



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
ESCUELA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
CARRERA INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TESIS DE GRADO

PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA C.P.A.

TEMA:

“Diseño de un Manual de Contabilidad de Costos por procesos orientado a optimizar recursos en la Panificadora Londres, del Cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo por el período 2011.”

ALEX JHON SAMANIEGO ZAVALA

Riobamba – Ecuador

2013

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL

Certificamos que el presente trabajo ha sido revisado en su totalidad quedando autorizado para su presentación.

Ing. Raúl Germán Ramírez
Garrido.
DIRECTOR DE TESIS

Dr. Alberto Patricio Robalino
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

CERTIFICADO DE AUTORÍA

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

ALEX JHON SAMANIEGO ZAVALA.

DEDICATORIA

La presente tesis se la dedico a mi familia a mis padres por su amor, comprensión, por ser mis guías y el ejemplo a seguir, quienes me formaron para ser la persona que ahora soy, por brindarme su apoyo en todo este camino de mi vida, por enseñarme que una promesa se cumple y ahora les estoy cumpliendo lo que les prometí terminar mi carrera, les amo mucho.

A mis hermanos Noemí y Favio que con su cariño y sabios consejos me supieron guiar.

A mis amigos que me ayudaron a salir adelante en muchos momentos complicados de mi vida.

A todos en general por darme el tiempo para realizarme profesionalmente.

Alex Samaniego.

AGRADECIMIENTO

Primero antes que nada agradecer a Dios, por estar conmigo en cada paso que doy, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente y por haber puesto en mi camino aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo este trayecto.

A mis padres y hermano que siempre confiaron en mí y me apoyaron de todas las formas posibles para que salga adelante.

Mi agradecimiento profundo a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, en especial a la Escuela de Ingeniería en contabilidad y Auditoría que me abrió las puertas para poder formarme profesionalmente.

A mis Profesores por todos los valiosos conocimientos, experiencias, ayuda que me dieron en todo el transcurso de mi carrera y por haber sido mis amigos y asesores de tesis.

A mis compañeros y amigos que de una u otra forma compartimos mucho tiempo en las aulas y fuera de ella gracias a cada uno de ustedes por su apoyo.

Alex Samaniego.

ÍNDICE GENERAL

Portada.....	I
Certificación del tribunal.....	II
Certificado de autoría.....	III
Dedicatoria.....	IV
Agradecimiento.....	V
Índice de contenido.....	VI
Índice de graficos.....	IX
Índice de cuadros.....	X
Introducción.....	1

CAPÍTULO I

1. Problema investigativo.....	3
1.1. Título.....	3
1.2. Planteamiento del problema.....	3
1.3. Justificación del problema.....	4
1.4. Delimitación del problema.....	5
1.5. Objetivos.....	5
1.5.1. Objetivo general.....	5
1.5.2. Objetivos específicos.....	6
1.6. Marco teórico referencial.....	6
1.6.1. Marco teórico.....	6
1.6.2. Manual de contabilidad de costos.....	6
1.6.3. Funciones y características de la información contable de costos.....	7
1.6.4. Principios de contabilidad generalmente aceptados.....	9
1.6.5. Contabilidad de costos.....	9
1.6.6. Clasificación de la contabilidad de costos.....	10
1.6.7. Sistemas de acumulación de costos.....	12
1.7. Proceso contable.....	13

CAPÍTULO II

2. Generalidades de la empresa panificadora “londres”	14
2.1. Antecedentes	14
2.2. Misión	14
2.3. Visión	145
2.4. Objetivos	15
2.4.1. General	15
2.4.2. Específicos.....	15
2.5. Reseña histórica	15
2.6. Datos informativos	16
2.7. Ubicación geográfica	16
2.8. Organigrama estructural de la panificadora “londres”	18
2.9. Funciones y responsabilidades.....	19
2.9.1. Gerente	19
2.9.2. Departamento de asesoría jurídica	20
2.9.3. Departamento de contabilidad	20
2.9.4. Auxiliar de contabilidad	21
2.9.5. Departamento administrativo	22
2.9.6. Asistente administrativo	23
2.9.7. Departamento de cobranza.....	244
2.9.8. Departamento de ventas.....	24
2.9.8.1. Funciones de cajero.....	255
2.9.9. Jefe de compras	25
2.9.10. Departamento de producción.....	26
2.10. Filosofía panificadora londres	277
2.11. Situación financiera.....	288
2.13. Determinación de deficiencia contables.....	299
2.14. Análisis FODA.....	29
2.14.1. Fortalezas	29
2.14.2. Oportunidades	30

2.14.3. Debilidades	30
2.14.4. Amenazas	311

CAPÍTULO III

3. Propuesta de un diseño de un manual de contabilidad de costos por procesos orientado a optimizar recursos en la panificadora londres, del cantón riobamba, provincia de chimborazo	322
3.1. Justificación de la propuesta.....	32
3.2. Objetivos de la propuesta	32
3.3. Objetivos específicos	33
3.4. Desarrollo de propuesta.....	33
3.5. A quién informa la contabilidad costos.....	33
3.6. Diseño de los flujos de procesos de producción	34
3.6.1 Proceso productivo	36
3.6.2. Productos que se realizan en el área de producción de la panadería londres	42
3.7. Sistema de contabilidad.....	46
3.7.1 Elaboración y diseño de un plan de cuentas.....	46
3.7.2 Plan decuentas propuesto	47
3.7.3 Descripción de lascuentas	52
3.8 Clasificación de los costos incurridos en la elaboración del pan.....	64
3.9. Proceso de costeo para materiales.....	64
3.10. Calculo de los costos de productos por unidades elaboradas y recetas.....	75
3.11 Mano de obra directa	95
3.12 Determinación de costos fijos y variables	97
3.13 Costos indirectos de fabricación	100
3.14 Diario general.....	102
3.15 Libro mayor	103
3.16 Mayor auxiliar.....	104
3.17 Orden de compra	104
3.18 Diario de ventas	106

3.19 Kardex.....	107
3.20 Egreso de materiales de bodega	108
3.21 Ingreso de producto terminado	109
3.22 Orden de requisición.....	110
3.23 Orden de producción	112
3.24 Factura.....	113
3.25 Detalle de ventas	114
3.26 Determinación del costos de venta y presentación de los estados financieros	114

CAPÍTULO IV

4. Conclusiones y recomendaciones.....	119
4.1 Conclusiones	119
4.2 Recomendaciones.....	120
Resumen	123
Abstract.....	122
Bibliografía.....	123
Anexos.....	124

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Nº1 Proceso para la elaboración del pan	35
Nº2 Proceso compras.....	41
Nº3 Proceso venta.....	41
Nº4 Proceso para la elaboración del pan redondo de manteca.....	77
Nº5 Proceso para la elaboración del pan mayuelo	79
Nº6 Proceso para la elaboración del pan de dulce	80
Nº7 Proceso para la elaboración del pan integral de miel	85
Nº8 Proceso para la elaboración del pan integral de sal	88
Nº9 Proceso para la elaboración del pan blanco de agua	91
Nº10 Proceso para la elaboración del pan multicereal	92

ÍNDICE DE CUADROS

Nº1 Masa de dulce.....	44
Nº2 Masa integral.....	45
Nº3 Masa blanca.....	45
Nº4 Especial de yema.....	45
Nº5 Masa integral para pan de sal.....	45
Nº6 Receta estándar.....	74
Nº7 Productos por unidades del pan redondo.....	75
Nº8 Productos por unidad del pan muyuelo.....	78
Nº9 Productos por unidades del pan dulce.....	80
Nº10 Productos por unidades del pan integral de miel.....	83
Nº11 Productos por unidades del pan integral de sal.....	86
Nº12 Productos por unidades del pan blanco de agua.....	88
Nº13 Productos por unidades del pan crosant.....	92

ÍNDICE DE ANEXOS

Nº1 Permisode funcionamiento de la panadería londres.....	125
Nº2 Permiso del ministerio de salud pública.....	126
Nº3 Documentos personales del gerente propietario.....	127
Nº4 Registro único de contribuyentes.....	128
Nº5 Registro único de proveedores.....	129
Nº6 Proceso de producción.....	130

INTRODUCCIÓN

El crecimiento constante de la panificadora Londres en los últimos años, ha generado la necesidad conocer el costo de cada uno de sus productos a vender para tomar innumerables decisiones, sin embargo sólo conocen una aproximación del mismo y gran parte de la información se obtiene de forma equivocada, dado que en la actualidad no poseen un sistema de costeo, por lo cual se genera la necesidad de implementar un manual de contabilidad de costos por procesos, con el propósito de obtener información más rápida y de calidad.

La contabilidad costos a través de los estados financieros, proporciona información adecuada a sus usuarios para que estos cuenten con elementos eficaces para la toma de decisiones; de ahí la importancia que tiene que revelar la información necesaria, oportuna, correcta, y útil para administrar la empresa.

Al interpretar la información financiera se deben conocer datos claros sobre la solvencia, estabilidad y productividad; analizándolas sobre razones financieras aplicables a estas.

El manual de contabilidad de costos por procesos ha sido diseñado y aplicado como una guía para demostrar la adecuada aplicación de un sistema de costeo, bajo ciertas características de la empresa, controles e informes que permitan destacar los beneficios que genera el sistema de costeo, en función de ser más competitivo en los mercados.

Esta tesis consta de cuatro capítulos:

Capítulo I Nos da a conocer los antecedentes, la reseña Histórica y toda la información general sobre la creación de la Panificadora Londres el problema su

formulación y la justificación del mismo y todo lo referente al marco teórico sobre la contabilidad de costos por procesos.

Capítulo II En este capítulo se describe los aspectos generales de la empresa que se ha tomado como trabajo de investigación como también su situación de negocio y la descripción de su producto a elaborar, además también se encuentra como se realiza el proceso de producción de pan que la empresa realiza día a día se desarrolla su organigrama estructural, Levantamiento de inventarios, determinación de deficiencias contables y el Análisis FODA.

Capítulo III

En este capítulo se muestra el sistema de costos propuestos para la panadería londres en este caso estamos proponiendo utilizar un sistema de costos por procesos para que así la empresa pueda saber cuánto es el costo de transfirieren cada proceso de producción además como también saber cuánto es el costo promedio de cada proceso también se desarrolla cada uno de los formatos a utilizar en el sistema.

Capítulo IV Conclusiones encontradas y damos recomendaciones a cada una de ellas.

CAPÍTULO I

1. PROBLEMA INVESTIGATIVO

1.1. TÍTULO

“Diseño de un Manual de Contabilidad de Costos por procesos orientado a optimizar recursos en la Panificadora Londres, del Cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo por el período 2011”

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Durante los últimos años la panificadora pan de londres de la ciudad de Riobamba, ha llevado el registro de sus actividades económicas basándose en una contabilidad comercial y en una administración empírica, la que no está de acuerdo a la naturaleza de su actividad, ya que es una producción manufacturera, esto ha ocasionado que la empresa no cuente con una guía y por ende el control de los procesos de producción y asignación de costos adecuada a los distintos tipos de productos, que se elaboran dentro de la pequeña industria son inadecuados, por lo tanto esta industria no cuente con un costo real de los distintos productos que se fabrican y no conocen cuánto les cuesta producir y/o marginar una utilidad razonable, y evitar el exceso del volumen de producción.

Razón por la cual la no existencia de un manual de contabilidad de costos en la panificadora pan de londres, ha ocasionado que la empresa no disponga de una guía para el manejo adecuado del proceso de producción, motivo por el cual se ha venido generando problemas financieros, además de un deficiente control de los recursos destinados para la producción. No se conoce con exactitud el capital con el que inicio la actividad económica pero hoy en día cuenta con un capital propio de \$ 263.858.42 dólares americanos.

Con estos antecedentes los problemas que se han detectado en esta empresa son los siguientes:

- Existe mucha confusión en el manejo de las cuentas
- Falta de actualización en la denominación contable
- La información contable no es oportuna puesto que más se maneja la contabilidad en excel.
- Los herederos solicitan constantemente información oportuna que no se les puede proporcionar porque se utilizan métodos antiguos.

1.3. JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

Con el diseño del presente manual se ofrecerá una descripción actualizada, concisa y clara de las actividades contenidas en el proceso de producción, al igual que la correcta asignación de los recursos en forma eficiente, eficaz y económica. Lo que permitirá resolver el problema del manejo inadecuado y del deficiente control de los recursos económicos, que han generado problemas financieros para esta pequeña industria, ya que es de interés de la administración y de sus propietarios, poder contar con un manual de contabilidad de costos, basado en el sistema de órdenes de producción para planificar, evaluar y controlar todos los aspectos relacionados al manejo y distribución de los recursos dentro de la producción y de esta forma alcanzar sus objetivos.

La contabilidad de costos, basado en el sistema por procesos de producción, se realizará con la finalidad de conocer ampliamente todo el proceso necesario para la “contabilización de los costos” de producción de esta empresa manufacturera; este es un tema de gran importancia, ya que es la contabilidad de costos la que recoge, analiza, registra, y reporta la información relacionada con los costos y con base en dicha información, se toman las decisiones de planeación y control de los mismos.

Mientras más grande y compleja sea una empresa, mayor será la importancia de un adecuado manual de contabilidad. En toda entidad con su desarrollo y crecimiento económico (ingresos, egresos, y patrimonio), se convierten en contribuyentes ordinarios, y especiales quienes están obligados a llevar contabilidad según la ley de régimen tributario Interno.

De ahí la importancia del ¿por qué y para qué? de la presente investigación, que recae en la utilidad de la misma, ya que el manual de contabilidad es una herramienta fundamental para el éxito en el desarrollo de su actividad comercial; por esto hemos propuesto la creación de un manual de contabilidad en esta empresa.

Esta investigación nos es factible llevar a cabo por conocer la realidad de la empresa, por tener la aprobación de su gerente propietario para llevarla a cabo, por contar con la bibliografía adecuada, a más del tiempo y espacio para cristalizar dicha Investigación.

1.4. DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA

La investigación trata de realizar un diseño de un manual de contabilidad de costos por procesos orientado a optimizar recursos en la panificadora londres, del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo por el período 2011.

1.5. OBJETIVOS

1.5.1. OBJETIVO GENERAL

- Diseñar un manual de contabilidad de costos por procesos orientado a optimizar recursos en la panificadora londres, del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo por el período 2011.

1.5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Verificar el grado de cumplimiento del ciclo contable para determinar los resultados reales que se reflejen en los estados financieros que realiza la empresa.
- Determinar de forma lógica el proceso de producción de la empresa que permita detectar los nudos críticos existentes en la misma.
- Diseñar un manual de contabilidad de costos permitirá identificar la naturaleza de las transacciones que se desarrollan en la empresa, según los principios, normas contables, legales y reglamentarias que son aplicables.

1.6. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

1.6.1. MARCO TEÓRICO

El desarrollo de la presente investigación, es la primera en realiza en su tipo dentro de la empresa, por lo que es totalmente independiente y que servirá como base de revisión de futuros proyectos y análisis.

1.6.2. MANUAL DE CONTABILIDAD DE COSTOS

El Manual contabilidad de costos, es un sistema integral de objetivos y fundamentos interrelacionados en un orden lógico destinado a servir como sustento racional y como referencia a la solución de los problemas que surgen en la práctica contable. Es por este motivo, que el presente manual, pretende entregar contenidos elementales de la contabilidad de costos por procesos.(CUEVA, 2001)

“Instructivo de las políticas contables, normas, prácticas que rigen las cuentas de una empresa industrial, incluyendo la clasificación de cuentas”.

- El manual contabilidad de costos sirve al usuario para la toma de decisiones en forma eficiente y eficaz.
- Permitir un mayor entendimiento acerca de la naturaleza de los costos por procesos, al igual que su distribución y asignación a cada departamento de producción.
- Constituir un marco de referencia para aclarar o sustentar procedimientos contables.
- Facilitar una terminología y una guía de referencia común entre los usuarios generales de la información contable promoviendo una excelente comunicación entre ellos.

El manual de contabilidad de costos por procesos de ninguna manera persigue asignar normas en las aplicaciones contables, pretende más bien orientar en los procedimientos, registros y otras referencias logrando su conocimiento y aplicaciones esenciales con razonamiento necesario para su ejecución, que pueda facilitar con objetividad y sencillez la comprensión de los elementos sustanciales del entorno contable procurando que su práctica e interpretación este acorde a los principios de contabilidad generalmente aceptados.

1.6.3. FUNCIONES Y CARACTERÍSTICAS DE LA INFORMACIÓN CONTABLE DE COSTOS

- **Históricas**, se encuentra contenido por el registro cronológico de los hechos económicos que van apareciendo en la vida de la empresa.
- **Estadística**, refleja los hechos económicos en cantidades que dan una visión real de la forma como queda afectada la situación de la empresa.

- **Económica**, estudia el proceso que se sigue para la obtención del bien (costo – beneficio).
- **Financiera**, examina la obtención de los recursos, para hacer frente a los compromisos de la empresa.
- **Fiscal**, como afectan las disposiciones fiscales a la empresa, conocer todos los impuestos y obligaciones existentes.
- **Legal**, Conocer los artículos del código de comercio, código del trabajo y demás leyes que puedan afectar a la empresa para que la contabilidad refleje de manera legal el contenido de la actividad.

CARACTERÍSTICAS DE LA INFORMACIÓN CONTABLE DE COSTOS

Oportuna, Que la información debe estar disponible o a la mano cuando se necesite.

Verificabilidad, Que permita que la información contable que se produce pueda ser revisada posterior a su emisión.

Objetividad, Que la información contable producida represente la realidad económica de la entidad.

Confiabilidad, Es una cualidad de la información contable que se indica que la misma es correcta, confiable y que los usuarios pueden utilizar para la toma de decisiones.

Utilidad, Que cada usuario de la información contable la utiliza con diversos propósitos, pero existe uno en común que es siempre conocer la situación financiera del negocio.(KOLER, 2000)

1.6.4. PRINCIPIOS DE CONTABILIDAD GENERALMENTE ACEPTADOS

Los principios contables están divididos en tres grupos:

PRINCIPIOS BÁSICOS.- Son aquellos que se consideran fundamentales por cuanto orientan la acción de la profesión contable.

PRINCIPIOS ESENCIALES.-Tienen relación con la contabilidad financiera en general y proporcionan las bases para la formulación de otros principios.

PRINCIPIOS GENERALES DE OPERACIÓN.- Son los que determinan el registro, medición y presentación de la información financiera.

Con la finalidad de que los estados financieros puedan ser entendidos por terceros, es necesario que sean elaborados con sujeción a un cuerpo de reglas previamente conocidas y de aceptación general.(ZAPATA P. , 2005.)

1.6.5. CONTABILIDAD DE COSTOS

La contabilidad de costos es un sistema de información diseñado 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 o comercializa.(TORRES SALINAS, 2002)

Los objetivos de la contabilidad de costos son los siguientes:

- Facilitar el proceso de planeación, para que la gerencia pueda proyectar sus planes económicos a corto y largo plazo y así pueda asignar valor monetario a productos o servicios, definir la optimización de los costos; con la finalidad de obtener un beneficio económico y que pueda promover la habilidad de generar utilidades a la empresa.
- Suministrar información para ejercer el control administrativo de las operaciones y actividades de la compañía. que le permitan visualizar las desviaciones para tomar las medidas correctivas que garanticen el óptimo uso de los recursos.
- Entregar información que sirva de base a la gerencia para diseñar modelos de motivación que le accedan direccionar y tomar decisiones en área de producción.
- Ofrecer información que le permita a la gerencia decidir una estructura funcional donde exista una claridad de las funciones, autoridad y costo de cada área o centro de costo en la organización.

1.6.6. CLASIFICACIÓN DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

Los costos pueden clasificarse de acuerdo con el enfoque que se les dé, existiendo un gran número de clasificaciones. Aquí mencionaremos las principales, a saber

1.6.6.1. SEGÚN LOS ELEMENTOS DE UN PRODUCTO

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

1.6.6.2. SEGÚN LA RELACIÓN CON LA PRODUCCIÓN

Están íntimamente relacionados con los elementos del costo de un producto y con los principales objetivos de la planeación y el control.

COSTOS PRIMOS: es la suma de los materiales directos y la mano de obra directa que intervienen en la elaboración de un producto.

