos	0,09	4,32
4,5	Lb	Manteca	1,25	5,63
7,5	Lb	Azúcar	0,50	3,75
0,54	Lb	Sal	0,92	0,50
1,5	Lb	Levadura	0,75	1,13
15	Ltrs	Agua	0,00	0,00
4,5	Lb	Mantequilla	1,25	5,63
<b>RECIBÌ CONFORME</b>		<b>ENTREGA</b>		

<b>PANADERÍA JAVIERCITO</b>				
<b>Requisición de Materiales N°</b>		<b>RM-004</b>	Pan Redondo	
<b>Directos</b>	X			
<b>Indirectos</b>	X			
<b>Para la Orden de Producción N°</b>		004	<b>Fecha:31/12/2018</b>	
<b>Responsable</b>		Miriam Ramírez		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
42	Lb	Harina	0,38	15,96
42	Hvo.	Huevos	0,09	3,78
4,5	Lb	Manteca	1,25	5,63
7,5	Lb	Azúcar	0,50	3,75
0,54	Lb	Sal	0,92	0,50
1,5	Lb	Levadura	0,75	1,13
12	Ltrs	Agua	0,00	0,00
4,5	Lb	Mantequilla	1,25	5,63
<b>RECIBÌ CONFORME</b>		<b>ENTREGA</b>		

<b>PANADERÍA JAVIERCITO</b>				
<b>Requisición de Materiales N°</b>		<b>RM-005</b>	<b>Pan de Miga</b>	
<b>Directos</b>	X			
<b>Indirectos</b>	X			
<b>Para la Orden de Producción N°</b>		005	<b>Fecha:31/12/2018</b>	
<b>Responsable</b>		Miriam Ramírez		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
48	Lb	Harina	0,38	18,24
48	Hvo.	Huevos	0,09	4,32
4,5	Lb	Manteca	1,25	5,63
7,5	Lb	Azúcar	0,50	3,75
0,54	Lb	Sal	0,92	0,50
1,5	Lb	Levadura	0,75	1,13
15	Ltrs	Agua	0,00	0,00
4,5	Lb	Mantequilla	1,25	5,63
<b>RECIBÌ CONFORME</b>		<b>ENTREGA</b>		

<b>PANADERÍA JAVIERCITO</b>				
<b>Requisición de Materiales N°</b>		<b>RM-006</b>	Gusanitos	
<b>Directos</b>	X			
<b>Indirectos</b>	X			
<b>Para la Orden de Producción N°</b>		006	<b>Fecha:31/12/2018</b>	
<b>Responsable</b>		Miriam Ramírez		
			<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>		
48	Lb	Harina	0,38	18,24
48	Hvo.	Huevos	0,09	4,32
4,5	Lb	Manteca	1,25	5,63
7,5	Lb	Azúcar	0,50	3,75
0,54	Lb	Sal	0,92	0,50
1,5	Lb	Levadura	0,75	1,13
15	Ltrs	Agua	0,00	0,00
4,5	Lb	Mantequilla	1,25	5,63
<b>RECIBÌ CONFORME</b>		<b>ENTREGA</b>		

## ANEXO 26. COSTO MPD.

PANADERÍA JAVIERCITO												
Materiales	Cachitos de Sal		Empanadas		Enrollados		Pan Redondo		Pan de Miga		Gusanitos	
Materia Prima Directa	Cantidad	Costo Total	Cantidad	Costo Total	Cantidad	Costo Total	Cantidad	Costo Total	Cantidad	Costo Total	Cantidad	Costo Total
Harina	48	18,24	48	18,24	48	18,24	42	15,96	48	18,24	48	18,24
Huevos	48	4,32	48	4,32	48	4,32	42	3,78	48	4,32	48	4,32
Manteca	4,5	5,63	4,5	5,63	4,5	5,63	4,5	5,63	4,5	5,63	4,5	5,63
Mantequilla	4,5	5,63	4,5	5,63	4,5	5,63	4,5	5,63	4,5	5,63	4,5	5,63
Queso	0,00	0,00	9,00	13,50	0,00	0,00	0,00	0,00	00	0,00	0,00	0,00
<b>Total</b>	105	33,81	105	33,81	105	33,81	93	30,99	105	33,81	105	33,81
<b>TOTAL MATERIA PRIMA DIRECTA</b>												<b>200,04</b>

