

**UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUENCA  
UNIDAD ACADÉMICA DE ADMINISTRACIÓN**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN  
CONTABILIDAD Y AUDITORIA**

**TÍTULO DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN:**

**RELEVANCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN SECTOR  
ARTESANAL, CASO PANADERÍA Y PASTELERÍA BRAVO,  
CIUDAD AZOGUES**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:  
INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**NOMBRE DEL ESTUDIANTE:  
JOANNA JEANETH RIVERA CALLE**

**DIRECTOR:  
ING. RAMIRO GONZALEZ RODRIGUEZ, MBA.**

**Año  
2018**

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Joanna Jeaneth Rivera Calle, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría, que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que incluyen en este documento.

---

Joanna Jeaneth Rivera Calle

## CERTIFICACIÓN DE REVISIÓN

Certifico que el presente trabajo fue desarrollado por Joanna Jeaneth Rivera Calle, bajo mi supervisión.

---

Ing. Ramiro González Rodríguez

DIRECTOR

UNIVERSIDAD CATOLICA DE CUENCA

## DEDICATORIA

El desarrollo de este trabajo y el esfuerzo que este conlleva va dedicado con amor a mi madre América Calle y mis Hermanas: Doris, Karen Rivera, y especialmente a mi hermano Franco Rivera, personas que me enseñaron que no importa la lucha que tengamos que pasar, los problemas y obstáculos que se nos pongan en frente, “la familia que lucha unida permanecerá unida sin desfallecer”, con su ejemplo, consejos y lecciones de vida me motivaron a hacer mis sueño realidad. Ustedes fueron mi inspiración, mi fuerza y mi todo en cada paso que di en el trayecto de mi carrera estudiantil.

Familia, ustedes que me enseñaron el valor de la vida, me enseñaron a luchar por lo que quiero, me empujaron a cumplir mis sueños, me enseñaron que todo lo que vale la pena tiene un esfuerzo para conseguirlo.

## AGRADECIMIENTO

Mi profundo agradecimiento al Rey Supremo, mi Dios todo poderoso, gracias papito Dios por darme vida, familia, salud, el don de la sabiduría, que con su bendición he podido hacer este sueño realidad.

Así también mis sinceros agradecimientos a mi grandiosa familia en especial a mi hermano Franco Rivera que confió ciegamente en mí, y sé que ahora se siente orgulloso de mi, gracias hermanito de mi vida te quedo agradecida eternamente y le pido a Dios que te colme de bendiciones te lo mereces por el gran corazón que tienes ya que nunca desamparaste a tu familia, gracias Mamacita que nunca me dejó desfallecer, siempre apoyándome en las buenas y más aún en las malas.

Doris, Karen gracias a ustedes que fueron el motivo e inspiración de este esfuerzo. A los docentes, mi director de tesis y los directivos de la universidad Católica de Cuenca, gracias por brindarme sus conocimientos para formarme como profesional.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

|                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| <b>DECLARACIÓN DE AUTORÍA .....</b>   | <b>ii</b>  |
| <b>CERTIFICACIÓN DE REVISIÓN.....</b> | <b>iii</b> |
| <b>DEDICATORIA .....</b>              | <b>iv</b>  |
| <b>AGRADECIMIENTO .....</b>           | <b>v</b>   |
| <b>ÍNDICE DE CONTENIDOS.....</b>      | <b>vi</b>  |
| <b>LISTA DE FIGURAS .....</b>         | <b>x</b>   |
| LISTA DE TABLAS .....                 | xi         |
| LISTA DE ILUSTRACIONES .....          | xiii       |
| LISTA DE ANEXOS .....                 | xiv        |
| <b>Resumen .....</b>                  | <b>xiv</b> |
| PALABRAS CLAVE .....                  | 15         |
| ABSTRACT .....                        | 16         |
| <b>CAPITULO 1 MARCO TEÓRICO .....</b> | <b>17</b>  |
| 1.1 PYMES .....                       | 17         |
| 1.1.1 IMPORTANCIA DE LAS PYMES:.....  | 17         |
| 1.2 MICROEMPRESAS.....                | 17         |
| 1.3 EMPRENDIMIENTO .....              | 18         |
| 1.4 ARTESANOS.....                    | 19         |

|  |   |    |
|--|---|----|
| 1.5  | PANIFICADORES ARTESANALES .....                           | 19 |
| 1.5.1  | El Pan .....  | 20 |
| 2.1.1  | NORMATIVA PARA ARTESANOS .....                            | 21 |
| 1.6.1  | IMPORTANCIA .....   | 25 |
| 1.6.2  | CLASIFICACIÓN.....  | 25 |
| 1.7  | CONTABILIDAD DE COSTOS.....                               | 31 |
| 1.7.1  | IMPORTANCIA DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS.....             | 33 |
| 1.7.2  | COSTOS.....   | 33 |
| 1.7.3  | SISTEMAS DE COSTOS .....                                  | 35 |
| 1.7.6  | CONTROL DE INGRESOS Y GASTOS.....                         | 45 |
| <br><b>CAPITULO II ANTECEDENTES GENERALES DE LA MICROEMPRESA</b> |   |    |
| <b>“PANADERÍA Y PASTELERÍA BRAVO” .....</b>                      |   |    |
| <b>46</b>  |   |    |
| 2.2  | LA MICROEMPRESA .....                                     | 46 |
| 2.2.1  | RESEÑA HISTÓRICA DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA BRAVO ..... | 46 |
| 2.2.4  | MISIÓN Y VISIÓN.....                                      | 48 |
| 2.2.5  | ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.....                            | 48 |
| 2.2.6  | NORMATIVA.....  | 49 |
| 2.2.7  | FODA DE LA MICROEMPRESA.....                              | 49 |
| 2.2.8  | ANÁLISIS DEL NEGOCIO .....                                | 50 |
| 2.2.10   | ANÁLISIS ECONÓMICO DE LA MICROEMPRESA.....                | 54 |

## CAPITULO III PLANTEAMIENTO DEL SISTEMA DE COSTOS PARA EL CASO. 58

|       |   |    |
|-------|---|----|
| 3.1   | RECONOCIMIENTO DE INVENTARIO .....                              | 58 |
| 3.1.1 | INVENTARIO DE MATERIA PRIMA .....                               | 58 |
| 3.1.2 | INVENTARIO DE EMPAQUE.....                                      | 59 |
| 3.1.3 | INVENTARIO DE PRODUCTO TERMINADO .....                          | 60 |
| 3.2   | LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN DE PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO<br>61 |    |
| 3.3   | LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN DE IMPLEMENTOS.....                | 64 |
| 3.4   | COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCION .....                          | 64 |
| 3.4.1 | EMISIÓN DE ÓRDENES DE PRODUCCIÓN .....                          | 64 |
| 3.4.2 | REQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA .....                              | 66 |
| 3.4.3 | TARJETA DE CONTROL DE INVENTARIOS KARDEX .....                  | 69 |
| 3.4.4 | MATERIA PRIMA .....   | 73 |
| 3.4.5 | MANO DE OBRA .....  | 76 |
| 3.4.6 | COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN .....                          | 80 |
| 3.5   | HOJA DE COSTOS POR TIPO DE PAN .....                            | 83 |
| 3.5.1 | PROPUESTA HOJA DE COSTOS PLANTILLA .....                        | 85 |
| 3.6   | PLAN DE CUENTAS .....   | 89 |
| 3.6.1 | ESTADO DE SITUACION FINANCIERA .....                            | 93 |
| 3.7   | CONTROL DE INGRESO Y EGRESOS .....                              | 96 |



---

|   |  |            |
|---|--|------------|
| 3.7.1   | FORMATO PARA CONTROL DE INGRESOS ..... | 96         |
| 3.7.2   | FORMATO DE REGISTRO DE EGRESOS .....   | 97         |
| 3.8   | POLÍTICAS RECOMENDADAS.....            | 98         |
| 3.8.1   | CAJA.....                              | 98         |
| 3.8.2   | PROVEEDORES .....                      | 98         |
| <b>CAPITULO IV CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b> |  | <b>99</b>  |
| 4.1   | CONCLUSIONES.....                      | 99         |
| 4.2   | RECOMENDACIONES.....                   | 101        |
| <b>ANEXOS .....</b>                                     |  | <b>103</b> |
| <b>Bibliografía .....</b>                               |  | <b>107</b> |

## LISTA DE FIGURAS

|  |    |
|--|----|
| Figura 1 Flujo del proceso contable .....          | 26 |
| Figura 2 Clasificación de los costos .....         | 34 |
| Figura 3 Estructura Organizacional.....            | 49 |
| Figura 4 Proceso de elaboración del producto ..... | 53 |

## LISTA DE TABLAS

|  |    |
|--|----|
| Tabla 1 Clasificación de las PYMES .....             | 17 |
| Tabla 2 Ejemplo de Plan de cuentas.....              | 27 |
| Tabla 4 Libro Diario General .....                   | 28 |
| Tabla 5 Mayorización en T .....                      | 29 |
| Tabla 6 Esquema de Mayorización .....                | 29 |
| Tabla 7 Balance de comprobación .....                | 30 |
| Tabla 8 Orden de producción .....                    | 39 |
| Tabla 9 Hoja de costos .....                         | 40 |
| Tabla 10 Orden de Compra .....                       | 41 |
| Tabla 11 Modelo de Kardex.....                       | 44 |
| Tabla 12 Depreciaciones .....                        | 45 |
| Tabla 13 FODA del negocio .....                      | 50 |
| Tabla 14 Productos elaborados por el negocio.....    | 52 |
| Tabla 15 Ventas al día.....                          | 54 |
| Tabla 16 Inventario de Materia Prima.....            | 59 |
| Tabla 17 Inventario de Empaque .....                 | 60 |
| Tabla 18 Inventario de Mercadería .....              | 61 |
| Tabla 19 Propiedad Planta y Equipo .....             | 62 |
| Tabla 20 Depreciación Mensual.....                   | 63 |
| Tabla 21 Implementos de la panadería.....            | 64 |
| Tabla 22 Orden de Producción 001 Pan Enrollado ..... | 64 |
| Tabla 23 Orden de Producción 002 Pan Blanco .....    | 65 |

|   |    |
|---|----|
| Tabla 24 Orden de Producción 003 Pan Mestizo .....                          | 65 |
| Tabla 25 Requisición de Materia Prima .....                                 | 66 |
| Tabla 26 Kardex Materia Prima .....   | 69 |
| Tabla 27 Costos de Materia Prima Directa .....                              | 74 |
| Tabla 28 Costos de Materia Prima Pan Enrollado .....                        | 74 |
| Tabla 29 Costos de Materia Prima Pan Mestizo .....                          | 75 |
| Tabla 30 Costos de Materia Prima Pan Blanco .....                           | 75 |
| Tabla 31 Propuesta de control: asistencia- horas del personal .....         | 77 |
| Tabla 32 Rol de Pagos .....   | 78 |
| Tabla 33 Rol de provisiones .....   | 78 |
| Tabla 34 Mano de Obra Directa .....   | 79 |
| Tabla 35 Costos Indirectos de Fabricación .....                             | 80 |
| Tabla 36 Asignación Porcentual según unidades producidas, tipo de pan ..... | 81 |
| Tabla 37 Distribución de costos indirectos de fabricación .....             | 82 |
| Tabla 38 Hoja de Costos Plantilla .....                                     | 85 |
| Tabla 39 Propuesta Hoja de Costos para Pan Enrollado .....                  | 86 |
| Tabla 40 Propuesta Hoja de Costos Pan Blanco .....                          | 87 |
| Tabla 41 Propuesta Hoja de Costos para Pan Mestizo .....                    | 88 |
| Tabla 42 Plan de Cuentas del Negocio .....                                  | 90 |
| Tabla 43 Estado de Situación Financiera .....                               | 93 |
| Tabla 44 Formato de Libro Diario General .....                              | 94 |
| Tabla 45 Control de ingresos .....  | 96 |
| Tabla 46 Registro de Egresos .....  | 97 |

