



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
ESCUELA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA C.P.A.

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previa a la obtención del título de:

INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA C.P.A.

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

TEMA:

“DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL Y EVALUACIÓN DE COSTOS AL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE LA PANADERÍA “LA VIENESA”, DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO”

AUTORA:

PATRICIA ALEXANDRA QUILLAY GUAMÁN

Riobamba – Ecuador

2016

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL

Certificamos que el presente trabajo de titulación, previo a la obtención del título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría C.P.A., ha sido desarrollado por la **Srta. Patricia Alexandra Quillay Guamán**, cumpliendo con las normas de investigación científica y una vez analizado su contenido, se autoriza su presentación.

Dr. Alberto Patricio Robalino
**DIRECTOR TRABAJO DE
TITULACIÓN**

Ing. Javier Lenin Gaibor
**MIEMBRO TRABAJO DE
TITULACIÓN**

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Patricia Alexandra Quillay Guamán, estudiante de la Escuela de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría de la Facultad de Administración de Empresas, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente, están debidamente citados y referenciados.

Como autora, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 12 de Mayo del 2016

Patricia Alexandra Quillay Guamán

C.I: 060431706-5

DEDICATORIA

Este trabajo está dedicado a personas importantes que han estado presentes en mi vida.

A la persona más especial en mi vida mi madre; por su comprensión, cuidado, apoyo constante, y por permitirme lograr cumplir mi meta de graduarme; quiero que sepa que estoy muy agradecida.

A DIOS nuestro señor, por ser mi guía y protector en mis días críticos y darme todos los recursos que necesite para poder culminar mi carrera.

A toda mi familia, por siempre estar pendiente de mí y darme ánimos para salir adelante; Gracias.

Patricia Alexandra Guillay Guamán

AGRADECIMIENTO

Primeramente doy gracias a Dios por haberme dado la vida y la fuerza para salir adelante pese a las adversidades que se me han presentado.

A mis padres por haberme dado su apoyo incondicional en todo momento y por haber sido el pilar fundamental para que se cumpliera mi sueño.

A mi hermano por brindarme su cariño y comprensión.

Al Ing. Juan Carlos Brito y al Ing. Luis Brito y a todos quienes conforman la Panadería “La Vienesa” que me han abierto las puertas para permitir realizar mi trabajo de titulación.

A mis tutores el Dr. Patricio Robalino y a la Ing. Lenin Gaibor que compartieron sus conocimientos y actitudes y me guiaron en cada proceso de desarrollo de mi trabajo titulación y terminarlo con éxito.

De una manera especial a los distinguidos docentes de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo quiénes con su profesionalismo y ética han compartido sus conocimientos para forjarme como profesional.

A mis amigas por brindarme su amistad sincera y apoyo incondicional y compartir a mi lado durante todo el tiempo de mi formación profesional.

Patricia Alexandra Quillay Guamán

ÍNDICE GENERAL

Portada	i
Certificación del Tribunal	ii
Declaración de Autenticidad.....	iii
Dedicatoria.....	iv
Agradecimiento.....	v
Índice General	vi
Índice de tablas.....	xii
Índice de gráficos.....	xii
Resumen Ejecutivo	xiv
Summary	xv
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I: EL PROBLEMA	2
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	2
1.1.1 Formulación del Problema	3
1.1.2 Delimitación del Problema.....	4
1.2 JUSTIFICACIÓN	4
1.3 OBJETIVOS	2
1.3.1 Objetivo General	2
1.3.2 Objetivos Específicos.....	2
CAPITULO II: MARCO TEÓRICO	6
2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS.....	6
2.1.1 Antecedentes Históricos.....	6
2.2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	7
2.2.1 El Costo.....	7
2.2.2 Elementos del Costo.....	8
2.2.2.1 Materia Prima Directa	9
2.2.2.2 Mano de Obra.....	9
2.2.2.2.1 Mano de Obra Directa.....	9
2.2.2.2.2 Mano de Obra Indirecta	10
2.2.2.2.3 Componentes de los costos Indirectos	11
2.2.2.3 Costos Generales de Fabricación	12
2.2.3 Clasificación de los Costos	12
2.2.3.1 Según su Naturaleza y Función Empresarial.....	12
2.2.3.2 Según su Comportamiento	13
2.2.3.3 Según su forma de Imputación.....	13

2.2.3.4	Según la Unidad o Conjunto de Producción	13
2.2.3.5	De acuerdo al tiempo que fueron calculados	13
2.2.4	Sistema de Acumulación de Costos	14
2.2.4.1	Según el tratamiento de los Costos Fijos	14
2.2.4.1.1	Costeo por Absorción.....	14
2.2.4.1.2	Costeo Variable.....	15
2.2.4.2	Según la forma de concentración de los costos.....	17
2.2.4.2.1	Costeo por órdenes.....	17
2.2.4.2.2	Costeo por procesos	19
2.2.4.3	Según el método de costeo.....	20
2.2.4.3.1	Costeo Histórico o Resultante.....	20
2.2.4.3.2	Costeo Predeterminado	21
2.2.4.3.3	Costeo Estimado o Presupuesto	21
2.2.4.3.4	Costeo Estándar.....	23
2.2.4.3.5	Costeo por Actividades	24
2.2.5	Análisis del Punto de Equilibrio	31
2.2.5.1	Punto de Equilibrio	31
2.2.6	EFICIENCIA Y EFICACIA	35
2.3	HIPÓTESIS.....	37
2.3.1	Hipótesis General.....	37
2.3.2	Hipótesis Específicas	37
2.4	VARIABLES	37
2.4.1	Variable Dependiente.....	37
2.4.2	Variable Independiente	37
CAPITULO III: MARCO METODOLÓGICO		38
3.1	MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN	38
3.2	TIPOS DE INVESTIGACIÓN	38
3.3	POBLACIÓN Y MUESTRA.....	39
3.4	MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN	40
3.4.1	Métodos de Investigación	40
3.4.2	Técnicas	40
3.4.3	Instrumentos.....	41
3.5	RESULTADOS.....	41
3.5.1	Análisis e Interpretación de los Resultados.....	41
3.6	VERIFICACIÓN DE HIPÓTESIS	50
3.7	DIAGNÓSTICO DEL SISTEMA DE COSTO ACTUAL DE LA PANADERÍA “LA VIENESA”.....	55

3.7.1	Diagnóstico de las áreas de producción	55
3.7.2	Proceso Productivo.....	55
3.7.3	Descripción y Diagrama de Flujos de los procesos productivos	56
3.7.3.1	Área de adquisición de Materia Prima	56
3.7.3.2	Área de Bodegas	58
3.7.3.3	Área de Producción	60
3.7.4	Mano de Obra.....	62
3.7.5	Materia Prima.....	65
3.7.6	Costos.....	65
3.7.6.1	Costos Directos	65
3.7.6.2	Costos Indirectos.....	65
3.7.7	Condiciones del Ambiente de Trabajo	66
3.7.7.1	Iluminación	66
3.7.7.2	Ventilación.....	66
3.7.8	MERCADO.....	66
3.7.8.1	Proveedores	66
3.7.8.2	Competencia.....	67
3.7.8.3	Consumidores.....	70
3.7.8.4	Segmento.....	71
3.7.8.5	Canales de distribución	71
3.7.8.6	Análisis de Riesgo.....	72
3.7.8.7	Matriz FODA	74
CAPITULO IV: MARCO PROPOSITIVO		68
4.1	TITULO	68
4.1.1	Generalidades.....	68
4.1.1.1	Identificación.....	68
4.1.1.2	Reseña Histórica.....	68
4.1.1.3	Misión	69
4.1.1.4	Visión.....	69
4.1.1.5	Objetivos	70
4.1.1.6	Valores	70
4.1.1.7	Organigrama.....	70
4.1.1.8	Ubicación Geográfica.....	71
4.1.1.9	Estrategias De La Vienesá	72
4.1.1.10	Ventaja Competitiva.....	72
4.1.1.11	Políticas	72
4.2	CONTENIDO DE LA PROPUESTA	73

4.2.1	Diseño del Sistema.....	74
4.2.1.1	GRÁFICO DEL SISTEMA DE CONTROL POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN	76
4.2.3	DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS.....	77
4.2.4	PROCEDIMIENTOS DE CONTROL.....	79
4.2.5	DOCUMENTOS Y FORMULARIOS.....	80
4.2.5.1	Orden de Producción.....	81
4.2.5.2	Informe de Planificación	83
4.2.5.3	Requisición de Materiales	84
4.2.5.4	Nota de Egreso de Bodega	85
4.2.5.5	Devolución de Materiales a Bodega.....	86
4.2.5.6	Solicitud de Compra de Materiales	87
4.2.5.7	Cotización a Proveedores	88
4.2.5.8	Orden de Compra	89
4.2.5.9	Informe de Recepción de Materiales.....	90
4.2.5.10	Comprobante de Egreso de Cheques.....	91
4.2.5.11	Nota de Devolución de Proveedores	92
4.2.5.12	Nota de Pedido	93
4.2.5.13	Factura.....	94
4.2.5.14	Nota de Entrega.....	95
4.2.5.15	Kardex	96
4.2.5.16	Hoja de Costos	97
4.2.6	MANO DE OBRA	98
4.2.6.1	Documentos y Formularios.	98
4.2.6.1.1	Tarjeta Reloj.....	98
4.2.6.1.2	Boleta de Trabajo	99
4.2.7	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	100
4.2.8	DESARROLLO PRÁCTICO.....	101
4.2.8.1	ANÁLISIS COMPARATIVO DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO	101
4.2.8.2	SISTEMA DE CONTROL	121
4.2.8.3	EVALUACIÓN DE COSTOS	148
4.2.8.4	CONTROL INTERNO	188
	CONCLUSIONES	201
	RECOMENDACIONES	202
	BIBLIOGRAFÍA	203
	ANEXOS	205

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1:	Generadores de Costos.....	28
Tabla 2:	Diferencias de eficiencia y eficacia	35
Tabla 3:	Personal de la Panadera “La Vienesa”.....	39
Tabla 4	Misión, Visión y Objetivos.....	41
Tabla 5.	Cumplimiento de Objetivos	42
Tabla 6.	Calidad de Materia Prima en la Producción	43
Tabla 7.	Almacenamiento de Productos Terminados	44
Tabla 8.	Personal Idóneo	45
Tabla 9.	Costos de Producción	46
Tabla 10.	Conservación de Maquinaria, equipamiento e instalaciones	47
Tabla 11.	Mantenimiento de maquinaria	48
Tabla 12.	Eficiencia y Eficacia en el área de producción	49
Tabla 13.	Ambiente de trabajo agradable	50
Tabla 14:	Nómina General Panadería “La Vienesa”.....	62
Tabla 15:	Nómina del Área de Producción	63
Tabla 16:	Nómina de Mano de Obra Indirecta.....	64
Tabla 17:	Materia Prima.....	65
Tabla 18:	Proveedores.....	67
Tabla 19:	Identificación de Precios.....	70
Tabla 20:	Segmento de Mercado.....	71
Tabla 21:	Canales de Distribución	72
Tabla 22:	Análisis de Riesgo.....	72
Tabla 23:	FODA de la Panadería la Vienesa.....	74
Tabla 24:	Identificación Panadería “La Vienesa”	68
Tabla 25:	Ubicación	71
Tabla 26:	Listado de Procesos.....	77

INDICES DE GRÁFICOS

Gráfico 1:	Diagrama de Costos por Órdenes de Producción	17
Gráfico 2:	Diagrama de Costos por Proceso Productivos	19
Gráfico 3:	Diagrama de Costos por Actividades	24
Gráfico 4:	Diagrama de Asignación de Costos Indirectos	29
Gráfico 5:	Punto de Equilibrio	33
Gráfico 6.	Misión, Visión y Objetivos	41
Gráfico 7.	Cumplimiento de Objetivos	42
Gráfico 8.	Calidad de Materia Prima en la Producción	43
Gráfico 9.	Almacenamiento de Productos Terminados	44
Gráfico 10.	Personal Idóneo	45
Gráfico 11.	Costos de Producción	46
Gráfico 12.	Conservación de Maquinaria, equipamiento e instalaciones	47
Gráfico 13.	Mantenimiento de maquinaria	48
Gráfico 14.	Eficiencia y Eficacia en el área de producción	49
Gráfico 15.	Condiciones de trabajo seguro	50
Gráfico 16:	Área de Adquisición de Materia Prima	57
Gráfico 17:	Área de Bodega	59
Gráfico 18:	Área de Producción	61
Gráfico 19:	Competencia	67
Gráfico 20:	Organigrama Estructural	71
Gráfico 21:	Formato Orden de Producción	82
Gráfico 22:	Informe de Planificación	83
Gráfico 23:	Formato Requisición de Materiales	84
Gráfico 24:	Formato Nota de Egreso de Bodega	85
Gráfico 25:	Formato Devolución de Materiales a Bodega	86
Gráfico 26:	Formato Solicitud de Compra de Materiales	87
Gráfico 27:	Formato Cotización de Materiales	88
Gráfico 28:	Formato Orden de Compra	89
Gráfico 29:	Formato Informe de Recepción de Materiales	90
Gráfico 30:	Formato Comprobante de Egreso de Cheque	91
Gráfico 31:	Formato Nota de Devolución a Proveedores	92
Gráfico 32:	Formato Nota de Pedido	93
Gráfico 33:	Formato Factura	94
Gráfico 34:	Formato Nota de Entrega	95

Gráfico 35: Formato Kardex	96
Gráfico 36: Formato Hoja de Costos	97
Gráfico 37: Formato Tarjeta de Control.....	99
Gráfico 38: Formato Boleta de Trabajo	100

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo investigativo indaga las particularidades del Diseño de un Sistema de Control y Evaluación de Costos al área de Producción de la Panadería “La Vienesa” de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo, tomando en consideración las debilidades que presenta la Panadería en su estructura organizacional.

Los métodos usados fueron la observación directa, encuestas y entrevistas, los instrumentos usados fueron los cuestionarios de control interno, la propuesta se basa en un análisis global de la Panadería, empezando por una evaluación de su matriz FODA (Fortalezas, oportunidades, debilidades, amenazas), con el objetivo de determinar falencias en la ejecución de sus actividades; finalmente se definen las particularidades del proceso del Diseño de Sistema de Control y Evaluación de Costos que incluye un análisis del área de Producción, de los Procesos Productivos, de los elementos del costos como resultado la implementación de esta propuesta ayudará a mantener una mejor eficiencia en el proceso de elaboración y comercialización de los productos de la panadería.

Se recomienda adquirir un software exclusivo para el establecimiento de costos por órdenes de producción de las diferentes variedades de pan, y paralelamente un vasto proceso de capacitación al personal del área contable a fin de que ellos puedan realizar su trabajo de una manera eficiente y eficaz, también se debe realizar capacitaciones enfocándose a un tema particular del sistema de órdenes de producción para así poder tener un mejor control y manejo de los documentos fuentes para poder registrarlos.

Palabras Claves: Evaluación de costos, Producción.

Dr. Alberto Patricio Robalino
DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

SUMMARY

This research examines the particularities of the design of system for monitoring and evaluating cost to the production area of the bakery “The Viennese” of Riobamba, Province of Chimborazo, taking into consideration the weaknesses of the bakery in its organizational structure.

The methods used was direct observation, surveys and interviews, the instruments used were internal control questionnaires, The proposal is based on a comprehensive analysis of the Bakery, starting with an assessment of its FODA (strengths, weaknesses, opportunities, threats) in order to determine shortcomings in the execution of their activities; finally the particularities of the design process Control System and cost evaluation including an analysis of the production area of Production Processes, elements of costs as a result the implementation of this proposal are defined help maintain better efficiency the process of manufacture and marketing of bakery products.

It is recommended to acquire an exclusive software for the establishment of cost orders production of different varieties of bred, and in parallel a vast process of training personnel accounting area so that they can perform their jobs efficiently and effectively, You should also conduct training focusing on a particular subject system of production orders in order to have better control and management of source documents, so they can be able to be register.

Key Words: Cost Evaluation. Production.



INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación Diseño de un Sistema de Control y Evaluación de Costos al área de Producción de la Panadería “La Vienesa” de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo, se desarrolla en cuatro capítulos a saber.

En el capítulo I se realiza el planteamiento del problema, identificando el objeto de estudio, así también se plantean los objetivos y se justifica el tema de investigación.

En el capítulo II se desarrolla el marco teórico a través de la revisión de la literatura para sustentar científicamente la ejecución del diseño de un Sistema de Control y Evaluación de Costos; asimismo se fundamenta científicamente las principales variables en su contexto; y, se expresa la hipótesis con sus correspondientes variables dependiente e independiente y se sustenta científicamente.

En el capítulo III se expone el marco metodológico: modalidad, métodos, técnicas e instrumentos de investigación utilizados en su desarrollo y se analiza e interpreta los datos recolectados, para finalmente verificar la hipótesis.

En el capítulo IV se desarrolla la propuesta partiendo de los datos generales de la Panadería, objetivos, justificación y la realización misma del Diseño de un Sistema de Control y Evaluación de costos.

CAPÍTULO I: EL PROBLEMA

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Panadería “La Vienesa” fue creada en el año de 1928, y se encuentra ubicada en las calles Larrea 21-26 y Guayaquil de la ciudad de Riobamba. Al momento cuenta con 38 empleados a su cargo. La idea fue de un señor español que creó 3 ‘Vienesas’ en el país, en Guayaquil, Quito y Riobamba, las dos primeras cerraron, y de la tercera, en nuestra ciudad se hizo cargo el señor Gilberto Brito, quien comentaba que para la transportación de los panes se utilizaban carretas.

En los años 60 se hace una gran inversión adquiriendo una importación de maquinaria desde Alemania y, gracias a esto y al uso de hornos de leña, el pan tiene un sabor único y especial. En el año 2011 estuvieron al frente de esta empresa Juan Carlos y Luis Brito Guerrero.

Actualmente tienen un sistema de distribución organizado de 5 camiones propios, que recorren desde muy temprano las comunidades, comercializando aproximadamente 14.000 palanquetas y 3.000 otros subproductos diarios, siempre innovando la infraestructura, con el fin de captar nuevos mercados.

La panadería “La Vienesa” de la ciudad de Riobamba, como una microempresa artesanal se centra en satisfacer las exigencias de sus clientes, esforzándose en mejorar cada día su producto y cumpliendo todo el proceso de elaboración del pan con esmero y las más altas normas de higiene.

Los nuevos paradigmas de calidad en la producción y prestación de servicios exigen que éstos sean compatibles con los nuevos retos de la sociedad contemporánea, y con la optimización de recursos para el logro de una mayor rentabilidad y eficacia en el cumplimiento de sus labores; sin embargo, el producto (pan) seguirá teniendo la calidad que por generaciones se ha mantenido en favor del paladar riobambeño.

Panadería “La Vienesa” al ser una microempresa artesanal, presenta una serie de problemáticas que afectan al desarrollo diario de sus actividades, siendo las principales las siguientes:

- ✓ Los costos de producción de las distintas variedades de pan son relativamente altos, lo que ocasiona una baja rentabilidad, lo que a su vez impide realizar nuevas inversiones en maquinaria.
- ✓ Falta de capacitación al personal que labora en el área de producción, lo que genera que no se optimicen los recursos, y por ende repercuten en los altos costos de producción.
- ✓ Panadería La Vienesita posee una tecnología completamente obsoleta, situación que incide en los altos costos de producción, dado que permanentemente está siendo sometida a reparación y mantenimiento.
- ✓ La Vienesita no cuenta con publicidad radial o televisada, lo que a su vez repercute en sus limitadas ventas y paralelamente en la baja rentabilidad.
- ✓ Finalmente, hay una evidente falta de un Sistema de Control y Evaluación de Costos, lo que ocasiona el dispendio y mal uso de recursos por parte del personal de la Vienesita, incidiendo a su vez en elevados costos de producción y en la poca o ninguna optimización de los diferentes recursos.

Todos los problemas citados anteriormente tenían su origen en la falta de un Sistema de Control y Evaluación de Costos al Área de Producción de la Panadería “La Vienesita”, de la Ciudad de Riobamba, Provincia de Chimborazo, que le permita optimizar los recursos e incrementar su rentabilidad.

Por lo expuesto, fue urgente y necesario emprender con la presente investigación que facilite el diseño de un sistema de Control y Evaluación de Costos para el Área de Producción de Panadería La Vienesita, el cual permita determinar la cantidad óptima de tiempo, insumos y demás recursos necesarios para la elaboración del pan (mezclado, amasado, sobado, picado, formado, horneado).

1.1.1 Formulación del Problema

¿De qué manera el Diseño de un Sistema de Control y Evaluación de costos en el área de Producción de la Panadería “La Vienesita”, en la Ciudad de Riobamba, Provincia de Chimborazo, permitirá manejar el grado de eficiencia y eficacia del proceso productivo?

1.1.2 Delimitación del Problema

El Diseño de un sistema de control y evaluación de costos al área de producción será aplicada a la Panadería “La Vienesa”, ubicada en las calles: Larrea 21-26 y Guayaquil, de la Ciudad de Riobamba, Provincia de Chimborazo, en la cual se involucra: propietarios, trabajadores, clientes y proveedores.

1.2 JUSTIFICACIÓN

La presente investigación se justificó su emprendimiento desde la parte teórica, ya que se aprovechó todo el referencial teórico existente sobre Sistemas de Control y Evaluación de Costos y muy particularmente costos orientados al Área de Producción, que sirvieron de base para el Diseño de un Sistema de Control y Evaluación de Costos al Área de Producción de Panadería La Vienesa.

En lo referente a la justificación desde la perspectiva metodológica el diseño de un sistema de control y evaluación de costos permitió aplicar: métodos, técnicas e instrumentos de investigación existentes, lo que a su vez hicieron posible recabar información veraz, oportuna, confiable, consistente y relevante que convirtió de base para el diseño del Sistema de Control y Evaluación de Costos al Área de Producción de Panadería La Vienesa.

Desde el punto de vista académico, el presente trabajo se justificó su emprendimiento ya que permitió aplicar los conocimientos adquiridos durante la trayectoria de la formación académica en el Diseño de un sistema de evaluación de costos al área de producción de la Panadería “La Vienesa”, en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. Paralelamente, fue la oportunidad para adquirir nuevos conocimientos como consecuencia del desarrollo de la investigación.

En lo práctico, la presente investigación se justificó ya que se diseñó un sistema de evaluación de costos que incluye un análisis del área de Producción, de los Procesos Productivos, de los elementos del costos y la propuesta del sistema de evaluación de costos, que ayudará a mantener una mejor eficiencia en el proceso de elaboración y comercialización de los productos de la panadería, aparte de una adecuada organización

y gestión administrativa; y, claridad en las tareas a ejecutar por parte de cada uno de sus integrantes.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo General

Diseñar un sistema de control y evaluación de costos al área de producción de la Panadería “La Vienesa”, en la Ciudad de Riobamba, Provincia de Chimborazo, con el fin de mejorar cada uno de los procesos productivos del área de producción de la empresa.

1.3.2 Objetivos Específicos

- ✓ Desarrollar el marco teórico referencial sobre el cual se sustentará el diseño de un sistema de control y evaluación de costos al área de producción de la Panadería “La Vienesa”.
- ✓ Estructurar el marco metodológico con la utilización de los métodos técnicos, y procedimientos que permita el Diseño del Sistema de Control y Evaluación de Costos para la Panadería La Vienesa.
- ✓ Diseñar un sistema de control y evaluación de costos al área de producción, que incluya los elementos del costo de fabricación, que sirva como una herramienta de gestión para una correcta toma de decisiones que redunde en el incremento de la rentabilidad empresarial.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

2.1.1 Antecedentes Históricos

En la Panadería “La Vienesa” ubicada en la calles Larrea 21-26 y Guayaquil de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo no se efectuado trabajos similares al propuesto desde la fecha de su creación hasta el presente.

Para poner en marcha ésta investigación, previamente se ha indagado en el archivo documental de la Facultad de Administración de Empresas de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, localizando en la misma, temas similares efectuados en entidades tanto públicas como privadas, los cuales fueron presentados en los año 2015 por alumnos de la Escuela de Contabilidad y Auditoría, a continuación se detallan los mismos:

Según Guaranga Moyon Fanny Edith (2015) en sus tesis “Diseño de un Sistema Contable de Costos por Órdenes de Producción para la Avícola “Reina del Cisne” del Barrio San Martín de Veranillo, Parroquia Maldonado, Cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo”. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, manifiesta lo siguiente:

La avícola “Reina del Cisne” aplica el sistema de control interno recomendado en este documento a través del costo promedio ya que le permitirá conocer cuándo se debe de realizar un nuevo pedido de alimento balanceado para las aves; El bodeguero debe mantener un inventario y control de medicinas a efecto de disponer de éstos en el momento que se requiera, esto evitará pérdidas por enfermedades de las aves; La avícola “Reina del Cisne” puede alcanzar una gestión adecuada y obtener una rentabilidad es necesario de que se adapte este sistema de costos propuesto, pudiendo hacer una inversión en un paquete computarizado. (pág. 126).

Según Rodríguez De Paz Mario René (2011) en su tesis “Evaluación del Sistema de Costos de Producción en una Fábrica de Bolsas Plásticas” Universidad de San Carlos de Guatemala, manifiesta lo siguiente:

En las empresas de manufactura, se debe involucrar al Departamento de Contabilidad de Costos, emitiéndole copia de las órdenes de producción que entran al proceso productivo, por parte del Departamento de Planificación, copia de los requerimientos de materias primas, que se emiten en los centros encargados de solicitar la Materia Prima y copia de las salidas a la planta de producción, entregados en la Bodega de Materia Prima, que contenga la información precisa de las órdenes de producción para las que se solicita y entrega la Materia Prima, para que por medio de la hoja de costeo de órdenes de producción, se asigne correctamente los costos de la Materia Prima, Mano de Obra y Gastos de Fabricación a las órdenes de producción y poder obtener en forma confiable, oportuna y exacta los costos que corresponden a cada orden de producción; En las empresas industriales, se debe emitir envíos internos, con copia al departamento de Contabilidad de Costos, con la información que contenga las cantidades que se trasladan de un centro hacia los centros destino, con el fin de determinar las cantidades que se entregan y se reciben en cada proceso, para poder tener el control de los costos y de la producción en cada fase del proceso, así también, para llevar el control de los inventarios en proceso en forma perpetua. (pág. 186).

En base a lo anterior, se puede determinar que por lo general los principales problemas que afectan a las organizaciones son la inexistencia, el desconocimiento o el incumplimiento de políticas, normativas, procedimientos u otros similares; esto genera estragos o retrasos en el cumplimiento de los objetivos y metas trazadas por la administración.

2.2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.2.1 El Costo

En su estudio Bernard, J., Hargadon, J., y Cárdenas, A. (1988) referente al Costo, concluyeron que:

El costo, también conocido como coste, es el desembolso económico que implica la oferta de un servicio o la elaboración de un producto. Este costo incide en el precio de venta al consumidor final, ya que puede decirse que

este precio es igual a la suma del costo más la ganancia para el productor.
(pág. 5)

2.2.2 Elementos del Costo

En su estudio Bernard, J., Hargadon, J., y Cárdenas, A. (1988) referente a los elementos del costo manifiestan que:

Para facilitar un adecuado control administrativo y un óptimo manejo contable de todos los elementos que conforman el costo total de un producto o artículo fabricado, se ha adoptado el criterio para agruparlos en tres elementos, los mismos que son fácilmente identificables y son los siguientes:

- ✓ Materiales Directos.
- ✓ Mano de Obra.
- ✓ Costos Generales de Fabricación. (pág. 6)

Torres, A. (2010) con respecto al mismo tema menciona que una vez conocidos los elementos del costo, se puede determinar:

1. **Costo Primo.-** Se entiende por costo primo la suma de los costos relacionados con la mano de obra directa y la materia prima directa, que son los costos directamente identificables con el producto.
2. **Costo de conversión.-** Son los costos de transformación de la materia prima; se componen de mano de obra directa y costos indirectos.
3. **Costo de producción.-** Se obtiene de la suma de materia prima directa más mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.
4. **Costo o gasto de comercialización.-** Se obtiene de la suma de gastos administrativos, más gastos financieros y gastos de ventas.
5. **Costo total.-** Se obtiene de la suma del costo de producción más el costo o gasto de comercialización.
6. **Precio de venta.-** Se obtiene de la suma del costo total más el porcentaje de utilidad. (pág. 6)

2.2.2.1 Materia Prima Directa

Según Bernard, J., Hargadon, J., y Cárdenas, A. (1988) referente a la materia prima directa, manifiestan que:

En la fabricación de un producto entran diversos materiales; algunos de estos materiales quedan formando parte integral del producto, la materia prima constituye el primer elemento del costo de producción, y se considera como los materiales utilizados por la empresa en el proceso productivo, pudiendo ser materia prima ya procesada o terminada para con ellos obtener un producto final, además puede perfectamente medirse y cargar a una producción identificada. (pág. 7)

Para toda empresa productiva, es importante el control de la materia prima, ya que es el apoyo a nivel económico, para estimar las compras, evitar la pérdida por desperdicio, robo, o desgaste natural, de esta manera mantener un inventario de materia prima, adecuado en las bodegas, y detectaría un capital inmovilizado. (pág. 8)

2.2.2.2 Mano de Obra

Según Bernard, J., Hargadon, J., y Cárdenas, A. (1988) referente a la mano de obra manifiestan que:

Se conoce como mano de obra al esfuerzo tanto físico como mental que se aplica durante el proceso de elaboración de un bien o producto. El concepto también se aprovecha para apuntar hacia el costo de esta labor (es decir, el dinero que se le abona al trabajador por sus servicios). (pág. 6)

Cabe resaltar que la mano de obra puede clasificarse como directa o indirecta.

2.2.2.2.1 Mano de Obra Directa

Según Sarmiento, R. (2010) referente a la mano de obra directa manifiesta que:

Es el segundo elemento del costo de producción y está representado por la intervención del factor humano, en la transformación de la materia prima, se

integra por sueldos, sobresueldos y salarios que afectan directamente la producción de un artículo. (pág. 13)

Se dice que la mano de obra es directa cuando influye directamente en la fabricación del producto terminado. Se trata de un trabajo que puede asociarse fácilmente al bien en cuestión.

Características de la Mano de Obra Directa

- ✓ Afecta directamente a la producción.
- ✓ Su importe puede ser identificable y cuantificable en un artículo producido o bien en un proceso determinado.
- ✓ Su costo puede asignarse a los productos fabricados, servicios u órdenes de fabricación concreta. (pág. 14)

2.2.2.2.2 Mano de Obra Indirecta

Según Cuevas, C. (2010) referente a la mano de obra indirecta manifiesta que:

La mano de obra se considera indirecta, en cambio, cuando se reserva a áreas administrativas, logísticas o comerciales. No se asigna, por lo tanto, a la fabricación del producto de manera directa ni tiene gran relevancia en el precio de éste. (pág. 10)

Constituye el importe de sueldos, sobresueldos y salarios que afectan indirectamente a la producción y que no es fácil identificarlos con alguna orden de producción específica.

Características de la mano de obra indirecta

- ✓ Afecta indirectamente a la producción.
- ✓ Representa el costo de la mano de obra que no puede asignarse directamente a un producto u orden determinada.
- ✓ No resulta fácil, ni práctico aplicar su costo a un producto o servicio determinado. (pág. 12)

2.2.2.2.3 Componentes de los costos Indirectos

Según Cuevas, C. (2010) en lo referente a los componentes de los costos indirectos, manifiesta que:

Los costos indirectos de fabricación se integran desde el punto de vista del objeto del costo de producción en tres grandes componentes:

Materia prima indirecta: Comprende todos los materiales que no forman parte inmediata del producto manufacturado como los son los accesorios de fábrica o cantidades muy pequeñas que hacen imposible que se cargue el importe directamente al producto elaborado.

Mano de obra indirecta: Abarca todo el trabajo de supervisión, registros, y labores de servicio que no pueden cargarse directamente al producto fabricado.

Costos indirectos de fabricación: Se incluyen los costos indirectos tangibles ocasionados no por el artículo fabricado, sino para el servicio o beneficio general de todos los centros de costos o de una parte de ellos. (pág. 12)

Tales costos se pueden dividir en:

- ✓ Erogaciones indirectas.
- ✓ Depreciaciones de activos fijos.
- ✓ Amortización de costos diferidos.
- ✓ Aplicación de erogaciones fabriles pagadas por anticipado.

Sus características:

- ✓ Son difíciles de identificar con los productos, órdenes o procesos operativos.
- ✓ No es fácil su aplicación a los productos, órdenes o procesos operativos. (pág. 13).

2.2.2.3 Costos Generales de Fabricación

Según Bernard, J., Hargadon, J., y Cárdenas, A. (1988) referente a los costos generales de fabricación manifiestan que:

Además de los materiales directos y la mano de obra hacen falta para la fabricación de los productos otra serie de costos tales como: servicios básicos, arrendamientos de planta y equipo, seguros de planta, etc. Todos estos costos junto con los materiales indirectos y la mano de obra indirecta, conforman el grupo llamado Costos Generales de Fabricación, que constituyen el tercer elemento del costo. (pág. 6)

2.2.3 Clasificación de los Costos

Según Torres, A. (2010) referente a la clasificación de costos manifiesta que:

Los costos se clasifican en función a la naturaleza de las operaciones de fabricación, las fechas o métodos de cálculos que se realicen, como también el negocio de que se trata, aspectos económicos involucrados, entre otros. (pág. 17).

2.2.3.1 Según su Naturaleza y Función Empresarial

Costos de producción.- Son aquellos costos que se generan en el proceso de transformar la materia prima en productos terminados. Se subdividen en:

- ✓ Costo de materia prima.
- ✓ Costo de mano de obra.
- ✓ Costos indirectos de fabricación.

Costos de distribución.- Son los que se incurren en el área que se encarga de llevar el producto, desde la empresa hasta el consumidor final.

Otros costos empresariales.- Son los que se originan en el área administrativa como pueden ser: sueldos, teléfonos, oficinas generales, etc.

Esta clasificación tiene como finalidad agrupar los costos por funciones, lo cual facilita realizar cualquier análisis que se pretenda realizar de ella a nivel organizacional.

2.2.3.2 Según su Comportamiento

Costos fijos.- Son los que permanecen constantes dentro de un determinado tiempo sin importar que cambie el volumen de producción.

Costos variables.- Son aquellos que cambian o fluctúan en relación directa a una actividad o volumen de producción dada.

Costos semi variables.- Son aquellos que se encuentran integrado por una parte fija y una variable; el ejemplo típico son los servicios públicos, luz, agua, teléfono, etc.

2.2.3.3 Según su forma de Imputación

Costos directos.- Son aquellos que se pueden identificar plenamente con la actividad, departamento o producto.

Costos indirectos.- Son aquellos egresos que no se puede asignar con precisión, por lo que se necesita un procedimiento de reparto de acuerdo con criterios establecidos.

2.2.3.4 Según la Unidad o Conjunto de Producción

Costos totales.- Son aquellos costos que constituye la suma de los tres elementos del costo.

Costos unitarios.- Son aquellos costos resultantes de dividir los costos totales para las unidades producidas.

2.2.3.5 De acuerdo al tiempo que fueron calculados

Costos históricos.- Son aquellos desembolsos que se produjeron en un determinado periodo y que son de gran ayuda para predecir el comportamiento de los costos predeterminados.

Estos costos se acumulan a medida que existe desembolsos, para determinar el costo se debe esperar hasta que termine la elaboración del artículo o producto.

Costos predeterminados.- Son aquellos que se estiman en base a estadísticas, las mismas se deben calcular antes de que se inicie la producción, para lo cual se debe elaborar un presupuesto. (págs. 17-18)

2.2.4 Sistema de Acumulación de Costos

Según Simisterra, G. (2006) referente al sistema de acumulación de costos manifiesta que:

El sistema de acumulación de costos es el conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados sobre la base de los principios de contabilidad general, como también de otros principios técnicos, que tienen por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones productivas. (pág. 21)

Objetivos de los sistemas acumulación de costos

- ✓ Proporcionar información oportuna y suficiente para optimizar las decisiones a nivel administrativa y gerencial.
- ✓ Generar información para ayudar en la planeación, evaluación y control de las operaciones productivas de la empresa.
- ✓ Determinar los costos unitarios para valorar los inventarios de producción en proceso y de artículos terminados.
- ✓ Generar informes sobre el costo de los artículos vendidos, para determinar las utilidades.
- ✓ Contribuir a la planeación de utilidades proporcionando anticipadamente los costos de producción, distribución, administración y financiamiento.
- ✓ Contribuir en la elaboración de los presupuestos de la empresa, programas de producción, ventas y financiamiento. (pág. 22)

2.2.4.1 Según el tratamiento de los Costos Fijos

2.2.4.1.1 Costeo por Absorción

Según Simisterra, G. (2006) referente al costeo por absorción manifiesta que:

En este sistema se trata de incluir dentro de los costos de producción todos los costos del proceso productivo hasta obtener el producto o el artículo terminado, independientemente de su comportamiento fijo o variable, el

argumento en que se basa es que, para llevar a cabo la producción, se requiere de ambos costos.

En este sistema se aplica la totalidad de los costos de producción mensuales a la producción terminada en ese lapso, lo que da lugar a la paradoja de tener costos elevados en periodos de bajo volumen y costos reducidos en periodos de alta producción; Para realizar una valoración de inventarios se debe considerar tanto los costos variables como los fijos.

Bajo este sistema, la utilidad es afectada por la producción, así como por las ventas; Todos los costos de fabricación se incluyen en el costo del producto, así como se excluyen todos los costos que no son de fabricación. La característica básica de este sistema es la distinción que se hace entre el producto y los costos del período, es decir los costos que son de fabricación y los que no lo son. (págs. 25-26)

Ventajas

- ✓ Cuando existan cambios bruscos de los costos fijos permite realizar un análisis de cómo han sido afectadas.
- ✓ Permite conocer y precisar la incidencia de los gastos de estructura en los costos unitarios.

Limitaciones

- ✓ En los costos del período no ofrece un adecuado control.
- ✓ No permite establecer un precio a largo plazo.
- ✓ En empresas donde produzcan una variedad de productos impide formular una inteligente estrategia de precios. (pág. 27)

2.2.4.1.2 Costeo Variable

Según Simisterra, G. (2006) en referencia al costeo variable, manifiesta que:

Bajo este sistema se afirma que los costos fijos de producción se relacionan con la capacidad instalada y esta, a su vez, está en función dentro de un periodo determinado, pero jamás con el volumen de producción.

El hecho de contar con una capacidad instalada genera costos fijos que, independientemente del volumen que se produzca, permanecen constantes en un periodo determinado; por lo tanto, los costos fijos de producción no están condicionados por el volumen de éstas, ya que no son modificables por el nivel en el cual se opera; de ahí que para costear bajo este método se incluya únicamente los costos variables; los costos fijos de producción deben llevarse al periodo, lo que trae aparejado que no se le asigne ninguna parte de ellos al costo de las unidades producidas; Para realizar una evaluación de los inventarios, solo contempla los costos variables.

Este sistema de costos se concentra principalmente en el margen de contribución, es el exceso de ventas sobre los costos variables. Cuando se expresa como un porcentaje de las ventas, el margen de contribución se conoce como índice de contribución o índice marginal. Varias opiniones sostienen que los costos fijos, como los variables, se deben cargar a la producción.

Cuando se realiza la exclusión de los costos fijos de fabricación de los inventarios, afectan al balance general y por ende al estado de resultados, lo que da como resultado un balance general conservador y menos realista.

Los costos directos son muy importantes en la toma de decisiones para establecer precios a corto plazo, pero también se debe considerar que existe una inversión en activos que se debe recuperar a largo plazo para ser sustituidos por nuevos.

En este sistema casi nunca los costos variables son totalmente variables, así como rara vez los costos fijos son totalmente fijos. (págs. 28-29)

Ventajas

- ✓ Los costos del periodo tienden a ser más controlables.
- ✓ Es útil para determinar precios a corto plazo.

- ✓ Permite con facilidad la planeación, mediante el uso del modelo costo – volumen – utilidad.
- ✓ El prorrateo de los costos fijos se asigna sin problema, ya que su distribución es subjetiva.
- ✓ Permite una evaluación rápida y eficaz de los inventarios, ya que solo se considera los costos variables, los mismos que son medibles.
- ✓ Proporciona un mejor presupuesto de efectivo, ya que los costos variables implican desembolsos.

Limitaciones

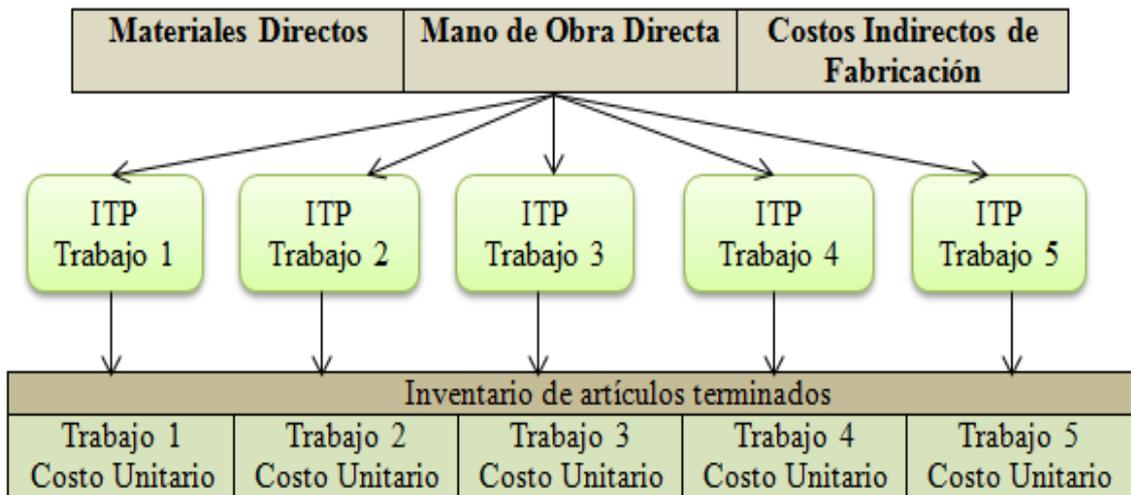
- ✓ Se dificulta la identificación de los costos fijos y variables.
- ✓ El comportamiento de los costos es lineal.
- ✓ Permanecen constantes, el precio de venta, los costos fijos dentro de una escala relevante y el costo por unidad.
- ✓ No se representa adecuadamente las existencias de los inventarios en el valor de los inventarios de existencias en procesos y terminados no es representativo del patrimonio real del negocio, o procesos y terminadas no es representativo del patrimonio real de un negocio. Esta subvaluación puede acarrear inconvenientes a nivel crediticio.
- ✓ No permite conocer los costos fijos de cada centro de producción. (pág. 30)

2.2.4.2 Según la forma de concentración de los costos

Según Simisterra, G. (2006) referente al costeo por órdenes manifiesta que:

2.2.4.2.1 Costeo por Órdenes de Producción

Gráfico 1: Diagrama de Costos por Órdenes de Producción



Fuente: Simisterra, G. (2006)

Elaborado por: Patricia Quillay

En este sistema se utiliza la orden o pedido para elaborar un producto. La unidad de costeo se la obtiene en relación a la cantidad, por esta razón se la conoce como costos por órdenes específicas de producción. Este sistema se utiliza, cuando los elementos de costos son plenamente identificables durante todo el proceso productivo.

Para la producción de una determinada cantidad de productos se expide una orden numerada. A más de la utilización de los documentos de control necesarios tanto para la materia prima, mano de obra directa se utiliza la hoja de costos, en la cual se acumulan diariamente los costos de los tres elementos, que posteriormente se realiza un resumen correspondiente, siempre y cuando la orden de producción esté terminada.

Para la obtención del costo unitario se obtiene dividiendo el costo total de la hoja para el número de unidades producidas.

El pedido de los materiales directos se debe realizar mediante una requisición, en base al número de identificación de cada orden de producción. La mano de obra directa se especifica por centros de costos o departamentos, en base al número de horas requeridas por cada orden de producción y los costos indirectos de fabricación se asignan en base a una tasa predeterminada. (págs. 30-32)

Ventajas

- ✓ Los costos de producción se pueden utilizar posteriormente para realizar un análisis de eficiencia de producción, considerando las experiencias anteriores. Ya que, a través de este sistema permite obtener costos separados por cada orden de producción, que permiten comparar unos con otros, y de esta manera establecer diferencias, entre órdenes que les han producido utilidad como las que le han producido pérdida.
- ✓ Con la utilización de este sistema de costos permite conocer la producción en proceso, sin la necesidad de estimarla.