Costos primos = MPD + MOD

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

Costos de conversión = MOD + CIF

1.6.6.3 SEGÚN LA RELACIÓN CON EL VOLUMEN

Costos fijos.- Son los costos que permanecen constantes en su magnitud dentro de un periodo determinado, independientemente de los cambios registrados en el volumen de operaciones realizadas.

Costos variables.- Aquellos cuya magnitud cambia en razón directa del volumen de las operaciones realizadas.

Costos semifijos, semi-variables o mixtos.- Los que tienen elementos tanto fijos como variables.

1.6.6.4. SEGÚN LA CAPACIDAD PARA ASOCIAR LOS COSTOS

Un costo puede considerarse directo o indirecto según la capacidad que tenga la gerencia para asociarlo en forma específica a órdenes de producción o departamentos.

Costos Directos.- Son aquellos que se pueden identificar o cuantificar plenamente

con los productos o las áreas específicas.

Costos Indirectos.- Son costos que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos o las áreas específicas.

1.6.6.5. SEGÚN EL MOMENTO EN QUE SE DETERMINAN LOS COSTOS

Costos Históricos.- Son los que se determinan con posterioridad a la conclusión del periodo de costos.

Costos Predeterminados.- Se determinan con anterioridad a la conclusión del periodo de costos o durante el transcurso del mismo.

Costos Estimados.- Son aquellos que cuentan con un cálculo general y poco profundo, se basa en la experiencia que las empresas tienen de periodos anteriores; estos nos dicen cuanto puede costar un producto o la operación de un proceso durante cierto periodo de costo.

Costos Estándar.- Son aquel que indican según la empresa lo que debe costar un producto o la operación de un proceso determinado, sobre la base de ciertas condiciones de eficiencia y economía de la misma.(Mowen, 1995)

1.6.7. SISTEMAS DE ACUMULACIÓN DE COSTOS

Para la determinación de un sistema de costos en cualquier empresa específica, es necesario tomar en cuenta varios factores, entre estos están:

- El tipo de mercado que abastece y su posición dentro de él.
- La naturaleza de sus procesos fabriles.
- El grado de complejidad en las etapas de elaboración.
- El surtido de artículo que se fabrica.

Las modalidades de producción en cuanto a si se trabajan sobre la base de pedidos especiales o se almacenan inventarios para las ventas.

1.6.8. TIPOS DE SISTEMAS DE COSTOS

Sistemas de Costos por Órdenes Específicas: Este sistema que tiene como objetivo conocer el costo del producto terminado, que previamente ha sido planeado su volumen de producción, destinado a complementar las existencias del almacén de productos terminados o para el surtimiento de un pedido por un cliente determinado.

Sistemas de Costos por Procesos: Este sistema se utiliza en las empresas cuya producción es continua y en grandes masas, existiendo uno ó varios procesos para la transformación de la materia. Este tipo de sistemas se diferencia con el de orden específica, en que, en este no se identifica los elementos del material directo y la mano de obra directa, hasta que no esté terminada la producción completa.

Sistemas de Costos por Departamento: Es muy parecido al sistemas de costos por procesos, pero con la diferencia que este sistema depende de los departamentos por los cuales ha tenido que pasar el producto. (<http://www.monografias.com/trabajos90/sistemas-costos/sistemas-costos2.shtml#bibliograa>)

1.7. PROCESO CONTABLE

El proceso contable es el ciclo mediante el cual las transacciones de una empresa son registradas y resumidas para la obtención de los Estados Financieros, este proceso consiste en diversas etapas necesarias (exigidas legalmente) para el desarrollo de la información contable. (Colectivo de Autores, 2006)

- Recolectar la Información en Asientos (libro Diario)
- Agruparla en Cuentas (Libro Mayor)
- Resumirla en Estados Financieros Básicos
- En algunos casos se exigen Libros Auxiliares
- Presentar debidamente las transacciones y revelaciones correspondientes en los estados financieros

CAPÍTULO II

2. GENERALIDADES DE LA EMPRESA PANIFICADORA “LONDRES”

2.1. ANTECEDENTES

La panadería Londres es una pequeña industria, que se dedica a la elaboración y comercialización de productos de panificación y de repostería, ubicada en la ciudad de Riobamba provincia de Chimborazo.

Es propiedad de la familia Cabezas Andino, en la actualidad cuentan con tres panaderías, las cuales se encuentra ubicada la Matriz en las calles Guayaquil 28-67 y Carabobo, principal ubicada en las calles avenida Daniel León Borja 32-11 y Vargas Torres, su sucursal ubicada en las calles García Moreno 22-46 y Diez de Agosto, en la actualidad cuenta con 34 empleados, los cuales laboran con un horario definido.

Su principal administrador es el Ing. Miguel Ángel Cabezas Andino, en calidad de Gerente General. Su número de RUC es 06015467571001, El capital social que cuenta esta empresa en la actualidad es de 181.086,07 dólares de los Estados Unidos de Norte América.

2.2. MISIÓN

“Proveer a nuestros clientes con productos de primera calidad, basados en excelentes materias primas, con compromiso, honestidad y amor por lo que hacemos logrando con ello un producto que satisfaga las necesidades gustativas y alimenticias de nuestros más exigentes clientes, contado con la mejor atención y a precios accesibles”.

2.3. VISIÓN

“Ser la empresa líder en el mercado de elaboración y diseño en productos panificación y pastelería en la ciudad de Riobamba, brindando productos de la más alta calidad, que satisface necesidades gastronómicas de nuestros clientes, mediante conocimiento, trabajo en equipo, compromiso, innovación e higiene de acuerdo las normas vigentes en el país y teniendo en cuenta que el cliente es la razón de nuestra existencia”.

2.4. OBJETIVOS

2.4.1. GENERAL

Ser la panificadora #1 de la ciudad de Riobamba y de la provincia de Chimborazo, en cuanto a productos innovadores y deliciosos, reconocidos por el sabor único del pan y de su pastelera, a fin de crecer como empresa líder en el mercado.

2.4.2. ESPECÍFICOS

- Satisfacer a todos los consumidores produciendo variedad de productos de pastelería y panificación con excelente valor nutricional.
- Vender nuestros productos a un precio accesible a la comunidad.

2.5. RESEÑA HISTÓRICA

Lapanadería Londres considerada como la más antigua y tradicional de la ciudad de Riobamba inicia su actividad a partir de 1954, con el local ubicado en el barrio la estación, en las calles Guayaquil 28-67 y Carabobo siendo su representante legal y propietario el señor Carlos Cabezas, posteriormente asume la responsabilidad de

continuar con el ejercicio de la panadería la esposa, Sra. Rosario Oderay Andino de Cabezas hasta 1994, a partir de esta fecha asume la gerencia el Ing. Miguel Ángel Cabezas Andino hijo de los dueños.

La panadería londres al inicio de su actividad únicamente se dedicaba a la elaboración de pan, en la actualidad se ha incrementado la actividad con la elaboración de pastas, postres, tortas especiales y una extensa variedad de pan.

El esmero con el que han trabajado sus dueños desde su inicio ha sido factor importante en el crecimiento y desarrollo de la panadería a tal punto que hoy ya no es solo una Panadería sino que actualmente son tres panaderías.

2.6. DATOS INFORMATIVOS

RAZÓN SOCIAL:	Panadería londres
TIPO DE EMPRESA:	Artesanal
ACTIVIDAD:	<ul style="list-style-type: none">- Elaboración de panecillos frescos- Venta al por mayor de otros alimentos- Ventas de comidas y bebidas en cafeterías
CAPITAL	El capital con que funciona la panadería es:
POR EL ORIGEN	Privada
POR LA NACIONALIDAD	Nacional
REPRESENTANTE LEGAL	Ing. Miguel Ángel Cabezas Andino

2.7. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

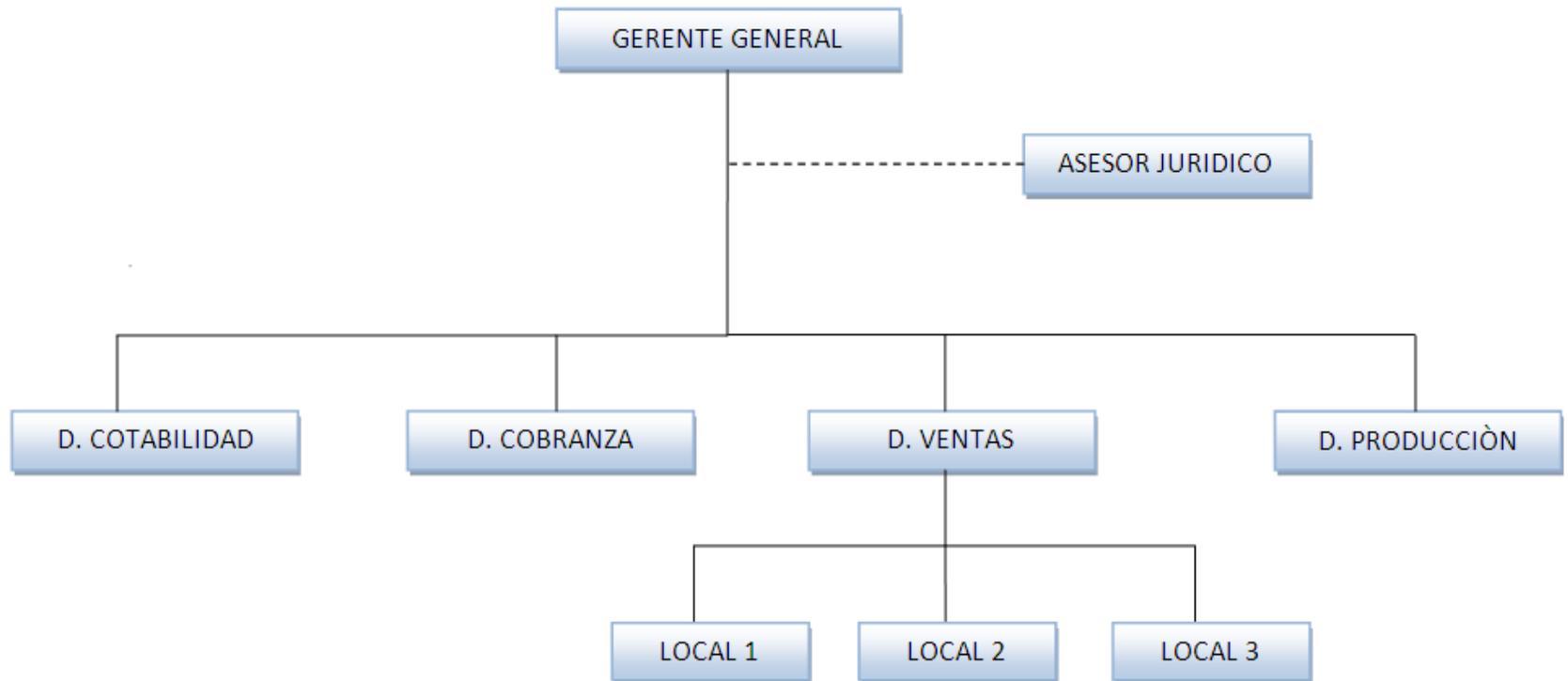
La panificadora londres tiene su domicilio en la ciudad de Riobamba provincia de Chimborazo, su matriz panadería Londres le está en las calles Guayaquil 28-67 y Carabobo, panadería londres II ubicada en las calles, Avenida Daniel León Borja 32-

11 y Vargas Torres y Sucursal panadería londres III ubicada en las calles García Moreno 22-46 y Diez de Agosto.



2.8. ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL DE LA PANIFICADORA “LONDRES”.

GRAFICO Nº 01



FUENTE: Departamento Administrativo de Panificadora Londres

2.9. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

2.9.1. GERENTE

- Representa a la entidad jurídicamente y extrajurídica.
- Realizar todos los actos administrativos.
- Liderar el proceso de planeación estratégica de la organización, determinando los factores críticos de éxito, estableciendo los objetivos y metas específicas de la empresa.
- Establece las estrategias generales para alcanzar los objetivos y metas propuestas.
- Cumplir y hacer cumplir las leyes, políticas y reglamentos internos.
- Diseñar, implantar, monitorear y evaluar el sistema de información de la empresa.
- Desarrollar un ambiente de trabajo que motive positivamente a los individuos y grupos organizacionales de la empresa.
- Medir continuamente la ejecución y comparar resultados reales con los planes y estándares de ejecución.
- Presentar planes mantiene contacto continuo con proveedores, en busca de nuevas tecnologías o materias primas, insumos y productos más adecuados.
- Cuidar que se lleve los libros contables y de actas
- Analizar, inspeccionar y aprobar las ventas a crédito.
- Evaluar e interpretar movimientos financieros económicos e inventarios.
- Presentar planes mantiene contacto continuo con proveedores, en busca de nuevas tecnologías o materias primas, insumos y productos más adecuados.
- Decide cuando un nuevo producto ha de ingresar al mercado.
- Se encarga de la contratación y despido de personal.
- Analizar y autorizar el pago de facturas correspondiente al pago de servicios bienes.
- Está autorizado a firmar los cheques de la compañía, sin límite de monto.

- Cualquier transacción financiera mayor como obtención de préstamos, cartas de crédito, asignación de créditos a clientes, etc. deben contar con su aprobación.
- Responder por todos los valores, dineros, activos y demás bienes de la entidad.
- Evaluar mensualmente los indicadores de gestión de las diferentes áreas.

2.9.2. DEPARTAMENTO DE ASESORÍA JURÍDICA

- Asesorar a gerencia para encaminar sus acciones dentro del marco legal en los asuntos que requieran de su intervención.
- Desarrollar y ejecutar políticas que permitan recuperar cartera vencida
- Revisar los contratos que se celebren en la empresa de carácter laboral y comercial.
- Ejecutar trámites ante los organismos de control, cuando la entidad requiera de cambios.
- Presentar informes globales en forma periódica sobre su trabajo en aspectos relacionados a recuperación de cartera, juicios en proceso, fallos judiciales, etc.

2.9.3. DEPARTAMENTO DE CONTABILIDAD

- Mantener un sistema automatizado de contabilidad general de la empresa, de conformidad con el catálogo de cuentas, procedimientos, y otras disposiciones vigentes.
- Coordinar y supervisar con todas las áreas de la empresa la entrega oportuna de información que permita la ejecución de los estados financieros.
- Mantener permanentemente actualizado el archivo de la documentación sustentatoria de los registros contables.
- Mantener el sistema de valoración de inventarios de acuerdo con las políticas de la empresa y con las disposiciones legales pertinentes.

- Analizar e interpretar los estados financieros con el propósito de mantener los niveles de razonabilidad financiera.
- Vigilar el cumplimiento de las normas y procedimientos de control interno, previo a la realización de las transacciones que realice la empresa.
- Intervenir directamente en la organización contable
- Comprobar y verificar estados de actividades económicas y financieras
- Certificar balances con previa verificación integral de la contabilidad
- Evaluar e interpretar movimientos financieros económicos e inventarios
- Preparar y suscribir declaraciones tributarias.

2.9.4. AUXILIAR DE CONTABILIDAD

Coordinación de la entrega de información a los contadores, de la empresa que realiza la contabilidad de la panificadora Londres 4 o 5 veces al mes en las cuales la asistente contable debe entregar carpetas de proveedores, clientes, comprobantes de retención, egresos de caja, registro de nómina, notas de crédito, libro de bancos y conciliaciones.

- Manejo de clientes, nómina, bancos y viáticos.
- Coordinación de la entrega de información a la empresa que realiza la contabilidad.
- Manejo de cuentas personales de la gerencia general.
- Recepción de facturas y comprobantes de retención.
- Mantener el archivo de proveedores.
- Coordinar el pago a proveedores, fechas de vencimiento y valores de pago.
- Custodia y emisión de cheque en coordinación con la gerencia financiera.
- Conciliaciones bancarias.
- Manejo del libro de bancos.
- Manejo de papeletas de depósito y coordinación del depósito.

- Recepción diaria de cobranza causada por ventas de contado.
- Archivo de facturas secuenciales del cliente.
- Manejo de facturas y comprobantes de retención.
- Encargado del proceso de nómina que tiene que ver con el manejo de los ingresos, descuentos, bonos de alimentación y alimentación, seguros de asistencia médica, descuentos del IESS y retenciones de impuestos de los empleados.
- Creación de carpetas de empleados para registro de cédulas, documentos del IESS, contratos de trabajo, avisos de entrada, y cualquier otro documento relacionado con el empleado.
- Elaboración de memos de permisos.
- Lleva el control de vacaciones y permisos, así como de días adicionales de trabajo.

2.9.5. DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO

- Planificar, organizar, controlar y orientar las distintas áreas de trabajo que existan en la entidad.
- Planificar y supervisar la gestión administrativa de la entidad.
- Dar seguimiento a los planes de cada área.
- Determinar la cantidad de materia prima se va a comprar y a producir.
- Determinar la variedad de productos que se van elaborar para la venta.
- Autorizar y/o controlar la utilización de suministros, equipos y materiales.
- Buscar nuevos proveedores de materia prima.
- Proponer nuevas estrategias de crecimiento para la empresa.
- Supervisar la contabilidad general de la empresa.
- Realizar un seguimiento contable de las distintas cuentas y aplicaciones, control del pago de precios a proveedores.
- Resolver las peticiones de permisos y licencias del personal a su cargo.

- Supervisar y evaluar en las diferentes áreas el desempeño de los trabajadores.
- Supervisar el buen funcionamiento de las distintas actividades de cada personal.
- Autorización de la Planilla para el pago de salario de los empleados.
- Organizar los procesos planificados por él gente general.
- Elaborar el Presupuesto anual según las necesidades.

2.9.6. ASISTENTE ADMINISTRATIVO

- Atención a clientes.
- Realizar los cobros de las ventas de contado.
- Manejo de caja chica.
- Manejo de suministros de oficina y cafetería.
- Coordinación de los viajes de las diferentes personas. (técnicos y gerentes)
- Elaboración de memos y cartas
- Asistencia directa de gerencias.
- Archivar consumo de gasolina que le pasa contabilidad.
- Coordinación de las compras que solicita gerencia.
- Control del fax y correspondencia.
- Cobros a clientes todos los viernes de acuerdo al listado entregado por el gerente financiero.
- Ingreso de datos al sistema.
- Mantener un control de los servicios básicos que hay que pagar. (se pasa unreporte mensual de los que hay que pagar).
- Recepción del cobro de las ventas de contado.
- Entregar los pagos en efectivo o cheque al gerente financiero diariamente, junto con las facturas y retenciones.
- Elaboración de reporte diario de ventas donde se incluye la fecha, el número de factura, retención y el tipo de pago. Este reporte debe ser entregado al gerente financiero.

2.9.7. DEPARTAMENTO DE COBRANZA

- Supervisar la administración de todas las funciones, actividades y fases del Departamento a su cargo.
- Elaborar los programas anuales de trabajo y vigilar que se cumpla las metas.
- Elaborar el presupuesto anual de cobranza, con base en el presupuesto de ingresos y de acuerdo con las políticas de plazo de la empresa.
- Cumplir con el objetivo departamental y de la empresa dentro de las políticas señaladas por la dirección.
- Evitar la fuga de utilidades por cuentas incobrables.
- Establecer las políticas de cobranza, de acuerdo con la gerencia general.
- Supervisar los procedimientos de cobro.
- Llevar el control del grupo de riesgo alto.
- Tomar decisiones para regularizar las cuentas que se retrasen o que representen un riesgo mayor del normal o aceptado.
- Informar a la gerencia general en forma oportuna, de las actividades relacionadas con la cobranza.
- Supervisar la administración de todas las funciones, actividades y fases del departamento.

2.9.8. DEPARTAMENTO DE VENTAS

- Análisis del mercado para determinar gusto y preferencias de los clientes.
- Calcular la demanda y planificar, ejecutar el presupuesto anual de ventas.
- Evaluar reportes diarios, mensuales y acumulados del movimiento general de ventas y despachos; los mismos que serán enviados a: gerencia general y departamento de contabilidad.
- Controlar los kardex de los movimientos diarios.

- Controlar al personal de ventas de los distintos puntos de venta.
- Elaborar estrategias publicitarias.