## LISTA DE FOTOGRAFÍAS

|   |    |
|---|----|
| Fotografía 1 La Microempresa .....                      | 46 |
| Fotografía 2 Ubicación de la Panadería .....            | 48 |
| Fotografía 3 Área interna, Insumos, Materia Prima ..... | 55 |
| Fotografía 4 Insumos .....                              | 55 |
| Fotografía 5 Producción .....                           | 56 |
| Fotografía 6 fase de cocción.....                       | 56 |
| Fotografía 7 Productos terminados .....                 | 57 |

## LISTA DE ANEXOS

|  |     |
|--|-----|
| Anexo 1 Registro Único de Contribuyente .....                  | 103 |
| Anexo 2 Permiso de funcionamiento Ministerio del Interior..... | 104 |
| Anexo 3 Permiso de funcionamiento ARCSA.....                   | 105 |
| Anexo 4 Permiso de Funcionamiento Cuerpo de Bomberos .....     | 106 |

## RESUMEN

En el sector panificador se ha venido presentando un grave problema debido a la falta de determinación de los costos, problema que necesita la debida atención y una rápida solución, ya que es difícil saber si realmente están obteniendo una utilidad y cuanto es el valor monetario de manera que se pueda tomar decisiones para un crecimiento sostenido frente a las exigencias del mercado. Es relevante tener un adecuado manejo de los costos pues así aumenta las posibilidades de crecer en el mercado, para plantear una solución a este problema se requiere de conocimientos sobre los procesos productivos, los elementos que intervienen, y el valor de todas las actividades realizadas en el proceso productivo.

Ante lo mencionado se vio la necesidad de profundizar un estudio respecto del conocimiento de procesos de sistemas de costos y la aplicación de los mismos para el sector Artesanal, que no cuentan con el aporte y conocimientos de un contador, pero con la ayuda de una herramienta que es parte de la propuesta, puedan controlar y conocer sus costos, así como su margen de ganancia que les permitirá sostener en el tiempo a los negocios.

El manejo de sistema costo por órdenes de producción permite contar con resultados que sirven de herramienta para la toma de decisiones en lo relacionado a los costos de materias primas, mano de obra, Costos Indirectos de Fabricación.

## PALABRAS CLAVE

Relevancia, costeo, órdenes de producción, ganancia

## **ABSTRACT**

In the bakery area, there has been a serious problem due to the lack of determination of costs, a problem that needs due attention and a quick solution, since it will be difficult to know if these businesses are really getting a profit and how much the monetary value is, taking into account this information to make decisions to accomplish a sustained growth and face market demands. It is important to have an adequate management of the costs, as this increases the possibilities of growing in the market; however, to propose a solution to this problem requires knowledge about the productive processes, the elements that intervene, and the value of all the activities carried out in the productive process.

Given the aforementioned, there was a need to deepen a study regarding the knowledge of cost systems processes and the application of them for this economic area that do not have the contribution and knowledge of an accountant, but with the help of a tool that is part of the proposal. Businessmen can control and know production costs, as well as their profit margin that will allow them to sustain business over time.

The management of cost system for production orders allows to have results that serve as a tool for making decisions regarding the costs of raw materials, labor, Indirect Manufacturing Costs, etc.

## **KEYWORDS**

Relevance, costing, production orders, profit

## CAPITULO 1 MARCO TEÓRICO

### 1.1 PYMES

Según el Servicio de Rentas Internas define como PYMES al conjunto de pequeñas y medianas empresas que de acuerdo a su volumen de ventas, capital social, cantidad de trabajadores, y su nivel de producción o activos presentan características propias de este tipo de entidades económicas. Por lo general en nuestro país las pequeñas y medianas empresas que se han formado, realizan diferentes tipos de actividades económicas entre las que destacamos las siguientes: comercio al por mayor y al por menor, agricultura, silvicultura y pesca, industrias manufactureras, construcción, así también los servicios etc. (SRI, 2017).

*Tabla 1 Clasificación de las PYMES*

| PYMES ECUADOR |                 |  |
|---------------|-----------------|--|
| Tamaño        | N° Trabajadores | Ingresos Brutos                          |
| Microempresa  | 1-9 P           | Hasta \$ 100.000,00                      |
| Pequeñas      | 10-49 P         | De \$ 100.001,00 hasta \$ 1'000.000,00   |
| Medianas      | 50-99 P         | De \$ 1'000.001,00 hasta \$ 2'000.000,00 |

Elaborado por el autor

#### 1.1.1 IMPORTANCIA DE LAS PYMES:

Las PYMES en nuestro país se encuentran en particular en la producción de bienes y servicios, siendo la base del desarrollo social del país tanto produciendo, demandando y comprando productos o añadiendo valor agregado, por lo que se constituyen en un actor fundamental en la generación de riqueza y empleo. (SRI, 2017)

### 1.2 MICROEMPRESAS

La microempresa hace referencia a una empresa pequeña, donde la cual generara ingresos para la persona a mando, en este caso llamado el microempresario, estos ingresos pueden ser por la producción de bienes, comercialización o la prestación de servicios, lo importante de esta unidad económica es que para empezar no se requiere de una gran capitalización.

Generalmente tiene pocos asalariados según la Organización Internacional del Trabajo (OIT) los asalariados serán de entre tres a cinco personas, pudiendo ser estas personas parte de la familia. (Organización Internacional del Trabajo)

### **1.3 EMPRENDIMIENTO**

El emprendimiento, en el ámbito empresarial, está asociado a la innovación, la creatividad y al espíritu emprendedor que está dispuesto a iniciar una actividad económica en donde se toman decisiones así también se enfrentan riesgos, con el objetivo de obtener un beneficio económico.

Para emprender se necesita de un gran esfuerzo y dedicación por parte de quien tenga la iniciativa, esta persona deberá ser caracterizada por el dinamismo, participación, determinación, voluntad y por sobre todo, perseverancia, ya que este será un proyecto en donde se invierta tiempo y dinero.

Para potenciar un emprendimiento es necesario realizar un estudio de mercado donde mediante un proceso se analizará la información recopilada en el mercado, para al final poder tomar una decisión con respecto al emprendimiento y así obtener la ventaja competitiva

sostenible lo cual, según (Thompson , Peteraf, & Gamble) no es más que los rivales que persiste pese a sus intentos de superarla.

#### **1.4 ARTESANOS**

Según la Ley de defensa del Artesano en su artículo dos manifiesta que:

Artesano es el trabajador manual maestro de taller o artesano autónomo que debidamente calificado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano y registrado en el Ministerio de Trabajo y Recursos Humanos, desarrolla su actividad y trabajo personalmente y hubiere invertido en su taller en implementos de trabajo, maquinarias y materias primas una cantidad no superior al 25% del capital fijado para la pequeña industria. (Ley de Defensa del Artesano, 2017)

Entonces podemos decir que el artesano realiza su trabajo a mano, manipulando directamente las herramientas, materiales, utensilios, ingredientes, etc. Estas personas se manejan bajo sus habilidades y destrezas poniendo en práctica lo que saben hacer bien, perfeccionándose cada vez más a través de capacitación y sobre todo dando su toque original, laborando en su propio taller, negocio o ya sea prestando sus servicios a un empleador.

#### **1.5 PANIFICADORES ARTESANALES**

Son las personas encargadas directamente de la elaboración del producto, quienes usan maquinaria, tecnología, pero la mayor parte de su trabajo lo hacen de manera manual, manipulando directamente al producto, siguiendo normas de higiene y cuidado, como los son las buenas prácticas de manufactura, garantizando la calidad del producto.

Los panificadores tienen una gran responsabilidad respecto del sector, ya que de ellos depende dar un producto de calidad, ofreciendo productos naturales, saludables y nutritivos, evitando el uso de aditivos o mejorantes, satisfaciendo las necesidades del consumidor.

### 1.5.1 El Pan

Definición: Según el diccionario español (Dictionaries, s.f.) define al pan como: Alimento básico que se elabora con una mezcla de harina, generalmente de trigo, agua, sal y levadura, que se amasa y se cuece en un horno en piezas de distintas formas y tamaños; su sabor, color y textura puede variar según el tipo de harina empleado y los ingredientes secundarios añadidos.

**Tipos de pan:** En Ecuador hay una variedad de panes, entre los principales están:

- Pan integral
- Pan centeno
- Pan de cebada
- Pan de avena
- Pan de soja
- Pan de maíz
- Pan de quínoa
- Pan de dulce
- Pan blanco
- Pan mestizo
- Pan injerto

Según el estudio realizado por un grupo de docentes (González Rodríguez, García Alvarez, & Quevedo Vázquez, 2017) el consumo de pan en el país es alto, cada región con sus culturas diferentes, sus gustos y variedades. La Organización Mundial de la Salud (OMS) manifiesta que

el consumo ideal de pan para cada persona con una dieta saludable y equilibrada es de 90 kg anuales. Pero en Ecuador se está consumiendo apenas un 41% de la cantidad recomendada por esta organización.

## **2.1.1 NORMATIVA PARA ARTESANOS**

### **2.1.1.1 LEY DEL ARTESANO**

Esta ley ampara a los artesanos de cualquiera de las ramas de artes, oficios y servicios, para hacer valer sus derechos por si mismos o por medio de las asociaciones gremiales, sindicales e interprofesionales existentes o que se establecieran posteriormente. (Ley de Defensa del Artesano, 2017)

Para acceder a los beneficios que da esta ley debe ser artesano calificado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano o el carnet de agremiación, maestro talles, artesano autónomo, asociaciones, gremios, cooperativas y uniones de artesanos legalmente reconocidas, los artesanos individuales que tuvieren talleres independientes del establecimiento en el que se expenden sus productos.

Para el cumplimiento de esta ley se establece un comité interinstitucional de fomento artesanal.