## ANEXO 27. COSTO MPI

PANADERÍA JAVIERCITO												
Materiales	Cachitos de Sal		Empanadas		Enrollados		Pan Redondo		Pan de Miga		Gusanitos	
Materia Prima Indirecta	Cantidad	Costo Total	Cantidad	Costo Total	Cantidad	Costo Total	Cantidad	Costo Total	Cantidad	Costo Total	Cantidad	Costo Total
Azúcar	7,50	3,75	7,50	3,75	7,50	3,75	7,50	3,75	7,50	3,75	7,50	3,75
Sal	0,54	0,50	0,54	0,50	0,54	0,50	0,54	0,50	0,54	0,50	0,54	0,50
Levadura	1,50	1,13	1,50	1,13	1,50	1,13	1,50	1,13	1,50	1,13	1,50	1,13
<b>Total</b>	9,54	5,37	9,54	5,37	9,54	5,37	9,54	5,37	9,54	5,37	9,54	5,37
<b>TOTAL MATERIA PRIMA INDIRECTA</b>												<b>32,23</b>

## ANEXO 28. COSTO MOD

<b>Panadería Javiercito</b>			
<b>Mano de obra directa</b>			
<b>Cargo</b>	<b>Horas Laboradas</b>	<b>Total mano de obra</b>	<b>Costo real hora</b>
1 Panadero	240	\$400,00	1,67
<b>TOTAL</b>	<b>240</b>	<b>\$400,00</b>	<b>\$1,67</b>

**Formula costo hora**

$$\text{Costo Hora} = \frac{\text{Costo Mensual mano de obra}}{\text{Nº de Horas reconocidas durante el mes}}$$

$$\text{Costo Hora} = \frac{\$400,00}{240}$$

$$\text{Costo Hora} = \boxed{1,67}$$

<b>PANADERÍA JAVIERCITO</b>				
<b>Cachitos de Sal</b>				
<b>Amasado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	1,67	\$ 1,67
<b>Armado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	\$ 1,67	\$ 1,67
<b>Cocinado</b>				
<b>cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	\$ 1,67	\$ 1,67

<b>Total Horas M.O.D</b>	3
<b>Total Costo M.O.D</b>	\$ 5,00

<b>PANADERÍA JAVIERCITO</b>				
<b>Empanadas de Queso</b>				
<b>Amasado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	1,67	\$ 1,67
<b>Armado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	\$ 1,67	\$ 1,67
<b>Cocinado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	\$ 1,67	\$ 1,67

<b>Total Horas M.O.D</b>	3
<b>Total Costo M.O.D</b>	\$ 5,00

<b>PANADERÍA JAVIERCITO</b>				
<b>Enrollados</b>				
<b>Amasado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	1,67	\$ 1,67
<b>Armado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	\$ 1,67	\$ 1,67
<b>Cocinado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	\$ 1,67	\$ 1,67

<b>Total Horas M.O.D</b>	3
<b>Total Costo M.O.D</b>	\$ 5,00

<b>PANADERÍA JAVIERCITO</b>				
<b>Pan Redondo</b>				
<b>Amasado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
42	1	1	1,67	\$ 1,67
<b>Armado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
42	1	1	\$ 1,67	\$ 1,67
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
42	1	1	\$ 1,67	\$ 1,67

<b>Total Horas M.O.D</b>	3
<b>Total Costo M.O.D</b>	\$ 5,00

<b>PANADERÍA A JAVIERCITO</b>				
<b>Pan de Miga</b>				
<b>Amasado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	1,67	\$ 1,67
<b>Armado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	\$ 1,67	\$ 1,67
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	\$ 1,67	\$ 1,67