2.9.8.1. FUNCIONES DE CAJERO

- Saludar a los clientes con una sonrisa amistosa.
- Brindar atención personalizada al cliente.
- Entregar el cambio correcto cuando sea necesario.
- Preparar el reporte de caja diariamente, hacer la conciliación del total de los pagos con el total de las ventas.
- Hacer conocer a los clientes las especialidades de la panadería.
- Coordinar con el personal de servicio y sus ayudantes para garantizar que el cliente reciba el más alto nivel de servicio posible.
- Ayudar a los meseros con sus responsabilidades si es necesario.
- Responsabilidades adicionales asignadas o solicitadas por el gerente.

2.9.9. JEFE DE COMPRAS

- Encargado de realizar las adquisiciones necesarias en el momento debido, con la cantidad y calidad requerida y a un precio adecuado.
- Cotizar los precios, la calidad y el transporte.
- Negociar condiciones de entrega y de pago, tratos necesarios en casos de rechazo y ajustes, entrega de facturas a contabilidad para su registro, pago y contabilización.
- Participar en las pruebas y control de muestras para asegurar que reúnen las condiciones especificadas.
- Búsqueda de proveedores alternativos que puedan suministrar los mismos productos en mejores condiciones de plazo, calidad y precio que los actuales.
- Proveer a las demás áreas tomando en cuenta: la clase, cantidad y dimensiones

de las mismas, al igual que los requerimientos de cada una de estas áreas.

- Establecer los stocks mínimos y máximos en adquisiciones de materias primas y suministros para la empresa.
- Controlar e informar a quien corresponda, de la situación de los stocks, avisando sobre las desviaciones por exceso o defecto que en el almacén se puedan estar produciendo.
- Mantenimiento de registros de existencia (sistema de información de los niveles de stock).
- Vender desechos, sobrantes y os artículos de desuso.

2.9.10. DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN

- Establecer el nivel de producción y determinar cómo se alcanzarán las unidades requeridas a producir y cuántos turnos de trabajo serán requeridos.
- Determina el tamaño de la instalación, al igual que la localización de la instalación.
- Establecer los procesos de producción que tienen menor costos, al igual que permite cumplir con el mayor número de especificaciones del producto.
- Establecer el proceso que cuenta con un mayor grado de confiabilidad o cumplimiento en la producción o entrega del producto.
- Determinar el proceso que puede adaptarse mejor a cualquier requerimiento o a los posibles cambios, por ejemplo, cambios en el diseño del producto o en los volúmenes de producción.
- Verificar que los productos que los proveedores entregan diariamente en la empresa sean de acuerdo a la calidad acordada.
- Supervisar la limpieza y el orden del área de producción.
- Supervisar al personal de producción que trabaje adecuadamente e higiénicamente en sus distintas áreas de trabajo.
- Controlar el cumplimiento de los pedidos que se van a surtir todo el día.

- Llevar el control de la cantidad de productos que se envía a los distintos puntos de ventas.
- Verificar que los distintos productos que se elaboran, esté de acuerdo con los parámetros de calidad establecidos.

2.10. FILOSOFÍA PANIFICADORA LONDRES

La calidad es fundamental en "Panificadora Londres" para lograr un nivel de excelencia en todas las acciones, actividades y aéreas que involucran a la empresa y así poder lograr la posición líder en el mercado, así como apoyar el desarrollo social integral de los trabajadores y sus familias, es por eso que aplicamos lo siguientes valores:

- **Clientes.-** proveer productos, saludables y de calidad que alimenten bien a sus consumidores y contribuyan al bienestar y satisfacción de sus familias.
- **Trabajo en equipo.-** Estimulamos el trabajo participativo, estimulando actitudes de cooperación, confianza y comunicación entre todos los miembros de la empresa para poder lograr excelentes resultados y poder cumplir nuestras metas.
- **Honestidad.-** Nuestro compromiso, para cumplir con las labores y especificaciones de nuestros clientes, nos invita a ser responsables en cada uno de los detalles que se encuentran en los procesos de distribución.
- **Responsabilidad.-** Practicamos la ética profesional con nuestros clientes y colaboradores de acuerdo a principios y normas establecidas por la sociedad y la empresa.
- **Familia.-** Nuestros colaboradores son parte fundamental de nuestra empresa, es nuestro compromiso velar por el bienestar y seguridad de cada uno de ellos.

2.11. SITUACIÓN FINANCIERA

Según la revisión de la situación financiera de la entidad, se pudo determinar el registro de sus actividades económicas basándose en una contabilidad comercial y en una administración empírica, la que no está de acuerdo a la naturaleza de su actividad, ya que es una producción manufacturera, esto ha ocasionado que la empresa no cuente con una guía y por ende el control de los procesos de producción y asignación de costos adecuada a los distintos tipos de productos, que se elaboran dentro de la pequeña industria son inadecuados, por lo tanto esta industria no cuente con un costo real de los distintos productos que se fabrican y evitar el exceso del volumen de producción.

2.12. DIAGNÓSTICO Y ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL PROBLEMA DE LA PANIFICADORA LONDRES

Los propietarios de panificadora londres no cuenta con las nociones necesarias sobre las técnicas de la contabilidad de costos por procesos, por lo que es necesario que cuenten con una base que sirva de apoyo para su preparación, ya que las entidades de la actualidad necesitan profesionales que tengan la capacidad de competencia necesaria para desempeñar adecuadamente los diversos roles que le sean asignados.

Con el presente manual se pretende hacer una contribución a la empresa, la misma que ofrezca una descripción actualizada, concisa y clara de las actividades contenidas en el proceso de producción, ya que en la actualidad se está llevando de forma inapropiada.

Aunque se cuenta con un contador, éste no es de planta, solamente cumple con las obligaciones de ley (es decir, declaraciones de impuestos, anexos transaccionales) mas no es parte de las soluciones de los problemas cotidianos de

la empresa que permita maximizar la eficiencia de las operaciones financieras, la empresa no cuenta con un registro detallado de las entradas y salidas de los recursos.

Consecuentemente se deja de saber con exactitud las ganancias o pérdidas en las que está incurriendo la empresa. Para llevar a cabo todo el conjunto de las transacciones comerciales de manera eficiente, finalmente es necesario el diseño e implementación del manual de contabilidad de costos por procesos que permita obtener y alcanzar las metas propuestas.

2.13. DETERMINACIÓN DE DEFICIENCIA CONTABLES.

- La Panificadora Londres carece de un sistema de costeo que brinde bases sólidas para una información oportuna para la toma de decisiones por la gerencia.
- Los gastos generales de producción son asignados, en vez de ser atribuibles a los productos.
- El desconocimiento y la falta de una herramienta válida de costeo, ha permitido que se estimen costos, más no se determinen valores reales.
- Los costos se hacen en base a estimaciones empíricas a cada uno de los productos, por lo cual no tiene un costo venta unitario exacto.
- No cuenta con indicadores que midan la productividad y el crecimiento de la Panificadora.
- Los procesos de producción en cada una de las líneas no cuentan con el registro necesario para determinar valores exactos o aproximados a la realidad contable.

2.14. ANÁLISIS FODA

2.14.1. FORTALEZAS

- La panificadora Londres cuenta con maquinaria especializada garantizando de

estamanagera productos de calidad a sus clientes.

- Posee un mercado determinado en el cual se ha convertido en proveedor permanente.
- Optimiza los recursos ya que se ha convertido en sub proveedor de a pandura, reutilizando los productos que no se vende en los distintos locales al termino del día.
- La entidad cuenta con todos los documentos que son autorizados por el servicio de rentas internas para su actividad comercial.
- Todas sus declaraciones y pago de impuestos (impuestos al valor agregado, impuesto a la renta, anticipo del impuesto a la renta, retenciones del impuesto a la renta), son realizadas y presentadas oportunamente.
- La entidad dispone un convenio de débito automático para el pago de declaraciones impuestos efectuados.
- Posicionamiento en el mercado Interno.

2.14.2. OPORTUNIDADES

- Crecimiento en el mercado externo.
- Precios competitivos en el mercado.
- Alta calidad en todas los tipos de producto.
- Crédito tributario del impuesto valor agregado total, y saldo a favor del contribuyente en el impuesto a la renta.
- Crédito tributario en las retenciones del impuesto a la renta, y retenciones del impuesto al valor agregado.
- Crédito tributario originado por anticipo pagado del impuesto a la renta.

2.14.3. DEBILIDADES

- Desconocimiento de políticas administrativas y contables que dificultan el reconocimiento de costos y gastos.

- El resultado del ejercicio económico es inexacto, porque no tiene un análisis, registro, de las transacciones de que desarrolla la entidad, debido a la falta de una manual contabilidad de costos.
- No se realiza un costo de reposición.
- Saturación del mercado local.

2.14.4. AMENAZAS

- El crecimiento de la competencia con precios de venta más competitivos.
- Políticas de gobierno que perjudiquen, el subsidio a la harina.
- Incremento del valor de la materia prima.
- Los costos o gastos que se respalden en comprobantes de venta emitidos por empresas inexistentes o fantasmas.
- Situación económica del país.
- Creación de nuevos impuestos.

CAPÍTULO III

3. “PROPUESTA DE UN DISEÑO DE UN MANUAL DE CONTABILIDAD DE COSTOS POR PROCESOS ORIENTADO A OPTIMIZAR RECURSOS EN LA PANIFICADORA LONDRES, DEL CANTÓN RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO”

3.1. JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA

Es necesario que la personas involucradas en el área contable y de producción, cuenten con sistema de contabilidad de costos por procesos industriales que, adaptándose a las formas físicas de elaborar uno o varios productos, procuré obtener el costo unitario y la optimización de los recursos, de la forma más exacta posible acumulando a los valores por MP (Materia Prima), MO (Mano de Obra) y CIF (Costos Indirectos de Fabricación) a través de procesos de fabricación durante un período contable.

La Propuesta de la presente investigación nace con la necesidad de la empresa y de las personas que utilicen esta información financiera puedan poder contar con una descripción actualizada, concisa y clara de las actividades contenidas en el proceso de producción, al igual que la correcta asignación de los recursos en forma eficiente, eficaz y económica.

3.2. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

Diseñar un Manual de Contabilidad de Costos por procesos orientado a optimizar recursos en la Panificadora Londres, el cual permita determinar en forma clara y sencilla, el verdadero costo de producción mediante la correcta utilización de los recursos y la oportuna asignados de estos recursos a producción, como son la materia prima, mano de obrar y los costos indirectos de fabricación, y de esta

manera contar con un mejor control de la producción y de la económica de la empresa.

3.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Contar con técnicas y procedimientos que determinen desviaciones y alteraciones en el costo de la producción.
- Analizar y determinar el ciclo de producción que permita determinar en forma adecuada los costos de los materiales, mano de obra y de los costos indirectos de fabricación para establecer los resultados reales, y que estos reflejen en los estados financieros que realiza la empresa.
- Diseñar un manual de contabilidad de costos permitirá identificar la naturaleza de las transacciones que se desarrollan en la empresa, según los principios, normas contables, legales y reglamentarias que son aplicables.
- Establecer controles rigurosos en producción que permitan aprovechar al máximo los recursos y en casos que existan residuos de masa se puedan utilizar en otras líneas de producto para disminuir los sobrantes en producción y de esta manera incrementar los ingresos en la empresa.

3.4. DESARROLLO DE PROPUESTA

El Manual de Contabilidad de costos por procesos para la Panificadora Londres, se ha diseñado en la ciudad de Riobamba, Provincia de Chimborazo, en el año 2011.

3.5. A QUIÉN INFORMA LA CONTABILIDAD COSTOS

La información que se difunde al exterior de la unidad económica ha de ser útil para que los distintos agentes económicos aumenten sus posibilidades de acumulación de recursos.

Entre ellos se podrían señalar a los acreedores, los trabajadores, la administración pública del estado (sobre todo en materia de impuestos), las entidades financieras que colaboran con la entidad, etc. Otra información de distinto contenido, denominada información interna, sólo es utilizada en el ámbito interno de la unidad empresarial. Los datos que ésta proporciona sirven, a los responsables de la unidad empresarial, para planificar y controlar la gestión, así como para delimitar responsabilidades a fin de actuar eficaz y eficientemente. **(ZAPATA, 2010)**

3.6. DISEÑO DE LOS FLUJOS DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN

En el área de producción se busca que esté relacionada con el proceso de producción del pan. Las funciones específicas para esta área son:

- Elaboración del pan
- Almacenamiento
- Limpieza

Debido a la naturaleza perecedera del producto (pan) éste no pasa por bodega para mantener existencias, ya que es comercializado inmediatamente, por ello los procedimientos de control interno se han orientado al manejo de las materias primas necesarias para la elaboración del pan. Procedimientos de control interno:

GRAFICO Nº 1 FLUJO GRAMA DEL PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DEL PAN



Elaborado por: Alex Samaniego

3.6.1 PROCESO PRODUCTIVO

MESCLADO

Etapa 1: Pesado de ingredientes

Pesar todos los ingredientes sólidos y medir los líquidos utilizando balanza y recipiente con escala de medidas, respectivamente. El pesado no debe realizarse por aproximación ni utilizando medidas como la pizca, el puñado. Esta etapa es importante para mantener la calidad constante del producto. No se debe hacer por aproximación.

Etapa 2: Amasado

El amasado es una etapa clave y decisoria en la calidad del pan. En esta etapa influirá tanto el tipo de amasadora como la velocidad, la duración y la capacidad de ocupación de la misma. Durante este proceso, los componentes de la harina (almidón, proteínas, grasas, cenizas y enzimas), pierden su individualidad y, junto con sus demás ingredientes, van a dotar a la masa de unas características plásticas (fuerza y equilibrio). En esta etapa se pueden diferenciar dos fases: mezcla y amasado intensificado, tanto si utiliza una amasadora lenta como rápida.

Etapa 3: Primera fermentación

Comienza al final del amasado y puede realizarse en la misma batea amasadora. El tiempo de fermentación será de unos 15 - 30 minutos. Esta etapa del proceso es crítica para la obtención de un pan con características aromáticas óptimas (se debe tapar con nylon para evitar que la masa se seque).

Etapa 4: Refinado / sobado

La masa se pasa por la sobadora para lograr celdillas (agujeritos del pan) cada vez más pequeñas y obtener una miga más uniforme. Con la sobadora se obtiene un pan más compacto, de corteza más brillante y miga más clara.

Etapa 5: Descanso / Reposo

Posteriormente se dejará descansar la masa durante aproximadamente 10 minutos sobre una mesa, tapada con un nylon (limpio y desinfectado). Esto permitirá que la masa se relaje, facilitando una mejor división y armado.

ESTIRADO

Etapa 6: División / armado

Esta masa descansada se separa en bollos a los que se les da la forma y el. Tamaño característicos del tipo de pan que va a Esta etapa puede desarrollarse en forma manual o mecánica (utilizando maquinaria).

Etapa 7: Estibado

Una vez armados los bollos, se colocan sobre las bandejas, que deben ser previamente untadas con grasa, margarina u otro material desmoldante para que la masa no se pegue, salvo que se cuente con bandejas con recubrimiento antiadherente o sobre tablas de madera, previamente cubiertas por sus liencillos tensillos. Una vez más se protegen las piezas de masa para evitar que se sequen

Etapa 8: Segunda fermentación

De este modo, se dejan fermentar. Esto permite que las piezas leven, que se expanda el volumen y que se defina el aroma. El tiempo de fermentación dependerá de la cantidad de levadura utilizada y de las condiciones de humedad y temperatura, que no debe ser superior a 30 °c dado que la temperatura ideal para el desarrollo de la levadura es de 27 °c. En el modelo desarrollado es necesario dejar fermentar la masa entre 60 y 90 minutos.

Etapa 9: Cortado

A continuación se hace un corte sobre la superficie para que el pan termine de desarrollarse en el horno y no se fracture.

COCCIÓN

Etapa 10: Cocción

Independientemente del tipo de horno la cocción se realizará siempre entre 180 y 260 °c, en una atmósfera rica en vapor de agua. Las características de tiempo y temperatura de cocción dependerán del profesional panadero y del tipo de pan, ya que es la experiencia la que demuestra la mejor forma de cocción.

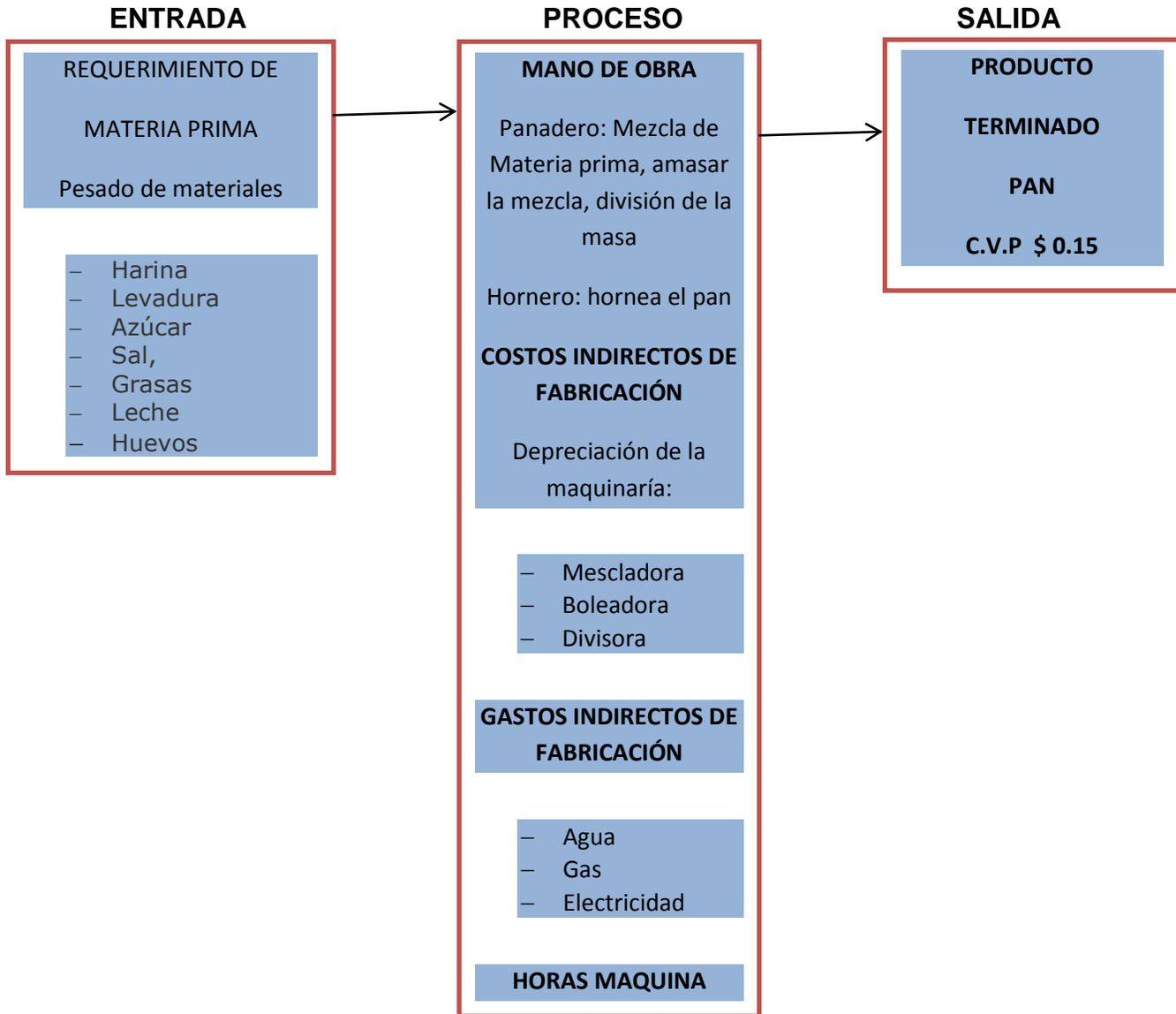
La cocción de pan francés requiere de la generación de vapor de agua, dado que la misma permite el desarrollo de las piezas, aumenta el volumen y le otorga brillo y color. El tiempo de cocción dependerá del tamaño del pan.

