

DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DIRIGIDO
A LA PANADERÍA Y BIZCOCHERÍA LA MEJOR.



PRESENTADO POR:

GINA LILIBETH GOYENECHÉ WALTEROS

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES
CONTADURÍA PÚBLICA
TRABAJO DE GRADO
PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER

2018

DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DIRIGIDO
A LA PANADERÍA Y BIZCOCHERÍA LA MEJOR.



PRESENTADO POR:

GINA LILIBETH GOYENECHÉ WALTEROS

PRESENTADO A:

RUTH MAYERLY GUERRERO JAIMES

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES
CONTADURÍA PÚBLICA
TRABAJO DE GRADO
PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER

2018

Tabla de Contenido

Índice de Figuras.....	6
Índice de Tablas	8
Introducción.....	11
1 Informe de Práctica Profesional	13
1.1 Reseña Histórica de la Empresa	13
1.2 Aspectos Corporativos	15
1.2.1 Misión.	15
1.2.2 Visión.....	15
1.2.3 Objetivos.....	15
1.2.4 Valores.....	16
1.2.5 Principios.....	16
1.3 Diagnóstico	17
1.3.1 Área de Producción.....	17
1.3.2 Área de Mercadeo.....	18
1.3.3 Área Financiera.....	18
1.3.4 Área de Talento Humano.....	19
1.3.5 Organigrama.....	20
1.3.6 Matriz DOFA.....	20
1.4 Descripción del Área de Trabajo	22
1.5 Funciones Asignadas al Estudiante en Práctica	23
1.6 Estructuración de la Propuesta de Mejoramiento	24
1.6.1 Título.....	24
1.6.2 Objetivos.....	24
1.6.3 Justificación.....	26
1.6.4 Cronograma.....	27
2 Desarrollo Propuesta de Mejoramiento	28
2.1 Diseño de un Sistema de Costos por Procesos de Producción, Dirigido a la Panadería y Bizcochería La Mejor	28
2.2 Marco de Referencia	28
2.3 Marco Teórico.....	28
2.3.1 Teoría de Costos de Producción.....	29

2.4	Marco Conceptual	31
2.4.1	Contabilidad de Costos.....	31
2.4.2	Unidades o Producción Equivalente.....	32
2.4.3	Productos Semielaborados.....	32
2.4.4	Informe de Unidades.....	32
2.4.5	Desecho.....	33
2.4.6	Desperdicio.....	33
3	Metodología.....	34
3.1	Métodos	34
3.1.1	Método Descriptivo.....	34
3.1.2	Método Deductivo.....	34
3.2	Fuentes	35
3.2.1	Primarias.....	35
3.2.2	Secundarias.....	35
3.3	Instrumentos de Recolección de Información	36
3.3.1	Entrevista.....	36
3.3.2	Observación.....	37
3.3.3	Investigación Bibliográfica.....	38
4	Proceso Productivo	39
4.1	Pan de Dulce: coco, mojicón, azucarado, roscón, arequipe.....	39
4.2	Tajado - Tostado	39
4.3	Almojábana.....	40
4.4	Repolla.....	40
4.5	Ponqué Porcionado	41
4.6	Ponqué Blanco	41
4.7	Ponquecitos.....	42
4.8	Cascarita	42
4.9	Cema de Agua.....	43
5	Costos de Producción.....	44
5.1	Pan de Dulce: coco, mojicón, azucarado, roscón, arequipe.....	44
5.2	Tajado	47
5.3	Tostado	49
5.4	Almojábana.....	52

5.5	Repolla.....	55
5.6	Ponqué Porcionado	57
5.7	Ponqué Blanco	59
5.8	Ponquecitos	61
5.9	Cascarita	63
5.10	Cema de Agua.....	66
6	Conclusiones.....	70
7	Recomendaciones	72
8	Referencias Bibliográficas	74
9	Anexos.....	76

Índice de Figuras

Figura 1. Organigrama	20
Figura 2. Cronograma de Actividades.....	27
Figura 3. Costo Materia Prima Pan de Dulce	44
Figura 4. Costo Mano de Obra Pan de Dulce	44
Figura 5. Costo Mano de Obra Pan de Dulce	45
Figura 6. CIF Pan de Dulce.....	45
Figura 7. Costo Por Unidad de Producto Pan de Dulce	46
Figura 8. Margen de Utilidad Pan de Dulce	46
Figura 9. Costo Materia Prima Tajado	47
Figura 10. Costo Mano de Obra Tajado	47
Figura 11. Costo Mano de Obra Tajado	48
Figura 12. CIF Tajado.....	48
Figura 13. Costo Por Unidad de Producto Tajado	49
Figura 14. Margen de Utilidad Tajado	49
Figura 15. Costo Materia Prima Tostado	49
Figura 16. Costo Mano de Obra Tostado	50
Figura 17. Costo Mano de Obra Tostado	50
Figura 18. CIF Tostado	51
Figura 19. Costo Por Unidad de Producto Tostado	51
Figura 20. Margen de Utilidad Tostado	51
Figura 21. Costo Materia Prima Almojábana.....	52
Figura 22. Costo Mano de Obra Almojábana.....	52
Figura 23. Costo Mano de Obra Almojábana.....	53
Figura 24. CIF Almojábana	53
Figura 25. Costo Por Unidad de Producto Almojábana	54
Figura 26. Margen de Utilidad Almojábana.....	54
Figura 27. Costo Materia Prima Repollas	55
Figura 28. Costo Mano de Obra Repolla.....	55
Figura 29. Costo Mano de Obra Repolla.....	56
Figura 30. CIF Repolla	56

Figura 31. Costo Por Unidad de Producto Repolla.....	56
Figura 32. Costo Materia Prima Ponqué Porcionado	57
Figura 33. Costo Mano de Obra Ponqué Porcionado	57
Figura 34. Costo Mano de Obra Ponqué Porcionado	58
Figura 35. CIF Ponqué Porcionado	58
Figura 36. Costo Por Unidad de Producto Ponqué Porcionado	58
Figura 37. Margen de Utilidad Ponqué Porcionado	59
Figura 38. Costo Materia Prima Ponqué Blanco	59
Figura 39. Costo Mano de Obra Ponqué Blanco	60
Figura 40. Costo Mano de Obra Ponqué Blanco	60
Figura 41. CIF Ponqué Blanco.....	60
Figura 42. Costo Por Unidad de Producto Ponqué Blanco	61
Figura 43. Margen de Utilidad Ponqué Blanco	61
Figura 44. Costo Materia Prima Ponquecitos.....	61
Figura 45. Costo Mano de Obra Ponquecitos.....	62
Figura 46. Costo Mano de Obra Ponquecitos.....	62
Figura 47. CIF Ponquecitos	62
Figura 48. Costo Por Unidad de Producto Ponquecitos.....	63
Figura 49. Margen de Utilidad Ponquecitos.....	63
Figura 50. Costo Materia Prima Cascarita	63
Figura 51. Costo Mano de Obra Cascarita	64
Figura 52. Costo Mano de Obra Cascarita	64
Figura 53. CIF Cascarita	65
Figura 54. Costo Por Unidad de Producto Cascarita	65
Figura 55. Margen de Utilidad Cascarita	65
Figura 56. Costo Materia Prima Cema de Agua.....	66
Figura 57. Costo Mano de Obra Cema de Agua.....	66
Figura 58. Costo Mano de Obra Cema de Agua.....	67
Figura 59. CIF Cema de Agua	67
Figura 60. Costo Por Unidad de Produccion Cema de Agua.....	68
Figura 61. Margen de Utilidad Cema de Agua.....	68

Índice de Tablas

Tabla 1. Matriz DOFA.....	20
Tabla 2. Proceso Productivo Pan de Dulce	39
Tabla 3. Proceso Productivo Tajado – Tostado.....	39
Tabla 4. Proceso Productivo Almojábana	40
Tabla 5. Proceso Productivo Repolla	40
Tabla 6. Proceso Productivo Ponqué Porcionado.....	41
Tabla 7. Proceso Productivo Ponqué Blanco	41
Tabla 8. Proceso Productivo Ponquecitos	42
Tabla 9. Proceso Productivo Cascarita.....	42
Tabla 10. Proceso Productivo Cema de Agua	43

Resumen

El presente trabajo de práctica profesional se desarrolló en la Panadería y Bizcochería La Mejor, podrán encontrar una reseña histórica de la empresa, con sus aspectos corporativos, seguidamente se realizó un diagnóstico de todas las áreas como producción, mercadeo, área financiera y área de talento humano de toda la empresa, diagnóstico que permitió realizar una DOFA, para determinar un título a la propuesta de trabajo de grado y poder plantear un diseño de un sistema de costos por procesos dirigido a la Panadería y Bizcochería La Mejor, en donde se tomó como referencia fuentes bibliográficas para terminar cual era el diseño de costos apropiados para esta panadería, utilizando instrumentos de recolección de datos se realiza una entrevista al dueño de la panadería el señor José Ruperto Zambrano Mogollón, y de esta manera se tiene la idea de los productos más representativos, para así poder determinar los costos unitarios de estos 14 productos que son pan de dulce: coco, mojícón, azucarado, roscón, arequipe, tajado, tostado, almojábana, repolla, ponqué porcionado, ponqué blanco, ponquecitos, cascarita, cema de agua, para al final poder dar las respectivas conclusiones y recomendaciones.

Summary

The present work of professional practice was developed in the Panadería y Bizcochería La Mejor, you can find a historical review of the company, with its corporate aspects, then a diagnosis was made of all areas such as production, marketing, financial area and talent area human of the whole company, diagnosis that allowed to make a SWOT, to determine a title to the proposal of work of degree and be able to propose a design of a system of costs for processes directed to the Bakery and Bizcochería La Mejor, where it was taken as reference bibliographic sources to finish what was the design of appropriate costs for this bakery, using data collection instruments is an interview with the owner of the bakery Mr. José Ruperto Zambrano Mogollón, and in this way you have the idea of the products more representative, in order to determine the unit costs of these 14 products that are sweet bread: coconut, mojícón, sweetened, roscón,

arequipe, chopped, toasted, almojábana, cabbage, portioned ponqué, white ponqué, ponquecitos, cascarita, water gum, to finally be able to give the respective conclusions and recommendations.

Introducción

Panadería y Bizcochería La Mejor es una empresa posicionada en el Municipio de Pamplona Norte de Santander desde hace 21 años, ofreciendo en su portafolio una gran variedad de productos a bajos precios. La pasante de la Universidad de Pamplona quien realiza el proceso de prácticas, lleva a cabo una socialización con los dueños de la empresa internalizando conocimientos necesarios para desempeñarse de manera óptima en el área asignada. Al pasar el tiempo la estudiante identifica que los dirigentes de la Panadería y Bizcochería La Mejor carecen de un conocimiento adecuado al momento de determinar los costos reales de los productos.

En base a lo mencionado la contadora en formación detecta la necesidad de crear una herramienta que supla la necesidad detectada, surgiendo el presente trabajo de grado. El documento comienza con la realización de la respectiva reseña histórica, aspectos corporativos de la empresa y la realización del diagnóstico de cada una de las áreas de producción, mercadeo, finanzas y talento humano. Proceso el mencionado que facilita la identificación de debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas de la panadería, integradas en una matriz DOFA, técnica que conlleva al señalamiento y clasificación de los factores prioritarios a trabajar en el transcurso de la práctica.

Se determina mediante la observación del proceso de producción que la empresa maneja una fabricación de lunes a sábado, donde los volúmenes de elaboración son altos, realizando más de 54 productos, donde la cantidad varía de un producto a otro debido a la rotación que se presenta. En este orden de ideas, para establecer una buena planeación y generar aumento en la producción se debe tener claridad sobre cada uno de los procesos operativos llevados a cabo en la empresa al igual que los aspectos implícitos en dicho proceso, dentro de los cuales se encuentran; tiempos de producción, materia prima requerida, mano de obra utilizada, maquinaria disponible, capacidad de la planta y la demanda de los productos, siendo este último el más importante para lograr el aumento de la producción.

En base a lo anterior en el presente documento se expone detalladamente cada uno de los procesos mencionados con la finalidad de conocer los costos reales de la producción involucrando elementos del costo de la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación, utilizando como herramienta principal un sistema de costos por procesos de producción creado bajo parámetros que permitan el cumplimiento del objetivo general del trabajo de grado.

1 Informe de Práctica Profesional

1.1 Reseña Histórica de la Empresa

En el año 1997 después de haber trabajado los dueños de ésta panadería en sociedad con otra persona; sociedad que termina por diferencias personales, el señor José Ruperto Zambrano Mogollón junto con su esposa Clara Lucía Camargo Rico, un amigo cercano a ellos les informa que el inmueble está desocupado, ellos buscan al propietario logrando así negociarlo por un valor de \$200.000, negocio que fue aceptado por este valor toman en arriendo el inmueble y el 1 de diciembre se trasladan a este e inician su sueño de continuar con el negocio de la panadería, el señor José Ruperto Zambrano Mogollón renuncia al trabajo que tenía en la panadería Araque y con el pago de su liquidación lo invierte en una máquina cilindadora, una mesa de madera, un bulto de harina y demás materia prima por arrobas, este inmueble contaba con un horno de leña y la ventaja del dueño es que él lo sabía utilizar.

El primer día que abrieron su panadería fue el 15 de diciembre de 1997, logrando una venta de \$16.000 este día, al siguiente día obtienen unas ventas de \$18.000 y es en este día donde al señor José le informan que su padre ha fallecido y con las ventas de estos dos días se van al entierro de su padre, luego de este acontecimiento el señor José Ruperto contrata a una persona para que le colabore en su negocio y el regresa a trabajar nuevamente a la panadería Araque para que este ingreso le ayude a solventar su negocio, mientras que el suyo toma estabilidad, los primeros productos que ellos sacaron al mercado fueron, cema de agua, mojicón, rollito, cascarita, el pan San Antonio que hacían en aquella época, pan integral, pan piña, pan de nudo, galleta de coco, paledonia, galleta de maíz, merengues, el ponqué tradicional y demás productos tradicionales en aquel entonces.

Después de cierto tiempo para el año 1999 – 2000 el negocio es sostenible y les empieza a dar para adquirir más maquinaria, materia prima por más cantidad y contratar a más personal, para este entonces empiezan a expandir su mercado a la Bateca los fines de semana, pero aún no

contaban con un medio para transportar sus productos, la señora Clara Camargo se levantaba a las 3 am junto con su hija mayor Paola Zambrano, que para ese tiempo la niña contaba con tan solo 7 años de edad, se dirigían hasta este sector por medio del bus regresando nuevamente a Pamplona a las 6 pm, al pasar 4 meses adquieren un crédito y logran comprar una camioneta particular con la cual transportan sus productos a este sector, durando en este tan solo 1 año comercializando sus productos.

Con el transcurrir de los años, los clientes y las ventas aumentaron, la panadería ya era conocida en el Municipio de Pamplona, por medio de las ganancias obtenidas logran adquirir más maquinaria, más vitrinas para el local y es en el año 2002 un 15 de noviembre donde el señor José Ruperto Zambrano Mogollón y la señora Clara Lucía Camargo Rico, con unos ahorros y con ayuda de un préstamo logran comprar el inmueble donde actualmente funciona su negocio, ubicado en la calle 4 # 8 - 19 barrio Santo Domingo, expanden su mercado para el sector del diamante donde realizan sus ventas los días domingo, al aumentar sus ventas incrementa la producción, aumenta el número de empleados, sus utilidades y es para el año 2006 donde por medio de un préstamo bancario realizan la primer remodelación de la casa, lugar donde se encuentra su negocio.