### **2.1.1.2 LEY DEL RÉGIMEN TRIBUTARIO INTERNO:**

Según el reglamento de aplicación de la ley del régimen tributario interno capítulo VI establece que los artesanos calificados por la JNDA son personas no obligadas a llevar contabilidad, pero deberán llevar un registro de ingresos y egresos para determinar su renta imponible (Interno, 2018). El SRI ha implementado una aplicación llamada SRI Y YO EN LINEA con el objetivo de simplificar procesos y facilitar el cumplimiento de las obligaciones tributarias del contribuyente.

Los artesanos emitirán comprobantes de venta autorizados por el Servicio de Rentas Internas con tarifa 0% de IVA.

**IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (IVA).**- Se refiere al tributo que deben pagar todos los consumidores al Estado por hacer uso de un bien o servicio, según el Servicio de Rentas Internas (SRI, 2017) el IVA grava al valor de la transferencia de dominio o la importación de bienes muebles de naturaleza corporal, en todas sus etapas de comercialización, así como a los derechos de autor, de propiedad industrial y derechos conexos; y al valor de los servicios prestados, existen dos tarifas: 12% y 0%. La base imponible para el cálculo será sobre el precio de venta del bien o de prestación del servicio.

**RENTA.**- Según el Artículo 2 de la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno dice que el Impuesto a la Renta se aplica sobre aquellas rentas que obtengan las personas naturales, sucesiones indivisas y las sociedades sean nacionales o extranjeras. El ejercicio impositivo comprende del 1 de enero al 31 de diciembre. (SRI, 2017)

### 2.1.1.3 NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD PARA PYMES

Las Normas Internacionales de Contabilidad son un conjunto de normas que son utilizadas para regular y estandarizar la información financiera de la empresa para este estudio con fines ilustrativos presento los fines de la parte pertinente que se debería realizar controles y son: las secciones 3, 13 y 17.

**Sección 3.** Presentación de Estados Financieros.- Esta sección explica la presentación de los estados financieros, lo requisitos para el cumplimiento de la NIIF para PYMES y que es un conjunto completo de estados financieros.

**Sección 13.** Inventarios.- Esta sección trata sobre el tratamiento de los inventarios, cantidad de coste que debe reconocerse como un activo, y ser diferido hasta que los ingresos ordinarios sean reconocidos.

**Sección 17.** Propiedad, Planta y Equipo. Esta sección se aplica a la contabilidad de las propiedades, planta y equipo, así como las propiedades de inversión cuyo valor razonable no se pueda medir con fiabilidad sin costo o esfuerzo desproporcionado. (PYMES, 2009)

### 2.1.1.4 CÓDIGO LABORAL

El código laboral establece como obligación de los artesanos jefes: pagar una remuneración justa, deberán de cubrir indemnizaciones por despido intempestivo, se permitirá gozar de sus vacaciones a sus operarios. Así también establece que todo artesano estará exento de pagar a

sus empleados el décimo tercer sueldo, el décimo cuarto sueldo, los fondos de reserva así también estarán exonerados del pago de utilidades a sus operarios y aprendices.

## 1.6 CONTABILIDAD

La contabilidad en si a través del tiempo ha presentado varia definiciones, pero todas están enfocadas al manejo de registros financieros y administrativos de la empresa que a la final nos servirá para la toma de decisiones.

Según (Valdivieso, CONTABILIDAD DE COSTOS, 2013) afirma que: Contabilidad es la ciencia, arte y la técnica que permite el análisis, clasificación, registro control e interpretación de las transacciones que se realizan en una empresa con el objeto de conocer su situación económica y financiera al término de un ejercicio económico o periodo contable.

La contabilidad refleja una imagen del patrimonio de la empresa tanto su situación financiera como sus resultados económicos a través del registro de su patrimonio. La contabilidad presenta una variedad de definiciones pero todas tienen que ver con la organización y manejo de los datos financieros de la empresa de tal manera que puedan ser útil para la toma de decisiones (Horngren, 2003)

La Contabilidad es una herramienta, que permite conocer la situación financiera de la empresa, a través de procedimientos realizados en el que incluye el reconocimiento de los hechos, análisis, clasificación y registro de la información, para al final interpretar los resultados obtenidos y que nos permita tomar decisiones.

### **1.6.1 IMPORTANCIA**

La contabilidad es importante ya que, permite tener un control sobre el movimiento que se desarrolle en la empresa, gracias a la contabilidad se puede tener un registro económico financiero que permitirá la toma de decisiones, sin importar el tamaño, naturaleza, sector al que pertenece o de acuerdo a la integración del capital, es decir la contabilidad sirve en todo momento.

### **1.6.2 CLASIFICACIÓN**

La contabilidad se clasifica de acuerdo a las actividades, como principales las siguientes:

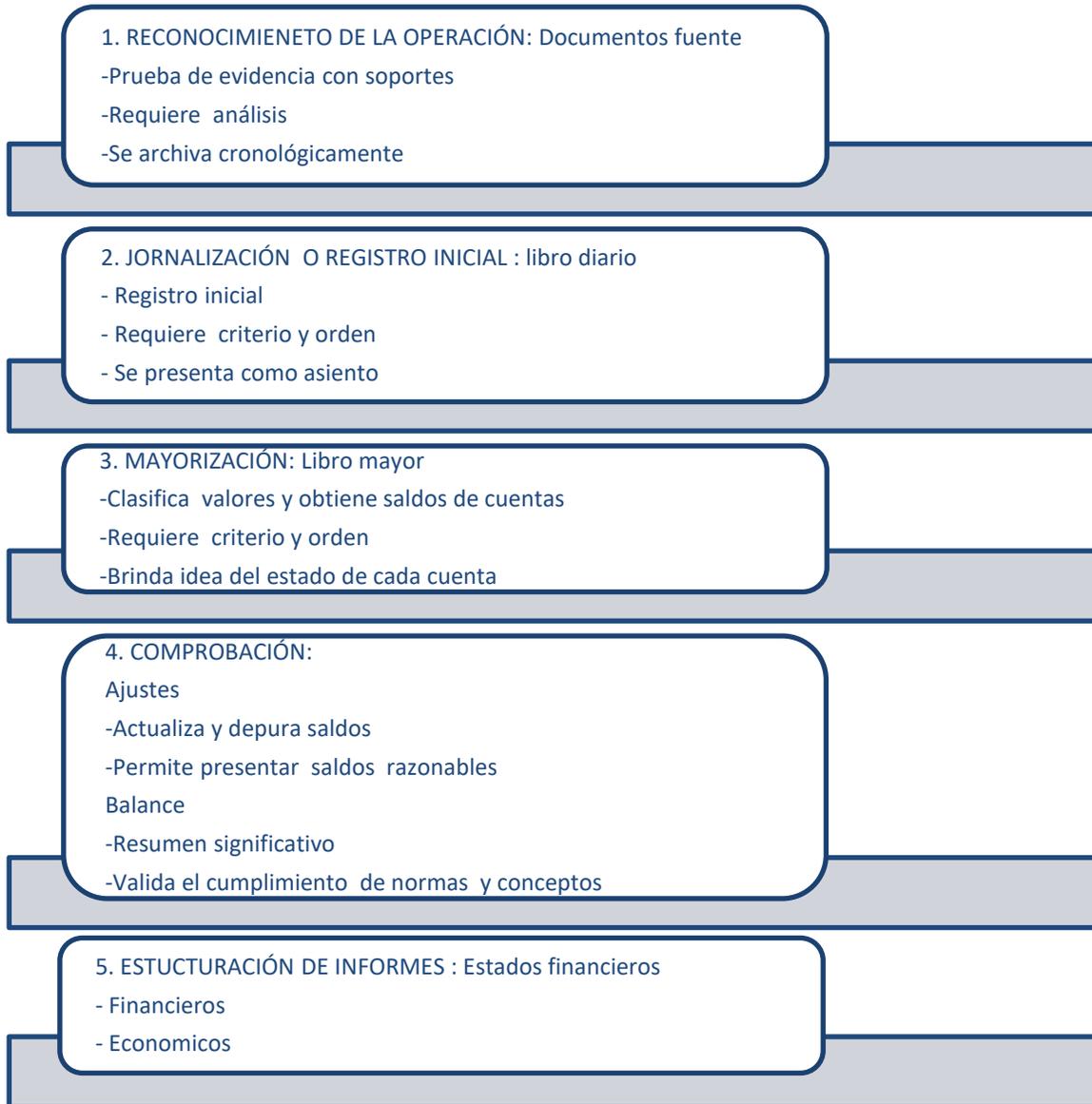
- Contabilidad comercial
- Contabilidad bancaria
- Contabilidad de cooperativas
- Contabilidad de servicios
- Contabilidad de costos

Para este estudio de caso, trabajare con la contabilidad de costos.

### **1.6.3 PROCESO CONTABLE**

Según el ciclo contable propuesto por (Zapata Sánchez, 2015) es el siguiente:

Figura 1 Flujo del proceso contable



Elaborado

por: El autor  
Fuente: (Zapata Sánchez, 2015)

### 1.6.3.1 PLAN DE CUENTAS:

Es un listado ordenado de las cuentas utilizadas en el mayor general y sus subcuentas, las mismas que conllevan un código específico por cuenta, cada entidad económica deberán tener un plan de cuentas de acuerdo a su naturaleza.

Según (Valdivieso, Contabilidad de costos, 2013) el plan de cuentas deberá expresar claridad, sencillez, flexibilidad, amplitud, identificación, viabilidad, lógico, auto verificable. La codificación podrá ser numérica, alfabética o mixta, los mismos que corresponderán al grupo, subgrupo, cuentas y subcuentas.

Tabla 2 *Ejemplo de Plan de cuentas*

|           |         |
|-----------|---------|
| Grupo     | 1       |
| Subgrupo  | 101     |
| Cuenta    | 10101   |
| Subcuenta | 1010101 |

Fuente: Superintendencia de compañías

Elaborado por: El autor

### 1. Reconocimiento de la operación:

Consiste en ponerse en contacto con los documentos fuente de la entidad económica, con el fin de entrar a un análisis que permita conocer la naturaleza, el alcance y cuentas aplicadas del este. Los documentos fuente pueden ser facturas, notas de crédito, recibos, notas de venta, etc.

Los documentos fuente son aquellos documentos que servirá como evidencia a los registros contables, lo cual respaldara los movimientos que realice la entidad económica, a los registros contables, los documentos fuente pueden ser:

- Facturas,
- Notas de crédito,
- Recibos,
- Notas de venta, etc.

## 2. Jornalización o registro inicial:

De acuerdo a la naturaleza de las cuentas se debe registrar en el libro diario el asiento contable por cada transacción con partida doble realizada en la entidad económica.