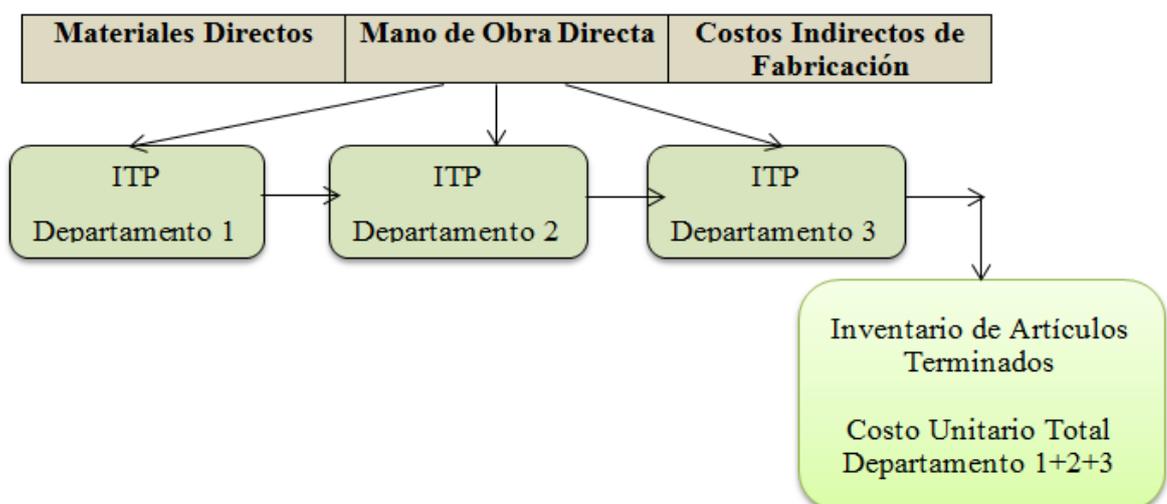
Limitaciones

- ✓ Para la aplicación de este sistema se requiere mayor tiempo para obtener la información de los costos.
- ✓ Dificultad en mantener, un adecuado control de los costos durante el proceso productivo. (pág. 33)

2.2.4.2.2 Costeo por Procesos

Según Bravo, M., & Ubidia, T. (2009) referente al costeo por procesos, manifiesta que:

Gráfico 2: Diagrama de Costos por Proceso Productivos



Fuente: Bravo, M., & Ubidia, T. (2009)
Elaborado por: Patricia Quillay

En este sistema los costos se acumulan en diferentes departamentos de costos en los que se ha dividido el ciclo productivo; A cada uno de los departamentos se considera, como una unidad funcional donde se agrupan los gastos y costos incurridos en el proceso de transformación, los mismos que permite determinar los costos unitarios en cada departamento o centro de costos.

Las empresas que utilizan este sistema son aquellas cuya producción es continua y en grandes proporciones, para el cual existen uno o varios procesos de transformación de la materia prima; se diferencia del sistema de órdenes de producción, ya que no permite una adecuada identificación de la materia prima directa, mano de obra directa, hasta culminar la producción completa. (págs. 35-36)

2.2.4.3 Según el Método de Costeo

2.2.4.3.1 Costeo Histórico o Resultante

Según Toro, F. (2010) referente al costeo histórico o resultante manifiesta que:

En este sistema los costos se obtienen después de que las operaciones de producción han finalizado. El esperar, la conclusión de cada proceso productivo, se debe a la necesidad de acumular los costos indirectos de fabricación a lo largo de cada proceso terminado.

No es muy ventajoso utilizar este sistema de costos, ya que debido a las complejidades administrativas que se produce al momento de realizar los cálculos, la información de los costos se obtiene con excesivo retraso, y ello puede implicar, adoptar medidas y decisiones importantes cuando ya es demasiado tarde. (pág. 32)

Según sea el tipo de producción de la empresa, los costos reales pueden operarse:

- ✓ Por órdenes específicas.
- ✓ Por clases (grupo de productos similares en cuanto a su forma, elaboración, presentación y costo).

- ✓ Por operaciones.
- ✓ Por procesos.
- ✓ Combinados (por órdenes y por procesos). (pág. 33)

2.2.4.3.2 Costeo Predeterminado

Según Toro, F. (2010) referente al costeo predeterminado manifiesta que:

Son aquellos que se calculan antes de iniciar el proceso productivo. A diferencia de los costos históricos éstos se obtiene después de haber concluido el proceso productivo.

Los costos de producción predeterminados se dividen en:

- ✓ Costos de producción estimados o presupuesto.
- ✓ Costos de producción estándar.

Cualquiera de estos tipos de costos predeterminados, pueden operarse por órdenes específicas, por procesos, o por cualquiera de las derivaciones de éstos, de acuerdo al tipo de producción de la empresa. Estos dos tipos de sistemas comparten muchas características comunes, pero al mismo tiempo tienen profundas diferencias que justifican su existencia independiente. (pág. 35)

2.2.4.3.3 Costeo Estimado o Presupuesto

Según Toro, F. (2010) referente al costo estimado o presupuesto manifiesta que:

Son aquellos costos que se calculan sobre bases experimentales antes de que la materia prima ingrese al proceso productivo, y de esta manera obtener el artículo o producto terminado, este sistema tiene como finalidad pronosticar los elementos del costo; considerando que los costos estimados solo indican lo que puede costar producir un artículo, al realizar esta comparación con los costos reales, se obtienen una diferencia la cual se tendrá que realizar ajustes.

Uno de los objetivos que persigue al momento de realizar una estimación de costos es tener una base para determinar precios de ventas. Se realiza estimaciones ya que se considera un método práctico adaptado en condiciones particulares, especialmente para los negocios que realizan ventas anticipadas de los productos que todavía no producen. (pág. 45)

2.2.4.3.3.1 Objetivos de los Costos Estimados.

- ✓ Determinación del costo unitario.
- ✓ Fijación de los precios de venta.
- ✓ Decisión sobre producir o comprar el artículo que se está elaborando un aspecto intermedio, entre la producción y la compra.

2.2.4.3.3.2 Ventajas que se obtienen con los Costos Estimados.

- ✓ Presta ayuda en el control interno.
- ✓ Se considera una medida de comparación, ya que permite realizar una llamada de atención cuando existen variaciones.
- ✓ Sirve como un escalón para el establecimiento de la técnica de valuación estándar.
- ✓ Para la implementación de este sistema es más barato en comparación a los costos estándar, pero más caro administrativamente.
- ✓ Permite la adopción de normas correctas de ventas para poder competir adecuadamente en el mercado.
- ✓ Determina y establece anticipadamente las posibles utilidades a lograr en el periodo, en relación a un volumen de operaciones en un periodo.
- ✓ En general es muy útil para la administración respecto a información, toma decisiones, fijación de precios de venta, etc.

2.2.4.3.3.3 Desventajas que se obtienen con los costos estimados.

- ✓ Cuando se realice un análisis de un costo estimado puede ser que sea insuficiente e inadecuado.
- ✓ Mal o equivocada obtención y uso de datos.
- ✓ Por la manipulación de la información puede que se omita y duplique.
- ✓ En las estimaciones no se puede considerar factores inesperados o fortuitos.
- ✓ Cuando cambia la eficiencia de los trabajadores cambia también la estimación de mano de obra. (pág. 46)

2.2.4.3.4 Costeo Estándar

Según Toro, F. (2010) referente al costo estándar manifiesta que:

Son aquellos que se espera lograr en un proceso de producción en particular bajo condiciones normales. Bajo el costeo estándar, todos los costos inherentes a los productos se basan en cantidades predeterminadas. Por eso se dice que los costos estándares son costos predeterminados. (pág. 47)

Tipos de costos estándar

- ✓ Estándares circulantes, corrientes o actuales, aquellos que representan lo que debiera ser el costo en las circunstancias normales. Se considera por lo general, un costo real que hay que llevar a los libros y los estados financieros. Estos estándares deben revisarse con la frecuencia que las necesidades los ameriten, para que reflejen los cambios en los métodos de producción y precios, pues de otra manera dejarían de ser costos representativos en las circunstancias presentes.
- ✓ Estándar fijo o básico, es aquel que sirve únicamente como punto de referencia o medida, con el que puedan compararse los resultados reales y aunque posee algunas de las características de los estándares circulantes, se acerca más a la base que sirve para calcular un índice de precio, ya que consiste en reducir los costos reales a porcentajes relativos del costo estándar que se tome como base. Una de las características importantes de los estándares fijos, es que facilitan la

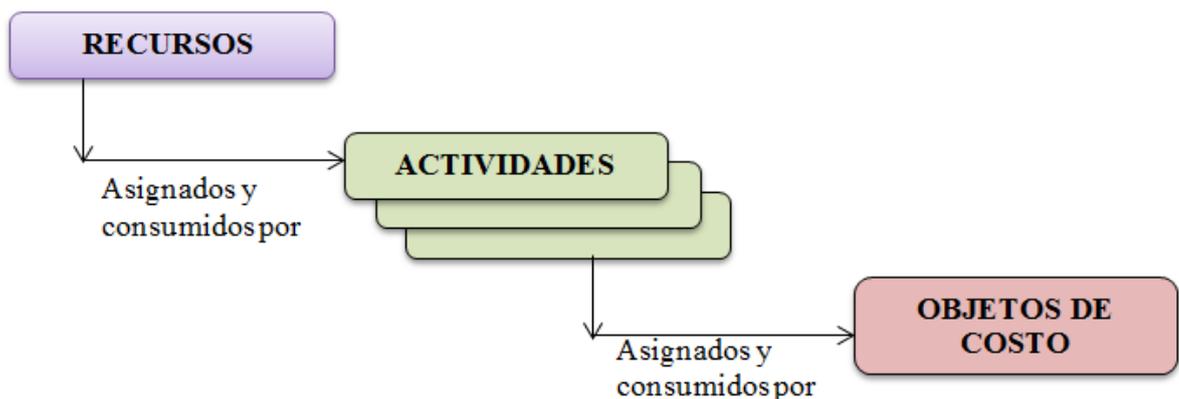
exposición de las tendencias de los costos corrientes con relación al costo estándar básico. (pág. 48)

2.2.4.3.5 Costeo por Actividades

Según Toro, F. (2010) referente al costo por actividades manifiesta que:

Es un método de costeo surgido en los inicios de la década de los 90', que asigna los costos primero a las actividades luego a los productos a través del consumo que de las actividades hace cada producto. La suposición es que las actividades consumen recursos, y los productos y otros objetos de costos consumen actividades. (pág. 50)

Gráfico 3: Diagrama de Costos por Actividades



Fuente: Toro, F. (2010)

Elaborado por: Patricia Quillay

Muestra a la empresa como un conjunto de actividades o procesos, más que una jerarquía departamental. El proceso de asignación de costos a actividades y objetos de costos, se apoya en criterios llamados "drivers" o generadores de costos, que explican la relación de causa y efecto entre estos elementos. Por lo tanto, los conceptos claves de ABC son:

1. **Los Recursos:** Elementos económicos usados o aplicados en la realización de actividades. Se reflejan en la contabilidad de las empresas a través de

conceptos de gastos y costos como sueldos, beneficios, electricidad, publicidad, comisiones, materiales, etc.

Dentro de los recursos están, entre otros:

- ✓ Nómina, que incluye, salarios, horas extras, recargos nocturnos, prestaciones sociales legales y extralegales, pagos a la seguridad social, viáticos, capacitación, transporte de empleados, útiles de oficina, etc.
- ✓ Honorarios, incluye tanto el pago realizado a terceros como los demás pagos indirectos en los que se incurra para llevar a cabo y en debida forma los servicios profesionales que la empresa recibe.
- ✓ Maquinaria, incluye depreciaciones, energía, mantenimientos, seguros, reparaciones, aseo, arrendamientos, etc.
- ✓ Edificios, incluye depreciaciones, energía, mantenimientos, seguros, reparaciones, aseo, arrendamientos, teléfonos, etc.
- ✓ Equipos de oficina, incluye depreciaciones, energía, mantenimientos, seguros, reparaciones, aseo, arrendamientos etc.

2. **Las actividades:** Son las tareas que una organización realiza para producir, distribuir, comercializar, cobrar el precio pactado, etc., de un producto o servicio.

Tienen las siguientes características:

- ✓ Suponen o dan lugar a un saber o hacer específico.
- ✓ Emplean una serie de recursos físicos, humanos, tecnológicos.
- ✓ Son tareas homogéneas desde el punto de vista de su comportamiento, costo y ejecución.
- ✓ Permiten tener un resultado (producto).
- ✓ Están enfocadas a satisfacer necesidades de un cliente específico que puede ser interno o externo.

Ejemplos de actividades comunes en una empresa:

- ✓ Puesta a punto de maquinaria.
- ✓ Inspección de calidad.
- ✓ Recepción de materiales.
- ✓ Movimiento de stock.
- ✓ Consumo de fuerza motriz.
- ✓ Horas máquina.
- ✓ Horas de computación.
- ✓ Cambios de ingeniería.

3. Objetos del Costo: Es la razón para realizar una actividad. Incluye productos/servicios, clientes, proyectos, contratos, áreas geográficas, etc.

4. Generadores o Inductores de Costos: Son los factores o criterios para asignar costos. Elegir un generador correcto, requiere comprender las relaciones entre recursos, actividades y objetos de costos.

- ✓ **Generadores de Recursos:** Son los criterios o bases usadas para transferir costos de los recursos a las actividades.
- ✓ **Generadores de Actividades:** Son los criterios utilizados para transferir costos desde una actividad a uno o varios objetos de costos. Se selecciona considerando cómo se relaciona la actividad con el objeto de costo y cómo la relación se puede cuantificar.

Objetivos del Costeo ABC:

- ✓ Mejorar la rentabilidad, por medio de información basada en hechos.
- ✓ Calcular costos más exactos para los productos, considerando el verdadero consumo de los recursos.

- ✓ Apoyar el control operacional a través de los sistemas mejoramiento de la gestión.
- ✓ Facilitar la mejora de los procesos y reducción de costos para promover un marco de mejora continua.
- ✓ Obtener información más precisa para establecer políticas de toma de decisiones de la dirección y apoyar el análisis de inversiones y planificación. (págs. 50-51)

APLICACIÓN DEL MODELO ABC

Ortega, A. (2011), referente a la aplicación del modelo ABC manifiesta:

¿Cuándo y Dónde Aplicar Costeo ABC?:

- ✓ Cuando el porcentaje de CIF (costo indirecto de fabricación) sobre el costo total de la empresa tiene un peso significativo (no tiene sentido implantar si la empresa fabrica un sólo producto para un cliente).
- ✓ En empresas que estén sometidas a fuertes presiones de precios en el mercado y deseen conocer exactamente la composición del costo de los productos.
- ✓ En empresas que poseen alta gama de productos con procesos de fabricación diferentes y es difícil conocer la proporción de los costos indirectos que afecta al producto.
- ✓ En empresas con altos niveles de gastos estructurales y sometidos a grandes cambios estratégicos y organizativos. (pág. 45)

Como aplicar Costeo ABC:

- 1. Identificar las actividades:** Consiste en relevar las actividades clave que se realizan en cada sector, a fin de conocer qué hace en su sentido más puro y los roles que son necesarios cubrir para ello.

Comúnmente la parte más interesante y retadora del ejercicio es identificar actividades que usen recursos porque hacerlo requiere de entender todas las actividades requeridas para hacer el producto. De hecho, gran parte del valor del costeo basado en actividades viene de este ejercicio aun y sin cambiar la manera en que los costos son calculados.

Cuando los gerentes dan paso atrás y analizan los procesos (actividades) que siguen para producir un producto o servicio, regularmente descubren muchos pasos que no generan ningún valor agregado, los cuales pueden eliminar.

El objetivo de ABC es conocer todas las actividades que realiza la empresa, medirlas, descubrir qué recursos emplean y cuál es su participación real en los gastos totales.

2. **Identificar y fijar los generadores de costos y los recursos necesarios para las actividades relevadas:** En la siguiente tabla se muestran los tipos de generadores de costo que las compañías usan. La mayoría están relacionados ya sea con el volumen de producción o con la complejidad de la producción o el proceso de marketing.

Tabla 1: Generadores de Costos

Horas - máquina usadas.	Tiempo de computadora usado.
Horas de mano de obra o costo de mano de obra incurrido.	Número de artículos producidos o vendidos.
Libras manejadas de material.	Clientes servidos.
Páginas tecleadas.	Horas de vuelo completadas.
Tiempos de preparación (setups) de las máquinas.	Operaciones quirúrgicas realizadas.
Órdenes de compra completadas.	Órdenes de scrap/re trabajó completadas
Inspecciones de calidad realizadas.	Horas gastadas en pruebas.
Número de partes instaladas en un producto.	Número de diferentes clientes servidos.
Kilómetros manejados.	

Fuente: Ortega, A. (2011).

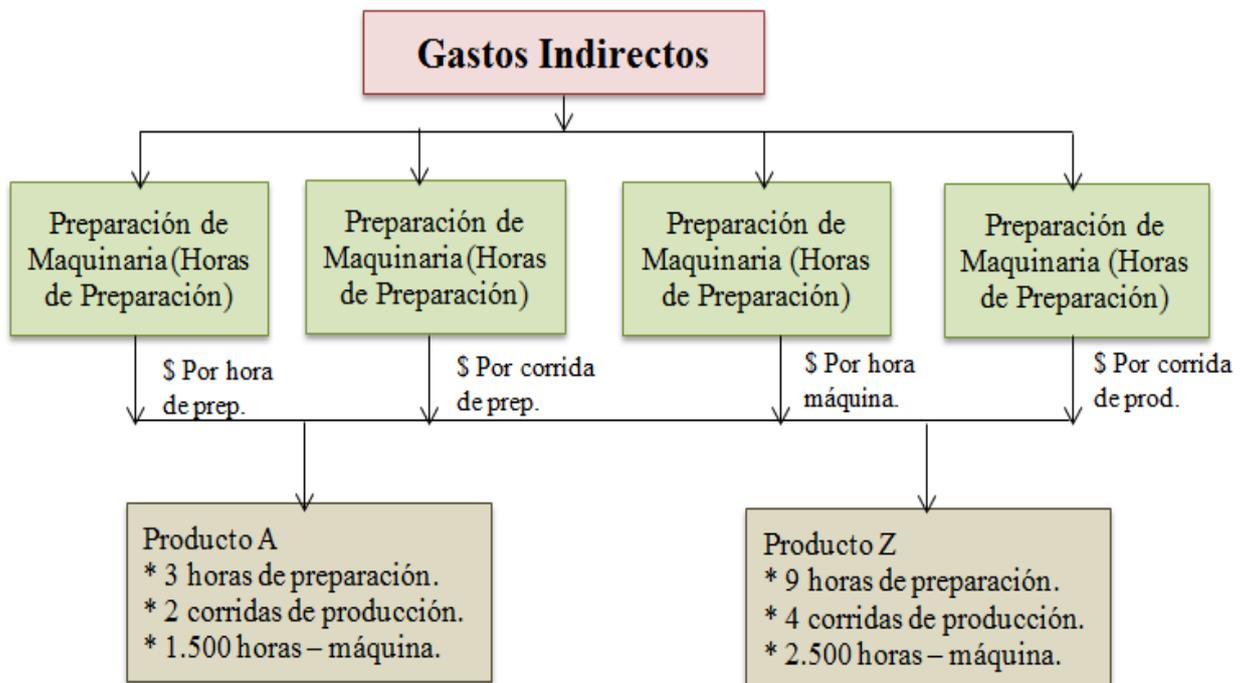
Elaborado por: Patricia Quillay

El mejor generador de costo es aquel que está casualmente relacionado con el costo que se está asignando. Encontrar uno que esté casualmente relacionado con el costo es comúnmente imposible. Con un sistema de costeo basado en actividades, la selección de un generador de costo, es más fácil porque podemos usar una medida de actividad de volumen. Por ejemplo, una base razonable de asignación para los costos de preparación de una máquina (costos de set-up) son las horas máquina de preparación (horas de set-up).

En este punto resulta imprescindible que la forma de recolección de los datos sea lo más confiable y dinámico posible.

3. **Asignar los costos a las actividades**
4. **Asignar los costos de las actividades a los materiales y al producto**
5. **Asignación de los costos directos a los productos:** El paso final en el sistema del costeo basado en actividades es asignar los costos de actividad a los productos. Para esto se multiplica las tarifas de conducción de costo por el número de unidades del conductor de costo en cada producto. La siguiente tabla muestra un diagrama de flujo de costo con los pasos para desarrollar gráficamente un sistema de costeo basado en actividades:

Gráfico 4: Diagrama de Asignación de Costos Indirectos



Fuente: Ortega, A. (2011).

Elaborado por: Patricia Quillay

6. **Revisar y corregir el modelo continuamente:** Es conveniente comenzar con un modelo simplificado de ABC. Esto es, con el análisis de las actividades más relevantes y los sectores más importantes dentro del circuito productivo de la empresa. Esto dará una idea del tamaño de los costos que no se pueden asignar directamente a las actividades principales. (pág. 46)

Beneficios del uso del Modelo ABC

Las ventajas principales del sistema de costeo basado en las actividades se derivan de su uso para el planeamiento y el control. Algunas de ellas son:

- ✓ Analiza el proceso de producción enfocado a las actividades.
- ✓ Busca la optimización de las actividades y los recursos.
- ✓ Permite determinar cuánto cuesta una determinada actividad dentro de la empresa: esto es de gran utilidad a la hora de analizar las posibilidades de tercerización de las actividades estudiadas.
- ✓ Determina bienes o servicios que generan mayor contribución al negocio.
- ✓ Facilita el mejor control y administración de los CIF.
- ✓ Poderosa herramienta en planeación, suministra información para decisiones estratégicas.
- ✓ Herramienta de gestión que permite conocer y hacer proyecciones de tipo financiero.
- ✓ Mide el desempeño de los empleados y departamentos, asimismo identifica el personal requerido por la empresa.
- ✓ La rentabilidad de los productos y clientes se puede medir con mayor precisión.

Desventajas del uso del Modelo ABC

- ✓ Centran exageradamente la atención en la administración y optimización de los costos, descuidando la visión sistémica de la organización.
- ✓ Requiere mayor esfuerzo y capacitación para lograr su implementación adecuada.
- ✓ La elección de los generadores es a criterio, se necesita mucha experiencia para determinarlos.
- ✓ ABC es un sistema de costos históricos, la excesiva variabilidad de costos futuros complica administrarlo.
- ✓ Consume gran parte de los recursos en las fases de diseño e implementación.

- ✓ Aun siendo el costeo más preciso, nunca se logra obtener el costo exacto de los productos, pues existen efectos o gastos realizados a última hora que no pueden dividirse adecuadamente. (págs. 48-49)

2.2.5 Análisis del Punto de Equilibrio

2.2.5.1 Punto de Equilibrio

Según Colín, G. (2008) refiriéndose al punto de equilibrio, manifiesta que:

El Punto de Equilibrio o Punto de Ruptura, representa el momento económico en que se produce un equilibrio entre los ingresos y los costos totales. Esto es, cuando se ha dejado de tener pérdidas y no se ha comenzado a tener utilidades.

Las empresas que emplean el método de los costos parciales sólo distribuyen determinadas categorías de costos, el resto no distribuido se consideran gastos del ejercicio y se llevan directamente al Estado de Resultados. Dentro de esta categoría se pueden distinguir dos métodos:

- ✓ **Método de costo directo:** Imputa a los productos o servicios únicamente los costos directos.
- ✓ **Método de costo variable:** Imputa únicamente los costos variables.

La ventaja de los métodos parciales radica en su sencillez, aunque la información que brindan es de menor calidad que la que ofrece el método de costos totales (distribuyen entre los productos la totalidad de los costos de la empresa).

Todas las empresas, que empleen el método de los costos variables, tienen necesidad de conocer en qué momento son absorbidos los costos fijos que fueron estructurados y los costos variables que se van determinando durante la operación, para que no se obtenga ni pérdidas ni utilidades en su funcionamiento.

El análisis del punto de equilibrio es aplicable a cualquiera de las divisiones o unidades de la organización que tengan debidamente diferenciados los costos, en fijos y variables.

Es requisito indispensable para el cálculo y aplicación de este instrumento la correcta definición de cuáles son los costos fijos y los costos variables de la

organización en cuestión. Sin embargo es necesario destacar que en la mayoría de las organizaciones, la información no se estructura de esta forma, lo que hace un tanto complejo el cálculo del punto de equilibrio.

- ✓ **Costos Fijos:** Es un costo que permanece sin cambios durante un período determinado, llamado también período relevante, a pesar de los cambios en el nivel de actividad.
- ✓ **Costos variables:** Es un costo que cambia en proporción directa a los cambios en la actividad o el volumen total.

En ocasiones, y para algunos casos, resulta difícil establecer una línea divisoria exacta entre los costos fijos y variables, en cuyo caso se hace necesaria la aplicación de métodos específicos para separar los mismos. (págs. 47-48)

Según Colín, G. (2008) manifiesta tres variantes para la determinación del Punto de Equilibrio:

a) Método de la Ecuación

Ventas Netas – Costos Variables Totales – Costos Fijos Totales = Punto de Equilibrio

b) Método del Índice del Margen de Contribución, también denominado Punto de Equilibrio global o en valor.

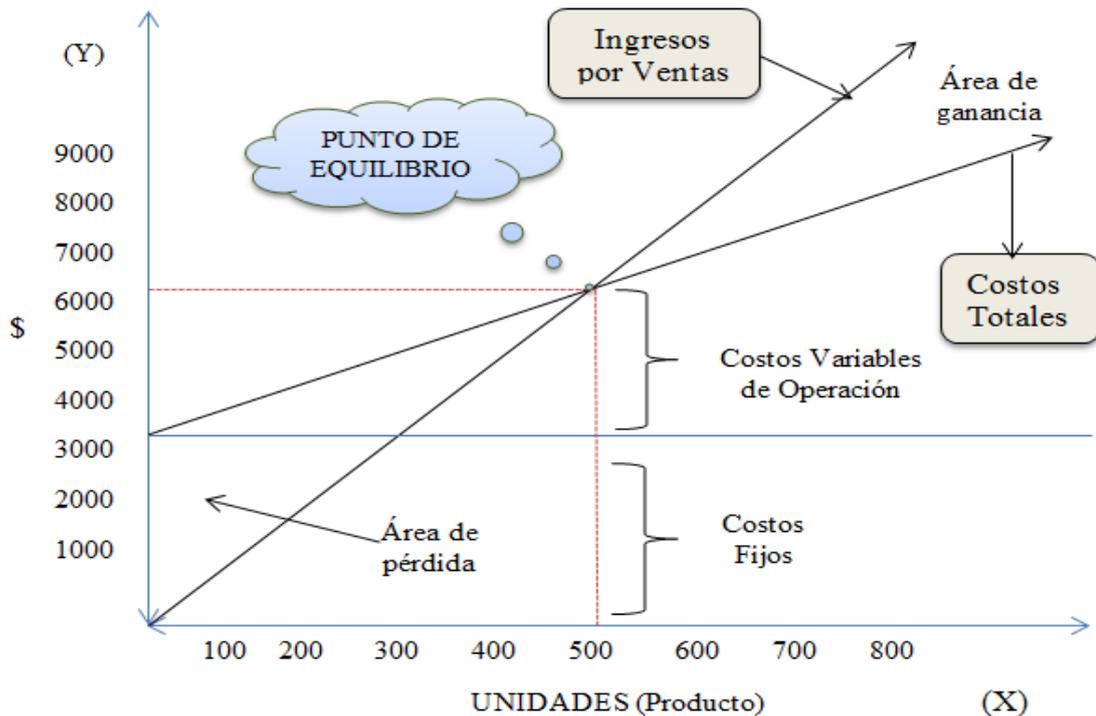
$$\text{Punto de Equilibrio Global} = \frac{\text{Costos Fijos Totales}}{\frac{1 - \text{Costos Variables Totales}}{\text{Ventas Netas}}}$$

Esta variante surge debido a que en la mayoría de las organizaciones, ofertan una diversidad de productos y servicios, y por tanto, se formula el Punto de Equilibrio en términos de valor y no en unidades físicas. Para ello se requiere calcular el índice del Margen de Contribución, que es el cociente del Costo Variable Total entre las Ventas Netas. Este índice habría que actualizarlo con frecuencia, cada vez que ocurran cambios importantes en esos factores.

c) Método Gráfico

A partir del ploteo de un gráfico donde en el eje de las abscisas se representan las cantidades de unidades y en el eje de las ordenadas los importes correspondientes a los costos fijos, costos totales y las ventas netas, se puede derivar el punto de equilibrio, a partir del punto donde se interceptan las ventas netas con los costos totales.

Gráfico 5: Punto de Equilibrio



Fuente: Colín, G. (2008)

Elaborado por: Patricia Quillay

Como regla, los casos presentados en la literatura consultada, señalan la determinación del Punto de Equilibrio en una organización en marcha, no obstante, se conoce que previo a la ejecución de cualquier tipo de inversión, se efectúan análisis de factibilidad de la misma, con el propósito de tener una idea de cómo se deberá desarrollar el negocio.

Principales supuestos en el Análisis del Punto de Equilibrio

- ✓ El comportamiento del costo total se ha determinado de forma confiable y lineal a lo largo de la escala relevante.

- ✓ Los costos totales pueden dividirse en un componente fijo y uno variable respecto de un factor relacionado con la actividad económica.
- ✓ Los costos fijos totales permanecen constantes a lo largo de la escala relevante.
- ✓ Los costos variables totales son directamente proporcionales al volumen a lo largo de la escala relevante.
- ✓ El precio de venta permanece sin cambios.
- ✓ El volumen de actividad es el único factor que afecta el costo.
- ✓ El comportamiento de los ingresos totales y de los costos totales es lineal en relación con las unidades de servicio.
- ✓ No existe incertidumbre respecto de los datos de costos, ingresos y cantidad de servicio prestado.

Cambios en los Costos Variables

Tanto el margen de contribución como el Punto de Equilibrio se modifican con los cambios en los costos variables unitarios. Los costos variables están sujetos a diversos grados de control a diferentes volúmenes, debido tanto a factores psicológicos como de otro tipo. Cuando el negocio está en auge, la administración tiene la tendencia a preocuparse por producir volumen a todo costo. Cuando hay poca actividad la administración tiende a revisar a fondo los costos.

Cambios en los Costos Fijos

Los costos fijos no permanecen estáticos años tras años. Se pueden aumentar de forma deliberada para obtener combinaciones de venta y distribución más productiva; estos cambios afectan a los ingresos, los costos variables y fijos.

Los costos fijos permanecen constantes sólo en una escala relevante de actividad considerada, es raro que la escala de volumen se extienda desde los niveles de cierre hasta la capacidad de 100%. Por tanto, cuando se prevé una reducción radical en el volumen, la acción gerencial libera muchos costos fijos. La reducción de costos fijos disminuye el Punto de Equilibrio y le permite a la empresa soportar un mayor volumen

antes que se produzcan pérdidas. Estos costos fijos podríamos dividirlos en tres: Costos fijos evitables, costos fijos por capacidad y costos fijos discrecionales. (pág. 49-50)

2.2.6 EFICIENCIA Y EFICACIA

Según Chiavenato, I. (2008) manifiesta que:

Eficacia. Es una medida normativa del logro de los resultados. Puede medirse en función de los objetivos logrados. Se refiere a la capacidad de una organización de satisfacer una necesidad social mediante el suministro de bienes y servicios

Eficiencia. Es una medida normativa de la utilización de recursos. Puede medirse por la cantidad de recursos utilizados en la elaboración de un producto. La eficiencia aumenta a medida que decrecen los costos y los recursos utilizados. Es una relación técnica entre entradas y salidas. La eficiencia busca utilizar los medios, métodos y procedimientos más adecuados y debidamente empleados y organizados para asegurar un óptimo empleo de los recursos disponibles. (pág. 51)

Chiavenato ejemplifica algunas diferencias entre eficacia y eficiencia, entre las que seleccionó las siguientes.

Tabla 2: Diferencias de eficiencia y eficacia

EFICIENCIA	EFICACIA
Énfasis en los medios	Énfasis en los resultados y fines
Resolver problemas	Lograr objetivos
Asistir a los templos	Practicar los valores religiosos
Jugar fútbol con arte	Ganar el campeonato

Fuente: Chiavenato, I. (2008)

Elaborado por: Patricia Quillay

Estas definiciones nos clarifican que, el uso adecuado de los recursos, es una diferenciación básica entre eficacia y eficiencia.

Es decir, se puede ser eficaz, pero no eficiente, y también a la inversa. Sin embargo, deberíamos tratar de ser eficaces y eficientes, aunque no siempre persigamos ambos fines.

Podemos complementar las siguientes definiciones, mencionando lo siguiente: La eficacia es un concepto absoluto, esto significa que no podemos ser medio eficaces: somos eficaces o no lo somos. Si alcanzamos nuestra meta, somos eficaces; si no la alcanzamos, aunque sea por poco, no somos eficaces. Si nuestra meta era el campeonato y quedamos en segundo lugar, no podemos decir que somos medio eficaces. No, no somos eficaces. Si ganamos el campeonato, somos eficaces.

La eficiencia, en cambio, es un concepto relativo. Se puede ser eficiente en diferentes grados. Podemos ser más eficientes, menos eficientes, medio eficientes, etcétera. Si ganamos el campeonato y lo hicimos contratando grandes estrellas mundiales para lograrlo, seguramente fuimos poco eficientes, aunque fuimos eficaces. Si ganamos el campeonato con jugadores de la propia cantera del equipo, seguramente fuimos eficientes y eficaces. (pág. 52)

Según Andrade, S. (2005) referente a eficiencia y eficacia señala que:

Eficacia. Es hacer lo que es apropiado, es decir, las actividades de trabajo que ayudan a la organización a alcanzar sus metas.

Eficiencia. Es una parte vital de la administración que se refiere a la relación entre insumos y productos: Si se obtiene más producto con una cantidad dada de insumos, habrá incrementado la eficiencia y si logra obtener el mismo producto con menos insumos, habrá incrementado también la eficiencia. (pág. 53)

Otras definiciones:

- ✓ Según Robbins y Coulter, eficacia se define como “hacer las cosas correctas“, es decir; las actividades de trabajo con las que la organización alcanza sus objetivos.
- ✓ Para Reinaldo O. Da Silva, la eficacia “está relacionada con el logro de los objetivos/resultados propuestos, es decir con la realización de actividades que permitan alcanzar las metas establecidas. La eficacia es la medida en que alcanzamos el objetivo o resultado”

- ✓ El Diccionario de la Real Academia Española nos brinda el siguiente significado de Eficacia:” Capacidad de lograr el efecto que se desea o se espera”.

Con conclusión podemos decir que Eficacia es el cumplimiento de los objetivos propuestos, y Eficiencia es el resultado de los objetivos propuestos dentro de una empresa.

2.3 HIPÓTESIS

2.3.1 Hipótesis General

La implementación de un diseño de sistema de control y evaluación de costos al área de producción de la Panadería “La Vienesita”, en la Ciudad de Riobamba, Provincia de Chimborazo, permitirá mejorar cada uno de los procesos productivos del área de producción de la empresa.

2.3.2 Hipótesis Específicas

- ✓ Desarrollar el marco teórico referencial sobre el cual se sustentará el diseño de un sistema de control y evaluación de costos al área de producción de la Panadería “La Vienesita”.
- ✓ Estructurar el marco metodológico con la utilización de los métodos, técnicas, y procedimientos que permitirá el Diseño del Sistema de Control y Evaluación de Costos para la Panadería La Vienesita.
- ✓ Diseñar un sistema de control y evaluación de costos al área de producción, que incluya los elementos del costo de fabricación, que servirá como una herramienta de gestión para una correcta toma de decisiones que redunde en el incremento de la rentabilidad empresarial.

2.4 VARIABLES

2.4.1 Variable Dependiente

- ✓ Sistema de control y evaluación de costos.

2.4.2 Variable Independiente

- ✓ Eficiencia y eficacia en los procesos de producción

CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO

3.1 MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

La presente investigación, nos ayudó a conseguir los objetivos formulados anteriormente, tanto objetivo general como específicos y las causas que se manifestaron en el problema; Para lo cual se utilizaron las siguientes modalidades.

Investigación Cualitativa: Se aplicó cuestionarios al personal administrativo, jefe de producción y demás empleados que conforman la panadería, con el propósito de recolectar y analizar datos que contribuyan a encontrar el problema de forma clara y precisa de los procesos de producción y los procesos contables que se realizan actualmente.

Investigación Cuantitativa: Se realizó una recolección de datos mediante documentos fuente detallados en valores monetarios, la cantidad de materia prima directa costos indirectos de fabricación utilizada en la producción, consumidos en los diferentes procesos para la elaboración del pan.

Se pudo observar que carecen de un control oportuno de inventarios debido a que no utilizan tarjetas de control.

3.2 TIPOS DE INVESTIGACIÓN

Investigación Descriptiva

Se describió en forma detallada los procesos, procedimientos, que se aplican para verificar el sistema contable de costos por órdenes de producción de La Panadera “La Vienesita”

Investigación Documental o Bibliográfico

A fin de que la investigación sea sustentada bibliográficamente se basó en libros de varios autores con el fin de profundizar teorías y criterios los mismos que fueron analizados para establecer relaciones o diferencias respecto al problema de estudio.

Investigación de Campo

El presente trabajo se desarrolló en las instalaciones de la Panadería “La Vienes”, con el fin de obtener datos verídicos que brinden todas las personas que conforman la Panadería.

3.3 POBLACIÓN Y MUESTRA

La población de estudio está integrada por 38 personas entre: la administración, empleados y trabajadores que conforman la Panadería. Por lo tanto en nuestro proyecto de investigación se empleó técnicas de investigación a la totalidad del personal con la finalidad de obtener evidencia confiable y oportuna. Para la cual no se requirió del cálculo de muestra.

Tabla 3: Personal de la Panadera “La Vienes”

Nº	Nombres	Cargo
1	Armas Manuel	Obrero
2	Ashqui Cesar	Obrero
3	Auquilla Luis	Jefe de Taller
4	Auquilla Julio	Obrero
5	Balseca Alex	Obrero
6	Bermeo Karina	Cajera
7	Baldeon Milton	Despachador
8	Brito Juan Carlos	Administrador
9	Brito Luis Eduardo	Administrador
10	Brito José	Agente Vendedor
11	Chuiza Víctor	Obrero
12	Chuto Andrés	Obrero
13	Delgado José	Obrero
14	Granizo Mónica	Despachadora
15	Guzmán Nelson	Obrero
16	Gusqui Mateo	Jefe de Taller
17	Haro Rosa Elena	Contadora
18	Ilbay Ángel	Obrero
19	Lalon Ángela	Cajera
20	López Marcelo	Despachador
21	Miranda Wilson	Técnico
22	Montenegro Nabor	Obrero
23	Morocho Ángel	Obrero
24	Morocho Mario	Pastelero
25	Naula Luis	Obrero
26	Pucha Jaime	Obrero
27	Robalino Luis	Jefe de Taller
28	Salcan Diego	Obrero
29	Shagñay Julio	Obrero
30	Shagñay Kleber	Obrero

31	Soria Junior	Obrero
32	Tierra Luis	Servicios
33	Tiupul Cesar	Obrero
34	Tiupul Marco	Obrero
35	Tiupul Luis	Obrero
36	Valdez Silvia	Despachador
37	Valdivieso Danilo	Obrero
38	Valdivieso Oscar	Obrero

Fuente: Panadería “La Vienesa”

Elaborado por: Patricia Quillay

3.4 MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

3.4.1 Métodos de Investigación

En esta investigación se utilizó el método deductivo, analítico, sintético apoyado por la técnica de observación lo que nos permitió acceder a datos confiables con respecto al tema.

Método deductivo.- Asociando un enfoque general para concentrarnos en lo más principal que se refiere al sistema contable de costos por órdenes de producción para la panadería “La Vienesa”

Método Analítico.- Partió de datos recolectados en la panadería “La Vienesa” a fin de diseñar un sistema y evaluación de costos que acapare las necesidades de la misma.

Método Sintético.- Se utilizó para la comprobación de la hipótesis en base a la interpretación y análisis de las preguntas realizadas.

3.4.2 Técnicas

Técnica de Observación Documental.- Se utilizó la recopilación de información existente en la panadería “LA VIENESA”, relativo al objeto de estudio. Permitted la obtención de información extrayéndola de cualquier documento considerado importante.

Técnica de Entrevistas.- La técnica de la entrevista se empleó para la recolección de datos exclusivos de la operación de la panadería, en este caso está dirigida al Administrador, Contador, y a las demás personas quienes conforman la panadería en base a un listado de preguntas.

Técnica de Encuesta.- Se aplicó esta técnica realizando un cuestionario lógico de preguntas fundamentales y con su representación porcentual y análisis interpretativo respectivamente, las mismas que fueron aplicadas a todo el personal que conforman la panadería.

3.4.3 Instrumentos de Investigación

Cuestionarios.- Se realizó un cuestionario de preguntas a todas las personas que conforman la panadería “La Vienes”, con la finalidad de detectar el problema en estudio.

3.5 RESULTADOS

3.5.1 Análisis e Interpretación de los Resultados

A continuación se detallan los resultados de las encuestas realizadas al personal de la Panadería “La Vienes”.

1. ¿Conoce usted la Misión, Visión y los Objetivos de la panadería?

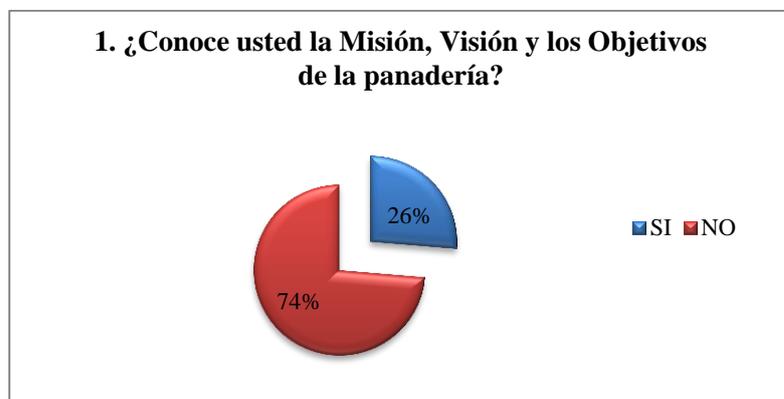
Tabla 4 Misión, Visión y Objetivos

Alternativa	Frecuencia Absoluta	Porcentaje
SI	28	74%
NO	10	26%
TOTAL	38	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Gráfico 6. Misión, Visión y Objetivos



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Análisis e Interpretación.

El 74% de las personas encuestadas en la Panadería “La Vienesa”, manifiesta conocer la misión, visión y objetivos de la empresa, en cambio, el 26% restante indican que no conocen; esto denota que la mayoría de los empleados de la panadería conocen cómo orientarse a dónde y cómo quieren llegar a cumplir los objetivos planteados en la Panadería.

2. ¿Conoce Usted si la Panadería cumple al 100% los objetivos planteados?

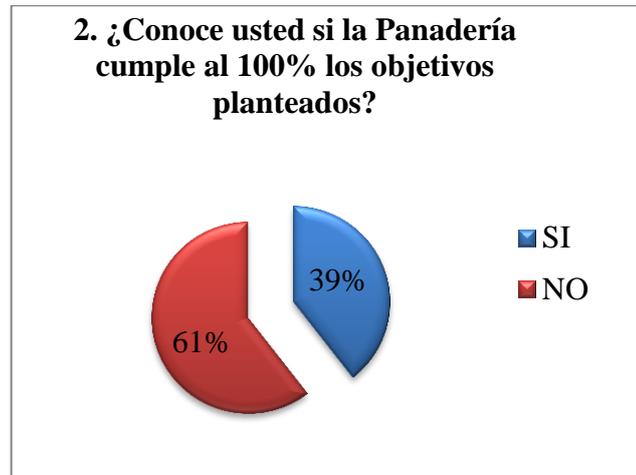
Tabla 5. Cumplimiento de Objetivos

Alternativa	Frecuencia Absoluta	Porcentaje
SI	15	39%
NO	23	61%
TOTAL	38	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Gráfico 7. Cumplimiento de Objetivos



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Análisis e Interpretación.

El 61% de las personas encuestadas indican que la Panadería “La Vienesa no cumple con los objetivos planteados; mientras que el 39% restante manifiestan que sí cumple con dichos objetivos; esto denota un desconocimiento casi absoluto de sector laboral del cumplimiento de los objetivos empresariales; este problema puede deberse también por la falta de socialización de los objetivos entre el personal de la empresa.

3. ¿Considera importante la calidad de la materia prima e insumos en la producción y elaboración de los panes?

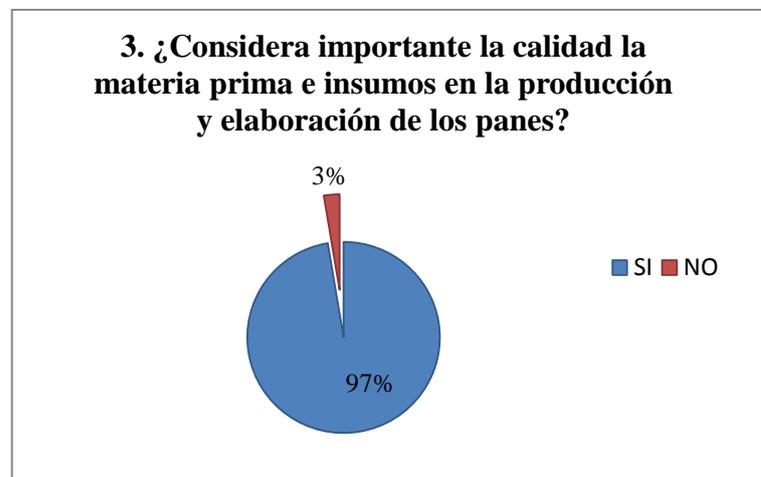
Tabla 6. Calidad de Materia Prima en la Producción

Alternativa	Frecuencia Absoluta	Porcentaje
SI	37	97%
NO	1	3%
TOTAL	38	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Gráfico 8. Calidad de Materia Prima en la Producción



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Análisis e Interpretación.

De las personas encuestadas en la Panadería “La Vienesa”, el 97% manifiesta que es muy importante la calidad de la materia prima e insumos para la producción y elaboración de los panes, en cambio, el 3% indican que no es importante la calidad de estos materiales para la elaboración de los panes; esto denota a criterio de los encuestados la importancia que tiene la calidad de los materiales en la producción y elaboración de los panes, ya que la Panadería “La Vienesa” es una de las panaderías más reconocidas en la ciudad de Riobamba.