Para el año 2013 adquieren una camioneta Vans, es en este momento donde inician a vender sus productos tienda a tienda a los comerciantes del Municipio de Pamplona, en el 2015 remodelan el área de producción y gran parte de la casa y adquieren una nueva camioneta Vans, pero esta no solamente era para los fines de semana sino para toda la semana, cubriendo una ruta por día a diferentes sectores como Diamante, Berlín, Cucutilla, Durania, Chitaga, la Don Juana, la Legía, el Peaje, entre otras.

El 4 de noviembre de 2017, amplían su mercado abriendo un nuevo punto de venta (sucursal) ubicado en el sector del mercado del Municipio de Pamplona, laborando en los mismos horarios del negocio central de lunes a sábado de 7 am a 8 pm y el día domingo de 7 am a 4 pm, este solo cuenta con una sola persona para las ventas, logrando ser rentable, en el año

2018 para el mes de agosto adquieren un turbo por medio de un préstamo, para tener una segunda ruta externa en el mercado externo, en la actualidad La Panadería y Bizcochería La Mejor cuenta con un personal de 25 empleados distribuidos en las diferentes áreas de la siguiente manera, área de producción 10 operarios, área de ventas 7 vendedoras, área de empaçado 2 empaçadores, 1 muchacha de servicio, área administrativa 1 y 3 conductores vendedores de ruta.

1.2 Aspectos Corporativos

1.2.1 Misión.

“Panadería y Bizcochería La Mejor”, es una empresa dedicada a la elaboración de productos de panadería, pastelería, cafetería y refrigerios en general, con excelente calidad y servicio, satisfaciendo las necesidades de nuestros clientes.

1.2.2 Visión.

“Panadería y Bizcochería La Mejor”, para el año 2025 desea ser la panadería líder en el nororiente colombiano, contando con un recurso humano calificado, competitivo siempre al servicio del cliente.

1.2.3 Objetivos.

- ❖ Ser una de las mejores panaderías en especialidad de pan aliñado.
- ❖ Mejorar la calidad de nuestros productos día a día.

- ❖ Ser líderes en atención y calidad de nuestros productos.
- ❖ Ofrecer los mejores precios para nuestros productos.

1.2.4 Valores.

- ❖ Respeto: Hacia los compañeros de trabajo, subalternos y clientes.
- ❖ Calidad: Elaborar productos de calidad contrastada que satisfagan las necesidades de los clientes y no perjudiquen su salud.
- ❖ Liderazgo: Trabajamos día a día para ser una empresa referente en el sector.
- ❖ Trabajo en equipo: El desempeño y colaboración de nuestros trabajadores nos permite ofrecer un mejor servicio a nuestros consumidores.
- ❖ Colaboración: Con nuestro equipo de trabajo, proveedores y clientes.
- ❖ Responsabilidad: comprometidos con nuestros trabajadores en cuanto a seguridad y salud en el trabajo.
- ❖ Puntualidad: entrega a tiempo de nuestros productos generando confianza para con nuestros clientes.

1.2.5 Principios.

- ❖ Integridad: lideramos con ejemplo y actuamos siempre con honestidad.
- ❖ Servicio: servimos con fervor y carisma para asegurar siempre la lealtad de nuestros clientes.
- ❖ Honestidad: dar respuesta en el momento oportuno de nuestros productos
- ❖ Humildad: somos amables, cordiales y muy colaboradores con nuestro equipo de trabajo y nuestros clientes.
- ❖ Constancia: somos perseverantes y recursivo en la toma de decisiones.

1.3 Diagnóstico

1.3.1 Área de Producción.

Partiendo de la observación en la planta de La Panadería y Bizcochería La Mejor, en donde a diario se lleva la elaboración de más de 54 variedades de productos, se identifican todas las variables del proceso de fabricación, observando que las condiciones en la distribución de la planta no son las adecuadas para el proceso productivo en cuanto a espacio, ya que se lleva a cabo en este mismo la producción de los productos y no se cuenta con un área para los productos terminados llevándose a cabo en este mismo lugar, quedando este limitado para poder transitar y seguir cumpliendo los deberes. En lo referente a la maquinaria solo cuentan con un horno de leña, dos hornos rotatorios, un solo horno de cuarto de crecimiento y dos máquinas cilindradoras las cuales no son suficientes viendo un volumen de producción muy elevado el que se lleva a diario y adicional a esto cabe resaltar que las canastas en las que se deposita los productos terminados no son las suficientes, retardando así el proceso de producción ya que este no puede salir de las latas y estas son necesarias para continuar con la producción.

En cuanto a la materia prima, el desperdicio es notable, los operarios encargados de la producción no son diligentes a la hora de usarla y en muchas ocasiones la dejan vencer. El personal no usa la dotación adecuada en el área de producción porque la administración solo les da un uniforme por empleado para todos los días, ocasionando que muchas veces los operarios no la utilicen diariamente debido a que lavan los uniformes a diario y no se les alcanza a secar, también se observa en estas personas el uso del celular en el momento en que se lleva a cabo la realización de su trabajo, lo que también provoca una baja disminución en la productividad.

1.3.2 Área de Mercadeo.

La Panadería y Bizcochería La Mejor en la actualidad no cuenta con una página web, lo que implica una debilidad, porque no le permite ofrecer información a sus clientes sobre su gran línea de productos valiosos ocasionando que no pueda ampliar su mercado y sus ventas, en el momento la publicidad que los propietarios realizan es directa y se da por medio de sus tres vehículos estampados, y el único producto el cual tiene la publicidad estampada en el empaque es el pan tajado.

La Panadería desde su inicio se dio a conocer entrando al mercado puerta a puerta, logrando su posicionamiento desde hace ya 21 años en el mercado del municipio de Pamplona como de sus alrededores (Diamante, Berlín, Cucutilla, Durania, Chitaga, la Don Juana, la Legía, etc.) y demás zonas aledañas al municipio.

1.3.3 Área Financiera.

La Panadería y Bizcochería La Mejor tiene buenas relaciones con los bancos, ya que estos le han permitido adquirir créditos para ampliar su propiedad, planta y equipo, donde hace un mes la empresa accedió a un crédito para la adquisición de un turbo con el propósito de ampliar la ruta del mercado externo, pero lo que no presupuestaron sus propietarios fue que los ingresos mensuales recibidos por la venta de sus productos no son del alcance para cubrir las obligaciones financieras debido a que tienen créditos con otras entidades bancarias.

De acuerdo a lo anterior se puede evidenciar que la empresa desconoce sobre el margen de rentabilidad que le dejan los productos, ya que no cuenta con un formato o diseño de sistema de

costos donde le permita conocer su porcentaje de rentabilidad por cada producto que la empresa produce, al no tenerlo no puede reconocer o evidenciar si todos sus productos son rentables o no, que en su defecto puede haber productos que no están dejando la rentabilidad deseada o que ni siquiera son rentables.

1.3.4 Área de Talento Humano.

La Panadería y Bizcochería La Mejor cuenta con un personal de 24 empleados distribuidos en las diferentes áreas de la siguiente manera, área de producción 10 operarios, área de ventas 7 vendedoras, área de empaclado 2 empacadores, 1 muchacha de servicio, área administrativa 1, vendedores de ruta 3 conductores; es un personal capacitado para el desarrollo de sus tareas y deberes, sus vendedores conocen bien el portafolio de productos que se ofrecen y la administración está muy pendiente de que las vendedoras no se conformen solo con lo que el cliente pida, sino que ofrezcan su variedad de productos y estos queden satisfechos con la atención.

La empresa cuenta con un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, donde le han permitido desarrollar capacitaciones para toda su planta de personal, adicional a esto, la panadería cuenta con otra sucursal ubicada en la zona céntrica del municipio, donde laboran dos vendedoras, una para entre semana y la otra para los fines de semana. Todo el personal que labora dentro de este establecimiento dice estar satisfecho con el clima organizacional de la empresa, porque para ellos es como su segunda casa, ya que allí se les brinda la alimentación (desayuno y almuerzo), y se realizan integraciones con el fin de motivarlos y aumentar su rendimiento laboral.

1.3.5 Organigrama.

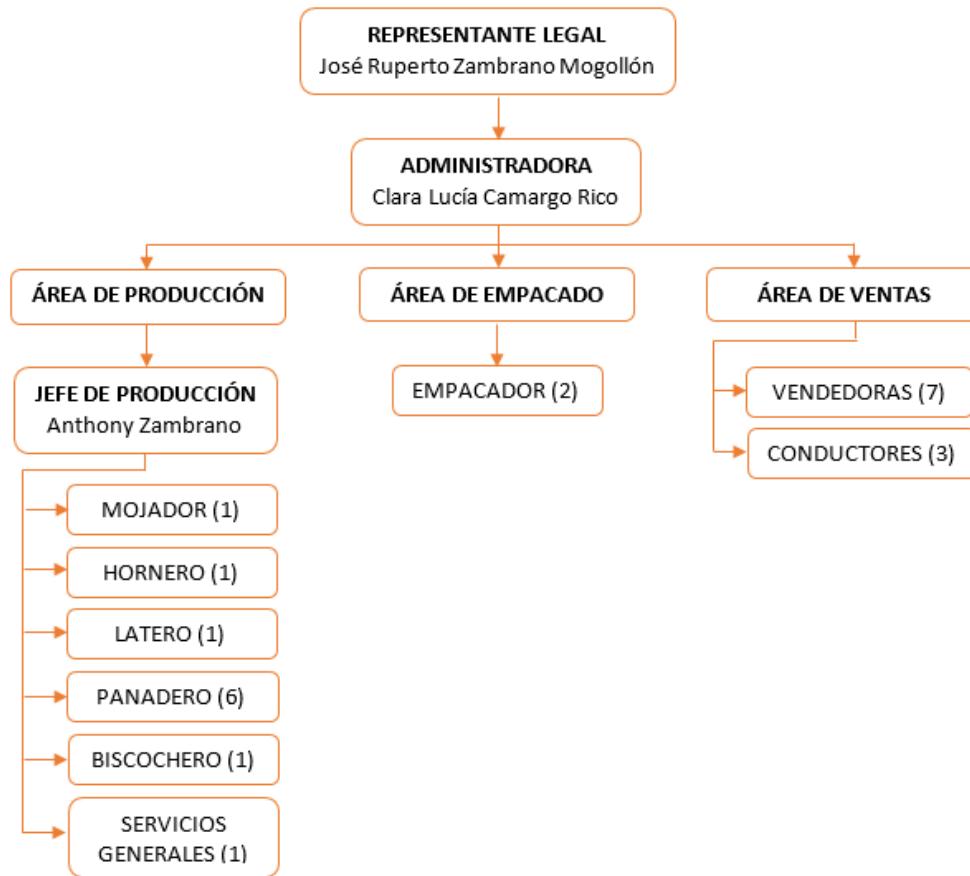


Figura 1. Organigrama

1.3.6 Matriz DOFA.

Tabla 1. Matriz DOFA

AMENAZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Los vendedores externos evidencian que la competencia si hace devoluciones en productos que se les daña y la empresa no lo hace, lo que provoca pérdida de clientes. ❖ La nueva tecnología que salga al mercado los obligue a adaptar la maquinaria para los 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Que con las rutas externas que maneja la panadería, amplíe su mercado permitiéndole abrir una sucursal en un sector fuera de pamplona. ❖ La preferencia en un producto por parte de los clientes les permita aumentar la demanda en el consumo. ❖ Al diseñar un sistema de costos de producción se pueda

procesos de producción y no cuenta con los recursos financieros para adquirirla.

- ❖ En la actualidad los cambios de hábitos de vida saludable en el consumo de las personas provoquen una disminución en la demanda del producto.
- ❖ Que los competidores tengan una mayor calidad en los productos.
- ❖ Al no conocer los costos de producción de los productos, hace que estos se sigan vendiendo al mismo precio y el desconocimiento de este, esté ocasionando un sobrecosto en la producción.
- ❖ Al no tener el conocimiento acerca de la rentabilidad de sus productos adquieran una nueva maquinaria con un coste elevado para agilizar el proceso de producción.
- ❖ La competencia cuenta con dos vehículos para que sus productos lleguen a los comerciantes de Pamplona, mientras que la panadería solo cuenta con un vehículo para este sector.

conocer en forma real el costo unitario de los productos, lo que permitirá establecer de forma inmediata si vale la pena aumentar o disminuir la producción en cuanto a x producto.

- ❖ Reemplazar materia prima por otras de mejor calidad a menor costo, lo cual aumentaría su utilidad.
- ❖ Poder de negociación con los proveedores que le permita adquirir mayores descuentos en los insumos para la producción.
- ❖ Al conocer la demanda de consumo de los clientes por los días de venta le permita establecer una producción adecuada.
- ❖ Hacer convenios con empresas de eventos sociales, lo que le permita ampliar sus ventas.

DEBILIDADES	FORTALEZAS
<ul style="list-style-type: none"> ❖ No cuentan con un área amplia para la planta de producción de la panadería. ❖ No tienen el control adecuado en el manejo de la materia prima. ❖ Deficiencia en la recolección de los datos en unidades de los productos producidos mensualmente. ❖ No cuentan con el número suficiente de canastas para depositar el pan ya elaborado. ❖ No tienen la tecnología necesaria en cuanto a maquinaria para el nivel de producción que se realiza a diario. ❖ No tienen un sistema de costos de producción que les permita establecer el costo unitario de cada producto. ❖ No tienen tiempos establecidos de inicio ni finalización para la producción de los productos, lo que provoca una demora y bajo rendimiento en la productividad. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Tienen un portafolio de productos buenos a precios asequibles. ❖ Poder de negociación con los proveedores para reducir los costos en la adquisición de materia prima. ❖ Tienen un nuevo punto de venta (sucursal), lo que le ha permitido llegar más a sus clientes y ampliar su mercado. ❖ Tienen el personal capacitado e idóneo para la atención del cliente y para la producción, el personal manifiesta estar a gusto laborando en esta empresa, lo que permite un buen clima organizacional. ❖ Cuentan con tres vehículos (1 interno y 2 externos) que le permiten expandirse en el mercado tanto interno como externo. ❖ El establecimiento para desarrollar su objeto social es propio, lo que no incurre en un gasto de arrendamiento. ❖ Los productos ofrecidos son de especialidad en pan aliñado.

La Panadería y Bizcochería La Mejor tiene como falencia que no cuenta con un diseño de sistemas de costos de producción de cada producto, lo cual no les permite conocer realmente si estos les están generando pérdida o ganancia, también referente a la producción, todos los días realizan una cantidad variable de productos en cuanto a arrobas por cada uno, debido a que unos

productos salen más que otros y aun así, siguen desconociendo el costo real de producir cada producto, teniendo en cuenta que para los dueños de la panadería los costos de producción son solamente, la materia prima directa y a las unidades que se producen de ese producto x se le resta el costo de la materia prima directa y esta diferencia para ellos es su ganancia, desconociendo los demás costos que incurren en la producción.

De acuerdo a lo anterior, al crear este diseño de un sistema de costos le permitirá a la empresa saber con certeza, qué productos son los más representativos para su establecimiento y ayudan a solventar a aquellos productos de poca rotación pero que aún mantienen en su portafolio para poder ofrecer una gran variedad de productos al cliente.