Tabla 3 *Libro Diario General*

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |  |         |        |        |
|---|--|---------|--------|--------|
| LIBRO DIARIO GENERAL                        |  |         |        |        |
| AL 2 DE ENERO DE 1018                       |  |         |        |        |
| FECHA                                       | DETALLE                                  | PARCIAL | DEBE   | HABER  |
| 02/01/2018                                  | 1<br>Inventario de materia prima         |         | 978,86 |        |
|   | Proveedores                              |         |        | 978,86 |
|   | P/r compra de materia prima              |         |        |        |
| 02/01/2018                                  | 2<br>Inventarios de productos en proceso |         | 74,69  |        |
|   | Inventario de materia prima              |         |        | 74,69  |
|   | P/r requisición de materia prima OP 001  |         |        |        |

Elaborado por: El autor

## 3. Mayorización

Acción de trasladar sistemáticamente y de manera clasificada los valores que se encuentran jornalizados, respetando la ubicación de las cifras, de tal manera que si un valor está en el Debe, pasara al Debe de la cuenta correspondiente (Zapata Sánchez, 2011).

Tabla 4 *Mayorización en T*

|      |   |        |   |
|------|---|--------|---|
| Caja |   | Bancos |   |
| D    | H | D      | H |
|      |   |        |   |

Elaborado por: El autor

Tabla 5 *Esquema de Mayorización*

| LIBRO MAYOR          |             |                |                   |       |
|----------------------|-------------|----------------|-------------------|-------|
| <b>CTA CONTABLE:</b> | <b>CAJA</b> | <b>CODIGO:</b> | <b>1010101001</b> |       |
| FECHA                | CONCEPTO    | DEBITO         | CREDITO           | SALDO |
|                      |             |                |                   |       |
| <b>TOTAL</b>         |             |                |                   |       |

Elaborado por: El autor

#### 4. Comprobación

Permite resumir la información contenida en los registros realizados en el libro diario y en el libro mayor, a la vez que permite comprobar la exactitud de los mencionados registros. Verifica y demuestra la igualdad numérica entre el Debe y el Haber. (Valdivieso, Contabilidad de costos, 2013)

Tabla 6 Balance de comprobación

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |             |       |       |        |       |
|---|-------------|-------|-------|--------|-------|
| BALANCE DE COMPRIBACION                     |             |       |       |        |       |
| AL 31 DE DICIEMBRE DE 2018                  |             |       |       |        |       |
| CÓDIGO                                      | DESCRIPCIÓN | SUMAS |       | SALDOS |       |
|   |             | DEBE  | HABER | DEBE   | HABER |
|   |             |       |       |        |       |
|   |             |       |       |        |       |
|   |             |       |       |        |       |
|   |             |       |       |        |       |
|   |             |       |       |        |       |
|   |             |       |       |        |       |
|   |             |       |       |        |       |
| TOTAL                                       |             |       |       |        |       |

Elaborado por: El autor

## 5. Estructuración de informes

### Estados financieros

Según el pensamiento de (Zapata Sánchez, 2011) los estados financieros son reportes que se elaboran al finalizar un periodo contable, con el objeto de proporcionar información sobre la situación económica y financiera de la empresa, la cual permite examinar los resultados obtenidos y evaluar el potencial económico de la entidad.

Este reporte que ha sido elaborado al final del periodo, son medios para la toma de decisiones ya sea de inversión, crédito. Debe estar elaborado de una manera comprensible que para su entendimiento no se presente una mayor dificultad, la información que se plasme deberá ser información relevante, que permita ver los datos más importantes, así también debe generar confiabilidad a sus usuarios, ya que de este depende las decisiones que se tomen al final. Los

datos que se presenten aquí permitirán la comparación o establecimiento de diferencias entre periodos.

Existen tipos de estados financieros como son:

- Estado de resultado integral
- Estados de situación financiera
- Estado de cambios en el patrimonio
- Estado de flujo de efectivo
- Estado de costos de productos vendidos

### **Proceso de la planeación financiera:**

Según el autor (Rodríguez Morales , 2012) El proceso de planeación se divide en dos partes: la planeación estratégica y la planeación financiera. La primera va desde la definición del negocio hasta la determinación de objetivos y estrategias, incluyendo el análisis prospectivo. La segunda la planeación financiera, toma como principal input la planeación estratégica y de ahí se inicia la cuantificación monetaria hasta los estados financieros proyectados.

### **1.7 CONTABILIDAD DE COSTOS**

Los costos dentro de una empresa se refiere a todos los valores que incurrirá la empresa, microempresa o artesanos para la elaboración de dichos bienes o productos, a través de las fases de producción se ira considerando diferentes costos ya sea en materiales, insumos, mano de obra, y otros valores indirectos, entonces para dar un tratamiento adecuado a estos costos se hace presente la contabilidad de costos que paso a paso lograremos determinar los valores finales.

Según el pensamiento de (Bravo Valdivieso & Ubidia Tapia, 2013) manifiesta que “Es la aplicación de los principios contables con el fin de determinar el valor total de la materia prima, mano de obra y otros insumos utilizados en la obtención de un producto terminado o en la prestación de un servicio.” (Valdivieso, CONTABILIDAD DE COSTOS, 2013)

La contabilidad de costos es una ampliación o extensión de la contabilidad financiera, de modo que el contador pueda adicional y simultáneamente determinar el costo de fabricación de un producto, esta información permitirá al director de la empresa conocer los costos de producción y los de venta de sus artículos, para la toma de decisiones. (LEXUS, 2009)

Según el autor del libro Nueva Contabilidad General (Aguirre Ormaechea , 2009) afirma que la contabilidad de costos es la contabilidad que trata de los procedimientos empleados para planificar y controlar los procesos de producción. Analiza los procesos productivos desde el punto de vista cuantitativo de costes y rendimientos, y proporciona a los directivos de la empresa una información fundamental.

Objetivos:

Según Bravo & Ubidia los objetivos de la contabilidad de costos son:

- Determinar los costos de los productos elaborados en la empresa mediante el control adecuado y oportuno de los diferentes elementos del costo.
- Controlar y evaluar los inventarios de materia prima, productos en proceso y productos terminados.

- Generar la información básica para la elaboración de los presupuestos de la empresa, especialmente de ventas y de producción.
- Proveer a la gerencia los elementos necesarios para el planeamiento y la toma de decisiones estratégicas adecuadas, sobre los diferentes costos y volúmenes de producción. (Bravo Valdivieso & Ubidia Tapia, 2013)

### **1.7.1 IMPORTANCIA DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS**

La importancia de la contabilidad de costos es relevante para quienes hagan uso de esta información, ya que radica en el control, medición e interpretación de los resultados obteniendo los costos unitarios y totales en el negocio, con estos datos será posible planificar, conducir al negocio así también fijarse objetivos, todo esto conlleva gran importancia porque a la final, se sabrá la realidad del negocio y servirá para la toma de decisiones.

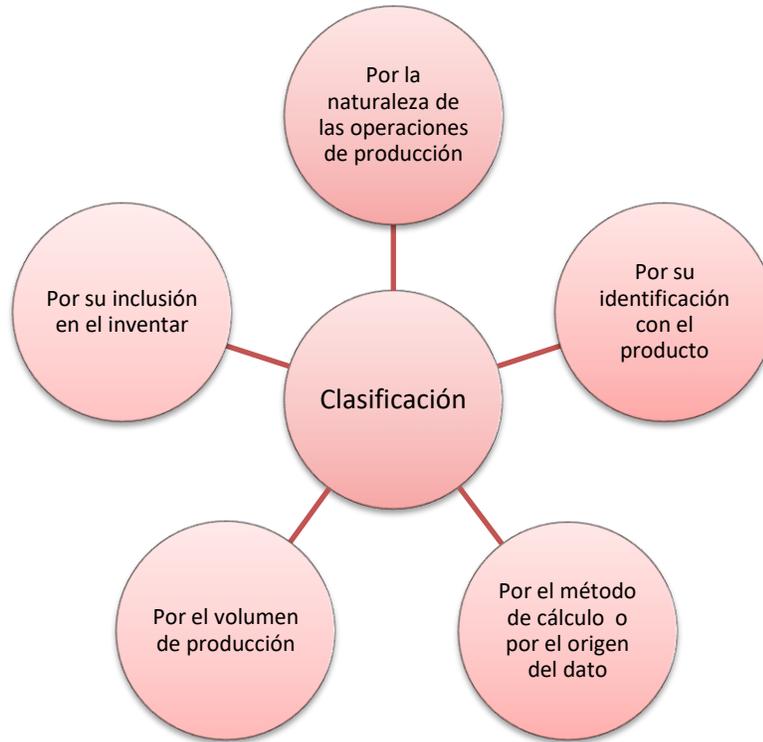
### **1.7.2 COSTOS**

Para la elaboración de un producto, para la prestación de un servicio, sea cual fuere la actividad será necesario incurrir en un costo, este costo será un valor recuperable con la venta de dicho bien o servicio. Así se presenta la siguiente definición.

Definición: “Son los desembolsos que realiza la empresa para la fabricación o elaboración de un producto o la prestación de un servicio, constituye una inversión, es recuperable, trae consigo ganancia, es un concepto que tiene vigencia en la empresa industrial”. (Valdivieso, Contabilidad de costos, 2013).

**1.7.2.1 CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS.** La clasificación de los costos según  
(Valdivieso, Contabilidad de costos , 2013) es:

*Figura 2 Clasificación de los costos*



Fuente: (Valdivieso, Contabilidad de costos , 2013)  
Elaborado por: El Autor

**1.7.2.2 ELEMENTOS DEL COSTO:**

Las empresas manufactureras tienen un orden determinado en el proceso productivo en el cual intervienen los siguientes elementos:

$$\text{Materia Prima} + \text{Mano de Obra} + \text{CIF} = \text{Costos de Producción}$$

Materia Prima.- Constituyen todos los bienes, ya sea que se encuentran en estado natural o hayan tenido algún tipo de transformación previa, requeridos para la producción de un bien. (Zapata Sánchez, 2015).

Mano de Obra.- Se denomina a la fuerza creativa de hombre, de carácter físico o intelectual, requerida para transformar con la ayuda de máquinas, equipos o tecnología los materiales en productos terminados. (Zapata Sánchez, 2015)

Costos Indirectos de Fabricación.- Constituyen aquellos ingredientes materiales e inmateriales complementarios que son indispensables para generar un bien o un servicio. (Zapata Sánchez, 2015)

### **1.7.3 SISTEMAS DE COSTOS**

El tema Sistemas de Costeo resulta hoy por hoy recurrente y relevante en la medida en que crece la tecnología y necesidades personales. En este sentido el investigador ha rastreado el estado del arte de la ciencia encontrándose los siguientes aportes teóricos:

Se presenta el caso de Panadería y Pastelería Bravo, donde no han considerado sus costos totales para dar un precio final al producto, se ha venido manejando precios de dos maneras, con relación a la competencia, o en ciertos productos se ha tomado de referencia de acuerdo a costos de materia prima y mano de obra, pero obviando los costos indirectos de producción.