4. ¿Se almacena de forma apropiada los productos terminados?

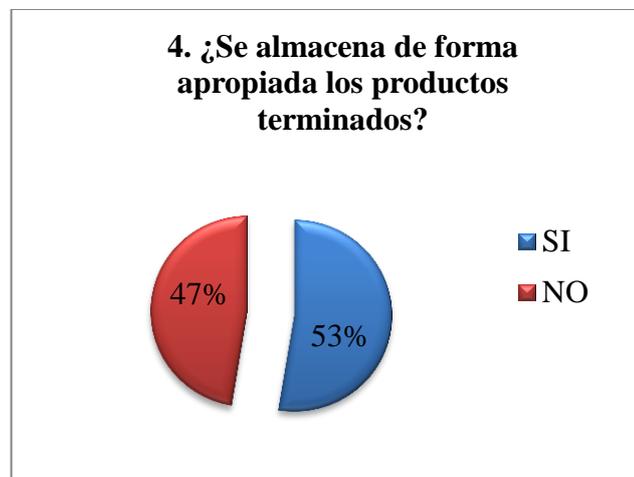
Tabla 7. Almacenamiento de Productos Terminados

Alternativa	Frecuencia Absoluta	Porcentaje
SI	20	53%
NO	18	47%
TOTAL	38	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Gráfico 9. Almacenamiento de Productos Terminados



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Análisis e Interpretación.

De las personas encuestadas en la Panadería “La Vienesá”, el 53% manifiestan que si se almacenan los productos terminados de forma apropiada, en cambio, el 47% indican lo contrario; esto denota a criterio de una leve mayoría de los encuestados que los productos se almacenan de forma apropiada; sin embargo, un porcentaje también importante advierte que los panes producidos no son adecuadamente manipulados y almacenados hasta su posterior venta.

5. ¿La Panadería La Vienesita cuenta con personal idóneo para la ejecución de sus actividades?

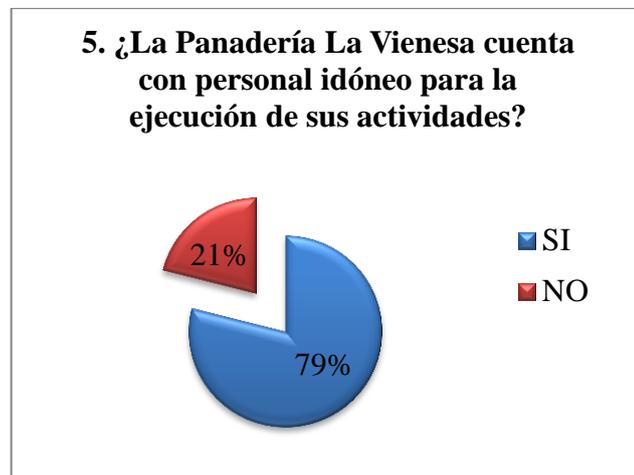
Tabla 8. Personal Idóneo

Alternativa	Frecuencia Absoluta	Porcentaje
SI	30	79%
NO	8	21%
TOTAL	38	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Gráfico 10. Personal Idóneo



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Análisis e Interpretación.

De las personas encuestadas, el 79% manifiestan que La Panadería “La Vienesita” si cuenta con personal idóneo para la ejecución de sus actividades; en cambio, el 21% restante indican que no cuenta con personal idóneo para la ejecución de sus actividades; estos resultados permiten inferir que a criterio de una mayoría importante de empleados de la panadería “La Vienesita”, la planta operativa es idónea para realizar sus actividades, en este caso la elaboración de los panes.

6. ¿Considera usted que en Panadería La Vienesa los costos de producción se estiman en base a un sistema de costos?

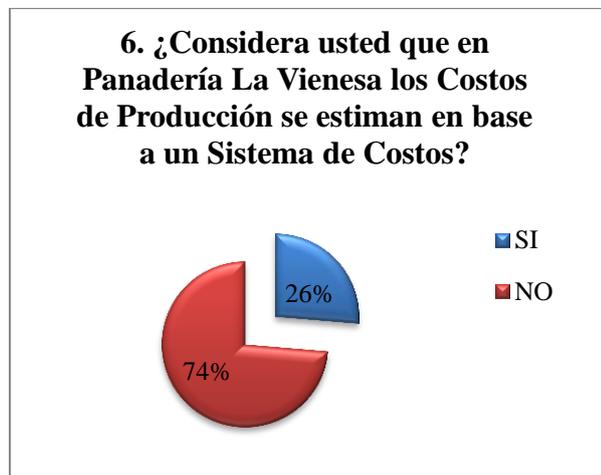
Tabla 9. Costos de Producción

Alternativa	Frecuencia Absoluta	Porcentaje
SI	10	26%
NO	28	74%
TOTAL	38	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Gráfico 11. Costos de Producción



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Análisis e Interpretación.

De las personas encuestadas, el 74% manifiestan que en Panadería La Vienesa no se estiman los costos de producción en base a un sistema de costos, mientras que el 26% restante consideran que sí se estiman en base a un sistema de costos; esto a criterio de los empleados no se trabaja de forma técnica al momento de estimar los costos de producción en base a un sistema de costos, si no que se lo hace de forma empírica, lo que puede inferir en la determinación de las utilidades a nivel empresarial.

7. ¿Se conserva toda la maquinaria, equipamiento e instalación en condiciones de trabajo seguras?

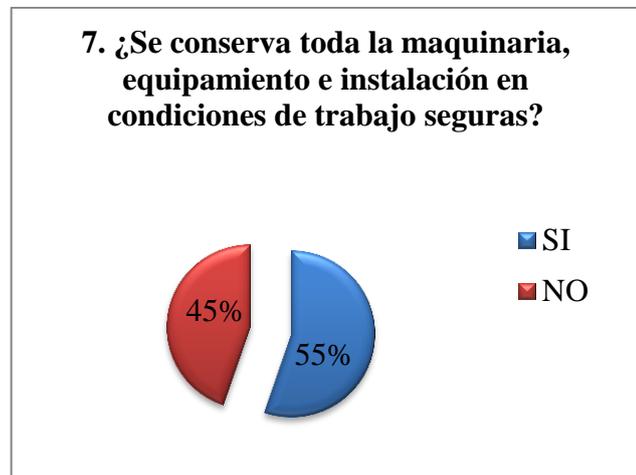
Tabla 10. Conservación de Maquinaria, equipamiento e instalaciones

Alternativa	Frecuencia Absoluta	Porcentaje
SI	21	55%
NO	17	45%
TOTAL	38	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Gráfico 12. Conservación de Maquinaria, equipamiento e instalaciones



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Análisis e Interpretación.

De las personas encuestadas el 55% manifiestan que si se conserva toda la maquinaria, equipamiento e instalación en condiciones de trabajo seguro, en cambio el 45% restante indican que no se conserva toda la maquinaria, equipamiento e instalación en condiciones de trabajo seguro, la mayoría de los empleados a su criterio dicen que la panadería posee la maquinaria e instalaciones en buenas condiciones para así generar un buen ambiente de trabajo.

8. ¿Se realiza mantenimiento a la maquinaria a utilizar constantemente?

Tabla 11. Mantenimiento de maquinaria

Alternativa	Frecuencia Absoluta	Porcentaje
SI	35	92%
NO	3	8%
TOTAL	38	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Gráfico 13. Mantenimiento de maquinaria



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Análisis e Interpretación.

De las personas encuestadas, el 92% manifiestan que si se realiza un mantenimiento periódico a las máquinas utilizadas, en cambio el 8% restante indican que no se realiza un mantenimiento preventivo ni posterior a las máquinas utilizadas; esto a criterio de la mayoría de los empleados permite un normal funcionamiento de las máquinas que se utiliza en la panadería para la producción de la variedad de panes.

9. ¿A su criterio considera importante la eficiencia y eficacia en el área de producción al momento de la elaboración de la variedad de productos?

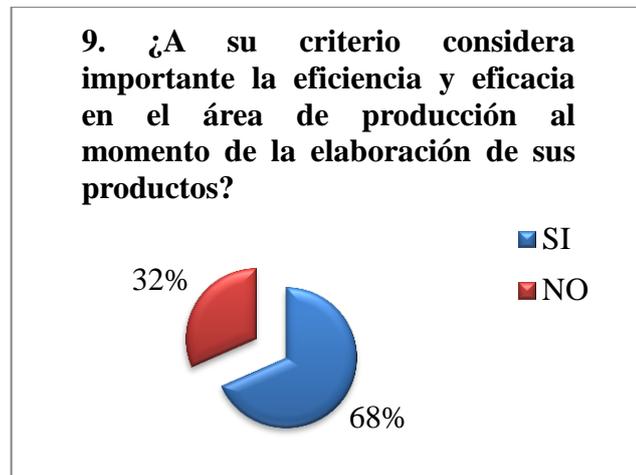
Tabla 12. Eficiencia y Eficacia en el área de producción

Alternativa	Frecuencia Absoluta	Porcentaje
SI	26	68%
NO	12	32%
TOTAL	38	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Gráfico 14. Eficiencia y Eficacia en el área de producción



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Análisis e Interpretación.

De las personas encuestadas en la Panadería “La Vienesa”, el 68% manifiestan que si es importante ser eficiente y eficaz en la elaboración de la variedad de productos, en cambio el 32% restante indican que no es importante ser eficiente y eficaz en la elaboración de la variedad de panes; estos resultados permiten inferir que apenas una leve mayoría de empleados consideran importante la eficiencia y eficacia al momento de producir el pan, mientras que en el resto existe una falta de empoderamiento y compromiso con los altos intereses de la empresa.

10. ¿Proporcionan los sistemas de ventilación un ambiente de trabajo agradable?

Tabla 13. Ambiente de trabajo agradable

Alternativa	Frecuencia Absoluta	Porcentaje
SI	37	97%
NO	1	3%
TOTAL	38	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Gráfico 15. Condiciones de trabajo seguro



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Análisis e Interpretación.

De las personas encuestadas, el 97% manifiestan que la Panadería “La Vienesa” si posee un sistema de ventilación que genera un ambiente de trabajo agradable, en cambio el 3% restante indican que no se genera un ambiente agradable; esto permite inferir que el ambiente interno de trabajo es el adecuado lo que redunda en una mayor satisfacción del trabajador al momento de ejecutar sus actividades.

3.6 VERIFICACIÓN DE HIPÓTESIS

Para la demostración del presente trabajo investigativo es necesario realizar la comprobación, para esto se aplicará la prueba del Chi cuadrado (X^2), el cual nos

permite determinar los valores observados y esperados, admitiendo la comparación global del grupo de frecuencias a partir de la hipótesis que se quiere verificar, El Diseño de un Sistema de Control y Evaluación de Costos mejorará el proceso administrativo y la rentabilidad en la Panadería “La Vienesa”, de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

Para la comprobación de la hipótesis se realiza una tabla de comparación de las dos variables, que nos permita la aplicación de la fórmula del Chi -cuadrado, para lo cual se calculará con los datos y respuestas obtenidas según encuestas en las preguntas número Seis y Nueve, realizadas a 38 personas entre personal administrativo, de producción y demás empleados que conforma la Panadería “La Vienesa”.

3.6.1 Combinación de Frecuencias

Una vez seleccionada las preguntas de las encuestas aplicadas y al existir concordancia entre cada una de las variables investigadas, se procede a sumar la totalidad de las respuestas y realizar los pasos necesarios para el cálculo de la hipótesis.

Fórmula para calcular el Chi - cuadrado:

$$X^2 = \sum \left[\frac{(fo - fe)^2}{fe} \right]$$

Simbología:

Ha = Hipótesis alternativa

Ho = Hipótesis nula

α = Nivel de significación

v = Grados de libertad

k = Número de categorías

j = Número de columnas (variables)

X² = Chi cuadrado

Σ = Sumatoria

fo = Frecuencias Observadas

fe = Frecuencias esperadas

X² c = Chi - cuadrado calculado

Pasos para el cálculo del Chi-cuadrado

1. Determinar (fe) y completar la tabla de contingencia.
2. Plantear las Hipótesis (Ho – Ha).
3. Determinar el nivel de significación (α).
4. Encontrar los grados de libertad (v).
5. Determinar X^2 crítico (tabla).
6. Calcular X^2 .
7. Decisión-Conclusión.

Recolección de datos y cálculos estadísticos

Frecuencias Observadas

<i>Sistema de control y evaluación de costos eficiente</i>	<i>Eficiencia y Eficacia en el área de producción</i>		
	SI	NO	TOTAL
SI	11	10	21
NO	15	2	17
TOTAL	26	12	38

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Frecuencias Esperadas

<i>Sistema de control y evaluación de costos eficiente</i>	<i>Eficiencia y Eficacia en el área de producción</i>		
	SI	NO	TOTAL
SI	14,37	6,63	21
NO	11,63	5,37	17
TOTAL	26	12	38

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

Formula:

$$E = \frac{TF.TC}{TG}$$

$$E = \frac{(26)(21)}{38}$$

$$E = \frac{(12)(21)}{38}$$

$$E = 14,37$$

$$E = 6,63$$

$$E = \frac{(26)(17)}{38}$$

$$E = \frac{(12)(17)}{38}$$

$$E = 11,63$$

$$E = 5,37$$

Cálculo del Chi-Cuadrado

fo	fe	fo - fe	(fo - fe) ²	(fo - fe) ² /fe
11	14,37	(3,37)	11,35	0,79
15	11,63	3,37	11,35	0,98
10	6,63	3,37	11,35	1,71
2	5,37	(3,37)	11,35	2,11
38	38			5,59

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Patricia Quillay

3.6.2 Planteamiento de las hipótesis:

1. **Ho: fo = fe.**- La aplicación del Diseño de un Sistema de Control y Evaluación de Costos, **no incide** en el proceso administrativo y en la rentabilidad de la Panadería “La Vienesa”, de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.
2. **Ha: fo ≠ fe.**- La aplicación del Diseño de un Sistema de Control y Evaluación de Costos **si incide** en el proceso administrativo y en la rentabilidad de la Panadería “La Vienesa”, de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.
3. Selección del nivel de significación: Se utilizará el nivel $\alpha = 0.05$
4. Especificación de las regiones de Aceptación y Rechazo: Para decidir sobre estas regiones, primero determinamos los grados de libertad conociendo que el cuadro está formado por 2 filas y 2 columnas.

$$Gl = (k-1) (j-1)$$

$$Gl = (2-1) (2-1)$$

$$Gl = 1 \times 1 = 1$$

Dónde:

Gl = Grado de Libertad

K = Fila

J = Columna

Tabla de Chi – Cuadrado

Grados de Libertad \ Alfa	Alfa				
	0,1	0,05	0,025	0,01	0,005
1	2,71	3,84	5,02	6,63	7,88
2	4,61	5,99	7,38	9,21	10,60

Alfa: Este valor hace referencia al nivel de confianza que deseamos que tengan los cálculos de la prueba; en este caso el nivel de confianza es del 70%, el valor de alfa debe ser del 0,05 lo cual corresponde al complemento porcentual de la confianza. Entonces Chi – cuadrado tabla (x^2_t) = 3,84

5. Calcular X^2

De acuerdo a la tabla de contingencia 2 x 2 utilizaremos la fórmula:

$$X^2 = \sum \left[\frac{(fo - fe)^2}{fe} \right]$$

$$X^2_c = 5,59$$

3.6.4 Decisión/ Conclusión

Para la toma de decisión correspondiente es importante recordar que:

$$x^2_c > x^2_t = \text{Hipótesis tesis de trabajo}$$

$$x^2_c < x^2_t = \text{Hipótesis tesis nula}$$

De acuerdo al resultado obtenido se puede comprobar que el Chi –cuadrado es mayor que el Chi –cuadrado tabla ($x^2_c > x^2_t = 5,59 > 3,84$) por la que se acepta la hipótesis de trabajo y se rechaza la hipótesis nula; es decir que el “Diseño de un Sistema de Control y Evaluación de Costos al área de producción si incide en el proceso administrativo y en la rentabilidad de la Panadería “La Vienesa”, de la ciudad de

Riobamba, provincia de Chimborazo; esto demuestra que la variable dependiente está ligada a la variable independiente.

3.7 DIAGNÓSTICO DEL SISTEMA DE COSTO ACTUAL DE LA PANADERÍA “LA VIENESA”

3.7.1 Diagnóstico de las Áreas de Producción

Se realizó un análisis al flujo productivo mediante la observación de los procesos dentro la PANADERIA “LA VIENESA”, desde el momento en que se crea la necesidad de la materia prima hasta llegar a obtener los productos finales que luego serán consumidos por los clientes, la exploración del sistema de producción permitió un análisis minucioso de los procedimientos y técnicas que se emplean para obtener los costos y la situación actual de la empresa, con este análisis realizado se pudo determinar que aún se emplea un método tradicional de costeo, como es el Sistema de Costos por Ordenes de Producción.

En realidad este Sistema de Sistema de Costos por Órdenes de Producción necesita nutrirse de elementos de la contabilidad de costos avanzada como son los Sistemas de Costeo por Actividades, adecuándolo a las características de los procesos productivos de la PANADERIA “LA VIENESA”.

3.7.2 Proceso Productivo

En la PANADERIA “LA VIENESA”, dispone para la venta y consumo de sus clientes una variedad de panes, los mismos que requieren un proceso productivo diferente para ser elaborados.

Para llevar a cabo una adecuada descripción de los procesos productivos que actualmente se están realizando en PANADERIA “LA VIENESA”, éstos se han agrupado en distintas áreas, entre las cuales tenemos las siguientes:

- ✓ Área de adquisición de materia prima.
- ✓ Área de bodega.
- ✓ Área de producción.

Para cada una de las áreas antes mencionadas se realizó una descripción y un diagrama de flujo de cada uno de los procesos productivos, que permitió obtener la información de los costos incurridos.

3.7.3 Descripción y Diagrama de Flujos de los Procesos Productivos

Para la representación gráfica de los diagramas de flujo se requirió de los siguientes símbolos:

	<p>Inicio: Indica el inicio de un proceso.</p>
	<p>Documento: Cualquier documento de papel, como un cheque o una factura de venta.</p>
	<p>Proceso: Cualquier operación, bien sea realizada manualmente, mecánicamente o por computador.</p>
	<p>Decisión: Indica curso de acción alternos como resultado de una decisión de SI o NO.</p>
	<p>Líneas de Flujo: Líneas que indican un flujo direccional de documentos. Normalmente hacia abajo, hacia la derecha, a menos que las flechas indiquen lo contrario.</p>
	<p>Fin: Indica el fin del proceso.</p>

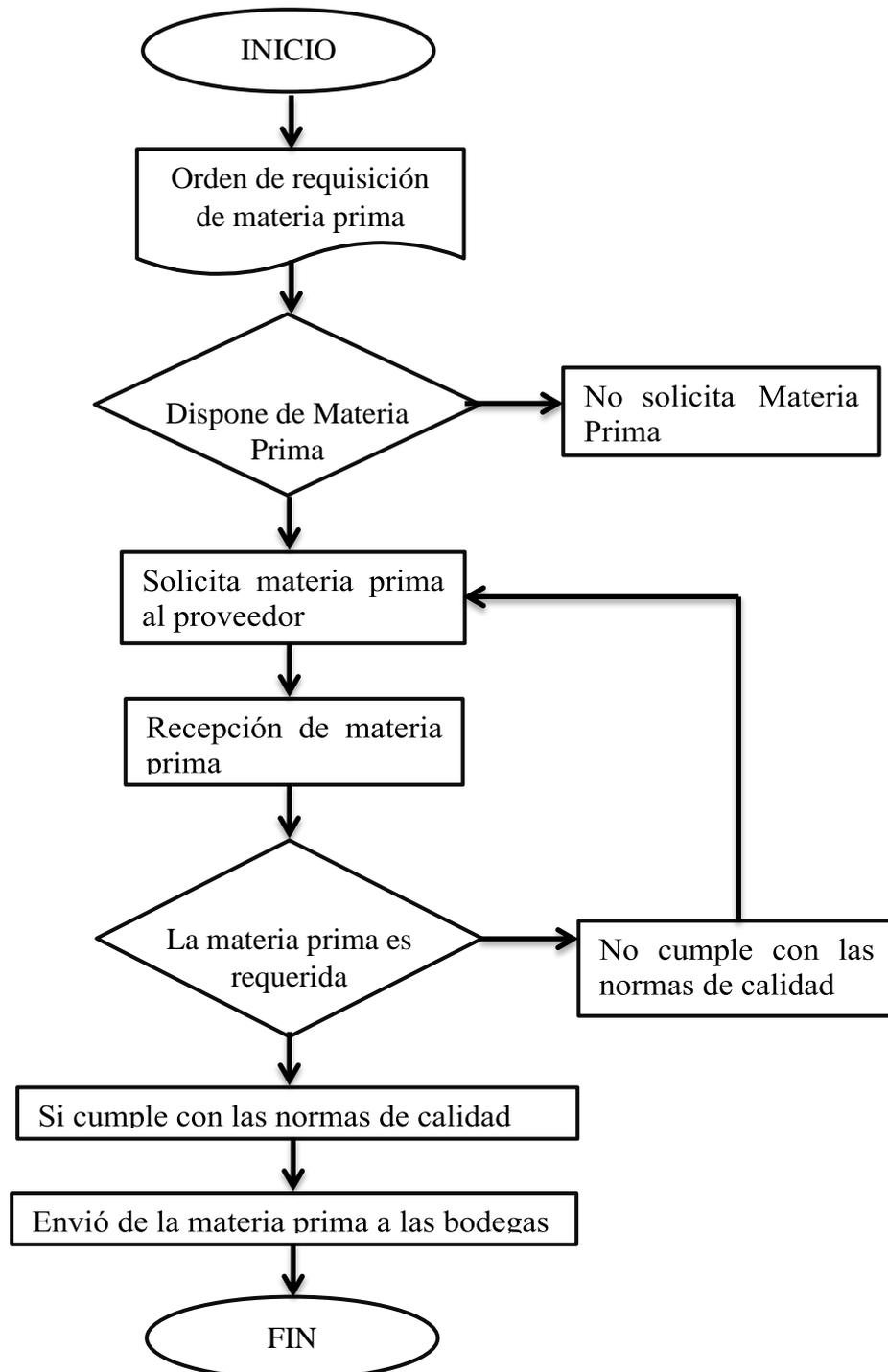
3.7.3.1 Área de Adquisición de Materia Prima

En esta área se realiza la adquisición de materia prima, según la necesidad del área de producción que requieren de la materia prima para comenzar y terminar el proceso productivo; Para que se proceda a la adquisición de la materia prima debe cumplir ciertos requerimientos de calidad, considerando que la Panadería “LA VIENESA” es considerada una de las panaderías de mayor trayectoria e importancia en la ciudad de Riobamba y para cuidar esta imagen requiere cumplir ciertos parámetros de calidad en la materia prima que adquiere.

A continuación se presenta el Diagrama de Flujo N°1, el cual demuestra las operaciones esenciales en el área de adquisición de materia prima.

PANADERIA “LA VIENESA”

Gráfico 16: Área de Adquisición de Materia Prima



Fuente: Panadería “La Vienesa”
Elaborado por: Patricia Quillay

3.7.3.2 Área de Bodegas

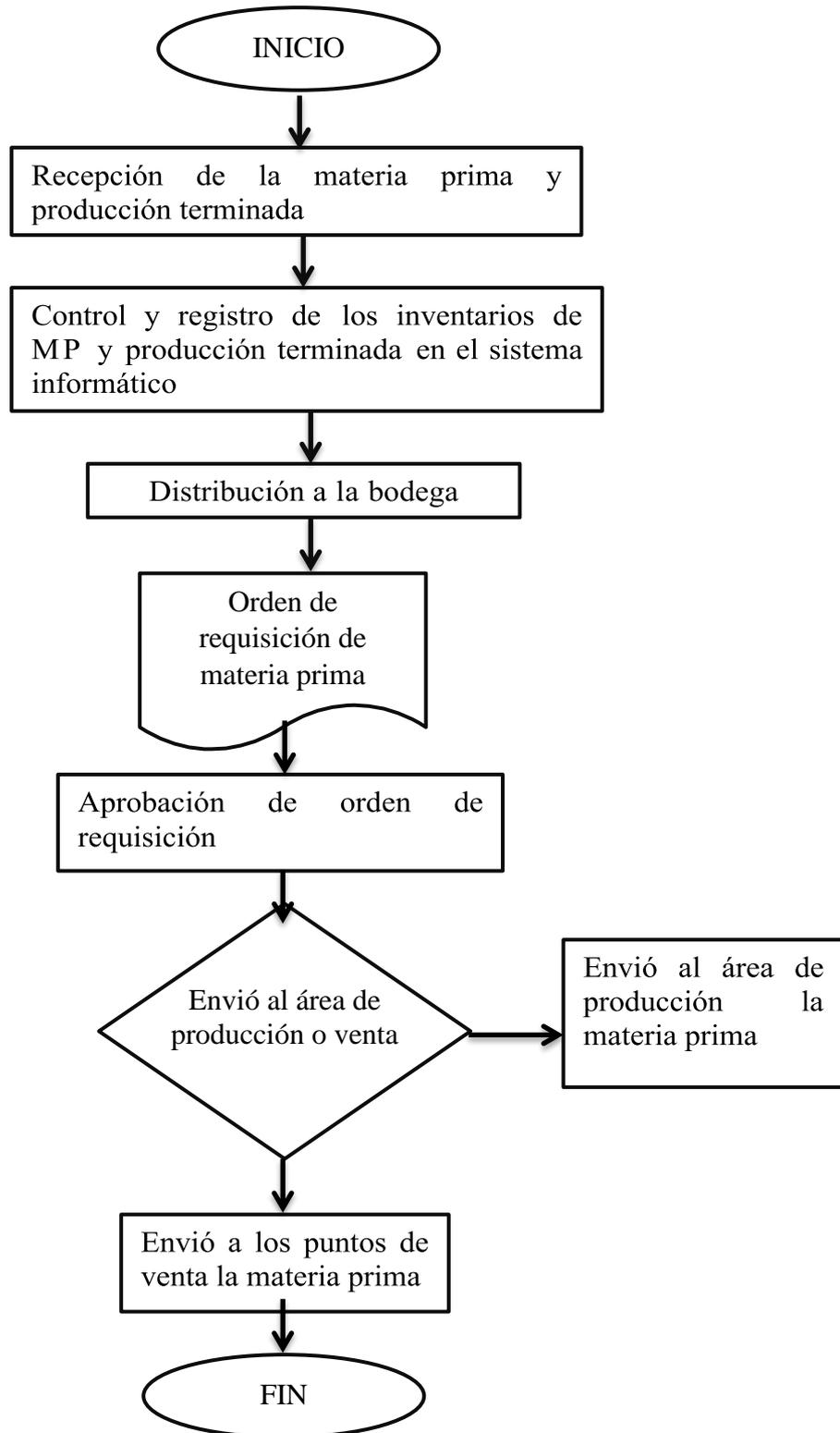
En esta área se realiza, el almacenamiento de la materia prima como también de la producción ya terminada, por lo que dispone de distintas bodegas como son:

- Bodega de materia prima y suministros: A esta bodega ingresa la materia prima que no requiere refrigeración ni congelación, también ingresa los suministros de los puntos de ventas.
- Bodega de producción terminada: En esta bodega ingresa toda la producción terminada que luego será trasladada a los puntos de venta.

A continuación se presenta el Diagrama de Flujo N°2, el cual demuestra las operaciones esenciales en el área de bodegas.

PANADERIA “LA VIENESA”

Gráfico 17: Área de Bodega



Fuente: Panadería “La Vienesa”

Elaborado por: Patricia Quillay

3.7.3.3 Área de Producción

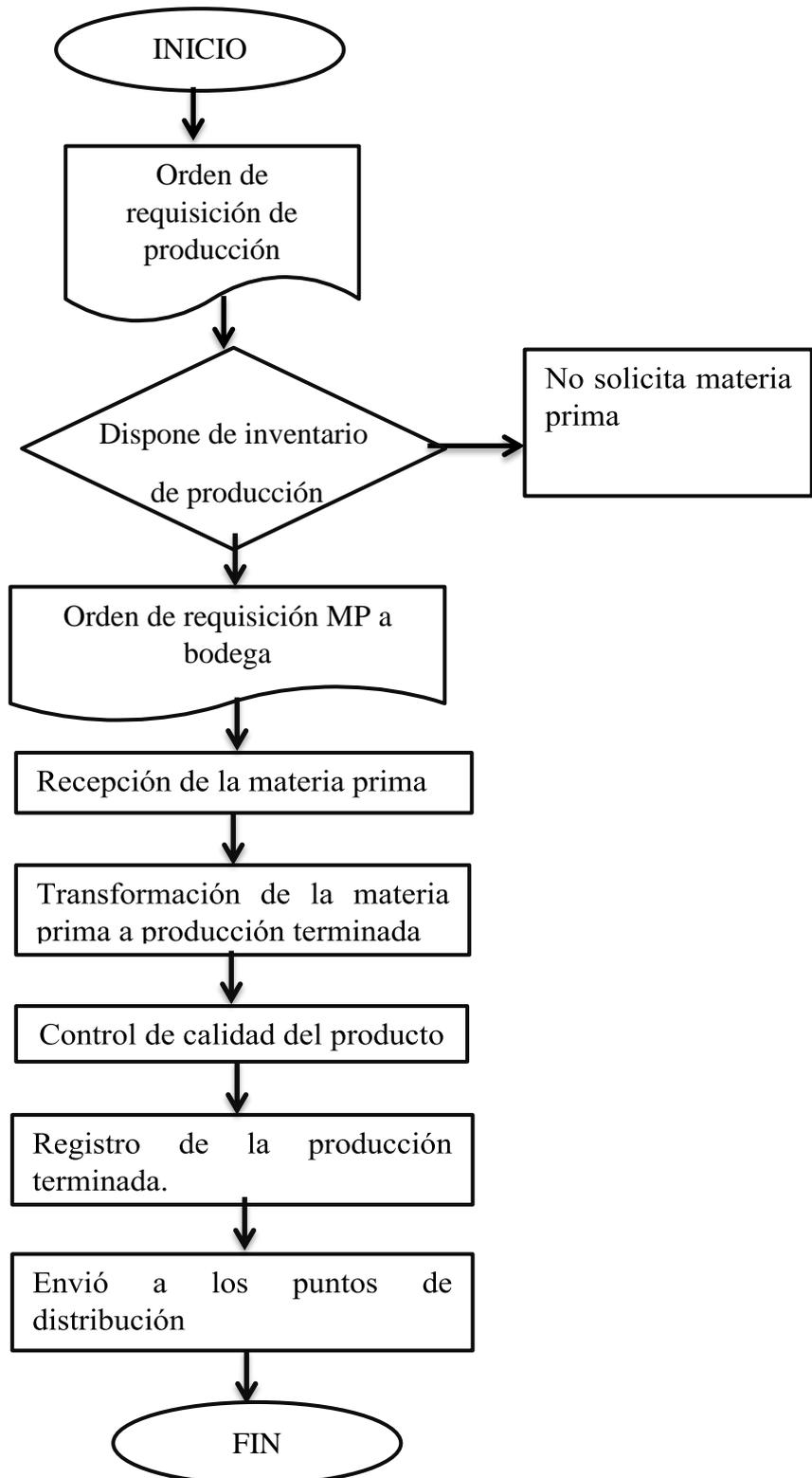
Se considera a esta área como fundamental, porque aquí se transforma la materia prima a productos terminados, que posteriormente será trasladada a los puntos de venta.

Cada proceso productivo para elaborar cierto producto debe ser realizado de acuerdo a las recetas preestablecidas por el jefe de producción, el mismo que realiza rigurosos controles de calidad a cada una de las producciones.

A continuación se presenta el Diagrama de Flujo N°3, el cual demuestra las operaciones esenciales en el área de producción.

PANADERIA “LA VIENESA”

Gráfico 18: Área de Producción



Fuente: Panadería “La Vienesa”
Elaborado por: Patricia Quillay

3.7.4 Mano de Obra

Para un análisis adecuado de la mano de obra de la empresa, se consideró el número de empleados, que actualmente es de treinta y ocho personas (38), en la nómina general, las cuales se detallan a continuación. Ver cuadro N°

Tabla 14: Nómina General Panadería “La Vienesa”

N°	Nombres	Cargo	Jornada
1	Armas Manuel	Obrero	Nocturno
2	Ashqui Cesar	Obrero	Diurno
3	Aquilla Luis	Jefe de Taller	Diurno
4	Aquilla Julio	Obrero	Nocturno
5	Balseca Alex	Obrero	Diurno
6	Bermeo Karina	Cajera	Diurno
7	Baldeon Milton	Despachador	Diurno
8	Brito Juan Carlos	Administrador	Diurno
9	Brito Luis Eduardo	Administrador	Diurno
10	Brito José	Agente Vendedor	Diurno
11	Chuiza Víctor	Obrero	Diurno
12	Chuto Andrés	Obrero	Diurno
13	Delgado José	Obrero	Nocturno
14	Granizo Mónica	Despachadora	Diurno
15	Guzmán Nelson	Obrero	Nocturno
16	Gusqui Mateo	Jefe de Taller	Nocturno
17	Haro Rosa Elena	Contadora	Diurno
18	Ilbay Ángel	Obrero	Nocturno
19	Lalon Ángela	Cajera	Diurno
20	López Marcelo	Despachador	Diurno
21	Miranda Wilson	Técnico	Diurno
22	Montenegro Nabor	Obrero	Nocturno
23	Morocho Ángel	Obrero	Nocturno
24	Morocho Mario	Pastelero	Diurno
25	Naula Luis	Obrero	Diurno
26	Pucha Jaime	Obrero	Nocturno
27	Robalino Luis	Jefe de Taller	Diurno
28	Salcan Diego	Obrero	Diurno
29	Shagñay Julio	Obrero	Nocturno
30	Shagñay Kleber	Obrero	Nocturno
31	Soria Junior	Obrero	Nocturno
32	Tierra Luis	Servicios	Diurno
33	Tiupul Cesar	Obrero	Nocturno
34	Tiupul Marco	Obrero	Diurno
35	Tiupul Luis	Obrero	Diurno
36	Valdez Silvia	Despachador	Diurno
37	Valdivieso Danilo	Obrero	Diurno

38	Valdivieso Oscar	Obrero	Diurno
-----------	-------------------------	---------------	---------------

Fuente: Panadería “La Vienesa”

Elaborado por: Patricia Quillay

La manera de cancelar los haberes al personal es mensual, también hay que detallar que la empresa de acuerdo a su funcionamiento dispone varios horarios, como son las siguientes:

- ✓ Personal administrativo y contable tiene un horario de lunes a viernes de 8:00 am a 12:00 pm, y de 14:00 a 18:00.
- ✓ Personal del área de producción y bodegas tiene un horario de lunes a domingo de 4:00 am a 12:30 pm, y de 14:00 pm a 18:00 pm dependiendo de la producción que tenga que realizar.

Para realizar los pagos mensuales al personal se considera los cálculos y provisiones establecidas por el código de trabajo vigente, y las entidades de control gubernamental, entre los cuales se detallan los siguientes:

Mano de Obra Directa

Por lo general se considera como mano de obra directa, al personal que se encuentra en las áreas operativas y predomina el esfuerzo físico, como es el área de producción. Para estas áreas se debe incurrir en la contratación de personal que tiene un nivel académico de primer nivel, sus conocimientos son básicos, para todo este personal la Panadería “LA VIENESA”, realiza capacitaciones periódicas para suprimir las deficiencias de conocimientos teóricos, y fortalecer las actividades de esfuerzo físico.

Tabla 15: Nómina del Área de Producción

NÓMINA GENERAL PANADERIA “LA VIENESA”

N°	Nombres	Cargo
1	Armas Manuel	Obrero
2	Ashqui Cesar	Obrero
3	Auquilla Julio	Obrero
4	Balseca Alex	Obrero
5	Chuiza Víctor	Obrero
6	Chuto Andrés	Obrero
7	Delgado José	Obrero
8	Guzmán Nelson	Obrero

9	Ilbay Ángel	Obrero
10	Montenegro Nabor	Obrero
11	Morocho Ángel	Obrero
12	Naula Luis	Obrero
13	Pucha Jaime	Obrero
14	Salcan Diego	Obrero
15	Shagñay Julio	Obrero
16	Shagñay Kleber	Obrero
17	Tiupul Cesar	Obrero
18	Tiupul Marco	Obrero
19	Tiupul Luis	Obrero
20	Valdivieso Danilo	Obrero
21	Valdivieso Oscar	Obrero

Fuente: Panadería “La Vienesa”

Elaborado por: Patricia Quillay

Mano de Obra Indirecta

Es la mano de obra que no tiene relación directa con manipulación y elaboración de la producción, está encargada del traslado a las distintas áreas de la panadería.

Tabla 16: Nómina de Mano de Obra Indirecta

NÓMINA PANADERIA “LA VIENESA”

Nº	Nombres	Cargo
1	Auquilla Luis	Jefe de Taller
2	Bermeo Karina	Cajera
3	Baldeon Milton	Despachador
4	Brito Juan Carlos	Administrador
5	Brito Luis Eduardo	Administrador
6	Brito José	Agente Vendedor
7	Granizo Mónica	Despachadora
8	Gusqui Mateo	Jefe de Taller
9	Haro Rosa Elena	Contadora
10	Lalon Ángela	Cajera
11	López Marcelo	Despachador
12	Miranda Wilson	Técnico
13	Morocho Mario	Pastelero
14	Robalino Luis	Jefe de Taller
15	Tierra Luis	Servicios
16	Valdez Silvia	Despachador

Fuente: Panadería “La Vienesa”

Elaborado por: Patricia Quillay

3.7.5 Materia Prima

La Vienesita trabaja con la siguiente materia prima:

Tabla 17: Materia Prima

MATERIA PRIMA	PROVEEDOR
Huevos	“Granja San Alfonso”,
Harina	“Molinos Fénix”
Azúcar Blanca	“Superior”
Margarina Industrial	“Industrial DANEC S.A”
Lavadura Fresca – Polvo de hornear	“Comercial Cabezas y Morenos Asociados
Quesos Mantequilla	“Quesos el Pajonal”
Manteca Vegetal	“La Fabril”

Fuente: Panadería “La Vienesita”

Elaborado por: Patricia Quillay

3.7.6 Costos

3.7.6.1 Costos Directos

Estos costos se determinan considerando, qué áreas se encuentran directamente relacionadas con la transformación de la materia prima a productos terminados y posterior presentación final de su producto (pan), que se dispone para la venta.

Tomando en cuenta lo antes mencionado, el área de producción se considera el área directamente relacionada con los costos directos que son la materia prima directa y mano de obra directa, en esta área se realiza la transformación de la materia prima a productos terminados y listos para ser trasladados a los puntos de venta.

3.7.6.2 Costos Indirectos

Las áreas que se relacionan con los costos indirectos son: el área de adquisición de materia prima, y el área de bodega; se ha determinado de esta manera porque la materia prima solo se trasladada al área de bodega y no sufre ninguna transformación ni aditamento a la producción ni presentación final del producto (pan) que va a consumir el cliente.

Para la panadería “La Vienesita” también se consideran como costos indirectos los suministros de aseo, papelería entre otros, que para el buen funcionamiento de la empresa son indispensables.

3.7.7 Condiciones del Ambiente de Trabajo

Es importante conocer en qué condiciones se encuentra trabajando la mano de obra, para ello se pone en conocimiento como se encuentran las instalaciones de iluminación y ventilación de las distintas áreas de la panadería.

3.7.7.1 Iluminación

Es importante detallar en este punto que dependiendo de las labores cotidianas que realicen cada área, necesitan de una iluminación adecuada como son:

- ✓ Área de producción,
- ✓ Bodega,
- ✓ Área de pastelería, por ser áreas en la cuales se manipula alimentos no dispone de ventanas, por lo que se encuentran dotados de luz artificial todo el tiempo en que se encuentre el personal trabajando.

3.7.7.2 Ventilación

Ventilación es uno de los procesos relativos a la regulación de las condiciones ambientales para hacer más confortable el lugar donde labora el personal como también donde se atiende a los clientes.

El área que maneja un sistema de ventilación es el área de atención al cliente, ya que cuenta con aire acondicionado para una mejor atención a los clientes.

3.7.8 MERCADO

3.7.8.1 Proveedores

Panadería la Vienesita trabaja con materia prima de calidad, los proveedores de la Panadería son empresas que abastecen de productos de alta calidad y lo más importante que entregan los productos en buenas condiciones y todo limpio. Siempre han trabajado con los mismos proveedores.

A continuación se detallan los nombres de los principales proveedores y los productos que ofertan a la Panadería.

Tabla 18: Proveedores

MATERIA PRIMA	PROVEEDOR
Huevos	“Granja San Alfonso”,
Harina	“Molinos Fénix”
Azúcar Blanca	“Superior”
Margarina Industrial	“Industrial DANEC S.A”
Lavadura Fresca – Polvo de hornear	“Comercial Cabezas y Morenos Asociados
Quesos Mantequilla	“Quesos el Pajonal”
Manteca Vegetal	“La Fabril”

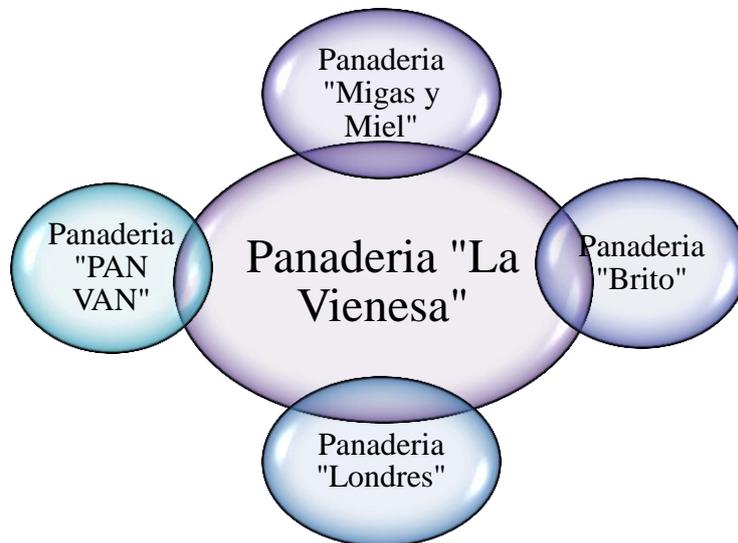
Fuente: Panadería “La Vienesá”

Elaborado por: Patricia Quillay

3.7.8.2 Competencia

Hoy en día existe mucha competencia alrededor de Panadería “La Vienesá”, como se puede analizar en el mercado Riobambeño en cada esquina podemos advertir panaderías de diferentes marcas, pero la competencia directa de la panadería son:

Gráfico 19: Competencia



Fuente: Panadería “La Vienesá”

Elaborado por: Patricia Quillay

Para analizar la competencia se analizaron algunos puntos tales como: ubicación (dirección), quiénes son, qué tecnología utilizan, infraestructura, precios, productos, etc.

Se analizaron todos estos puntos para realizar un análisis comparativo y ver que le falta a la Vienesa y qué ventajas tiene sobre la competencia.

La mejor manera de quitar del medio a los competidores es saber llegar al cliente/consumidor cubriendo sus necesidades y conociendo cuáles son sus deseos. Pero la competencia no solo genera desventajas, al contrario, se puede estudiar las ventajas de las demás panaderías y ver qué hace falta en la panadería Vienesa.

PANADERÍA MIGAS Y MIEL

Dirección: Panamericana norte km1/2 vía Quito.

- ✓ **Migas y Miel:** Es una panadería que ya existía hace años anteriores, se ha convertido en una competencia directa contra la Panadería La Vienesa por el nuevo cambio de imagen e infraestructura que han realizado, a más de ello cuentan en estos momentos con tecnología de punta.

En comparación con la Vienesa, la Panadería Migas y Miel maneja precios más elevados, a tal punto que el precio del pan más económico es de (0,16), trabajan con más productos como pastelería y dulces.

PANADERÍA BRITO

Dirección: Carabobo y Colombia (junto a la entrada a la Condamine)

- ✓ Panificadora Brito se la relaciona mucho con Panadería la Vienesa, esto se debe a que dentro de este local se tiene un letrero que dice (“BRITO” LA VIENESA). Trabajan con hornos a gas, y mantiene un precio muy semejante a la Vienesa. También produce palanquetas, pero hay que tener presente que los creadores de la palanqueta es La Vienesa; es por ello que existe esta similitud de productos.

Hay que mencionar que la calidad y peso es diferente. Al momento de visitar Panificadora Brito constatamos que no existe una atención cordial.

PANADERÍA LONDRES

Dirección 1: Avenida Daniel León Borja y Miguel Ángel León.

Dirección 2: Carabobo y Guayaquil

- ✓ Panadería Londres es una panadería que cuenta con tecnología actualizada, sus batidoras son mucho más grandes, trabajan con hornos a diesel, en la primera dirección se encuentra un local donde fabrican y venden los panes, en este local no cuentan con letrero del nombre (marca), esto hace que las personas que no conocen la panadería no sepan de qué panadería se trata. Su primer local se encuentra ubicado en una zona estratégica y de fácil acceso ya que se encuentra en la Avenida más concurrida de Riobamba.
- ✓ El segundo local solo vende los productos y tiene un espacio adecuado para los clientes.

PANADERÍA PAN VAN

Dirección: Calle 10 de Agosto y España.