<b>Total Horas M.O.D</b>	3
<b>Total Costo M.O.D</b>	\$ 5,00

<b>PANADERÍA JAVIERCITO</b>				
<b>Gusanitos</b>				
<b>Amasado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	1,67	\$ 1,67
<b>Armado</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	\$ 1,67	\$ 1,67
<b>Cantidad</b>	<b>Trabajadores</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Costo Hora</b>	<b>Total Costo</b>
48	1	1	\$ 1,67	\$ 1,67

<b>Total Horas M.O.D</b>	3
<b>Total Costo M.O.D</b>	\$ 5,00

**ANEXO 29. TARJETA DE TIEMPO PANADERÍA JAVIERCITO**

<b>TRABAJADORES DIRECTOS</b>	<b>1</b>
<b>FECHA</b>	30/12/2017

<b>Trabajos N°.</b>	<b>OP-001</b>	<b>OP-002</b>	<b>OP-003</b>	<b>OP-004</b>	<b>OP-005</b>	<b>OP-006</b>	<b>Trabajo Indirecto</b>	<b>Tiempo Productivo</b>	<b>Total</b>
1	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	0:30	0:00	6:00
2	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	0:30	0:00	6:00
3	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	0:30	0:00	6:00
TOTAL	3:00	3:00	3:00	3:00	3:00	3:00	1:30	0:00	18:00

**M.O.D**                            16:30  
**Tiempo Indirecto**            1:30  
**Tiempo no Productivo**       0:00  
**Total Horas**                    18:00

**ANEXO 30. CIF**

<b>PANADERÍA JAVIERCITO</b>		
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>		
<b>MATERIA PRIMA INDIRECTA</b>	<b>CLASE DE COSTO</b>	<b>COSTO</b>
<b>AZUCAR</b>	Variable	\$ 18,24
<b>SAL</b>	Variable	\$ 4,32
<b>LEVADURA</b>	Variable	\$ 5,63
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>	<b>CLASE DE COSTO</b>	<b>COSTO</b>
<b>TECNICO DE MANTENIMIENTO (MAQUINAS)</b>	Fijo	\$ 6,67
<b>CARGA FABRIL</b>	<b>CLASE DE COSTO</b>	<b>COSTO</b>
<b>FUNDAS</b>	Variable	\$ 6,20
<b>GAS</b>	Variable	\$ 1,60
<b>ARRIENDO</b>	Fijo	\$ 12,33
<b>AGUA</b>	Variable	\$ 0,00
<b>LUZ</b>	Variable	\$ 2,33
<b>MANTENIMIENTO</b>	Variable	\$ 5,00
<b>SUMINISTRO DE LIMPIEZA</b>	Variable	\$ 2,00
<b>DEPRECIACIONES</b>	Fijo	\$ 0,00
<b>TOTAL CIF</b>		\$ 64,32

**ANEXO 31. CÉDULA PRESUPUESTARIA**

<b>Panadería Javiercito</b>					
<b>Cedula Presupuestario ( Calculo De Tasa Predeterminada)</b>					
<b>N°</b>	<b>Concepto</b>	<b>Clasificación</b>	<b>Costos</b>	<b>Proyectado</b>	<b>Presupuesto. Incremento 10%</b>
1	Materia Prima Indirecta	Variable	\$ 32,23	\$ 42,23	\$ 45,45
2	Mano De Obra Indirecta	Fijo	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 2,20
3	Carga Fabril			\$ 0,00	\$ 0,00
4	Fundas	Variable	\$ 6,20	\$ 9,20	\$ 9,82
5	Gas	Variable	\$ 1,60	\$ 1,60	\$ 1,76
6	Arriendo	Fijo	\$ 12,33	\$ 12,33	\$ 13,56
7	Agua	Variable	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
8	Luz	Variable	\$ 2,33	\$ 2,33	\$ 2,56
9	Mantenimiento	Variable	\$ 5,00	\$ 5,00	\$ 5,50
10	Suministro De Limpieza	Variable	\$ 2,00	\$ 4,00	\$ 4,20
	<b>Total</b>		<b>\$ 63,70</b>	<b>\$ 78,70</b>	<b>\$ 85,06</b>