Esto concuerda con el levantamiento de información respecto a la aplicación de procesos de costos en el sector artesanal panificador de la ciudad de Azogues, realizada como proyecto integrador de los estudiantes quinto ciclo de administración en el periodo febrero- septiembre 2017, bajo la dirección del docente Ing. Ramiro González R. de la Universidad Católica de Cuenca, que mi estudio de caso pertenece al 6% de la población de las encuestas realizadas indicando que estos manejan sus precios en ciertos productos observando los precios de la competencia y otros productos de acuerdo a los costos de producción. (Quinto Ciclo Contabilidad y Auditoría, 2017)

Según la autora de la tesis (Zanipatín Segura, 2012) manifiesta que los usuarios de la información tienden a visualizar el costo del producto en términos unitarios para poder compararlo con el precio de venta, evaluar los descuentos y generar paquetes de ofertas de productos. Olvidan o desconocen que el costo unitario está conformado por una serie de estimaciones y acumulaciones de costos fijos y variables.

Mientras que en la investigación realizada por (Pezo, Moreno, & Calderon, 2012) expresa que existen empresas que han obtenido beneficios importantes derivados de una adecuada implementación de un sistema de costo; también coexisten otras que debido a una mala administración del proyecto no han logrado reducir sus costos, incrementar sus utilidades, mejorar su desempeño o realizar cambio alguno, en ellas la planificación del costo ha desempeñado un papel pasivo al no movilizar las reservas productivas existentes

Los sistemas de costos tipos de procedimientos para el cálculo del costo del producto terminado, es el camino a seguir aplicando métodos y técnicas, se presentan los siguientes sistemas:

Según Bravo & Ubidia los sistemas de costos son:

- a) Costos por procesos
- b) Costos por órdenes de producción (Bravo Valdivieso & Ubidia Tapia, 2013)

### **1.7.3.1 COSTOS POR PROCESOS**

Se aplica en las empresas industriales cuya producción es continua, ininterrumpida o en serie y que fabrican productos homogéneos o similares en forma masiva y contante, a través de varias etapas o procesos de producción.

Los costos se acumulan en cada uno de los procesos o centros de costos, durante un periodo de costos para determinar el costo unitario en cada proceso y el costo unitario de producto terminado.

### **1.7.3.2 COSTEO POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.**

Este sistema se utiliza en las industrias en las que la producción es interrumpida por que puede comenzar y terminar en cualquier momento o fecha de periodo de costos; diversa porque se puede producir uno o varios artículos similares, para lo cual se requiere de las respectivas

ordenes de producción o de trabajo específicas, para cada lote o artículo que se fabrica. (Bravo Valdivieso & Ubidia Tapia, 2013)

**1.7.3.2.1 Clasificación.-** Según el autor (Zapata Sánchez, 2015) presenta una serie de características de este sistema, entre las fundamentales están:

- Es apto para las empresas que producen a pedido o en lotes.
- Requiere que los elementos se clasifiquen en directos e indirectos. Así pues se puede presentar materia prima directa, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación.
- Acciona a partir de la expedición de una orden de trabajo, que emite formalmente la persona designada por la empresa.
- Por cada orden abre y mantiene actualizada una hoja de costos.
- El objeto del costeo es el producto o lote de productos que se están fabricando y que constan por igual en la orden de trabajo como la hoja de costos.
- Funciona con costos reales y predeterminados.

**1.7.3.2.2 Documentación y registros.-** Los documentos que se utilizan en la mayoría de casos con este sistema es:

- a) **Orden de producción.-** Según (Valdivieso, Contabilidad de costos , 2013) “es un formulario mediante el cual el Jefe de Producción ordena la fabricación de un determinado artículo o lote de artículos similares”. Así también para (Zapata Sánchez, 2015) considera orden de producción o de trabajo, lo cual define como un documento interno, formal. Se

puede decir pues que este documento está dando formalidad, seriedad a la fase de producción, ya que en este constara todas las especificaciones necesarias.

Tabla 7 Orden de producción

| <b>ORDEN DE PRODUCCIÓN</b><br><b>PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTERIA BRAVO"</b> |                       |
|--|-----------------------|
| Orden de Producción N°   | _____                 |
| Lugar y fecha:   | _____                 |
| Lote #:  | _____                 |
| Producto:  | _____ Cantidad: _____ |
| Especificaciones:  |                       |
|  |                       |
| Observaciones:   |                       |
|  |                       |
|  |                       |

Elaborado por: El autor

**b) Hoja de costos.-** De acuerdo al pensamiento de (Zapata Sánchez, 2015) una hoja de costos es un registro auxiliar contable encargado de acumular sistemáticamente todo cuanto se invierte en la fabricación de productos que están siendo controlados por esta.

En esta hoja de costos esta resumido todos los costos de producción, como son: la materia prima directa, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

Tabla 8 *Hoja de costos*

| <b>HOJA DE COSTOS</b>                              |             |       |       |                              |          |           |         |
|--|-------------|-------|-------|------------------------------|----------|-----------|---------|
| <b>PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO"</b> |             |       |       |                              |          |           |         |
| PRODUCTO: _____                                    |             |       |       | ORDEN DE PRODUCCIÓN #: _____ |          |           |         |
| CANTIDAD (Libras) _____                            |             |       |       |                              |          |           |         |
| UNIDADES PRODUCIDAS _____                          |             |       |       |                              |          |           |         |
| FECHA DE INICIO _____                              |             |       |       | FECHA DE TERMINO _____       |          |           |         |
| MATERIA PRIMA DIRECTA                              |             |       |       | MANO DE OBRA DIRECTA         |          |           |         |
| Fecha  | Descripción | Cant. | Valor | Fecha                        | Nº Horas | V/Hora    | V/total |
|  |             |       |       |                              |          |           |         |
|  |             |       |       |                              |          |           |         |
| <b>SUMAN</b>                                       |             |       |       | <b>SUMAN</b>                 |          |           |         |
| RESUMEN  |             | VALOR |       | C.I.F. APLICADOS             |          |           |         |
| Materia Prima Directa (A)                          |             |       |       | FECHA                        | TASA     | PARAMETRO | VALOR   |
| Mano de Obra Directa (B)                           |             |       |       |                              |          |           |         |
| Coste Primo Directo (A+B)                          |             |       |       |                              |          |           |         |
| C.I.F Aplicados                                    |             |       |       |                              |          |           |         |
| Costo de Fabricación                               |             |       |       |                              |          |           |         |
| Costo Unitario de Fabricación                      |             |       |       |                              |          |           |         |
| Utilidad   |             |       |       |                              |          |           |         |
| Precio de Venta                                    |             |       |       |                              |          |           |         |

Elaborado por: El autor

Fuente: (Zapata Sánchez, 2015)

- c) **Orden de Compra.-** Este formulario facilita al microempresario hacer su pedido a los proveedores, en este se registrará la información relevante, características, cantidades y precios.

Tabla 9 Orden de Compra

| ORDEN DE COMPRA             |        |                 |          |       |
|-----------------------------|--------|-----------------|----------|-------|
| ORDEN DE COMPRA N° _____    |        | FECHA _____     |          |       |
| SEÑOR (A) _____             |        | PROVEEDOR _____ |          |       |
| TELÉFONO _____              |        | DIRECCIÓN _____ |          |       |
|                             |        |                 | PRECIOS  |       |
| CANTIDAD                    | UNIDAD | DESCRIPCIÓN     | UNITARIO | TOTAL |
|                             |        |                 |          |       |
|                             |        |                 |          |       |
|                             |        |                 |          |       |
|                             |        |                 |          |       |
| <p>_____</p> <p>GERENTE</p> |        |                 |          |       |

Elaborado por: El autor

#### 1.7.4 INVENTARIOS

Relación detallada de los bienes o recursos (activos) y las deudas (pasivo) que tiene una empresa. (LEXUS, 2009)

Según el decreto 3022 de 2013, sección 13. Inventarios. Establece los principios para el reconocimiento y medición de los inventarios.

Inventarios representa los bienes corporales destinados a la venta en el curso normal de los negocios, así como aquellos que se hallen en proceso de producción o que se utilizaran o consumirán en la producción de otros que van a ser vendidos. (Gerencie.com, 2016)

Los inventarios de una entidad manufacturera se clasifican de la siguiente forma:

- a) Productos terminados: activos mantenidos para la venta en el curso normal de las operaciones.
- b) Trabajo en proceso: activos en procesos de producción con vistas a la venta;
- c) Bienes fungibles: activos en forma de suministros que se consumirán en el proceso productivo; y
- d) Materia prima: activos en forma de materiales que se consumirán en el proceso productivo. (IASB, 2009)

Los bienes fungibles así como la materia prima serán consumidos en el proceso de operación normal del ente, los productos terminados son inventarios que se mantienen para negociar. Así como también lo establecido en las NIIF para PYMES en la sección 13 Inventarios que concuerda con los puntos tratados en párrafos anteriores.

#### **1.7.4.1 SISTEMAS DE CONTROL DE INVENTARIOS**

Existen dos sistemas de control de inventarios los cuales son:

Sistema periódico.- Este sistema realiza un registro de su mercadería mediante el conteo físico, la entidad no podrá saber la información de la mercadería en todo momento ya que este sistema se realizara por lo general mensual, trimestral, semestral, anual o al fin de cada periodo.

Sistema permanente.- Con este sistema la entidad mantendrá un registro continuo de los movimientos de la mercadería, podrá generar información en todo momento de la mercadería vendida y mercadería disponible por cuanto se lleva un registro de costos y cantidades en cada salida de producto, este sistemas de control es más efectivo ya que mantiene la información actualizada arrojando resultados útiles para elaborar estados financieros al momento que le sea necesario.

#### **1.7.4.2 MÉTODOS DE VALORACIÓN**

Según la Normas Internacionales de Contabilidad 2, y NIIF los métodos de valoración de inventarios son:

- Identificación específica de sus costos individuales
- Método promedio ponderado
- Método PEPS (primero en entrar primero en salir) o sus siglas en ingles FIFO (First In, First Out).

Aplicar uno de estos métodos lograremos tener un control de los inventarios, podremos identificar costos de inventarios disponibles así también los costos de inventarios vendidos.