- ✓ Panadería Pan Van se encuentra ubicada a una cuadra de la matriz de la Vienesa, es una panadería que cuenta con algunos tipos de panes y a más de ello cuenta con algunas sucursales. Los precios son un poco altos al compararlos con la Vienesa. La ventaja de esta Panadería es que ofrecen dulces tales como: las tres leches, queso de leche, brazo gitano, torta mojada de chocolate, entre otros; a más de ello son especializados en la elaboración de tortas, esto hace que tenga una ventaja sobre la Vienesa. Cuenta con zona wifi GRATIS, esto de una u otra forma llama la atención de las personas por ser un valor agregado al producto que brindan.

Cada día la competencia se vuelve más fuerte y más agresiva ya que sus competidores son Panaderías con muchas ventajas frente a la Vienesa.

Al referirnos a Migas y Miel nos enfrentamos a una infraestructura actualizada y a su vez ofrece varios servicios (minimarket, cafetería, panadería, frutería) esto hace que los consumidores encuentren todo en un solo lugar, es decir todo lo que necesite para su alimentación (desayuno, meriendas). La infraestructura es mucho más grande a la de la Vienesa, a más de ello cuenta con más cajeras, personal de ventas; otro punto importante es que la presentación de los panes es de buen de gusto esto quiere decir que el consumidor tiene acceso a escoger que clase y cantidad de pan desea.

La competencia como ya las mencionamos (Migas y Miel, Londres, Pan Van, Brito, manejan precios altos en relación a la Vienesa esto se convierte en una ventaja para la misma. Pero se debe analizar lo que es imagen de la competencia. Como ejemplo claro Migas y Miel maneja precios altos pero llama la atención a los consumidores por la imagen que proyecta, esto debe de tomar en cuenta en La Vienesa.

Dada la variedad de productos que fabrican las diferentes panaderías, para su análisis se ha tomado en consideración los precios del producto estrella de La Vienesa en comparación con la competencia:

Tabla 19: Identificación de Precios

PANADERÍA	PRODUCTO	PRECIO
Migas y Miel	PALANQUETAS	0,14
Pan Van		0,12
Vienesa		0,16
Londres		0,12
Brito		0,16

Fuente: Panadería “La Vienesa”

Elaborado por: Patricia Quillay

Se toma a este producto de muestra para medir la competencia, ya que el mismo es el producto estrella de la Vienesa, como podemos ver en todas las panaderías a excepción de la Brito se manejan precios menores a la misma. Los precios se manejan bajos ya que las palanquetas de la competencia es de un menor peso y a más de ello son de agua, es decir no son de la misma calidad ni se maneja la misma materia prima que la Vienesa.

Panadería Brito maneja el mismo precio de La Vienesa, a más de ello confunden mucho al mercado, ya que al momento de mezclar ambos productos (Vienesa y Brito) los consumidores las confunden. Pero realizando un estudio de ambos productos se puede dar cuenta que el peso es distinto; a más de ello el sabor es diferente ya que la Vienesa trabaja con hornos a leña y el mismo le da un sabor incomparable y exquisito, he ahí una de las ventajas competitivas de la misma.

3.7.8.3 Consumidores

Perfil del Consumidor

Los productos de panadería LA VIENESA están dirigidos a la población de hombres y mujeres de edades comprendidas entre los 2 y 90 años de la ciudad de Riobamba, de clases sociales: alta, media y baja.

Deseos y Necesidades del Consumidor

Los consumidores compran el Pan para cubrir la necesidad de alimentación o en su hecho de saciar su hambre; al referirnos al deseo podemos mencionar que los consumidores cubren el mismo por la variedad de panes que ofrece la VIENESA, pueden desear comer panes de dulce, sal, chocolate, pasteles, etc., y gracias a la variedad de oferta el consumidor puede encontrar muchas variedades de pan en un solo lugar.

3.7.8.4 Segmento

Esta empresa trata de que su producto llegue a todas las clases sociales, es por ello que crearon un producto para cada clase, a fin de que ninguna de ellas quede fuera de su mercado.

Tabla 20: Segmento de Mercado

CLASE SOCIAL	PRODUCTO	PRECIO
Clase alta	Pan centeno de sal	\$ 0.75
Clase media	Palanqueta	\$ 0.16
Clase baja	Bola popular	\$ 0.10

Fuente: Panadería “La Vienesas”

Elaborado por: Patricia Quillay

3.7.8.5 Canales de Distribución

Panadería la Vienesas trabaja con un canal de distribución directa, es decir el productor (Panadería “LA VIENESA”) vende el producto directamente al consumidor sin intermediarios.

La Vienesas trabaja con cinco unidades de transporte para llevar el pan desde su lugar de producción hasta los lugares de distribución o venta, vehículos con los que abastece a cada una de las parroquias urbanas, en un total de 240 clientes (tiendas)

El punto de partida del canal de distribución es el productor (“LA VIENESA”). El punto final o de destino es el consumidor/clientes.

Tabla 21: Canales de Distribución

CARROS	LUGARES
Carro 1	Parroquia Maldonado
Carro 2	Parroquia Veloz
Carro 3	Parroquia Lizarzaburu
Carro 4	Parroquia Velasco
Carro 5	Guamote, Chambo, Cajabamba.

Fuente: Panadería “La Vienesá”

Elaborado por: Patricia Quillay

3.7.8.6 Análisis de Riesgo

Para determinar los factores estratégicos que nos permitirá identificar los posibles riesgos de la panadería La Vienesá, principalmente tomaremos el resultado de debilidades y amenazas.

Tabla 22: Análisis de Riesgo

DEBILIDADES	No cuenta con tecnología de punta en toda su maquinaria.
	Trabaja con hornos de leña.
	No cuenta con un departamento de marketing.
	Falta de unidades de transporte para la distribución del producto.
AMENAZAS	Incremento de panaderos artesanales.
	Precios bajos y variedad de productos de la competencia artesanal y de las grandes panaderías de Riobamba.
	Inestabilidad en los precios de las materias primas y productos importados.

Fuente: Panadería “La Vienesá”

Elaborado por: Patricia Quillay

Riesgo Financiero.- El riesgo financiero está asociado con la rentabilidad de la panadería La Vienesá, ya que son todas las obligaciones que la empresa tiene que cumplir y actualmente es de \$155.000,00 a largo plazo y \$52.442,94 a corto plazo.

Riesgo Ambiental.- El riesgo ambiental identificado en este sector es el de deforestación, ya que la panadería aun trabaja con hornos de leña, y por ende consume grandes cantidades de leña, situación que se contrapone con los enunciados de la nueva

ley Forestal y de Conservación De Áreas Naturales Y Vida Silvestre en que se limita la tala y consumo de madera con fines industriales, de ahí que tendrá que adaptarse a los cambios tecnológicos existentes en el mercado con la utilización de máquinas que trabajan con diferentes combustibles, lo que generará quizá la pérdida de algunos consumidores que adquieren el producto justamente por ser hechos con leña, ya que su sabor es único.

Los propietarios de La Vienesita ya deben ir pensando en cambiar su tecnología, ya que en algún momento ya no contarán con leña y esto quiere decir que no podrán seguir produciendo la diversidad de panes para el mercado riobambeño.

Riesgo Social.- El mercado riobambeño como ya se mencionó anteriormente es un mercado de tradición, es decir consume lo que por años lo han venido haciendo sus antepasados. Panadería la Vienesita lleva en el mercado 80 años y esto hace que gane confiabilidad en sus clientes – consumidores. Este aspecto es importante a la hora de analizar el riesgo social, ya que le beneficia mucho a la Panadería la Vienesita al preferir sus consumidores y clientes el pan que por tradición consumían sus anteriores generaciones.

Riesgo Jurídico.- Una empresa depende mucho de las leyes que adopta el gobierno, es por ello que se debe tener bien claro cuáles son éstas, dependiendo de la actividad de la empresa. Como ya se mencionó anteriormente la Vienesita tiene una desventaja en todos los ámbitos, ya que trabaja con hornos de leña.

Es muy probable que en cualquier momento autoridades del medio ambiente o de cualquier otro sector dispongan la supresión del uso de leña para fines industriales, lo que dejaría en indefensión a la Panadería La Vienesita.

Riesgo Operativo

- ✓ **Mala Contratación.-** Hasta el momento panadería la Vienesita no ha realizado ninguna mala contratación de personal, debido a que vienen trabajando con personas ya experimentadas, pero cuando tienen que contratar nuevas personas les dan todas las facilidades para su inducción y adaptación en el trabajo.
- ✓ **Proceso de Producción.-** Panadería la Vienesita trata de cuidar el mínimo detalle en el proceso de producción, a fin de que no existan falencias o fuga de materia

prima, ya que esto significa para la empresa pérdidas tanto de tiempo como de dinero.

- ✓ **Daño en las Mercaderías.-** Para la distribución del producto a fin de que no exista daño alguno, se toman las debidas precauciones, siendo estrictos y cuidadosos al momento de trasladar el pan, más allá de que son de fácil manipulación.
- ✓ **Tecnología.-** Panadería La Vienesana no cuenta con tecnología actualizada lo cual representa un riesgo si se piensa incrementar la producción del pan, ya que su capacidad es limitada solo para ciertas cantidades.

Riesgo Industrial.- Panadería La Vienesana para evitar cualquier tipo de riesgo industrial ha trabajado en la creación de un manual de funciones, que en una de sus partes consta el tema de seguridad industrial.

3.7.8.7 Matriz FODA

Es una herramienta estratégica por excelencia, el beneficio que se obtiene con su aplicación es conocer la situación real en que se encuentra la empresa, así como el riesgo y oportunidades que le brinda el mercado.

Tabla 23: FODA de la Panadería la Vienesana

FORTALEZAS	Buena imagen para los consumidores.
	Productos bien diferenciados e identificados en el mercado.
	Habilidad para innovar nuevos productos.
	Liderazgo en el mercado.
OPORTUNIDADES	Nuevos nichos de mercado.
	Crecimiento rápido del mercado.
	Diversidad de materia prima, insumos y productos complementarios en el mercado.
DEBILIDADES	Falta de un Sistema de Control y Evaluación de Costos.
	Trabaja con hornos de leña.
	No cuenta con tecnología de punta en toda su maquinaria.
	Falta de unidades de transporte para la distribución del producto.
AMENAZAS	Incremento de panaderos artesanales.
	Precios bajos y variedad de productos de la competencia artesanal y de las grandes panaderías de Riobamba.
	Inestabilidad en los precios de las materias primas y productos importados.

Fuente: Panadería “La Vienesana”

Elaborado por: Patricia Quillay

PANADERIA “LA VIENESA”
PERFIL ESTRATÉGICO INTERNO

ASPECTOS INTERNOS	CLASIFICACIÓN DE IMPACTO				
	DEBILIDAD		NORMAL	FORTALEZA	
	GRAN DEBILIDAD	DEBILIDAD	EQUILIBRIO	FORTALEZA	GRAN FORTALEZA
	1	2	3	4	5
F1 Buena imagen para los consumidores					0
F2 Productos bien diferenciados e identificados en el mercado				0	
F3 Habilidad para la innovación de un nuevo producto				0	
F4 Líder en el mercado				0	
D1 No cuenta con tecnología de punta en toda su maquinaria.	0				
D2 Trabaja con hornos de leña.	0				
D3 No cuenta con un departamento de marketing.		0			
D4 Falta de unidades de transporte para la distribución del producto.		0			
TOTAL	2	2	0	3	1
PORCENTAJE	25%	25%	0%	37%	13%

En la Panadería “La Vienesa” para realizar el perfil estratégico interno: fortalezas y debilidades, dimos una calificación del 1 a 5 a cada una de las variables, obteniendo como resultado: La primera fortaleza buena imagen a los consumidores dimos una calificación de 5 es una gran fortaleza obteniendo un porcentaje del 13%; Detallaremos a continuación con calificación de 4: Productos bien diferenciados e identificados en el mercado; Habilidad para la innovación de un nuevo producto; Líder en el mercado, obteniendo de esto un porcentaje del 37%; Las primeras grandes debilidades con calificación uno son: No cuenta con tecnología de punta en toda su maquinaria; Trabaja con hornos de leña; obteniendo un porcentaje del 25%; Las debilidades de calificación 2 son: No cuenta con un departamento de marketing; Falta de unidades de transporte para su distribución.; obteniendo como resultado del 25%.

PANADERIA “LA VIENESA”

PONDERACIÓN PERFIL ESTRATÉGICO INTERNO

N°	FACTORES INTERNOS CLAVES	PONDERACIÓN	CLASIFICACIÓN	RESULTADO PONDERADO
FORTALEZAS				
1	Buena imagen para los consumidores	0,125	5	0,63
2	Productos bien diferenciados e identificados en el mercado	0,125	4	0,50
3	Habilidad para la innovación de un nuevo producto	0,125	4	0,50
4	Líder en el mercado	0,125	4	0,50
DEBILIDADES				
5	No cuenta con tecnología de punta en toda su maquinaria.	0,125	1	0,13
6	Trabaja con hornos de leña.	0,125	1	0,13
7	No cuenta con un departamento de marketing.	0,125	2	0,25
8	Falta de unidades de transporte para la distribución del producto.	0,125	2	0,25
TOTAL		1	23	2,89

Luego de realizar el análisis interno de la Panadería “La Vienesa” podemos darnos cuenta que la panadería mantiene una ponderación de 2,89 lo que se sugiere que la panadería debe mejorar sus estrategias de respuestas a las fortalezas y debilidades generadas en la propia panadería.

PANADERIA “LA VIENESA”
PERFIL ESTRATÉGICO EXTERNO

ASPECTOS EXTERNOS	CLASIFICACIÓN DE IMPACTO				
	OPORTUNIDAD		NORMAL	AMENAZA	
	GRAN OPORTUNIDAD	OPORTUNIDAD	EQUILIBRIO	AMENAZA	GRAN AMENAZA
	1	2	3	4	5
O1 Nuevos nichos de mercado.		0			
O2 Crecimiento rápido del mercado.		0			
O3 Diversidad de materia prima, insumos y productos complementarios en el mercado.		0			
A1 Incremento de panaderos artesanales.				0	
A2 Precios bajos y variedad de productos de la competencia artesanal y de las grandes panaderías de Riobamba.				0	
A3 Inestabilidad en los precios de las materias primas y productos importados.				0	
TOTAL	0	3	0	3	0
PORCENTAJE	0%	50%	0%	50%	0%

En la Panadería “La Vienesa” para realizar el perfil estratégico externo: oportunidades y amenazas, dimos una calificación del 1 a 5 a cada una de las variables, obteniendo como resultado: Las primeras oportunidades encontradas son los nuevos nichos de mercado; Crecimiento rápido del mercado; Diversidad de materia prima, insumos y productos complementarios en el mercado, dimos una calificación de 2 obteniendo un porcentaje de 50%; Las primeras amenazas con calificación 4 son: Incremento de panaderos artesanales; Precios bajos y variedad de productos de la competencia artesanal y de las grandes panaderías de Riobamba; Inestabilidad en los precios de las materias primas y productos importados, obteniendo un porcentaje del 50%.

PANADERIA “LA VIENESA”

PONDERACIÓN PERFIL ESTRATÉGICO EXTERNO

Nº	FACTORES INTERNOS CLAVES	PONDERACIÓN	CLASIFICACIÓN	RESULTADO PONDERADO
OPORTUNIDADES				
1	Nuevos nichos de mercado.	0,166	2	0,33
2	Crecimiento rápido del mercado.	0,166	2	0,33
3	Diversidad de materia prima, insumos y productos complementarios en el mercado.	0,166	2	0,33
AMENAZAS				
4	Incremento de panaderos artesanales.	0,166	4	0,66
5	Precios bajos y variedad de productos de la competencia artesanal y de las grandes panaderías de Riobamba.	0,166	4	0,66
6	Inestabilidad en los precios de las materias primas y productos importados.	0,166	4	0,66
TOTAL		1	18	2,97

Luego de realizar el análisis externo de la Panadería “La Vienesa”, podemos darnos cuenta que la panadería mantiene una ponderación de 2,97 lo que se sugiere que la panadería debe mejorar sus estrategias de respuestas a las oportunidades y amenazas generadas en la propia panadería.

CAPÍTULO IV: MARCO PROPOSITIVO

4.1 TÍTULO

“DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL Y EVALUACIÓN DE COSTOS AL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE LA PANADERÍA “LA VIENESA”, DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO”

4.1.1 Generalidades

4.1.1.1 Identificación

Tabla 24: Identificación Panadería “La Vienesa”

Razón Social	PANADERIA “LA VIENESA”
Gerente	Juan Carlos y Luis Brito Guerrero.
Matriz	Larrea 21 – 26 y Guayaquil
Teléfonos	2 960 107 / 2 961 690
Sucursal	Av. Daniel León Borja entre Uruguay y Diego de Ibarra
Teléfono	Telf.: 2 944 997
Logo	
Email	panaderialavienesa@gmail.com
Página Web	www.panaderialavienesa.com

4.1.1.2 Reseña Histórica

Desde su fundación, la panadería “La Vienesa” ha funcionado en la calle Larrea No. 21 – 26 y Guayaquil en la ciudad de Riobamba.

A comienzos del presente siglo, por el año de 1926 un empresario de Guayaquil llamado Carlos Dillon, decidió instalar una cadena de panaderías en el país, para lo cual importó maquinaria de Alemania con este fin, e instaló Panaderías en tres ciudades del país: Quito, Guayaquil y Riobamba.

Este trabajo lo llevó adelante por cinco años, por alguna razón cerró en el año de 1932 y decidió vender la maquinaria que incluía un horno fijo de combustión indirecta, una amasadora y una cortadora manual de masa; a fines de 1933 llegó a Riobamba con la oferta de venta de la Panadería La Vienesa y en 1934 el Sr. Gilberto Brito R. decidió comprarla en sociedad con el Sr. José Riquelme. Por el mes de Julio de 1934 comenzaron a trabajar sirviendo a la ciudad de Riobamba con diferentes clases de pan, siendo los más populares: las palanquetas, las rosas; y, el pan centeno de sal y de dulce.

En 1955 creció la producción a un nivel en el que sobrepasaba la capacidad instalada y la mayor parte del producto se elaboraba a mano, por esta razón, el Sr. Gilberto Brito R. dueño de la panadería, decidió importar maquinaria para poder atender la demanda de los clientes; el mismo año importó un segundo horno de Alemania y un técnico de la Fábrica WERNER PFLE vino a Riobamba e hizo la instalación del horno, que junto con el anterior están prestando servicio hasta la presente fecha. En años posteriores realizó nuevas importaciones de maquinaria entre las principales fueron una amasadora, máquinas formadoras, cortadoras, dosificador de agua, etc.

En 1970 el Sr. Gilberto Brito asistió a Bogotá a un curso de Panificación dictado en el SENA de Colombia, y con nuevos conocimientos puso en el mercado una nueva línea de productos, complementando con la Pastelería.

El Sr. Gilberto Brito R. falleció en septiembre de 1985 y su hijo José Alberto Brito Vaca, quien a su vez dejó a sus dos de sus hijos los que se hicieron cargo de la panadería hasta la presente fecha, produciendo en la actualidad más de treinta clases de pan, con reconocimiento a nivel nacional.

4.1.1.3 Misión

Somos una empresa dedicada a la elaboración y comercialización de una variedad de productos de excelente calidad a base de harinas, manteniéndonos en constante innovación, ofreciendo atención personalizada y orientados a la satisfacción de nuestros clientes.

4.1.1.4 Visión

Ser líderes en el mercado en el sector de alimentos con la elaboración de productos a base de harinas, respaldada por un equipo humano importante en el desarrollo y

crecimiento de nuestra empresa. Así mismo, incursionar y ser reconocidos en el mercado internacional.

4.1.1.5 Objetivos

Objetivo General.

Elaborar un pan que satisfaga las necesidades y expectativas del cliente, de manera que éste, pueda degustar de un producto fresco, blando y esponjoso, que perdure, y no pierda sus propiedades en el transcurso de las horas.

Objetivo Específicos.

- ✓ Incrementar las ventas.
- ✓ Mejorar nuestra participación en el mercado.
- ✓ Innovar nuestros productos de acuerdo a las tendencias de mercado.
- ✓ Incrementar las ganancias.

4.1.1.6 Valores

Los valores en los cuales se fundamenta nuestra organización son:

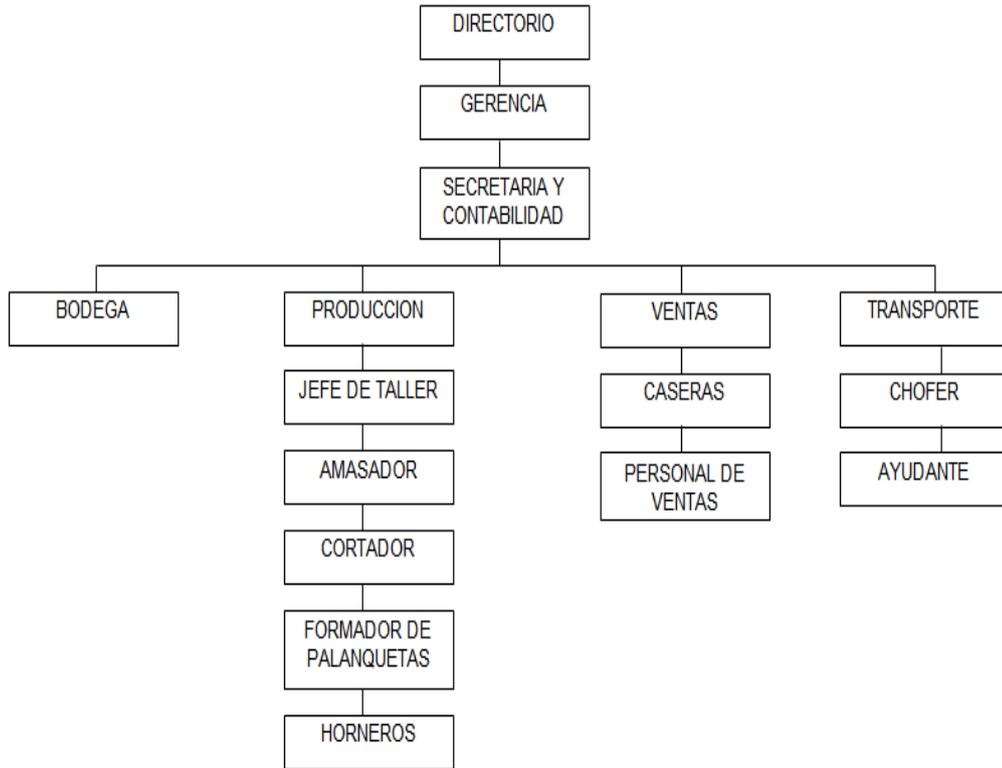
- ✓ Honestidad.
- ✓ Responsabilidad.
- ✓ Cumplimiento.
- ✓ Integridad moral.
- ✓ Hábitos adecuados de trabajo.

Produzca calidad (es el resultado de la paciencia, habilidad y grandes esfuerzos) además busca cantidad, más cosas y mejor hechas.

Aprendamos a tener un espíritu de cooperación nuestra labor es trabajo en equipo. Debemos ser puntuales (prestigio del individuo), seamos laboriosos y proactivos (no espere a que le digan que hacer), aprendamos a ser responsables (leales, seguir órdenes inteligentemente y ser cumplidos).

4.1.1.7 Organigrama

Gráfico 20: Organigrama Estructural



Fuente: Panadería “La Vienesá”
Elaborado por: Patricia Quillay

4.1.1.8 Ubicación Geográfica

Tabla 25: Ubicación

País	Ecuador
Zona	Región Sierra Centro
Ciudad	Riobamba
Ubicación	

Fuente: Panadería “La Vienesá”
Elaborado por: Patricia Quillay

4.1.1.9 Estrategias de La Vienesa

- ✓ **Estrategias de Publicidad:** Dentro de esta estrategia se trabaja con nuevos cambios tales como: cambio de logotipo y colores corporativos dándole una imagen más atractiva a la empresa para el mercado.
- ✓ **Estrategia de Imagen:** Al enfocarse en esta estrategia se hace énfasis en: el cambio de diseño de interiores e infraestructura de la panadería, ya que el actual espacio físico del local principal no es tan atractivo para el mercado, teniendo presente que la imagen de una empresa es la primera impresión que cuenta al momento de adquirir cualquier producto en sus consumidores/clientes.

4.1.1.10 Ventaja Competitiva

Dentro de las ventajas competitivas que maneja panadería LA VIENESA están:

- ✓ Alto nivel de participación de mercado.
- ✓ Posicionamiento.
- ✓ Producto estrella identificado “**PALANQUETA**”.

4.1.1.11 Políticas

Política Institucional de seguridad y salud en el trabajo de la Panadería “LA VIENESA”:

- ✓ Cumplir con las Leyes, Reglamentos y demás Normativas que sobre el aspecto rigen.
- ✓ La seguridad prevalece ante la urgencia de los trabajos.
- ✓ Formar, educar y comunicar a los trabajadores en relación con la promoción de la seguridad y salud en el trabajo, y la prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales.
- ✓ Es compromiso de todos los servidores de la panadería, prevenir accidentes de trabajo que causen daños humanos y materiales y puedan afectar a la panadería.

- ✓ Mantener un proceso de mejoramiento continuo en el sistema de seguridad y salud ocupacional.

4.2 CONTENIDO DE LA PROPUESTA

Diseño de un Sistema de Control y Evaluación de Costos al área de producción de la Panadería “La Vienesa”, de la ciudad de Riobamba, Provincia de Chimborazo.

Tipo de actividad de producción:

El Sistema de Control y Evaluación de Costos por Ordenes de Producción es considerado de mayor precisión y eficiente dentro de los sistemas de costos existentes, pero se requiere de un conocimiento suficiente para mantener un control de los costos por cada clase del producto a fabricarse, de ahí que resulta bastante difícil de ser aplicado en todas las empresas industriales porque se carece del elemento humano capacitado en esta área y también por resulta oneroso su implementación ya que se requiere de una infraestructura adecuada.

En síntesis, el Sistema de Control y Evaluación de Costos por órdenes de producción se aplica en industrias que realizan trabajos especiales, a pedido de clientes, para stock, con productos no estándar, de diseños o especificaciones particulares. Ejemplos: imprentas, mueblerías, talleres mecánicos o de reparación en general, electrodomésticos, construcciones, obras viales, vidrio, indumentaria, zapatos, etc.

Los costos que pueden identificarse con un determinado trabajo, como por ejemplo los de materiales y de mano de obra se cargan directamente a ese trabajo tan pronto se les identifican. Los costos que no están directamente relacionados con ningún trabajo en particular, se asignan a todos los trabajos sobre alguna base de prorrateo.

Como se demostró en el capítulo anterior en la actualidad la PANADERIA “LA VIENESA” no posee un sistema de costos adecuado, para realizar el control de sus costos y posteriormente para la toma de decisiones. Sin embargo, para el desarrollo del caso práctico se omite todo lo relacionado con las retenciones de IVA, e impuesto a la renta, para de esta manera centrar la atención en el tema propuesto.

4.2.1 Diseño del Sistema

Para la elaboración del diseño de un sistema y evaluación de costos utilizaremos un delineamiento esquemático de los métodos y procedimientos a emplearse, así como de los documentos, libros, registros, custodia, archivo y el flujo de las transacciones y bienes financieros y de las operaciones administrativas de acuerdo a la naturaleza, condiciones y necesidades de información y control de una determinada entidad u organismo, recogidos en un documento de carácter técnico y metodológico que sirve de base de un sistema adecuado de información y, control financiero.

Las fases fundamentales para el diseño de un sistema contable es su orden, son las siguientes:

- ✓ Levantamiento de información.
- ✓ Ejecución.
- ✓ Obtención de Resultados.

Primera Fase: Levantamiento de Información

El Levantamiento de información constituye el análisis interno que nos permite realizar una evaluación de los procesos, detectando puntos críticos de atención, determinando fortalezas y debilidades que mantienen los clientes internos (empleados – trabajadores) en la transformación de los productos, con la finalidad de satisfacer las necesidades de los clientes externos.

Segunda Fase: Ejecución

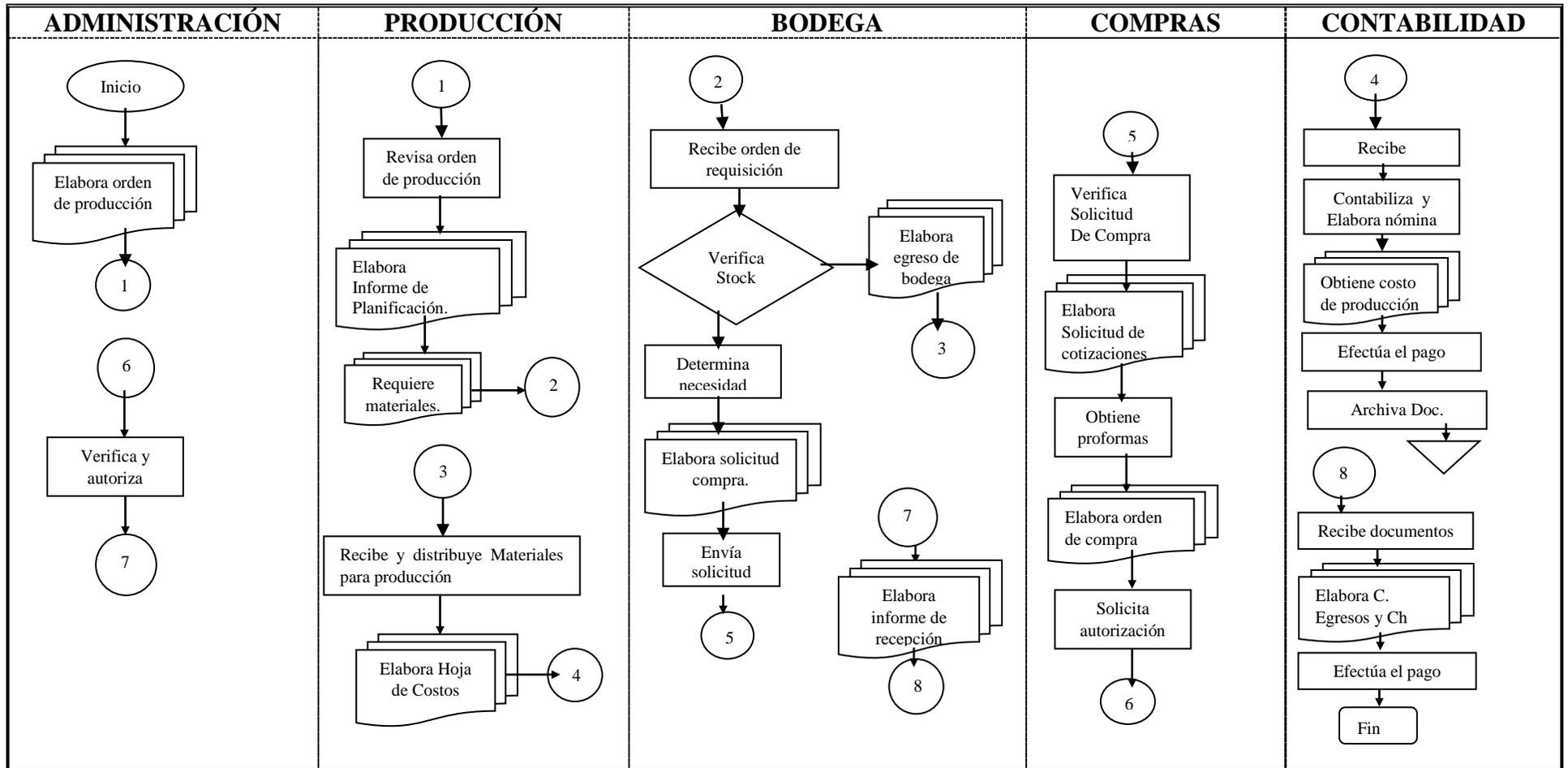
En esta fase se diseña la implementación del sistema que proponemos a utilizar en la empresa para mejor asignación de costos en cada modelo según su proceso de producción.

Tercera Fase: Obtención de Resultados

En esta fase compararemos los costos obtenidos de cada producto unitario con la producción total, con los datos obtenidos de la empresa anteriormente, la implementación del sistema verifica como las tarjetas de tiempo, requisición de materiales están ayudando a optimizar la mano de obra y los recursos que posee la

empresa, mejorando la calidad del producto y la efectividad en el proceso, de esta manera obtener información exacta y oportuna.

4.2.1.1 GRÁFICO DEL SISTEMA DE CONTROL POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN



4.2.3 DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Área de Producción

Tomando como referencia los conceptos antes mencionados se ha determinado dentro del área de producción los siguientes procesos:

Tabla 26: Listado de Procesos

PROCESOS	
	Mezcla
	Moldeo
	Reposo
	Horneado
	Enfriado

Fuente: Panadería “La Vienesá”

Elaborado por: Patricia Quillay

PROCESOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PAN

1. Mezcla



Mezcla es la primera parte del proceso, es donde se juntan los ingredientes básicos, los cuales son: la harina, la levadura y el agua. Al realizar la mezcla se forma una masa, la cual es maleable, ésta se debe amasar múltiples veces para que obtenga una consistencia mucho más suave. En este proceso muchas veces se le añade cantidades mínimas de aceite, con el fin de que la masa no se pegue a la superficie donde se está elaborando.

2. Moldeo



Moldeo es la segunda etapa del proceso en esta etapa se da la forma al pan por ejemplo en el caso de la palanqueta, una vez que los rollos formados han salido de la formadora se acomodan en tablas las mismas que se ubican en un andamio para el proceso final con el fin de obtener un aumento en el tamaño, suavidad y el color adecuado de la masa antes de su ingreso al horno.

3. Reposo



Reposo es la tercera parte del proceso cuando se ha obtenido una masa homogénea, es indispensable tenerla en reposo, en este proceso es cuando la masa incrementa su tamaño; por acción de la levadura, dando la impresión de que la masa se infla; es aquí, donde el pan adquiere el tamaño deseado. Las panaderías tradicionales prefieren un tiempo de reposo de 10 minutos a una temperatura de 85° Celsius, debido a que se tiene la creencia de que el pan adquiere una mejor textura, sabor y aroma.

4. Horneado



Horneado es la cuarta etapa del proceso; en la etapa de horneado, el pan se introduce en el horno, donde se expone a una temperatura de 205 grados a 215 grados que puede variar de acuerdo al tipo y al tamaño del pan se hornea por 12 minutos aproximadamente, pero gracias a la aireación que infló la masa tras el proceso de reposo, esta consistencia y forma permanece.

El pan se puede hornear en charoles de metal o plan de horno esta última es la forma que más se utiliza en la Panadería “La Vienesita”.

5. Enfriado



Enfriado es la quinta etapa del proceso, finalmente, el pan adquiere la consistencia y forma deseada, pero es muy importante que no se ingiera inmediatamente después de su salida del horno, ya que en el proceso del enfriado el pan libera la humedad, madurando su textura y sabor.

4.2.4 PROCEDIMIENTOS DE CONTROL

MATERIALES

- ✓ Todos los movimientos de materiales se realizará con el soporte del documento respectivo y la firma del responsable.
- ✓ Los documentos utilizados para el manejo de los materiales deberán ser pre numerados y pre impresos.
- ✓ Todo proceso de producción se iniciará previo la orden de trabajo o producción.
- ✓ Todo material requerido para la producción deberá ser solicitado con una nota de requisición y con la firma de responsable.
- ✓ La entrega de materiales a producción se realizará siempre con una nota de entrega.
- ✓ Bodega determinará los mínimos y máximos de existencia de inventario a fin de prever oportunamente materiales para la producción.
- ✓ La orden de compra se emitirá previo la solicitud de compra de parte del responsable de bodega.
- ✓ La adquisición de materiales se efectuará previo la cotización y selección del proveedor.
- ✓ Toda compra de materiales deberá tener la autorización de la Administración.
- ✓ El ingreso de todo material hacia bodega deberá hacerse previo a un informe de recepción.
- ✓ Los inventarios estarán sujetos a constataciones físicas periódicas.
- ✓ Para el control de cada uno de los ítems en inventario se deberá diseñar una kardex.
- ✓ Se deberá realizar la segregación de funciones, ya que una misma persona no podrá realizar el registro, custodia y despacho de los inventarios.

4.2.5 DOCUMENTOS Y FORMULARIOS

Todas las empresas necesitan justificar todas sus transacciones para dejar evidencia y justificación de todo el trabajo que lleven a cabo los empleados a través de distintos documentos; La mayoría de transacciones deben ser plasmadas en formularios pre

impresos y pre numerados. La implantación de formularios permite dejar constancia de las operaciones realizadas en el que se identificará al responsable y la persona que autoriza.

Los formatos propuestos para la PANADERÍA “LA VIENESA”, cubren las áreas que a continuación se detallan:

- ✓ Área de Producción.
- ✓ Área del personal; y,
- ✓ Área de comercialización.

Los documentos que a continuación se presentan son los que se utilizarán específicamente para el área de Costos:

FORMULARIO PARA CONTROL DE MATERIALES

- ✓ Orden de producción.
- ✓ Informe de planificación.
- ✓ Requisición de materiales.
- ✓ Nota de egreso de bodega.
- ✓ Devolución de material.
- ✓ Solicitud de compra de materiales.
- ✓ Cotización a proveedores.
- ✓ Orden de compra.
- ✓ Informe de recepción de materiales.
- ✓ Comprobante de egresos de cheques.
- ✓ Nota de devolución a proveedores.
- ✓ Nota de pedido.
- ✓ Facturas.
- ✓ Kardex.
- ✓ Notas de entrega.
- ✓ Hoja de Costos.

4.2.5.1 Orden de Producción

Este documento será elaborado por gerencia dirigido al jefe del departamento de producción con la finalidad de autorizar para que proceda a fabricar determinado número de productos.

Número de documentos:

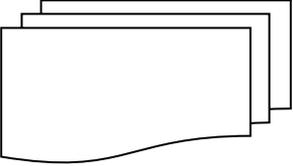
	<p>El número de documentos a utilizar son tres:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El Original para el Jefe de Producción. ✓ Una Copia para Bodega; y, ✓ Otra Copia para archivo de Administración.
---	--

Gráfico 21: Formato Orden de Producción

 PANADERÍA “LA VIENESA” ORDEN DE PRODUCCIÓN		
Fecha:..... Orden de Producción N° 0001 Cliente:.....		
DIRIGIDO AL JEFE DE PRODUCCIÓN		
Sírvese a usted proceder a la elaboración del producto que a continuación se describe		
Tipos De Pan	Cantidad	Observación
Autorizado:..... Recibido:.....		

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 46).

4.2.5.2 Informe de Planificación

Este documento será realizado por el Jefe de Producción en el que proyecta la producción a realizarse en la hoja de trabajo y los recursos que va a utilizar.

Ejemplares a elaborarse:

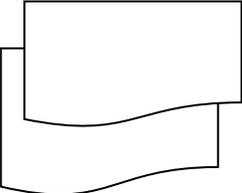
	<p>El número de documentos a utilizar son dos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El Original para la Administración; y, ✓ Una Copia para archivo del área de Producción.
---	---

Gráfico 22: Informe de Planificación

		
<p>PANADERÍA “LA VIENESA” INFORME DE PLANIFICACIÓN</p>		
Fecha:.....	N° 0001	
Dirigido a:.....		
Detalle:.....		
Tiempo de Ejecución:.....		
Características:.....		
RECURSOS A UTILIZAR		
Materia Prima	Mano De Obra	Costos Indirectos
<p>Autorizado:..... Jefe de Producción:.....</p>		

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 47).

4.2.5.3 Requisición de Materiales

Este documento es emitido por el jefe de producción para solicitar materiales a bodega para proceder al proceso de producción de algún producto o conjunto de productos.

Número de Ejemplares a elaborarse:

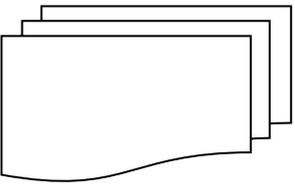
	<p>El número de documentos a utilizar son tres:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El Original para Bodega. ✓ Una Copia para Contabilidad; y, ✓ Otra Copia para archivo Jefe de Producción.
---	--

Gráfico 23: Formato Requisición de Materiales

 PANADERÍA “LA VIENESA” REQUISICIÓN DE MATERIALES		
Fecha:.....		N° 0001
Bodeguero:.....		
Orden de Producción:.....		
REQUERIMOS MATERIALES PARA:		
Descripción	Cantidad	Unidad
Elaborado por:.....		Recibido por:.....

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 48).

4.2.5.4 Nota de Egreso de Bodega

Documento que debe ser emitido por el bodeguero para entregar los materiales solicitados por el departamento de producción.

Número de Ejemplares a elaborarse:

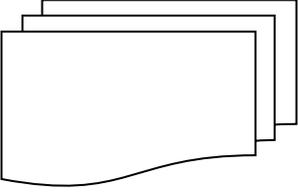
	<p>El número de documentos a utilizar son tres:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El Original para Producción. ✓ Una Copia para Contabilidad; y, ✓ Otra Copia para archivo del área de Bodega.
---	--

Gráfico 24: Formato Nota de Egreso de Bodega

		
PANADERÍA “LA VIENESA” NOTA DE EGRESO DE BODEGA		
Fecha:.....		N° 0001
Nombre:.....		
Departamento:.....		
Cantidad	Descripción	Unidad
Bodeguero:.....		Solicitado por:.....

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 49).

4.2.5.5 Devolución de Materiales a Bodega

El Jefe de Producción realizará este documento para efectuar la devolución de los materiales que no han sido utilizados en la producción.

Ejemplares para mantener un control de materiales:

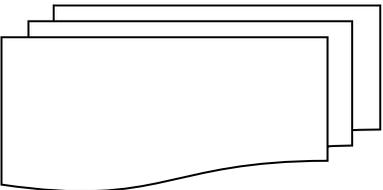
	<p>El número de documentos a utilizar son tres:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El Original para Bodeguero. ✓ Una Copia para Contabilidad; y, ✓ Otra Copia para archivo del área de Producción.
---	---

Gráfico 25: Formato Devolución de Materiales a Bodega

 PANADERÍA “LA VIENESA” DEVOLUCIÓN DE MATERIALES A BODEGA		
Fecha:.....		N° 0001
Nombre:.....		
REINTEGRAMOS A BODEGA		
Cantidad	Descripción	Unidad
Entregado:.....		Recibido por:.....

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 50).

4.2.5.6 Solicitud de Compra de Materiales

El bodeguero emitirá este documento hacia el departamento de compras en el que solicitará el material necesario para proveer al departamento de producción previa cotización y autorización.

Ejemplares a realizarse:

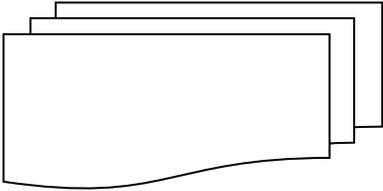
	<p>El número de documentos a utilizar son tres:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El Original para Compras. ✓ Una Copia para Administración; y, ✓ Otra Copia para archivo del área de Bodega.
---	---

Gráfico 26: Formato Solicitud de Compra de Materiales

 PANADERÍA “LA VIENESA” SOLICITUD DE COMPRA DE MATERIALES		
Fecha:.....		N° 0001
Departamento:.....		
Se solicita los siguientes materiales		
Cantidad	Descripción	Unidad
Preparado por:.....		

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 51).

4.2.5.7 Cotización a Proveedores

El departamento de compras emitirá este documento con la finalidad de obtener proformas de diversos proveedores para la adquisición de los materiales solicitados.

Número de documentos:

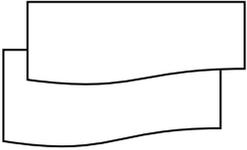
	<p>El número de documentos a utilizar son dos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El Original para Proveedores; y, ✓ Una Copia para archivo del Departamento de Compras.
---	--

Gráfico 27: Formato Cotización de Materiales

 PANADERÍA “LA VIENESA” COTIZACIÓN DE MATERIALES		
N° de RUC:.....		N° 0001
Dirección:.....		
Teléfono:.....		
Fecha:.....		
Tipo de pago:.....		
Garantías:.....		
Tiempo de Crédito:.....		
Nombre del Proveedor:.....		
<p>Señor proveedor sírvase usted facilitarnos la proforma de los materiales que se detallan a continuación:</p>		
Cantidad	Descripción	Unidad
Autorizado:.....		Elaborado:.....

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 52).

4.2.5.8 Orden de Compra

El departamento de compra deberá emitir este documento cuyo formato deberá ser pre numerado y pre impreso en forma consecutiva, donde se detallarán los materiales a solicitarse al proveedor, además se darán las instrucciones de despacho y el precio de venta pactado en la negociación.

Número de documentos:

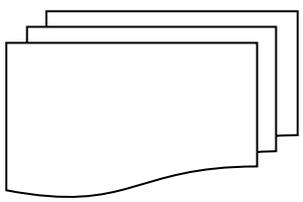
	<p>El número de documentos a utilizar son tres:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El Original para Proveedores. ✓ Una Copia para Contabilidad; y, ✓ Otra Copia para archivo del Departamento de Compras.
---	--

Gráfico 28: Formato Orden de Compra

	<p>PANADERÍA “LA VIENESA” ORDEN DE COMPRA</p>		
<p>N° de RUC:..... N° 0001 Dirección:..... Teléfono:.....</p>			
<p>Fecha:..... Proveedor:..... Teléfono:.....</p>			
<p>Solicitamos por favor enviarnos los materiales cotizados en su factura proforma N°</p>			
Cantidad	Descripción	V. Unitario	V. total
<p>Autorizado:.....</p>		<p>Solicitado:.....</p>	

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 53).

4.2.5.9 Informe de Recepción de Materiales

Documento que deberá ser preparado por el Bodeguero, en el que especificará la fecha, cantidades y estado de los materiales que se reciban.