<b>FÓRMULA APLICADA</b>		
<b>TASA PREDETRMINADA</b>	<b>C.I.F. DE PERIODO</b>	
	<b>HORAS M.O.D. DL</b>	
	<b>PERIODO</b>	

Total Horas M.O.D.		\$ 22,00
TP	=	\$ 63,70
		\$ 22,00
TP	=	\$ 2,90

Total Horas M.O.D. Proyectado		\$ 22,00
TP	=	\$ 85,06
		\$ 22,00
TP	=	\$ 3,87

<b>PANADERIA MATEITO</b>		
<b>Variación MOD.</b>		
<b>Valor Real Hora M.O.D</b>	<b>Valor Proyectado M.O.D</b>	<b>Variación</b>
\$ 2,90	\$ 3,87	\$ 0,97

## ANEXO 32. HOJA DE COSTOS

PANADERÍA JAVIERCITO							
<b>PRODUCTO</b>				Cachitos de sal			
<b>CANTIDAD EN LIBRAS</b>				48			
<b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>				750			
<b>FECHA DE INICIO</b>		30/12/2017		<b>FECHA TERMINADO</b>		30/12/2017	
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>				<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>			
<b>Fecha</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cant.</b>	<b>Valor</b>	<b>Fecha</b>	<b>Nº. Horas</b>	<b>V/Hora</b>	<b>V/Total</b>
30/12/2017	Harina	48	18,24	30/12/2017	3	\$ 1,67	\$ 5,00
30/12/2017	Huevos	48	4,32				
30/12/2017	Manteca	4,5	5,63				
30/12/2017	Mantequilla	4,5	5,63				
	<b>Suman</b>		<b>\$ 33,81</b>	<b>Suman</b>			<b>\$ 5,00</b>
<b>RESUMEN</b>				<b>C.I.F. Aplicados</b>			
<b>Materia Prima Directa (A)</b>		\$ 33,81		<b>Fecha</b>	<b>Tasa</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>
<b>Mano de Obra Directa (B)</b>		\$ 5,00		30/12/2017	\$ 2,90	3:00	\$ 8,70
<b>Costo Primo (A+B)</b>		\$ 38,81					
<b>C.I.F. Aplicados</b>		\$ 8,70					
<b>Costo de Fabricación</b>		\$ 47,51					
<b>Costo Unitario de Fabricación</b>		\$ 0,05					
<b>Utilidad</b>		\$ 0,07					
<b>Precio de Venta</b>		\$ 0,12					

PANADERÍA JAVIERCITO							
<b>PRODUCTO</b>				Empanadas de Queso			
<b>CANTIDAD EN LIBRAS</b>				48			
<b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>				750			
<b>FECHA DE INICIO</b>				30/12/2017	<b>FECHA TERMINADO</b>		30/12/2017
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>				<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>			
<b>Fecha</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cant.</b>	<b>Valor</b>	<b>Fecha</b>	<b>Nº. Horas</b>	<b>V/Hora</b>	<b>V/Total</b>
30/12/2017	Harina	48	18,24	30/12/2017	3	\$ 1,67	\$ 5,00
30/12/2017	Huevos	48	4,32				
30/12/2017	Manteca	4,5	5,63				
30/12/2017	Mantequilla	4,5	4,50				
	<b>Suman</b>		<b>\$ 32,69</b>	<b>Suman</b>			<b>\$ 5,00</b>
<b>RESUMEN</b>				<b>C.I.F. Aplicados</b>			
<b>Materia Prima Directa (A)</b>		\$ 32,69		<b>Fecha</b>	<b>Tasa</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>
<b>Mano de Obra Directa (B)</b>		\$ 5,00		30/12/2017	\$ 2,90	3:00	\$ 8,70
<b>Costo Primo (A+B)</b>		\$ 37,69					
<b>C.I.F. Aplicados</b>		\$ 8,70					
<b>Costo de Fabricación</b>		\$ 46,39					
<b>Costo Unitario de Fabricación</b>		\$ 0,05					
<b>Utilidad</b>		\$ 0,07					
<b>Precio de Venta</b>		\$ 0,12					