Etapa 11: Acabados especiales

Este acabado se lo realiza de acuerdo al tipo y efecto que se desee dar ha determinado producto, pudiendo ser lo siguiente:

- a) **El Pintado.**-Se lo realiza con una solución de huevo y sal, una vez que las unidades de masa han salido de la cámara de vapor. Este proceso se lo realiza con la ayuda de una brocha.
- b) **Solución de Agua y Azúcar.**-Para dar mayor efecto al producto terminado se aplica esta solución sobre las unidades de productos dulces.
- c) **Cortado Manual.**- Es un simple procedimiento que se hace a los productos con una hoja de afeitar. Es un proceso netamente decorativo.

SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS DE LA PANADERÍA LONDRES PARA LA ELABORACIÓN DEL PAN



Elaborado por: Alex Samaniego

GRAFICO Nº 2 FLUJO GRAMA PARA COMPRAS

PROCESO COMPRAS

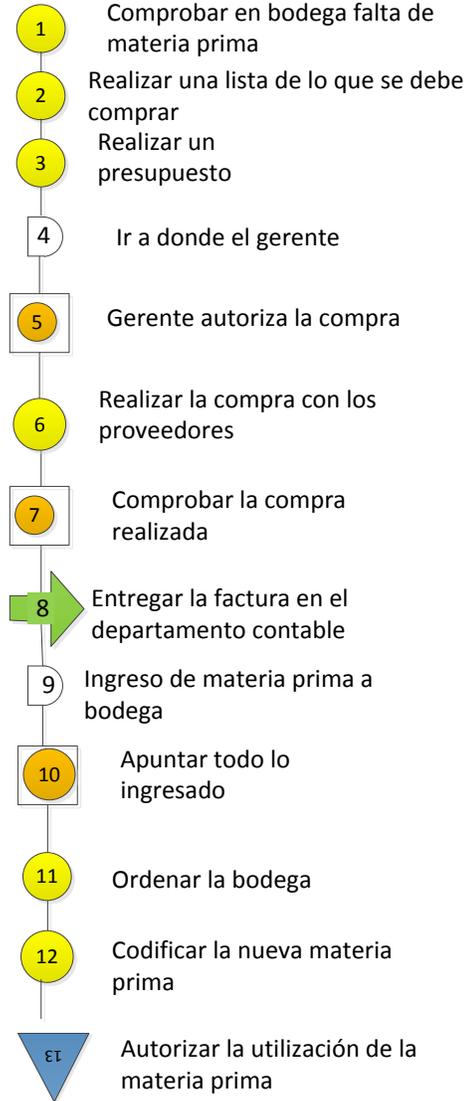
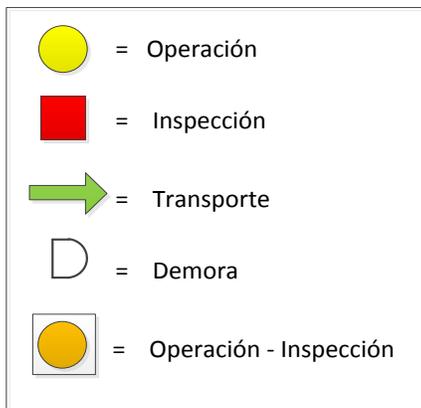
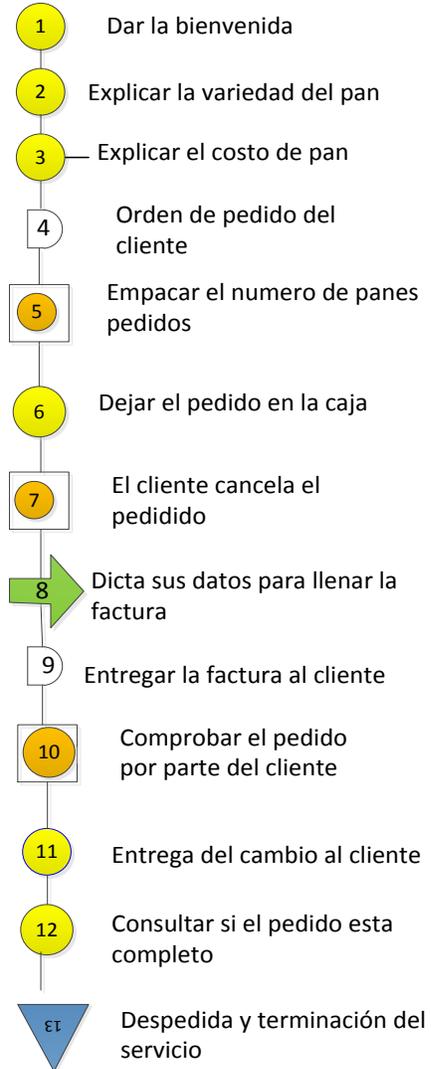


GRAFICO Nº3 FLUJO GRAMA DEL PROCESO VENTA

PROCESO VENTAS



Elaborado por: Alex Samaniego

3.6.2. PRODUCTOS QUE SE REALIZAN EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE LA PANADERÍA LONDRES

SECCIÓN 1

- Redondo de manteca
- Enrollado
- Briollos
- Muyuelas
- Injertos
- Empanadas Semi integral
- Pan de Dulce
- Pan de Yema
- Empana Blanca
- Moldes Integrales y Blancos
- Trenza Rosa
- Pan de Maíz
- Pan de Coco
- Pan de Miel
- Pan de Sal Integral
- Cholas

SECCIÓN 2

- Pan de hamburguesa
- Pan de hamburguesa con ajonjolí
- Pan de hamburguesa cuadrada
- Pan de hot dog grande con ajonjolí
- Pan de hot dog mediano con ajonjolí
- Pan de hot dog pequeño con ajonjolí
- Baguett

- Palanqueta blanca grande
- Palanqueta blanca pequeña
- Rosa de agua grande
- Rosa de agua pequeña
- Palanqueta integral grande
- Palanqueta integral pequeña
- Croassant
- Molde blanco en rodajas
- Molde integral en rodajas
- Doble queso
- Briochet de queso
- Molde de briochet grande
- Molde de briochet pequeño
- Empanada de queso pequeña
- Empanada de azúcar
- Empanada de cebolla
- Empanada de galleta
- Multicereal
- Roscas
- Pan de popular

Para la elaboración de los panes se procede a elaborar diferentes tipos de masas con los siguientes ingredientes como son:

CUADRO Nº 1 MASA DE DULCE

MASA DE DULCE	
Cantidad de Harina	10 kilos de harina
MATERIALES	CANTIDAD
Harina Blanca	100%
Manteca Margarina	10%
Manteca de Chancho	10%
Huevos	21 unidades
Anís	1%
Esencia de Vainilla	1.50%
Levadura	2.20%
Agua	43%
Azúcar	30%

CUADRO Nº2 MASA INTEGRAL

MASA INTEGRAL O MUYUELA	
Cantidad de Harina	20 kilos
MATERIALES	CANTIDAD
Harina Blanca	75%
Harina Integral	25%
Sal	2.20%
Levadura	2.20%
Azúcar	6%
Manteca de Chancho	12%
Manteca Margarina	12%
Huevos	25 unidades
Agua	43%
Anís	30 gramos

CUADRO Nº3 MASA BLANCA

MASA BLANCA	
Cantidad de harina	40 kilos
MATERIALES	CANTIDAD
Harina Blanca	100%
Huevos	65 unidades
Anís	30%
Azúcar	6%
Sal	2.20%
Manteca de Chanco	12%
Manteca Margarina	12%
Levadura	2.20%
Agua	43%

CUADRO Nº 4 ESPECIAL DE YEMA

MASA ESPECIAL DE YEMA	
Cantidad de Harina	2 kilos
MATERIALES	CANTIDAD
Harina Blanca	100%
Mantequilla floral	800 gramos
Azúcar	6%
Sal	2.20%
Levadura	2%
Yemas	25 yemas
Anís	20 gramos
Agua	400 gramos

CUADRO Nº5 MASA INTEGRAL PARA PAN DE SAL

MASA PARA PAN INTEGRAL DEL SAL	
Cantidad de Harina	10 kilos
Harina Blanca	70%
Harina Integral	30%
Azúcar	6%
Sal	2.20%
Levadura	2.20%
Manteca Vegetal	20%
anti moho	30%
Agua	43%

3.7. SISTEMA DE CONTABILIDAD

3.7.1 ELABORACIÓN Y DISEÑO DE UN PLAN DE CUENTAS

PLAN DE CUENTAS

El plan de cuentas de la panadería Londres es la presentación de las cuentas del mayor y sus cuentas auxiliares por su código o numeración asignados, con sus nombres, con el fin de que cada una pueda ser fácilmente identificada.

Las cuentas auxiliares son identificadas por la numeración de su correspondiente cuenta de mayor más una numeración adicional, de acuerdo con el procedimiento o electrónico que mantiene la empresa.

Este Plan de cuentas permite visualizar con mucha facilidad todas y cada una de las cuentas tanto de la contabilidad de costos como de la contabilidad

Esta lista de cuentas se encuentra ordenada sistemáticamente en base a los requerimientos de la empresa, sirve de base al sistema de procesamiento contable.

Está diseñado y elaborado atendiendo los principios de contabilidad generalmente aceptados y las normas de contabilidad. (MOLINA, 2005)

3.7.2 PLAN DE CUENTAS PROPUESTO

CÓDIGO	GRUPO	CUENTA	SUBCUENTA
1.	ACTIVOS		
1.01	ACTIVO CORRIENTE		
1.01.01		CAJA	
1.01.01.01			Caja chica
1.01.02		BANCOS	
1.01.02.01			Banco de Pacífico
1.01.02.02			Banco del Internacional
1.01.03		CUENTAS COBRAR	POR
1.01.03.01			Cuenta por cobrar cliente "A"
1.01.03.02			Cuenta por cobrar cliente "B"
1.01.03.03			Cuenta por cobrar cliente "C"
1.01.03.04			Cuentas por cobrar estudiantes
1.01.03.05			Cuentas por cobrar Personal Docentes
1.01.03.06			Cuentas por cobrar personal planta
1.01.04		DOCUMENTOS POR COBRAR	
1.01.04.01			Documentos por cobrar cliente "A"
1.01.04.02			Documentos por cobrar cliente "B"
1.01.04.03			Documentos por cobrar cliente "C"
1.01.04.06			Cuentas por cobrar personal planta
1.01.04		MATERIA DIRECTA	PRIMA
1.01.04.01			Harina
1.01.04.01.01			Agua
1.01.04.01.02			Sal
1.01.04.01.03			Azúcar
1.01.04.02			Levadura
1.01.05		MATERIA INDIRECTA	PRIMA
1.01.05.01			Grasa
1.01.05.01.01			Mejorantes
1.01.05.01.02			Leche
1.01.05.01.03			Huevos

1.02	Activo fijo			
1.02.01	Activo depreciable	fijo	Bienes muebles	
1.02.01.01				Mobiliario
1.02.01.02				mostradores
1.02.01.03				Enseres
1.02.02	Activo depreciable	fijo	Maquinaria y equipos	
1.02.02.01				Equipo de panadería
1.02.02.02				Equipo de pastelería
1.02.02.03				Equipo de oficina
1.02.02.04				Otros
1.02.03	Activo depreciable	no	Terrenos	
1.02.03.01				Terreno 1
1.02.03.02				Terreno 1
1.03	ACTIVO DIFERIDO			
1.03.01			GASTOS DE CONSTITUCIÓN	
1.03.01.01				Constitución
1.03.01.02				Otros
1.03.02			CARGOS DIFERIDOS	
1.03.02.01				Útiles de aseo
1.03.02.02				Útiles de Oficina
1.03.02.03				Material de oficina
1.04	OTROS ACTIVOS			
1.04.01				IVA Pagado
2.	PASIVO			
2.01	PASIVO CORRIENTE			
2.01.01			CUENTAS POR PAGAR	
2.01.01.01				Cuentas por pagar proveedor "A"
2.01.01.02				Cuentas por pagar proveedor "B"
2.01.02			DOCUMENTOS POR PAGAR	
2.01.02.01				Documentos por pagar proveedor "A"
2.01.02.02				Documentos por pagar proveedor

			"B"
2.01.03		OBLIGACIONES POR PAGAR PERSONAL	
2.01.01.03			Remuneraciones
2.01.01.04			Seguro social
2.01.04		OBLIGACIONES TRIBUTARIAS POR PAGAR	
2.01.04.01			Retenciones IVA
2.01.04.02			Retenciones Imp. Renta
2.01.04.03			Predio
2.01.05		OTRAS OBLIGACIONES POR PAGAR	
2.01.05.01			Alquiler transporte
2.01.05.02			Otras
2.01.06		DEPRECIACIÓN ACUMULADA	
2.01.06.01			BIENES MUEBLES
2.01.06.01.01			Mobiliario
2.01.06.01.02			mostradores
2.01.06.01.03			Enseres
2.01.06.02.			MAQUINARIA Y EQUIPOS
2.01.06.01.01			Equipo de panadería
2.01.06.01.02			Equipo de pastelería
2.01.06.01.03			Equipo de oficina
2.01.06.01.04			Otros
2.02	PASIVO DIFERIDO		
2.02.01		COBROS ANTICIPADOS	
2.02.01.01			Tiendas
3.	PATRIMONIO		
3.01			Capital
3.02			Reservas legales
3.03		Resultado Ejercicio	

3.03.01				Utilidad del ejercicio
3.03.02				Pérdida del ejercicio
3.04		Resultado	Ejercicio	
		anterior		
3.04.01				Utilidad del ejercicio
3.04.02				Pérdida del ejercicio
4.	INGRESOS			
4.01	Ingresos operacionales			
4.01.01		Ventas		
4.01.01.01				Productos
4.01.01.01.01				Producto lácteos
4.01.01.01.02				confitería
4.01.01.01.03				Repostería
4.01.01.02				Ventas de pan
4.01.01.02.01				Sección 1
4.01.01.02.02				Sección 2
5.	COSTOS			
5.01		Compras		
5.01.01				Insumos de panadería
5.01.01.01				Insumo 1
5.01.01.02				Insumo 2
5.01.01.03				Insumo 3
5.01.02.				Insumos Pastelería
5.01.02.01				Insumo 1
5.01.02.02				Insumo 2
5.01.03				Material de panadería
5.01.04				Material pastelería
5.02				Gastos en compras
5.03				Transportes en compras
5.04				Devoluciones en compras
5.05				Descuento en compras
5.06				Costo de Ventas
6.	GASTOS			
6.01	Gastos administrativos	REMUNERACIONE		
		S		
6.01.01				Sueldos y salarios
6.01.02				Beneficios Sociales
6.01.03				Suministros de oficina
6.01.04				Publicidad y propaganda
6.01.05				Seguros pagados

6.02	Gastos de venta	
6.02.01		Sueldo vendedores
6.02.02		Beneficios sociales vendedores
6.02.03		Comisiones vendedores
6.02.04		Gastos viaje
6.02.05		Viáticos.
6.03	SERVICIOS	
6.03.01		Energía eléctrica
6.03.02		Agua potable
6.04	MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	
6.04.01	Bienes muebles	
6.04.01.01		Mobiliario
6.04.01.02		mostradores
6.04.01.03		Enseres
6.04.02	Maquinaria y equipos	
6.04.02.01		Equipo Panadería
6.04.02.02		Equipo pastelería
6.04.02.03		Equipo de oficina
6.04.02.04		Otros
6.05	SEGUROS	
6.05.01		Personal
6.05.01		Bienes muebles
6.05.02		Maquinaria y equipos
6.05.03		Edificios
6.06	ADQUISICIONES	
6.06.01		Material de oficina
6.06.02		Material de aseo
6.06.03		Otros materiales

3.7.3 DESCRIPCIÓN DE LAS CUENTAS CUENTAS DE ACTIVO

CUENTA: CAJA			
DESCRIPCIÓN: Registra los movimientos de dinero en efectivo o cheques realizados por pagos			
GRUPO: Activo		CÓDIGO: 1.1.01	
SUBGRUPO: Activo Corriente		AUXILIARES: 1.1.01.01 Caja Moneda Nacional	
NATURALEZA DE LA CUENTA: Deudora		SALDO: Refleja el valor en efectivo de que dispone la empresa en un momento determinado.	
SE DEBITA POR: Esta cuenta se debita por cada ingreso que realice el cajero por las entradas de dinero en efectivo o cheques recibidos por cualquier concepto.		SE ACREDITA POR: Se acredita por cada transacción resultado de una salida de dinero como son las consignaciones realizadas en las cuentas bancarias de la empresa, sean corrientes o de ahorros; por faltantes de caja en la realización de arqueos y por pagos en efectivo realizados por necesidades especiales con autorización respectiva.	
TRANSACCIÓN TIPO: DEBITO:			
Código	Detalle	Debito	Crédito
1.1.01	Caja	Xxxx	
1.1.07	a cuentas por cobrar clientes		xxxx
	Valor recibido de cliente		
CRÉDITO			
Código	Detalle	Debito	Crédito
1.1.04	Bancos	xxxx	
1.1.01	a caja		xxxx
	Deposito N° xxx Recibo N° xxx		
CONTROL INTERNO:			
<ul style="list-style-type: none"> - Se deben diseñar pruebas adicionales de control para el efectivo evaluando el riesgo - Cajero con garantía de fidelidad - Arqueo de Caja periódico y sin previo aviso - Comparación en una muestra de ingresos de caja con depósitos realizados, transferencias a la cuenta de documentos por cobrar y el estado de cuenta de clientes confirmados - Revisiones extraordinarias de los movimientos bancarios los días previos y posteriores a los estados financieros - La vigencia de su saldo generalmente será de un día, ya que los cajeros depositarán los valores en las cuentas bancarias de la empresa y el respaldo es el depósito bancario. Cheques u otros documentos por cobrar deben registrarse de manera inmediata en la cuenta respectiva 			

CUENTA: CAJA CHICA			
DESCRIPCIÓN: Registra el valor destinado para realizar gastos menores que no requieran la emisión de cheques.			
GRUPO: Activo		CÓDIGO: 1.1.02	
SUBGRUPO: Activo Corriente		AUXILIARES: 1.1.02.01 Caja Chica cajera	
NATURALEZA DE LA CUENTA: Deudora		SALDO: Refleja el valor destinado para realización de los gastos menores	
SE DEBITA POR: Por cada transacción ingreso que realice el responsable de la caja, al constituir o incrementar la Caja Chica.		SE ACREDITA POR: Por cada transacción que represente una salida de dinero por efecto de uso, cierre o decremento de Caja Chica.	
TRANSACCIÓN TIPO:			
DEBITO:			
Código	Detalle	Debito	Crédito
1.1.02	Caja Chica	xxxx	
1.1.04	a bancos		xxxx
	Creación de fondo de caja chica		
CRÉDITO			
Código	Detalle	Debito	Crédito
1.1.04	Bancos	xxxx	
1.1.02	a caja Chica		xxxx
	Cierre de fondo de caja chica		
CONTROL INTERNO:			
<ul style="list-style-type: none"> - Arqueo de caja chica periódico, sin previo aviso - Mantenimiento de fondos y comprobantes legalizados en caja fuerte - Análisis de valor asignado y montos máximos acuerdo a las políticas de la empresa - Custodio con garantía de fidelidad 			

CUENTA: BANCOS			
DESCRIPCIÓN: Esta cuenta controla los valores disponibles en las cuentas bancarias de la panadería			
GRUPO: Activo		CÓDIGO: 1.1.03	
SUBGRUPO: Activo Corriente		AUXILIARES: 1.1.03.01 Banco Pacifico 1.1.03.02 Banco Pichincha	
NATURALEZA DE LA CUENTA: Deudora		SALDO: Refleja el valor nominal del efectivo perteneciente a la entidad, depositado en instituciones financieras	
SE DEBITA POR: Se carga con los depósitos efectuados mediante consignaciones realizadas por el cajero o por terceros. Por notas de crédito bancarias que efectúen por préstamos obtenidos, remesas recibidas, traslados entre cuentas, cheques anulados y por cualquier otro concepto que incremente la disponibilidad en dicha cuenta		SE ACREDITA POR: Se acredita por el valor de los cheques emitidos. Por las notas de débito emitidas por el banco por gastos bancarios y comisiones; por traslado entre cuentas, transferencias a terceros, y por cualquier otro motivo que disminuya la disponibilidad en la cuenta.	
TRANSACCIÓN TIPO:			
DEBITO:			
Código	Detalle	Debito	Crédito
1.1.03	Bancos	xxxx	
1.1.04	a Caja		xxxx
	Depósito No. x Recibo de Caja x		
CRÉDITO			
Código	Detalle	Debito	Crédito
	Gasto arriendo	xxxx	
1.1.03	a Bancos		xxxx
	Pago arriendo		
CONTROL INTERNO:			
<ul style="list-style-type: none"> - Arqueo de caja chica periódico, sin previo aviso - Mantenimiento de fondos y comprobantes legalizados en caja fuerte - Análisis de valor asignado y montos máximos acuerdo a las políticas de la empresa - Custodio con garantía de fidelidad 			