1.4 Descripción del Área de Trabajo

Este establecimiento cuenta con el área de producción, ventas, empaçado y el área contable, pero en este último, nunca han tenido en sus 21 años una persona como auxiliar contable, los dueños a pesar de no tener el conocimiento adecuado están pendientes de cumplir con sus obligaciones tributarias, que por prestación de servicios le pagan a una contadora para presentar las declaraciones en consumo, IVA, renta y complementarios, viendo la necesidad de esto, es cuando ellos requieren en este puesto de trabajo una auxiliar contable para suplir esta necesidad, es ahí cuando en el momento del ingreso de la contadora en formación le son asignados los recursos disponibles, una oficina que cuenta con escritorio, silla rotatoria, computador, impresora y demás elementos necesarios para desempeñarse en esta área, un espacio iluminado y adecuado, donde no se cuenta con más personal administrativo a excepto de la esposa del dueño quien es la administradora, teniendo la idea de saber manejar su negocio empíricamente, pero desconociendo el área contable.

1.5 Funciones Asignadas al Estudiante en Práctica

- ❖ Organizar facturación de todos los meses atrasados.
- ❖ Adelantar información de impuesto al consumo, como también del IVA.
- ❖ Realizar arqueos de caja sorpresivos a la cajera y a la sucursal ubicada en la carrera 4 N° 5-62 barrio centro.
- ❖ Realizar inventario de materia prima en bodega, como también inventario de los productos que se llevan para la sucursal.
- ❖ Determinar costos de producción de los productos que elabora la panadería, cuando se requiera y sea necesario.
- ❖ Verificar los pedidos que se le entregan a los 3 vendedores de la panadería y posteriormente recibir la devolución de dichos productos, junto con el dinero de las ventas diarias.
- ❖ Organizar la contabilidad y llevarla al día, para obtener con mayor claridad los gastos y utilidad que deja la panadería.
- ❖ Realizar un Excel donde se encuentren las compras de materia prima y demás gastos que incurran para su funcionamiento.
- ❖ Preguntar qué cantidad de moje se está realizando para tal cantidad de producto, como también qué cantidad de materia prima se utilizó para sacar los costos de producción y verificar la cantidad de productos elaborados de acuerdo con la cantidad de moje.

1.6 Estructuración de la Propuesta de Mejoramiento

1.6.1 Título.

Diseño de un sistema de costos por procesos de producción, dirigido a la Panadería y Bizcochería La Mejor.

1.6.2 Objetivos.

1.6.2.1 Objetivo General.

Diseñar un sistema de costos por procesos de producción dirigido a la Panadería y Bizcochería La Mejor para los productos más representativos.

1.6.2.2 Objetivos Específicos.

- ❖ Establecer los costos de producción unitarios de los productos pan de dulce (coco, mojicón, azucarado, roscón, arequipe), tajado, tostado, almojábana, repolla, ponqué porcionado, ponqué blanco, ponquecitos, cascarita y cema de agua fabricados por la empresa.

- ❖ Describir el proceso de producción de cada uno de los productos más representativos de la Panadería y Bizcochería La Mejor.

- ❖ Determinar los costos de materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación asignados a los productos.

1.6.3 Justificación.

La Panadería y Bizcochería La Mejor, nace con la necesidad de mejorar las condiciones de vida familiar hace 21 años en el Municipio de Pamplona Norte de Santander, creando oportunidades laborales a más de 21 personas que trabajan en este establecimiento, en los costos de producción los dueños nunca han tenido en cuenta los 3 elementos de este, cuya actividad principal es la elaboración de productos de panadería y bizcochería, y como actividad secundaria el comercio al por menor de otros productos alimenticios, en el tiempo que lleva la empresa en funcionamiento en ningún momento se ha realizado algún tipo de trabajo en lo referente a la estimación de costos, es por esto que el propósito principal del presente trabajo de grado es diseñar un sistema de costos por procesos de producción, aplicando la metodología de costeo tradicional, que ayuden a sus propietarios a conocer los verdaderos costos, también le permitirá a la empresa saber con certeza, qué productos son los más representativos para su establecimiento y ayudan a solventar a aquellos productos de poca rotación pero que aún mantienen en su portafolio para poder ofrecer una gran variedad de productos al cliente, lo que permitirá fijar la utilidad deseada y el precio de venta adecuado a los productos, teniendo claro estos costos la empresa puede tomar decisiones razonables a la hora de invertir en propiedad, planta y equipo.

1.6.4 Cronograma.

Actividad a realizar	Lapso de ejecución (meses)															
	Ago.		Sept.				Oct.				Nov.				Dic.	
	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2
Diagnóstico de las falencias encontradas en la empresa.	■	■														
Diseño de propuesta de mejoramiento para la empresa.			■													
Elaboración de Matriz DOFA.			■	■												
Realizar un diagnóstico de la empresa de acuerdo al funcionamiento de su producción y los contratiempos que tengan en la elaboración del pan.		■	■	■												
Adelantos de informe del trabajo de grado.				■	■											
Entrega del primer informe del trabajo de grado.						■										
Correcciones del primer informe del trabajo de grado.							■									
Adelantos del segundo informe del trabajo de grado.								■	■							
Desarrollo de la propuesta de mejoramiento de la contadora en formación a la empresa.								■	■	■						
Entrega del segundo informe del trabajo de grado.											■					
Correcciones del segundo informe del trabajo de grado.												■				
Adelantos del tercer informe del trabajo de grado.												■	■	■		
Entrega del tercer informe del trabajo de grado.															■	
Correcciones del tercer informe del trabajo de grado.															■	
Entrega de trabajo de grado y sustentación.																■

Figura 2. Cronograma de Actividades

2 Desarrollo Propuesta de Mejoramiento

2.1 Diseño de un Sistema de Costos por Procesos de Producción, Dirigido a la Panadería y Bizcochería La Mejor

2.2 Marco de Referencia

El marco de referencia es una recopilación breve y concisa, de conceptos, teorías o reglamentación que se relaciona directamente con el desarrollo del tema y problema de investigación, entendido estos son marcos de referencia para este trabajo; el marco teórico y marco conceptual.

2.3 Marco Teórico

Según Carlos Sabino el marco teórico “da a la investigación un sistema coordinado y coherente de conceptos y proposiciones que permitan abordar el problema, se trata de integrar al problema dentro de un ámbito donde éste cobre sentido, incorporando los conocimientos previos referentes al mismo y ordenándolos de tal modo que resulten útiles en nuestra tarea”. Este marco abordará diseños bibliográficos que permiten identificar las variables necesarias para el desarrollo de este trabajo, y determinar finalmente el sistema de costeo que se aplicará a la Panadería y Bizcochería la Mejor.

2.3.1 Teoría de Costos de Producción.

2.3.1.1 Sistemas de Costeo.

2.3.1.1.1 Costeo por Órdenes de Producción.

El objeto del costo es una unidad o múltiples unidades de un producto o servicio distinto llamado trabajo. Cada trabajo utiliza una cantidad diferente de recursos, este sistema acumula costos por separado para cada producto o servicio.

Son características del sistema de costeo por órdenes de trabajo las siguientes:

- ❖ Cada producto se fabrica de acuerdo con las especificaciones del cliente, y el precio cotizado se asocia estrechamente al costo estimado.
- ❖ El costo incurrido en la elaboración de una orden de trabajo específica debe asignarse, por lo tanto, a los artículos producidos.
- ❖ Los tres elementos básicos del costo, materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación se acumulan de acuerdo con los números asignados a las órdenes de trabajo.
- ❖ El costo unitario de cada trabajo se obtiene dividiendo las unidades totales del trabajo por el costo total de este.
- ❖ Una hoja de costos se utiliza para resumir los costos aplicables a cada orden de trabajo.
- ❖ Los gastos de venta y administración, que se basan en un porcentaje del costo de manufactura, se especifican en la hoja de costos para determinar el costo total.
- ❖ Los costos indirectos de fabricación por lo general se aplican a órdenes de trabajo individuales con base a una tasa de aplicación predeterminada de costos indirectos de fabricación.

2.3.1.1.2 Sistema de Costos por Procesos.

Para Polimeni, “el costeo por procesos es un sistema de acumulación de costos de producción por departamento o centro de costos”. Un sistema de costeo por procesos determina cómo serán asignados los costos de manufactura incurridos durante cada periodo, su fin es calcular los costos unitarios totales para determinar el ingreso. Durante un periodo, algunas unidades serán empezadas, pero no se terminarán al final del mismo, por lo tanto, cada departamento debe determinar qué cantidad de los costos totales incurridos por el departamento es atribuible a unidades aún en proceso y qué cantidad es atribuible a unidades terminadas.

Son características del sistema de costeo por procesos las siguientes:

- ❖ Los costos se acumulan por departamentos o centros de costos.
- ❖ Cada departamento tiene su propia cuenta de inventario de trabajo en proceso en el libro mayor general. En esta cuenta se debita con los costos de procesamiento incurridos por el departamento y se acredita con los costos de las unidades terminadas que se transfieren a otro departamento o a artículos terminados.
- ❖ Las unidades equivalentes se emplean para expresar el inventario de trabajo en proceso en términos de las unidades terminadas al final de un periodo.
- ❖ Los costos unitarios se determinan por departamento o centro de costos para cada periodo.
- ❖ Las unidades terminadas y sus correspondientes costos se transfieren al siguiente departamento o al inventario de artículos terminados. En el momento en que las unidades salen del último departamento de procesamiento, se acumulan los costos totales del periodo y pueden emplearse para determinar el costo unitario de los artículos terminados.
- ❖ Los costos totales y los costos unitarios para cada departamento se agregan, analizan y calculan de manera periódica mediante el uso de los informes del costo de producción por departamento.

2.3.1.1.3 Sistema de Costeo Basado en Actividades.

Parte de la diferencia entre costos directos y costos indirectos, relacionando los últimos con las actividades que se realizan en la empresa. Las actividades se plantean de tal forma que los costos indirectos aparecen como directos a las actividades, desde donde se les traslada a los productos (objeto de costos), según la cantidad de actividades consumidas por cada objeto de costos. De esta manera, el costo final está conformado por los costos directos y los costos asociados a ciertas actividades, consideradas como las que añaden valor a los productos.

Con las definiciones y características anteriormente mencionadas, se escogió para el desarrollo de este trabajo el sistema de costos por procesos dado que en la Panadería y Bizcochería La Mejor se identifica el departamento de producción y se hace necesario construir informes de costos que permitan identificar los recursos utilizados en este departamento y su grado de proceso o terminación.

2.4 Marco Conceptual

2.4.1 Contabilidad de Costos.

Para Rocafort, la contabilidad de costos es una técnica de medición y análisis del resultado interno de la actividad empresarial en donde el objetivo fundamental es ser una herramienta útil para que el empresario pueda tomar decisiones acertadas.

Por otro lado, Gómez define la contabilidad de costos al sistema contable que tiene por objeto conocer de forma exacta lo que cuesta producir un artículo para después poder registrar e

interpretar de la manera más correcta posible los costos utilizados, como la mano de obra, materiales y costos indirectos que son necesarios en la elaboración de dicho artículo. Como se puede observar los conceptos de contabilidad de costos son complementarios y sirven en esencia para entender lo que se pretende con este trabajo.

2.4.2 Unidades o Producción Equivalente.

Este es un concepto básico del costeo por procesos, para Polimeni en la mayor parte de los casos no todas las unidades se terminan durante un periodo, existen unidades que aún están en proceso por lo tanto deben expresarse como unidades terminadas con el fin de determinar los costos unitarios, así la producción equivalente es igual a las unidades totales terminadas más las unidades incompletas expresadas en términos de unidades terminadas.

2.4.3 Productos Semielaborados.

Para Oscar Gómez, son unidades en proceso que al finalizar el periodo no se han terminado, por lo tanto, es necesario conocer en qué grado de elaboración se encuentran dichas unidades con respecto a los tres elementos del costo.

2.4.4 Informe de Unidades.

Este contemplará, solamente todo lo relacionado con las unidades producidas, sin tener en cuenta los costos. En él se aprecia claramente cuántas unidades comenzaron en determinado periodo, cuántas se terminaron y se transfirieron, cuántas quedaron en proceso y cuántas se perdieron.

2.4.5 Desecho.

Para Lang, “consiste en los fragmentos o remanentes del material que quedan después de efectuar ciertas operaciones de fabricación o de haberse terminado algunos tratamientos, y que tienen un valor monetario o de uso. Son, en cada caso una clase de materia prima que puede venderse en el mercado libre, que puede usarse a su vez como materia prima en las operaciones de fabricación, o bien, que puede usarse como suministro en algunos departamentos de una fábrica dada”

2.4.6 Desperdicio.

Según Lang, “se considera que este no tiene ningún valor, y se trata como una pérdida. El desperdicio es la porción de materia prima básica pérdida en el curso de la fabricación y que no tiene ningún valor recuperable.

3 Metodología

Para Sabino “no es posible obtener un conocimiento racional, sistemático y organizado actuando de cualquier modo; es necesario seguir algún método, algún camino concreto que nos aproxime a esa meta, el estudio del método o de los métodos, si se quiere dar al concepto un alcance más general se denomina metodología”.

3.1 Métodos

3.1.1 Método Descriptivo.

Es importante destacar que se utilizó el método de investigación descriptivo porque permite tener un contacto con la realidad y las fuentes de información directas que guardan relación con la Panadería, logrando desarrollar y presentar nuevos puntos de vista que sirven para interpretar de manera idónea los procesos que intervienen en el desarrollo del trabajo.

3.1.2 Método Deductivo.

Este método permitió partir de documentación e información ya existente que se utilizó en el proceso del presente trabajo de grado, por lo que se dedujo la necesidad de diseñar un sistema de costos por procesos con el fin de lograr los objetivos y metas establecidas por la Panadería y Bizcochería La Mejor.

3.2 Fuentes

3.2.1 Primarias.

Según Danhke las fuentes primarias proporcionan datos de primera mano, pues se trata de documentos que contienen los resultados de estudios, como libros, artículos, tesis entre otros.

Partiendo de que el trabajo aquí desarrollado fue fruto de una práctica, las fuentes primarias básicamente fueron la gerencia y los empleados de la entidad.

3.2.2 Secundarias.

Son listas, compilaciones y resúmenes de referencia o fuentes primarias publicadas en un área de conocimiento en particular. En este caso constituyeron fuentes secundarias la bibliografía contable relacionada con temas de costeo en especial costos por proceso, libros, trabajos de grado y revistas de administración.

3.3 Instrumentos de Recolección de Información

3.3.1 Entrevista.

Se considera una unidad de registro de investigación que consigna datos obtenidos de una persona a quien se le interroga oralmente acerca de un problema. Son tipos de entrevista las siguientes:

3.3.1.1 Entrevista libre.

Cuando aplica este tipo de instrumento el entrevistador prescinde de un guion preestablecido y permite que el entrevistado se exprese espontáneamente sobre el problema convenido, así deja la iniciativa total al entrevistado, permitiéndole que vaya narrando sus experiencias, sus puntos de vista, entre otros.

3.3.1.2 Entrevista dirigida.

Es aquella en que el entrevistador selecciona de antemano algunos temas de interés para él, y hacia ellos dirige la conversación.

En este sentido fue conveniente realizar una entrevista dirigida con el fin de establecer un diagnóstico de la situación actual de la unidad económica y guiándose hacia la obtención de información que sirva para el diseño del sistema de costeo por procesos.