PANADERÍA JAVIERCITO							
<b>PRODUCTO</b>				Enrollados			
<b>CANTIDAD EN LIBRAS</b>				48			
<b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>				750			
<b>FECHA DE INICIO</b>				30/12/2017	<b>FECHA TERMINADO</b>		30/12/2017
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>				<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>			
<b>Fecha</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cant.</b>	<b>Valor</b>	<b>Fecha</b>	<b>Nº. Horas</b>	<b>V/Hora</b>	<b>V/Total</b>
30/12/2017	Harina	48	18,24	30/12/2017	3	\$ 1,67	\$ 5,00
30/12/2017	Huevos	48	4,32				
30/12/2017	Manteca	4,5	5,63				
30/12/2017	Mantequilla	4,5	4,50				
	<b>Suman</b>		<b>\$ 32,69</b>	<b>Suman</b>			<b>\$ 5,00</b>
<b>RESUMEN</b>				<b>C.I.F. Aplicados</b>			
<b>Materia Prima Directa (A)</b>		\$ 32,69		<b>Fecha</b>	<b>Tasa</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>
<b>Mano de Obra Directa (B)</b>		\$ 5,00		30/12/2017	\$ 2,90	3:00	\$ 8,70
<b>Costo Primo (A+B)</b>		\$ 37,69					
<b>C.I.F. Aplicados</b>		\$ 8,70					
<b>Costo de Fabricación</b>		\$ 46,39					
<b>Costo Unitario de Fabricación</b>		\$ 0,05					
<b>Utilidad</b>		\$ 0,07					
<b>Precio de Venta</b>		\$ 0,12					

PANADERÍA JAVIERCITO							
<b>PRODUCTO</b>				Pan Redondo			
<b>CANTIDAD EN LIBRAS</b>				42			
<b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>				750			
<b>FECHA DE INICIO</b>				30/12/2017	<b>FECHA TERMINADO</b>		30/12/2017
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>				<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>			
<b>Fecha</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cant.</b>	<b>Valor</b>	<b>Fecha</b>	<b>Nº. Horas</b>	<b>V/Hora</b>	<b>V/Total</b>
30/12/2017	Harina	42	15,96	30/12/2017	3	\$ 1,67	\$ 5,00
30/12/2017	Huevos	42	3,78				
30/12/2017	Manteca	4,5	5,63				
30/12/2017	Mantequilla	4,5	4,50				
	<b>Suman</b>		<b>\$ 29,87</b>	<b>Suman</b>			<b>\$ 5,00</b>
<b>RESUMEN</b>				<b>C.I.F. Aplicados</b>			
<b>Materia Prima Directa (A)</b>		\$ 29,87		<b>Fecha</b>	<b>Tasa</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>
<b>Mano de Obra Directa (B)</b>		\$ 5,00		30/12/2017	\$ 2,90	3:00	\$ 8,70
<b>Costo Primo (A+B)</b>		\$ 34,87					
<b>C.I.F. Aplicados</b>		\$ 8,70					
<b>Costo de Fabricación</b>		\$ 43,57					
<b>Costo Unitario de Fabricación</b>		\$ 0,05					
<b>Utilidad</b>		\$ 0,05					
<b>Precio de Venta</b>		\$ 0,10					