CUENTA: CUENTAS POR COBRAR			
DESCRIPCIÓN: Registra los movimientos realizados por créditos otorgados a clientes			
GRUPO: Activo		CÓDIGO: 1.1.04	
SUBGRUPO: Activo Corriente		AUXILIARES: 1.1.04.01 Sección 1 1.1.04.02 Sección 2	
NATURALEZA DE LA CUENTA: Deudora		SALDO: Representa el valor los derechos a favor de la empresa por cuenta de créditos documentados o no que la empresa posee por venta de inmuebles o servicios entregados.	
SE DEBITA POR: Por el valor de los créditos concedidos previo cumplimiento de requisitos, así como por notas de débito por intereses y otros valores acordados por cobrar al cliente		SE ACREDITA POR: Se acredita por la cancelación total o parcial con cargo a la cuenta del cliente, así como notas crédito por descuentos y otros valores acordados que disminuya su valor.	
TRANSACCIÓN TIPO:			
DEBITO:			
Código	Detalle	Debito	Crédito
1.1.04	Cuentas por cobrar	xxxx	
4.1.01	a ventas a cobrar		xxxx
	Para registrar debito a clientes		
CRÉDITO			
Código	Detalle	Debito	Crédito
1.1.03	Caja	xxxx	
1.1.04	a Cuentas por cobrar		xxxx
	Para registrar crédito a clientes		
CONTROL INTERNO:			
<ul style="list-style-type: none"> - Su control debe tener parámetros claros con relación a la aprobación del crédito - Mantener sub. auxiliares o tarjetas relacionándolo por terceros y por documento fuente - Es preferible que el custodio de estos documentos no tenga acceso a Caja General ni a registros contables. - La aceptación o ampliación del crédito debe tener la autorización respectiva - Control permanente sobre las cancelaciones parciales o totales de las cuentas en las fechas apropiadas, así como de cuentas castigadas por incobrables y control de antigüedad y rotación de cartera e investigar documentos o cuentas por cobrar con partes relacionadas 			

MATERIA PRIMA DIRECTA			
DESCRIPCIÓN: Constituyen los valores por materiales que son utilizados en el proceso de producción de productos terminados			
GRUPO: Costos		CÓDIGO: 5.1.1.01	
SUBGRUPO: Operacionales		AUXILIARES: Harina 5.1.1.01.01 Agua 5.1.1.01.02 Sal 5.1.1.01.03 Azúcar 5.1.1.01.04 Levadura 5.1.1.01.05	
CUENTA: MATERIA PRIMA DIRECTA			
SE DEBITA POR: Por la adquisición de materiales directos o indirectos.		SE ACREDITA POR: Por la asignación de la materia prima en las hojas de costo	
TRANSACCIÓN COSTO:			
Código	Detalle	Debito	Crédito
1.1.04	Inv. Materia prima	xxxx	
1.1.01	Bancos		xxxx
	Por la compra de materiales directos o indirectos.		
CRÉDITO			
Código	Detalle	Debito	Crédito
1.1.03	Inv. de productos en Proceso	xxxx	
1.1.04	Inv. Materia Prima		xxxx
	Para registrar los informes resumidos del consumo de materiales en el mes.		

MANO DE OBRA DIRECTA			
DESCRIPCIÓN: Son pagos realizados por la empresa por el trabajo realizado por los obreros durante una actividad productiva, que pasan a ser parte del costo			
GRUPO: Costos		CÓDIGO: 5.1.1.03	
SUBGRUPO: Operacionales			
CUENTAS AUXILIARES:			
Salario	5.1.1.03.01		
Horas Extras	5.1.1.03.02		
Décimo Tercero	5.1.1.03.03		
Décimo Cuarto	5.1.1.03.04		
Fondo de Reserva	5.1.1.03.05		
Vacaciones	5.1.1.03.06		
Aporte Patronal IESS	5.1.1.03.07		
Alimentación y Refrigerio	5.1.1.03.08		
Uniformes	5.1.1.03.09		
Capacitación	5.1.1.03.10		
CUENTA: MANO DE OBRA DIRECTA			
SE DEBITA POR: Por el pago realizado a los obreros de la empresa		SE ACREDITA POR: Por la asignación de la mano de obra en las hojas de costo	
TRANSACCIÓN COSTO:			
Fecha	Detalle	Debito	Crédito
	Nomina por pagar	xxxx	
	Bancos		xxxx
	Para registrar el pago de la M O		
Fecha	Detalle	Debito	Crédito
	Inv. De productos en proceso	xxxx	
	Mano de obra		xxxx
	Para distribuir el valor de la nómina semanal.		

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
DESCRIPCIÓN: Son cuentas cuyos valores no pueden ubicarse dentro de una determinada unidad de producción. Se lo hace a través de la distribución del Costo Indirecto de Fabricación			
GRUPO: Costos		CÓDIGO: 5.1.1.05	
SUBGRUPO: Operacionales			
CUENTAS AUXILIARES:			
Luz 5.1.1.04.01			
Agua 5.1.1.04.02			
Teléfono 5.1.1.04.03			
S Diesel 5.1.1.04.04			
Depre. Activos Fijos 5.1.1.04.05			
Útiles de Aseo y Limpieza 5.1.1.04.06			
Manteniendo 5.1.1.04.07			
CUENTA: Acumulación de los Costos Indirectos de Fabricación			
SE DEBITA POR: Por la cancelación o anulación de los rubros del Costo Indirecto de Fabricación		SE ACREDITA POR: Por la asignación de los Costos Indirectos de Fabricación en las hojas de costo	
TRANSACCIÓN COSTO:			
Fecha	Detalle	Debito	Crédito
	Costos Ind. De Fabricación	xxxx	
	Cuentas por pagar		xxxx
	Reserva para depre		xxxx
	Materia Prima Indirecta		xxxx
	Mano de Obra Indirecta		xxxx
	Por la cancelación o anulación de rubros de costos indirectos fabricación		
ACREDITA:			
Fecha	Detalle	Debito	Crédito
	Inv. Productos en Procesos	xxxx	
	Costos Ind. de Fabricación		xxxx

PRODUCTOS TERMINADOS			
DESCRIPCIÓN: Son aquellos productos que no han sufrido un proceso de transformación o producción, sino que ya están listo para ser comercializados			
GRUPO: Costos		CÓDIGO: 5.1.1.05	
SUBGRUPO: Operacionales			
CUENTAS AUXILIARES:			
Pan de Dulce	5.1.1.05.01		
Pan de sal	5.1.1.05.02		
Pan integral	5.1.1.05.03		
Pan de agua	5.1.1.05.04		
Pan de yema	5.1.1.05.05		
Pan de queso	5.1.1.05.06		
CUENTA: PRODUCTOS TERMINADOS			
SE DEBITA POR: Por los consumos realizados para la venta		SE ACREDITA POR: Por el cierre del ejercicio en el ciclo contable de la empresa	
TRANSACCIÓN COSTO:			
Fecha	Detalle	Debito	Crédito
	Inv. Productos Terminados	xxxx	
	Inv. Productos en procesos		xxxx
Fecha	Detalle	Debito	Crédito
	Costos de Productos Vendidos	xxxx	
	Inv. Productos Terminados		xxxx
Fecha	Detalle	Debito	Crédito
	Caja - clientes	xxxx	
	Ventas		xxxx

COSTOS DE VENTAS			
DESCRIPCIÓN: representa el valor en conjunto en los que se costean los productos interviniendo en este los materiales, mano de obra y los costos indirectos de fabricación utilizados en todos los departamentos para la fabricación de sus productos que deben tener condiciones similares para ser costeados por este método.			
GRUPO: Costos de Ventas		CÓDIGO: 5.06.	
SUBGRUPO: Operacionales			
CUENTAS AUXILIARES:			
Costo de Ventas Sección 1		5.6.01	
Costo de Ventas Sección 2		5.6.02	
CUENTA:			
Costo de Ventas			
SE DEBITA POR: Por la venta de productos de la empresa		SE ACREDITA POR: Por el ajuste en el estado de resultados.	
TRANSACCIÓN COSTO:			
Fecha	Detalle	Debito	Crédito
	Costos de Ventas	xxxx	
	Inv. De Productos Terminados		xxxx
	Por la venta de productos.		
Fecha	Detalle	Debito	Crédito
	Resumen de rentas y gastos	xxxx	
	Costo de Ventas		xxxx
	Por la ajuste		

CUENTA: PROVEEDORES

DESCRIPCIÓN: Son obligaciones con terceros que surgen por la compra de bienes o servicios

GRUPO: Pasivo

CÓDIGO: 2.1.7

SUBGRUPO: Pasivo Corriente

SALDO DE LA CUENTA:

De naturaleza Acreedora

SE DEBITA POR: Por pagos parciales o totales realizados a los proveedores

SE ACREDITA POR: Obligaciones de corto plazo de proveedores

TRANSACCIÓN TIPO:

Compra de Materia Prima

Fecha	Detalle	Debito	Crédito
	Materia Prima	xxxx	
	Proveedores		xxxx

Devolución de la compra de materia prima

Fecha	Detalle	Debito	Crédito
	Proveedores	xxxx	
	Materia Prima		xxxx

CUENTA: 12% IVA COBRADO			
DESCRIPCIÓN: Es gravado al valor de la transferencia de dominio de bienes muebles de naturaleza corporal en todas las etapas de comercialización por la venta de los productos de la empresa			
GRUPO: Pasivo		CÓDIGO: 2.1.8	
SUBGRUPO: Pasivo Corriente			
SALDO DE LA CUENTA: De naturaleza Acreedora			
SE DEBITA POR: Liquidación y pago		SE ACREDITA POR: Por el cobro del IVA en la venta de los bienes y servicios	
TRANSACCIÓN TIPO:			
Haber:			
Código	Detalle	Debito	Crédito
12.2.02	Cliente	xxxx	
1.1.4.05	1% Anticipo I.R. Ret. Fte.	xxx	
4.1.1.01	Ventas		xxxx
2.1.8	12% IVA Cobrado xxx		xxx
	P/R Por la venta de productos gravados con IVA 12%		
CRÉDITO			
Código	Detalle	Debito	Crédito
2.1.8	12% IVA Cobrado xxx	xxxx	
1.1.1.03.01	Internacional		xxxx
1.1.4.01	12% IVA Pagado xxx		xxxx
	P/R Pago de la declaración del IVA por el mes de xxx		

CUENTA: OBLIGACIONES FISCALES			
DESCRIPCIÓN: Son valores que la empresa retiene por concepto de compras, los mismos que luego serán declarados al Fisco con los respectivos porcentajes de 1%, 2% y 8% de Retención en la Fuente			
GRUPO: Pasivo		CÓDIGO: 2.1.8	
SUBGRUPO: Pasivo Corriente			
SALDO DE LA CUENTA: De naturaleza Acreedora			
SE DEBITA POR: Son declaraciones del Impuesto a la Renta		SE ACREDITA POR: Retenciones de compras de Bienes o Servicios	
TRANSACCIÓN TIPO:			
Haber:			
Código	Detalle	Debito	Crédito
12.2.04	Mostradores	xxxx	
1.1.4.01	12% IVA Pagado	xxx	
1.1.2.01.01	Imec		xxxx
2.1.06.01	1% Retención Fuente		xxx
	P/R La compra de mostradores a crédito		
CRÉDITO			
Código	Detalle	Debito	Crédito
2.1.8	12% IVA Cobrado xxx	xxxx	
1.1.1.03.01	Internacional		xxxx
1.1.4.01	12% IVA Pagado xxx		xxxx
	P/R Pago de la declaración del IVA por el mes de xxx		

3.8 CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS INCURRIDOS EN LA ELABORACIÓN DEL PAN

MATERIALES

Los materiales son elementos agrupados en un conjunto el cual es, o puede ser, usado con algún fin específico. Los elementos del conjunto pueden tener naturaleza real (ser cosas), naturaleza virtual o ser totalmente abstractos.

Son los principales recursos que se usan en la producción; estos se transforman en bienes terminados con la adición de Mano de Obra Directa y Costos Indirectos de Fabricación. En la elaboración del pan los materiales utilizados son los siguientes:

- Harina
- Levadura
- Azúcar
- Grasa
- Sal
- Agua
- Huevos

HARINA

Es el polvo fino que se obtiene del cereal molido y de otros alimentos ricos en almidón. La harina de trigo posee constituyentes aptos para la formación de masas (proteína –gluten), pues la harina y agua mezclados en determinadas proporciones, producen una masa consistente. Esta es una masa tenaz, con ligazón entre sí, que en nuestra mano ofrece una determinada resistencia, a la que puede darse la forma deseada, y que resiste la presión de los gases producidos por la fermentación

(levado con levadura, leudado químico) para obtener el levantamiento de la masa y un adecuado desarrollo de volumen.

El gluten se forma por hidratación e hinchamiento de proteínas de la harina: gliadina y glutenina.

El hinchamiento del gluten posibilita la formación de la masa: unión, elasticidad y capacidad para ser trabajada, retención de gases y mantenimiento de la forma de las piezas.

La cantidad de proteína es muy diferente en diversos tipos de harina. Especial influencia sobre el contenido de proteínas y con ello sobre la cantidad de gluten tiene el tipo de trigo, época de cosecha y grado de extracción.

A las harinas que contienen menos proteína – gluten se las llama pobres en gluten, en cambio, ricas en gluten son aquellas cuyo contenido de gluten húmedo es superior al 30%. Harinas ricas en gluten se prefieren para masas de levadura, especialmente las utilizadas en la elaboración de masas para hojaldre. Para masas secas, en cambio, es inconveniente un gluten tenaz y formador de masa.

La harina de centeno contiene también proteínas formadoras del gluten, gliadina y glutenina, pero en cantidades menores y con otras propiedades. De las masas de centeno no se puede lavar gluten. La harina de centeno obtiene recién su capacidad para panificar por la acidificación de la masa (elaboración de pan). En repostería se las utiliza poco

AGUA

El agua es una de las materias primas más importante en la panificación, de su calidad y cantidad depende el éxito de la panificación. Pocas veces nos detenemos a

pensar que con elementos relativamente simples podemos tenerla en los tres estados físicos

- Sólida (en forma de hielo)
- líquida y
- Gaseosa (a partir de los 100 °C)

Su cantidad hace a la consistencia de la masa y a la rentabilidad del pan. Debemos tener en cuenta que por la facilidad que tenemos en enfriarla o calentarla a un costo relativamente bajo es la variable de ajuste para el proceso de amasado y fermentación.

En los días fríos debemos calentarla y en los días muy calurosos enfriarla y hasta usar hielo en escamas

- Aguas duras
- Aguas Blandas
- Formas de purificar el Agua
- Dosificadores de Agua
- Acondicionadores de agua.

Todos estos procesos los podemos hacer en forma artesanal o con equipos sofisticados, pero siempre obtendremos los mismos resultados. El agua se debe medir y observar su comportamiento durante el amasado.

La cantidad de agua necesaria para lograr un buen desarrollo de la masa varía entre 64% y 70% sobre el peso de la harina. La cantidad puede variar en los días secos, disminuir en los días muy húmedos.

SAL

La cantidad de sal añadida a la masa se ha incrementado en estos últimos años como consecuencia del escaso sabor de los productos obtenidos con amasadoras rápidas y de alta velocidad: su dosificación varía del 1,2% del peso de la harina en el caso de masas fermentadas azucaradas, como en algunas clases de bizcochos, al 1,8% en el pan elaborado por el método clásico de amasado, al 2-2,2% en el pan y en el pan de molde, obtenidos por amasado directo.

La sal actúa principalmente sobre la formación del gluten, ya que la gliadina, uno de sus dos componentes, tiene menor solubilidad en el agua con sal, lo que da lugar en una masa obtenida con agua salada a la formación de una mayor cantidad de gluten.

Por otra parte, el gluten formado tiene fibras cortas, como consecuencia de las fuerza de atracción electrostáticas que ocurren en la malla formada con la sal, se presentará rígido, confiriendo a la masa mayor compactidad con respecto al gluten obtenido sin sal.

Además la sal por su propiedad antiséptica actúa también durante la fermentación, retardando especialmente las fermentaciones secundarias de los microorganismos productores de ácidos tales como el ácido acético, el butírico y el láctico y disminuye el desarrollo del anhídrido carbónico, con una relativa disminución de la porosidad del producto final.

La sal favorece además la coloración de la superficie del pan, dando a la corteza una coloración más viva, haciéndola más crujiente y confiriéndole un aroma más intenso, respecto del pan sin sal.

La sal influye también en la duración y estado de conservación del producto, debido a su capacidad para absorber agua (higroscopicidad): efectivamente, mientras que en un pan conservado en ambiente seco la sal reduce.

La sesión de humedad del producto al aire retrasando el que la corteza se seque y endurezca, en el pan conservado en un ambiente húmedo, la sal tiende a adquirir la humedad del aire introduciéndola en el producto, ejerciendo un efecto negativo sobre el tiempo de conservación.

AZÚCAR

La recopilación histórica hace suponer que el azúcar es originario de la India.

Azúcar es la palabra española, proveniente del árabe SUKKAR. Cuando hablamos de azúcar en panificación nos referimos específicamente a la sacarosa, nombre científico que se da a la azúcar extraída de la caña o la remolacha.

El uso de la azúcar en panadería se hace por dos razones específicas:

- Como alimento para la levadura
- Como edulcorante

En todos los tratados sobre fermentación se habla y se ha comprobado que las masas con su porcentaje ideal de azúcar se desarrollan más que las elaboradas sin azúcar. Esta es una prueba veraz de la función de la azúcar como alimento de la levadura. Además de la función del azúcar como edulcorante:

Los panaderos prácticos saben que cuanto más azúcar haya en una fórmula, más baja debe ser la temperatura de horneado, y a la inversa si hay menos azúcar.

La razón es que el azúcar ejerce la función de colorante. También se nota que las masas con mayor cantidad de azúcar dan un sabor más dulce. Por lo tanto, el azúcar es un edulcorante (endulza y da color), también el azúcar proporciona un alto valor energético.

Los azúcares – carbohidratados, son compuestos químicos formados por hidrogeno, oxígeno y carbono. En alimentación hay dos grupos principales:

- Sustancias solubles en agua y con sabor dulce como los azúcares.
- Sustancias insolubles en agua y con un sabor indefinido como los son los almidones.

LEVADURA

Las levaduras son un grupo de hongos, microorganismo unicelulares que realizan un proceso metabólico que genera gases, transforman los azúcares (tanto de la harina como el azúcar adicional, en etanol y dióxido de carbono ($C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2 C_2H_5OH + 2 CO_2$ una molécula de glucosa produce dos moléculas de alcohol y dos moléculas de dióxido de carbono).

Encontramos tres formas de levadura para pan, la levadura fresca, también llamada levadura prensada o de panadero, la levadura seca activa y la levadura instantánea.

Los panaderos generalmente trabajan con levadura fresca, es una materia viva que debe conservarse en el frigorífico (a unos 4º C), pues es un producto perecedero con una vida útil de una o dos semanas, a veces pueden durar más, pero siempre será mejor comprobar su actividad antes de añadirla a una masa.

GRASA

Según su origen las grasas se dividen en:

- Manteca o grasa de cerdo: brindan un buen sabor al pan.
- Mantequilla: es la grasa separada de la leche por medio del batido.
- Aceites vegetales: se obtienen sometiendo las semillas a un proceso de prensado

- (girasol, maní, ajonjolí etc.)