3.3.2 Observación.

Se considera como la percepción reflexiva que efectúa el investigador del fenómeno en estudio, tal como este se presenta en la realidad. Se consideran tipos de observación los siguientes:

3.3.2.1 *Observación ordinaria.*

Es aquella que se produce asistemática, irreflexiva y subjetivamente, se produce cuando el observador mira, pero no ve; oye, pero no escucha.

3.3.2.2 *Observación científica.*

Es la que realiza el investigador de manera metódica racional y objetiva. No se queda en una apreciación inmediata y superficial, sino que penetra en el fondo del hecho observado.

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

3.3.3 Investigación Bibliográfica.

Es la revisión bibliográfica del tema para conocer el estado de la cuestión. La búsqueda, recopilación, organización, valoración, crítica e información bibliográfica sobre un tema en específico que tiene valor, pues evita la dispersión de publicaciones o permite la visión panorámica de un problema. Para la elaboración de este trabajo fue vital la bibliografía de costos para entender y lograr los objetivos propuestos.

4 Proceso Productivo

4.1 Pan de Dulce: coco, mojicón, azucarado, roscón, arequipe.

Tabla 2. Proceso Productivo Pan de Dulce

PROCESO PRODUCTIVO	
PAN DE DULCE (coco, mojicón, azucarado, roscón, arequipe)	
ÁREA	PROCEDIMIENTO
MOJADO	Se depositan en la maquina mojadora los ingredientes: azúcar, mantequilla, esencias, levadura, agua y harina para que esta haga su proceso de mojado, hasta que haya una mezcla homogénea.
AMASADO	Seguidamente se pasa la masa por la cilindadora automática para darle elasticidad a la masa.
PESADO – PICADO	Se lleva la masa a la mesa para ser cortada y pesada, luego se coloca en la maquina picadora para que esta sea dividida en porciones con peso y tamaño igual.
MOLDEADO	Las porciones anteriores se llevan al área de moldeado para dar forma al respectivo pan; dependiendo el tipo de pan se agrega: bocadillo, arequipe, coco, azúcar y la hoja de mojicón.
ENLATADO	El pan elaborado se deposita en latas metálicas y se colocan en el carro latero.
CRECIMIENTO	Posteriormente las latas se depositan en el cuarto de crecimiento para que la levadura haga su efecto.
HORNEADO	Por último se lleva al horno para que este cumpla con su cocción.

4.2 Tajado - Tostado

Tabla 3. Proceso Productivo Tajado – Tostado

PROCESO PRODUCTIVO	
PAN DE SAL (tostado, tajado)	
ÁREA	PROCEDIMIENTO
MOJADO	Se depositan en la maquina mojadora los ingredientes: sal, mantequilla, esencias, levadura, agua y harina para que esta haga su proceso de mojado, hasta que haya una mezcla homogénea.
AMASADO	Seguidamente se pasa la masa por la cilindadora automática para darle elasticidad a la masa.
PESADO – PICADO	Se lleva la masa a la mesa para ser cortada y pesada, luego se coloca en la maquina picadora para que esta sea dividida en porciones con peso y tamaño igual.

MOLDEADO	Las porciones anteriores se llevan al área de moldeado para dar forma al respectivo pan.
ENLATADO	El pan elaborado se deposita en latas metálicas y se colocan en el carro latero.
CRECIMIENTO	Posteriormente las latas se depositan en el cuarto de crecimiento para que la levadura haga su efecto, se saca del cuarto y se embola.
HORNEADO	Por último se lleva al horno para que este cumpla con su cocción.

4.3 Almojábana

Tabla 4. Proceso Productivo Almojábana

PROCESO PRODUCTIVO	
ALMOJÁBANA	
ÁREA	PROCEDIMIENTO
MOJADO	Se depositan en la maquina batidora los ingredientes: azúcar, mantequilla, levadura, cuajada, agua, harina de trigo, harina de maíz, polvo de hornear, sal y anti moho, para que esta haga su proceso hasta que la masa este en su punto.
PESADO - PICADO	Se lleva la masa a la mesa para ser cortada y pesada en tamaños iguales.
AMASADO	Seguidamente se realiza cada almojábana.
ENLATADO	Se deposita en latas metálicas y se colocan en el carro latero.
CRECIMIENTO	Posteriormente las latas se depositan en el cuarto de crecimiento.
HORNEADO	Por último se lleva al horno para que este cumpla con su cocción.

4.4 Repolla

Tabla 5. Proceso Productivo Repolla

PROCESO PRODUCTIVO	
REPOLLA	
ÁREA	PROCEDIMIENTO
MOJADO	Se pone a hervir agua con hojaldre, azúcar y color amarillo; cuando esta esté hirviendo se le agrega la harina de trigo, se bate con una pala hasta formar una masa homogénea; La masa se deposita en la batidora se le agregan huevos hasta formar una masa gelatinosa.
MOLDEADO	La masa se deposita en una manga, se moldea en forma de espiral en los moldes ya debidamente engrasados.
ENLATADO	Los moldes ya con las repollas de deposita en las latas.
HORNEADO	Por último se lleva al horno para que este cumpla con su cocción.

PROCESO PRODUCTIVO RELLENO DE REPOLLA	
MOJADO	Se ponen a hervir los ingredientes: leche, azúcar, esencia de vainilla y color amarillo hasta quedar una masa gelatinosa, se deja enfriar.
MOLDEADO	Después de horneada la repolla se abre por la mitad para agregar su respectivo relleno.

4.5 Ponqué Porcionado

Tabla 6. Proceso Productivo Ponqué Porcionado

PROCESO PRODUCTIVO PONQUE PORCIONADO	
ÁREA	PROCEDIMIENTO
MOJADO	Se depositan en la maquina batidora los ingredientes: harina, azúcar, mantequilla, aceite, leche y huevos hasta que la masa este en su punto.
MOLDEADO	Seguidamente se deposita la masa en los moldes debidamente engrasados.
ENLATADO	Los moldes se depositan en latas metálicas.
HORNEADO	Por último se lleva al horno para que este cumpla con su cocción.

4.6 Ponqué Blanco

Tabla 7. Proceso Productivo Ponqué Blanco

PROCESO PRODUCTIVO PONQUE BLANCO	
ÁREA	PROCEDIMIENTO
MOJADO	Se depositan en la maquina batidora los ingredientes: harina, azúcar, mantequilla, leche, huevos y nuez moscada rallada hasta que la masa este en su punto.
MOLDEADO	Seguidamente se deposita la masa en los moldes debidamente engrasados.
ENLATADO	Los moldes se depositan en latas metálicas.
HORNEADO	Por último se lleva al horno para que este cumpla con su cocción.
PROCESO PRODUCTIVO PASTILLAJE PONQUÉ BLANCO	
HORNEADO	En una olla se agregan los ingredientes: azúcar, crémor y agua, se deja hasta que hierva y con una cuchara de pala se revuelve hasta que esta mezcla quede melada.
MOLDEADO	A los ponqués ya fríos se cubren con la mezcla anterior para que estos queden decorados.

4.7 Ponquecitos

Tabla 8. Proceso Productivo Ponquecitos

PROCESO PRODUCTIVO	
PONQUECITOS	
ÁREA	PROCEDIMIENTO
MOJADO	Se depositan en la maquina batidora los ingredientes: azúcar, mantequilla, polvo de hornear, levadura, agua y harina hasta conseguir una mezcla aguada.
ENLATADO	Los moldes se ponen sobre las latas.
MOLDEADO	Se deposita la mezcla en los moldes debidamente engrasados.
HORNEADO	Por último se lleva al horno para que este cumpla con su cocción.

4.8 Cascarita

Tabla 9. Proceso Productivo Cascarita

PROCESO PRODUCTIVO	
CASCARITA	
ÁREA	PROCEDIMIENTO
MOJADO	Se depositan en la maquina batidora los ingredientes: harina, huevos, azúcar, sal, levadura seca y agua hasta lograr su textura, este procedimiento se realiza manualmente.
AMASADO	Se pasa la masa por la cilindradora automática hasta que de su punto.
PESADO – PICADO	La masa se lleva a la mesa y se extiende con el rodillo, se le agrega deli hojaldre se dobla la masa con tres vueltas sencillas para que este quede esparcido uniformemente, se deja reposar para ser cortada.
MOLDEADO	Se extiende la masa en la mesa con un rodillo y esta es cortada en diagonales de derecha a izquierda y de izquierda a derecha formando una figura de rombo y se da forma a la cascarita.
ENLATADO	Las cascaritas son depositados en latas metálicas debidamente engrasadas.
CRECIMIENTO	Posteriormente las latas se depositan en el cuarto de crecimiento para que la levadura haga su efecto.
HORNEADO	Por último se lleva al horno para que este cumpla con su cocción.

4.9 Cema de Agua

Tabla 10. Proceso Productivo Cema de Agua

PROCESO PRODUCTIVO	
CEMA DE AGUA	
ÁREA	PROCEDIMIENTO
MOJADO	Se depositan en la maquina mojadora los ingredientes: azúcar, levadura instantánea, harina, sal, afrecho, levadura seca y agua hasta lograr una masa homogénea.
AMASADO	Seguidamente se pasa la masa por la cilindadora automática para darle elasticidad a la masa.
PESADO - PICADO	Se lleva la masa a la mesa para ser cortada y pesada, luego se coloca en la maquina picadora para que esta sea dividida en porciones con peso y tamaño igual.
MOLDEADO	Las porciones se llevan al área de moldeado para dar forma al respectivo pan.
ENLATADO	El pan elaborado se deposita en latas metálicas y se colocan en el carro latero.
CRECIMIENTO	Posteriormente las latas se depositan en el cuarto de crecimiento para que la levadura haga su efecto.
HORNEADO	Por último se lleva al horno de leña para que este cumpla con su cocción.

5 Costos de Producción

5.1 Pan de Dulce: coco, mojicón, azucarado, roscón, arequipe

PRODUCTO	MATERIA PRIMA	CANT. DIARIA	CANT.M.P DIARIA	LB/GR/ML	COSTO DIARIO M.P	COSTO UNITARIO M.P.	
PAN DE DULCE (coco, mojicón, azucarado, roscón, arequipe)	Harina trigo	1709	96	Lb	\$ 66.720	\$ 39	
	Azucar		24	Lb	\$ 24.240	\$ 14	
	Mantequilla		8	Lb	\$ 10.267	\$ 6	
	Levadura		1,1	Lb	\$ 3.600	\$ 2	
	Esencia de mantequilla		4	MI	\$ 36,40	\$ 0	
	Agua		14	Lt	\$ 5.600	\$ 3	
TOTAL					\$ 110.463	\$ 65	
PRODUCTO	MATERIA PRIMA	CANT. DIARIA	CANT.M.P DIARIA	LB/GR/ML	COSTO DIARIO M.P	COSTO UNITARIO M.P.	COSTO TOTAL UNIT. M.P.
Pan de coco	Coco rallado	288	1,2	Lb	\$ 9.872	\$ 34	\$ 99
Mojicón	Hoja de mojicón	425	425	Unds.	\$ 1.063	\$ 3	\$ 67
Azucarado	Azúcar	288	0,3	Lb	\$ 606	\$ 2	\$ 67
Roscón	Bocadillo	420	4	Lb	\$ 6.240	\$ 15	\$ 79
Pan arequipe	Arequipe	288	4,4	Lb	\$ 12.480	\$ 43	\$ 108
TOTAL		1709			\$ 30.261	\$ 97	\$ 420

Figura 3. Costo Materia Prima Pan de Dulce

NOMBRE TRAB.	CARGO	SALARIO	DIAS LAB.	SUELDO DEV.	SUB. TRANS.	TOTAL DEV.	APORTE SALUD	APORTE PENSION	TOTAL DEDUCIDO	NETO A PAGAR
Luis Quintero	Mojador	\$ 1.204.000	26	\$ 1.043.467	\$ 0	\$ 1.043.467	\$ 41.739	\$ 41.739	\$ 83.477	\$ 959.989
Edinson Caballero	Amasador	\$ 1.204.000	26	\$ 1.043.467	\$ 0	\$ 1.043.467	\$ 41.739	\$ 41.739	\$ 83.477	\$ 959.989
Eliberto Gauta	Picador - pesador	\$ 1.204.000	26	\$ 1.043.467	\$ 0	\$ 1.043.467	\$ 41.739	\$ 41.739	\$ 83.477	\$ 959.989
Camilo Becerra	Moldeado	\$ 1.204.000	26	\$ 1.043.467	\$ 0	\$ 1.043.467	\$ 41.739	\$ 41.739	\$ 83.477	\$ 959.989
Jesus Gauta	Latero	\$ 1.204.000	26	\$ 1.043.467	\$ 0	\$ 1.043.467	\$ 41.739	\$ 41.739	\$ 83.477	\$ 959.989
Enrique Garcia	Hornero	\$ 1.204.000	26	\$ 1.043.467	\$ 0	\$ 1.043.467	\$ 41.739	\$ 41.739	\$ 83.477	\$ 959.989
	CARGO									
	Mojador	\$ 959.989	\$ 239.997	\$ 40.000	\$ 3.333	\$ 56				
	Amasador	\$ 959.989	\$ 239.997	\$ 40.000	\$ 3.333	\$ 56				
	Picador	\$ 959.989	\$ 239.997	\$ 40.000	\$ 3.333	\$ 56				
	Moldeado	\$ 959.989	\$ 239.997	\$ 40.000	\$ 3.333	\$ 56				
	Latero	\$ 959.989	\$ 239.997	\$ 40.000	\$ 3.333	\$ 56				
	Hornero	\$ 959.989	\$ 239.997	\$ 40.000	\$ 3.333	\$ 56				

Figura 4. Costo Mano de Obra Pan de Dulce

ÁREA	DIA		V/R M.O PRO. DIARIA
	TIEMPO INCURRIDO EN MINUTOS	COSTO POR MINUTO	
Mojador	2	\$ 111	\$ 4.111
Amasador	2	\$ 111	
Picador	4	\$ 222	V/R M.O POR PROD.
Moldeado	20	\$ 1.111	
Latero	6	\$ 333	
Hornero	40	\$ 2.222	
TOTAL	74	\$ 1.556	\$ 2

Figura 5. Costo Mano de Obra Pan de Dulce

		MAQUINARIA	TIEMPO INCURRIDO PROD. DÍA POR MINUTOS.			TOTAL DEP. POR PRODUCTO		
		BATIDORA	10			\$ 3		
		MESA METALICA	10					
		ESCABILADERO	45					
		BANDEJAS MET.	45					
		CILINDRADORA	20					
		HORNO ROTATORIO	46					
		TOTAL	176					
DEPRECIACION MAQUINARIA	VALOR EN EL MERCADO	AÑOS DEP.	AÑO	DEP. MES	DEP. SEMANA	DEP. DIA	DEP. MINUTOS	TOTAL DEP. POR DÍA
BATIDORA	\$ 3.290.000	10	\$ 329.000	\$ 27.417	\$ 6.854	\$ 1.142	\$ 19	\$ 190
MESA METALICA	\$ 650.000	10	\$ 65.000	\$ 5.417	\$ 1.354	\$ 226	\$ 4	\$ 38
ESCABILADERO	\$ 136.400	10	\$ 13.640	\$ 1.137	\$ 284	\$ 47	\$ 1	\$ 36
BANDEJAS MET.	\$ 45.000	5	\$ 9.000	\$ 750	\$ 188	\$ 31	\$ 1	\$ 23
CILINDRADORA	\$ 18.000.000	10	\$ 1.800.000	\$ 150.000	\$ 37.500	\$ 6.250	\$ 104	\$ 2.083
HORNO ROTATORIO	\$ 9.500.000	10	\$ 950.000	\$ 79.167	\$ 19.792	\$ 3.299	\$ 55	\$ 2.529
TOTAL	\$ 31.621.400	55	\$ 3.166.640	\$ 263.887	\$ 65.972	\$ 10.995	\$ 183	\$ 4.899
		SERVICIOS	VALOR MENSUA	V/R SEM.	V/R DIARIO	V/R HORAS	V/R MINT.	V/R PROD. DIA
		LUZ	\$ 980.000	\$ 245.000	\$ 40.833	\$ 3.403	\$ 57	\$ 4.310
		GAS	\$ 933.200	\$ 233.300	\$ 38.883	\$ 3.240	\$ 54	\$ 2.484
		TOTAL	\$ 1.913.200	\$ 478.300	\$ 79.717	\$ 6.643	\$ 111	\$ 6.794

Figura 6. CIF Pan de Dulce

COSTOS FIJOS	DIARIO	UND DIARIA	COSTO UNITARIO
MATERIA PRIMA	\$ 140.724	1709	\$ 82
MANO DE OBRA	\$ 4.111		\$ 2
DEPRECIACION	\$ 4.899		\$ 3
SERVICIOS P.	\$ 6.794		\$ 4
TOTAL	\$ 156.529	1709	\$ 92

Figura 7. Costo Por Unidad de Producto Pan de Dulce

MARGEN DE UTILIDAD		
Precio venta	\$ 200	100%
Cto. Prod.	\$ 92	46%
% M. UTILIDAD		54%

Figura 8. Margen de Utilidad Pan de Dulce

ANALISIS: el costo unitario de producir una unidad de pan de dulce (coco, mojicón, azucarado, roscón, arequipe) en materia prima le cuesta a la Panadería \$82 pesos, en mano de obra \$2 pesos y costos indirectos de fabricación \$7 pesos, cuyo costo unitario real es de \$92 pesos, obteniendo un margen de utilidad de 54% todo el pan de dulce.