PANADERÍA JAVIERCITO							
<b>PRODUCTO</b>				Pan de Miga			
<b>CANTIDAD EN LIBRAS</b>				48			
<b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>				750			
<b>FECHA DE INICIO</b>				30/12/2017	<b>FECHA TERMINADO</b>		30/12/2017
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>				<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>			
<b>Fecha</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cant.</b>	<b>Valor</b>	<b>Fecha</b>	<b>Nº. Horas</b>	<b>V/Hora</b>	<b>V/Total</b>
30/12/2017	Harina	48	18,24	30/12/2017	3	\$ 1,67	\$ 5,00
30/12/2017	Huevos	48	4,32				
30/12/2017	Manteca	4,5	5,63				
30/12/2017	Mantequilla	4,50	4,50				
	<b>Suman</b>		<b>\$ 32,69</b>	<b>Suman</b>			<b>\$ 5,00</b>
<b>RESUMEN</b>				<b>C.I.F. Aplicados</b>			
<b>Materia Prima Directa (A)</b>		\$ 32,69		<b>Fecha</b>	<b>Tasa</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>
<b>Mano de Obra Directa (B)</b>		\$ 5,00		30/12/2017	\$ 2,90	3:00	\$ 8,70
<b>Costo Primo (A+B)</b>		\$ 37,69					
<b>C.I.F. Aplicados</b>		\$ 8,70					
<b>Costo de Fabricación</b>		\$ 46,39					
<b>Costo Unitario de Fabricación</b>		\$ 0,05					
<b>Utilidad</b>		\$ 0,07					
<b>Precio de Venta</b>		\$ 0,12					

PANADERÍA JAVIERCITO							
<b>PRODUCTO</b>				Gusanitos			
<b>CANTIDAD EN LIBRAS</b>				48			
<b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>				750			
<b>FECHA DE INICIO</b>				30/12/2017	<b>FECHA TERMINADO</b>		30/12/2017
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>				<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>			
<b>Fecha</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cant.</b>	<b>Valor</b>	<b>Fecha</b>	<b>Nº. Horas</b>	<b>V/Hora</b>	<b>V/Total</b>
30/12/2017	Harina	48	18,24	30/12/2017	3	\$ 1,67	\$ 5,00
30/12/2017	Huevos	48	4,32				
30/12/2017	Manteca	4,5	5,63				
30/12/2017	Mantequilla	4,5	4,50				
	<b>Suman</b>		<b>\$ 32,69</b>	<b>Suman</b>			<b>\$ 5,00</b>
<b>RESUMEN</b>				<b>C.I.F. Aplicados</b>			
<b>Materia Prima Directa (A)</b>		\$ 32,69		<b>Fecha</b>	<b>Tasa</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>
<b>Mano de Obra Directa (B)</b>		\$ 5,00		30/12/2017	\$ 2,90	3:00	\$ 8,70
<b>Costo Primo (A+B)</b>		\$ 37,69					
<b>C.I.F. Aplicados</b>		\$ 8,70					
<b>Costo de Fabricación</b>		\$ 46,39					
<b>Costo Unitario de Fabricación</b>		\$ 0,05					
<b>Utilidad</b>		\$ 0,07					
<b>Precio de Venta</b>		\$ 0,12					

### ANEXO 33. ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA

<b>Panadería Javiercito</b>					
<b>Estado De Situación Financiera</b>					
<b>Al 29 De Diciembre 2017</b>					
<b>Activos</b>			<b>Pasivos</b>		
<b>Activo Corriente</b>			<b>Pasivos Corto Plazo</b>		
Caja	\$ 400,00		Préstamo institución Financiera	\$ 7.300,00	
Cuentas por Cobrar Clientes	\$ 0,00		Cuentas por pagar	\$ 500,00	
Empleados	\$ 0,00		Obligaciones Patronales	\$ 0,00	
Inv. Materia Prima	\$ 900,00		<b>Total Pasivo</b>		\$ 7.800,00
Inv. Productos en Proceso	\$ 0,00				
Inv. Productos Terminados	\$ 0,00		<b>Patrimonio</b>		
Otros Activos Corrientes	\$ 0,00		<b>Capital</b>		
<b>Total Activo Corriente</b>		\$ 1.300,00	Capital Miriam Ramírez		\$ 3.500,00
<b>Activo Fijo</b>			<b>Resultados</b>		\$ 0,00
Equipo y Maquinaria	\$ 10.000,00		Utilidad Presente Ejercicio		\$ 0,00
Equipos de Computación	\$ 0,00		Utilidad Ejercicio Anteriores		\$ 0,00
Muebles y Enseres	\$ 0,00				
Vehículos	\$ 0,00				
(-) Depreciación Acumulada de Equipo y Maquinaria	\$ 0,00				
(-) Depreciación Acumulada de Muebles y Enseres	\$ 0,00				
(-) Depreciación Acumula de Vehículos	\$ 0,00				
<b>Total Activos Fijos</b>		\$ 10.000,00			
<b>Otros Activo</b>					
Gastos de Constitución	\$ 70,00				
(-) Amortización Acumulada de Gastos de Constitución	\$ 0,00				
<b>TOTAL OTROS ACTIVOS</b>	\$ 70,00				
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>		\$ 11.300,00	<b>TOTAL ACTIVO + PATRIMONIO</b>		<b>\$ 11.300,00</b>