Características de las grasas

- Elasticidad, que es la dureza o favorabilidad.
- Punto de crear, es la propiedad de incorporar aire en el proceso de batido fuerte, en unión con azúcar o harina.
- El punto de fusión, es la temperatura por la que es transformada al estado líquido.
- Función de la grasa en panificación
- Mejora la apariencia, produciendo un efecto lubricante
- Aumenta el valor alimenticio, las grasas de panificación suministran 9.000 calorías por kilo.
- Mejora la conservación, la grasa disminuye la pérdida de humedad y ayuda a mantener fresco el pan.

LECHE

Se utiliza la leche en polvo. Debido a:

- Fácil almacenamiento, sin refrigeración,
- Fácil manejo para pesar y controlar.

Funciones de la leche:

- Da color a la corteza (lactosa se carameliza).
- La textura del pan con la leche es más suave.
- Mejora el sabor del pan.
- Eleva el valor nutritivo del pan.
- Aumenta la absorción del agua.
- Aumenta la conservabilidad ya que retiene la humedad.

MEJORADORES

Los mejoradores comerciales, habitualmente, son una mezcla de tres tipos de materias activas fundamentales: agentes oxidantes, emulsionantes y enzimas. Además, pueden ir otras sustancias de acompañamiento, sean harinas de leguminosas, gluten o gasificante, cuya función es la de acomodar los mecanismos de actuación fundamentales, a usos más específicos. Siempre existirá un excipiente, la materia que permite la mezcla de los diferentes ingredientes y la dosificación posterior de los productos: harina de trigo, carbonato cálcico y otros.(<http://www.gestiopolis.com>)

MANO DE OBRA

En la Industria de la Panificación la Mano de Obra, adquiere suma importancia por el grado de tecnificación que se requiere.

Sin embargo no hay máquina que señale si la textura de la masa es la adecuada, ni tampoco hay mecanismo alguno que identifique si el grado de fermentación está en su punto y mucho menos establecer el grado de humedad requerido para un producto final de calidad.

Todo lo anterior mencionado solo lo puede identificar una persona que conoce de panificación. Lo que lleva a inferir que sin elemento humano no se puede elaborar un buen pan.

Existen una serie de actividades importantes en el proceso de la panificación, las cuales deben estar en manos de expertos, puesto que un error mínimo en la mezcla, un amasado sin textura o un cocido exagerado, llevara a un producto final malo, que no podrá ser expedido para la venta, ocasionando serias pérdidas para la empresa.

Es el esfuerzo físico o mental empleados en la fabricación de un producto. Los costos de mano de obra pueden dividirse en mano de obra directa e indirecta:

Mano de obra directa:

Es un elemento directamente involucrado en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con éste con facilidad. La mano de obra representa además, un importante costo en la elaboración del producto.

La mano de obra indirecta:

Es aquella involucrada en la fabricación de un producto que no se considera mano de obra directa. La mano de obra indirecta se incluye como parte de los costos indirectos de fabricación, como lo son: el trabajo de un supervisor de planta.) La mano de obra directa requerida para la fabricación del pan es:

- Panaderos
- Horneros

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Los Costos Indirectos de Fabricación es el tercer elemento del costo, en este elemento se agrupan todos los elementos que intervienen en el proceso de costos en forma indirecta, por lo cual, es necesario darle un tratamiento especial para incorporarles en el costo de producción.

Los costos indirectos que forman parte en el proceso de producción del pan son:

- Energía Eléctrica,

- Agua,
- Teléfono,
- Bolsas plásticas,
- Combustibles,
- Depreciación de maquinaria,
- Alquiler de local.

Se utiliza para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los demás costos indirectos de fabricación que no pueden identificarse directamente (en el producto final) con los productos específicos. (<http://www.monografias.com/trabajos16/fijacion-precios/fijacionprecios.>)

3.9 PROCESO DE COSTEO PARA MATERIALES

El proceso de costos para materiales resulta un elemento muy importante dentro del proceso general de costos, ya que por medio de este se va aplicar los controles necesarios para lograr un mejor cuidado de los recursos de la panadería en cuanto se refiere al consumo y conservación de los materiales y demás insumos que se utilizan en la Panificadora para la elaboración de los diferentes productos.

MATERIA PRIMA

Los ingredientes que se utiliza para la elaboración de pan son los siguientes insumos en base a una receta estándar:

CUADRO Nº6 RECETA ESTÁNDAR

Producto	Cantidad (Gramos)	Costo. u	Costo. Total
HARINA BLANCA	5896,61	0,70	4127,63
HARINA INTEGRAL	216,21	0,90	193,96
AZÚCAR	482,04	0,59	284,41
SAL	124,58	0,24	29,90
HUEVOS	262,82	1,70	446,80
LEVADURA	123,03	2,92	359,26
MARGARINA	218,28	2,20	480,22
MANTECA DE CHANCHO	212,80	1,91	407,30
AGUA	3354,3	0,02	81,99
ANÍS	0,19	0,02	0,00
ESENCIA	0,05	4,86	0,25
MIEL DE ABEJA	0,25	4,00	1,00
MIEL DE HIGO	0,25	0,47	0,12
ANTIMOHO	0,75	4,22	3,17
YEMAS	5,60	1,40	7,84
MANTECA VEGETAL	229,23	1,64	374,79
MANTEQUILLA	65,87	2,20	144,91
LECHE EN POLVO	34,32	5,36	183,96
MANTEQUILLA EMPASTE	77,35	2,46	190,59
ACEITE	2,40	2,00	4,80
HARINAS MULTICEREALES	5,20	0,88	4,55
AVENA	3,12	0,92	2,87
JUGO DE NARANJA	1,60	0,10	0,16
FRUTA CONFITADA	0,00	2,96	0,00
RALLADURA DE NARANJA	0,16	0,003	0,00
MEJORADOR	0,08	3,54	0,28
ARROZ DE CEBADA	3,43	0,70	2,40
COSTO TOTAL			7333,14

Fuente: Panadería Londres

Elaborado por: Alex Samaniego

3.10. CALCULO DE LOS COSTOS DE PRODUCTOS POR UNIDADES ELABORADAS Y RECETAS

CUADRO N° 7 PRODUCTOS POR UNIDADES REDONDO

PAN REDONDO MANTECA				
MATERIALES	PORCENTAJE	CANTIDAD (Gramos)	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
HARINA BLANCA	100,00%	1080,00	0,70	756,00
AZUCAR	10,00%	108,00	0,59	63,72
SAL	2,00%	21,60	0,24	5,18
HUEVOS	8,00%	86,40	1,70	146,88
LEVADURA	2,20%	23,76	2,92	69,38
MARGARINA	14,80%	159,84	2,20	351,65
MANTECA DE CHANCHO	12,50%	135,00	1,914	258,39
AGUA	54,00%	583,20	0,024444	14,26
ANIS	0,01%	0,11	0,02	0,00
		2197,91		1665,46
PROCEDIMIENTO				

- Deshacer la levadura junto con la harina e incorporar la sal el azúcar el aceite y el agua,
- Amasar durante 10 minutos aproximadamente
- Poner la masa en un bol untado en aceite tajarla y dejarla levar hasta que haya doblado su tamaño.
- Pasar a la superficie de trabajo espolvoreada con harina y aplastar la masa para desgasificarla, porcionar la masa al gusto,
- Marcar cortes al gusto sobre ellos.
- Precalentar el horno a 200°C, mientras los panes vuelven a levar, 10-15 minutos aproximadamente hornearlos



PESO TOTAL MASA	2197908,00
CANTIDAD DE PANES	27474
COSTO DE MATERIA P.	1665,46
# DE PANES *PRECIO	4945,29
DIFERENCIA	3279,83
PESO DEL PAN	80
PRECIO DE PAN	0,18

Fuente: Panadería Londres

Elaborado por: Alex Samaniego

FLUJO GRAMA DEL PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DEL PAN REDONDO DE MANTECA



Elaborado por: Alex Samaniego

CUADRO Nº 8 PRODUCTOS POR UNIDAD DEL PAN MUYUELO

				
PAN MUYUELO				
MATERIALES	PORCENTAJE	CANTIDAD (Gramos)	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Harina blanca	72,00%	273,60	0,70	191,52
Harina integral 1	28,00%	106,40	0,90	95,45
Azúcar	7,00%	26,60	0,59	15,69
Sal	2,00%	7,60	0,24	1,82
Huevos	10,00%	38,00	1,70	64,60
Levadura	2,20%	8,36	2,92	24,41
Margarina	12,00%	45,60	2,20	100,32
Manteca de chancho	12,00%	45,60	1,914	87,28
Agua	52,00%	197,60	0,02	4,83
Anís	0,01%	0,04	0,02	0,00
		749,40		585,93
PROCEDIMIENTO				
<p>MASA 1</p> <p>En un recipiente mezclar la harina flor con los huevos, mantequilla, manteca, agua, sal y la levadura diluida en ½ taza de agua tibia y amasar hasta obtener una masa blanda. Dejar reposar durante 2 horas hasta que leude.</p> <p>MASA 2 (RELLENO)</p> <p>En un recipiente mezclar la harina flor con los huevos, mantequilla, manteca, sal y la levadura diluida en ½ taza de agua tibia hasta obtener una masa bastante suelta. Dejar reposar durante 2 horas hasta que leude.</p> <p>Para armar los panes se toma un poco de la masa 1, se hace bolitas, luego se aplasta la masa hasta obtener una tortilla, en el centro se pone una cuchara de la masa del relleno, se recoge de los costados la tortilla hasta cerrarla y colocamos en las latas, y se deja reposar los panes hasta que leuden. Una vez maduros meter al horno a temperatura moderada hasta que se doren.</p>				
Peso total masa				749398,00
Cantidad de panes				9367,5
Costo de materia p.				585,93
# De panes *precio				1686,15

Diferencia	1100,21
Peso del pan	80
Precio de pan	0,18

Fuente: Panadería Londres

Elaborado por: Alex Samaniego

FLUJO GRAMA DEL PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DEL PAN MAYUELO



Elaborado por: Alex Samaniego

CUADRO Nº9 PRODUCTOS POR UNIDADES DEL PAN DULCE

PAN DULCE				
MATERIALES	PORCENTAJE	CANTIDAD (Gramos)	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
HARINA BLANCA	100,00%	238,00	0,70	166,60
AZUCAR	28,00%	66,64	0,59	39,32
SAL	0,50%	1,19	0,24	0,29
HUEVOS	10,00%	23,80	1,70	40,46
LEVADURA	3,00%	7,14	2,92	20,85
MARGARINA	10,00%	23,80	2,20	52,36
MANTECA DE CHANCHO	10,00%	23,80	1,914	45,55
AGUA	42,00%	99,96	0,024444	2,44
ANIS	0,01%	0,02	0,02	0,00
ESCENCIA	0,03%	0,07	4,86	0,35
		368,22	484,43	
PROCEDIMIENTO				

- Disuelve la levadura en la harina frotando con la yema de los dedos, después añade la mantequilla y frótala también para que se fusione con la harina.
- Después añade el azúcar, la sal, los huevos y la leche y trabaja la masa hasta que esté elástica
- Haz una bola con la masa y déjala reposar unos 45 minutos en un cuenco cubierto con un paño al abrigo de las corrientes de aire.
- Hornea el pan dulce a 180° C (horno precalentado a 200° C) durante 10-12 minutos, hasta que esté dorado, en ese momento retira la bandeja del horno y deja enfriar sobre una rejilla.



PESO TOTAL MASA	484425,20
CANTIDAD DE PANES	4844,25
COSTO DE MATERIA P.	368,22
# DE PANES *PRECIO	1211,06
DIFERENCIA	842,85
PESO DEL PAN	1,00
PRECIO DE PAN	0,25

Fuente: Panadería Londres

Elaborado por: Alex Samaniego

FLUJO GRAMA DEL PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DEL PAN DE DULCE



Elaborado por: Alex Samaniego

CUADRO Nº10 PRODUCTOS POR UNIDADES DEL PAN INTEGRAL DE MIEL

				
PAN INTEGRAL DE MIEL				
MATERIALES	PORCENTAJE	CANTIDAD (Gramos)	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
ESPONJA		TIEMPO	1 HORA	
HARINA BLANCA	40%	4,00	0,70	2,80
AGUA	60%	2,40	0,024444	0,06
LEVADURA	2%	0,08	2,92	0,23
MASA FINAL				
HARINA BLANCA	40%	4,00	0,70	2,80
HARINA INTEGRAL	20%	2,00	0,90	1,79
AGUA	45%	2,70	0,024444	0,07
LEVADURA	2%	0,12	2,92	0,35
AZÚCAR	25%	2,50	0,59	1,48
HUEVOS	5%	0,50	1,70	0,85
MANTECA DE CHANCHO	10%	1,00	1,914	1,91
MARGARINA	10%	1,00	2,2	2,20
SAL	0,5%	0,05	0,24	0,01
ANIS	0,3%	0,03	0,02	0,00
MIEL DE ABEJA	3%	0,25	4	1,00
MIEL DE HIGO	3%	0,25	0,47	0,12
ANTIMOHO	0,5%	0,05	4,22	0,21
TOTAL		20,93		15,88
PROCEDIMIENTO				

- Disuelve la levadura en la harina frotando con la yema de los dedos, después añade la mantequilla y frótala también para que se fusione con la harina.
- Añadimos la miel, el aceite y el huevo y mezclamos hasta formar una bola que resulte húmeda pero no pegajosa. Si hace falta añadiremos un poco de harina o un poco de agua
- amasamos durante unos 10 minutos
- Dejamos reposar la masa
- Realizamos la división de la masa
- Hornea a 180° C (horno precalentado a 200° C) durante 25 minutos, hasta que esté dorado.



PESO TOTAL MASA	20930,00
CANTIDAD DE PANES	20930
COSTO DE MATERIA P.	15,88
DIFERENCIA	1,00
PESO DEL PAN	80
PRECIO DE PAN	0,25

Fuente: Panadería Londres
Elaborado por: Alex Samaniego

FLUJO GRAMA DEL PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DEL PAN INTEGRAL DE MIEL



Elaborado por: Alex Samaniego

CUADRO Nº11 PRODUCTOS POR UNIDADES DEL PAN INTEGRAL DE SAL

PAN INTEGRAL DE SAL				
MATERIALES	PORCENTAJE	CANTIDAD (gramos)	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
ESPONJA		TIEMPO	1 HORA	
HARINA BLANCA	40%	4,80	0,70	3,36
AGUA	60%	2,88	0,024444	0,07
LEVADURA	2%	0,10	2,92	0,28
HARINA BLANCA	40%	4,80	0,70	3,36
HARINA INTEGRAL	20%	2,40	0,90	2,15
AGUA	45%	3,24	0,024444	0,08
LEVADURA	2%	0,14	2,92	0,42
AZÚCAR	6%	0,72	0,59	0,42
MANTECA VEGETAL	10%	1,20	1,635	1,96
SAL	2,2%	0,26	0,24	0,06
TOTAL		20,54		12,17
PROCEDIMIENTO				
<ul style="list-style-type: none"> - Colocar en un recipiente la harina integral y esparcir sobre ella la sal - Mezclar y colocar en el centro la levadura, el aceite de oliva y de a poco ir incorporando el agua. - Unir los ingredientes y amasar hasta obtener una masa homogénea, sin grumos. - Dejamos reposar la masa - Realizamos la división de la masa - Hornea a 180° C (horno precalentado a 200° C) durante 25 minutos, hasta que esté dorado. 				

PESO TOTAL MASA	20544,00
CANTIDAD DE PANES	293,49
COSTO DE MATERIA P.	12,17
# DE PANES *PRECIO	35,22
DIFERENCIA	23,04
PESO DEL PAN	70
PRECIO DE PAN	0,12

Fuente: Panadería Londres

Elaborado por: Alex Samaniego

FLUJO GRAMA DEL PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DEL PAN INTEGRAL DE SAL



Elaborado por: Alex Samaniego

CUADRO Nº12 PRODUCTOS POR UNIDADES DEL PAN BLANCO DE AGUA

PAN BLANCO DE AGUA				
MATERIALES	PORCENTAJE	CANTIDAD (Gramos)	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
ESPONJA		TIEMPO	24	
HARINA BLANCA	25%	436,50	0,70	305,55
AGUA	60%	261,90	0,02	6,40
LEVADURA	0%	0,393	2,92	1,15
MASA FINAL				
HARINA BLANCA	75%	1309,50	0,70	916,65
AGUA	60%	785,70	0,02	19,21
LEVADURA	1%	17,46	2,92	50,98
AZUCAR	2%	34,92	0,59	20,60
MANTECA VEGETAL	2%	34,92	1,64	57,09
SAL	2,2%	38,41	0,24	9,22
TOTAL		2919,70	1	1386,85
PROCEDIMIENTO				

<ul style="list-style-type: none"> – Pasamos por un tamiz los dos tipos de harina, para refinarlos y que no tenga grumo – Añadimos la levadura prensada, la sal y, por último, el agua. – Amasamos y damos forma de bola, lo colocamos en un bol y lo ponemos a fermentar. – Cuando haya pasado el tiempo necesario .Realizamos la división de la masa – Hornea a 180° C (horno precalentado a 200° C) durante 25 minutos, hasta que esté dorado. 	
PESO TOTAL MASA	2919704,85
CANTIDAD DE PANES	36496,31
COSTO DE MATERIA P.	1386,85
# DE PANES *PRECIO	5474,45
DIFERENCIA	4087,59
PESO DEL PAN	80
PRECIO DE PAN	0,15

Fuente: Panadería Londres
Elaborado por: Alex Samaniego

FLUJO GRAMA DEL PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DEL PAN BLANCO DE AGUA



Elaborado por: Alex Samaniego

CUADRO Nº13 PRODUCTOS POR UNIDADES DEL PAN CROSANT

PAN CROSANT				
MATERIALES	PORCENTAJE	CANTIDAD (Gramos)	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
ESPONJA	TIEMPO		3 HORAS	
HARINA BLANCA	33,3%	17,32	0,70	12,12
AGUA	20%	10,40	0,02	0,25
LEVADURA	0%	0,00052	2,92	0,00
MASA FINAL				0,00
HARINA BLANCA	33,30%	17,32	0,70	12,12
HARINA INTEGRAL	33,30%	17,32	0,90	15,53
AZÚCAR	2%	1,04	0,59	0,61
MANTECA VEGETAL	2,0%	1,04	1,64	1,70
SAL	2,0%	1,04	0,24	0,25
AGUA	40,0%	20,80	0,02	0,51
HARINAS MULTICEREALES	10,0%	5,20	0,88	4,55
AVENA	6,00%	3,12	0,92	2,87
ARROZ DE CEBADA	6,60%	3,43	0,70	2,40
TOTAL		70,30		52,93
PROCEDIMIENTO				

<ul style="list-style-type: none"> - En un recipiente grande mezcla el azúcar, la sal, la harina integral y la de centeno Añadimos la levadura prensada, la sal y, por último, el agua. - Amasamos y damos forma de bola, lo colocamos en un bol y lo ponemos a fermentar. - Cuando haya pasado el tiempo necesario .Realizamos la división de la masa - Hornea a 180° C (horno precalentado a 200° C) durante 25 minutos, hasta que esté dorado. 	
PESO TOTAL MASA	70304,00
CANTIDAD DE PANES	200,87
COSTO DE MATERIA P.	52,93
# DE PANES *PRECIO	140,61
DIFERENCIA	87,68
PESO DEL PAN	350
PRECIO DE PAN	0,70

Fuente: Panadería Londres
Elaborado por: Alex Samaniego

FLUJO GRAMA DEL PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DEL PAN MULTICEREAL



Elaborado por: Alex Samaniego

3.11 MANO DE OBRA DIRECTA

ROL DE PAGOS DE MANO DE OBRA DIRECTA

Nombre y Apellidos	Cargo	S.B.U.	Horas Extras	Comisiones	Total a Sueldo	Aporte	Retención	Retención	Total a pagar
						Personal	Fuente	Fiscales	
Chalan Ángel	Panadero	318,00	18,55		336,55	31,47			305,08
Chuqui Hugo	Panadero	400,00	23,33		423,33	39,58			383,75
Ramírez Ángel	Panadero	318,00	18,55		336,55	31,47			305,08
Ramírez López	Panadero	400,00	23,33		423,33	39,58			383,75
Sinaluisa José	Panadero	400,00	23,33		423,33	39,58			383,75
Vimos Néstor	Panadero	400,00	23,33		423,33	39,58			383,75
Vimos Pedro	Horno	350,00	20,42		370,42	34,63			335,78
TOTAL		2.586,00	150,85		2.736,85	255,90			2.4080,95

Elaborado por: Alex Samaniego

ROL DE PROVISIONES DE MANO DE OBRA DIRECTA

Nombre y Apellidos	Cargo	S.B.U.	APORTE	XIII	XIV	FONDOS DE	VACACIONES	TOTAL BENEFICIOS
			PATRONAL	SUELDO	SUELDO	RESERVA		
Chalan Arellano Miguel Ángel	Panadero	336,55	40,89	28,05	264,00		14,02	306,07
Chuqui Hugo Leonardo	Panadero	423,33	51,44	35,28	264,00		17,64	316,92
Ramírez Ángel	Panadero	336,55	40,89	28,05	264,00		14,02	306,07
Ramírez López Carlos David	Panadero	423,33	51,44	35,28	264,00		17,64	316,92
Sinaluisa Sinaluisa José Manuel	Panadero	423,33	51,44	35,28	264,00		17,64	316,92
Vimos Chucuri José Néstor	Panadero	423,33	51,44	35,28	264,00		17,64	316,92
Vimos Chucuri Segundo Pedro	Horno	370,42	45,01	30,87	264,00		15,43	310,30
TOTAL		2.736,85	332,53	228,07	1.848,00		114,04	2.190,11

Aplicamos la fórmula para obtener el costo de mano de obra directa

M.O.D.	=	Total Sueldos	=	2.736,85	=	54,737
		Unidades Producidas		50,00		

3.12 DETERMINACIÓN DE COSTOS FIJOS Y VARIABLES

Constituyen costos fijos todas aquellas erogaciones que están relacionadas con la capacidad instalada de la panadería, y que está en función de los períodos económicos más no en función del volumen de producción.