Número de documentos:

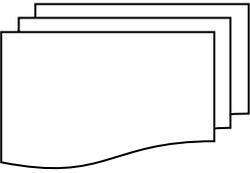
	<p>El número de documentos a utilizar son tres:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El Original para Contabilidad. ✓ Una Copia para Compras; y, ✓ Otra Copia para archivo del área de Bodega de Compras.
---	--

Gráfico 29: Formato Informe de Recepción de Materiales

		<p>PANADERÍA “LA VIENESA” INFORME DE RECEPCIÓN DE MATERIALES</p>	
Fecha:.....		N° 0001	
Recibo:.....			
Remisión:.....			
Orden de Compra:.....			
<p>Se han recibido los materiales que a continuación se describen</p>			
Unidad	Cantidad	Detalle	Observación
<p>Recibido:.....</p>			

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 54).

4.2.5.10 Comprobante de Egreso de Cheques

El departamento de contabilidad elaborará este documento con la finalidad de justificar el pago de factura de compras a los proveedores.

Número de documentos:

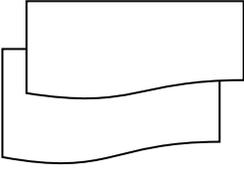
	<p>El número de documentos a utilizar son dos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El Original para Contabilidad; y, ✓ Una Copia para archivo del Proveedor.
---	---

Gráfico 30: Formato Comprobante de Egreso de Cheque

	<p>PANADERÍA “LA VIENESA” COMPROBANTE DE EGRESO DE CHEQUE</p>		
<p>Páguese a la orden de:..... N° 0001</p> <p>La cantidad de:.....</p> <p>Fecha:.....</p>			
Código	Detalle	Debe	Haber
TOTAL			
<p>Banco:.....</p> <p>N° Cuenta:.....</p> <p>Cheque N°:.....</p>			
<p>Elaborado:..... Autorizado por:</p>			

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 55).

4.2.5.11 Nota de Devolución de Proveedores

El departamento de compras emitirá esta nota para realizar la respectiva devolución de los materiales que no cumplen con las características solicitadas por parte de la empresa.

Número de documentos:

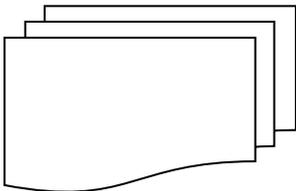
	<p>El número de documentos a utilizar son tres:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El Original para Proveedor. ✓ Una Copia para Bodega. ✓ Otra Copia para archivo del área de Compras.
---	---

Gráfico 31: Formato Nota de Devolución a Proveedores

 PANADERÍA “LA VIENESA” NOTA DE DEVOLUCIÓN DE PROVEEDORES			
RUC:.....		N° 0001	
Teléfono:.....			
Dirección:.....			
Proveedor:.....			
Fecha:.....			
Teléfono:.....			
RUC:.....			
Cantidad	Detalle	V. Unitario	V. Total
TOTAL			
Entregue Conforme:.....		Recibí Conforme:.....	

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 56).

4.2.5.12 Nota de Pedido

El vendedor elaborará dicho documento en el que detallará el producto o los productos solicitados, condiciones de pago y el crédito que se le otorga a determinado cliente.

Número de documentos:

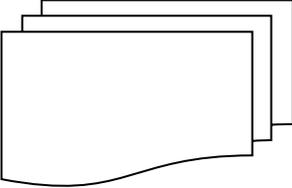
	<p>El número de documentos a utilizar son tres:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El Original para Cliente. ✓ Una Copia para Bodega. ✓ Otra Copia para archivo del área de Ventas.
---	--

Gráfico 32: Formato Nota de Pedido

		<p>PANADERÍA “LA VIENESA” NOTA DE PEDIDO</p>		
RUC:.....		N° 0001		
Teléfono:.....				
Dirección:.....				
<p>Cliente:.....</p> <p>Fecha:.....</p> <p>Teléfono:.....</p> <p>RUC:.....</p> <p>Condiciones de Venta:</p> <p>Contado:..... Crédito:.....</p>				
Código	Cantidad	Detalle	V. Unitario	V. Total
TOTAL				
Vendedor:.....		Cliente:.....		

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 57).

4.2.5.14 Nota de Entrega

La persona que se encuentra encargada de la bodega emitirá este documento para poder realizar el despacho o entrega del producto o productos que salen de la bodega en este documento es fundamental poner la fecha y el número de factura.

Número de documentos:

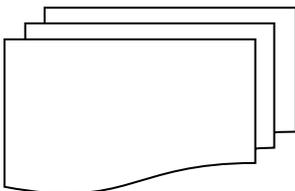
	<p>El número de documentos a utilizar son tres:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El Original para Cliente. ✓ Una Copia para Ventas. ✓ Otra Copia para archivo del área de Bodega.
---	--

Gráfico 34: Formato Nota de Entrega

		PANADERÍA “LA VIENESA” NOTA DE ENTREGA	
RUC:.....		N° 0001	
Dirección:.....			
Teléfono:.....			
Fecha:.....			
Cliente:.....			
Teléfono:.....			
Factura:.....			
Cantidad	Detalle	V. Unitario	V. Total
Observaciones:.....			
.....			
.....			
Bodeguero:.....		Cliente:.....	

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 58).

4.2.5.15 Kardex

Este documento lo realizará el bodeguero para mantener el control de las existencias tanto de artículos terminados así como de productos en proceso y materiales necesarios para la producción deberá realizarse por cada ítem.

Gráfico 35: Formato Kardex

		PANADERÍA “LA VIENESA” TARJETA DE CONTROL DE EXISTENCIAS KARDEX			NIVEL DE STOCK Máximo:..... Mínimo:..... Punto de Pedido:.....					
Artículo:.....		Unidad:.....		Código:.....						
Fecha	Descripción	Ingreso			Egreso			Saldo		
		Cant.	P. U	P. Total	Cant.	P. U	P. Total	Cant.	P. U	P. Total
Observaciones:.....										
Bodeguero:.....										

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 59).

4.2.5.16 Hoja de Costos

Documento que ayuda a la recopilación de los costos de rubros como: materiales, mano de obra y costos generales de fabricación en una determinada orden de producción.

Ejemplares a realizarse:

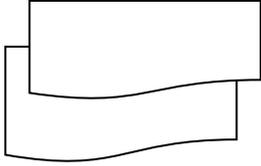
	<p>El número de documentos a utilizar son dos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El Original para Jefe de Producción. ✓ Una Copia para archivo del área de Contabilidad.
---	---

Gráfico 36: Formato Hoja de Costos

		<p>PANADERÍA “LA VIENESA” HOJA DE COSTOS</p>					
Cliente:.....		ORDEN DE PRODUCCIÓN:.....		Cantidad:.....			
Artículo:.....		Costo Unitario:.....					
Fecha de Inicio:.....		Fecha de Terminación:.....					
Fecha	Materia Prima	Mano de Obra Indirecta			Costos Indirectos Fab.		
TOTALES							
<p>RESUMEN:</p> Materiales Directos:..... Mano de Obra Indirecta:..... Costos Indirectos:..... COSTO TOTAL: N° de Unidades:..... Costo Unitario:.....							

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 60).

4.2.6 MANO DE OBRA

Para el control del personal de producción se realizará:

- ✓ La contratación de personal de acuerdo a la necesidad del cargo.
- ✓ Una adecuada selección del personal que garantice una mayor experiencia y conocimiento.
- ✓ Una vez seleccionado el personal, se firmará un contrato con las cláusulas estipuladas de mutuo acuerdo entre empleado y empleador para iniciar sus labores.
- ✓ Periódicamente se debe capacitar y entrenar al personal para que exista mayor rendimiento y eficiencia en las actividades laborales.
- ✓ La remuneración del personal será sujetándose a las normas legales vigentes en materia laboral.
- ✓ Todo el personal deberá registrar su hora de entrada y hora de salida de trabajo.
- ✓ Para ejecutar cada actividad deberá realizarse un estudio de tiempos y movimientos.
- ✓ Para ausentarse de su trabajo deberá hacerlo previo permiso justificado y por las causas que estipula el Código de Trabajo.

4.2.6.1 Documentos y Formularios.

Para el control del personal utilizaremos:

- ✓ Tarjeta Reloj.
- ✓ Boleta de Trabajo.

4.2.6.1.1 Tarjeta Reloj

En este documento se registrará la hora de entrada y salida del personal, estas tarjetas deberán ser controladas por el departamento de contabilidad.

Número de documentos:

	<p>El número de documentos a utilizar son dos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El Original para Contabilidad. ✓ Una Copia para archivo del Administrador.
---	--

Gráfico 37: Formato Tarjeta de Control

	<p>PANADERÍA “LA VIENESA” TARJETA DE CONTROL</p>					
<p>Nombre:.....</p> <p>Mes:.....</p> <p>Número:</p>						
Fecha	Mañana		Tarde		H. Extras	
	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida
TOTAL						
<p>Tiempo Normal:.....</p> <p>Tiempo extra:.....</p> <p>Observaciones:.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 61).

4.2.6.1.2 Boleta de Trabajo

Documento que será realizado por el Jefe de Producción con el propósito de informar el tiempo trabajado, señalando las horas que corresponden a cada orden de producción.

Número de documentos:

	<p>El número de documentos a utilizar son dos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El Original para Contabilidad. ✓ Una Copia para archivo del Jefe de Producción.
---	---

Gráfico 38: Formato Boleta de Trabajo

		<p>PANADERÍA “LA VIENESA” BOLETA DE TRABAJO</p>				
Fecha:.....						
Departamento:.....						
N° Trabajadores	O.P N°	Horas de Trabajo	Horas de Manten.	Costo Hora	M.O.D	M.O.I
TOTAL						
Observaciones:.....						
.....						
.....						

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 62).

4.2.7 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

- ✓ Realizar un presupuesto anual que cubra todos los costos indirectos de fabricación, actividad que lo realizará el Contador General con la autorización del Administrador.
- ✓ Verificar la distribución de los costos correspondientes a cada área de producción siempre y cuando éstas funcionen bajo una misma infraestructura; así tenemos: arriendo, luz, agua, teléfono, depreciaciones, etc.

- ✓ Buscar una metodología para control del consumo de los materiales indirectos y suministros de fábrica, evitando así el desperdicio de los mismos.

4.2.8 DESARROLLO PRÁCTICO

4.2.8.1 ANÁLISIS COMPARATIVO DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO INFORMACIÓN DE COSTOS

ANÁLISIS COMPARATIVO ELEMENTOS DEL COSTO

MATERIA PRIMA

Elementos del Costo		Año 2014	Año 2015	Variación Absoluta	Variación Relativa
Materia Prima	Directa				
	Harina Blanca	33,00	34,50	1,50	11%
	Harina Integral	33,00	34,50	1,50	11%
	Indirecta				
	Levadura	2,00	3,00	1,00	7%
	Azúcar	35,00	38,00	3,00	22%
	Sal	8,20	9,20	1,00	7%
	Manteca Vegetal	20,00	21,68	1,68	12%
	Margarina	20,00	20,73	0,73	5%
	Mantequilla	1,00	1,40	0,40	3%
	Manteca de Cerdo	1,00	1,30	0,30	2%
	Huevos	2,50	3,00	0,50	4%
	Panela	0,50	0,44	0,06	0%
	Escancia de Vainilla	8,00	8,75	0,75	5%
	Queso	2,00	2,40	0,40	3%
	Pasas	30,00	31,00	1,00	7%
TOTAL	196,20	209,90	13,82	100%	

Análisis: Como podemos observar en el Cuadro que se detalló anteriormente encontramos que existe una variación de precios del pan en cuanto al año 2014 y el año 2015 lo cual hace que varíen los precios tanto en Materia Prima, Mano de Obra, y los Costos Indirectos de Fabricación; hay algunos rubros que se mantienen por lo que existe una variación mínima en los precios del pan.

Se identificó toda la materia prima e insumos involucrados en el proceso de producción con sus respectivos precios. La materia prima que es utilizada para la elaboración del pan es: Harina Blanca; Harina Integral; Levadura; Azúcar; Sal; Manteca Vegetal; Manteca de Cerdo; Margarina; Mantequilla; Huevos; Panela; Esencia de Vainilla; Queso, la materia prima que utiliza “La Vienesá” para la elaboración del pan es de buena calidad y cumplen con todas las normas de calidad pertinentes para la elaboración de un buen producto.

Como podemos observar en el cuadro de la Materia Prima podemos encontrar que existe una variación en cada una de los elementos que conforma la Materia Prima tanto directa como indirecta; como Materia Prima Directa tenemos la Harina Blanca:

Harina Blanca	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	33,00		
	2015	34,50	1,50	11%

Con un precio de \$33,00 dólares (2014) y un precio de \$34,50 dólares (2015) teniendo una variación de \$ 1,50 dando como porcentaje del 11% del total de la Materia Prima, es decir que año tras año el precio de la harina va subiendo, como la Panadería “La Vienesá” hace su compra en grandes proporciones recibe un descuento por parte de su proveedor; también tenemos la Harina Integral:

Harina Integral	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	33,00		
	2015	34,50	1,50	11%

Al igual que la Harina Blanca la Harina Integral tiene un precio de \$33,00 dólares (2014) y un precio de \$34,50 dólares (2015) teniendo una variación de \$ 1,50 con un porcentaje del 11% del total de la Materia Prima, es decir que año tras año el precio de la harina va subiendo, como la Panadería “La Vienesá” hace su compra en grandes proporciones recibe un descuento por parte de su proveedor.

La Harina como es su Materia Prima principal para la realización de su producto (PAN) se debe tomar en cuenta que: La harina deberá ser reposada no menos de 7 días desde la molienda; No tiene que ser fresca ya que afecta a la producción de pan; Tiene que tener un máximo de 6 meses de duración porque el rendimiento ya no es el mismo; Tiene que estar en un lugar fresco sin humedad todo esto en base a su materia prima principal; por otro lado tenemos la Materia Prima Indirecta:

	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
Levadura	2014	2,00		
	2015	3,00	1,00	7%
Azúcar	2014	35,00		
	2015	38,00	3,00	22%
Sal	2014	8,20		
	2015	9,20	1,00	7%
Manteca Vegetal	2014	20,00		
	2015	21,68	1,68	12%

Margarina	2014	20,00	0,73	5%
	2015	20,73		
Mantequilla	2014	1,00	0,40	3%
	2015	1,40		
Manteca de Cerdo	2014	1,00	0,30	2%
	2015	1,30		
Huevos	2014	2,50	0,50	4%
	2015	3,00		
Panela	2014	0,50	0,06	0%
	2015	0,44		
Escancia de Vainilla	2014	8,00	0,75	5%
	2015	8,75		
Queso	2014	2,00	0,40	3%
	2015	2,40		
Pasas	2014	30,00	1,00	7%
	2015	31,00		

Como podemos observar en el cuadro de la Materia Prima Indirecta tanto en el año 2014 y el año 2015 existe una variación mínima de un producto a otro en cuanto al precio y el porcentaje se mantiene tanto para el año 2014 como para el año 2015, como la Panadería “La Vienesita” hace su compra en grandes proporciones recibe un descuento por parte de su proveedor.

Se debe tomar en cuenta que: **La Levadura:** Tiene que estar refrigerada; No recibir la levadura 5 días luego de la elaboración porque se produce moho. **Sal:** Observar la fecha de caducidad del producto aunque tiene larga vida; **Azúcar:** Observar la fecha de caducidad del producto aunque tiene larga vida; **Manteca de cerdo:** Deberá ser espesa pura y blanca que no esté quemada ni con mal olor, No menos de 5 meses de su elaboración, Deberá mantener refrigerada; **Manteca vegetal y margarina:** Tiene que mantenerse en un lugar fresco, Consumir antes de los tres meses de su elaboración, Que sea producto elaborado para la sierra; **Huevos:** No tienen que estar rotos, Deben estar frescos y en perfecto estado, Tiene que tener un máximo de 7 días de duración.

Tomando en cuenta todos estos productos tanto Directos como Indirectos en referencia a la Materia Prima podemos darnos cuenta que los productos que utiliza la Panadería “La Vienesita” son productos de buena calidad.

MANO DE OBRA

Elementos del Costo		Año 2014	Año 2015	Variación Absoluta	Variación Relativa
Mano de Obra	Directa				
	Panadero Día	388,73	410,00	21,27	5%
	Panadero Noche	370,00	480,00	110,00	28%
	Indirecta				
	Ayudante Día	250,00	380,00	130,00	33%
	Ayudante Noche	250,00	380,00	130,00	33%
	TOTAL	1258,73	1650,00	391,27	100%

Análisis: Dentro de los recursos con los que debe contar una empresa y uno de los más importantes, es el recurso humano. La labor que desarrollan las personas en la empresa, es de vital importancia, porque sin ella no es posible la transformación de la materia prima en un producto terminado, aun cuando gran parte de dicha transformación es realizada por una máquina, es debido a la presencia de los trabajadores. Como MOD se estableció el trabajo realizado por los dos panaderos y los 10 ayudantes en el turno de la mañana que tienen a su cargo la producción. Dicho esfuerzo o contribución del personal es remunerado por medio de un sueldo o salario, que representa el precio que se paga por emplear recursos humanos. Lo que se le paga en concepto de sueldo o salario es lo que se denomina mano de obra y que de acuerdo al grado de influencia que tenga en la transformación de materia prima, se convierte en el costo que se carga al producto que se está fabricando.

Como podemos observar en el Cuadro de la Mano de Obra podemos darnos cuenta que existe una variación en el sueldo ya que año tras año existe una subida de sueldos.

Panadero Día	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	388,73		
	2015	410,00	21,27	5%

Como podemos ver el sueldo de un panadero que tiene un turno de trabajo en la mañana fue de \$388,73 en el año 2014 y para el año 2015 fue de \$410,00 dándonos una variación de \$21,27 dólares con un porcentaje del 5% del total de la Mano de Obra, lo que indica que la Panadería “La Vienesa”, establece los sueldos de acuerdo a la Ley.

Panadero Noche	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	370,00		
	2015	480,00	110,00	28%

Como podemos ver el sueldo de un panadero que tiene un turno de trabajo en la noche fue de \$370,00 en el año 2014 y para el año 2015 fue de \$480,00 dándonos una variación de \$110,00 dólares con un porcentaje del 28% del total de la Mano de Obra, lo que indica que la Panadería “La Vienesa”, establece los sueldos de acuerdo a la Ley.

Ayudante Día	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	250,00		
	2015	380,00	130,00	33%

Como podemos ver el sueldo de un ayudante de panadería que tiene un turno de trabajo en la mañana fue de \$250,00 en el año 2014 y para el año 2015 fue de \$380,00 dándonos una variación de \$130,00 dólares con un porcentaje del 33% del total de la Mano de Obra, lo que indica que la Panadería “La Vienesa”, establece los sueldos de acuerdo a la Ley.

Ayudante noche	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	250,00		
	2015	380,00	130,00	33%

Como podemos ver el sueldo de un ayudante de panadería que tiene un turno de trabajo en la noche fue de \$250,00 en el año 2014 y para el año 2015 fue de \$380,00 dándonos una variación de \$130,00 dólares, con un porcentaje del 33% del total de la Mano de Obra lo que indica que la Panadería “La Vienesa”, establece los sueldos de acuerdo a la Ley.

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Elementos del Costo		Año 2014	Año 2015	Variación Absoluta	Variación Relativa
Costos Indirectos de Fabricación (CIF)	Palas para Hornear	10,00	11,00	1,00	1%
	Escobas	3,00	4,00	1,00	1%
	Aceite Caneca (maquina)	89,30	90,00	0,70	1%
	Aceite (maquina General)	7,40	8,00	0,60	1%
	Leña	10,50	11,00	0,50	1%
	Repuestos y accesorios (maquinaria)	470,00	480,00	10,00	15%
	Latas para Hornear	400,00	450,00	50,00	73%
	Raciones al personal	42,00	43,00	1,00	1%
	Energía Eléctrica	419,00	420,00	1,00	1%
	Agua Potable	98,00	100,00	2,00	3%
	Teléfono e Internet	107,66	108,00	0,34	0%
	Arriendo Local	1500,00	1500,00	0,00	0%
	Mecánicos	200,00	200,00	0,00	0%
	Mantenimiento Hornos	1200,00	1200,00	0,00	0%
	Depreciación Maquinaria	688,58	688,58	0,00	0%
	Amortización de gastos Diferidos	1500,00	1500,00	0,00	0%
	TOTAL	6745,44	6813,58	68,14	100%

Análisis: El tercero de los tres elementos que integran el costo de un producto, son los Costos Indirectos de Fabricación, y contempla todas aquellas erogaciones, que siendo necesarias para lograr la elaboración de un producto, no es posible medir con precisión la cantidad que le corresponde a cada unidad producida, como ocurre con la materia prima y la mano de obra directas.

Los Costos indirectos de fabricación, debido a que no pueden ser atribuidos con precisión a cada unidad producida, deben de acumularse y distribuirse de manera equitativa, para que se pueda obtener un adecuado costeo de los productos.

Como podemos observar en el Cuadro que se detalló anteriormente encontramos que existe una variación de precios en cuanto al año 2014 y el año 2015 lo que indica que: Las Palas para Hornear, Escobas, Aceite Caneca (maquina), Aceite (maquina General), Leña, Repuestos y accesorios (maquinaria), Latas para Hornear, Raciones al personal, Energía Eléctrica, Agua Potable, Teléfono e Internet, hacen que varíen los precios en cuanto al Arriendo de Local, Mecánicos, Mantenimiento Hornos, Depreciación Maquinaria, Amortización de gastos Diferidos, son rubros que se mantienen por lo que existe una variación mínima en el precio del pan.

ANÁLISIS COMPARATIVO GASTOS

Los gastos de Administración, Ventas y Financieros, debido a que no pueden ser atribuidos con precisión a cada unidad producida, deben de acumularse y distribuirse de manera equitativa, para que se pueda obtener un adecuado costeo de los productos.

La distribución de los gastos debe asignarse a la producción que fue realizada en el periodo durante el que se incurrió en dichos gastos, por medio de ciertas bases de distribución y prorrateo, de acuerdo a criterios de organización por departamentos. Siempre es preciso determinar cuál es la mejor forma de prorratear los gastos para hacer una adecuada asignación de gastos a las unidades producidas.

En este trabajo se estableció de que los gastos son asignados a las órdenes de producción, en base a tarifas por máquina, y que son actualizados unas dos veces en el año. Como podemos observar en el cuadro de los gastos vemos que existe una variación de precios.

GASTOS ADMINISTRATIVOS

Gastos		Año 2014	Año 2015	Variación Absoluta	Variación Relativa
Gastos Administrativos	Gastos de Personal				
	Administrador 1	4500,00	4600,00	100,00	32%
	Administrador 2	4500,00	4600,00	100,00	32%
	Contadora	575,00	675,00	100,00	32%
	Suministros y Materiales			0,00	0%
	Materiales de oficina	9,00	10,00	1,00	0%
	Formularios	59,00	60,00	1,00	0%
	Material Informático	9,00	10,00	1,00	0%
	Raciones Pan	59,00	60,00	1,00	0%
	Servicios			0,00	0%
	Teléfono e Internet	105,00	107,66	2,66	1%
	Mantenimiento Equipo	4,00	5,00	1,00	0%
	Depreciación de bienes	180,00	187,56	7,56	2%
	Energía Eléctrica	418,00	419,00	1,00	0%
	TOTAL	11418,00	11734,22	316,22	100%

Análisis: Como podemos observar en el cuadro de los Gastos de Administración tanto para el año 2014 como para el año 2015 existe una variación de los precios.

Administrador	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
1	2014	4500,00	100,00	32%
	2015	4600,00		

Como podemos ver el sueldo de uno de los administradores de la panadería “La Vienesas” fue de \$4500,00 en el año 2014 y para el año 2015 fue de \$4600,00 dándonos una variación de \$100,00 dólares con un porcentaje del 32% del total de los Gastos Administrativos, lo que indica que la Panadería “La Vienesas”, establece los sueldos de acuerdo a lo estipulado de la Ley.

Administrador	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
2	2014	4500,00	100,00	32%
	2015	4600,00		

Como podemos ver el sueldo de uno de los administradores de la panadería “La Vienesas” fue de \$4500,00 en el año 2014 y para el año 2015 fue de \$4600,00 dándonos una variación de \$100,00 dólares, con un porcentaje del 32% del total de los Gastos Administrativos, lo que indica que la Panadería “La Vienesas”, establece los sueldos de acuerdo a lo estipulado de la Ley.

Contadora	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	575,00	100,00	32%
	2015	675,00		

Como podemos ver el sueldo de la contadora de la panadería “La Vienesas” fue de \$575,00 en el año 2014 y para el año 2015 fue de \$675,00 dándonos una variación de \$100,00 dólares con un porcentaje del 32% del total de los Gastos Administrativos, lo que indica que la Panadería “La Vienesas”, establece los sueldos de acuerdo a lo estipulado de la Ley.

En cuanto a los suministros y materiales de Administración hay una pequeña variación en cuanto a cada uno de sus rubros.

GASTOS DE VENTA

Gastos		Año 2014	Año 2015	Variación Absoluta	Variación Relativa
Gastos de Venta	Gastos de Personal				
	Cajero 1	360,00	366,00	6,00	0%
	Cajero 2	360,00	366,00	6,00	0%
	Vendedor 1	340,00	380,00	40,00	3%
	Vendedor 2	348,84	388,84	40,00	3%
	Vendedor 3	348,84	388,84	40,00	3%
	Vendedor 4	340,00	380,00	40,00	3%
	Suministros y Materiales				
	Fundas	700,00	800,00	100,00	7%
	Cajas de distribución	40,75	43,75	3,00	0%
	Útiles de aseo y limpieza	50,00	53,00	3,00	0%
	Guantes	60,00	70,00	10,00	1%
	Suministros	190,00	195,00	5,00	0%
	Propaganda	180,00	200,00	20,00	1%
	Servicios				
	Teléfono e Internet	100,00	107,66	7,66	1%
	Energía Eléctrica	400,00	419,00	19,00	1%
	Mantenimiento Equipo	6000,00	6500,00	500,00	35%
	Depreciación de bienes	170,00	170,00	0,00	0%
	Reparto de pan	1000,00	1601,00	601,00	42%
	TOTAL	10988,43	12429,09	1440,66	100%

Análisis: Como podemos observar en el cuadro de los Gastos de Venta tanto para el año 2014 como para el año 2015 existe una variación de los precios.

Cajero 1	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	360,00		
	2015	366,00	6,00	0%

Como podemos ver el sueldo de uno de los cajeros de la panadería “La Vienesa” fue de \$3600,00 en el año 2014 y para el año 2015 fue de \$366,00 dándonos una variación de

\$6,00 dólares con un porcentaje del 0% del total de los Gastos de Ventas, lo que indica que la Panadería “La Vienesas”, establece los sueldos de acuerdo a lo estipulado de la Ley.

Vendedor 1	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	340,00		
	2015	380,00	40,00	3%

Como podemos ver el sueldo de uno de los vendedores de la panadería “La Vienesas” fue de \$340,00 en el año 2014 y para el año 2015 fue de \$380,00 dándonos una variación de \$40,00 dólares con un porcentaje del 3% del total de los Gastos de Ventas, lo que indica que la Panadería “La Vienesas”, establece los sueldos de acuerdo a lo estipulado de la Ley.

En cuanto a los suministros, materiales y servicios de gastos de venta existe una variación mínima ya que su compra se lo realiza mensualmente.

GASTOS FINANCIEROS

Gastos		Año 2014	Año 2015	Variación Absoluta	Variación Relativa
Gastos Financieros	Servicios Bancarios	4,00	5,00		
	TOTAL	4,00	5,00	1,00	100%

Análisis: Como podemos observar en el cuadro de los Gastos Financieros podemos ver que la Panadería “La Vienesas”, cuenta con un servicio bancario el cual debió pagar \$ 4,00 en el año 2014 y \$ 5,00 en el año 2015 por dicho servicio.

ANÁLISIS FINANCIERO DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO

Como podemos observar en el Cuadro que se detalló anteriormente encontramos que existe una variación de precios en cuanto al año 2015 y el año 2014.

MATERIA PRIMA

Elementos del Costo	Año 2014	Año 2015	Variación Absoluta	Variación Relativa
Materia Prima Directa				
Costo Harina Blanca	443.685,00	442.832,50	852,50	1%
Costo Manteca de Chanco	27.850,68	32.259,95	4.409,27	8%
Costo Manteca Vegetal	21.369,35	26.097,28	4.727,93	8%
Costo Aceite	4.123,56	1.387,65	2.735,91	5%
Costo Levadura	43.414,77	24.444,25	18.970,52	32%
Costo Queso	12.989,37	16.909,80	3.920,43	7%
Costo Huevos	27.875,60	25.863,65	2.011,95	3%
Costo Azúcar	28.463,03	25.332,50	3.130,53	5%
Costo Sal	2.079,00	2.054,00	25,00	0%
Costo Leche	569,31	468,90	100,41	0%
Costo Mantequilla	17.908,04	21.310,10	3.402,06	6%
Costo Pasas	321,44	451,00	129,56	0%
Costo Harina Integral	9.493,50	7.641,00	1.852,50	3%
Costo Esencia de Vainilla	228,25	341,25	113,00	0%
Costo Margarina	30872,51	18.589,99	12.282,52	21%
Total	671.243,41	629.074,02	58.664,09	100%

Análisis: Como podemos observar los costos de Materia Prima Directa e Indirecta tanto del año 2014 en comparación al año 2015 existe una variación en su valor esto es debido a que los precios suben año a año:

Costo de Harina Blanca	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	443.685,00		
	2015	442.832,50	852,50	1%

El Costo Harina para el año 2014 tenemos un valor de \$ 443.685,00 y para el año 2015 tenemos un valor de \$ 44.20832,50 obteniendo una variación de \$ 852,50 dólares con un porcentaje del 1% del total de la Materia Prima Directa.

Costo Manteca de Chancho	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	27.850,68		
	2015	32.259,95	4.409,27	8%

Costo Manteca de Chancho para el año 2014 tenemos un valor de \$ 27.850,68 y para el año 2015 un valor de \$ 32.259,95 obteniendo una variación de \$ 4.409,27 dólares con un porcentaje del 8% del total de la Materia Prima Directa.

Costo Manteca Vegetal	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	21.369,35		
	2015	26.097,28	4.727,93	8%

Costo Manteca Vegetal para el año 2014 tenemos un valor de \$ 21.369,35 y para el año 2015 un valor de \$ 26.097,28 obteniendo una variación de \$ 4.727,93 dólares con un porcentaje del 8% del total de la Materia Prima Directa.

Costo Aceite	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	4.123,56		
	2015	1.387,65	2.735,91	5%

Costo Aceite para el año 2014 tenemos un valor de \$ 4.123,56 y para el año 2015 un valor de \$ 1.387,65 obteniendo una variación de \$ 2.735,91 dólares con un porcentaje del 5% del total de la Materia Prima Directa.

Costo Levadura	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	43.414,77		32%
	2015	24.444,25	18.970,52	

Costo Levadura para el año 2014 tenemos un valor de \$ 43.414,77 y para el año 2015 un valor de \$ 24.444,25 obteniendo una variación de \$ 18.970,52 dólares con un porcentaje del 32% del total de la Materia Prima Directa.

Costo Queso	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	12.989,37		3%
	2015	16.909,80	3.920,43	

Costo Queso para el año 2014 tenemos un valor de \$ 12.989,37 y para el año 2015 un valor de \$ 16.909,80 obteniendo una variación de \$ 3.920,43 dólares con un porcentaje del 3% del total de la Materia Prima Directa.

Costo Huevos	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	27.875,60		
	2015	25.863,65	2.011,95	7%

Costo Huevos para el año 2014 tenemos un valor de \$ 27.875,60 y para el año 2015 un valor de \$ 25.863,65 obteniendo una variación de \$ 2.011,95 dólares con un porcentaje del 7% del total de la Materia Prima Directa.

Costo Azúcar	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	28.463,03		
	2015	25.332,50	3.130,53	5%

Costo Azúcar para el año 2014 tenemos un valor de \$ 28.463,03 y para el año 2015 un valor de \$ 25.332,50 obteniendo una variación de \$ 3.130,53 dólares con un porcentaje del 5% del total de la Materia Prima Directa.

Costo Sal	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	2.079,00		
	2015	2.054,00	25,00	0%

Costo Sal para el año 2014 tenemos un valor de \$ 2.079,00 y para el año 2015 tenemos un valor de \$ 2.054,00 obteniendo una variación de \$ 25,00 dólares con un porcentaje del 0% del total de la Materia Prima Directa.

Costo Leche	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	569,31		
	2015	468,90	100,41	0%

Costo Leche para el año 2014 tenemos un valor de \$ 569,31 y para el año 2015 un valor de \$ 468,90 obteniendo una variación de \$ 100,41 dólares con un porcentaje del 0% del total de la Materia Prima Directa.

Costo Mantequilla	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	17.908,04		
	2015	21.310,10	3.402,06	6%

Costo Mantequilla para el año 2014 tenemos un valor de \$ 17.908,04 y para el año 2015 un valor de \$ 21.310,10 obteniendo una variación de \$ 3.402,06 dólares con un porcentaje del 6% del total de la Materia Prima Directa.

Costo Pasas	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	321,44		
	2015	451,00	129,56	0%

Costo Pasas para el año 2014 tenemos un valor de \$ 321,44 y para el año 2015 un valor de \$ 451,00 obteniendo una variación de \$ 129,56 dólares con un porcentaje del 0% del total de la Materia Prima Directa.

Costo Harina Integral	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	9.493,50		
	2015	7.641,00	1.852,50	3%

Costo Harina Integral para el año 2014 tenemos un valor de \$ 9.493,50 y para el año 2015 un valor de \$ 7.641,00 obteniendo una variación de \$ 1.852,50 dólares con un porcentaje del 3% del total de la Materia Prima Directa.

Costo Esencia de Vainilla	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	228,25		
	2015	341,25	113,00	0%

Costo Esencia de Vainilla para el año 2014 tenemos un valor de \$ 228,25 y para el año 2015 un valor de \$ 341,25 obteniendo una variación de \$ 113,00 dólares con un porcentaje del 0% del total de la Materia Prima Directa.

Costo Margarina	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	30872,51		
	2015	18.589,99	12.282,52	21%

Costo Margarina para el año 2014 tenemos un valor de \$ 30.872,51 y para el año 2015 un valor de \$ 18.589,99 obteniendo una variación de \$ 12.282,52 dólares con un porcentaje del 21% del total de la Materia Prima Directa.

MANO DE OBRA

Elementos del Costo	Año 2014	Año 2015	Variación Absoluta	Variación Relativa
Mano de Obra Directa				
Sueldos y Salarios	105.692,95	134.683,72	28.990,77	66%
Décimo Tercer Sueldo	8.943,71	11.018,82	2.075,11	5%
Décimo Cuarto Sueldo	7.659,68	9.715,03	2.055,35	5%
Fondos de Reserva	6.977,73	6.746,53	231,20	1%
Vacaciones	4.384,59	5.499,18	1.114,59	3%
Aporte Patronal	12.751,63	15.860,91	3.109,28	7%
Refrigerios	1.886,60	3.514,83	1.628,23	4%
Indemnizaciones	4.300,93	798,33	3.502,60	8%
Otros Gastos personales	50,00	1.138,29	1.088,29	2%
Total	152.647,82	188.975,64	43.795,42	100%

Análisis: Como podemos observar en la Mano de Obra Directa del año 2014 en comparación al año 2015 existe una variación en su valor esto es debido a que los precios suben año a año:

Sueldos y Salarios	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	105.692,95	28.990,77	66%
	2015	134.683,72		

Los sueldos y salarios para el año 2014 tenemos un valor de \$ 105.692,25 y para el año 2015 un valor de \$ 134.683,72 obteniendo una variación de \$ 28.990,77 dólares con un porcentaje del 66% del total de la Mano de Obra. Esto es debido a que el 2015 hubo una contratación de personal, por lo cual subieron los sueldos.

Décimo Tercer Sueldo	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	8.943,71	2.075,11	5%
	2015	11.018,82		

El Décimo Tercer Sueldo para el año 2014 tenemos un valor de \$ 8.943,71 y para el año 2015 un valor de \$ 11.018,82 obteniendo una variación de \$ 2.075,11 dólares con un porcentaje del 5% del total de la Mano de Obra.

Décimo Cuarto Sueldo	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	7.659,68		
	2015	9.715,03	2.055,35	5%

El Décimo Cuarto Sueldo para el año 2014 tenemos un valor de \$ 7.659,68 y para el año 2015 un valor de \$ 9.715,03 obteniendo una variación de \$ 2.055,35 dólares con un porcentaje del 5% del total de la Mano de Obra.

Fondos de Reserva	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	6.977,73		
	2015	6.746,53	231,20	1%

Los Fondos de Reserva para el año 2014 tenemos un valor de \$ 6.977,73y para el año 2015 un valor de \$ 6.746,53obteniendo una variación de \$ 231,20 dólares con un porcentaje del 1% del total de la Mano de Obra.

Vacaciones	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	4.384,59		
	2015	5.499,18	1.114,59	3%

Las Vacaciones para el año 2014 tenemos un valor de \$ 4.384,59 y para el año 2015 un valor de \$ 5.499,18 obteniendo una variación de \$ 1.114,59 dólares con un porcentaje del 3% del total de la Mano de Obra.

Aporte Patronal	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	12.751,63		
	2015	15.860,91	3.109,28	7%

El Aporte Patronal para el año 2014 tenemos un valor de \$ 12.751,63y para el año 2015 un valor de \$ 15.860,91obteniendo una variación de \$ 3.109,28 dólares con un porcentaje del 7% del total de la Mano de Obra.

Refrigerios	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	1.886,60		
	2015	3.514,83	1.628,23	4%

Los Refrigerios para el año 2014 tenemos un valor de \$ 1.886,60 y para el año 2015 un valor de \$ 3.514,83 obteniendo una variación de \$ 1.628,23 dólares con un porcentaje del 4% del total de la Mano de Obra.

Indemnizaciones	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	4.300,93		
	2015	798,33	3.502,60	8%

Las Indemnizaciones para el año 2014 tenemos un valor de \$ 4.300,93 y para el año 2015 un valor de \$ 798,33 obteniendo una variación de \$ 3.502,60 dólares con un porcentaje del 8% del total de la Mano de Obra.

Otros Gastos personales	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	50,00		
	2015	1.138,29	1.088,29	2%

Los Otros Gastos Personales para el año 2014 tenemos un valor de \$ 50,00 y para el año 2015 un valor de \$ 1.138,29 obteniendo una variación de \$ 1.088,29 dólares con un porcentaje del 2% del total de la Mano de Obra.

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Elementos del Costo	Año 2014	Año 2015	Variación Absoluta	Variación Relativa
Costos de Fabricación				
Leña	20.133,97	37.676,15	17.542,18	24%
Energía Eléctrica	3.638,25	4.014,17	375,92	1%
Lubricantes	53,58	388,00	334,42	0%
Mantenimiento y Reparaciones	29.007,21	7.937,96	21.069,25	29%
Depreciación	6.335,84	21.274,02	14.938,18	20%
Amortización	6.000,00	6.000,00	0,00	0%
Agua Potable	541,29	644,65	103,36	0%
Uniformes y Equipo de trabajo	2.518,13	3.863,42	1.345,29	2%
Útiles de aseo y limpieza	2.404,17	3.484,53	1.080,36	1%
Suministros y materiales	1.669,52	13.091,02	11.421,50	15%
Fletes y Movilización	9,00	8,06	0,94	0%
Herramientas y repuestos	5.764,44	193,89	5.570,55	8%
Otros gastos de fabricación	823,00	835,01	12,01	0%
Total	78.898,40	99.410,88	73.793,96	100%

Análisis: Como podemos observar los costos de los CIF tanto del año 2014 en comparación al año 2015 existe una variación en su valor esto es debido a que los precios suben año a año:

Leña	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	20.133,97		24%
	2015	37.676,15	17.542,18	

La Leña para el año 2014 tenemos un valor de \$ 20.133,97 y para el año 2015 tenemos un valor de \$ 37.676,15 obteniendo una variación de \$ 17.542,18 dólares con un porcentaje del 24% del total de los Costos Indirectos de Fabricación.

Energía Eléctrica	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	3.638,25		1%
	2015	4.014,17	375,92	

La Energía Eléctrica para el año 2014 tenemos un valor de \$ 3.638,25 y para el año 2015 un valor de \$ 4.014,17 obteniendo una variación de \$ 375,92 dólares con un porcentaje del 1% del total de los Costos Indirectos de Fabricación.

Lubricantes	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	53,58		0%
	2015	388,00	334,42	

Los Lubricantes para el año 2014 tenemos un valor de \$ 53,58 y para el año 2015 un valor de \$ 388,00 obteniendo una variación de \$ 4.727,93 dólares con un porcentaje del 0% del total de los Costos Indirectos de Fabricación.

Mantenimiento y Reparaciones	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	29.007,21		29%
	2015	7.937,96	21.069,25	

Los Mantenimientos y Reparaciones para el año 2014 tenemos un valor de \$ 29.007,21 y para el año 2015 un valor de \$ 7.937,96 obteniendo una variación de \$ 21.069,25 dólares con un porcentaje del 29% del total de los Costos Indirectos de Fabricación.

Depreciación	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	6.335,84		20%
	2015	21.274,02	14.938,18	

Las Depreciaciones para el año 2014 tenemos un valor de \$ 6.335,84 y para el año 2015 un valor de \$ 21.274,02 obteniendo una variación de \$ 14.938,18 dólares con un porcentaje del 20% del total de los Costos Indirectos de Fabricación.

Amortización	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	6.000,00		0%
	2015	6.000,00	0,00	

Las Amortizaciones para el año 2014 tenemos un valor de \$ 6.000,00 y para el año 2015 un valor de \$ 6.000,00 obteniendo una variación de \$ 00,00 dólares con un porcentaje del 0% del total de los Costos Indirectos de Fabricación.

Agua Potable	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	541,29		0%
	2015	644,65	103,36	

El Agua Potable para el año 2014 tenemos un valor de \$ 541,29 y para el año 2015 un valor de \$ 644,65 obteniendo una variación de \$ 103,36 dólares con un porcentaje del 0% del total de los Costos Indirectos de Fabricación.

Uniformes y Equipo de trabajo	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	2.518,13		2%
	2015	3.863,42	1.345,29	

Los Uniformes y Equipos de Trabajo para el año 2014 tenemos un valor de \$ 2.518,13 y para el año 2015 un valor de \$ 3.863,42 obteniendo una variación de \$ 1.345,29 dólares con un porcentaje del 2% del total de los Costos Indirectos de Fabricación.

Útiles de aseo y limpieza	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	2.404,17		1%
	2015	3.484,53	1.080,36	

Los Útiles de Aseo y Limpieza para el año 2014 tenemos un valor de \$ 2.404,17 y para el año 2015 tenemos un valor de \$ 3.484,53 obteniendo una variación de \$ 1.080,36 dólares con un porcentaje del 1% del total de los Costos Indirectos de Fabricación.

Suministros y materiales	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	1.669,52		15%
	2015	13.091,02	11.421,50	

Los Suministros y Materiales para el año 2014 tenemos un valor de \$ 1.669,52 y para el año 2015 un valor de \$ 13.091,02 obteniendo una variación de \$ 11.421,50 dólares con un porcentaje del 15% del total de los Costos Indirectos de Fabricación.

Fletes y Movilización	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	9,00		0%
	2015	8,06	0,94	

Los Fletes y Movilización para el año 2014 tenemos un valor de \$ 9,00 y para el año 2015 un valor de \$ 8,06 obteniendo una variación de \$ 0,94 dólares con un porcentaje del 0% del total de los Costos Indirectos de Fabricación.

Herramientas y repuestos	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	5.764,44		8%
	2015	193,89	5.570,55	

Las Herramientas y Repuestos para el año 2014 tenemos un valor de \$ 5.764,44 y para el año 2015 un valor de \$ 193,89 obteniendo una variación de \$ 5.570,55 dólares con un porcentaje del 8% del total de los Costos Indirectos de Fabricación.

Otros gastos de fabricación	Año	Precio	Variación Absoluta	Variación Relativa
	2014	823,00	12,01	0%
	2015	835,01		

Los Otros Gastos de Fabricación para el año 2014 tenemos un valor de \$ 823,00 y para el año 2015 un valor de \$ 835,01 obteniendo una variación de \$ 12,01 dólares con un porcentaje del 0% del total de los Costos Indirectos de Fabricación.

4.2.8.2 SISTEMA DE CONTROL

DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL Y EVALUACIÓN DE COSTOS AL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE LA PANADERÍA “LA VIENESA”, DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO.

Procedimientos para el Control de la Materia Prima

Control de Inventario

Las materias primas son la fuente principal para la elaboración de cualquier producto en las empresas que se dedican a su transformación en productos terminados, las mismas que deben ser utilizadas de una manera eficiente, para lo cual se debe llevar un registro de cada uno de los movimientos, se pueden controlar por medio del uso de formatos previamente establecidos para el movimiento de las mismas; el control debe ir desde su pedido hasta su transformación en producto terminado.

Para el costeo de productos en Panadería La Vienesa, se llegó a la conclusión de que el sistema más aconsejable y eficiente para llevar a cabo este proceso es el costeo por órdenes de producción.