#### **1.7.4.3 KARDEX**

El kardex es una tarjeta, un registro que es utilizado dentro de la entidad para tener un control sobre la mercadería, así en este registro estará plasmado todo lo que se adquiere como entradas y todo lo que se vende como salidas, con esta información podremos saber cuáles son los saldos disponibles para la entidad. En esta tarjeta se aplicara uno de los métodos antes mencionados, a continuación se presenta un ejemplo de kardex para el negocio:

Tabla 10 *Modelo de Kardex*

| Panadería y Pastelería BRAVO<br>Tarjeta de Control de Existencias |       |         |          |      |      |                      |      |      |       |      |      |
|---|-------|---------|----------|------|------|----------------------|------|------|-------|------|------|
| Artículo:   |       |         |          |      |      | Código:              |      |      |       |      |      |
| Método:   |       |         |          |      |      | Existencia máximas:  |      |      |       |      |      |
|   |       |         |          |      |      | Existencias mínimas: |      |      |       |      |      |
| Nº  | FECHA | DETALLE | ENTRADAS |      |      | SALIDAS              |      |      | SALDO |      |      |
|   |       |         | Cant.    | P.U. | P.T. | Cant.                | P.U. | P.T. | Cant. | P.U. | P.T. |
| 1   |       |         |          |      |      |                      |      |      |       |      |      |
| 2   |       |         |          |      |      |                      |      |      |       |      |      |

Elaborado por: El autor

### 1.7.5 DEPRECIACIONES

Es el desgaste normal que sufre un bien al pasar del tiempo por el uso que se le da al mismo para generar beneficios durante su vida útil, así pues según el pensamiento de (Montoya, 2008) depreciación es la “disminución que sufre el valor de un bien tangible como consecuencia de una pérdida en su valor material o funcional, por uso, desgaste u obsolescencia”. De acuerdo al reglamento aplicación de la ley del régimen tributario interno los porcentajes de depreciación son:

Tabla 11 Depreciaciones

| ACTIVO DEPRECIABLES               | VIDA ÚTIL (AÑOS) | DEPRECIACIÓN ANUAL % |
|-----------------------------------|------------------|----------------------|
| Construcciones y edificaciones    | 20               | 5                    |
| Maquinaria y equipo               | 10               | 10                   |
| Muebles y equipos de oficina      | 10               | 10                   |
| Barcos, trenes y aviones          | 10               | 10                   |
| Vehículos y equipos de transporte | 5                | 20                   |
| Equipo de computo                 | 3                | 33,33                |

Los métodos de depreciación son:

- Método de depreciación de la línea recta
- Método de las unidades de producción
- Método de depreciación de la suma de dígitos
- Método de reducción de saldos

Para este caso se aplicara el método de depreciación por línea recta, y su fórmula es la siguiente:

$$\text{Depreciación Línea Recta} = \text{Costo Histórico} - \text{Valor Residual} / \text{Vida Útil}$$

### 1.7.6 CONTROL DE INGRESOS Y GASTOS

Los artesanos calificados no están obligados a llevar contabilidad, por ende no necesitan de un contador para realizar sus declaraciones, pero es indispensable llevar un registro de sus ingresos como de sus gastos mensuales.

Para cumplir con este deber formal el registro lo deberá realizar en un cuaderno o en un computador. El encargado de dicha función deberá archivar por 7 años los comprobantes de venta relacionados con la actividad económica. (SRI, 2017)

## CAPITULO II ANTECEDENTES GENERALES DE LA MICROEMPRESA

### “PANADERÍA Y PASTELERÍA BRAVO”

#### 2.2 LA MICROEMPRESA

Fotografía 1 *La Microempresa*



Fuente: (Pymes, 2017)

#### 2.2.1 RESEÑA HISTÓRICA DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA BRAVO

La Panadería y Pastelería Bravo, tiene como su actividad principal la producción y venta de pan con caracterización artesanal, dando así un toque propio al producto.

El negocio está a cargo del señor Bravo Campoverde Víctor Florencio con número de RUC 0300882172001 empezó su emprendimiento el 23 de septiembre de 2011, la panadería está ubicada entre las calles: Simón Bolívar e Ignacio de Vintimilla, en la ciudad de Azogues de la provincia del Cañar; cuenta con dos empleados como Maestros Panificadores, el Señor Florencio Bravo y su esposa se encargan de la Administración y Venta de los productos.

Este Micro empresario se inicia luego de asistir a un curso de panadería toma la iniciativa de formar su propio negocio en la ciudad, esta persona decide emprender viendo que podría ser un negocio rentable, no realizó ningún estudio de mercado, simplemente intuyo que sería un buen negocio ya que el pan es el consumo diario de casi toda la población.

Al momento no se ha arrepentido ya que su negocio ha ido creciendo de poco a poco, a pesar que este negocio se insertó en una calle donde ya existen panaderías, con más historia quizás, pero esto no fue impedimento para crecer, ya que según el propietario las personas han preferido la calidad del pan elaborado por la panadería y pastelería Bravo.

### **2.2.2 UBICACIÓN GEOGRÁFICA.**

La panadería y pastelería Bravo está ubicada entre las calles: Simón Bolívar e Ignacio de Vintimilla, en la ciudad de Azogues de la provincia del Cañar.

## Fotografía 2 Ubicación de la Panadería



Fuente: Google maps

### 2.2.3 OBJETIVO GENERAL

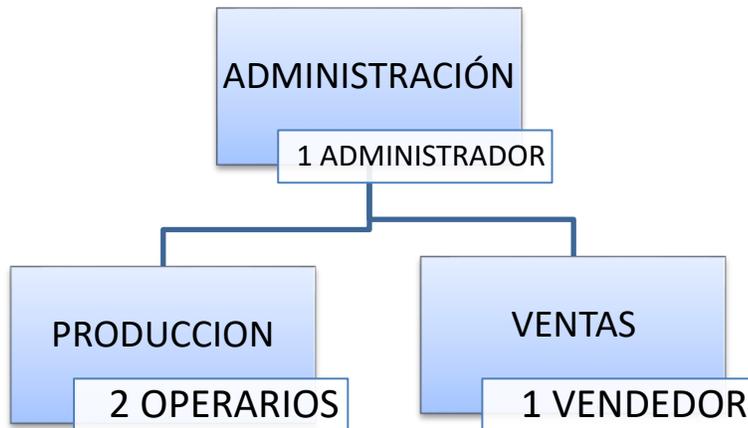
El objetivo general de este negocio es satisfacer las necesidades de los consumidores de la ciudad de Azogues, y sus alrededores, ofreciendo productos de calidad a un excelente precio.

### 2.2.4 MISIÓN Y VISIÓN

Este negocio no dispone de una planificación estratégica al no ser creada de manera técnica, por cuanto, no cuenta con una misión ni visión planteada para su funcionamiento.

### 2.2.5 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Figura 3 Estructura Organizacional



Información real del negocio  
Elaborado por: El autor

## 2.2.6 NORMATIVA

Este negocio esta normado por:

- La ley de la defensa del artesano.
- Ley del régimen tributario interno.
- Normas internacionales de contabilidad.
- Código laboral.

## 2.2.7 FODA DE LA MICROEMPRESA

“El análisis FODA es una herramienta sencilla pero poderosa para ponderar las fortalezas y debilidades de los recursos de una empresa, sus oportunidades comerciales y las amenazas externas a su bienestar futuro” (Thompson , Peteraf, & Gamble)

Con este antecedente se puede analizar la panadería y pastelería Bravo, luego de la visita in situ y una entrevista realizada con el propietario se tiene el siguiente diagnóstico:

Tabla 12 *FODA del negocio*

|               |   |
|---------------|---|
| Fortalezas    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentación en regla</li> <li>• Personal con experiencia</li> <li>• Buena ubicación</li> <li>• Equipos y Utensilios de calidad.</li> <li>• Maquinaria nueva</li> </ul> |
| Oportunidades | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demanda del producto, por formar parte de la canasta básica.</li> <li>• Pertenece al sector artesanal, obtiene beneficios.</li> </ul>                                    |
| Debilidades   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espacio pequeño,</li> <li>• No tienen un sistema de costos</li> <li>• Falta de control de producción</li> </ul>  |
| Amenazas      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proveedores, los precios de los proveedores no son controlables por el negocio.</li> <li>• La competencia, existen dos panaderías en la zona.</li> </ul>                 |

Información real del negocio  
Elaborado por: El autor

## 2.2.8 ANÁLISIS DEL NEGOCIO

Esta microempresa nació de forma anti técnica, como la mayoría de pequeños negocios en Azogues por lo que no dispone de una planificación estratégica, de un manejo adecuado en torno a la administrativo – financiero, ha crecido en base a impulso y esfuerzo, pero a pesar de

los esfuerzos realizados día a día, no ha logrado tener un costo de sus productos, manejan cantidades altas en materia prima, maquinaria, pero se ha venido obviando el tema del costeo del producto.

La panadería cuenta con todos los permisos necesarios para funcionar, tanto del Servicio de Rentas Internas, Municipio, como también de los bomberos, permisos que serán justificados como anexos.

Este estudio de caso se ha desarrollado fundamentado en un trabajo minucioso basado en la observación y revisión documentaria: Se realizó visitas in situ para observar de forma directa el movimiento del negocio, así como se recopiló información mediante una entrevista al Sr Florencio Bravo.

Las ventas promedio del año 2017 fueron de 18.781,20 dólares que equivale a 1'224.720 unidades vendidas. En esta panadería se elaboran varios tipos de pan como se detalla a continuación.

### 2.2.8.1 Productos elaborados por el negocio:

Tabla 13 *Productos elaborados por el negocio*

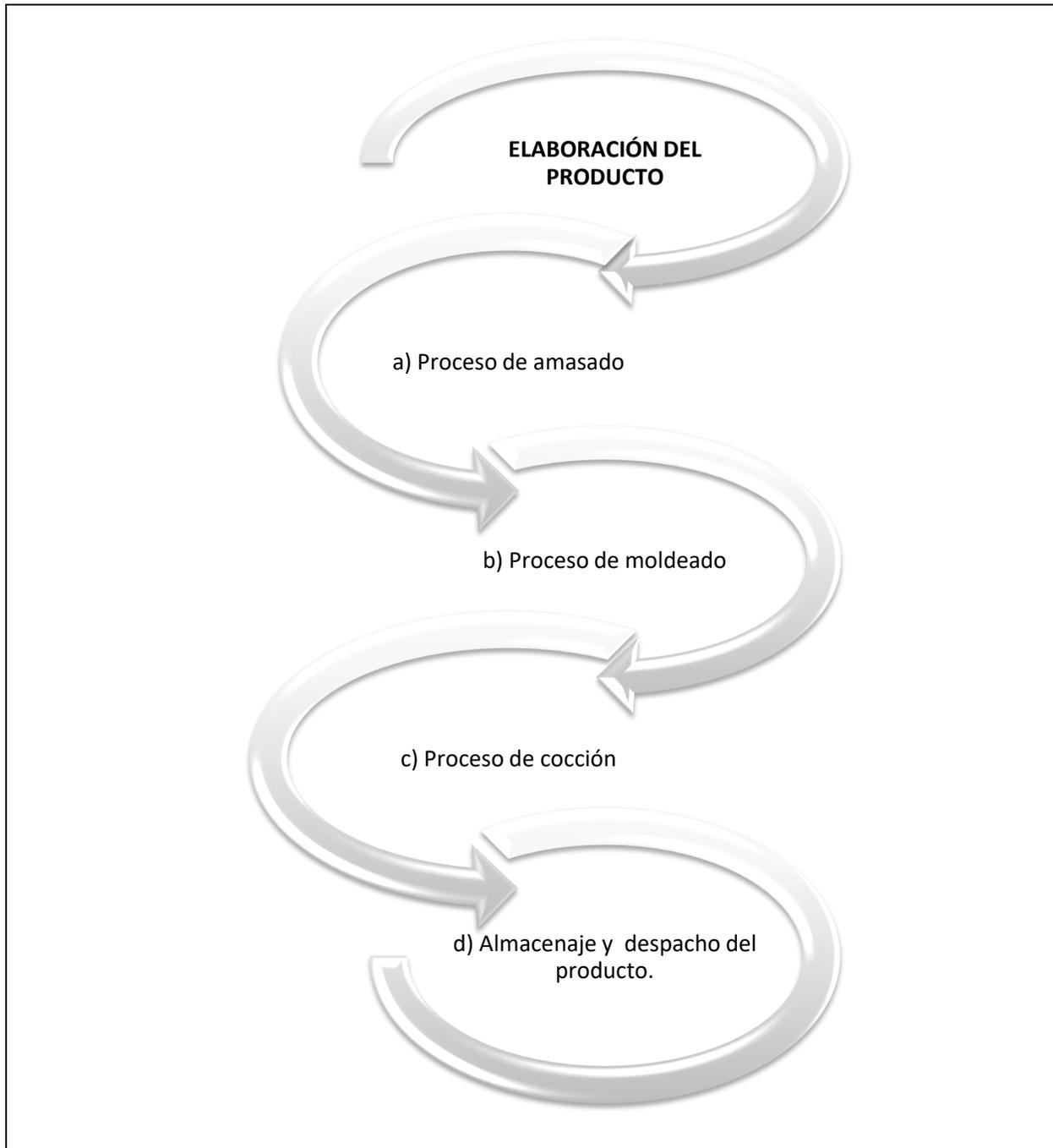
| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |              |       |  |
|---|--------------|-------|--|
| VENTAS AL DIA                               |              |       |  |
| AL 2 DE ENERO DE 1018                       |              |       |  |
| Pan   | Tipo         | U.Día |  |
|   |              |       |  |
|   | Enrollado    | 972   |  |
|   | Cacho        | 324   |  |
|   | Integral     | 162   |  |
|   | Mestizo      | 324   |  |
|   | Injerto      | 162   |  |
|   | Pan de maíz  | 162   |  |
|   | Pan dulce    | 324   |  |
|   | Pan blanco   | 648   |  |
|   | Chocolate    | 324   |  |
|   | Pan redondo  | 162   |  |
|   | Empanada     | 162   |  |
|   | Pan de Huevo | 162   |  |
|   | Palanquetas  | 162   |  |
|   | Baguette     | 30    |  |
|   | Centeno      | 162   |  |