La capacidad instalada de la panadería, hace que se generen costos fijos, sin considerar obviamente si se produce o no dentro del período anual, lo que condiciona de cierta forma a que se produzca por lo menos para cubrir los costos fijos que se pueden fácilmente diferenciar de la siguiente manera:

Total Pago de Agua			1000,00
Costo Variables Agua Potable			
Rubro de Agua potable		451,09	
Alcantarillado	70%	315,76	
Mantenimiento Lño	50%	225,55	
Total Costo Variable		992,40	
Costo Fijos Agua Potable	Valor	# de Facturas	
Contribuciones especiales	1,00	4	4,00
Costo de Emisión	0,20	4	0,80
Mantenimiento Catastro	0,70	4	2,80
Total costo fijos			7,60

Total Pago Luz			10000,00
Costo Fijos Luz	Valor	# de Facturas	Total
Comercialización	1,41	12	16,92
Ley de Defensa Contra Incendios	3,96	12	47,52
Total costo fijos			64,44
Costos Variables Luz			
Total costo Variables			9935,56

Combustible para Hornos	
Precio de compra por galón	0,92589
Cantidad Ocupada en Producción	414,61
Total comprado sin IVA	383,88
Cantidad de Unidades Producidas	50,00
Costo por Pan Producido	7,67766506

Etiquetas de Caducidad	
Precio de Compras	839,94
Cantidad de producción	50,00
Costo por Pan Producido	16,80

FUNDA CELOFAN 9X14	
Cantidad por Paquete	100
Precio Unitario por cada funda	

Depreciación Maquinaria	
Valor Maquinaria	163208,28
Valor Residual	0,00
Depreciación Maquinaria	10%
Gasto de Depreciación	16320,83
Depreciación En Libros	16170,23

Alimentación Operarios	
Total Alimentación	223,78
# de Unidades Producidas	50,00
Costo por Pan Producido	4,475600

Seguridad Y Vigilancia	
Total Seguridad y Vigilancia	40,29
Cantidad de Unidades Producidas	50,00
Costo por Pan Producido	0,80580

Mantenimiento de Maquinaria	
Precio	5000
Cantidad de Producción	50,00
Costo por Pan Producido	100,00000

Arriendos	
Total Seguridad y Vigilancia	40,29
Cantidad de Unidades Producidas	50,00
Total Arriendos	800,00
# de Unidades Producidas	50,00
Costo por Pan Producido	16
Depreciación Vehículos	
Valor Vehículos	18297,08
Valor Residual	0,00
Depreciación Vehículos	20%
Gasto de Depreciación	3659,416
Depreciación En Libros	5950,94

3.13 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Costos Indirectos de Fabricación	Variable	Fijos	Unidades	Costo Unitaria
Agua	992,40	7,60	50,00	20,00000
Luz	9.935,56	64,44	50,00	200,00000
Depre. Maquinaria		16.320,83	50,00	326,41656
Arriendo		800,00	50,00	16,00000
Gas			50,00	-
Combustible(diesel para Hornos)	383,88		50,00	7,67767
Seguridad y Vigilancia		40,29	50,00	0,80580
Alimentación	223,78		50,00	4,47560
Depre. Vehículos (para Repartición)		3.659,42	50,00	73,18832
Mantenimiento Maquinaria	5.000,00		50,00	100,00000
Etiquetas de Caducidad	839,94		50,00	16,79880
Envasado Fundas			50,00	-
Cinta para amarrar			50,00	-
Total				765,36

FORMATO DE LA HOJA DE COSTOS PARA LA PANADERÍA LONDRES

Con el objeto de controlar proceso total de fabricación en el departamento de producción, se llevará un registro que contiene todos los procesos productivos que se están desarrollando en la panadería londres, esta hoja servirá para calcular los costos por sección, costo traspaso y los costos unitarios para cada periodo.

HOJA DE COSTOS	MES----- AÑO-----

DETALLE	SECCIÓN 1		SECCIÓN 2		COSTOS PROCESOS	
	TOTAL	UNITARIO	TOTAL	UNITARIO	TOTAL	UNITARIO
M.P.D						
M.O.D						
G. FABRICACIÓN						
SUMA						
COSTOS TRANSFERENCIA						
TOTAL						
UNIDADES TRANSFERIDAS						
UNIDADES EN EXISTENCIAS						
TOTAL UNIDADES						
COSTO TRASFERENCIA						
COSTOS EXISTENCIAS						
COSTO TOTAL						

3.14 DIARIO GENERAL

En el Libro Diario General, el registro de las operaciones económicas se lo realiza mediante estructuración de asientos contables, en los asientos contables se efectúa un doble registro, para cumplir con el principio de Partida Doble, es decir una vez él debe y otra el haber.

Es el primer libro de entrada original en el cual se registran en forma cronológica todas las transacciones que realiza la empresa dentro de un ejercicio económico. Este proceso se lo conoce como jornalización.

En el cual se registra el Balance de Situación Inicial, Transacciones Económicas, Corrección de Errores. Asientos de Ajustes y de Cierre. Su diseño es el siguiente:



DIARIO GENERAL						
FECHA	DESCRIPCIÓN	CÓD	PARCIAL	DEBE	HABER	
	SUMAN Y PASAN					

3.15 LIBRO MAYOR

Pertenece al grupo de los libros principales, en este libro se registran en forma ordenada y clasificada, de cada una de las cuentas todos los asientos journalizados con anterioridad en el diario. A este proceso se lo conoce como mayorización es trasladar los asientos del libro diario al Libro Mayor General de la empresa que es el registro donde constan todas las cuentas de la empresa. El mayor en resumen, es el conjunto de cuentas.

En el libro mayor se abrirán las cuentas por cada persona u objeto, por Debe y haber.

Cada una de las cuentas tiene una hoja de control en el mayor general, en el diario los registros se realizan en función de fechas de realizada la transacción, en la mayorización aunque persiste el orden de fechas, la clasificación se realiza en cada una de las cuentas.

Estructura del Libro Mayor

MAYOR GENERAL					
Cuenta:					
FECHA	DESCRIPCIÓN	Folio	DEBE	HABER	SALDO
	SUMAN Y PASAN				

3.16 MAYOR AUXILIAR

Son registros contables que se utilizan para llevar el movimiento individual de las cuentas de control con la finalidad de realizar un control más profundo y eficiente. Su estructura y funcionamiento es similar al del mayor general.

Para la declaración mensual de impuestos sean estos por compras, ventas, retenciones en la fuente del impuesto a la renta y del IVA se cree necesario realizar registros auxiliares mensuales entre los cuales tenemos

3.17 ORDEN DE COMPRA

Es un documento no contable que va a servir únicamente para realizar el pedido de compras en bodega. Dentro de las consideraciones a tomarse en cuenta para realizar la solicitud es el número de días que se tarda en llegar la mercadería a la bodega.

La persona responsable será el administrador, como custodio de la bodega, el cual una vez realizado el pedido debe adjuntar con la factura de respaldo para el respectivo registro en kardex de bodega y en contabilidad.

INSTRUCCIONES PARA EL LLENADO DEL FORMATO

1. número de folio correspondiente
2. anotar el nombre del proveedor
3. anotar el código postal
4. anotar el RUC del proveedor
5. anotar la dirección
6. anotar el teléfono
7. anotar la partida correspondiente 8.- anotar la clave del producto solicitado
8. Anotar la cantidad del producto que se desea comprar
9. especificar la unidad en la que se pide el producto

10. señalar las características en las cuales el producto debe cumplir para su compra
11. indicar el precio unitario de cada producto
12. anotar el precio total
13. nombre de la persona que elaboro
14. especificar la fecha de su elaboración
15. especificar el número de orden
16. anotar la aprobación del personal especializado y capacitado en esa área.

ORDEN DE COMPRA DE MATERIALES						
Nombre:						
Dirección:				Teléfono:		
PARTIDA	CLAVE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	P/ U	TOTAL
ELABORO:						SUBTOTAL
APROBÓ:						IVA
						TOTAL

3.18 DIARIO DE VENTAS

Refleja las ventas que se realizan de manera cronológica en un determinado número de días pudiendo ser un mes, un año, semestre. En este documento se registran las ventas que se realizan en la panadería Londres una vez que han cumplido su proceso de producción Con estos registros facilitan para que se realicen fácilmente las obligaciones ante organismos de control.

							
DIARIO DE VENTAS							
MES:				AÑO:			
FECHA	FACTURA	PROVEEDOR	COMPRAS		TOTAL IVA	RETENCIÓN FUENTE	NETO A PAGAR
			BASE 0%	BASE 12%			
TOTAL							

3.19 KARDEX

Una vez efectuada la compra, el administrador debe efectuar el respectivo registro en kardex y a su vez debe enviar los documentos a contabilidad para su respectivo registro en libros.

MATERIAL:					ENERO - DICIEMBRE			UNIDAD DE MEDIDA:				
MÉTODO DE VALORACIÓN DE SALIDAS:					PROMEDIO PONDERADO			EXISTENCIA MÁXIMA:				
PUNTO DE PEDIDO:		PRODUCCION N°						EXISTENCIA MÍNIMA:				
FECHA	DESCRIPCION	COMPRAS			SALIDAS			EXISTENCIAS				
		CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL	CANTID	V/UNITARIO	V/TOTAL		
	SUMA EN TOTAL											

3.20 EGRESO DE MATERIALES DE BODEGA

Al bodeguero le presentan una solicitud de materiales, en donde se registra el material y la cantidad, de inmediato es atendido el pedido de los materiales y elabora un documento de egreso de materiales, se elabora un original y dos copias, la primera va a producción, el original para el departamento de contabilidad. Una copia se queda en la bodega.

		
EGRESO DE MATERIALES		
Bodeguero:		Nº:
Producto: Factura Nº:		Fecha: Requisición Nº:
DETALLE DE MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
BODEGA NOMBRE:..... Cl:.....	PRODUCCIÓN NOMBRE:..... Cl:.....	CONTABILIDAD: NOMBRE:..... Cl:.....

3.21 INGRESO DE PRODUCTO TERMINADO

Es el formulario que registra el ingreso a bodega de los productos realizados listos para enviar al mercado o entregar a clientes, según el pedido se elaboran los registros el uno para contabilidad y el otro documento para bodega.



INGRESO DE PRODUCTOS REALIZADOS

Bodeguero: **Nº:**.....

Producto: **Fecha:**.....

DETALLE DE PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
BODEGA	PRODUCCIÓN	CONTABILIDAD:
NOMBRE:.....	NOMBRE:.....	NOMBRE:.....
Cl:.....	Cl:.....	Cl:.....

3.22 ORDEN DE REQUISICIÓN

Este es un documento no contable que servirá sobre todo para realizar controles de flujo de la mercadería de un departamento a otro.

Este documento es usado por el departamento de producción para requerir de bodega los insumos a utilizar en la producción de los diferentes panes.

El responsable de este documento será el jefe de Panadería, quien realizara el pedido al administrador de los insumos que utilizara diariamente en la elaboración de los productos.

Una vez entregado los insumos de producción el original se quedara en bodega para que el administrador realice el respectivo registro en Kardex y la copia será entregado al Jefe de Panadería.

INSTRUCCIONES PARA LLENAR EL FORMATO

- 1.- Anotar el número de Folio correspondiente
- 2.- Anotar el producto que se va a terminar
- 3.- Anotar cada materia prima que se va a utilizar para su realización
- 4.- Describir los ingredientes
- 5.- Indicar la cantidad que se requiere gr, Kg, onzas, pizcas, litro y mililitro
- 6.- Colocar con número la cantidad que se requiere por ejemplo 250
- 7.- Es muy importante anotar la fecha que se elaboró la requisición, recuerde que tiene una vigencia de 24 hrs., por lo que determine el tiempo para su elaboración y entrega al almacén
- 8.- Anote su nombre completo y legible en la requisición
- 9.- Firma del Panificador
- 10.- Anotar el nombre completo de quien recibe

Nota.-

No se admitirá o será cancelada si se presenta con alteraciones, borrones, tachaduras, enmendaduras y borrones

						FOLIO
						N°-----
REQUISICIÓN DE PRODUCTO						
Producto a elaborar	Materia prima	Descripción	Unidad	Unidad cantidad	Fecha de elaboración	Elaboro
Recibió -----						

3.23 ORDEN DE PRODUCCIÓN

La empresa o Institución solicita su pedido y se procede a llenar la orden de producción para que el departamento entregue las unidades producidas para ser puestas a la venta o asignación al cliente.

Masa:				
Cantidad:			Peso de la Masa:	
Unidad de medida			Peso Real:	
Diferencia de Peso:			Margen de Error:	
Material	Porcentaje	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
TOTAL:				

3.24 FACTURA

Es un documento negociable que se genera en una venta a un Empresa de productos elaborados en la Panificadora.

EL cliente recibe su pedido y lo revisa cuidadosamente, al no existir ningún error en la entrega se procede a elaborar la factura de venta al cliente.

			RUC: 0603605405001
			FACTURA SERIE 001
FECHA:		Nº:	
CLIENTE:			
DIRECCION:			
TELÉFONO:			
CANTIDAD	DETALLE	V/ UNITARIO	V/ TOTAL
SUBTOTAL			
FIRMA AUTORIZADA			
IVA 0%			
IVA 12%			
RECIBÍ CONFORME			
TOTAL			
IMPRESA NORIEGA RUC 0601489347001 AUT. SRI 1747 CADUCA EN ENERO 2014			

3.25 DETALLE DE VENTAS

Se registra la factura en el detalle de ventas que maneja la persona que despacha los productos terminados, para al final del día entregar a contabilidad junto con los pedidos de producción.

DETALLE DE VENTAS							
MES:							
FECHA	N° FACT	N° ORDEN DE COMPRA	PROV.	CANT	V/U	IVA	TOTAL
			TOTAL				

3.26 DETERMINACIÓN DEL COSTOS DE VENTA Y PRESENTACIÓN DE LOS ESTADOS FINANCIEROS

DETERMINACIÓN DEL COSTOS DE VENTA

El estado de Costo de Ventas es un anexo del estado de resultados, este estado mostrará en detalle el ciclo de la contabilidad de costos y el importe del saldo de la cuenta costo de ventas.

Este estado se puede elaborar de diferentes formas. El modelo tradicional, el cual comienza con el inventario inicial de materiales y otro modelo que comienza con el inventario inicial de productos en proceso pero que llegan al mismo resultado.(DÍAZ & 2009)

PANIFICADORA LONDRES				
ESTADO DE COSTOS Y PRODUCCIÓN Y VENTAS				
DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 20...				
	INV. INICIAL MATERIA PRIMA	Xxxx		
+	Compras	<u>Xxxx</u>		
=	Materia Prima Disponible	xxxx		
-	Inventario Final	<u>xxxx</u>		
	Materia Prima Utilizada		xxxx	
+	COSTO DE MANO DE OBRA		xxxx	
	Sueldos	xxxx		
	Beneficios Sociales	xxxx		
=	Costo Primo			xxxx
	GASTO INDIRECTOS FABRICACIÓN			
	Inv. Inicial Materiales Indirectos	xxxx		
+	Compras	<u>xxxx</u>		
=	Materiales Indirectos Disponibles	Xxxx		
-	Inv. Final	<u>xxxx</u>		
=	Material Indirecto Utilizado		xxxx	
+	Costos Corrientes		xxxx	
	Agua	xxxx		
	Luz	xxxx		
	Teléfono	xxxx		
	Diesel	xxxx		
	Dep. Activos fijos	xxxx		
	Útiles de Aseo y Limpieza	xxxx		
	Mantenimiento	xxxx		
=	Costo de Fabricación			xxxx
	Inv. Inicial de Productos Terminados		xxxx	
+	Compras		<u>xxxx</u>	
=	Disponible para vender		xxxx	
-	Inv. Final de Productos Terminados		<u>xxxx</u>	
=	Productos Terminados Utilizados			<u>xxxx</u>
=	Costo de Ventas			<u>xxxx</u>

GERENTE

CONTADOR

ESTADOS FINANCIEROS DE LA PANADERÍA LONDRES

Los estados financieros son informes que se elaboran al finalizar un período contable con el objeto de proporcionar datos sobre la situación económica y financiera de la empresa.

Esta información permite examinar los resultados obtenidos y evaluar el potencial económico de la entidad.

Objetivos:

- Nos permite tomar decisiones
- Evaluar la gestión gerencial, la solvencia y la liquidez de la empresa, además de su capacidad para generar fondos.
- Conocer el origen y las características de sus recursos para estimar la capacidad financiera de crecimiento.
- Formularse un juicio sobre los resultados financieros de la administración en cuanto a la rentabilidad, solvencia, generación de fondos y capacidad de crecimiento.

Estado de resultados o de pérdidas y ganancias

El estado de resultados muestra los efectos de las operaciones de una empresa y su resultado final, ya sea ganancia o pérdida, muestra también un resumen de los hechos significativos que originaron un aumento o disminución en el patrimonio de la entidad durante un período determinado.