LA ORDEN DE PRODUCCIÓN SE INICIA CON EL PEDIDO DEL CLIENTE, MEDIANTE EL REGISTRO DE UNA ORDEN DE PEDIDO DISEÑADA Y PROPUESTA PARA EL EFECTO:

Nota de Pedido:

La nota de pedido, solicitada por el cliente, constituye el documento fuente en base al cual se planifica la orden de producción, ya que constituye el requerimiento por anticipado del cliente. La emisión de este documento está a cargo de la persona encargada de la recepción de pedidos, en este caso el Administrador de la Panadería “La Vienesa”, para lo cual se cita el siguiente ejemplo:

Ejemplo:

1. Con fecha 04/01/2016 la Sra. Rosita Vallejo, propietaria de la Tienda Mi Mejor Deseo, realiza el pedido para la distribución de panes de diferentes variedades, la fecha de entrega es el 05/01/2016, los cuales tienen su respectivo precio

dependiendo del tipo de pan, el pago se lo efectuará al momento de la entrega del producto.

Nota de Pedido Sugerido

		PANADERÍA “LA VIENESA” NOTA DE PEDIDO		
Fecha: Riobamba, 4 de Enero del 2016		N° 0001		
Nombre: Sr. Rosita Vallejo				
Producto: Pan				
Fecha de Pedido: 04/01/2016		Fecha de Entrega: 05/01/2016		
Cantidad	Descripción	Unidad	P. Unitario.	Total
370	Pan Centeno de Sal	U		59,20
560	Pan Centeno de Dulce	U		89,60
10585	Palanquetas	U		1693,60
42	Pan Integral de Sal	U		27,30
42	Pan integral de Dulce	U		27,30
144	Empanadas	U		43,20
528	Trenzas	U		132,00
315	Cachos	U		78,75
440	Empichados	U		110,00
176	Churos	U		28,16
	Total			2289,11
Responsable Sr. Juan Carlos Brito		Cliente: Sr. Rosita Vallejo		

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 46).

- ✓ En inventarios, una vez que tenga los pedidos, se debe elaborar una orden de producción para que se inicie la producción de los productos, en este caso la elaboración de las variedades de pan, esta orden de producción es entregada al bodeguero para que facilite los materiales necesarios para la producción total del producto (pan).

Orden de Producción

La orden de producción es emitida por el Administrador de la Panadería, es el documento base para la programación e inicio de la producción, puede ser la copia de una nota de

pedido o la sumatoria de pedidos iguales expresados de diferentes clientes, en todo caso sirve para determinar las necesidades de materias primas y materiales al bodeguero.

Se sugiere el siguiente formato.

 PANADERÍA “LA VIENESA” ORDEN DE PRODUCCIÓN		
Fecha: Riobamba, 4 de Enero el 2016		Orden de Producción N° 0001
Cliente: Tienda Mi mejor Deseo		
DIRIGIDO AL JEFE DE PRODUCCIÓN		
Sírvese a usted proceder a la elaboración del producto que a continuación se describe		
Tipos De Pan	Cantidad	Observación
Pan Centeno de Sal	370	
Pan Centeno de Dulce	560	
Palanquetas	10585	
Pan Integral de Sal	42	
Pan integral de Dulce	42	
Empanadas	144	
Trenzas	528	
Cachos	315	
Empichados	440	
Churos	176	
Autorizado: Administrador		Recibido: Sr. Rosita Vallejo

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 47).

Requisición de materiales

El bodeguero al ser el responsable de la custodia de los materiales que se encuentran dentro de la empresa, es el encargado de la verificación de materiales necesarios para la fabricación de producto, al no contar con los materiales en la bodega debe realizar un procedimiento de compra de materiales. Se sugiere el siguiente proceso:

Procedimiento:

- a) Para la compra de materiales se debe contar con un formulario para que se facilite la actividad con la firma de responsabilidad del solicitante.

Requisición de Materiales sugerido

Fecha: Riobamba, 4 de Enero del 2016		N° 0001
Bodeguero: Sr. Luis López		
Orden de Producción: N° 0001		
REQUERIMOS MATERIALES PARA: La producción de distintos tipos de panes		
Descripción	Cantidad	Unidad
Harina Blanca	5213,25	Kilogramos
Harina Integral	84,01	Kilogramos
Levadura	6,69	Kilogramos
Azúcar	56,16	Kilogramos
Sal	18,86	Kilogramos
Manteca Vegetal	37,56	Kilogramos
Manteca de Cerdo	15,74	Kilogramos
Margarina	12,95	Kilogramos
Mantequilla	5,03	Kilogramos
Huevos	330,71	Kilogramos
Panela	4,00	Kilogramos
Esencia de Vainilla	0,720	Kilogramos
Queso	4,00	Kilogramos
Elaborado por: Juan del Valle		Recibido por: Luis Pérez

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 48).

Solicitud de compra

La solicitud de compra emite el bodeguero, este documento respalda la solicitud de materiales desde la bodega al no contar con los materiales que requieren para la producción o cuando los inventarios están en el stock mínimo, para lo cual se sugiere el siguiente formato:

Formato Solicitud de Compra sugerido.

 <p>PANADERÍA “LA VIENESA” SOLICITUD DE COMPRA DE MATERIALES</p>		
Fecha: Riobamba, 4 de Enero del 2016		N°: 0001
Encargado: De Bodega		
Se han solicitado los siguientes productos		
Unidad	Cantidad	Detalle
Kilogramos	5213,25	Harina Blanca
Kilogramos	84,01	Harina Integral
Kilogramos	6,69	Levadura
Kilogramos	56,16	Azúcar
Kilogramos	18,86	Sal
Kilogramos	37,56	Manteca Vegetal
Kilogramos	15,74	Manteca de Cerdo
Kilogramos	12,95	Margarina
Kilogramos	5,03	Mantequilla
Kilogramos	330,71	Huevos
Kilogramos	4,00	Panela
Kilogramos	0,720	Esencia de Vainilla
Kilogramos	4,00	Queso
Bodeguero:		

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 48).

- b) Esta solicitud de compra es revisada por el Administrador de la Panadería, para que de manera inmediata pueda adquirir los materiales requeridos, éste acude a los proveedores y luego de analizar las proformas, escoge la mejor opción, o si ya cuenta con uno, procede a solicitarlo.
- c) Escogida la mejor oferta o el proveedor, se debe elaborar una orden de compra para la adquisición de materiales, de la siguiente manera:

Formato de Orden de Compra sugerido:

		PANADERÍA “LA VIENESA” ÓRDEN DE COMPRA		
		Fecha: Riobamba, 4 de Enero del 2016	N°0001	
Bodeguero: Sr. Luis López				
Orden de Producción: N° 0001				
Descripción	Cantidad	Unidad	P. Unitario	P. Total
Harina Blanca	50	Quintal	34,40	1720,00
Harina Integral	50	Quintal	34,40	1720,00
Levadura	50	Paquete	0,32	16,00
Azúcar	50	Saco	2,00	100,00
Sal	50	Saco	0,80	40,00
Manteca Vegetal	15	Caja	2,00	30,00
Manteca de Cerdo	15	Libra	1,20	18,00
Margarina	16	Caja	20,70	331,20
Mantequilla	16	Libra	1,40	22,40
Huevos	30	Cubeta	3,00	90,00
Panela	50	Quintal	0,44	22,00
Esencia de Vainilla	2	Litro	8,75	17,50
Queso	10	Unidad	2,40	24,00
Total				4,151,10
Elaborado por:			Aprobado por:	

Fuente: Panadería “La Vienesa”.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, (p. 48).

- d) La compra de materiales es una actividad que es verificada y aprobada por el Administrador de la Panadería, ayudando a garantizar una operación más confiable y acertada. Toda compra que se realice debe ser respaldada con una factura la misma que debe ser revisada y contrastada con los productos físicos para su posterior cancelación.

Formato de Factura que puede emitir un proveedor.

	MOLINOS FÉNIX FACTURA	FACTURA 001-001 N° 0000001		
RUC: 180518612001 Teléfono: 54 3537 46-0331 Dirección: Av. José María Paz, 2657 Laborde, Córdoba. Quito - Ecuador				
Cliente: Panadería "La Vienesa" Fecha de Emisión: 4 de Enero del 2016 Fecha de Vencimiento: 5 de Enero del 2016 Teléfono: 033251256 - 035645847 RUC: 0602003031001 Dirección: Larrea 21 – 28 y Guayaquil Condiciones de Venta: Contado: X Crédito: 30 Días..... 60 Días..... 90Días.....				
Código	Cantidad	Detalle	V. Unitario	V. Total
001	50 qq	Harina Blanca	34,40	1.720,00
002	50 qq	Harina Integral	34,40	1.720,00
Son: Tres mil cuatrocientos cuarenta 00/100 Páguese a lo orden de: Molinos Fénix <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> Cliente: Panadería "La Vienesa" <div style="text-align: right;"> Subtotal Descuento IVA TOTAL </div> </div>			3.440,00 3.440,00	
Imprenta Galería - Autorización 1082346720 -Válido Hasta 12 del 2016				



COMERCIAL CABEZAS
IMPORTADOR - DISTRIBUIDOR
FACTURA

FACTURA
001-001
N° 0000001

RUC: 0200518612001
Teléfono: (02) 381-6732

Cliente: Panadería "La Vienesa"
Fecha de Emisión: 4 de Enero del 2016
Fecha de Vencimiento: 5 de Enero del 2016
Teléfono: 033251256 - 035645847
RUC: 0602003031001
Dirección: Larrea 21 – 28 y Guayaquil
Contado: X

Crédito: 30 Días..... 60 Días..... 90Días.....

Código	Cantidad	Detalle	V. Unitario	V. Total
001	50 lbs	Levadura	0,32	16,00

Son: Diez y seis 00/100	Subtotal	16,00
Páguese a lo orden de: Comercial Cabezas	Descuento	
	IVA	
Cliente: Panadería "La Vienesa"	TOTAL	16,00

Imprenta Galería - Autorización 1082346720 -Válido Hasta 12 del 2016



GRUPO SUPERIOR S.A.
FACTURA

FACTURA
001-001
N° 0000001

RUC: 180518612001

Teléfono: 033251256 - 035645847

Dirección: Pedregal y Av. Gil Ramírez Dávalos, Cuenca, Azuay

Cliente: Panadería "La Vienesa"

Fecha de Emisión: 4 de Enero del 2016

Fecha de Vencimiento: 5 de Enero del 2016

Teléfono: 033251256 - 035645847

RUC: 0602003031001

Dirección: Larrea 21 - 28 y Guayaquil

Condiciones de Venta:

Contado: X

Crédito: 30 Días..... 60 Días..... 90Días.....

Código	Cantidad	Detalle	V. Unitario	V. Total
001	50 kg	Azúcar	2,00	100,00

Son: Cien 00/100

Páguese a lo orden de: Grupo Superior

Cliente: Panadería "La Vienesa"

Subtotal	100,00
Descuento	
IVA	
TOTAL	100,00

Imprenta Galería - Autorización 1082346720 -Válido Hasta 12 del 2016



QUESOS EL PAJONAL
FACTURA

FACTURA
001-001
N° 0000001

RUC: 180518612001
Teléfono: 498 983 8485
Dirección: Vicente Guerrero 62 Rio Grande

Cliente: Panadería "La Vienesa"
Fecha de Emisión: 4 de Enero del 2016
Fecha de Vencimiento: 5 de Enero del 2016
Teléfono: 033251256 - 035645847
RUC: 0602003031001
Dirección: Larrea 21 – 28 y Guayaquil
Condiciones de Venta:
Contado: X

Crédito: 30 Días..... 60 Días..... 90Días.....

Código	Cantidad	Detalle	V. Unitario	V. Total
001	16 lbs	Margarina	2,70	43,20
002	16 lbs	Mantequilla	1,40	22,40
003	4 u	Queso	2,40	9,60

Son: Setenta y cinco 20/100	Subtotal	75,20
Páguese a lo orden de: Quesos El Pajonal	Descuento	
	IVA	
Cliente: Panadería "La Vienesa"	TOTAL	75,20

Imprenta Galería - Autorización 1082346720 -Válido Hasta 12 del 2016

que deben ser devueltos mediante una orden de devolución, para luego obtener una nota de crédito por parte del proveedor.

Almacenamiento y Entrega de Materiales

1. Una vez revisado los materiales recibidos y verificados que esté de acuerdo a lo requerido se realiza el ingreso a la bodega, para lo cual se procede al registro de los materiales en las tarjetas Kardex.
2. Para el requerimiento o solicitud de materiales para la producción se elabora una Orden de Requisición emitida y firmada por la persona que solicita y por la persona que entrega, a fin de que esté registrada la salida de materiales.
3. El registro de las salidas de las Materias Primas de los inventarios se lleva en las tarjetas Kardex, las mismas que junto a la orden de requisición son archivadas por el responsable de la bodega para constancia de los materiales enviados a la producción.
4. La salida y entrega de materiales al solicitante estará a cargo de la persona responsable o encargado de la custodia de inventarios.
5. Una vez terminada la producción del producto y si hay un sobrante en materiales que no se hayan ocupado se deberá realizar la devolución inmediata a la bodega, mediante una orden de devolución interna.

Orden de requisición

Este documento es emitido por la persona que esté como responsable de la producción, en este caso los obreros y el bodeguero, donde el bodeguero es quien revisa los costos y envía los materiales a producción, la orden proporciona la información de los materiales enviados desde bodega, son el respaldo de la cantidad de materiales que serán utilizados para la elaboración y el comienzo de la producción.

Formato para la Requisición de Materiales sugerido.

 PANADERÍA “LA VIENESA” REQUISICIÓN DE MATERIALES		
Fecha: Riobamba, 4 de Enero del 2016		N°0001
Bodeguero: Sr. Luis López		
Orden de Producción: N° 0001		
REQUERIMOS LOS SIGUIENTES MATERIALES PARA LA PRODUCCIÓN DE LAS DISTINTAS VARIEDADES DE PAN:		
Descripción	Cantidad	Unidad
Harina Blanca	5213,25	Kilogramos
Harina Integral	84,01	Kilogramos
Levadura	6,69	Kilogramos
Azúcar	56,16	Kilogramos
Sal	18,86	Kilogramos
Manteca Vegetal	37,56	Kilogramos
Manteca de Cerdo	15,74	Kilogramos
Margarina	12,95	Kilogramos
Mantequilla	5,03	Kilogramos
Huevos	330,71	Kilogramos
Panela	4,00	Kilogramos
Esencia de Vainilla	0,720	Kilogramos
Queso	4,00	Kilogramos
Elaborado por: Juan del valle Recibido por: Luis Pérez		

Fuente: Ordenes de Producción

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, p. 51.

Dentro del manejo de inventarios en las empresas se puede dar el caso de una devolución de materiales sobrantes, una vez culminada una orden de producción, lo que permite conocer las existencias reales de inventarios.

Para el control de inventarios, cada uno de los movimientos realizados con distintos materiales que se utiliza para la producción, debe ser registrada, para lo cual se debe tener una tarjeta de control (Kardex)

Hoja de Costos

La Hoja de Costos es elaborada por el Contador, en ella se detallan la recopilación de los costos de: materiales, mano de obra y costos generales de fabricación, en una determinada orden de producción.



**PANADERÍA “LA VIENESA”
HOJA DE COSTOS**

ORDEN DE PRODUCCIÓN: 0001

Cliente: Tienda Mí Mejor Deseo

Fecha de Inicio: 4 de Enero 2016

Detalle: Palanqueta de 108 Gr.

Cantidad: 10585

Fecha de Terminación: 5 de Enero 2016

MATERIA PRIMA						MANO DE OBRA INDIRECTA					COSTOS INDIRECTOS FABRICACIÓN			
FECHA	REQ N°	MATERIAL ES	CANT.	V. UNI	V. TOTAL	FECHA	ACTI.	N° H.T	V. UNI H.T	V. TOTAL H.T	UNIDAD	DETALLE	V.UNIT ARIO	TOTAL
04/01/2016	N°1	Harina Blanca	730,00	0,69	503,70	04/01/2016	Panadero Día 1	8	3,57	3,57	Unidad	Implementos para Hornear	0,70	0,70
04/01/2016	N°1	Levadura	4,38	0,06	0,26	04/01/2016	Panadero Día 2	8	3,57	3,57	Metros^3	Leña	0,02	0,02
04/01/2016	N°1	Azúcar	21,90	0,76	16,64	04/01/2016	Ayudante 1	8	3,54	3,54	Unidad	Repuestos y accesorios (maquinaria)	0,79	0,79
04/01/2016	N°1	Sal	14,60	0,18	2,69	04/01/2016	Ayudante 2	8	3,54	3,54	Unidad	Raciones al personal	0,07	0,07
04/01/2016	N°1	Manteca Vegetal	21,90	1,45	31,65	04/01/2016	Ayudante 3	8	3,54	3,54	Mensual	Servicios Básicos	1,06	1,06
						04/01/2016	Ayudante 4	8	3,54	3,54	Mensual	Arriendo Local	2,53	2,53
											Mensual	Mantenimiento Hornos	2,53	2,53
											Mensual	Depreciación Maquinaria	1,16	1,16
											Mensual	Amortización de gastos Diferidos	2,53	2,53
TOTAL:					554,95	TOTAL:				21,29	TOTAL:			11,39

RESUMEN:

C.T. Materiales Directos: 554,95

C.T. Mano de Obra Indirecta: 21,29

C.T. Costos Indirectos: 11,39

TOTAL ORD. PROD: 587,63/10585

P.V.U: 0,06

Procedimientos de Control de la Mano de Obra

El control de la mano de obra al igual que la materia prima es una de las actividades primordiales dentro de la empresa, se debe realizar un adecuado y razonable registro de los tiempos y costos de la mano de obra utilizados o necesarios para cada orden de producción, para poder llevar a cabo con los costos presupuestados en cada orden.

El control adecuado de la mano de obra permite llegar a cumplir con los objetivos empresariales. El pago de las remuneraciones estará de acuerdo a los días laborados por cada uno de los trabajadores, así como los beneficios que por ley le corresponde a los trabajadores por los servicios prestados a la empresa.

Control de asistencia de los trabajadores

Para el control de la asistencia del personal que labora en la Panadería “La Vienesa” se debe contar con un responsable o encargado para controlar la producción de la elaboración de los panes, esa persona será el responsable de verificar lo siguiente:

- a) Cumplimiento del horario de trabajo destinado para cada orden de producción.
- b) Verificar la asistencia de cada uno de los trabajadores que laboran dentro de la empresa, para lo cual debe contar con un formulario o tarjeta que le ayude a controlar la asistencia y emitir el reporte, en el cual debe constar con la fecha, nombre del obrero, hora de entrada y salida, así como la orden de producción asignada, respaldada con la respectiva firma de cada trabajador. La custodia de este documento será responsabilidad del encargado de la supervisión para tener un mejor control en la asistencia.
- c) El cumplimiento de la orden de producción en el tiempo que se pactó con el cliente, debe ser entregada en esa fecha y con todas las especificaciones del producto.
- d) Para el cumplimiento del control de la mano de obra se pone a consideración el formato siguiente:

Para el ejemplo lo llenaremos con una nómina de 10 obreros, que ayude a determinar el costo de Mano de Obra:

Formato sugerido para el Control de la MOD.

		PANADERÍA “LA VIENESA” BOLETA DE TRABAJO				
Fecha: Riobamba, 4 de Enero del 2016 Departamento: Contabilidad						
N° Trabajadores	O.P N°	Horas de Trabajo	Horas de Manten.	Costo Hora	M.O.D	M.O.I
Obrero 001	001	8		3,19	3,79	3,19
Obrero 002	001	8		3,19	3,79	3,19
Obrero 003	001	8		3,19		3,19
Obrero 004	001	8		3,19		3,19
Obrero 005	001	8		3,19		3,19
Obrero 006	001	8		3,19		3,19
Obrero 007	001	8		3,19		3,19
Obrero 008	001	8		3,19		3,19
Obrero 009	001	8		3,19		3,19
Obrero 010	001	8		3,19		3,19
TOTAL		80		3,19	7,58	31,90
Observaciones:						

Fuente: Panadería “La Vienesa”

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, p. 55.

Control del trabajo de los obreros

El aprovechamiento de los recursos que tiene la empresa depende mucho del control que se le dé al talento humano, ya que son los implicados de una manera directa en el uso y aplicación de los recursos materiales; un buen control ayuda a:

- ✓ La asignación de los costos de la mano de obra, utilizadas en cada una de las órdenes de producción.
- ✓ Optimizar el tiempo en horas de trabajo de la mano de obra, mediante el tiempo que emplee para la elaboración de las órdenes de producción.
- ✓ Cumplir con los requerimientos legales para proporcionar los informes solicitados.

Para continuar con el ejemplo distribuiremos las dos órdenes de producción para los 7 obreros con los que cuenta la empresa:

Formatos de Tarjeta de Control para la MOD sugerido.

		PANADERÍA “LA VIENESA” TARJETA DE CONTROL				
		Orden de Producción No. 001			Número Tarjeta: 001	
Fecha:						
Nómina	Mañana			H. Extras		
	Entrada	Salida	Horas Trabajadas	Entrada	Salida	Horas Trabajadas
Obrero 1	04:00	12:00	8			
Obrero 2	04:00	12:00	8			
Obrero 3	04:00	12:00	8			
Obrero 4	04:00	12:00	8			
Obrero 5	04:00	12:00	8			
Obrero 6	04:00	12:00	8			
Obrero 7	04:00	12:00	8			
Obrero 8	04:00	12:00	8			
Obrero 9	04:00	12:00	8			
Obrero 10	04:00	12:00	8			
TOTAL			80			
Tiempo Normal: 8 horas Tiempo extra: 0 horas Observaciones:						

Fuente: Panadería “La Vienesa”

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, p. 54.

Este formulario ayuda a llevar un control de las horas que laboran cada uno de los trabajadores.

- a) El cuadro de las horas semanales es la suma del total de horas laboradas por día durante la semana.
- b) Para el cuadro permisos, se considera el total de las horas día que pide permiso el obrero a su jefe para no trabajar.

c) Para las faltas se refiere al tiempo en que el obrero no llega a laborar sin previa notificación a su jefe.

d) En el cuadro otros, en esta se refleja las horas no laboradas, esto se da por causas fuera del alcance de los obreros puede ser por: falla de la maquinaria, corte de energía eléctrica, no contar con materiales a tiempo solicitado, etc..

A continuación se presenta un formato Resumen de horas laboradas que puede ser utilizado:

Formato Resumen de Horas Trabajadas por OP. Sugerido.

		PANADERÍA “LA VIENESA” TARJETA RESUMEN HORAS TRABAJADAS POR DÍA						
		FECHA:						Tarjeta: 001
RESUMEN DE HORAS LABORADAS MOD								
NÓMINA	HORAS EFECTIVAS LABORADAS (a)	TIEMPO OCIOSO		HORAS FALTAS (d)	HORAS EXTRAS (e)	TOTAL HORAS LABORADAS POR DÍA (f) (a+b+c-d+e)	COSTO HORA HOMBRE (g)	TOTAL DIARIO HORA HOMBRE (f*g)
		HORAS PERMISOS (b)	HORAS OTROS (c)					
Obrero 1	8					8	3,19	25,52
Obrero 2	8					8	3,19	25,52
Obrero 3	8					8	3,19	25,52
Obrero 4	8					8	3,19	25,52
Obrero 5	8					8	3,19	25,52
Obrero 6	8					8	3,19	25,52
Obrero 7	8					8	3,19	25,52
Obrero 8	8					8	3,19	25,52
Obrero 9	8					8	3,19	25,52
Obrero 10	8					8	3,19	25,52
TOTAL	80	0	0	0	0	80	3,19	255,20

Fuente: Registro de control de Asistencia y Tarjetas de Control Individual MOD

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, p. 57.

Para la estimación del Resumen de Horas Trabajadas por los obreros tomamos en cuenta lo siguiente:

a) En la columna Total Horas Laboradas por Día tomamos el total de las horas laboradas individualmente por cada obrero y multiplicamos por el costo hora

hombre, que es el resultado de dividir S.B.U. para 224 horas que se trabaja en un mes normalmente.

- b) La columna tiempo ocioso cuando existe tiempo no laborado por costo hora, sea por permisos u otros motivos, multiplicadas por el costo hora.
- c) Las Horas extras en esta columna se incluyen las horas que el obrero trabaja fuera del horario normal establecido, en este caso si pasa de las ocho horas normales de trabajo.
- d) El total ganado hace referencia a la suma de los costos incurridos en la mano de obra, de los tiempos empleados en la producción.

Preparación o elaboración de Nóminas de M.O.D.

La elaboración de las nóminas o el pago de las respectivas remuneraciones deben estar de acuerdo al marco legal y al esfuerzo que realiza cada trabajador, pago en el cual se encuentren beneficiadas las dos partes: tanto la empresa al obtener productos de calidad, así como el trabajador, al recibir una remuneración por el trabajo realizado.

Entre los aspectos legales que la empresa debe considerar para el pago de las remuneraciones a sus trabajadores, constan:

- ✓ Salario Básico Unificado vigente, de acuerdo al **Art. 81 del Código de Trabajo** y la tabla sectorial emitida por el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.
- ✓ Sueldo fijado entre el empleado y empleador.
- ✓ Beneficios sociales, como: Aportes al IESS Personal y Patronal, XIII y XIV Sueldo, Vacaciones, Fondos de Reserva y Horas Extras.

Para realizar o elaborar el pago de sueldos a los trabajadores se debe considerar los siguientes aspectos:

- a) La constatación de asistencia de cada uno de los trabajadores a cumplir con sus obligaciones, para lo cual revisará los registros o documentos en donde conste la asistencia diaria, en nuestro caso mediante la revisión del registro de asistencia y tarjetas de control.

- b) Verificar cuántos obreros deben ser acreditados vía rol los fondos de reserva y cuántos han realizado la solicitud de retención para planillas del IESS. Según el **Código de Trabajo. Art. 201.- Depósito del fondo de reserva.-** Las cantidades que el empleador deba por concepto del fondo de reserva serán depositadas mensualmente en el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, para los efectos determinados en la ley y en sus estatutos, siempre que el trabajador se hallare afiliado a dicho Instituto y en el caso de que el trabajador haya decidido no recibirla de manera mensual y directa por parte del empleador.
- c) Según el salario vigente se registrará la nómina, sea ésta: semanal, quincenal o mensual, según lo haya determinado el propietario.
- d) Determinar los respectivos beneficios sociales según la ley.
- e) Asegurar que la paga de los sueldos a cada uno de los obreros sea de acuerdo a su trabajo.

El Código de Trabajo menciona en el **Art. 54.- Pérdida de la remuneración.-** El trabajador que faltare injustificadamente a media jornada continua de trabajo en el curso de la semana, tendrá derecho a la remuneración de seis días, y el trabajador que faltare injustificadamente a una jornada completa de trabajo en la semana, sólo tendrá derecho a la remuneración de cinco jornadas.

Tanto en el primer caso como en el segundo, el trabajador no perderá la remuneración si la falta estuvo autorizada por el empleador o por la ley, o si se debiere a enfermedad, calamidad doméstica o fuerza mayor debidamente comprobada, y no excediere de los máximos permitidos.

Para tener un mayor conocimiento sobre el manejo de un rol de pagos, en el siguiente ejemplo se procedió al cálculo de los roles de pago tanto de producción y administración.

Formato de Rol de Pagos MOD sugerido.

CARGO	INGRESOS		TOTAL INGRESOS	Aporte Individual (9,35%)	TOTAL DESCUENTO	LIQUIDO A PAGAR	FIRMAS
	Sueldo Básico	Horas Extras					
Panadero 1	370,00		370,00	34,59	-	404,59	
Panadero 2	370,00		370,00	34,59	-	404,59	
Ayudante 1	370,00		370,00	34,59	-	404,59	
Ayudante 2	370,00		370,00	34,59	-	404,59	
Ayudante 3	370,00		370,00	34,59	-	404,59	
Ayudante 4	370,00		370,00	34,59	-	404,59	
Ayudante 5	370,00		370,00	34,59	-	404,59	
Ayudante 6	370,00		370,00	34,59	-	404,59	
Ayudante 7	370,00		370,00	34,59	-	404,59	
Ayudante 8	370,00		370,00	34,59	-	404,59	
Ayudante 9	370,00		370,00	34,59	-	404,59	
Ayudante 10	370,00		370,00	34,59	-	404,59	

Elaborado:

Revisado:

Aprobado:

Fuente: Panadería “La Vienesa” y Planilla de Trabajo.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, p. 59.

El rol de pagos debe ser llenado de la siguiente manera:

- En la columna sueldo básico se registra el valor de la planilla de trabajo de la columna total ganado.
- La columna IESS 9.35%, es el aporte personal que se descuenta al obrero que viene hacer el seguro personal, el cálculo se da del total de ingresos por el 9.35%, en este caso no resulta aporte semanal.
- El líquido a recibir es igual al total de los ingresos menos total descuentos.

Cálculo Rol de Provisiones

La persona que se encarga del pago a los trabajadores del sueldo será también el encargado de realizar el cálculo de las provisiones.

- ✓ Para un mejor conocimiento y comprensión del cálculo de provisiones se pone a consideración el siguiente formato:

Formato de Rol de Provisiones MOD sugerido.

		<p align="center">PANADERÍA “LA VIENESA” ROL DE PROVISIONES</p>					
CARGO	SUELDO BÁSICO	XIII SUELDO	XIV SUELDO	VACACIONES	FONDOS DE RESERVA	APORTE PATRONAL IESS (12.15%)	TOTAL PROVISIONES
Panadero 1	370,00	30,83	30,50	15,42	30,83	44,96	522,54
Panadero 2	370,00	30,83	30,50	15,42	30,83	44,96	522,54
Ayudante 1	370,00	30,83	30,50	15,42	30,83	44,96	522,54
Ayudante 2	370,00	30,83	30,50	15,42	30,83	44,96	522,54
Ayudante 3	370,00	30,83	30,50	15,42	30,83	44,96	522,54
Ayudante 4	370,00	30,83	30,50	15,42	30,83	44,96	522,54
Ayudante 5	370,00	30,83	30,50	15,42	30,83	44,96	522,54
Ayudante 6	370,00	30,83	30,50	15,42	30,83	44,96	522,54
Ayudante 7	370,00	30,83	30,50	15,42	30,83	44,96	522,54
Ayudante 8	370,00	30,83	30,50	15,42	30,83	44,96	522,54
Ayudante 9	370,00	30,83	30,50	15,42	30,83	44,96	522,54
Ayudante10	370,00	30,83	30,50	15,42	30,83	44,96	522,54

Elaborado:

Revisado:

Aprobado:

Fuente: Panadería “La Vienesana” y Rol de Pagos MOD.

Adaptado de: Tesis, FLORES ROMERO, María Elena (2013), “Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la Industria Láctea “HERMALAC” del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, para mejorar sus procesos, Periodo 2012”, p. 61.

- a) Para el sueldo se deberá registrar el total de ingresos que ha obtenido el trabajador, es decir son los del rol de pagos.
- b) Para el XIII, de acuerdo al **Código de Trabajo, Art. 111.- Derecho a la decimotercera remuneración o bono navideño.-** Los trabajadores tienen derecho a que sus empleadores les paguen, hasta el veinticuatro de diciembre de cada año, una remuneración equivalente a la doceava parte de las remuneraciones que hubieren percibido durante el año calendario.
- c) Para el XIV, de acuerdo al del **Código de Trabajo, Art. 113.- Derecho a la decimocuarta remuneración.-** Los trabajadores percibirán, además, sin perjuicio de todas las remuneraciones a las que actualmente tienen derecho, una bonificación anual equivalente a una remuneración básica mínima unificada para los trabajadores en general y una remuneración básica mínima unificada de los

trabajadores del servicio doméstico, respectivamente, vigentes a la fecha de pago, que será pagada hasta el 15 de marzo en las regiones de la Costa e Insular, y hasta el 15 de agosto en las regiones de la Sierra y Amazónica. Para el pago de esta bonificación se observará el régimen escolar adoptado en cada una de las circunscripciones territoriales.

- d) Fondos de reserva, de acuerdo al **Código de Trabajo, Art. 196.- Derecho al fondo de reserva.-** Todo trabajador que preste servicios por más de un año tiene derecho a que el empleador le abone una suma equivalente a un mes de sueldo o salario por cada año completo posterior al primero de sus servicios. Estas sumas constituirán su fondo de reserva o trabajo capitalizado.
- e) El depósito de este rubro corre a partir del segundo año, este rubro tiene el mismo tratamiento del XIII sueldo, es decir equivalen a la doceava parte de la remuneración percibida.
- f) Vacaciones, de acuerdo al del **Código de Trabajo Art. 71.- Liquidación para pago de vacaciones.-** La liquidación para el pago de vacaciones se hará en forma general y única, computando la veinticuatroava parte de lo percibido por el trabajador durante un año completo de trabajo, tomando en cuenta lo pagado al trabajador por horas ordinarias, suplementarias y extraordinarias de labor y toda otra retribución accesoría que haya tenido el carácter de normal en la empresa en el mismo período, como lo dispone el artículo 95 de este Código.

De acuerdo a lo antes realizado éstos son cálculos que serán cancelados de manera mensual, pero que se le considera para cada orden de producción, puesto que es un gasto que se está incurriendo al momento de realizar una orden de producción.

Procedimientos de Control de los Costos Indirectos de Fabricación

Los costos indirectos de fabricación son parte del costo de producción, se constituye en el tercer elemento del costo de producción, el cual comprende: los costos de materiales indirectos, mano de obra indirecta y otros costos de fabricación que fueron o son necesarios para la fabricación de una orden de producción, éstos por su naturaleza no ingresan directamente como una unidad de producción.

Los costos indirectos de fabricación por lo general son los gastos que no se pueden conocer y asignar en el mismo momento en el que se termina una orden de producción, puesto que

en las industrias el recibo de los costos consumidos en la empresa se reciben a fin de mes, tal es el caso de los recibos de servicios básicos, como: agua, luz, teléfono, etc.,

Elaboración del Producto

Se procedió a verificar el peso (gramaje), tipo y cantidad de materia prima requerida en la elaboración de cada uno de los productos; estableciendo del mismo modo la maquinaria utilizada.

4.2.8.3 EVALUACIÓN DE COSTOS

Evaluación de Costos
Panadería “La Vienesa”

Panadería "La Vienesa"

Datos Generales

Elementos del Costo Asignado	Materiales	Precio	Equivalencia	Reducción Kilos		Valor Kilo o Unidad
M.P.D	Harina Blanca	34,50	Quintal	50	Kilos	0,69
M.P.D	Harina Integral	34,50	Quintal	50	Kilos	0,69
M.P.I	Levadura	3,00	Paquete	50	Gramos	0,06
M.P.I	Azúcar	38,00	Saco	50	Kilos	0,76
M.P.I	Sal	9,20	Saco	50	Kilos	0,18
M.P.I	Manteca Vegetal	21,68	Caja	15	Kilos	1,45
M.P.I	Margarina	20,73	Caja	15	Kilogramos	1,38
M.P.I	Mantequilla	1,40	Libra	16	Onzas	0,09
M.P.I	Manteca de Cerdo	1,30	Libra	16	Onzas	0,08
M.P.I	Huevos	3,00	Cubeta	30	Huevos	0,10
M.P.I	Panela	0,44	Quintal	50	Kilos	0,01
M.P.I	Escancia de Vainilla	8,75	Litro	1000	CC.	0,01
M.P.I	Queso	2,40	Unidad	4	Unidades	0,60
M.P.I	Pasas	31,00	Caja	1000	Kilogramos	0,03

Elementos del Costo Asignado	Materiales Indirectos	Valor	Unidad de medida	Valor	
C.F	Palas para hornear	10,00	Unidad	0,02	592 Horas
C.F	Escobas	3,00	Unidad	0,01	
C.F	Aceite Caneca (máquina)	89,30	Galón	0,15	
C.F	Aceite (máquina general)	7,40	Galón	0,01	
C.F	Leña	10,50	Metro ³	0,02	
C.F	Repuestos y accesorios (maquinaria)	470,00	Unidades	0,79	
C.F	Latas para hornear	400,00	Unidades	0,68	
G.A	Raciones al personal	42,00	Unidades	0,07	
	TOTAL	1032,20		1,74	

Elementos del Costo Asignado	Servicios Indirectos	Valor	Unidad de medida	Valor	
C.F	Energía Eléctrica	419,00	Kw.	0,71	592 Horas
C.F	Agua Potable	98,00	M ³	0,17	
G.A	Teléfono e Internet	107,66	Min.	0,18	
C.F	Arriendo Local	1500,00	Mensual	2,53	
M.O.I	Jefe de Alimentos	700,00	Salario Mens	1,18	
M.O.I	Mecánicos	200,00	Salario Mens	0,34	
G.A	Mantenimiento de Hornos	1200,00	Contrato Serv	2,03	
C.F	Depreciación de Maquinaria	688,58	Prorratio Mens	1,16	
G.A	Amortización de Gastos Diferidos	1500,00	Prorratio Mens	2,53	
	TOTAL	6.413,24		10,83	

Panadería "La Vienesa"
Rol de Pagos
Mano de Obra Directa

Personal	Sueldo	Aporte Patronal IESS 12,15%	XIII Sueldo	XIV Sueldo	Vacaciones	Fondos de Reserva	Movilización y Finiquito laboral	TOTAL (Mes)	Valor Hora
Panadero Día 1	370,00	44,96	30,83	30,50	15,42	30,83	49,17	571,71	3,57
Panadero Día 2	370,00	44,96	30,83	30,50	15,42	30,83	49,17	571,71	3,57
Panadero Noche 1	462,50	56,19	38,54	30,50	19,27	38,54	55,00	700,55	4,38
Panadero Noche 2	462,50	56,19	38,54	30,50	19,27	38,54	55,00	700,55	4,38

160 Horas

Sueldo Básico **\$366,00**

Mano de Obra Directa

Personal	Sueldo	Aporte Patronal IESS 12,15%	XIII Sueldo	XIV Sueldo	Vacaciones	Fondos de Reserva	Movilización y Finiquito laboral	TOTAL (Mes)	Valor Hora
Ayudante Día 1	370,00	44,96	30,83	30,50	15,42	30,83	43,33	565,87	3,54
Ayudante Día 2	370,00	44,96	30,83	30,50	15,42	30,83	43,33	565,87	3,54
Ayudante Día 3	370,00	44,96	30,83	30,50	15,42	30,83	43,33	565,87	3,54
Ayudante Día 4	370,00	44,96	30,83	30,50	15,42	30,83	43,33	565,87	3,54
Ayudante Día 5	370,00	44,96	30,83	30,50	15,42	30,83	43,33	565,87	3,54
Ayudante Día 6	370,00	44,96	30,83	30,50	15,42	30,83	43,33	565,87	3,54
Ayudante Día 7	370,00	44,96	30,83	30,50	15,42	30,83	43,33	565,87	3,54
Ayudante Día 8	370,00	44,96	30,83	30,50	15,42	30,83	43,33	565,87	3,54
Ayudante Día 9	370,00	44,96	30,83	30,50	15,42	30,83	43,33	565,87	3,54
Ayudante Día 10	370,00	44,96	30,83	30,50	15,42	30,83	43,33	565,87	3,54
Ayudante Noche 1	462,50	56,19	38,54	30,50	19,27	38,54	50,42	695,97	4,35
Ayudante Noche 2	462,50	56,19	38,54	30,50	19,27	38,54	50,42	695,97	4,35
Ayudante Noche 3	462,50	56,19	38,54	30,50	19,27	38,54	50,42	695,97	4,35
Ayudante Noche 4	462,50	56,19	38,54	30,50	19,27	38,54	50,42	695,97	4,35
Ayudante Noche 5	462,50	56,19	38,54	30,50	19,27	38,54	50,42	695,97	4,35
Ayudante Noche 6	462,50	56,19	38,54	30,50	19,27	38,54	50,42	695,97	4,35
Ayudante Noche 7	462,50	56,19	38,54	30,50	19,27	38,54	50,42	695,97	4,35
Ayudante Noche 8	462,50	56,19	38,54	30,50	19,27	38,54	50,42	695,97	4,35
Ayudante Noche 9	462,50	56,19	38,54	30,50	19,27	38,54	50,42	695,97	4,35
Ayudante Noche 10	462,50	56,19	38,54	30,50	19,27	38,54	50,42	695,97	4,35
Ayudante Noche 11	462,50	56,19	38,54	30,50	19,27	38,54	50,42	695,97	4,35
Ayudante Noche 12	462,50	56,19	38,54	30,50	19,27	38,54	50,42	695,97	4,35

160 Horas

Panadería "La Vienesa"

Gastos Administrativos

Personal	Sueldo	Aporte Patronal IESS 12,15%	XIII Sueldo	XIV Sueldo	Vacaciones	Fondos de Reserva	TOTAL (Mes)	Valor Hora
Administrador 1	4600,00	558,90	383,33	30,50	191,67	383,33	6.147,73	38,42
Administrador 2	4600,00	558,90	383,33	30,50	191,67	383,33	6.147,73	38,42
Contadora	800,00	97,20	66,67	30,50	33,33	66,67	1.094,37	6,84
							-	
						TOTAL	13.389,83	83,69

160 Horas

Sueldo Básico **\$ 366,00**

Suministros y Materiales	Valor	Unidad de medida	Valor
Materiales de oficina	10,00	Unidades	0,06
Formularios	60,00	Unidades	0,38
Material Informático	10,00	Unidades	0,06
Raciones Pan	60,00	Unidades	0,38
Servicios			0,00
Teléfono e Internet	107,66	Minuto Tlf.	0,67
Mantenimiento Equipo	50,00	Mes	0,31
Depreciación de bienes	187,56	Prorrateo Mens	1,17
Energía Eléctrica	419,00	Kw.	2,62
TOTAL	859,22		5,65

160 Horas

Panadería "La Vienesa"

Gastos de venta

Personal	Sueldo	Aporte Patronal IESS 12,15%	XIII Sueldo	XIV Sueldo	Vacaciones	Fondos de Reserva	TOTAL (Mes)	Valor Hora
Cajero 1	423,00	51,39	35,25	30,50	17,63	35,25	593,02	3,71
Cajero 2	479,00	58,20	39,92	30,50	19,96	39,92	667,49	4,17
Cajero 3	386,00	46,90	32,17	30,50	16,08	32,17	543,82	3,40
Vendedor 1	370,87	45,06	30,91	30,50	15,45	30,91	523,70	3,27
Vendedor 2	370,87	45,06	30,91	30,50	15,45	30,91	523,70	3,27
Vendedor 3	370,87	45,06	30,91	30,50	15,45	30,91	523,70	3,27
Vendedor 4	370,87	45,06	30,91	30,50	15,45	30,91	523,70	3,27

160 Horas

Suministros y Materiales	Valor	Unidad de medida	Valor
Servicios Bancarios	5,00	Mes	0,03
TOTAL	5,00		0,03

160 Horas

Total de Materiales

1. Pan Centeno de Sal de 108 Gr.

N°	MATERIALES	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	TOTAL	
1	Harina Blanca	34,40	37,84	37,84	34,40	34,40	34,40	0,00	213,28	Kg.
2	Harina Integral	5,60	6,16	6,16	5,60	5,60	5,60	0,00	34,72	Kg.
3	Levadura	0,32	0,35	0,35	0,32	0,32	0,32	0,00	1,98	Kg.
4	Azúcar	2,00	2,20	2,20	2,00	2,00	2,00	0,00	12,40	Kg.
5	Sal	0,80	0,88	0,88	0,80	0,80	0,80	0,00	4,96	Kg.
6	Manteca Vegetal	2,00	2,20	2,20	2,00	2,00	2,00	0,00	12,40	Kg.
7	Manteca de Cerdo	1,20	1,32	1,32	1,20	1,20	1,20	0,00	7,44	Kg.

2. Pan Centeno de Dulce de 108 Gr.

Nº	MATERIALES	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	TOTAL	
1	Harina Blanca	27,52	27,52	29,24	27,52	27,52	49,02	4,73	193,07	Kg.
2	Harina Integral	4,48	4,48	4,76	4,48	4,48	7,98	0,77	31,43	Kg.
3	Levadura	0,29	0,29	0,31	0,29	0,29	0,51	0,05	2,02	Kg.
4	Azúcar	8,64	8,64	9,18	8,64	8,64	15,39	1,49	60,62	Kg.
5	Sal	0,16	0,16	0,17	0,16	0,16	0,29	0,03	1,12	Kg.
6	Manteca Vegetal	1,60	1,60	1,70	1,60	1,60	2,85	0,28	11,23	Kg.
7	Manteca de Cerdo	0,96	0,96	1,02	0,96	0,96	1,71	0,17	6,74	Kg.

3. Palanquetas de 108 Gr.

Nº	MATERIALES	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	TOTAL	
1	Harina Blanca	730	630	630	580	540	450	70	3630	Kg.
2	Levadura	4,38	3,78	3,78	3,48	3,24	2,70	0,42	21,78	Kg.
3	Azúcar	21,90	18,90	18,90	17,40	16,20	13,50	2,10	108,90	Kg.
4	Sal	14,60	12,60	12,60	11,60	10,80	9,00	1,40	72,60	Kg.
5	Manteca Vegetal	21,90	18,90	18,90	17,40	16,20	13,50	2,10	108,90	Kg.

4. Pan Integral de Dulce de 102 Gr.

N°	MATERIALES	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	TOTAL	
1	Harina Blanca	4,80	4,80	4,40	4,80	4,80	4,80	0,00	28,4	Kg.
2	Harina Integral	1,20	1,20	1,10	1,20	1,20	1,20	0,00	7,10	Kg.
3	Levadura	0,09	0,09	0,08	0,09	0,09	0,09	0,00	0,53	Kg.
4	Azúcar	1,38	1,38	1,27	1,38	1,38	1,38	0,00	8,17	Kg.
5	Sal	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,00	0,18	Kg.
6	Margarina	0,30	0,30	0,28	0,30	0,30	0,30	0,00	1,78	Kg.
7	Manteca de Cerdo	0,18	0,18	0,17	0,18	0,18	0,18	0,00	1,07	Kg.