FUENTE: Datos propios del negocio.

Elaborado por: El autor

### 2.2.9 PROCESO PRODUCTIVO

Figura 4 *Proceso de elaboración del producto*



FUENTE: Datos propios del negocio.  
Elaborado por: El autor

## 2.2.10 ANÁLISIS ECONÓMICO DE LA MICROEMPRESA

Las ventas promedio de esta microempresa al día son de 632,52 dólares, que corresponde a la venta de los diferentes tipos de pan, a continuación se presenta una tabla en donde se especifica los tipos de pan con su promedio de ventas al día:

Tabla 14 *Ventas al día*

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |              |             |      |               |
|---|--------------|-------------|------|---------------|
| VENTAS AL DÍA                               |              |             |      |               |
| AL 2 DE ENERO DE 1018                       |              |             |      |               |
| Pan   | Tipo         | U. Día      | PVP  | TOTAL         |
|   | Enrollado    | 972         | 0,15 | 145,8         |
|   | Cacho        | 324         | 0,15 | 48,6          |
|   | Integral     | 162         | 0,12 | 19,44         |
|   | Mestizo      | 324         | 0,15 | 48,6          |
|   | Injerto      | 162         | 0,13 | 21,06         |
|   | Pan de maíz  | 162         | 0,13 | 21,06         |
|   | Pan dulce    | 324         | 0,13 | 42,12         |
|   | Pan blanco   | 648         | 0,15 | 97,2          |
|   | Chocolate    | 324         | 0,15 | 48,6          |
|   | Pan redondo  | 162         | 0,14 | 22,68         |
|   | Empanada     | 162         | 0,15 | 24,3          |
|   | Pan de Huevo | 162         | 0,13 | 21,06         |
|   | Palanquetas  | 162         | 0,12 | 19,44         |
|   | Baguette     | 30          | 1,05 | 31,5          |
|   | Centeno      | 162         | 0,13 | 21,06         |
|   | <b>TOTAL</b> | <b>4242</b> |      | <b>632,52</b> |

Fuente: Datos del negocio  
Elaborado por: El autor

*Fotografía 3 Área interna, Insumos, Materia Prima.*



*Fotografía 4 Insumos*



Fotografía 5 Producción



Fotografía 6 fase de cocción



*Fotografía 7 Productos terminados*



## CAPITULO III PLANTEAMIENTO DEL SISTEMA DE COSTOS PARA EL CASO

### 3.1 RECONOCIMIENTO DE INVENTARIO

Los inventarios son los bienes muebles, parte del activo corriente mismo que se crea por las compras realizadas y se mantiene un stock que servirá para la producción o venta de los productos elaborados.

Como se mencionó desde el principio, estamos trabajando bajo las Normas Internacionales de Contabilidad y Normas Internacionales de Información Financiera para PYMES. En base a estas normas hay que citar ciertas características que debe cumplir los inventarios.

- i. Se posee para ser vendido en el transcurso normal del negocio.
- ii. Utilizado para la producción
- iii. En forma de suministros o materiales. (PYMES, 2009)

#### **Políticas recomendadas:**

- a) Debe existir un responsable de los inventarios.
- b) El responsable controlara que se mantenga un stock mínimo necesario y suficiente.
- c) Se registrara tanto entradas como salidas de las existencias en una tarjeta de control de inventarios KARDEX por cada producto: materia prima, materiales e insumos
- d) Tener en cuenta las existencias que se sometan a deterioro o caducidad.

#### **3.1.1 INVENTARIO DE MATERIA PRIMA**

La Panadería y Pastelería Bravo dispone de un inventario bastante amplio, lo cual indica que tiene variedad de materias primas, insumos y complementos que servirá para la producción de todos los tipos de pan, mismo que deberá ser valorado a valor histórico o sea a costo de adquisición.

Tabla 15 *Inventario de Materia Prima*

| MATERIA PRIMA |                  |          |           |                 |              |
|---------------|------------------|----------|-----------|-----------------|--------------|
| AL 02-01-2018 |                  |          |           |                 |              |
| Nº            | DESCRIPCION      | CANTIDAD | Unid. Mes | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
| 1             | Grasa            | 46.000   | Gr        | 0,0015          | \$ 70,00     |
| 2             | Harina PAND ORO  | 690.000  | Gr        | 0,0008          | \$ 570,00    |
| 3             | Harina de trigo  | 230.000  | Gr        | 0,0008          | \$ 180,00    |
| 4             | Harina Integral  | 403.000  | Gr        | 0,0008          | \$ 332,91    |
| 5             | Azúcar           | 92.000   | Gr        | 0,0009          | \$ 80,00     |
| 6             | Huevos           | 1.830    | U         | 0,1167          | \$ 213,50    |
| 7             | Levadura         | 11.000   | Gr        | 0,0066          | \$ 72,60     |
| 8             | Mantequilla      | 46.000   | Gr        | 0,0015          | \$ 68,00     |
| 9             | Esencias         | 8        | Lt        | 4,2000          | \$ 33,60     |
| 10            | Leche            | 10       | Lt        | 0,4000          | \$ 4,00      |
| 11            | Chocolate oscuro | 1.125    | Gr        | 0,0089          | \$ 10,00     |
| 12            | Quesillo         | 2.250    | Gr        | 0,0048          | \$ 10,75     |
| 13            | Sal              | 23.000   | Gr        | 0,0004          | \$ 9,00      |
| 14            | Mermelada        | 5.000    | Gr        | 0,0018          | \$ 9,00      |
| 15            | Crema pastelera  | 500.000  | Gr        | 0,0012          | \$ 600,00    |
| 16            | Maicena          | 400.000  | Gr        | 0,0027          | \$ 1.080,00  |
| 17            | Crema Chantillí  | 200.000  | Gr        | 0,0007          | \$ 134,00    |
| 18            | Mejorador        | 50.000   | Gr        | 0,0071          | \$ 355,00    |
|               | TOTAL            |          |           |                 | \$ 3.832,36  |

Fuente: Datos obtenidos del negocio

Elaborado por: El autor

### 3.1.2 INVENTARIO DE EMPAQUE

Se dispone de un inventario de envase y empaques que son utilizados para la entrega del producto elaborado al cliente.

Tabla 16 *Inventario de Empaque*

| INVENTARIO DE EMPAQUE |                        |           |          |                 |              |
|-----------------------|------------------------|-----------|----------|-----------------|--------------|
| AL 02-01-2018         |                        |           |          |                 |              |
| Nº                    | DESCRIPCION            | Unid. MeD | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
| 1                     | Fundas blancas p7      | PAQUETE   | 4        | 1,25            | 5            |
| 2                     | Fundas Negras p7       | PAQUETE   | 3        | 1,25            | 3,75         |
| 3                     | Rollo funda rayas      | ROLLOS    | 5        | 0,69            | 3,45         |
| 4                     | Servilletas paq 200    | PAQUETE   | 4        | 1,66            | 6,64         |
| 5                     | Funda de papel pak 100 | PAQUETE   | 2        | 1,05            | 2,1          |
| 6                     | Vasos 7''              | PAQUETE   | 9        | 0,4             | 3,6          |
| 7                     | Caja pastel            | UNIDADES  | 60       | 0,2             | 12           |
|                       |                        |           |          |                 |              |
|                       |                        |           |          |                 | 36,54        |

Fuente: datos obtenidos del negocio

Elaborado por: El autor

### 3.1.3 INVENTARIO DE PRODUCTO TERMINADO

El inventario de productos terminados, luego de haber pasado por todos los procesos de producción son exhibidos para la venta del día.

Tabla 17 *Inventario de Mercadería*

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTERIA BRAVO" |              |             |      |               |
|---|--------------|-------------|------|---------------|
| INVENTARIO DE MERCADERIA                  |              |             |      |               |
| AL 2 DE ENERO DE 1018                     |              |             |      |               |
| Pan                                       | Tipo         | U.Día       | PVP  | TOTAL         |
|   | Enrollado    | 972         | 0,15 | 145,8         |
|   | Cacho        | 324         | 0,15 | 48,6          |
|   | Integral     | 162         | 0,12 | 19,44         |
|   | Mestizo      | 324         | 0,15 | 48,6          |
|   | Injerto      | 162         | 0,13 | 21,06         |
|   | Pan de maíz  | 162         | 0,13 | 21,06         |
|   | Pan dulce    | 324         | 0,15 | 48,6          |
|   | Pan blanco   | 648         | 0,15 | 97,2          |
|   | Chocolate    | 324         | 0,15 | 48,6          |
|   | Pan redondo  | 162         | 0,12 | 19,44         |
|   | Empanada     | 162         | 0,15 | 24,3          |
|   | Pan de Huevo | 162         | 0,13 | 21,06         |
|   | Palanquetas  | 162         | 0,12 | 19,44         |
|   | Baguette     | 30          | 1,05 | 31,5          |
|   | Centeno      | 162         | 0,13 | 21,06         |
|   | <b>TOTAL</b> | <b>4242</b> |      | <b>635,76</b> |

Fuente: datos obtenidos del negocio

Elaborado por: El autor

### 3.2 LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN DE PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO

Propiedad Planta y Equipo son activos de este negocio, los cuales cumplirán con ciertas condiciones según lo tratado en la sección 17 de NIIF para PYMES

- a) Ser un bien físico,
- b) Servirá para el funcionamiento y marcha del negocio lo cual generara un beneficio económico,
- c) Que tenga una vida útil más allá de un periodo,
- d) Que se pueda medir su costo con fiabilidad.