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS

PANIFICADORA LONDRES				
ESTADO DE RESULTADOS				
DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 20...				
	VENTAS			XXXX
(-)	Costo de Ventas			XXXX
(=)	UTILIDAD BRUTA VENTAS			XXXX
(-)	GASTOS OPERACIONALES			XXXX
	GASTOS ADMINISTRATIVOS		XXXX	
	Sueldos	XXXX		
	Suministros de Oficina	XXXX		
	Gastos Varios	XXXX		
	GASTOS DE VENTAS		XXXX	
	Suministros	XXXX		
	Gastos Varios	XXXX		
=	Utilidad Operacional			XXXX
+/-	INGRESOS Y GASTOS NO OPERACIONALES			XXXX
	Ingresos no Operacionales	XXXX		
	Gastos no Operacionales	XXXX		
	Utilidad del ejercicio			<u>XXXX</u>

GERENTE

CONTADOR

BALANCE GENERAL

Es un informe contable que presenta ordenada y sistemáticamente las cuentas de Activo, Pasivo y Patrimonio y determina la posición financiera de la empresa en un momento dado

PANIFICADORA LONDRES			
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA			
DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 20...			
ACTIVOS			
Corriente			xxxx
Disponible		xxxx	
Caja	xxxx		
Bancos	xxxx		
Realizable		xxxx	
Inventario de Material Directo	xxxx		
Inventario de Material Indirecto	xxxx		
Inventario de Producto Terminado	xxxx		
Fijos			xxxx
Terrenos		xxxx	
Maquinaria	xxxx		
Dep. Acum. Maquinaria	(xxxx)		
TOTAL ACTIVOS			<u>xxxx</u>
PASIVOS			
Corrientes			xxxx
Proveedores		xxxx	
Retenciones en la Fuente IR		xxxx	
Retenciones en la Fuente IVA		xxxx	
Beneficios sociales			
No Corrientes			xxxx
Préstamos Bancarios		xxxx	
TOTAL PASIVOS			<u>xxxx</u>
PATRIMONIO			
Capital Social			xxxx
Perdida del ejercicio			xxxx
TOTAL PATRIMONIO			<u>xxxx</u>
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO			<u>xxxx</u>

GERENTE

CONTADOR

CAPÍTULO IV

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 CONCLUSIONES

- Es muy importante que las empresas sean pequeñas o grandes tengan un sistema contable debidamente organizado de modo que las transacciones se registren el momento que ocurran, para lograr una información rápida y oportuna.
- Luego de haber elaborado el Manual de Contabilidad de costos para la Panificadora Londres esta podrá iniciar sus operaciones con una adecuada orientación en el manejo contable y control interno de la panadería.
- La panificadora Londres no cuenta con un manual de Contabilidad, puesto que está sujeto no solo a pérdidas económicas, materiales, sino inclusive sanciones legales que pueden afectar el funcionamiento del negocio.
- El presente Manual de Contabilidad se elaboró tomando en cuenta las necesidades de la empresa, a fin de que se constituya en una herramienta de consulta del proceso contable, de las funciones para el personal y de guía tributaria al contribuyente.
- La Panificadora Londres goza de un cumplimiento sano de todas las obligaciones vigentes en el país. Sin embargo, para mantenerse en el mercado y ser más competitiva debe procurar la implantación de un Sistema de Contabilidad de costos que le permita establecer un efectivo proceso contable, que le ayude a disminuir sus costos de organización como de producción para de esa manera conseguir maximizar sus utilidades.

4.2 RECOMENDACIONES

- Para que la empresa cumpla con los objetivos planteados es necesario la aplicación de manera constante y adecuada de los esquemas, procedimientos y flujo gramas descritos en el presente manual y, así mantener un propicio control interno que facilite la toma de decisiones. A más de mantener una información ágil, oportuna y confiable para el cumplimiento de las leyes vigentes.
- Se deberá designar a una persona para que constantemente revise el Manual de Contabilidad de costos y lo actualice, si existiera cambios en la estructura interna de la Panificadora relacionados al funcionamiento del departamento contable, buscando que este documento guía este vigente para su utilización y cumpla con los objetivos planteados.
- La administración deberá responsabilizarse en capacitar a todo el personal que trabaja en su empresa a fin de que se encuentren familiarizados con el manual de contabilidad de costos y conozcan las funciones a desempeñar así como los procesos a implementarse.
- Urge la aplicación de un manual de contabilidad apegado a los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados, las Normas Ecuatorianas de Contabilidad y, a la Ley de Régimen Tributario Interno.

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo realizar un Diseño de un Manual de Contabilidad de Costos por procesos orientado a optimizar recursos en la Panificadora Londres, del Cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo por el período 2011. Con el objetivo de conocer el verdadero costo de producción mediante la correcta Utilización de materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación, para un mejor control de los productos y de la Empresa en general. Se realizó una investigación de tipo exploratorio, mientras que el diseño fue de campo. La técnica aplicada fue principalmente la observación directa, los instrumentos: la consulta en textos, internet, entrevistas al gerente y a sus empleados.

Los mismos datos que nos ayudaron a obtener un conocimiento global y desagregado de la problemática del área de estudio, de manera de lograr un diagnóstico adecuado que permitió realizar una propuesta, que puede ser utilizada como herramienta que facilite el trabajo de los colaboradores y logre resultados que permitan la toma de decisiones adecuadas por parte de la Gerencia.

La propuesta planteada encierra un conjunto de modelos y conceptos basados en una metodología, dirigido al personal con el fin de ser competitivos, por medio de la optimización de recursos a través de costos reales. Con la aplicación de este modelo, la Panadería Londres tendrá una mejor organización en su totalidad, beneficiando tanto a sus clientes internos como externos. Para concluir se recomienda a la Panadería Londres considerar la propuesta planteada con el objetivo de mejorar la calidad de sus productos y de su organización en base a los requisitos legales, para prevenir ciertas deficiencias futuras que podrán afectar a la empresa.

ABSTRACT

The purposes of this investigation are as follows: to do a Cost Accounting Manual design through process which is aimed to optimize Panadería Londres` resources (Londres Bakery), at the city of Riobamba, Chimborazo Province, for the term 2011, and to be aware of real production costs and utilization of goods, manpower, and indirect manufacturing costs which might broadly improve the enterprise`s monitoring of products. Exploratory type investigation and field design were needed to carry out the aims; the researcher also relied on direct observation (the Main Applied technique) which had to do with tools such as text query, the internet, and interviews to the manager and his employees. The data obtained from the investigation helped the researcher reach a global disaggregated awareness of the troublesome study area which permitted a suitable diagnosis for making a proposal which would become a tool for easing the workers` job and use; then, getting results for proper managerial decision making. The proposal presented contains a set of models and concepts based on a methodology which allows the personnel become competitive by means of optimizing real costs of resources. By the application of such a model, Panadería Londres (Londres Bakery) would be able to improve its whole organization; thus, benefiting both internal and external customers. To conclude, it is recommended that Panadería Londres (Londres Bakery) consider the proposal presented whose objective is aimed to improve the organization`s product quality which should be based on legal requirements for avoiding some future deficiencies that might affect the enterprise.

BIBLIOGRAFÍA

Colectivo de Autores. (2006). Estudio de la contabilidad General. la Habana: Editorial Felix Varela.

CUEVA, C. F. (2001). Contabilidad de Costos: Enfoque Gerencial y de Gestión. Santa Fe de Bogotá: Prentice Hall.

DÍAZ, H., & 2009, C. G. (s.f.).

KOLER, E. L. (2000). Diccionario para Contadores. C.V. México.: Editorial Unión Hispanoamericana S.A.

MOLINA, A. (2005).

Mowen, H. y. (1995). Administración de Costos – Contabilidad y Control. México.: Internacional Thomson Editores. S.A.

TORRES SALINAS, A. (2002). Contabilidad de Costos para la Toma de Decisiones. 2. ed. México: Mc Graw Hill.

ZAPATA. (2010). Contabilidad decostos. Mexico.

ZAPATA, P. (2005.). Contabilidad General. 5. ed. Bogotá: McGraw-Hill.

<http://www.gestiopolis.com>. (s.f.).

<http://www.monografias.com/trabajos16/fijacion-precios/fijacionprecios>. (s.f.).

<http://www.monografias.com/trabajos90/sistemas-costos/sistemas-costos2.shtml#bibliograa>. (s.f.).

wikidia . (s.f.). Obtenido de <http://es.wikipedia.org/wiki/Harina>

ANEXOS

ANEXONº 1 PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DE LA PANADERÍA LONDRES

CUERPO DE BOMBEROS DE RIOBAMBA
RUC: 0660809190001
Dirección: Chile 26-56 y Pichincha
Teléfono: (03) 2940 663

UNIDAD OPERATIVA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE INCENDIOS

Nº 0011370

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO

NOMBRE DEL LOCAL: **PANADERIA LONDRES**
REPRESENTANTE LEGAL: **CABEZAS ANDINO MIGUEL**
DIRECCIÓN: **AVDA. LEON BORJA Y VARGAS TORRES**
ACTIVIDAD: **PANADERIA**
VALOR: 30.00 RECARGO: 0.00 TOTAL: 30.00

RUC: **0601546757001**

Este departamento, en atención a la solicitud presentada y considerando que este local cumple con todas las disposiciones relativas al **REGLAMENTO DE PREVENCIÓN, MITIGACIÓN Y PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS**, concede el presente **PERMISO DE FUNCIONAMIENTO**, válido por el año 2013

NOTA: Art. 357 una vez expedido el permiso de funcionamiento y por si cualquier causa fuera necesario realizar modificaciones o cambios de uso o estado, tanto del sistema de prevención contra incendios como del espacio físico, se debe comunicar previamente al **CUERPO DE BOMBEROS** a fin que se disponga la inspección correspondiente. De no acatar esta disposición será de única responsabilidad civil o penal, del representante legal del establecimiento.

Riobamba, 27 de Mayo del 2013

[Firma]
JEFE DEL CUERPO DE BOMBEROS

[Firma]
RECAUDADORA CBR

ORIGINAL - CLIENTE

CUERPO DE BOMBEROS DE RIOBAMBA
RUC: 0660809190001
Dirección: Chile 26-56 y Pichincha
Teléfono: (03) 2940 663

UNIDAD OPERATIVA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE INCENDIOS

Nº 0011372

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO

NOMBRE DEL LOCAL: **PANADERIA LONDRES**
REPRESENTANTE LEGAL: **CABEZAS ANDINO MIGUEL**
DIRECCIÓN: **GUAYAQUIL Y CARABOBO**
ACTIVIDAD: **PANADERIA**
VALOR: 10.00 RECARGO: 0.00 TOTAL: 10.00

RUC: **0601546757001**

Este departamento, en atención a la solicitud presentada y considerando que este local cumple con todas las disposiciones relativas al **REGLAMENTO DE PREVENCIÓN, MITIGACIÓN Y PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS**, concede el presente **PERMISO DE FUNCIONAMIENTO**, válido por el año 2013

NOTA: Art. 357 una vez expedido el permiso de funcionamiento y por si cualquier causa fuera necesario realizar modificaciones o cambios de uso o estado, tanto del sistema de prevención contra incendios como del espacio físico, se debe comunicar previamente al **CUERPO DE BOMBEROS** a fin que se disponga la inspección correspondiente. De no acatar esta disposición será de única responsabilidad civil o penal, del representante legal del establecimiento.

Riobamba, 27 de Mayo del 2013

[Firma]
JEFE DEL CUERPO DE BOMBEROS

[Firma]
RECAUDADORA CBR

ORIGINAL - CLIENTE

ANEXO No2 PERMISO DEL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

 **MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA** N° 049082 AQT
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE SALUD DE CHIMBORAZO
VIGILANCIA SANITARIA PROVINCIAL

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO Nro. 3132

Código del establecimiento: 4.5.3 CORRESPONDIENTE AL AÑO - 2012

Razón Social: **PANADERIA LONDRES**

Representante Legal: **CABEZAS ANDINO MIGUEL ANGEL**

Cédula de Identidad : 0601546757 RUC : 0601546757001 AREA : **AREA 6**

Dirección: **GUAYAQUIL Y CARABOBO**

Tipo de Establecimiento: ALIMENTOS: PANADERIAS - PEQUEÑA INDUSTRIA

Actividad que realiza: **PRODUCIR**

Fecha de Emisión: 28/06/2012 Fecha de Vencimiento: 31/12/2012


Dra. Margarita Guevara
DIREC. PROVINCIAL DE SALUD DE CHIMBORAZO


Dra. Angela Quisigüña T.
COOR. DE VIGILANCIA SANITARIA PROVINCIAL

COLOQUE EN UN LUGAR VISIBLE DE SU ESTABLECIMIENTO
NOTA: Las condiciones bajo las cuales fué autorizado el permiso de funcionamiento son verificables en cualquier momento

 **MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA** N° 049083 AQT
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE SALUD DE CHIMBORAZO
VIGILANCIA SANITARIA PROVINCIAL

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO Nro. 3130

Código del establecimiento: 4.5.2 CORRESPONDIENTE AL AÑO - 2012

Razón Social: **PANADERIA LONDRES**

Representante Legal: **CABEZAS ANDINO MIGUEL ANGEL**

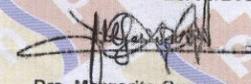
Cédula de Identidad : 0601546757 RUC : 0601546757001 AREA : **AREA 6**

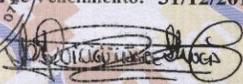
Dirección: **AV. DANIEL LEON BORJA Y VARGAS TORRES**

Tipo de Establecimiento: ALIMENTOS: PANADERIAS - MEDIANA INDUSTRIA

Actividad que realiza: **PRODUCIR**

Fecha de Emisión: 28/06/2012 Fecha de Vencimiento: 31/12/2012

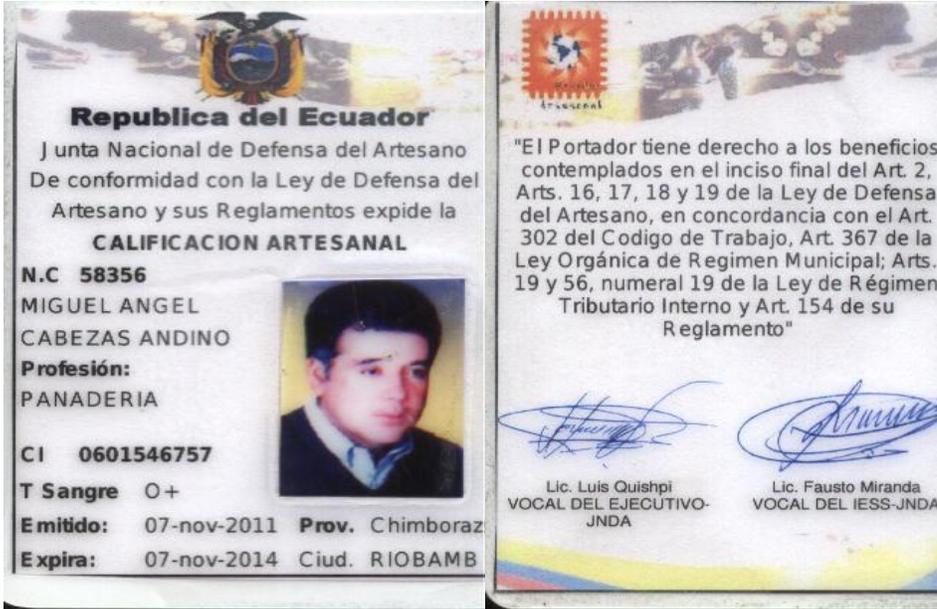

Dra. Margarita Guevara
DIREC. PROVINCIAL DE SALUD DE CHIMBORAZO


Dra. Angela Quisigüña T.
COOR. DE VIGILANCIA SANITARIA PROVINCIAL

COLOQUE EN UN LUGAR VISIBLE DE SU ESTABLECIMIENTO
NOTA: Las condiciones bajo las cuales fué autorizado el permiso de funcionamiento son verificables en cualquier momento



ANEXO No3 DOCUMENTOS PERSONALES DEL GERENTE PROPIETARIO DE



ANEXO No4 REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES


..le hace bien al país!

**REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES
PERSONAS NATURALES**

NUMERO RUC: 060154675001

APELLIDOS Y NOMBRES: CABEZAS ANDINO MIGUEL ANGEL

ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:

No. ESTABLECIMIENTO: 001	ESTADO ABIERTO	MATRIZ	FEC. INICIO ACT. 19/08/1984
NOMBRE COMERCIAL: PAN LONDRES			FEC. CIERRE:
			FEC. REINICIO:
ACTIVIDADES ECONÓMICAS: ELABORACION DE PAN, PANECILLOS FRESCOS. VENTA AL POR MAYOR Y MENOR DE OTROS ALIMENTOS, INSUMOS PARA PANADERIAS. VENTA AL POR MENOR DE EQUIPOS UTILIZADOS EN PANADERIAS.			
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO: Provincia: CHIMBORAZO Cantón: RIOBAMBA Parroquia: LIZARZABURU Barrio: LA ESTACION Calle: GUAYAQUIL Número: 2867 Intersección: CARABOBO Referencia: DIAGONAL A LA ESTACION DEL FERROCARRIL Telefono Trabajo: 032861278			

No. ESTABLECIMIENTO: 002	ESTADO ABIERTO	LOCAL COMERCIAL	FEC. INICIO ACT. 19/02/1998
NOMBRE COMERCIAL: PANADERIA LONDRES II			FEC. CIERRE:
			FEC. REINICIO:
ACTIVIDADES ECONÓMICAS: ELABORACION DE PAN, PANECILLOS FRESCOS.			
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO: Provincia: CHIMBORAZO Cantón: RIOBAMBA Parroquia: LIZARZABURU Barrio: LA ESTACION Calle: AV. DANIEL LEON BORJA Número: 3211 Intersección: VARGAS TORRES Referencia: A MEDIA CUADRA DEL CENTRO AGRICOLA Telefono Trabajo: 032940654			

No. ESTABLECIMIENTO: 003	ESTADO ABIERTO	LOCAL COMERCIAL	FEC. INICIO ACT. 15/04/1999
NOMBRE COMERCIAL: PAN LONDRES III			FEC. CIERRE:
			FEC. REINICIO:
ACTIVIDADES ECONÓMICAS: ELABORACION DE PAN, PANECILLOS FRESCOS. VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN CAFETERIAS.			
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO: Provincia: CHIMBORAZO Cantón: RIOBAMBA Parroquia: VELASCO Calle: GARCIA MORALES Número: 3211 Intersección: DIEZ DE AGOSTO Referencia: JUNTO A SERVIPAGOS Telefono Trabajo: 032953378			

**DIRECCION REGIONAL
CENTRO
SERVICIOS TRIBUTARIOS
AGENCIA NORTE RIOBAMBA**

24 ABR 2012

FIRMA 

FIRMA DEL CONTRIBUYENTE

Usuario: JGVM026312 Lugar de emisión: RIOBAMBA/PRIMERA Fecha y hora: 24/04/2012 12:09:31

Página 2 de 2

SRI.gob.ec

ANEXO No5 REGISTRO UNICO DE PROVEEDORES

Habilitación del RUP Page 1 of 2



REPÚBLICA DEL ECUADOR



Compras
públicas

Ecuador

**SISTEMA NACIONAL DE
CONTRATACIÓN PÚBLICA**

REGISTRO ÚNICO DE PROVEEDORES

Una vez revisado los documentos presentados, certifico, que **Cabezas Andino Miguel Angel** con RUC número **0601546757001**, ha cumplido satisfactoriamente con los requisitos establecidos, por lo tanto queda **HABILITADO** en el Registro Único de Proveedores, RUP.

Nombre Comercial: PANADERIA LONDRES

Datos de la Persona

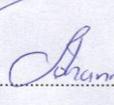
Nombre Completo	Miguel Angel Cabezas Andino
RUC	0601546757001
CATEGORIA :	Pequeña Empresa 100.001-1'000.000

Dirección Principal:

Provincia: CHIMBORAZO Cantón: RIOBAMBA Parroquia: LIZARZABURU Transversal: VARGAS TORRES Calle:
 AV. DANIEL LEON BORJA Numero: S/N Edificio: . Página Web: Correo Electrónico:
 miguelcabezas_rbba@hotmail.com Teléfono(s): TRABAJO:03-2940854, Sucursal

Bienes, Obras o Servicios Suministrados

Código	Producto
23180	MEZCLAS Y MASAS PARA LA PREPARACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA
23410	GALLETAS CROCANTES; BIZCOCHOS, PAN TOSTADO, Y PRODUCTOS ANALOGOS
23420	PAN DE JENGIBRE Y PRODUCTOS ANALOGOS; BIZCOCHOS DULCES; WAFLES Y OBLEAS
23430	OTROS TIPOS DE PAN Y OTROS PRODUCTOS DE PANADERIA
23520	AZUCAR DE CANA O DE REMOLACHA REFINADA Y SACAROSA QUIMICAMENTE PURA, EN ESTADO SOLIDO, SIN ADICION DE SUSTANCIAS SAPORIFERAS O COLORANTES
23996	LEVADURAS; OTROS MICROORGANISMOS UNICELULARES, MUERTOS; POLVOS DE HORNEAR PREPARADOS
61125	SERVICIOS COMERCIALES AL POR MAYOR, EXCEPTO LOS PRESTADOS A COMISION O POR CONTRATO, DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA Y DE PANADERIA




Dirección de Compras Públicas

ANEXO Nº6 PROCESO DE PRODUCCIÓN



MATERIA PRIMA



PROCESO DE AMASADO



PROCESO DE DIVISIÓN



PROCESO DE REPOSO O LEUDADO



PROCES DE LABRADO



PROCESO DE HORNEADO



PRODUCTO TERMINADO