## ANEXO 34. LIBRO DIARIO

<b>PANADERÍA JAVIERCITO</b>				
<b>LIBRO DIARIO</b>				
<b>AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017</b>				
<b>FECHA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
30/12/2017	<b>1</b>			
	INV. DE PRODUCTOS EN PROCESO		\$ 194,42	
	INV. MATERIA PRIMA			\$ 194,42
	O.P 001	\$ 33,81		
	O.P 002	\$ 32,69		
	O.P 003	\$ 32,69		
	O.P 004	\$ 29,87		
	O.P 005	\$ 32,69		
	O.P 006	\$ 32,69		
	P/R LAS REQUISICIONES DE MATERIALES			
30/12/2017	<b>2</b>			
	INV. DE PRODUCTOS EN PROCESO		\$ 82,20	
	MANO DE OBRA DIRECTA			\$ 82,20
	O.P 001	\$ 5,00		
	O.P 002	\$ 5,00		
	O.P 003	\$ 5,00		
	O.P 004	\$ 5,00		
	O.P 005	\$ 5,00		
	O.P 006	\$ 5,00		
	P/R LA MANO DE OBRA DIRECTA			
30/12/2017	<b>3</b>			
	INV. DE PRODUCTOS EN PROCESO		\$ 52,20	
	COSTOS INDIRECTOS APLICADOS			\$ 52,20
	O.P 001	\$ 8,70		
	O.P 002	\$ 8,70		
	O.P 003	\$ 8,70		
	O.P 004	\$ 8,70		

	O.P 005	\$ 8,70		
	O.P 006	\$ 8,70		
30/12/2017	<b>4</b>			
	INV. DE PRODUCTOS TERMINADOS		\$ 328,82	\$ 328,82
	INV.PRODUCTOS EN PROCESO			
	P/R PRODUCTOS TERMINADOS			
30/12/2017	<b>5</b>			
	CAJA		\$ 482,20	
	VENTAS			\$ 482,20
30/12/2017	<b>6</b>			
	COSTO DE VENTAS		\$ 328,82	
	INV. PRODUCTOS TERMINADOS			\$ 328,82
	P/R MERCADERIA AL COSTO			
<b>SUMAN</b>			<b>\$ 1.468,65</b>	<b>\$ 1.468,65</b>

**ANEXO 35. BALANCE GENERAL**

<b>PANADERIA JAVIERCITO</b>					
<b>BALANCE GENERAL</b>					
<b>DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE 2017</b>					
<b>ACTIVOS</b>			<b>PASIVOS</b>		
<b>ACTIVO CORRIENTE</b>			<b>PASIVOS CORTO PLAZO</b>		
Caja	\$ 482,20		Préstamo institución Financiera	\$ 7.300,00	
Cuentas por Cobrar Clientes	\$ 0,00		Cuentas por pagar	\$ 351,22	
Empleados	\$ 0,00		Obligaciones Patronales		
Inv. Materia Prima	\$ 705,59		<b>TOTAL PASIVO</b>		\$ 7.651,22
Inv. Productos en Proceso	\$ 0,00				
Inv. Productos Terminados	\$ 0,00		<b>PATRIMONIO</b>		
Otros Activos Corrientes	\$ 0,00		<b>CAPITAL</b>		
<b>TOTAL ACTIVO CORRIENTE</b>		\$ 1.187,79	Capital Miriam Ramírez		\$ 3.000,00
<b>ACTIVO FIJO</b>			<b>RESULTADOS</b>		\$ 0,00
Equipo y Maquinaria	\$ 10.000,00		Utilidad Presente Ejercicio		\$ 523,23
Equipos de Computación	\$ 0,00		Utilidad Ejercicio Anteriores		\$ 0,00
Muebles y Enseres	\$ 0,00				
Vehículos	\$ 0,00				
(-) Depreciación Acumulada de Equipo y Maquinaria	\$ 83,33				
(-) Depreciación Acumulada de Muebles y Enseres	\$ 0,00				
(-) Depreciación Acumula de Vehículos	\$ 0,00				
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>		\$ 9.916,67			
<b>OTROS ACTIVO</b>					
Gastos de Constitución	\$ 70,00				
(-) Amortización Acumulada de Gastos de Constitución	\$ 0,00				
<b>TOTAL OTROS ACTIVOS</b>		\$ 70,00			
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>		\$ 11.174,45	<b>TOTAL ACTIVO + PATRIMONIO</b>		\$ 11.174,45