5. Pan Integral de Sal de 102 Gr.

Nº	MATERIALES	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	TOTAL	
1	Harina Blanca	4,80	4,80	4,40	4,40	4,80	4,80	0,00	28	Kg.
2	Harina Integral	1,20	1,20	1,10	1,10	1,20	1,20	0,00	7,00	Kg.
3	Levadura	0,08	0,08	0,07	0,07	0,08	0,08	0,00	0,46	Kg.
4	Azúcar	0,30	0,30	0,28	0,28	0,30	0,30	0,00	1,75	Kg.
5	Sal	0,12	0,12	0,11	0,11	0,12	0,12	0,00	0,70	Kg.
6	Margarina	0,30	0,30	0,28	0,28	0,30	0,30	0,00	1,75	Kg.
7	Manteca de Cerdo	0,18	0,18	0,17	0,17	0,18	0,18	0,00	1,05	Kg.

6. Empanadas de 106 Gr.

Nº	MATERIALES	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	TOTAL	
1	Harina Blanca	18	18	18	17	18	13	0	102	Kg.
2	Levadura	0,16	0,16	0,16	0,15	0,16	0,12	0,00	0,92	Kg.
3	Azúcar	0,90	0,90	0,90	0,85	0,90	0,65	0,00	5,10	Kg.
4	Sal	0,36	0,36	0,36	0,34	0,36	0,26	0,00	2,04	Kg.
5	Margarina	2,00	2,25	2,25	2,13	2,25	1,63	0,00	12,50	Kg.
6	Mantequilla	1,00	1,13	1,13	1,07	1,13	0,82	0,00	6,29	Kg.
7	Manteca de Cerdo	2,00	2,25	2,25	2,13	2,25	1,63	0,00	12,50	Kg.
8	Huevos	35,00	35,00	45,00	42,50	45,00	32,50	0,00	235,00	Kg.
9	Queso	4	4	4	4	4	3	0	23,00	Kg.

7. Trenzas de 177 Gr.

Nº	MATERIALES	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	TOTAL	
1	Harina Blanca	52	52	52	52	52	35	0	295	Kg.
2	Levadura	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,25	0,00	2,07	Kg.
3	Azúcar	13,52	13,52	13,52	13,52	13,52	9,10	0,00	76,70	Kg.
4	Sal	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,18	0,00	1,48	Kg.
5	Manteca Vegetal	2,60	2,60	2,60	2,60	2,60	1,75	0,00	14,75	Kg.
6	Margarina	2,60	2,60	2,60	2,60	2,60	1,75	0,00	14,75	Kg.
7	Manteca de Cerdo	2,60	2,60	2,60	2,60	2,60	1,75	0,00	14,75	Kg.

8. Cachos de 178 Gr.

Nº	MATERIALES	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	TOTAL	
1	Harina Blanca	32	32	32	32	32	25	0	185	Kg.
2	Levadura	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,09	0,00	0,63	Kg.
3	Azúcar	1,92	1,92	1,92	1,92	1,92	1,50	0,00	11,10	Kg.
4	Sal	0,64	0,64	0,64	0,64	0,64	0,50	0,00	3,70	Kg.
5	Manteca Vegetal	1,92	1,92	1,92	1,92	1,92	1,50	0,00	11,10	Kg.
6	Margarina	5,12	5,12	5,12	5,12	5,12	4,00	0,00	29,60	Kg.
7	Huevos	6	6	6	6	6	4	0	33,50	Kg.

9. Empichados de 108 Gr.

Nº	MATERIALES	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	TOTAL	
1	Harina Blanca	35	36	36	36	36	35	8	222	Kg.
2	Levadura	0,35	0,36	0,36	0,36	0,36	0,35	0,08	2,22	Kg.
3	Azúcar	1,75	1,80	1,80	1,80	1,80	1,75	0,40	11,10	Kg.
4	Sal	0,70	0,72	0,72	0,72	0,72	0,70	0,16	4,44	Kg.
5	Margarina	1,05	1,08	1,08	1,08	1,08	1,05	0,24	6,66	Kg.
6	Mantequilla	1,75	1,80	1,80	1,80	1,80	1,75	0,40	11,10	Kg.
7	Manteca de Cerdo	2,10	2,16	2,16	2,16	2,16	2,10	0,48	13,32	Kg.
8	Huevos	103	106	106	106	106	103	24	652,94	Kg.

10. Churos de 104 Gr.

Nº	MATERIALES	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	TOTAL	
1	Harina Blanca	11	11	11	11	11	11	10	76	Kg.
2	Levadura	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,08	0,61	Kg.
3	Azúcar	0,66	0,66	0,66	0,66	0,66	0,66	0,60	4,56	Kg.
4	Sal	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,20	1,52	Kg.
5	Manteca Vegetal	0,33	0,33	0,33	0,33	0,33	0,33	0,30	2,28	Kg.
6	Manteca de Cerdo	0,77	0,77	0,77	0,77	0,77	0,77	0,70	5,32	Kg.
7	Huevos	5	5	5	5	5	5	4	33,53	Kg.

Análisis de las Costas



Panadería "La Vienesa"

Hoja de Costos

Cliete: Tienda Mi Mejor Deseo
Descripcion: Palanquetas de 108 Gr.
Detalle: Pan
Cantidad: 10585
Turno: Mañana

Orden N°: 0001
Fecha de Inicio: 04/01/2016
Fecha de Termina: 04/01/2016

COSTO DE MATERIA PRIMA							COSTO DE MANO DE OBRA					COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Fecha	N° Requisicion	Cantidad	Descripcion	Unidad	Valor Unitario	Valor Total	Fecha	Horas	Detalle	Valor Hora	Total	Unidad	Detalle	Costo Unitario	Total	
04/01/2016	1	730,00	Harina Blanca	Kg.	0,69	503,70	04/01/2016	8,00	Panadero Dia 1	3,57	3,57	Kw.	Energia Electrica	0,71	0,71	
04/01/2016	1	4,38	Levadura	Kg.	0,06	0,26	04/01/2016	8,00	Panadero Dia 2	3,57	3,57	M3	Agua Potable	0,17	0,17	
04/01/2016	1	21,90	Azucar	Kg.	0,76	16,64	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 1	3,54	3,54	Unidad	Arriendo Local	2,53	2,53	
04/01/2016	1	14,60	Sal	Kg.	0,18	2,69	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 2	3,54	3,54	Mensual	Depreciacion Maquinaria	1,16	1,16	
04/01/2016	1	21,90	Manteca Vegetal	Kg.	1,45	31,65	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 3	3,54	3,54	Unidad	Palas para Hornear	0,02	0,02	
							04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 4	3,54	3,54	Unidad	Escobas	0,01	0,01	
							04/01/2016	8,00	Mecanicos	0,34	0,34	Galon	Aceite Caneca (maquina)	0,15	0,15	
							04/01/2016	8,00	Jeje de Alimentos	1,18	1,18	Unidad	Aceite (maquina General)	0,01	0,01	
												Metros^3	Leña	0,02	0,02	
												Unidad	Repuestos y accesorios (maquinaria)	0,79	0,79	
												Unidad	Latas para Hornear	0,68	0,68	
TOTAL						554,95	TOTAL					22,81	6,24			

Resumen:

Materia Prima:	554,95
Mano de Obra	22,81
C.I.F	6,24
Costo de Producc	584,00
Costo Total	584,00
% Utilidad	
Precio de Venta	584,00
Precio Venta Unit:	0,06

Producción de un Día de Trabajo

Producción	Total	Precio de Venta	Costo Unitario	Desperdicio	1%
Palanquetas	10.585	0,16	0,06	106	
Pan Centeno de Sal	370	0,16	0,14	4	
Pan Centeno de Dulce	560	0,16	0,09	6	
Pan Integral de Sal	42	0,70	0,55	0	
Pan Integral de Dulce	42	0,70	0,57	0	
Empanadas	144	0,30	0,27	0	
Trenzas	528	0,26	0,16	0	
Cachos	315	0,26	0,20	0	
Empichados	440	0,26	0,11	0	
Churos	176	0,16	0,15	0	
Total Producción	13.202				

PALANQUETAS: Como podemos observar para la elaboración de 10.585 palanquetas para un día normal de distribución, necesitamos cierta cantidad de Materia Prima tanto Directa como Indirecta, la materia prima principal es la harina, para lo cual se necesita 730,00 kilogramos de Harina blanca, también es necesario contar con otros materiales indirectos como son: 4,38 kilogramos de levadura, 21,90 kilogramos de azúcar, 14,60 kilogramos de sal; y, 21,90 kilogramos de manteca vegetal.

Se ha determinado asimismo que existe un desperdicio del 1% de su producción total, es decir de los 10.585 palanquetas que se realizan en una mañana de producción hay un desperdicio de 106 palanquetas (una gaveta completa de desperdicio). La materia prima directa e indirecta que se desperdició son: 5,03 kilogramos de harina blanca, 0,02 kilogramos de levadura, 0,16 kilogramos de azúcar, 0,02 kilogramos de sal, 0,31 kilogramos de manteca vegetal; lo que indica que de la producción de 10585 solo salen 10479 palanquetas para su venta, los 106 panes restantes son tomados como desperdicio pues salen muy duros, quemados, con ampollas en la corteza del pan; o, muy crujientes, ocasionado por un exceso en la Materia Prima Directa e Indirecta lo que provoca un desperdicio de sus Materias Primas.

En la Mano de Obra requerida para la elaboración de los panes tanto directa como indirecta tenemos: dos maestros panaderos, y cuatro ayudantes de panadería, refiriéndonos a ellos como mano de obra directa en el turno de la mañana y que tienen a su cargo la producción; y como mano de obra indirecta tenemos: a los mecánicos y al jefe de alimentos lo que

permite inferir que existe el personal estrictamente necesario para la elaboración de dicho producto.

Cabe recalcar que del total de personal operativo existente, únicamente se considera a los dos panaderos y cuatro ayudantes para la determinación de costos en la producción de palanquetas, mientras que el resto son considerados en la determinación de costos de las otras variedades de pan.

En cuanto a la carga fabril, que incluye: energía eléctrica; agua potable; arriendo local; depreciación maquinaria; palas para hornear; escobas; aceite caneca (máquina); aceite (máquina general); leña; repuestos y accesorios (maquinaria); latas para hornear, se puede determinar que existe cierto exceso de consumo, tanto de energía eléctrica como de agua potable, lo que provoca una pérdida de recursos materiales y que bien podría corregirse previo diálogo con el personal responsable de los procesos.

Los gastos de administración, ventas y financieros, debido a que no pueden ser atribuidos con precisión a cada unidad producida, deben de acumularse y posteriormente considerarse en el momento de determinar el precio de venta final de cada una de las variedades de pan. Todos los ítems que se detallaron anteriormente nos da como resultado un Costo Total de Producción de \$ 740,40, este rubro se lo divide para la producción total de 10.585 panes diarios que se elaboran, obteniendo así un Costo Unitario de \$ 0,06 ctvs., lo que indica que la Panadería "La Vienesa" obtiene una ganancia de \$ 0,10, ya que la Panadería entrega su producto a \$ 0,16 ctvs., como precio final de venta al público.



Panadería "La Vienesa"

Hoja de Costos

Cliente: Tienda Mi Mejor Deseo
Descripcion: Pan Centeno de Sal de 108 Gr.
Detalle: Pan
Cantidad: 370
Turno: Mañana

Orden N°: 0001
Fecha de Inicio: 04/01/2016
Fecha de Termina: 04/01/2016

COSTO DE MATERIA PRIMA							COSTO DE MANO DE OBRA					COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Fecha	N° Requisición	Cantidad	Descripcion	Unidad	Valor Unitario	Valor Total	Fecha	Horas	Detalle	Valor Hora	Total	Unidad	Detalle	Costo Unitario	Total	
04/01/2016	1	34,40	Harina Blanca	Kg.	0,69	23,74	04/01/2016	8,00	Panadero Dia 1	3,57	3,57	Kw.	Energia Electrica	0,71	0,71	
04/01/2016	1	5,60	Harina Integral	Kg.	0,69	3,86	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 1	3,54	3,54	M3	Agua Potable	0,17	0,17	
04/01/2016	1	0,32	Levadura	Kg.	0,06	0,02	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 2	3,54	3,54	Unidad	Arriendo Local	2,53	2,53	
04/01/2016	1	2,00	Azucar	Kg.	0,76	1,52	04/01/2016	8,00	Mecanicos	0,34	0,34	Mensual	Depreciacion Maquinaria	1,16	1,16	
04/01/2016	1	0,80	Sal	Kg.	0,18	0,15	04/01/2016	8,00	Jeje de Alimento	1,18	1,18	Unidad	Palas para Hornear	0,02	0,02	
04/01/2016	1	2,00	Manteca Vegetal	Kg.	1,45	2,89						Unidad	Escobas	0,01	0,01	
04/01/2016	1	1,20	Manteca de Cerdo	Kg.	0,03	0,03						Galon	Aceite Caneca (maquina)	0,15	0,15	
												Unidad	Aceite (maquina General)	0,01	0,01	
												Metros ³	Leña	0,02	0,02	
												Unidad	Repuestos y accesorios (maquinaria)	0,79	0,79	
												Unidad	Latas para Hornear	0,68	0,68	
TOTAL						32,21	TOTAL					12,17	6,24			

Resumen:

Materia Prima:	32,21
Mano de Obra	12,17
C.I.F	6,24
Costo de Producc	50,62
Costo Total	50,62
½ Utilidad	
Precio de Venta	50,62
Precio Venta Unit:	0,14

PAN CENTENO DE SAL: Para la elaboración de 370 panes Centenos de Sal para un día normal de distribución, necesitamos cierta cantidad de Materia Prima tanto Directa como Indirecta.

Materia Prima	Materia Prima Indirecta
34,40 kilogramos de harina blanca.	0,32 kilogramos de levadura.
5,60 kilogramos de harina integral.	2,00 kilogramos de azúcar
	0,80 kilogramos de sal
	2,00 kilogramos de manteca vegetal
	1,20 kilogramos de manteca de cerdo

Se ha determinado asimismo que existe un desperdicio del 1% de su producción, en este caso tendremos que de los 350 panes que se elaboran en una mañana normal hay un desperdicio de 4 panes centenos de sal. La materia prima directa e indirecta que se desperdició son:

Materia Prima	Materia Prima Indirecta
0,23 kilogramos de harina blanca.	0,01 kilogramos de levadura.
0,03 kilogramos de harina integral.	0,01 kilogramos de azúcar
	0,02 kilogramos de sal
	0,02 kilogramos de manteca vegetal
	0,01 kilogramos de manteca de cerdo

Lo que indica que de la producción de 350 solo salen 346 panes centenos de sal para su venta, los 4 panes restantes son tomados como desperdicio, pues salen muy duros, quemados, con ampollas en la corteza del pan, o, muy crujientes, ocasionado por un exceso en la Materia Prima Directa e Indirecta, lo que provoca desperdicio de los diferentes materiales.

En cuanto a la Mano de Obra requerida para la elaboración de los Centenos de Sal tanto directa como indirecta tenemos: a un maestro panadero, y a los dos ayudantes de panadería refiriéndonos a ellos como mano de obra directa en el turno de la mañana que tienen a su cargo la producción, y como mano de obra indirecta tenemos a los mecánicos y al jefe de alimentos, lo que permite inferir que existe el personal estrictamente necesario para la elaboración de dicho producto.

En cuanto a la carga fabril, que incluye: energía eléctrica; agua potable; arriendo local; depreciación maquinaria; palas para hornear; escobas; aceite caneca (máquina); aceite (máquina general); leña; repuestos y accesorios (maquinaria); latas para hornear, se puede determinar que existe cierto exceso de consumo, tanto de energía eléctrica como de agua

potable, lo que provoca una pérdida de recursos materiales y que bien podría corregirse previo diálogo con el personal responsable de los procesos.

Finalmente, los gastos de administración, ventas y financieros, debido a que no pueden ser atribuidos con precisión a cada unidad producida, deben de acumularse y posteriormente considerarse en el momento de determinar el precio de venta final de cada una de las variedades de pan. Todos los ítems que se detallaron anteriormente nos da como resultado un Costo Total de Producción de \$ 50,62 este rubro se lo divide para la producción total de 350 panes diarios que elaboran obteniendo así un Costo Unitario de \$ 0,14 ctvs., lo que indica que la Panadería "La Vienesita" obtiene una ganancia de \$ 0,02, ya que la Panadería entrega su producto a \$ 0,16 ctvs., como precio de venta al público.



Panadería "La Vienesa"

Hoja de Costos

Cliete: Tienda Mi Mejor Deseo
Descripcion: Pan Centeno de Dulce de 108 Gr.
Detalle: Pan
Cantidad: 560
Turno: Mañana

Orden N°: 0001
Fecha de Inicio: 04/01/2016
Fecha de Termina: 04/01/2016

COSTO DE MATERIA PRIMA							COSTO DE MANO DE OBRA					COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Fecha	N° Requisicion	Cantidad	Descripcion	Unidad	Valor Unitario	Valor Total	Fecha	Horas	Detalle	Valor Hora	Total	Unidad	Detalle	Costo Unitario	Total	
04/01/2016	1	27,52	Harina Blanca	Kg.	0,69	18,99	04/01/2016	8,00	Panadero Dia 1	3,57	3,57	Kw.	Energia Electrica	0,71	0,71	
04/01/2016	1	4,48	Harina Integral	Kg.	0,69	3,09	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 1	3,54	3,54	M3	Agua Potable	0,17	0,17	
04/01/2016	1	0,29	Levadura	Kg.	0,06	0,02	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 2	3,54	3,54	Unidad	Arriendo Local	2,53	2,53	
04/01/2016	1	8,64	Azucar	Kg.	0,76	6,57	04/01/2016	8,00	Mecanicos	0,34	0,34	Mensual	Depreciacion Maquinaria	1,16	1,16	
04/01/2016	1	0,16	Sal	Kg.	0,18	0,03	04/01/2016	8,00	Jeje de Alimento	1,18	1,18	Unidad	Palas para Hornear	0,02	0,02	
04/01/2016	1	1,60	Manteca Vegetal	Kg.	1,45	2,31						Unidad	Escobas	0,01	0,01	
04/01/2016	1	0,96	Manteca de Cerdo	Kg.	0,03	0,03						Galon	Aceite Caneca (maquina)	0,15	0,15	
												Unidad	Aceite (maquina General)	0,01	0,01	
												Metros ³	Leña	0,02	0,02	
												Unidad	Repuestos y accesorios (maquinaria)	0,79	0,79	
												Unidad	Latas para Hornear	0,68	0,68	
TOTAL						31,03	TOTAL					12,17	6,24			

Resumen:

Materia Prima:	31,03
Mano de Obra	12,17
C.I.F	6,24
Costo de Producc	49,44
Costo Total	49,44
% Utilidad	
Precio de Venta	49,44
Precio Venta Unit:	0,09

PAN CENTENO DE DULCE: Para la producción de elaboración de los panes Centenos de Dulce encontramos que para la elaboración de 560 panes Centenos de Dulce necesitamos cierta cantidad de Materia Prima tanto Directa como Indirecta como materia prima directa tenemos la harina: 27,52 Kilogramos de harina blanca y 4,48 Kilogramos de harina integral, como materiales indirectos tenemos 0,29 Kilogramos de levadura, 8,64 Kilogramos de azúcar, 0,16 Kilogramos de sal, 1,60 Kilogramos de manteca vegetal, y 0,96 Kilogramos de manteca de cerdo.

Con todos estos materiales se puede elaborar 552 panes las cuales son requeridas para un día de distribución, hemos encontrado que existe un desperdicio del 1% de su producción en este caso tendremos de los 552 panes que se realizan en una mañana de producción encontramos un desperdicio de 6 panes centenos de sal, la materia prima directa e indirecta que se desperdició son: 0,18 kilogramos de harina blanca; 0,03 kilogramos de harina integral, 0,01 kilogramos de levadura, 0,01 kilogramos de azúcar, 0,02 kilogramos de sal, 0,02 kilogramos de manteca vegetal; y 0,01 kilogramos de manteca de cerdo lo que indica que de la producción de 552 solo salen 546 panes centenos de dulce para su venta, los 6 panes restantes son tomados como desperdicio lo que indica que los panes salen muy duros, quemados, salen con ampollas en la corteza del pan, salen muy crujientes, no salen en su estado normal; hay un exceso en la Materia Prima Directa e Indirecta lo que provoca que se ocasionen un desperdicio de sus Materias Primas.

En cuanto a la Mano de Obra requerida para la elaboración de los Centenos de Dulce tanto directa como indirecta tenemos: a un maestro panadero, y a los dos ayudantes de panadería refiriéndonos a ellos como mano de obra directa en el turno de la mañana que tienen a su cargo la producción, y como mano de obra indirecta tenemos a los mecánicos y al jefe de alimentos, lo que permite inferir que existe el personal estrictamente necesario para la elaboración de dicho producto.

En cuanto a la carga fabril, que incluye: energía eléctrica; agua potable; arriendo local; depreciación maquinaria; palas para hornear; escobas; aceite caneca (máquina); aceite (máquina general); leña; repuestos y accesorios (maquinaria); latas para hornear, se puede determinar que existe cierto exceso de consumo, tanto de energía eléctrica como de agua potable, lo que provoca una pérdida de recursos materiales y que bien podría corregirse previo diálogo con el personal responsable de los procesos.

Los gastos de administración, ventas y financieros, debido a que no pueden ser atribuidos con precisión a cada unidad producida, deben de acumularse y posteriormente considerarse en el momento de determinar el precio de venta final de cada una de las variedades de pan. Todos los ítems que se detallaron anteriormente nos da como resultado un Costo Total de \$ 49,44 este rubro se lo divide para la producción total de 552 panes diarios que elaboran, obteniendo así un Costo Unitario de \$ 0,09 ctvs., lo que indica que la Panadería "La Vienesa" obtiene una ganancia de \$ 0,07 ya que la Panadería entrega su producto a \$ 0,16 ctvs., como precio de venta al público.



Panadería "La Vienesa"

Hoja de Costos

Cliete: Tienda Mi Mejor Deseo
Descripcion: Pan Integral de Sal de 108 Gr.
Detalle: Pan
Cantidad: 42
Turno: Mañana

Orden N°: 0001
Fecha de Inicio: 04/01/2016
Fecha de Terminar: 04/01/2016

COSTO DE MATERIA PRIMA							COSTO DE MANO DE OBRA					COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Fecha	N° Requisicion	Cantidad	Descripcion	Unidad	Valor Unitario	Valor Total	Fecha	Horas	Detalle	Valor Hora	Total	Unidad	Detalle	Costo Unitario	Total	
04/01/2016	1	4,80	Harina Blanca	Kg.	0,69	3,31	04/01/2016	8,00	Panadero Dia 1	3,57	3,57	Kw.	Energia Electrica	0,71	0,71	
04/01/2016	1	1,20	Harina Integral	Kg.	0,69	0,83	04/01/2016	8,00	Agudante Dia 1	3,54	3,54	M3	Agua Potable	0,17	0,17	
04/01/2016	1	0,08	Levadura	Kg.	0,06	0,00	04/01/2016	8,00	Agudante Dia 2	3,54	3,54	Unidad	Arriendo Local	2,53	2,53	
04/01/2016	1	0,30	Azucar	Kg.	0,76	0,23	04/01/2016	8,00	Mecanicos	0,34	0,34	Mensual	Depreciacion Maquinaria	1,16	1,16	
04/01/2016	1	0,12	Sal	Kg.	0,18	0,02	04/01/2016	8,00	Jeje de Alimentos	1,18	1,18	Unidad	Palas para Hornear	0,02	0,02	
04/01/2016	1	0,18	Manteca de Cerdo	Kg.	0,03	0,01						Unidad	Escobas	0,01	0,01	
04/01/2016	1	0,30	Margarina	Kg.	1,38	0,41						Galon	Aceite Caneca (maquina)	0,15	0,15	
												Unidad	Aceite (maquina General)	0,01	0,01	
												Metros ³	Leña	0,02	0,02	
												Unidad	Repuestos y accesorios (maquinaria)	0,79	0,79	
												Unidad	Latas para Hornear	0,68	0,68	
TOTAL						4,81	TOTAL					12,17	6,24			

Resumen:

Materia Prima:	4,81
Mano de Obra	12,17
C.I.F	6,24
Costo de Produccion	23,22
Costo Total	23,22
% Utilidad	
Precio de Venta	23,22
Precio Venta Unit:	0,55

PAN INTEGRAL DE SAL: Como podemos observar en la producción de los panes Integrales de Sal encontramos que para la elaboración de 42 panes integrales de sal necesitamos cierta cantidad de Materia Prima tanto Directa como Indirecta, la materia prima principal es: la harina para lo cual se necesita 4,80 kilogramos de harina blanca, y 1,20 kilogramos de harina integral, también es necesario contar con otros materiales, aquellos materiales indirectos que se necesita son: 0,08 kilogramos de levadura, 0,30 kilogramos de azúcar, 0,12 kilogramos de sal, 0,18 kilogramos de manteca de cerdo y 0,30 kilogramos de margarina con todos estos materiales se puede elaborar 42 panes las cuales son requeridas para un día de distribución.

En cuanto a la Mano de Obra requerida para la elaboración de los Integrales de Sal tanto directa como indirecta tenemos: a un maestro panadero, y a los dos ayudantes de panadería refiriéndonos a ellos como mano de obra directa en el turno de la mañana que tienen a su cargo la producción, y como mano de obra indirecta tenemos a los mecánicos y al jefe de alimentos, lo que permite inferir que existe el personal estrictamente necesario para la elaboración de dicho producto.

En cuanto a la carga fabril, que incluye: energía eléctrica; agua potable; arriendo local; depreciación maquinaria; palas para hornear; escobas; aceite caneca (máquina); aceite (máquina general); leña; repuestos y accesorios (maquinaria); latas para hornear, se puede determinar que existe cierto exceso de consumo, tanto de energía eléctrica como de agua potable, lo que provoca una pérdida de recursos materiales y que bien podría corregirse previo diálogo con el personal responsable de los procesos.

Los gastos de administración, ventas y financieros, debido a que no pueden ser atribuidos con precisión a cada unidad producida, deben de acumularse y posteriormente considerarse en el momento de determinar el precio de venta final de cada una de las variedades de pan. Todos los ítems que se detallaron anteriormente nos da como resultado un Costo Total de Producción de \$ 22,81 este rubro se lo divide para la producción total de 42 panes diarios que elaboran obteniendo así un Costo Unitario de \$ 0,55 ctvs., lo que indica que la Panadería "La Vienesita" obtiene una ganancia de \$ 0,15, ya que la Panadería entrega su producto a \$ 0,70 ctvs., como precio de venta al público.



Panadería "La Vienesana"

Hoja de Costos

Cliete: Tienda Mi Mejor Deseo
Descripcion: Pan Integral de Dulce de 108 Gr.
Detalle: Pan
Cantidad: 42
Turno: Mañana

Orden N°: 0001
Fecha de Inicio: 04/01/2016
Fecha de Termina: 04/01/2016

COSTO DE MATERIA PRIMA							COSTO DE MANO DE OBRA					COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Fecha	N° Requisicion	Cantidad	Descripcion	Unidad	Valor Unitario	Valor Total	Fecha	Horas	Detalle	Valor Hora	Total	Unidad	Detalle	Costo Unitario	Total		
04/01/2016	1	4,80	Harina Blanca	Kg.	0,69	3,31	04/01/2016	8,00	Panadero Dia 1	3,57	3,57	Kw.	Energia Electrica	0,71	0,71		
04/01/2016	1	1,20	Harina Integral	Kg.	0,69	0,83	04/01/2016	8,00	Agudante Dia 1	3,54	3,54	M3	Agua Potable	0,17	0,17		
04/01/2016	1	0,09	Levadura	Kg.	0,06	0,01	04/01/2016	8,00	Agudante Dia 2	3,54	3,54	Unidad	Arriendo Local	2,53	2,53		
04/01/2016	1	1,38	Azucar	Kg.	0,76	1,05	04/01/2016	8,00	Mecanicos	0,34	0,34	Mensual	Depreciacion Maquinaria	1,16	1,16		
04/01/2016	1	0,03	Sal	Kg.	0,18	0,01	04/01/2016	8,00	Jeje de Alimento	1,18	1,18	Unidad	Palas para Hornear	0,02	0,02		
04/01/2016	1	0,18	Manteca de Cerdo	Kg.	0,03	0,01						Unidad	Escobas	0,01	0,01		
04/01/2016	1	0,30	Margarina	Kg.	1,38	0,41						Galon	Aceite Caneca (maquina)	0,15	0,15		
												Unidad	Aceite (maquina General)	0,01	0,01		
												Metros ³	Leña	0,02	0,02		
												Unidad	Repuestos y accesorios (maquinaria)	0,79	0,79		
												Unidad	Latas para Hornear	0,68	0,68		
TOTAL						5,62	TOTAL					12,17	TOTAL				6,24

Resumen:

Materia Prima:	5,62
Mano de Obra	12,17
C.I.F	<u>6,24</u>
Costo de Producc	24,03
Costo Total	24,03
% Utilidad	
Precio de Venta	<u>24,03</u>
Precio Venta Unit:	0,57

PAN INTEGRAL DE DULCE: Como podemos observar en la producción de elaboración de los panes Integrales de Dulce encontramos que para la elaboración de 42 panes integrales de dulce necesitamos cierta cantidad de Materia Prima tanto Directa como Indirecta, la materia prima principal es: la harina para lo cual se necesita 4,80 kilogramos de harina blanca, y 1,20 kilogramos de harina integral, también es necesario contar con otros materiales, aquellos materiales indirectos que se necesita son: 0,09 kilogramos de levadura, 1,38 kilogramos de azúcar, 0,03 kilogramos de sal, 0,18 kilogramos de manteca de cerdo y 0,30 kilogramos de margarina con todos estos materiales se puede elaborar 42 panes las cuales son requeridas para un día de distribución.

En cuanto a la Mano de Obra requerida para la elaboración de los panes Integrales de Dulce tanto directa como indirecta tenemos: a un maestro panadero, y a los dos ayudantes de panadería refiriéndonos a ellos como mano de obra directa en el turno de la mañana que tienen a su cargo la producción, y como mano de obra indirecta tenemos a los mecánicos y al jefe de alimentos, lo que permite inferir que existe el personal estrictamente necesario para la elaboración de dicho producto.

En cuanto a la carga fabril, que incluye: energía eléctrica; agua potable; arriendo local; depreciación maquinaria; palas para hornear; escobas; aceite caneca (máquina); aceite (máquina general); leña; repuestos y accesorios (maquinaria); latas para hornear, se puede determinar que existe cierto exceso de consumo, tanto de energía eléctrica como de agua potable, lo que provoca una pérdida de recursos materiales y que bien podría corregirse previo diálogo con el personal responsable de los procesos.

Los gastos de administración, ventas y financieros, debido a que no pueden ser atribuidos con precisión a cada unidad producida, deben de acumularse y posteriormente considerarse en el momento de determinar el precio de venta final de cada una de las variedades de pan. Todos los ítems que se detallaron anteriormente nos da como resultado un Costo Total de Producción de \$ 23,61, este rubro se lo divide para la producción total de 42 panes diarios que elaboran obteniendo así un Costo Unitario de \$ 0,57 ctvs., lo que indica que la Panadería "La Vienesá" obtiene una ganancia de \$ 0,13, ya que la Panadería entrega su producto a \$ 0,70 ctvs., como precio de venta al público.



Panadería "La Vienesa"

Hoja de Costos

Cliete: Tienda Mi Mejor Deseo
Descripcion: Empanadas de 106 Gr.
Detalle: Pan
Cantidad: 144
Turno: Mañana

Orden N°: 0001
Fecha de Inicio: 04/01/2016
Fecha de Terminaci: 04/01/2016

COSTO DE MATERIA PRIMA							COSTO DE MANO DE OBRA					COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Fecha	N° Requisicion	Cantidad	Descripcion	Unidad	Valor Unitario	Valor Total	Fecha	Horas	Detalle	Valor Hora	Total	Unidad	Detalle	Costo Unitario	Total	
04/01/2016	1	18,00	Harina Blanca	Kg.	0,69	12,42	04/01/2016	8,00	Panadero Dia 1	3,57	3,57	Kw.	Energia Electrica	0,71	0,71	
04/01/2016	1	0,16	Levadura	Kg.	0,06	0,01	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 1	3,54	3,54	M3	Agua Potable	0,17	0,17	
04/01/2016	1	0,90	Azucar	Kg.	0,76	0,68	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 2	3,54	3,54	Unidad	Arriendo Local	2,53	2,53	
04/01/2016	1	0,36	Sal	Kg.	0,18	0,07	04/01/2016	8,00	Mecanicos	0,34	0,34	Mensual	Depreciacion Maquinaria	1,16	1,16	
04/01/2016	1	2,00	Margarina	Kg.	1,45	2,89	04/01/2016	8,00	Jeje de Alimentos	1,18	1,18	Unidad	Palas para Hornear	0,02	0,02	
04/01/2016	1	1,00	Mantequilla	Kg.	1,38	1,38						Unidad	Escobas	0,01	0,01	
04/01/2016	1	2,00	Manteca de Cerdo	Kg.	0,03	0,06						Galon	Aceite Caneca (maquina)	0,15	0,15	
04/01/2016	1	35,00	Huevos	Kg.	0,05	1,59						Unidad	Aceite (maquina General)	0,01	0,01	
04/01/2016	1	4,00	Queso	Kg.	0,27	1,09						Metros ³	Leña	0,02	0,02	
												Unidad	Repuestos y accesorios (maquinaria)	0,79	0,79	
												Unidad	Latas para Hornear	0,68	0,68	
TOTAL						20,19	TOTAL					12,17	6,24			

Resumen:

Materia Prima:	20,19
Mano de Obra	12,17
C.I.F	6,24
Costo de Produccion	38,60
Costo Total	38,60
% Utilidad	
Precio de Venta	38,60
Precio Venta Unitar	0,27

EMPANADAS: Como podemos observar para la elaboración de 144 Empanadas para un día normal de distribución, necesitamos cierta cantidad de Materia Prima tanto Directa como Indirecta, la materia prima principal es: la harina para lo cual se necesita 18,00 kilogramos de harina blanca, también es necesario contar con otros materiales indirectos como: 0,16 kilogramos de levadura, 0,90 kilogramos de azúcar, 0,36 kilogramos de sal, 2,00 kilogramos de margarina; 1,00 kilogramo de mantequilla; 2,00 kilogramos de manteca de cerdo; 35 kilogramos de huevos; y 4,00 kilogramos de queso.

En cuanto a la Mano de Obra requerida para la elaboración de las Empanadas, tanto directa como indirecta tenemos: a un maestro panadero, y a los dos ayudantes de panadería refiriéndonos a ellos como mano de obra directa en el turno de la mañana que tienen a su cargo la producción, y como mano de obra indirecta tenemos a los mecánicos y al jefe de alimentos, lo que permite inferir que existe el personal estrictamente necesario para la elaboración de dicho producto.

En cuanto a la carga fabril, que incluye: energía eléctrica; agua potable; arriendo local; depreciación maquinaria; palas para hornear; escobas; aceite caneca (máquina); aceite (máquina general); leña; repuestos y accesorios (maquinaria); latas para hornear, se puede determinar que existe cierto exceso de consumo, tanto de energía eléctrica como de agua potable, lo que provoca una pérdida de recursos materiales y que bien podría corregirse previo diálogo con el personal responsable de los procesos.

Finalmente, los gastos de administración, ventas y financieros, debido a que no pueden ser atribuidos con precisión a cada unidad producida, deben de acumularse y posteriormente considerarse en el momento de determinar el precio de venta final de cada una de las variedades de pan. Todos los ítems que se detallaron anteriormente nos da como resultado un Costo Total de Producción de \$ 38,60, este rubro se lo divide para la producción total de 144 panes diarios que elaboran obteniendo así un Costo Unitario de \$ 0,27 ctvs., lo que indica que la Panadería "La Vienesita" obtiene una ganancia de \$ 0,03, ya que la Panadería entrega su producto a \$ 0,30 ctvs., como precio de venta al público.



Panadería "La Vienesa"

Hoja de Costos

Cliete: Tienda Mi Mejor Deseo
Descripcion: Trenzas de 177 Gr.
Detalle: Pan
Cantidad: 528
Turno: Mañana

Orden N°: 0001
Fecha de Inicio: 04/01/2016
Fecha de Terminaci 04/01/2016

COSTO DE MATERIA PRIMA							COSTO DE MANO DE OBRA					COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Fecha	N° Requisicion	Cantidad	Descripcion	Unidad	Valor Unitario	Valor Total	Fecha	Horas	Detalle	Valor Hora	Total	Unidad	Detalle	Costo Unitario	Total		
04/01/2016	1	52,00	Harina Blanca	Kg.	0,69	35,88	04/01/2016	8,00	Panadero Dia 1	3,57	3,57	Kw.	Energia Electrica	0,71	0,71		
04/01/2016	1	0,36	Levadura	Kg.	0,06	0,02	04/01/2016	8,00	Panadero Dia 2	3,57	3,57	M3	Agua Potable	0,17	0,17		
04/01/2016	1	13,52	Azucar	Kg.	0,76	10,28	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 1	3,54	3,54	Unidad	Arriendo Local	2,53	2,53		
04/01/2016	1	0,26	Sal	Kg.	0,18	0,05	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 2	3,54	3,54	Mensual	Depreciacion Maquinaria	1,16	1,16		
04/01/2016	1	2,60	Manteca Vegetal	Kg.	1,45	3,76	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 3	3,54	3,54	Unidad	Palas para Hornear	0,02	0,02		
04/01/2016	1	2,60	Margarina	Kg.	1,38	3,59	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 4	3,54	3,54	Unidad	Escobas	0,01	0,01		
04/01/2016	1	2,60	Manteca de Cerdo	Kg.	0,03	0,07	04/01/2016	8,00	Mecanicos	0,34	0,34	Galon	Aceite Caneca (maquina)	0,15	0,15		
							04/01/2016	8,00	Jeje de Alimentos	1,18	1,18	Unidad	Aceite (maquina General)	0,01	0,01		
												Metros^3	Leña	0,02	0,02		
												Unidad	Repuestos y accesorios (maquinaria)	0,79	0,79		
												Unidad	Latas para Hornear	0,68	0,68		
TOTAL						53,65	TOTAL					22,81					6,24

Resumen:

Materia Prima:	53,65
Mano de Obra	22,81
C.I.F	6,24
Costo de Produccio	82,71
Costo Total	82,71
% Utilidad	
Precio de Venta	82,71
Precio Venta Unitar	0,16

TRENZAS: Como podemos observar para la elaboración de 528 Trenzas para un día normal de distribución, necesitamos cierta cantidad de Materia Prima tanto Directa como Indirecta, la materia prima principal es: la harina para lo cual se necesita 52,00 Kilogramos de harina blanca, también es necesario contar con otros materiales indirectos como: 0,36 Kilogramos de levadura, 13,52 Kilogramos de azúcar, 0,26 Kilogramos de sal, 2,60 Kilogramos de manteca vegetal, 2,60 Kilogramos de margarina; y, 2,60 Kilogramo de manteca de cerdo.

En cuanto a la Mano de Obra requerida para la elaboración de las Trenzas, tanto directa como indirecta tenemos: a dos maestros panaderos, y a los cuatro ayudantes de panadería refiriéndonos a ellos como mano de obra directa en el turno de la mañana que tienen a su cargo la producción, y como mano de obra indirecta tenemos a los mecánicos y al jefe de alimentos, lo que permite inferir que existe el personal estrictamente necesario para la elaboración de dicho producto.

En cuanto a la carga fabril, que incluye: energía eléctrica; agua potable; arriendo local; depreciación maquinaria; palas para hornear; escobas; aceite caneca (máquina); aceite (máquina general); leña; repuestos y accesorios (maquinaria); latas para hornear, se puede determinar que existe cierto exceso de consumo, tanto de energía eléctrica como de agua potable, lo que provoca una pérdida de recursos materiales y que bien podría corregirse previo diálogo con el personal responsable de los procesos.

Finalmente, los gastos de administración, ventas y financieros, debido a que no pueden ser atribuidos con precisión a cada unidad producida, deben de acumularse y posteriormente considerarse en el momento de determinar el precio de venta final de cada una de las variedades de pan. Todos los ítems que se detallaron anteriormente nos da como resultado un Costo Total de Producción de \$ 82,71, este rubro se lo divide para la producción total de 528 panes diarios que elaboran, obteniendo así un Costo Unitario de \$ 0,16 ctvs., lo que indica que la Panadería "La Vienesita" obtiene una ganancia de \$ 0,10 ya que la Panadería entrega su producto a \$ 0,26 ctvs., como precio de venta al público.



Panadería "La Vienesa"

Hoja de Costos

Cliete: Tienda Mi Mejor Deseo
Descripcion: Cachos de 178 Gr.
Detalle: Pan
Cantidad: 315
Turno: Mañana

Orden N°: 0001
Fecha de Inicio: 04/01/2016
Fecha de Terminaci 04/01/2016

COSTO DE MATERIA PRIMA							COSTO DE MANO DE OBRA					COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
Fecha	N° Requisicion	Cantidad	Descripcion	Unidad	Valor Unitario	Valor Total	Fecha	Horas	Detalle	Valor Hora	Total	Unidad	Detalle	Costo Unitario	Total		
04/01/2016	1	32,00	Harina Blanca	Kg.	0,69	22,08	04/01/2016	8,00	Panadero Dia 1	3,57	3,57	Kw.	Energia Electrica	0,71	0,71		
04/01/2016	1	0,11	Levadura	Kg.	0,06	0,01	04/01/2016	8,00	Panadero Dia 2	3,57	3,57	M3	Agua Potable	0,17	0,17		
04/01/2016	1	1,92	Azucar	Kg.	0,76	1,46	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 1	3,54	3,54	Unidad	Arriendo Local	2,53	2,53		
04/01/2016	1	0,64	Sal	Kg.	0,18	0,12	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 2	3,54	3,54	Mensual	Depreciacion Maquinaria	1,16	1,16		
04/01/2016	1	1,92	Manteca Vegetal	Kg.	1,45	2,78	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 3	3,54	3,54	Unidad	Palas para Hornear	0,02	0,02		
04/01/2016	1	5,12	Margarina	Kg.	1,38	7,08	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 4	3,54	3,54	Unidad	Escobas	0,01	0,01		
04/01/2016	1	6,00	Huevos	Kg.	0,05	0,27	04/01/2016	8,00	Mecanicos	0,34	0,34	Galon	Aceite Caneca (maquina)	0,15	0,15		
							04/01/2016	8,00	Jeje de Alimentos	1,18	1,18	Unidad	Aceite (maquina General)	0,01	0,01		
												Metros ³	Leña	0,02	0,02		
												Unidad	Repuestos y accesorios (maquinaria)	0,79	0,79		
												Unidad	Latas para Hornear	0,68	0,68		
TOTAL						33,79	TOTAL					22,81					6,24

Resumen:

Materia Prima:	33,79
Mano de Obra	22,81
C.I.F	6,24
Costo de Produccion	62,84
Costo Total	62,84
% Utilidad	
Precio de Venta	62,84
Precio Venta Unitar	0,20

CACHOS: Como podemos observar para la elaboración de 315 Cachos para un día normal de distribución, necesitamos cierta cantidad de Materia Prima tanto Directa como Indirecta, la materia prima principal es: la harina para lo cual se necesita 32,00 kilogramos de harina blanca, también es necesario contar con otros materiales indirectos como: 0,11 kilogramos de levadura, 1,92 kilogramos de azúcar, 0,64 kilogramos de sal, 1,92 kilogramos de manteca vegetal, 5,12 kilogramos de margarina; y, 6,00 kilogramos de huevos.

En cuanto a la Mano de Obra requerida para la elaboración de los Cachos, tanto directa como indirecta tenemos: a dos maestros panaderos, y a los cuatro ayudantes de panadería refiriéndonos a ellos como mano de obra directa en el turno de la mañana que tienen a su cargo la producción, y como mano de obra indirecta tenemos a los mecánicos y al jefe de alimentos, lo que permite inferir que existe el personal estrictamente necesario para la elaboración de dicho producto.

En cuanto a la carga fabril, que incluye: energía eléctrica; agua potable; arriendo local; depreciación maquinaria; palas para hornear; escobas; aceite caneca (máquina); aceite (máquina general); leña; repuestos y accesorios (maquinaria); latas para hornear, se puede determinar que existe cierto exceso de consumo, tanto de energía eléctrica como de agua potable, lo que provoca una pérdida de recursos materiales y que bien podría corregirse previo diálogo con el personal responsable de los procesos.

Finalmente, los gastos de administración, ventas y financieros, debido a que no pueden ser atribuidos con precisión a cada unidad producida, deben de acumularse y posteriormente considerarse en el momento de determinar el precio de venta final de cada una de las variedades de pan. Todos los ítems que se detallaron anteriormente nos da como resultado un Costo Total de Producción de \$ 62,84, este rubro se lo divide para la producción total de 315 panes diarios que elaboran, obteniendo así un Costo Unitario de \$ 0,20 ctvs., lo que indica que la Panadería "La Vienesita" obtiene una ganancia de \$ 0,06, ya que la Panadería entrega su producto a \$ 0,26 ctvs. como precio de venta al público.