5.2 Tajado

PRODUCTO	MATERIA PRIMA	CANT. DIARIA	CANT.M.P DIARIA	LB/GR/ML	COSTO DIARIO M.P	COSTO UNITARIO M.P.
TAJADO	Harina de trigo	480	24	Lb	\$ 16.680	\$ 35
	Azucar		300	Gr	\$ 606	\$ 1
	Mantequilla		100	Gr	\$ 257	\$ 1
	Sal		250	Gr	\$ 165	\$ 0
	Levadura		150	Gr	\$ 900	\$ 2
	Esencia de mantequilla		15	ML	\$ 136	\$ 0
	Agua		4	Lt	\$ 1.600	\$ 3
TOTAL					\$ 20.344	\$ 42

Figura 9. Costo Materia Prima Tajado

NOMBRE TRAB.	CARGO	SALARIO	DIAS LAB.	SUELDO DEV.	SUB. TRANS.	TOTAL DEV.	APORTE SALUD	APORTE PENSION	TOTAL DEDUCIDO	NETO A PAGAR
Luis Quintero	Mojador	\$ 1.204.000	26	\$ 1.043.467	\$ 0	\$ 1.043.467	\$ 41.739	\$ 41.739	\$ 83.477	\$ 959.989
Cristian Quintero	Amasador	\$ 1.204.000	26	\$ 1.043.467	\$ 0	\$ 1.043.467	\$ 41.739	\$ 41.739	\$ 83.477	\$ 959.989
Edinson Caballero	Picador - pesador	\$ 1.204.000	26	\$ 1.043.467	\$ 0	\$ 1.043.467	\$ 41.739	\$ 41.739	\$ 83.477	\$ 959.989
Eliberto Gauta	Moldeado	\$ 1.204.000	26	\$ 1.043.467	\$ 0	\$ 1.043.467	\$ 41.739	\$ 41.739	\$ 83.477	\$ 959.989
Jesus Gauta	Latero	\$ 1.204.000	26	\$ 1.043.467	\$ 0	\$ 1.043.467	\$ 41.739	\$ 41.739	\$ 83.477	\$ 959.989
Enrique Garcia	Hornero	\$ 1.204.000	26	\$ 1.043.467	\$ 0	\$ 1.043.467	\$ 41.739	\$ 41.739	\$ 83.477	\$ 959.989
	CARGO		MENSUAL	SEMANAL	DIA	HORA	MINUTO			
	Mojador		\$ 959.989	\$ 239.997	\$ 40.000	\$ 3.333	\$ 56			
	Amasador		\$ 959.989	\$ 239.997	\$ 40.000	\$ 3.333	\$ 56			
	Picador		\$ 959.989	\$ 239.997	\$ 40.000	\$ 3.333	\$ 56			
	Moldeado		\$ 959.989	\$ 239.997	\$ 40.000	\$ 3.333	\$ 56			
	Latero		\$ 959.989	\$ 239.997	\$ 40.000	\$ 3.333	\$ 56			
	Hornero		\$ 959.989	\$ 239.997	\$ 40.000	\$ 3.333	\$ 56			

Figura 10. Costo Mano de Obra Tajado

ÁREA	DIA		V/R M.O PRO. DIARIA
	TIEMPO INCURRIDO EN MINUTOS	COSTO POR MINUTO	
			\$ 3.444
Mojador	2	\$ 111	
Amasador	3	\$ 167	
Picador	4	\$ 222	
Moldeado	25	\$ 1.389	V/R M.O POR PROD.
Latero	8	\$ 444	\$ 17
Hornero	20	\$ 1.111	
TOTAL	62	\$ 1.889	

Figura 11. Costo Mano de Obra Tajado

		MAQUINARIA	TIEMPO INCURRIDO PROD. DÍA POR MINUTOS.						
		BATIDORA	16			TOTAL DEP. POR PRODUCTO			
		MESA METALICA	10			\$ 29			
		BANDEJAS MET.	60						
		CILINDRADORA	20						
		HORNO ROTATORIO	60						
		TOTAL	166						
DEPRECIACION MAQUINARIA	VALOR EN EL MERCADO	AÑOS DEP.	AÑO	DEP. MES	DEP. SEMANA	DEP. DIA	DEP. MINUTOS	TOTAL DEP. POR DÍA	
BATIDORA	\$ 3.290.000	10	\$ 329.000	\$ 27.417	\$ 6.854	\$ 1.142	\$ 19	\$ 305	
MESA METALICA	\$ 650.000	10	\$ 65.000	\$ 5.417	\$ 1.354	\$ 226	\$ 4	\$ 38	
BANDEJAS MET.	\$ 45.000	5	\$ 9.000	\$ 750	\$ 188	\$ 31	\$ 1	\$ 31	
CILINDRADORA	\$ 18.000.000	10	\$ 1.800.000	\$ 150.000	\$ 37.500	\$ 6.250	\$ 104	\$ 2.083	
HORNO ROTATORIO	\$ 9.500.000	10	\$ 950.000	\$ 79.167	\$ 19.792	\$ 3.299	\$ 55	\$ 3.299	
TOTAL	\$ 31.485.000	45	\$ 3.153.000	\$ 262.750	\$ 65.688	\$ 10.948	\$ 182	\$ 5.755	
SERVICIOS	VALOR MENSUA	V/R SEM.	V/R DIARIO	V/R HORAS	V/R MINT.	V/RDIA			
LUZ	\$ 980.000	\$ 245.000	\$ 40.833	\$ 3.403	\$ 57	\$ 5.444			
GAS	\$ 933.200	\$ 233.300	\$ 38.883	\$ 3.240	\$ 54	\$ 3.240			
TOTAL	\$ 1.913.200	\$ 478.300	\$ 79.717	\$ 6.643	\$ 111	\$ 8.685			

Figura 12. CIF Tajado

COSTOS FIJOS	DIARIO	UND DIARIA	COSTO UNITARIO
MATERIA PRIMA	\$ 148.696	200	\$ 743
MANO DE OBRA	\$ 3.444		\$ 17
DEPRECIACION	\$ 5.755		\$ 29
SERVICIOS P.	\$ 8.685		\$ 43
TOTAL	\$ 166.581	200	\$ 833

Figura 13. Costo Por Unidad de Producto Tajado

MARGEN DE UTILIDAD		
Precio venta	\$ 1.500	100%
Cto. Prod.	\$ 833	56%
% M. UTILIDAD		44%

Figura 14. Margen de Utilidad Tajado

ANALISIS: el tostado es uno de los productos que mayor margen de rentabilidad obtiene la panadería con un 71%, con un costo unitario de \$59 pesos, siendo un producto bastante rotativo y beneficioso.

5.3 Tostado

PRODUCTO	MATERIA PRIMA	CANT. DIARIA	CANT.M.P DIARIA	LB/GR/ML	COSTO DIARIO M.P	COSTO UNITARIO M.P.
TOSTADO	Harina de trigo	480	24	Lb	\$ 16.680	\$ 35
	Azucar		300	Gr	\$ 606	\$ 1
	Mantequilla		100	Gr	\$ 257	\$ 1
	Sal		250	Gr	\$ 165	\$ 0
	Levadura seca		150	Gr	\$ 900	\$ 2
	Esencia de mantequilla		15	ML	\$ 136	\$ 0
	Agua		4	Lt	\$ 1.600	\$ 3
TOTAL					\$ 20.344	\$ 42

Figura 15. Costo Materia Prima Tostado

		MAQUINARIA	TIEMPO INCURRIDO PROD. DÍA POR MINUTOS.						
		BATIDORA	16			TOTAL DEP. POR PRODUCTO			
		MESA METALICA	10			\$ 6			
		BANDEJAS MET.	60						
		CILINDRADORA	20						
		ESCABILADERO	30						
		HORNO ROTATORIO	10						
		TOTAL	146						
DEPRECIACION MAQUINARIA	VALOR EN EL MERCADO	AÑOS DEP.	AÑO	DEP. MES	DEP. SEMANA	DEP. DIA	DEP. MINUTOS	TOTAL DEP. POR DÍA	
BATIDORA	\$ 3.290.000	10	\$ 329.000	\$ 27.417	\$ 6.854	\$ 1.142	\$ 19	\$ 305	
MESA METALICA	\$ 650.000	10	\$ 65.000	\$ 5.417	\$ 1.354	\$ 226	\$ 4	\$ 38	
BANDEJAS MET.	\$ 45.000	5	\$ 9.000	\$ 750	\$ 188	\$ 31	\$ 1	\$ 31	
CILINDRADORA	\$ 18.000.000	10	\$ 1.800.000	\$ 150.000	\$ 37.500	\$ 6.250	\$ 104	\$ 2.083	
ESCABILADERO	\$ 136.400	10	\$ 13.640	\$ 1.137	\$ 284	\$ 47	\$ 1	\$ 24	
HORNO ROTATORIO	\$ 9.500.000	10	\$ 950.000	\$ 79.167	\$ 19.792	\$ 3.299	\$ 55	\$ 550	
TOTAL	\$ 31.621.400	55	\$ 3.166.640	\$ 263.887	\$ 65.972	\$ 10.995	\$ 183	\$ 3.030	
SERVICIOS	VALOR MENSUAL	V/R SEM.	V/R DIARIO	V/R HORAS	V/R MINT.	V/R PROD. DIA			
LUZ	\$ 980.000	\$ 245.000	\$ 40.833	\$ 3.403	\$ 57	\$ 2.609			
GAS	\$ 933.200	\$ 233.300	\$ 38.883	\$ 3.240	\$ 54	\$ 540			
TOTAL	\$ 1.913.200	\$ 478.300	\$ 79.717	\$ 6.643	\$ 111	\$ 3.149			

Figura 18. CIF Tostado

COSTOS FIJOS	DIARIO	UND DIARIA	COSTO UNITARIO
MATERIA PRIMA	\$ 20.344	480	\$ 42
MANO DE OBRA	\$ 1.611		\$ 3
DEPRECIACION	\$ 3.030		\$ 6
SERVICIOS P.	\$ 3.149		\$ 7
TOTAL	\$ 28.134	480	\$ 59

Figura 19. Costo Por Unidad de Producto Tostado

MARGEN DE UTILIDAD		
Precio venta	\$ 200	100%
Cto. Prod.	\$ 59	29%
% M. UTILIDAD		71%

Figura 20. Margen de Utilidad Tostado

ÁREA	DIA		V/R M.O PRO. DIARIA
	TIEMPO INCURRIDO EN MINUTOS	COSTO POR MINUTO	
			\$ 3.278
Mojador	1	\$ 56	
Picador	8	\$ 444	V/R M.O POR PROD.
Moldeado	25	\$ 1.389	
Latero	7	\$ 389	\$ 2
Hornero	18	\$ 1.000	
TOTAL	59	\$ 1.889	

Figura 23. Costo Mano de Obra Almojábana

		MAQUINARIA	TIEMPO INCURRIDO PROD. DÍA POR MINUTOS.					
		BATIDORA	5	TOTAL DEP. POR PRODUCTO				
		MESA METALICA	15					
		ESCABILADERO	60	\$ 4				
		BANDEJAS MET.	80					
		CUARTO CRECIM	60					
		HORNO ROTATO	10					
		TOTAL	230					
DEPRECIACION MAQUINARIA	VALOR EN EL MERCADO	AÑOS DEP.	AÑO	DEP. MES	DEP. SEMANA	DEP. DIA	DEP. MINUTOS	TOTAL DEP. DÍA
BATIDORA	\$ 3.290.000	10	\$ 329.000	\$ 27.417	\$ 6.854	\$ 1.142	\$ 19	\$ 95
MESA METALICA	\$ 650.000	10	\$ 65.000	\$ 5.417	\$ 1.354	\$ 226	\$ 4	\$ 56
ESCABILADERO	\$ 136.400	10	\$ 13.640	\$ 1.137	\$ 284	\$ 47	\$ 1	\$ 47
BANDEJAS MET.	\$ 45.000	5	\$ 9.000	\$ 750	\$ 188	\$ 31	\$ 1	\$ 42
CUARTO CRECIMI.	\$ 13.500.000	10	\$ 1.350.000	\$ 112.500	\$ 28.125	\$ 4.688	\$ 78	\$ 4.688
HORNO ROTATORIO	\$ 9.500.000	10	\$ 950.000	\$ 79.167	\$ 19.792	\$ 3.299	\$ 55	\$ 550
TOTAL	\$ 27.121.400	55	\$ 2.716.640	\$ 226.387	\$ 56.597	\$ 9.433	\$ 157	\$ 5.478
		SERVICIOS	V/R MENSUAL	V/R SEM.	V/R DIARIO	V/R HORAS	V/R MINT.	V/R PROD. DIA
		LUZ	\$ 980.000	\$ 245.000	\$ 40.833	\$ 3.403	\$ 57	\$ 851
		GAS	\$ 933.200	\$ 233.300	\$ 38.883	\$ 3.240	\$ 54	\$ 540
		TOTAL	\$ 1.913.200	\$ 478.300	\$ 79.717	\$ 6.643	\$ 111	\$ 1.391

Figura 24. CIF Almojábana

COSTOS FIJOS	DIARIO	UND DIARIA	COSTO UNITARIO
MATERIA PRIMA	\$ 58.633	1440	\$ 41
MANO DE OBRA	\$ 3.278		\$ 2
DEPRECIACION	\$ 5.478		\$ 4
SERVICIOS P.	\$ 1.391		\$ 1
TOTAL	\$ 68.779	1440	\$ 48

Figura 25. Costo Por Unidad de Producto Almojábana

MARGEN DE UTILIDAD		
Precio venta	\$ 200	100%
Cto. Prod.	\$ 48	24%
% M. UTILIDAD		76%

Figura 26. Margen de Utilidad Almojábana

ANALISIS: de los 14 productos en los cuales se le determino el costo unitario, la almojábana es uno de los que mejor margen de rentabilidad deja con un 76% y con un costo unitario de \$48 pesos.