**ANEXO 36. ESTADO DE COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS**

<b>PANADERÍA JAVIERCITO</b>		
<b>ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCION Y VENTAS</b>		
<b>AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017</b>		
<b>Materia Prima Directa</b>		\$ 194,42
Inv. Materia Prima	\$ 900,00	
Compras Materia Prima	-	
(-) Inv. Materia Prima	\$ 705,59	
<b>Mano de Obra Directa</b>		\$ 82,20
<b>Costos Generales de Fabricación</b>		\$ 52,20
Costos de Producción		\$ 328,82
(+) Inv. de Productos en Proceso	-	
Costo de Productos en Procesos		\$ 328,82
(-) Inv. de Productos en Proceso	-	
Costo de Productos Terminados		\$ 328,82
(+) Inv. de Productos Terminados	-	
Costo de Productos Disponibles para la Venta		\$ 328,82
(-) Inv. de Productos Terminados	-	
Costo de Productos Vendidos		\$ 328,82

**ANEXO 37. ESTADO DE RESULTADOS**

<b>PANADERÍA JAVIERCITO</b>		
<b>ESTADO DE RESULTADOS</b>		
<b>AL 31 DE DICIEMBRE 2017</b>		
<b>Ventas Netas</b>		\$ 482,20
<b>(-) Costo de Productos Vendidos</b>		\$ 1.468,65
<b>(-) Utilidad en Ventas Brutas</b>		\$ 328,82
(-) Gastos Operacionales		
Gastos Administrativos	-	
Gasto en Ventas	\$ 10,00	
<b>(=) Utilidad Operacional</b>		\$ 318,82
(+) Ingresos No Operacionales		-
(-) Gastos No Operacionales		-
Gastos Financieros		-
<b>(=) Utilidad Neta</b>		\$ 318,82

**ANEXO 38. ESTADO DE FLUJO DE EFECTIVO**

<b>FLUJO DE EFECTIVO PANADERÍA JAVIERCITO</b>	
<b>Flujo de Operación</b>	
Utilidad Neta	\$ 318,82
Depreciación	\$ 83,33
Generación Bruta	<u>\$ 402,15</u>
Variación del Capital de Trabajo	
Cuentas por Cobrar	0
Inventarios	\$ 705,59
Cuentas por Pagar	<u>\$ 351,22</u>
Flujo Neto de Operación	-\$ 654,66
<b>Flujo de financiamiento</b>	
Préstamos a Instituciones Financieras	\$ 7.300,00
Capital	<u>\$ 3.000,00</u>
Flujo Neto de Financiamiento	\$ 10.300,00
<b>Flujo de inversión</b>	
Propiedad, Planta y Equipo	\$ 10.000,00
<b>Flujo Neto</b>	<u>\$ 482,20</u>

## Anexo 38. Indicador de Liquidez Panadería Mediana

**Rentabilidad = Utilidad Neta/Ventas Netas**

**Rentabilidad =** \$318,82/\$482,20

**Rentabilidad = 0,66**

ANALISIS: Se determina que la panadería, registra una rentabilidad de \$0,66, es decir por cada dólar de venta, obtiene una rentabilidad de \$0,66.