Panadería "La Vienesa"

Hoja de Costos

Cliete: Tienda Mi Mejor Deseo
Descripcion: Empichados de 108 Gr.
Detalle: Pan
Cantidad: 440
Turno: Mañana

Orden N°: 0001
Fecha de Inicio: 04/01/2016
Fecha de Terminaci 04/01/2016

COSTO DE MATERIA PRIMA							COSTO DE MANO DE OBRA					COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Fecha	N° Requisicion	Cantidad	Descripcion	Unidad	Valor Unitario	Valor Total	Fecha	Horas	Detalle	Valor Hora	Total	Unidad	Detalle	Costo Unitario	Total	
04/01/2016	1	35,00	Harina Blanca	Kg.	0,69	24,15	04/01/2016	8,00	Panadero Dia 1	3,57	3,57	Kw.	Energia Electrica	0,71	0,71	
04/01/2016	1	0,35	Levadura	Kg.	0,06	0,02	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 1	3,54	3,54	M3	Agua Potable	0,17	0,17	
04/01/2016	1	1,75	Azucar	Kg.	0,76	1,33	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 2	3,54	3,54	Unidad	Arriendo Local	2,53	2,53	
04/01/2016	1	0,70	Sal	Kg.	0,18	0,13	04/01/2016	8,00	Mecanicos	0,34	0,34	Mensual	Depreciacion Maquinaria	1,16	1,16	
04/01/2016	1	1,05	Margarina	Kg.	1,38	1,45	04/01/2016	8,00	Jeje de Alimentos	1,18	1,18	Unidad	Palas para Hornear	0,02	0,02	
04/01/2016	1	1,75	Mantequilla	Kg.	0,04	0,07						Unidad	Escobas	0,01	0,01	
04/01/2016	1	2,10	Manteca de Cerdo	Kg.	0,03	0,06						Galon	Aceite Caneca (maquina)	0,15	0,15	
04/01/2016	1	102,94	Huevos	Kg.	0,05	4,68						Unidad	Aceite (maquina General)	0,01	0,01	
												Metros ³	Leña	0,02	0,02	
												Unidad	Repuestos y accesorios (maquinaria)	0,79	0,79	
												Unidad	Latas para Hornear	0,68	0,68	
TOTAL						31,89	TOTAL					12,17	6,24			

Resumen:

Materia Prima:	31,89
Mano de Obra	12,17
C.I.F	6,24
Costo de Produccion	50,30
Costo Total	50,30
% Utilidad	
Precio de Venta	50,30
Precio Venta Unitar	0,11

EMPICHADOS: Como podemos observar para la elaboración de 440 Empichados para un día normal de distribución, necesitamos cierta cantidad de Materia Prima tanto Directa como Indirecta, la materia prima principal es: la harina para lo cual se necesita 35,00 kilogramos de harina blanca, también es necesario contar con otros materiales indirectos como: 0,35 kilogramos de levadura, 1,75 kilogramos de azúcar, 0,70 kilogramos de sal, 1,05 Kilogramos de margarina, 1,75 kilogramos de mantequilla, 2,10 kilogramos de manteca de cerdo, y 102,94 kilogramos de huevos.

En cuanto a la Mano de Obra requerida para la elaboración de los Empichados tanto directa como indirecta tenemos: a un maestro panadero, y a los dos ayudantes de panadería refiriéndonos a ellos como mano de obra directa en el turno de la mañana que tienen a su cargo la producción, y como mano de obra indirecta tenemos a los mecánicos y al jefe de alimentos, lo que permite inferir que existe el personal estrictamente necesario para la elaboración de dicho producto.

En cuanto a la carga fabril, que incluye: energía eléctrica; agua potable; arriendo local; depreciación maquinaria; palas para hornear; escobas; aceite caneca (máquina); aceite (máquina general); leña; repuestos y accesorios (maquinaria); latas para hornear, se puede determinar que existe cierto exceso de consumo, tanto de energía eléctrica como de agua potable, lo que provoca una pérdida de recursos materiales y que bien podría corregirse previo diálogo con el personal responsable de los procesos.

Finalmente, los gastos de administración, ventas y financieros, debido a que no pueden ser atribuidos con precisión a cada unidad producida, deben de acumularse y posteriormente considerarse en el momento de determinar el precio de venta final de cada una de las variedades de pan. Todos los ítems que se detallaron anteriormente nos da como resultado un Costo Total de Producción de \$ 50,30, este rubro se lo divide para la producción total de 440 panes diarios que elaboran, obteniendo así un Costo Unitario de \$ 0,11 ctvs., lo que indica que la Panadería "La Vienesita" obtiene una ganancia de \$ 0,15, ya que la Panadería entrega su producto a \$ 0,26 ctvs. Como precio de venta al público.



Panadería "La Vienesa"

Hoja de Costos

Cliete: Tienda Mi Mejor Deseo
Descripcion: Churos de 104 Gr.
Detalle: Pan
Cantidad: 176
Turno: Mañana

Orden N°: 0001
Fecha de Inicio: 04/01/2016
Fecha de Terminaci 04/01/2016

COSTO DE MATERIA PRIMA							COSTO DE MANO DE OBRA					COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				
Fecha	N° Requisi cion	Cantidad	Descripcion	Unidad	Valor Unitari o	Valor Total	Fecha	Horas	Detalle	Valor Hora	Total	Unidad	Detalle	Costo Unitario	Total	
04/01/2016	1	11,00	Harina Blanca	Kg.	0,69	7,59	04/01/2016	8,00	Panadero Dia 1	3,57	3,57	Kw.	Energia Electrica	0,71	0,71	
04/01/2016	1	0,09	Levadura	Kg.	0,06	0,01	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 1	3,54	3,54	M3	Agua Potable	0,17	0,17	
04/01/2016	1	0,66	Azucar	Kg.	0,76	0,50	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 2	3,54	3,54	Unidad	Arriendo Local	2,53	2,53	
04/01/2016	1	0,22	Sal	Kg.	0,18	0,04	04/01/2016	8,00	Mecanicos	0,34	0,34	Mensual	Depreciacion Maquinaria	1,16	1,16	
04/01/2016	1	0,33	Manteca Vegetal	Kg.	1,45	0,48	04/01/2016	8,00	Jeje de Alimentos	1,18	1,18	Unidad	Palas para Hornear	0,02	0,02	
04/01/2016	1	0,77	Manteca de Cerdo	Kg.	0,03	0,02						Unidad	Escobas	0,01	0,01	
04/01/2016	1	4,85	Huevos	Kg.	0,05	0,22						Galon	Aceite Caneca (maquina)	0,15	0,15	
												Unidad	Aceite (maquina General)	0,01	0,01	
												Metros ³	Leña	0,02	0,02	
												Unidad	Repuestos y accesorios (maquinaria)	0,79	0,79	
												Unidad	Latas para Hornear	0,68	0,68	
TOTAL						8,86	TOTAL					12,17	6,24			

Resumen:

Materia Prima:	8,86
Mano de Obra	12,17
C.I.F	6,24
Costo de Produccio	27,27
Costo Total	27,27
‰ Utilidad	
Precio de Venta	27,27
Precio Venta Unitar	0,15

CHUROS: Como podemos observar para la elaboración de 176 Churos para un día normal de distribución, necesitamos cierta cantidad de Materia Prima tanto Directa como Indirecta, la materia prima principal es: la harina para lo cual se necesita 11,00 kilogramos de harina blanca, también es necesario contar con otros materiales indirectos como: 0,09 kilogramos de levadura, 0,66 kilogramos de azúcar, 0,22 kilogramos de sal, 0,33 kilogramos de manteca vegetal, 0,77 kilogramos de manteca de cerdo, y 4,85 kilogramos de huevos.

En cuanto a la Mano de Obra requerida para la elaboración de los Churos, tanto directa como indirecta tenemos: a un maestro panadero, y a los dos ayudantes de panadería refiriéndonos a ellos como mano de obra directa en el turno de la mañana que tienen a su cargo la producción, y como mano de obra indirecta tenemos a los mecánicos y al jefe de alimentos, lo que permite inferir que existe el personal estrictamente necesario para la elaboración de dicho producto.

En cuanto a la carga fabril, que incluye: energía eléctrica; agua potable; arriendo local; depreciación maquinaria; palas para hornear; escobas; aceite caneca (máquina); aceite (máquina general); leña; repuestos y accesorios (maquinaria); latas para hornear, se puede determinar que existe cierto exceso de consumo, tanto de energía eléctrica como de agua potable, lo que provoca una pérdida de recursos materiales y que bien podría corregirse previo diálogo con el personal responsable de los procesos.

Finalmente, los gastos de administración, ventas y financieros, debido a que no pueden ser atribuidos con precisión a cada unidad producida, deben de acumularse y posteriormente considerarse en el momento de determinar el precio de venta final de cada una de las variedades de pan. Todos los ítems que se detallaron anteriormente nos da como resultado un Costo Total de Producción de \$ 27,27, este rubro se lo divide para la producción total de 176 panes diarios que elaboran, obteniendo así un Costo Unitario de \$ 0,15 ctvs., lo que indica que la Panadería "La Vienesita" obtiene una ganancia de \$ 0,01, ya que la Panadería entrega su producto a \$ 0,16 ctvs., como precio de venta al público.

Uno de los procedimientos importantes que debe poder hacerse en la contabilidad, es comparar si las cantidades de materias primas, mano de obra y costos indirectos de fabricación, responden a los cargos hechos a las órdenes de producción, ya que dichos cargos, son realizados por medio de tarifas de mano de obra, y gastos de fabricación y la materia prima es determinada por medio de porcentajes, de acuerdo a la mezcla empleada.

Este procedimiento es difícil de llevarlo a cabo, cuando el sistema de costos se lleva por separado del sistema de contabilidad, concretándose nada más al uso de formas y registros de costo, pero que no son registrados por medio de una cuenta de control que entrelazan los registros de costos con los registros hechos en contabilidad, dificultando la tarea de determinar aquellas partidas que reflejan variaciones significativas.

Como se analizó en apartados anteriores la información que se genera en producción únicamente tiene como finalidad medir la eficiencia de la planta ante los socios de la empresa y en ningún momento se genera con el objetivo de conocer aquellas partidas que contribuyen con mejor margen a la utilidad de la empresa, ni aquellas que no han contribuido a las utilidades, para procurar su eficiencia.

4.2.8.4 CONTROL INTERNO

**PANADERÍA “LA VIENESA”
PROGRAMA DE AUDITORÍA**

**P.A
1/1**

OBJETIVO GENERAL:

- ✓ Evaluar la Eficiencia del sistema de control interno en la Panadería “La Vienesa”

OBJETIVO EAPECIFICO:

- ✓ Verificar la aplicación de procedimientos de Control Interno.
- ✓ Evaluar las acciones adoptadas por el Administrador de la Panadería “La Vienesa.

Nº	PROCEDIMIENTOS	REF. P/T	ELABORADO POR	FECHA
	CONTROL INTERNO			
1	Determine los índices y marcas que van a ser utilizados.	I.M ➤	P.Q	22/01/2016
2	Elabore y aplique el cuestionario de control interno a La Panadería “La Vienesa.”	CCI ➤	P.Q	23/01/2016
3	Elabore Hoja de Indicadores.	H.I ➤	P.Q	24/01/2016
4	Elabore la hoja de Hallazgos.	H/H ➤	P.Q	24/01/2016
5	Elabore Informe de Control Interno.	ICI ➤	P.Q	25/01/2016

Elaborado por: P.Q	Fecha: 22/01/2016
Revisado por: P.R – L.G	Fecha: 10/04/2016

ÍNDICES Y MARCAS

ÍNDICES

CIM	ÍNDICES Y MARCAS
CCI	Cuestionario de Control Interno
HH	Hoja de hallazgos
I	Informe Control Interno
HI	Hoja de Indicadores

MARCAS

CIM	ÍNDICES Y MARCAS
✓	Hallazgo
➤	Verificado

Elaborado por: P.Q	Fecha: 22/01/2016
Revisado por: P.R – L.G	Fecha: 10/04/2016

PANADERÍA “LA VIENESA”
CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO
ÁREA DE PRODUCCIÓN

CCI
1/2

N°	DETALLE	RESPUESTAS			OBSERVACIÓN
		SI	NO	N/A	
ÁREA ADMINISTRATIVA					
1	¿Conoce usted la misión, visión y los objetivos de la panadería La Vienesas?	X			
2	¿Conoce usted si los administradores cumplen al 100% los objetivos planteados por la panadería?	X			
ÁREA DE PRODUCCIÓN					
3	¿Considera importante la calidad en la producción y elaboración de la variedad de panes?	X			
4	¿Se almacenan los productos de forma apropiada?	X			
5	¿La Panadería La Vienesas cuenta con personal idóneo para la realización de sus distintas actividades?	X			
6	¿Se realiza mantenimiento a la maquinaria a utilizar constantemente?	X			
7	¿Conoce cómo se controlan los inventarios en el área de producción?		X		No conocen como controlan los inventarios para el área de producción. D1
8	¿Proporcionan los controles de ventilación generando un ambiente de trabajo seguro?	X			
COSTOS					
9	¿Considera usted que los costos de producción los estiman en base a un sistema de costos especialmente diseñado para el efecto?		X		No tiene el conocimiento de un sistema de control de costos D2
10	¿Conoce si la Panadería La Vienesas posee un sistema de control y evaluación de costos eficiente?		X		Falta de un sistema de control eficiente D3
	Respuestas Positivas	7			
	Respuestas Negativas		3		
	Total	70%	30%		

CALIFICACIÓN DEL CONTROL INTERNO	
CALIFICACIÓN TOTAL = CT	10
PONDERACIÓN TOTAL = PT	100%
NIVEL DE CONFIANZA: NC = CT/PT x100	70%
NIVEL DE RIESGO INHERENTE: RI = 100% - NC%	30%

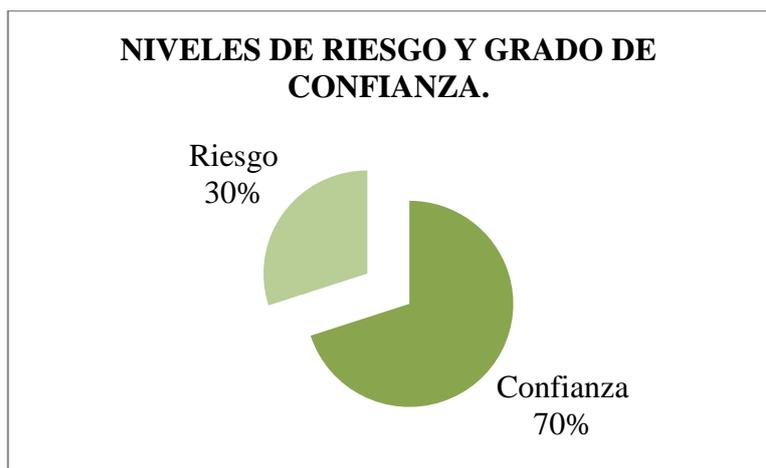
Elaborado por: P.Q	Fecha: 22/01/2016
Revisado por: P.R – L.G	Fecha: 10/04/2016

PANADERÍA “LA VIENESA”
CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO
ÀREA DE PRODUCCIÓN

CCI
2/2

CT	10	RIESGO	ENFOQUE
PT	100%		MIXTO-DOBLE PROPÓSITO
NC	70%	MODERADO	
RI	30%	MODERADO	

NIVEL DE CONFIANZA		
BAJO	MODERADO	ALTO
15% - 50%	51% - 75%	76% - 95%
85% - 50%	49% - 25%	24% - 5%
ALTO	MODERADO	BAJO
SCI NO CONFIABLE SUSTANTIVAS	SCI CONFIABLE MIXTAS	SCI EFECTIVO CUMPLIMIENTO
NIVEL DE RIESGO (100 - NC)		



ANÁLISIS: La Panadería “La Vienesas” tiene un 70% de nivel de confianza lo que indica que está en un grado de confianza moderado y su nivel de riesgo es del 30%, lo que indica que está en un nivel de riesgo moderado, lo que denota que Panadería “La Vienesas” se ha mantenido en el mercado de una manera eficiente, ya que es una de las panaderías más reconocidas de la Ciudad de Riobamba con trayectoria intachable.

Elaborado por: P.Q	Fecha: 22/01/2016
Revisado por: P.R – L.G	Fecha: 10/04/2016

**PANADERÍA “LA VIENESA”
HOJA DE HALLAZGOS**

H.H
1/4

CONDICIÓN:

El personal del Área Contable de la Panadería “La Vienesas” no tiene el conocimiento de un sistema de control de costos en la fabricación de las diferentes variedades de pan.

CRITERIO:

Según el Principio de Control Interno **Servidores Hábiles y Capacitados** menciona que: “Se debe seleccionar y capacitar adecuadamente a los empleados, para aumentar la eficiencia y eficacia en sus labores”.

CAUSA:

Al no poseer el personal del Área Contable de Panadería “La Vienesas” un conocimiento profundo sobre el manejo de un sistema de control de costos, se genera un desconocimiento de los costos reales en que se incurre al momento de producir las diferentes variedades de pan, más allá de la pérdida de tiempo en sus labores.

EFEECTO:

Los empleados no poseen información actualizada para desarrollar sus tareas lo que implica un desconocimiento de si la producción de la variedad de panes están generando o no utilidad, más allá de generar pérdida de tiempo que sus actividades se las realice mal.

RECOMENDACIÓN:

Al Administrador de la PANADERÍA “LA VIENESA” se le recomienda que adquirir un software exclusivo para el establecimiento de costos por órdenes de producción de las diferentes variedades de pan, y paralelamente un vasto proceso de capacitación al personal del área contable a fin de que ellos puedan realizar su trabajo de una manera eficiente y eficaz.

Elaborado por: P.Q	Fecha: 22/01/2016
Revisado por: P.R – L.G	Fecha: 10/04/2016

**PANADERÍA “LA VIENESA”
HOJA DE HALLAZGOS**

H.H
2/4

CONDICIÓN:

Falta de un sistema de Control por Órdenes de Producción eficiente en La Panadería “La Vienesas”

CRITERIO:

Según el principio de Control Interno **Uso de formas pre numeradas** menciona que se deberán utilizar formas pres numerados e impresos para la documentación importante. Por ejemplo: recibos, órdenes de compra, facturas, comprobantes de caja chica, entradas y salidas de almacén, etc. Asimismo, se mantendrá un control físico sobre el uso y las existencias de dichas formas, las cuales deberán conservarse en estricto orden numérico.

CAUSA

Al no poseer un sistema de control por órdenes de producción eficiente en el área de producción los empleados de la Panadería “La Vienesas”, realizan sus actividades de forma tradicional ocasionando así pérdida de tiempo.

EFECTO

Los empleados no poseen información actualizada para desarrollar sus tareas.

RECOMENDACIÓN

Al Administrador de la PANADERÍA “LA VIENESA” se le recomienda que realicen una capacitación enfocándose a un tema particular del sistema de órdenes de producción para así poder tener un mejor control y manejo de los documentos fuentes para poder registrarlos.

Elaborado por: P.Q	Fecha: 22/01/2016
Revisado por: P.R – L.G	Fecha: 10/04/2016

**PANADERÍA “LA VIENESA”
HOJA DE HALLAZGOS**

H.H
3/4

CONDICIÓN:

No conocen como se controlan los Inventarios en el área de producción dentro de la Panadería “La Vienesas”

CRITERIO:

Según el Principio de Control Interno **Servidores hábiles y capacitados** menciona que: “Se debe seleccionar y capacitar adecuadamente a los empleados, para aumentar la eficiencia y eficacia en sus labores”.

CAUSA

Al no controlarse los inventarios dentro de la Panadería se ocasiona un poco de distorsión en información de los elementos de costo.

EFEECTO

Los empleados no aplican un control de inventarios lo que ocasiona un poco de pérdida de tiempo en la realización de sus labores.

RECOMENDACIÓN

Al Administrador de la PANADERÍA “LA VIENESA” se le recomienda que implementen un sistema de control de inventarios para se disponga de información veraz, oportuna y confiable de los materiales existentes en bodega.

Elaborado por: P.Q	Fecha: 22/01/2016
Revisado por: P.R – L.G	Fecha: 10/04/2016

**PANADERÍA “LA VIENESA”
HOJA DE HALLAZGOS**

**H.H
4/4**

CONDICION

Falta de capacitación al personal de la Panadería “La Vienesa”.

CRITERIO

Según El Principio de Control Interno **Servidores hábiles y capacitados** menciona que: “Se debe seleccionar y capacitar adecuadamente a los empleados, para aumentar la eficiencia y eficacia en sus labores”.

CAUSA

Falta de un Plan Anual de Capacitación por parte de los administradores hacia el personal, por lo que se debe asignar un responsable para darle el seguimiento adecuado y observar si se cumple o no.

EFECTO

Los empleados no poseen capacitación actualizada para desarrollar sus tareas lo que hace que pierdan mucho tiempo o también lo hagan mal.

RECOMENDACIÓN

Al Administrador de la PANADERÍA “LA VIENESA” se le recomienda que estructure un plan anual de capacitación dirigido al personal en diferentes áreas, de tal forma que éstos efectúen sus funciones de manera eficiente y así contribuyan al cumplimiento de los objetivos empresariales.

Elaborado por: P.Q	Fecha: 22/01/2016
Revisado por: P.R – L.G	Fecha: 10/04/2016

**PANADERÍA “LA VIENESA”
INFORME DE CONTROL INTERNO**

**ICI
1/2**

Riobamba, 15 de Abril del 2016

Ing.

Juan Carlos Brito

ADMINISTRADOR DE LA PANADERÍA “LA VIENESA”.

Presente.-

De mi consideración:

Reciba un cordial saludo de La Auditora Patricia Quillay, al mismo tiempo, me permito comunicarle que como parte de mi trabajo de auditoría se ha procedido a evaluar el sistema de control interno con referencia al área de producción de la PANADERÍA “LA VIENESA” mediante el método de control de cuestionarios especiales, habiéndose encontrado las siguientes debilidades:

D1.- El personal del Área Contable de la Panadería “La Vienesas” no tiene el conocimiento de un sistema de control de costos en la fabricación de las diferentes variedades de pan.

R1.- Al Administrador de la PANADERÍA “LA VIENESA” se le recomienda adquirir un software exclusivo para el establecimiento de costos por órdenes de producción de las diferentes variedades de pan, y paralelamente un vasto proceso de capacitación al personal del área contable a fin de que ellos puedan realizar su trabajo de una manera eficiente y eficaz.

D2.- Falta de un sistema de Control por Órdenes de Producción eficiente en La Panadería “La Vienesas”

R2.- Al Administrador de la PANADERÍA “LA VIENESA” se le recomienda que realicen una capacitación enfocándose a un tema particular del sistema de órdenes de producción para así poder tener un mejor control y manejo de los documentos fuentes para poder registrarlos.

Elaborado por: P.Q	Fecha: 22/01/2016
Revisado por: P.R – L.G	Fecha: 10/04/2016

PANADERÍA “LA VIENESA”

**ICI
2/2**

INFORME DE CONTROL INTERNO

D3.- No conocen como se controlan los Inventarios en el área de producción dentro de la Panadería “La Vienesa”.

R3.- Al Administrador de la PANADERÍA “LA VIENESA” se le recomienda que implementen un sistema de control de inventarios para se disponga de información veraz, oportuna y confiable de los materiales existentes en bodega.

D4.- Falta de capacitación al personal de la Panadería “La Vienesa”.

R4.- Al Administrador de la PANADERÍA “LA VIENESA” se le recomienda que estructure un plan anual de capacitación dirigido al personal en diferentes áreas, de tal forma que éstos efectúen sus funciones de manera eficiente y así contribuyan al cumplimiento de los objetivos empresariales.

D5.- El Administrador de la Panadería “La Vienesa” toma los siguientes ítems: raciones al personal, teléfono e internet, mantenimiento de hornos y amortización gastos diferidos como servicios indirectos cargándole así a los Costos Indirectos de Fabricación.

R5.- Al Administrador de la PANADERÍA “LA VIENESA” se le recomienda que estos ítems deban ser considerados como gastos de administración los cuales se deben tomar en cuenta en su grupo correspondiente para realizar una mejor distribución de los rubros de dichos ítems al momento de la fijación de precios.

En espera de que estas recomendaciones sean adoptadas por la empresa con el propósito de fortalecer el control interno y proteger los diferentes recursos.

Atentamente,

Patricia Quillay

Elaborado por: P.Q	Fecha: 22/01/2016
Revisado por: P.R – L.G	Fecha: 10/04/2016

**PANADERÍA “LA VIENESA”
HOJA DE INDICADORES**

H.I
1/2

Nº	Objetivo	Nombre del Indicador	Formula	Resultado	Interpretación
1	Determinar si el departamento de administración tiene un plan para la realización de capacitaciones al personal.	Capacitación de Empleados	$\frac{\text{Nº de Capacitaciones propuesta en el año 2015}}{\text{Total de Capacitaciones propuestas en el año 2015}}$	$\frac{3}{6} = 0,50$	El Departamento de Administración, posee un plan de capacitaciones que se los podría realizar a los empleados que conforman la panadería “La Vienesa”, se genera un 50% de ineficiencia en el área productiva por la falta de capacitación. D4
2	Determinar si el departamento de administración posee un plan de capacitación que se haya propuesto anteriormente.	Capacitaciones propuestas	$\frac{\text{Nº de Empleados Capacitados en el año 2015}}{\text{Total de Empleados capacitados en el año 2015}}$	$\frac{28}{38} = 0,74$	El Departamento de Administración, no realiza capacitaciones constantemente a los empleados quienes conforman la panadería “La Vienesa”, en un 26% ocasionando falta de actualizaciones en cuanto a conocimiento de producción. D5
3	Determinar cuántas personas salen satisfechas al momento de la compra del pan.	Atención de personas	$\frac{\text{Nº de personas satisfechas en el mes de enero}}{\text{Total de personas atendidas en el mes de enero}}$	$\frac{9}{10} = 0,90$	Los productos que oferta La Panadería “La Vienesa”, tiene una gran acogida por parte de los riobambeños, ya que es un pan especial elaborado en hornos de leña.

Elaborado por: P.Q	Fecha: 22/01/2016
Revisado por: P.R – L.G	Fecha: 10/04/2016

**PANADERÍA “LA VIENESA”
HOJA DE INDICADORES**

H.I
2/2

Nº	Objetivo	Nombre del Indicador	Formula	Resultado	Interpretación
4	Determinar si la panadería “La Vienesa” cumple todos los pedidos realizados por su clientela.	Ventas realizadas por semana	$\frac{\text{Nº de Ventas realizadas por semana en el mes de enero}}{\text{Total de visitas realizadas por semana en el mes de enero}} * 100$	$\frac{38}{38} = 1$	La Panadería “La Vienesa” cumple con todos los pedidos que realiza su clientela.
5	Verificar si se realiza mantenimiento a la maquinaria de producción.	Mantenimiento de maquinaria	$\frac{\# \text{ de Maquinas ejecutadas para mantenimiento en el mes de enero}}{\text{Total de Maquinas programadas para mantenimiento en el mes de enero}}$	$\frac{6}{6} = 1$	En el departamento de producción siempre se hace mantenimiento preventivo a las máquinas que van hacer usadas para la producción.
6	Determinar si los empleados cumplen con las órdenes de producción.	Total de Producción	$\frac{\text{Nº de órdenes ded produccion realizadas por dia}}{\text{Nº de órdenes de produccion programadas}} * 100$	$\frac{6}{6} = 1$	El personal del departamento de producción cumple a cabalidad todas las órdenes que reciben para la elaboración y posterior distribución de las diferentes variedades de pan.

Elaborado por: P.Q	Fecha: 22/01/2016
Revisado por: P.R – L.G	Fecha: 10/04/2016

CONCLUSIONES

- ✓ Falta de un sistema informático de Contabilidad por Órdenes de Producción en La Panadería “La Vienesita”.
- ✓ En base al diagnóstico realizado en el Departamento de Producción de la Panadería “La Vienesita” se identificó que no cuenta con un manual de manejo de inventario de materia prima, aspecto que provoca desperdicios, incremento de costos y un manejo empírico del proceso de producción.
- ✓ La Vienesita tiene como objetivo principal producir y comercializar pan de calidad, para lo cual es necesario que cuente con herramientas administrativas válidas para un mejor control de los elementos del costo.
- ✓ Falta de una evaluación periódica del desempeño del personal, que permita determinar las necesidades de capacitación periódica al personal de la Panadería “La Vienesita”.

RECOMENDACIONES

- ✓ Se recomienda adquirir un software de contabilidad exclusivo para el establecimiento de costos por órdenes de producción en las diferentes variedades de pan, y paralelamente un vasto proceso de capacitación al personal del área contable a fin de que ellos puedan realizar su trabajo de una manera eficiente y eficaz.
- ✓ Se recomienda elaborar un manual de manejo de inventario de materia prima con el fin de potenciar el manejo de inventarios y por ende la productividad de la empresa.
- ✓ Se recomienda realizar revisiones y actualizaciones permanentes de formatos para un mejor control de los elementos del costo, en base a los avances tecnológicos y el desarrollo de nuevos sistemas de control automatizado, desarrollo y adopción de modernas herramientas administrativas de supervisión y control, entre otros.
- ✓ Se recomienda que se realice una evaluación periódica del desempeño del personal, que a su vez permita estructurar un plan anual de capacitación dirigido al personal en diferentes áreas, de tal forma que éstos efectúen sus funciones de manera eficiente y así contribuyan al cumplimiento de los objetivos empresariales.

BIBLIOGRAFÍA

Hargadon, B. & Cárdenas, A. (1988). *Contabilidad de Costos*. 2a ed. Bogotá: Editorial Norma S.A.

Bravo, M. & Ubidia, C. (2009). *Contabilidad de Costos*. 2a ed. Quito: Editorial Nuevodia.

García, C. (2008). *Contabilidad de Costos*. 3a ed. México: Mc Graw-Hill.

Cuevas, C. (2010). *Contabilidad de Costos: Enfoque Gerencial y de Gestión*. 3a ed. México: Pearson Educación.

Horngrén, Ch., et al (2012). *Contabilidad de Costos: Un enfoque Gerencial*. 10a ed. México: Editorial Pearson Educación.

Ortega, A. (2011). *Contabilidad de Costos: Incluye la técnica para el control de Costos por Actividad (A.B.C)*. 6a ed. México: Limusa.

Polimeni, R., et al (1989). *Contabilidad de Costos*. 3a ed. México: Mc Graw-Hill.

Sarmiento, R. (2010). *Contabilidad de Costos*. 2a ed. Quito: Editorial Andinos.

Simisterra, G. (2006). *Contabilidad de Costos*. Bogotá: Editorial Ecoe Ediciones.

Toro, F. (2010). *Costos ABC y Presupuestos: Herramienta para la productividad*. 1a ed. Bogotá: Editorial Ecoe Ediciones.

Torres, A. (2010). *Contabilidad de Costos: Análisis Para La Toma De Decisiones*. 3a ed. México: Mc Graw-Hill.

Zapata, P. (1998). *Contabilidad de Costos*. 3a ed. México: Mc Graw-Hill.

Referencias de Tesis

Guaranga, F. (2015). *Diseño de un Sistema Contable de Costos por Órdenes de Producción para la Avícola “Reina del Cisne” del Barrio San Martín de Veranillo, Parroquia Maldonado, Cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo*. Memoria para optar el título de Ingeniero en Contabilidad y Auditoría C.P.A. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Rodríguez, M. (2011). *Evaluación del Sistema de Costos de Producción en una Fábrica de Bolsas Plásticas*. Memoria para optar el título de Ingeniero en Contador Público y Auditor, en el Grado Académico de Licenciado. Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala.

ANEXOS

PANADERÍA “LA VIENESA” CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO

Lea detenidamente y conteste las siguientes preguntas.

- 1) ¿Conoce usted la misión, visión y los objetivos de la panadería?

SI	
NO	

- 2) ¿Conoce usted si cumple al 100% los objetivos planteados por la panadería?

SI	
NO	

- 3) ¿Considera importante la calidad en la producción y elaboración de los panes?

SI	
NO	

- 4) ¿Se almacena los productos de forma apropiada?

SI	
NO	

- 5) ¿La Panadería La Vienesa cuenta con personal idóneo para la realización de sus actividades?

SI	
NO	

- 6) ¿Considera usted que los costos de producción los estiman en base a un sistema de costos?

SI	
NO	

- 7) ¿La Panadería La Vienesa posee un sistema de control y evaluación de costos eficiente?

SI	
NO	

8) ¿Se realiza mantenimiento a la maquinaria a utilizar constantemente?

SI	
NO	

9) ¿A su criterio considera importante la eficiencia y eficacia en el área de producción al momento de la elaboración de sus productos?

SI	
NO	

10) ¿Se conserva toda la maquinaria, equipamiento e instalación en condiciones de trabajo seguro?

SI	
NO	

Gracias por su colaboración



PANADERÍA “LA VIENESA”

ENTREVISTA

Nº	DETALLE	CUMPLE			OBSERVACIÓN
		SI	NO	N/A	
1	<i>¿Ha socializado a sus empleados la Misión, Visión y Objetivos de la Panadería?</i>				
2	<i>¿Se garantiza la calidad de los productos comprados?</i>				
3	<i>¿Las actividades de producción son planeadas permanentemente?</i>				
4	<i>¿Los procesos de producción y de servicio frecuentemente presentan problemas y es deficiente?</i>				
5	<i>¿Se tienen medios de control en los procesos?</i>				
6	<i>¿El producto se apega a las especificaciones del cliente?</i>				
7	<i>¿La Panadería La Vienesa posee un sistema de control y evaluación de costos eficiente?</i>				
8	<i>¿Se tiene una cartera de proveedores tomando en cuenta la calidad, oportunidad y precio de la materia prima?</i>				
9	<i>¿A su criterio considera importante la eficiencia y eficacia en el área de producción al momento de la elaboración de sus productos?</i>				
10	<i>¿Se asegura el cumplimiento de los requisitos de Calidad del Producto con los medios e instalaciones existentes?</i>				
11	<i>¿Cuenta la instalación con una política escrita para cumplir con las leyes que rigen la seguridad, higiene, medioambiente y condiciones laborales en sus instalaciones?</i>				
12	<i>¿Se conserva toda la maquinaria, equipamiento e instalación en condiciones de trabajo seguras?</i>				
13	<i>¿Proporcionan los controles de ventilación general un ambiente de trabajo seguro?</i>				
14	<i>¿Se encuentran el equipamiento eléctrico y cableado adecuadamente conservados, recubiertos / aislados para prevenir la exposición del cableado?</i>				
15	<i>¿Se paga a los trabajadores de forma regular y periódica?</i>				

SISTEMA DE CONTROL Y EVALUACIÓN DE COSTOS

PANADERÍA “LA VIENESA”

1. Control de Documentos

Panadería "La Vienesa" *Control de Materiales*

Notas de Pedido

N°	Fecha	Cliente	Fecha de Pedido	Fecha de Entrega
1	Riobamba, 4 de Enero del 2016	Sr. Rosita Vallejo	04/01/2016	05/01/2016

Como podemos observar en la imagen el sistema de control y evaluación de costos empieza con el control de documentos fuentes que se requiere para un mejor registro contable.

Órdenes de Producción

N°	Fecha	Cantidad	Descripción
1	Riobamba, 4 de Enero del 2016	370	Pan Centeno de Sal
		500	Pan Centeno de Dulce
		10585	Panqueatas
		42	Pan Integral de Sal
		42	Pan integral de Dulce
		144	Empanadas
		528	Trenzas
		315	Cachos
440	Empichados		
176	Churos		

Requisición de Materiales

N°	Fecha	Unidad	Descripción
1	Riobamba, 4 de Enero del 2016	Kilogramos	Harina Blanca
		Kilogramos	Harina Integral
		Kilogramos	Levadura
		Kilogramos	Azúcar
		Kilogramos	Sal
		Kilogramos	Manteca Vegetal
		Kilogramos	Manteca de Cerdo
		Kilogramos	Margarina
		Kilogramos	Mantequilla
		Kilogramos	Huevos
Kilogramos	Panela		
Kilogramos	Esencia de Vanilla		
Kilogramos	Queso		

Los documentos que se requieren son la nota de pedido, las órdenes de producción, requisición de materiales, solicitud de compra.

Solicitud de Compra Materiales

N°	Fecha	Descripción	Cantidad	Unidad
1	Riobamba, 4 de Enero del 2016	Harina Blanca	5,213,25	Kilogramos
		Harina Integral	84,01	Kilogramos
		Levadura	6,89	Kilogramos
		Azúcar	58,16	Kilogramos
		Sal	18,86	Kilogramos
		Manteca Vegetal	37,56	Kilogramos
		Manteca de Cerdo	15,74	Kilogramos
		Margarina	12,95	Kilogramos
		Mantequilla	5,03	Kilogramos
		Huevos	330,71	Kilogramos
		Panela	4,00	Kilogramos

Orden de Compra

N°	Fecha	Descripción	Cantidad	Unidad
1	Riobamba, 4 de Enero del 2016	Harina Blanca	50	Quintal
		Harina Integral	50	Quintal
		Levadura	50	Paquete
		Azúcar	50	Saco
		Sal	50	Saco
		Manteca Vegetal	15	Caja
		Manteca de Cerdo	15	Libra
		Margarina	16	Caja
		Mantequilla	16	Libra
		Huevos	30	Cubeta
		Panela	50	Quintal
		Esencia de Vanilla	2	Litro
Queso	10	Unidad		

También se registran las órdenes de compra, las facturas etc.

Facturas

N°	Fecha	Descripción	Descripción
1	Molinos Fénix	Compra de Harina Blanca e Integral	
2	Comercila Cabezas	Compra de Levadura	
3	Grupo Superior S.A	Compra de Azúcar	
4	Sal Pacifico	Compra de Sal	
5	La Fabril S.A	Compra de Manteca Vegetal y de Cerdo	
6	Quesos el Pisonal	Compra de Margarina, Mantequilla y Queso	
7	Granja San Miguel	Compra de Huevos	

2. Control de Mano de Obra

Control de Mano de Obra

Boleta de Trabajo

N° Trabajadores	O.P.N°	Horas de Trabajo	Horas de Manten.	Costo Hora	M.O.D	M.O.I
Obrero 001	1	8		3,19	3,79	3,19
Obrero 002	1	8		3,19	3,79	3,19
Obrero 003	1	8		3,19		3,19
Obrero 004	1	8		3,19		3,19
Obrero 005	1	8		3,19		3,19
Obrero 006	1	8		3,19		3,19
Obrero 007	1	8		3,19		3,19
Obrero 008	1	8		3,19		3,19
Obrero 009	1	8		3,19		3,19
Obrero 010	1	8		3,19		3,19
TOTAL		80		3,19	7,58	31,90

Se requiere de un control de la Mano de Obra que posee la Panadería, el cual se propone los siguiente formatos como podemos ver la boleta de trabajo y el resumen de horas trabajadas.

Resumen de Horas Trabajadas

NÓMINA	HORAS EFECTIVAS LABORADAS	TIEMPO OCIOSO			HORAS FALTAS	HORAS EXTRAS	TOTAL HORAS LABORADAS POR DÍA	COSTO HORA	TOTAL DIARIO HORA HOMBRE
		HORAS PERMISOS	HORAS OTROS						
Obrero 1	8					8	3,19	25,52	
Obrero 2	8					8	3,19	25,52	
Obrero 3	8					8	3,19	25,52	
Obrero 4	8					8	3,19	25,52	
Obrero 5	8					8	3,19	25,52	
Obrero 6	8					8	3,19	25,52	
Obrero 7	8					8	3,19	25,52	
Obrero 8	8					8	3,19	25,52	
Obrero 9	8					8	3,19	25,52	
Obrero 10	8					8	3,19	25,52	
TOTAL	80	0	0	0	0	80	3,19	255,2	

3. CIF

C.I.F

Materiales Indirectos	Valor	Valor	Unidad de medida	Valor
Implementos para Hornear		413,00	Unidad	0,70
Páas para Hornear	10,00			
Escobas	3,00			
Latas para Hornear	400,00			
Leña	10,50	10,50	Metros ³	0,02
Repuestos y accesorios (maquinaria)	470,00	470,00	Unidad	0,79
Raciones al personal	42,00	42,00	Unidad	0,07
Total		925,50		1,58

Como podemos observar también se propone un formato para el control de los Costos Indirectos de Fabricación.

Servicios Indirectos	Valor	Valor	Unidad de medida	Valor
Servicios Basicos		517,00	Mes	0,87
Energia Electrica	419,00			
Agua Potable	90,00			
Telefono e internet	0,00			
Ariendo Local	1500,00	1500,00	Mes	2,53
Mantenimiento Hornos		1496,70	Mes	2,53
Mecanicos	200,00			
Mantenimiento Hornos	1200,00			
Acete Caneca (maquina)	89,30			
Acete (maquina General)	7,40			
Depreciacion Maquinaria	688,58	688,58	Mes	1,16
Amortizacion de gastos Diferidos	1500,00	1500,00	Mes	2,53
Total		8702,28		6,23

4. Datos Generales (Pan)

Total de Materiales

1 Pan Centeno de Sal de 108 Gr.

N°	MATERIALES	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sabado	Domingo	TOTAL
1	Harina Blanca	34,40	37,84	37,84	34,40	34,40	34,40	0,00	213,28
2	Harina Integral	5,60	6,16	6,16	5,60	5,60	5,60	0,00	34,72
3	Levadura	0,32	0,35	0,35	0,32	0,32	0,32	0,00	1,98
4	Azucar	2,00	2,20	2,20	2,00	2,00	2,00	0,00	12,40
5	Sal	0,80	0,88	0,88	0,80	0,80	0,80	0,00	4,96
6	Manteca Vegetal	2,00	2,20	2,20	2,00	2,00	2,00	0,00	12,40
7	Manteca de Cerdo	1,20	1,32	1,32	1,20	1,20	1,20	0,00	7,44

N°	MATERIALES	Kg	Precio	Kg	Total
1	Harina Blanca	34,40	34,50	50	23,74
2	Harina Integral	5,60	34,50	50	3,96
3	Levadura	0,32	3,00	50	0,02
4	Azucar	2,00	38,00	50	1,52
5	Sal	0,80	9,20	50	0,15
6	Manteca Vegetal	2,00	21,68	15	2,89
7	Manteca de Cerdo	1,20	1,30	45	0,03

Podemos encontrar también los datos para determinar el precio de los panes cada dato se encuentra vinculado para un mejor control.

2 Pan Centeno de Dulce de 108 Gr.

N°	MATERIALES	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sabado	Domingo	TOTAL
1	Harina Blanca	27,52	27,52	29,24	27,52	27,52	49,02	4,73	193,07
2	Harina Integral	4,48	4,48	4,76	4,48	4,48	7,98	0,77	31,43
3	Levadura	0,29	0,29	0,31	0,29	0,29	0,51	0,05	2,02
4	Azucar	0,64	0,64	0,64	0,64	0,64	15,38	1,49	60,62
5	Sal	0,16	0,16	0,17	0,16	0,16	0,29	0,03	1,12
6	Manteca Vegetal	1,60	1,60	1,70	1,60	1,60	2,85	0,28	11,23
7	Manteca de Cerdo	0,96	0,96	1,02	0,96	0,96	1,71	0,17	6,74

N°	MATERIALES	Kg	Precio	Kg	Total
1	Harina Blanca	27,52	34,50	50	18,99
2	Harina Integral	4,48	34,50	50	3,09
3	Levadura	0,29	3,00	50	0,02
4	Azucar	0,64	38,00	50	0,57
5	Sal	0,16	9,20	50	0,03
6	Manteca Vegetal	1,60	21,68	15	2,31
7	Manteca de Cerdo	0,96	1,30	45	0,03

Podemos encontrar también los datos para determinar el precio de los panes cada dato se encuentra vinculado para un mejor control.

Fecha		N°	Requisicio	Cantidad	Descripcion	Unidad	Valor Unitario	Valor Total	Fecha	Horas	Detalle	Valor Hora	Total	Unidad	Detalle	Costo Unitario	Total
04/01/2016	1	34,40	Harina Blanca	Kg	23,74	23,74	04/01/2016	8,00	Panadero Dia 1	3,57	3,57	Kw	Energia Electrica	0,71	0,71		
04/01/2016	1	5,60	Harina Integral	Kg	3,86	3,86	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 1	3,54	3,54	M3	Agua Potable	0,17	0,17		
04/01/2016	1	0,32	Levadura	Kg	0,02	0,02	04/01/2016	8,00	Ayudante Dia 2	3,54	3,54	Unidad	Ariendo Local	2,53	2,53		
04/01/2016	1	2,00	Azucar	Kg	1,52	1,52	04/01/2016	8,00	Mecanicos	0,34	0,34	Unidad	Depreciacion Maquinaria	1,10	1,10		
04/01/2016	1	0,80	Sal	Kg	0,15	0,15	04/01/2016	8,00	Jefe de Alimento	1,18	1,18	Unidad	Páas para Hornear	0,02	0,02		
04/01/2016	1	2,00	Manteca Vegetal	Kg	2,89	2,89						Unidad	Escobas	0,01	0,01		
04/01/2016	1	1,20	Manteca de Cerdo	Kg	0,03	0,03						Unidad	Acete Caneca (maquina)	0,15	0,15		
												Unidad	Acete (maquina General)	0,01	0,01		
												Unidad	Leña	0,02	0,02		
												Unidad	Repuestos y accesorios (maquinaria)	0,79	0,79		
												Unidad	Latas para Hornear	0,88	0,88		
TOTAL							32,21					TOTAL	12,17			6,24	

Una vez que tengamos todos los datos pasamos a la hoja de costos donde apreciamos el precio de cada pan, aplicando los tres elementos de costo, materia prima, mano de obra y CIF.