5.5 Repolla

PRODUCTO	MATERIA PRIMA	CANT. DIARIA	CANT.M.P DIARIA	LB/GR/ML	COSTO DIARIO M.P	COSTO UNITARIO M.P.
REPOLLAS	Harina trigo	76	800	Gr	\$ 1.112	\$ 15
	Agua		1,5	Lt	\$ 400	\$ 5
	Azucar		50	Gr	\$ 101	\$ 1
	Color Amarillo		2	Gr	\$ 21	\$ 0
	Huevo		40	unds	\$ 11.067	\$ 146
	Hojaldre		200	Gr	\$ 1.460	\$ 19
TOTAL					\$ 14.161	\$ 186
PRODUCTO	CANT.M.P DIARIA	LB/GR/ML	COSTO DIARIO M.P	COSTO UNITARIO M.P.		
Leche	1,5	Lt	\$ 1.200	\$ 16		
Fecula	180	Gr	\$ 468	\$ 6		
Aucar	300	Gr	\$ 606	\$ 8		
Ese. Vainilla	5	Gr	\$ 45	\$ 1		
Agua	1	Lt	\$ 400	\$ 5		
TOTAL			\$ 2.719	\$ 36		

Figura 27. Costo Materia Prima Repollas

NOMBRE TRAB.	CARGO	SALARIO	DIAS LAB.	SUELDO DEV.	SUB. TRANS.	TOTAL DEV.	APORTE SALUD	APORTE PENSION	TOTAL DEDUCIDO	NETO A PAGAR
Luis Quintero	Mojador	\$ 1.204.000	26	\$ 1.043.467	\$ 0	\$ 1.043.467	\$ 41.739	\$ 41.739	\$ 83.477	\$ 959.989
Camilo Becerra	Moldeado	\$ 1.204.000	26	\$ 1.043.467	\$ 0	\$ 1.043.467	\$ 41.739	\$ 41.739	\$ 83.477	\$ 959.989
Jesus Gauta	Latero	\$ 1.204.000	26	\$ 1.043.467	\$ 0	\$ 1.043.467	\$ 41.739	\$ 41.739	\$ 83.477	\$ 959.989
Enrique Garcia	Hornero	\$ 1.204.000	26	\$ 1.043.467	\$ 0	\$ 1.043.467	\$ 41.739	\$ 41.739	\$ 83.477	\$ 959.989
		CARGO	MENSUAL	SEMANAL	DIA	HORA	MINUTO			
		Mojador	\$ 959.989	\$ 239.997	\$ 40.000	\$ 3.333	\$ 56			
		Moldeado	\$ 959.989	\$ 239.997	\$ 40.000	\$ 3.333	\$ 56			
		Latero	\$ 959.989	\$ 239.997	\$ 40.000	\$ 3.333	\$ 56			
		Hornero	\$ 959.989	\$ 239.997	\$ 40.000	\$ 3.333	\$ 56			

Figura 28. Costo Mano de Obra Repolla

ÁREA	DÍA		V/R M.O PRO. DIARIA
	TIEMPO INCURRIDO EN MINUTOS	COSTO POR MINUTO	
			\$ 861
Mojador	1,5	\$ 83	
Moldeado	10	\$ 556	
Latero	2	\$ 111	V/R M.O POR PROD.
Hornero	2	\$ 111	
TOTAL	15,5	\$ 639	\$ 11

Figura 29. Costo Mano de Obra Repolla

MAQUINARIA		TIEMPO INCURRIDO PROD. DÍA POR MINUTOS.		TOTAL DEP. POR PRODUCTO	
BATIDORA		5			
MESA METALICA		10			
ESCABILADERO		20			\$ 9
BANDEJAS MET.		20			
HORNO ROTATORIO		10			
TOTAL		65			

DEPRECIACION MAQUINARIA	VALOR EN EL MERCADO	AÑOS DEP.	AÑO	DEP. MES	DEP. SEMANA	DEP. DIA	DEP. MINUTOS	TOTAL DEP. POR DÍA
BATIDORA	\$ 3.290.000	10	\$ 329.000	\$ 27.417	\$ 6.854	\$ 1.142	\$ 19	\$ 95
MESA METALICA	\$ 650.000	10	\$ 65.000	\$ 5.417	\$ 1.354	\$ 226	\$ 4	\$ 38
ESCABILADERO	\$ 136.400	10	\$ 13.640	\$ 1.137	\$ 284	\$ 47	\$ 1	\$ 16
BANDEJAS MET.	\$ 45.000	5	\$ 9.000	\$ 750	\$ 188	\$ 31	\$ 1	\$ 10
HORNO ROTATORIO	\$ 9.500.000	10	\$ 950.000	\$ 79.167	\$ 19.792	\$ 3.299	\$ 55	\$ 550
TOTAL	\$ 13.621.400	45	\$ 1.366.640	\$ 113.887	\$ 28.472	\$ 4.745	\$ 79	\$ 709

SERVICIOS	VALOR MENSUAL	V/R SEM.	V/R DIARIO	V/R HORAS	V/R MINT.	V/R PROD. DIA
LUZ	\$ 980.000	\$ 245.000	\$ 40.833	\$ 3.403	\$ 57	\$ 851
GAS	\$ 933.200	\$ 233.300	\$ 38.883	\$ 3.240	\$ 54	\$ 540
TOTAL	\$ 1.913.200	\$ 478.300	\$ 79.717	\$ 6.643	\$ 111	\$ 1.391

Figura 30. CIF Repolla

COSTOS FIJOS	DIARIO	UND DIARIA	COSTO UNITARIO
MATERIA PRIMA	\$ 14.161	76	\$ 186
MANO DE OBRA	\$ 861		\$ 11
DEPRECIACION	\$ 709		\$ 9
SERVICIOS P.	\$ 1.391		\$ 18
TOTAL	\$ 17.122	76	\$ 225

Figura 31. Costo Por Unidad de Producto Repolla

ÁREA	DIA		V/R M.O PRO. DIARIA
	TIEMPO INCURRIDO EN MINUTOS	COSTO POR MINUTO	
			\$ 500
Mojador	1	\$ 56	
Picador - pisado	1	\$ 56	
Latero	2	\$ 111	V/R M.O POR PROD.
Hornero	5	\$ 278	
TOTAL	9	\$ 111	\$ 31

Figura 34. Costo Mano de Obra Ponqué Porcionado

		MAQUINARIA	TIEMPO INCURRIDO PROD. DÍA POR MINUTOS.							
		BATIDORA	15			TOTAL DEP. POR PRODUCTO				
		MESA METALICA	5				\$ 175			
		BANDEJAS MET.	45							
		HORNO ROTATORIO	45							
		TOTAL	110							
DEPRECIACION MAQUINARIA	VALOR EN EL MERCADO	AÑOS DEP.	AÑO	DEP. MES	DEP. SEMANA	DEP. DIA	DEP. MINUTOS	TOTAL DEP. DÍA		
BATIDORA	\$ 3.290.000	10	\$ 329.000	\$ 27.417	\$ 6.854	\$ 1.142	\$ 19	\$ 286		
MESA METALICA	\$ 650.000	10	\$ 65.000	\$ 5.417	\$ 1.354	\$ 226	\$ 4	\$ 19		
BANDEJAS MET.	\$ 45.000	5	\$ 9.000	\$ 750	\$ 188	\$ 31	\$ 1	\$ 23		
HORNO ROTATORIO	\$ 9.500.000	10	\$ 950.000	\$ 79.167	\$ 19.792	\$ 3.299	\$ 55	\$ 2.474		
TOTAL	\$ 13.485.000	35	\$ 1.353.000	\$ 112.750	\$ 28.188	\$ 4.698	\$ 78	\$ 2.802		
		SERVICIOS	VALOR MENSUAL	V/R SEM.	V/R DIARIO	V/R HORAS	V/R MINT.	V/R PROD. DIA		
		LUZ	\$ 980.000	\$ 245.000	\$ 40.833	\$ 3.403	\$ 57	\$ 3.403		
		GAS	\$ 933.200	\$ 233.300	\$ 38.883	\$ 3.240	\$ 54	\$ 2.430		
		TOTAL	\$ 1.913.200	\$ 478.300	\$ 79.717	\$ 6.643	\$ 111	\$ 5.833		

Figura 35. CIF Ponqué Porcionado

COSTOS FIJOS	DIARIO	UND DIARIA	COSTO UNITARIO
MATERIA PRIMA	\$ 23.859	16	\$ 1.491
MANO DE OBRA	\$ 500		\$ 31
DEPRECIACION	\$ 2.802		\$ 175
SERVICIOS P.	\$ 5.833		\$ 365
TOTAL	\$ 32.994	16	\$ 2.062

Figura 36. Costo Por Unidad de Producto Ponqué Porcionado

MARGEN DE UTILIDAD		
Precio venta	\$ 2.000	100%
Cto. Prod.	\$ 2.062	103%
% M. UTILIDAD		-3%

Figura 37. Margen de Utilidad Ponqué Porcionado

ANALISIS: el ponqué porcionado es uno de los productos que más ingredientes contiene, se vende a un precio de venta de 2000 pesos al público, y su costo unitario por cada unidad producida es de \$2.062 pesos, no representa ganancia para la Panadería.

5.7 Ponqué Blanco

PRODUCTO	MATERIA PRIMA	CANT. DIARIA	CANT.M.P DIARIA	LB/GR/ML	COSTO DIARIO M.P	COSTO UNITARIO M.P.
PONQUE BLANCO	Harina trigo	10	2,25	Lb	\$ 1.564	\$ 156
	Sal		15	Gr	\$ 10	\$ 1
	Mantequilla ricura		2	Lb	\$ 3.533	\$ 353
	Azucar		5,2	Lb	\$ 5.252	\$ 525
	Fecula		100	Gr	\$ 217	\$ 22
	Fruta cristalizada		300	Gr	\$ 1.500	\$ 150
	Nuez moscada		1	Und.	\$ 140	\$ 14
	Esencia de canela		5	Gr	\$ 45	\$ 5
	Eencia de vainilla		5	Gr	\$ 45	\$ 5
	Esencia de naranja		5	Gr	\$ 45	\$ 5
	Huevos		30	Unds.	\$ 8.300	\$ 830
	Agua		1,5	Lt	\$ 600	\$ 60
	Cremor		3,6	Gr	10	1
	TOTAL					

Figura 38. Costo Materia Prima Ponqué Blanco

COSTOS FIJOS	DIARIO	UND DIARIA	COSTO UNITARIO
MATERIA PRIMA	\$ 21.261	10	\$ 2.126
MANO DE OBRA	\$ 500		\$ 50
DEPRECIACION	\$ 2.802		\$ 280
SERVICIOS P.	\$ 5.833		\$ 583
TOTAL	\$ 30.396	10	\$ 3.040

Figura 42. Costo Por Unidad de Producto Ponqué Blanco

MARGEN DE UTILIDAD		
Precio venta	\$ 8.000	100%
Cto. Prod.	\$ 3.040	38%
% M. UTILIDAD		62%

Figura 43. Margen de Utilidad Ponqué Blanco

ANALISIS: este producto es tradicional para la panadería, por cada unidad producida de ponqué blanco tiene un costo unitario de \$3.040, con un precio de venta de \$8.000, dejando un margen de utilidad de 62%.

5.8 Ponquecitos

PRODUCTO	MATERIA PRIMA	CANT. DIARIA	CANT.M.P DIARIA	LB/GR/ML	COSTO DIARIO M.P	COSTO UNITARIO M.P.
PONQUECITOS	Harina trigo	2100	96	Lb	\$ 66.720	\$ 32
	Mantequilla		9,3	Lb	\$ 11.935	\$ 6
	Azucar		48	Lb	\$ 48.480	\$ 23
	Polvo de hor		720	Gr	\$ 3.480	\$ 2
	Levadura sec		4	Lb	\$ 12.000	\$ 6
	Agua		50	Lt	\$ 20.000	\$ 10
TOTAL					\$ 162.615	\$ 77

Figura 44. Costo Materia Prima Ponquecitos

COSTOS FIJOS	DIARIO	UND DIARIA	COSTO UNITARIO
MATERIA PRIMA	\$ 162.615	2100	\$ 77
MANO DE OBRA	\$ 2.833		\$ 1
DEPRECIACION	\$ 2.896		\$ 1
SERVICIOS P.	\$ 5.833		\$ 3
TOTAL	\$ 174.177	2100	\$ 83

Figura 48. Costo Por Unidad de Producto Ponquecitos

MARGEN DE UTILIDAD		
Precio venta	\$ 200	100%
Cto. Prod.	\$ 83	41%
% M. UTILIDAD		59%

Figura 49. Margen de Utilidad Ponquecitos

ANALISIS: Los ponquecitos es un producto rotativo de la panadería, deja un margen de utilidad del 59%, con un precio de venta de \$200.

5.9 Cascarita

PRODUCTO	MATERIA PRIMA	CANT. DIARIA	CANT.M.P DIARIA	LB/GR/ML	COSTO DIARIO M.P	COSTO UNITARIO M.P.
CASCARITA	Harina trigo	1950	48	Kl	\$ 66.720	\$ 34
	Mantequilla		4	Kl	\$ 10.267	\$ 5
	Azucar		4	Kl	\$ 8.080	\$ 4
	Sal		3,1	Lb	\$ 1.023	\$ 1
	Esencia de mante		800	Gr	\$ 8.312	\$ 4
	Levadura seca		600	Gr	\$ 3.600	\$ 2
	Deli hojaldre		4	Kl	\$ 19.200	\$ 10
	Huevos		10	Und.	\$ 2.767	\$ 1
	Agua		10	Lt	\$ 4.000	\$ 2
TOTAL					\$ 123.969	\$ 64

Figura 50. Costo Materia Prima Cascarita

		MAQUINARIA	TIEMPO INCURRIDO PROD. DÍA POR MINUTOS.					
		BATIDORA	10	TOTAL DEP. POR PRODUCTO \$ 1				
		MESA METALICA	30					
		BANDEJAS MET.	45					
		HORNO ROTATORIO	20					
		TOTAL	105					
DEPRECIACION MAQUINARIA	VALOR EN EL MERCADO	AÑOS DEP.	AÑO	DEP. MES	DEP. SEMANA	DEP. DIA	DEP. MINUTOS	TOTAL DEP. POR DÍA
BATIDORA	\$ 3.290.000	10	\$ 329.000	\$ 27.417	\$ 6.854	\$ 1.142	\$ 19	\$ 190
MESA METALICA	\$ 650.000	10	\$ 65.000	\$ 5.417	\$ 1.354	\$ 226	\$ 4	\$ 113
BANDEJAS MET.	\$ 45.000	5	\$ 9.000	\$ 750	\$ 188	\$ 31	\$ 1	\$ 23
HORNO ROTATORIO	\$ 9.500.000	10	\$ 950.000	\$ 79.167	\$ 19.792	\$ 3.299	\$ 55	\$ 1.100
TOTAL	\$ 13.485.000	35	\$ 1.353.000	\$ 112.750	\$ 28.188	\$ 4.698	\$ 78	\$ 1.426
		SERVICIOS	VALOR MENSUAL	V/R SEM.	V/R DIARIO	V/R HORAS	V/R MINT.	V/R PROD. DIA
		LUZ	\$ 980.000	\$ 245.000	\$ 40.833	\$ 3.403	\$ 57	\$ 1.701
		GAS	\$ 933.200	\$ 233.300	\$ 38.883	\$ 3.240	\$ 54	\$ 1.080
		TOTAL	\$ 1.913.200	\$ 478.300	\$ 79.717	\$ 6.643	\$ 111	\$ 2.781

Figura 53. CIF Cascarita

COSTOS FIJOS	DIARIO	UND DIARIA	COSTO UNITARIO
MATERIA PRIMA	\$ 123.969	1950	\$ 64
MANO DE OBRA	\$ 2.833		\$ 1
DEPRECIACION	\$ 1.426		\$ 1
SERVICIOS P.	\$ 2.781		\$ 1
TOTAL	\$ 131.010	1950	\$ 67

Figura 54. Costo Por Unidad de Producto Cascarita

MARGEN DE UTILIDAD		
Precio venta	\$ 200	100%
Cto. Prod.	\$ 67	34%
% M. UTILIDAD		66%

Figura 55. Margen de Utilidad Cascarita

ÁREA	DÍA		V/R M.O PRO. DIARIA
	TIEMPO INCURRIDO EN MINUTOS	COSTO POR MINUTO	
			\$ 4.500
Mojador	1	\$ 56	
Amasador	5	\$ 278	
Moldeador	40	\$ 2.222	V/R M.O POR PROD.
Pesador - Picador	10	\$ 556	
Latero	10	\$ 556	\$ 2
Hornero	15	\$ 833	
TOTAL	81	\$ 2.556	

Figura 58. Costo Mano de Obra Cema de Agua

		MAQUINARIA	TIEMPO INCURRIDO PROD. DÍA POR MINUTOS.			TOTAL DEP. POR PRODUCTO			
		BATIDORA	12			\$ 1			
		MESA METALICA	40						
		BANDEJAS MET.	120						
		HORNO ROTATOR	15						
		TOTAL	187						
DEPRECIACION MAQUINARIA	VALOR EN EL MERCADO	AÑOS DEP.	AÑO	DEP. MES	DEP. SEMANA	DEP. DIA	DEP. MINUTOS	TOTAL DEP. POR DÍA	
BATIDORA	\$ 3.290.000	10	\$ 329.000	\$ 27.417	\$ 6.854	\$ 1.142	\$ 19	\$ 228	
MESA METALICA	\$ 650.000	10	\$ 65.000	\$ 5.417	\$ 1.354	\$ 226	\$ 4	\$ 150	
BANDEJAS MET.	\$ 45.000	5	\$ 9.000	\$ 750	\$ 188	\$ 31	\$ 1	\$ 63	
HORNO ROTATOR	\$ 9.500.000	10	\$ 950.000	\$ 79.167	\$ 19.792	\$ 3.299	\$ 55	\$ 825	
TOTAL	\$ 13.485.000	35	\$ 1.353.000	\$ 112.750	\$ 28.188	\$ 4.698	\$ 78	\$ 1.266	
		SERVICIOS	VALOR MENSUAL	V/R SEM.	V/R DIARIO	V/R HORAS	V/R MINT.	V/R PROD. DIA	
		LUZ	\$ 980.000	\$ 245.000	\$ 40.833	\$ 3.403	\$ 57	\$ 1.531	
		GAS	\$ 933.200	\$ 233.300	\$ 38.883	\$ 3.240	\$ 54	\$ 810	
		TOTAL	\$ 1.913.200	\$ 478.300	\$ 79.717	\$ 6.643	\$ 111	\$ 2.341	

Figura 59. CIF Cema de Agua

COSTOS FIJOS	DIARIO	UND DIARIA	COSTO UNITARIO
MATERIA PRIMA	\$ 115.163	2360	\$ 49
MANO DE OBRA	\$ 4.500		\$ 2
DEPRECIACION	\$ 1.266		\$ 1
SERVICIOS P.	\$ 2.341		\$ 1
TOTAL	\$ 123.270	2360	\$ 52

Figura 60. Costo Por Unidad de Produccion Cema de Agua

MARGEN DE UTILIDAD		
Precio venta	\$ 200	100%
Cto. Prod.	\$ 52	26%
% M. UTILIDAD		74%

Figura 61. Margen de Utilidad Cema de Agua

ANALISIS: La cema de agua es el producto más importante de la empresa, debido a que tiene buena demanda en el mercado y es el pilar de la panadería, al hallar los costos de producción de este, se obtiene una rentabilidad del 74%.

Al determinar los costos unitarios de producción de los 14 productos más representativos de la panadería, se obtiene que en su defecto la gran mayoría son rentables ya que están dejando más del 50% en rentabilidad, siendo beneficiosos para la empresa, se refleja a continuación de forma descendente los márgenes de rentabilidad que deja cada producto a la Panadería y Bizcochería La Mejor: la almojábana es uno de estos productos que más aporta en utilidad con un 76%, seguido de la cema de agua con un 74% y se puede decir que este producto es el que genera mayor ganancia ya que es el que más rotación tiene en la empresa, el tostado con un 71%, la cascarita con un 66%, el ponqué blanco un 62%, los ponquecitos 59%, la repolla con una rentabilidad del 55%, los pan de dulce (coco, mojicón, azucarado, roscón, arequipe) con un 54%,

el pan tajado deja una rentabilidad del 44% y por último se halla en la determinación de costos que el ponqué porcionado no está generando rentabilidad para la empresa sino por el contrario está dejando una pérdida de \$62.

6 Conclusiones

El desarrollo del trabajo permitió el cumplimiento de los objetivos específicos, el diagnóstico que se le hizo a la Panadería Y bizcochería La Mejor; arrojó una DOFA que dio luces de la situación actual de la empresa y de la necesidad de implementar el sistema de costos por procesos como una herramienta de trabajo, dado que al tener un costo más preciso del producto terminado y la observación de proceso productivo se pueden tomar decisiones más acertadas.

Se identificó plenamente las actividades y los departamentos que intervienen en el proceso productivo de la elaboración de panes y productos de bizcochería que se elaboran a diario en esta Panadería.

En la Panadería y bizcochería La Mejor, al no tener ningún diseño de sistemas de costos adecuado, hubo la necesidad de realizar un estudio bibliográfico con todo lo relacionado a los diseños de costos, donde se determinó que el diseño apropiado para la Panadería es un sistema de costos por procesos.

La Panadería al no contar con este diseño de sistema de costos, no le está permitiendo contar con la información apropiada en lo que respecta al costo unitario de los productos terminados que elaboran en este establecimiento.

El costo unitario de la mano de obra y CIF empleado en la producción, no se tenía en cuenta en la elaboración del producto terminado, por el hecho de no existir un diseño de un sistema de costos que los guiara, y por el mismo desconocimiento de los dueños de la Panadería

al no saber que ese costo unitario de M.O.D, y CIF se le tiene que tener en cuenta al producto final.

La panadería al no contar con un sistema de costos, no dispone de información oportuna sobre el manejo de los costos, lo que impide a la gerencia tomar decisiones correctas basadas en datos reales y confiables; dificultando principalmente conocer los márgenes de rentabilidad de cada producto.

En últimas se deja a la empresa PANADERIA Y BIZCOCHERIA LA MEJOR, una base de un diseño de un sistema de costos por procesos muy importante que le sirve como herramienta para la formalización de procesos y la toma de decisiones exacta del proceso productivo. Queda en manos de la gerencia la implementación de este sistema de costeo.

Al determinar los costos unitarios de los 14 productos más representativos de la empresa, se evidencio que todos dejan una rentabilidad del más del 50%, a excepción del ponqué porcionado, donde su costo de producción es mayor que su precio de venta, que por desconocimiento de los dueños de la empresa, creen que todos sus productos les está generando una rentabilidad, y no creen importante mantener un diseño de un sistema de costos para la empresa.

7 Recomendaciones

Se sugiere al dueño de la Panadería y Bizcochería La Mejor el Señor José Ruperto Zambrano Mogollón, el diseño de un sistema de costos por procesos, ya que después de una investigación bibliográfica y de acuerdo a la naturaleza, características, ventajas y desventajas; se ha deducido que es el más adecuado y que va de acuerdo a las exigencias del mismo, es un diseño de un sistema de costos por procesos, que les permite determinar los costos de producción y los costos unitarios.

Se recomienda a esta empresa de Régimen Común, responsable de los impuestos de Consumo, IVA, Impuesto de Renta Y Complementario, obligados a llevar contabilidad, sistematizar su contabilidad mediante un software contable, para que este le permita tener un subsistema de costos, que les sirva como una herramienta indispensable para que aprovechen al máximo la información que le puede proporcionar el sistema de contabilidad de costos.

Ejercer control sobre las unidades que se producen a diario en todos sus productos elaborados, para así determinar la cantidad mensual que se fabrican en la Panadería, permitiéndoles determinar el impacto real que tienen los costos sobre los gastos.

Realizar estudios de mercado que permitan ampliar el número de sus clientes con el fin de mitigar las bajas ventas que en ocasiones se presentan, para que puedan solventar los gastos y costos incurridos en la empresa.

Su propietario el Señor José Ruperto Zambrano Mogollón tiene que tener muy presente que los 3 elementos del costo: materia prima directa, mano de obra directa, y costos indirectos de fabricación tienen que ser asignados correctamente al producto terminado, para así poder conocer el costo del producto real, y todo esto se obtiene si hace el uso eficiente de un diseño de un sistema de costos por procesos.

8 Referencias Bibliográficas

DANHKE, G.L. Investigación y comunicación, citado en Hernández Samperi Roberto. Metodología de la investigación. 4ed. México: McGraw Hill 2006, p 106 25 Ibíd. p. 106
ELIZONDO, López Arturo. Metodología de investigación contable. 3ed. México: Thomson, 2002.p 254.

LANG, Theodore. Manual del contador de costos. México: Uteha.1958,1981, p. 783

POLIMENI, Ralph S. Contabilidad de costos conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales.3ed. México: Mc Graw Hill, 1994.p180. 5Ibíd, p.223

SABINO, Carlos. Proceso de investigación. Caracas: Panapo.1992. p 52 2Ibíd., p 69 3DATAR, Srikant M. Foster George. Horngren Charles T. Contabilidad de costos. 12ed. México: Pearson, 2007. p.98

SABINO, Carlos. El proceso de investigación. Caracas: Panapo. 1992 p.21

Sáez, 1993, citado por MORILLO MORENO, Marisela. Diseño de sistemas de costeo: fundamentos teóricos. En: actualidad contable faces, vol.5, núm.5, enero-junio, 2002, pp 7-22. Universidad de los Andes. Mérida, Venezuela.

ROCAFORD, A &. Contabilidad de costes.1 ed. Barcelona: Sede Manizalez.2010, citado por CHIRIBOGA, Bustamante Sandra Viviana. Sistema de contabilidad de costos por procesos para determinar la rentabilidad en la empresa industrial Mega Sport en la ciudad de Ibarra. Ibarra, Ecuador: Universidad de los Andes. p. 26. 16 GOMEZ. O. Contabilidad de costos. Sede España: McGraw Hill, citado por CHIRIBOGA, Bustamante Sandra Viviana. Sistema de contabilidad de costos por procesos para determinar la rentabilidad en la empresa industrial Mega Sport en la ciudad de Ibarra. Ibarra, Ecuador: Universidad de los Andes. p. 26. 17 Ibíd., p. 231 18 GOMEZ, Bravo Oscar. Contabilidad de costos. 4e. Bogotá DC: McGraw Hill 2001.p 233

27 Ibíd. p. 249 28. Conceptos básicos de metodología en la investigación. <<http://metodologia02.blogspot.com.co/p/operacionalizacion-de-variables.html>>, citado el 08 de diciembre de 2016.

9 Anexos

ANEXO N° 1

**ENTREVISTA DIRIGIDA AL PROPIETARIO Y REPRESENTANTE LEGAL
DE LA PANADERIA Y BIZCOCHERIA LA MEJOR EL SEÑOR JOSE
RUPERTO ZAMBRANO MOGOLLON.**

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

Si

2.- ¿Cómo está organizada la panadería?

Panadería y Bizcochería la mejor se encuentra en el mercado
trabajando desde hace 27 años aproximadamente, esta ubicada
en la calle 4 # 8-19 barrio santo domingo, su administración
durante este largo de tiempo a estado dada por miembros de
mi familia samborano camargo, y en estos momentos quien la
dirige es mi señora esposa Clara lucia Camargo.
dentro de la panadería se labora y se comercializa una gran
línea de panes y complementarios.

3.- ¿La Panadería tiene establecido un sistema contable y este sistema contable
cuenta con un subsistema de costos?

La Panadería no cuenta con un sistema contable que nos permita
tener un control adecuado de los movimientos financieros y
económicos, si no maneja un sistema contable, pues tampoco
cuenta con ese sistema de costos

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

El costo unitario lo determinamos a través de concavimientos empíricos, y los gastos y costos incurridos en la producción, no lo tenemos muy en cuenta.

5.- ¿Cuenta con proveedores fijos?

si dentro de los cuales tenemos: mojarro, levadura, Bodega y supermercado la 7a el triangulo verde, entre otros.

6.- ¿Cuántos trabajadores laboran en la entidad?

Para la elaboración y comercialización de panes en la Panadería cuenta con las siguientes áreas, administración, obra Lucia Carrasco, área de Producción: jefe de Producción (1) hornero (2) panaderos (6) mojarros (1) lotero (1) Biscobero (1) Servicio General (4) Área de empaquetado: (2) empaquetadores área de comercialización atención a clientes (1)

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

no, normalmente trabajan 12 horas, pero a cada panadero les pago un salario de 960.000, a los conductores una comisión del 10% sobre la venta del pan, a los de atención al cliente 740.000 y los empaquetadores el mismo salario que devengar los niños de atención al cliente, y la señora de Servicios Generales 840.000.

8. - ¿Cuál es el producto que tiene más demanda en su panadería?

pan de dulce (Roscon, coco, maguan, azucarado y orejipe),
bistado, tejado, rallas, panque horneado, almajubansi, panque
blanco panquesitos, canchita y semo de agua

9. ¿Cuál es la capacidad productiva mensual de la panadería? Especifique.

la verdad desconozco ese dato, solo se que a la semana
se gasta entre 60 a 67 bultos de harina, entre 22 a 24 de
mantequilla, 11 o 13 bultos de azucar y 6 o 8 cajas de paneta

10. - ¿Detalle cómo es el proceso de producción en su empresa?

manual y mecanico

11. - ¿Se planifica la producción?

si

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

existen dos personas encargadas, una es un empleado del area de
empacado, Leonardo Guiz, otro es mi hijo Antony Zambrano
y yo que a veces interviengo.

13. - ¿Utilizan algún tipo de formulario para obtener los costos que incurren en el proceso de producción?

NO.

14. - ¿La Panadería maneja un inventario? Especifique

si manejamos un inventario, ya que realizamos el almacenamiento
de los materias primos e insumos necesarios para la
comercialización de los productos

15. - ¿llevan un control de inventarios de materiales, productos en proceso y productos terminados?

NO

16. - Si la respuesta anterior es positiva ¿Cómo es su control?

no tenemos control de inventarios para los productos que están en proceso y los productos terminados puesto que todos son comercializados diariamente

17. - ¿Describa el procedimiento de compras de los materiales?

para la compra de los materiales, para los productos de Bisaccharina, se toma el pedido todos los lunes con el proveedor de leopon. para harina y azúcar siempre se le pide a Macro y el resto de las masas una se hacen de cuenta y otras se compran así en la bodega la 7a

18. - ¿Qué tipos de Materiales se compra para la elaboración de sus productos?

harina, mantecilla tu ron, mantecilla ricura, panela, huevos, sal, colmado, harina de maíz, fécula entre otros

19. - ¿Cómo clasifica la Mano de Obra?

Para mí son los paraderos, empaquetadores, vendedores y la administración.

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

No realizamos ningún cálculo, nunca lo hemos hecho y tenido encuesta, la verdad no he braso hayo que nombráelo al producto.

21. - ¿Enumere cuáles son sus costos indirectos de fabricación utilizados en la producción?

Energía eléctrica, combustible, Afetes, botones para el empaquetado, leña, agua, Gas, seguro de los vehículos

22. - ¿Cómo determina el precio de venta del producto terminado para su comercialización?

determinamos el precio de venta del producto de acuerdo al costo de los materiales para su elaboración

23. - ¿Cuántas máquinas dispone para la elaboración del pan?

Horno de leña (1) horno rotatorio (2) máquina sobadora (2)
mejadoras (2) batideras (3) fojador (1) picador (1)
corta de crecimiento (1) máquina de moler (1) boteca (1)

ANEXO N° 2

DISTRIBUCIÓN DEL ESPACIO FÍSICO DE LA PANADERIA LA MEJOR



ANEXO N° 3

FOTOS DEL AREA DE PRODUCCION DE LA PANADERIA







ANEXO N° 4

CARTA DE PRESENTACION



Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750 - www.unipamplona.edu.co

Pamplona, 15 de junio de 2018

GA170.90PA00.10-174

Señor
JOSÉ RUPERTO ZAMBRANO MOGOLLÓN
Propietario
PANADERÍA Y BISCOCHERÍA LA MEJOR
Ciudad

Cordial saludo.

Respetuosamente solicito su colaboración, para que la estudiante, **GINA LILIBETH GOYENECHÉ WALTEROS**, identificada con Cédula de Ciudadanía N° 1.118.537.554, de X semestre del Programa de Contaduría Pública, Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad de Pamplona, realice su Práctica Profesional, durante el segundo periodo académico del año 2018, en esa Empresa.

Nuestra estudiante, profesional idóneo, competente para desempeñarse en el ámbito de los sistemas contables, con capacidad de análisis e investigación para la toma de decisiones, espíritu de liderazgo y eficiente capacidad para la gestión de procesos financieros; formación Integral en lo social, humanístico, tecnológico y contable, para cumplir funciones de Revisoría Fiscal, Auditoría Interna y Externa, Asesorías contables, financieras y tributarias.

La práctica cuenta con este Centro de Prácticas y Asesoría Empresarial, donde se ofrece orientación y se hace seguimiento personalizado al pasante, haciendo partícipe del proceso a su superior inmediato; comprende un periodo mínimo de 4 a 6 meses, equivalente a un semestre académico, en el horario que según la naturaleza de la labor encomendada requiera, sin exceder los términos de ley.

Manifiesto a Usted mi sentido de gratitud, al contribuir con esta etapa del proceso de formación académica de la estudiante, lo cual redundará en beneficio de la comunidad y particularmente, en la visión empresarial que deben tener nuestros egresados.

Información de contacto: correo electrónico, cenprac@unipamplona.edu.co, telefax (097) 5681761, Universidad de Pamplona.

Atentamente,

Ruperto Zambrano Mogollón

ÁLVARO PARADA CARVAJAL
Director Centro de Práctica y Asesoría Empresarial



Formando líderes para la construcción de un
nuevo país en paz

ANEXO N° 5
CARTA DE ACEPTACION

Pamplona, 13 de agosto de 2018



Señor
ALVARO PARADA CARVAJAL
Director Centro de Prácticas y Asesoría Empresarial

Cordial Saludo

Yo JOSE RUPERTO ZAMBRANO MOGOLLON identificado con C.C N° 88.157.103, representante legal de la Panadería y Bizcochería la Mejor, ubicada en calle 4 n° 8-19 barrio santo domingo, acepto a la estudiante GINA LILIBETH GOYENECHÉ WALTEROS, identificada con C.C N° 1.118.537.554, de la carrera de contaduría pública de 9 semestre del segundo periodo académico del año 2018, de la universidad de pamplona.

Para que realice sus prácticas contables en mi establecimiento, realizando las siguientes funciones:

1. Organizar facturación de todos los meses atrasados.
2. Adelantar facturación de impuesto al consumo, como también IVA
3. realizar arqueos de caja sorpresivos a la cajera, y al otro establecimiento ubicado en la carrera 4 n° 5-62 que tiene como nombre también Panadería la Mejor "sucursal".
4. realizar inventarios de materia prima en bodega, como también inventario de los productos que se llevan para la sucursal.
5. sacar costos de producción de todos los productos que elabora la panadería, cuando se le requiera y sea necesario.
6. Verificar los pedidos que se le entregan a los 2 vendedores de la panadería, y posteriormente recibir en la tarde la devolución de dichos productos, junto con el dinero de las ventas diarias.
7. organizar la contabilidad y llevarla al día, para obtener con mayor claridad los gastos y utilidad que deja la panadería.

Teniendo claro ya las funciones mencionada, podremos dar inicio el día 15/agosto/2018, para finalizar el 15/diciembre/2018.

Atentamente,

Jose Ruperto Zambrano Mogollon
JOSE RUPERTO ZAMBRANO MOGOLLON
C.C 88.157.103

ANEXO N° 6



PANADERIA Y BIZCOCHERIA LA MEJOR

CERTIFICA

Que, la joven GINA LILIBETH GOYENECHE WALTEROS identificada con cedula de ciudadanía N° 1.118.537.554 expedida en Yopal Casanare, estudiante de X semestre del programa contaduría pública de la universidad de pamplona, realizo su práctica profesional en mi establecimiento PANADERIA Y BIZCOCHERIA LA MEJOR, ubicada en el municipio de pamplona en la calle 4 N° 8 – 19 Barrio Santo Domingo; en el tiempo comprendido del 15 de agosto al 15 de diciembre del presente año, destacándose por ser una persona responsable, honesta, puntual y comprometida con sus funciones.

La presente se expide a los 15 días del mes de diciembre del 2018.

Atentamente,

Jose Ruperto Zambrano Mogollon
JOSE RUPERTO ZAMBRANO MOGOLLON
Representante Legal
Panadería y Bizcochería la Mejor

ANEXO N° 7



PANADERIA Y BIZCOCHERIA LA MEJOR

CERTIFICA


Que, la joven GINA LILIBETH GOYENECHE WALTEROS identificada con cedula de ciudadanía N° 1.118.537.554 expedida en Yopal Casanare, estudiante de X semestre del programa contaduría pública de la universidad de pamplona, nos socializo un diseño de un sistema de costos por procesos, para el área de producción dejando claro el tema, y unas bases para la implementación de este diseño de costos en el momento que nosotros dispongamos aplicar en el establecimiento PANADERIA Y BIZCOCHERIA LA MEJOR, el día 5 de diciembre del 2018.

La presente se expide a los 15 días del mes de diciembre del 2018.

Atentamente,

Jose Ruperto Zambrano Mogollon
JOSE RUPERTO ZAMBRANO MOGOLLON
Representante Legal
Panadería y Bizcochería la Mejor

ANEXO N° 8



REPORTE DE EVALUACIÓN

Universidad de Pamplona
 Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales
 Centro de Prácticas y Asesoría Empresarial
 Pamplona (Urbe de Santander)
 Km 3, Vía Bucaramanga
 Tel: (7) 5081261 - www.unipamplona.edu.co
 cenpae@unipamplona.edu.co

OBJETIVO:	Evaluar el desempeño del practicante de acuerdo con los objetivos previamente planteados en la empresa con el fin de comprender las acciones que faciliten el cumplimiento de los mismos y logren el desarrollo personal y profesional del estudiante		
ESTUDIANTE:	GINA LILIMETH GONZALEZ WALTERO	ORGANIZACIÓN:	PRAXIELIA Y GIZCOCHERIN LA HECHA
PROGRAMA:	CONTABILIDAD PÚBLICA	DEPENDENCIA:	AREA DE CONTABILIDAD
EVALUADOR:	JORE RUPERTO ZAMBRANO M.	FECHA:	6/ DICIEMBRE/ 2019

CALIFICACION: MUY SOBRESALIENTE (MS)- SOBRESALIENTE (S)-POCO SOBRESALIENTE (PS)- ACEPTABLE(A)


INDICADORES DE DESEMPEÑO	MS	S	PS	A	CONCEPTO DEL EVALUADOR
ADAPTACIÓN A LA ORGANIZACIÓN <small>Actitud del estudiante para afrontar cambios en los diversos roles que debe asumir de acuerdo con las circunstancias presentadas</small>	X				tiene la capacidad de solucionar problemas al instante, da sugerencias.
INTEGRACIÓN AL GRUPO DE TRABAJO <small>Facilidad para adaptarse a las orientaciones, competencias y necesidades del los miembros que componen el grupo</small>	X				tiene buena comunicación con los compañeros
INICIATIVA Y APORTE <small>Capacidad para sugerir soluciones prácticas a incidencias o problemas generados en la organización</small>	X				es muy creativa y tiene ideas nuevas.
RESPONSABILIDAD <small>Asumir positivamente las consecuencias de sus actos</small>	X				asume y enfrenta y dice las cosas como sucedieron
CALIDAD DE TRABAJO <small>Oportunidad y efectividad en todas las actividades que realiza</small>	X				entrega la información a tiempo cuando se le requiere
PUNTUALIDAD Y ASISTENCIA <small>Disponibilidad para presentarse a tiempo en su lugar de trabajo</small>			X		si caso, siempre es muy puntual
COMUNICACIÓN <small>Capacidad para expresar sus ideas (oral y escrita) en forma clara y precisa, y para interrelacionarse</small>	X				se le entiende muy bien lo que da a expresar
MADUREZ <small>Grado de autonomía y seriedad para manejar cualquier tipo de situación</small>	+				es tranquila para cualquier alterada que se presente acá
ENTUSIASMO <small>Capacidad para asumir actitudes de manera positiva y optimista</small>	+				siempre, irradia alegría
CAPACIDAD DE MEJORAMIENTO <small>Capacidad de revisar constantemente los procesos para darles valor agregado</small>			+		motiva, pero a veces no se minimiza en eso
TRABAJO BAJO PRESIÓN <small>Capacidad de dar solución a diferentes labores en cortos periodos de tiempo</small>	+				siempre, efectiva

CUALIDADES DEL ESTUDIANTE:			
ASPECTOS QUE DEBE MEJORAR EL PRACTICANTE:	Liderazgo		Proactividad
	Comunicación	X	Generación de Propuestas
	Otra, ¿Cuál?		
EL PRACTICANTE CUMPLIO CON SUS ESPECTATIVAS:	SI	NO	¿Por qué?
RECOMENDACIONES Y/O SUGERENCIAS:	dejar tanto el uso del celular		

Ruperto Zambrano
FIRMA EVALUADOR

Lilimeth Gonzalez Waltero
FIRMA PRACTICANTE

ANEXO N° 9



CENPAE

REPORTE DE AUTOEVALUACIÓN

Universidad de Pamplona
 Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales
 Centro de Prácticas y Asesoría Empresarial
 Pamplona (Norte de Santander)
 Km 1, Vía Bucaramanga
 Tel: (7) 5681761 - www.unipamplona.edu.co
 cenprac@unipamplona.edu.co

Nombre del Estudiante: SINA LILIBETH GOMEZ NECHE WALTEROS

Nombre de la Empresa: PANADERIA Y BIZCOCHERIA LA MEJOR

Dependencia Entidad: AREA DE CONTABILIDAD

Fecha: 5 / 12 / 18

Programa: CONTABILIDAD PUBLICA

Evaluador: _____

OBJETIVO: Reflexionar en torno de las actitudes y habilidades que pueden dinamizarse durante el semestre de práctica para reafirmar los valores y principios ciudadanos fundamentales.

- 1** Señale el medio por el cual se vinculó usted a la empresa donde desarrolla su Práctica Profesional.

1.1. Unipamplona 1.2. Familiar 1.3. Amistad 1.4. Autogestión

1.5. ¿Otro Medio? Especifique ¿Cuál Otro? _____
- 2** ¿Qué lo motivó a elegir este medio? QUE LAS PRACTICAS FUERON REMUNERADAS
- 3** ¿Considera usted que ha cumplido las expectativas que se tenía antes de iniciar el semestre de práctica? Si NO

Explique: PORQUE LES DI A ENTENDER A LOS SEÑORES DE LA PANADERIA EL V/A REAL DE CADA PRODUCTO
- 4** ¿Qué tipo de dificultades ha afrontado durante la práctica?

4.1. Académicas 4.2. Laborales 4.3. Personales 4.4. Ninguna

Explique: AL LLEGAR YO AHI SE ORGANIZO MAS LA CONTABILIDAD, Y A LA ESPERA DE CADA SEÑOR NO LE GUSTO DE A MUCHO
- 5** ¿Cree usted que el semestre de práctica es un escenario propicio para la formación en valores humanos? Si NO
- 6** Señale TRES VALORES que usted haya fortalecido durante este semestre de práctica profesional.

6.1. Responsabilidad 6.2. Puntualidad 6.3. Compromiso 6.4. Participación

6.5. Sensibilidad Social 6.6. Nacionalismo 6.7. Creatividad 6.8. ¿Otro?

¿Cuál? _____
- 7** Desde el punto de vista del cumplimiento de los objetivos, evalúe su desempeño durante el semestre de práctica y califíquese, en el siguiente cuadro. Utilizando escala de 0.0 a 5.0, con base en las siguientes competencias y sus criterios.

COMPETENCIA	NOTA	EXPLIQUE ¿PORQUE?
Ciudadano Autónomo Hombre - Contexto Participación y cumplimiento en todas las actividades de CENPAE	4	SEGUI LA NORMATIVIDAD DE CENPAE DIB A CONOCER DESDE EL PRIMER INICIO.
Científico Hombre - Conocimiento Presentación efectiva y oportuna del trabajo académico	5	CUMPLI CON LAS FECHAS ESTABLECIDAS POR CENPAE EN LO QUE RESPECTA A LA ENTREGA DE INFORME DE PRACTICA PROFESIONAL
Profesional Hombre - Disciplina Expresa la síntesis de su formación en saberes, actitudes y habilidades, aplicadas al ámbito laboral.	4.5	IMPACTI COORDINANDO Y ACTARE OTRAS, EN EL AREA DE MI TRABAJO.
Nota Integral		

2018/04/10 10:00 AM - 10:00 AM