Tabla 18 Propiedad Planta y Equipo

| PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO |  |          |           |                 |              |
|---------------------------|--|----------|-----------|-----------------|--------------|
| AL 02-01-2018             |  |          |           |                 |              |
| Nº                        | DESCRIPCION                                | CANTIDAD | Unid. Med | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
| 1                         | Mesa de trabajo acero inoxidable           | 1        | U         | 325,00          | 325,00       |
| 2                         | Amasadora COARA                            | 1        | U         | 600,00          | 600,00       |
| 3                         | Cámara de leudo                            | 1        | U         | 2200,00         | 2200,00      |
| 4                         | Horno                                      | 1        | U         | 4050,00         | 4050,00      |
| 5                         | Batidora eléctrica KITCHENAY pequeña       | 2        | U         | 105,00          | 210,00       |
| 6                         | Batidora eléctrica FERTON grande 30 litros | 1        | U         | 600,00          | 600,00       |
| 7                         | Balanza                                    | 1        | U         | 150,00          | 150,00       |
| 8                         | Refractarias(moldes de vidrio)             | 4        | U         | 128,00          | 512,00       |
| 9                         | Coches                                     | 7        | U         | 160,00          | 1120,00      |
| 10                        | Frigorífico vitrina vidrio                 | 1        | U         | 1650,00         | 1650,00      |
| 11                        | Vitrinas Innova 1300 Vit                   | 2        | U         | 750,00          | 1500,00      |
| 12                        | Refrigeradora Electro lux                  | 1        | U         | 900,00          | 900,00       |
| TOTAL                     |  |          |           | 11618,00        | 13817,00     |

Fuente: Datos del negocio

Elaborado por: El autor

### 3.2.1 DEPRECIACIÓN PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO

Tabla 19 Depreciación Mensual

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |  |                   |                 |                |             |               |
|---|--|-------------------|-----------------|----------------|-------------|---------------|
| DEPRECIACION PPE MENSUAL                    |  |                   |                 |                |             |               |
| AL 2 DE ENERO DE 1018                       |  |                   |                 |                |             |               |
| CANTIDAD                                    | DESCRIPCIÓN                                | FECHA ADQUISICION | COSTO HISTÓRICO | VALOR RESIDUAL | DEPR. ANUAL | DEPR. MENSUAL |
| 1   | Mesa de trabajo acero inoxidable           | 23/09/2011        | 325,00          | 32,50          | 29,25       | 2,44          |
| 1   | Amasadora COARA                            | 23/09/2011        | 600,00          | 60,00          | 54,00       | 4,50          |
| 1   | Cámara de leudo                            | 23/09/2011        | 2200,00         | 220,00         | 198,00      | 16,50         |
| 1   | Horno                                      | 23/09/2011        | 4050,00         | 405,00         | 364,50      | 30,38         |
| 2   | Batidora eléctrica KITCHENAY pequeña       | 23/09/2011        | 210,00          | 21,00          | 18,90       | 1,58          |
| 1   | Batidora eléctrica FERTON grande 30 litros | 23/09/2011        | 600,00          | 60,00          | 54,00       | 4,50          |
| 1   | Balanza                                    | 23/09/2011        | 150,00          | 15,00          | 13,50       | 1,13          |
| 4   | Refractarias(moldes de vidrio)             | 23/09/2011        | 512,00          | 51,20          | 46,08       | 3,84          |
| 7   | Coches                                     | 23/09/2011        | 1120,00         | 112,00         | 100,80      | 8,40          |
| 1   | Frigorífico vitrina vidrio                 | 23/09/2011        | 1650,00         | 165,00         | 148,50      | 12,38         |
| 2   | Vitrinas Innova 1300 Vit                   | 23/09/2011        | 1500,00         | 150,00         | 135,00      | 11,25         |
| 1   | Refrigeradora Electro lux                  | 23/09/2011        | 900,00          | 90,00          | 81,00       | 6,75          |
| 0   | TOTAL                                      | 23/09/2011        | 13.817,00       | 1.381,70       | 1.243,53    | 103,63        |

Fuente: Datos del negocio

Elaborado por: El autor

### 3.3 LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN DE IMPLEMENTOS

Tabla 20 *Implementos de la panadería*

| IMPLEMENTOS<br>AL 02-01-2018 |                            |          |           |                 |              |
|------------------------------|----------------------------|----------|-----------|-----------------|--------------|
| Nº                           | DESCRIPCION                | CANTIDAD | Unid. Med | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
| 1                            | Bolillos                   | 3        | U         | 3,65            | 10,95        |
| 2                            | Cono de tela.              | 3        | U         | 2,40            | 7,20         |
| 3                            | Batidores manuales         | 2        | U         | 2,00            | 4,00         |
| 4                            | Brocha                     | 3        | U         | 3,30            | 9,90         |
| 5                            | Espatula de silicona       | 3        | U         | 3,20            | 9,60         |
| 6                            | Espatula de aluminio       | 2        | U         | 4,70            | 9,40         |
| 7                            | Aros                       | 6        | U         | 1,75            | 10,50        |
| 8                            | Cuchillos diferentes tipos | 4        | U         | 46,00           | 184,00       |
| 9                            | Pinzas                     | 8        | U         | 4,00            | 32,00        |
| 10                           | Canastas                   | 8        | U         | 3,40            | 27,20        |
| TOTAL                        |                            |          |           |                 | 304,75       |

Fuente: Datos del negocio

Elaborado por: El autor

### 3.4 COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCION

#### 3.4.1 EMISIÓN DE ÓRDENES DE PRODUCCIÓN

Tabla 21 *Orden de Producción 001 Pan Enrollado*

| ORDEN DE PRODUCCIÓN    |  |           |              |
|------------------------|--|-----------|--------------|
| Orden de Producción Nº | .001   |           |              |
| Lugar y fecha:         | Azogues, 08 de enero de 2018   |           |              |
| Lote #:                | .0001-PE   |           |              |
| Producto:              | PAN ENROLLADO  | Cantidad: | 972 unidades |
| Especificaciones       | Pan de sal, enrollado, sin queso.  |           |              |
|                        | Tres coches  |           |              |
| Observaciones          | Unidades a producir para la venta en el local durante el horario de atención al día. |           |              |
|                        | Jefe de Producción   |           |              |

Tabla 22 Orden de Producción 002 Pan Blanco

| ORDEN DE PRODUCCIÓN<br>PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO"                   |                              |           |              |
|--|------------------------------|-----------|--------------|
| Orden de Producción N°   | .002                         |           |              |
| Lugar y fecha:   | Azogues, 02 de enero de 2018 |           |              |
| Lote #:  | .0002-PB                     |           |              |
| Producto:  | PAN BLANCO                   | Cantidad: | 324 unidades |
| Especificaciones :   |                              |           |              |
| Pan de sal, sin queso.   |                              |           |              |
| Dos coches   |                              |           |              |
| Observaciones  |                              |           |              |
| Unidades a producir para la venta en el local durante el horario de atención al día. |                              |           |              |
| _____  |                              |           |              |
| Jefe de Producción   |                              |           |              |

Tabla 23 Orden de Producción 003 Pan Mestizo

| ORDEN DE PRODUCCIÓN<br>PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO"                   |                              |           |              |
|--|------------------------------|-----------|--------------|
| Orden de Producción N°   | .003                         |           |              |
| Lugar y fecha:   | Azogues, 02 de enero de 2018 |           |              |
| Lote #:  | .0003-PMQ                    |           |              |
| Producto:  | PAN MESTIZO                  | Cantidad: | 324 unidades |
| Especificaciones :   |                              |           |              |
| Pan de sal, con queso,   |                              |           |              |
| Un coche   |                              |           |              |
| Observaciones  |                              |           |              |
| Unidades a producir para la venta en el local durante el horario de atención al día. |                              |           |              |
| _____  |                              |           |              |
| Jefe de Producción   |                              |           |              |

Fuente: Datos del negocio

Elaborado por: El autor

### 3.4.2 REQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA

Tabla 24 Requisición de Materia Prima

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |          |                      |          |                 |
|---|----------|----------------------|----------|-----------------|
| REQUISICIÓN DE MATERIALES Nº                |          | RM-0001              |          |                 |
| PARA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Nº              |          | <u>.001</u>          |          |                 |
| TIPO:                                       |          | <u>PAN ENROLLADO</u> |          |                 |
| FECHA:                                      |          | <u>02/01/2018</u>    |          |                 |
| RESPONSABLE                                 |          |                      |          |                 |
|   |          |                      | COSTOS   |                 |
| CANTIDAD                                    | UNIDAD   | DESCRIPCIÓN          | UNITARIO | TOTAL           |
| 36000                                       | gr       | Harina PAND ORO      | 0,000826 | 29,73913        |
| 3000  | gr       | Grasa                | 0,001522 | 4,56522         |
| 3000  | gr       | Azúcar               | 0,000870 | 2,60870         |
| 0,75  | lt       | Esencias             | 4,200000 | 3,15000         |
| 600   | gr       | Sal                  | 0,000391 | 0,23478         |
| 60  | unidades | Huevos               | 0,116667 | 7,00000         |
| 3000  | gr       | Mantequilla          | 0,001478 | 4,43478         |
| 750   | gr       | Levadura             | 0,006600 | 4,95000         |
| <b>TOTAL</b>                                |          |                      |          | <b>56,68261</b> |
| _____                                       |          |                      | _____    |                 |
| RECIBE                                      |          |                      | ENTREGA  |                 |

Fuente: Datos del negocio

Elaborado por: El autor

**PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO"**

REQUISICIÓN DE MATERIALES Nº RM-0002

PARA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Nº .002

TIPO BLANCO

FECHA: 02/01/2018

RESPONSABLE

|              |          |                 | COSTOS   |                  |
|--------------|----------|-----------------|----------|------------------|
| CANTIDAD     | UNIDAD   | DESCRIPCIÓN     | UNITARIO | TOTAL            |
| 12000        | gr       | Harina PAND ORO | 0,000826 | 9,913043         |
| 1000         | gr       | Grasa           | 0,001522 | 1,521739         |
| 1000         | gr       | Azúcar          | 0,000870 | 0,869565         |
| 0,25         | lt       | Esencias        | 4,200000 | 1,050000         |
| 200          | gr       | Sal             | 0,000391 | 0,078261         |
| 20           | unidades | Huevos          | 0,116667 | 2,333333         |
| 1000         | gr       | Mantequilla     | 0,001478 | 1,478261         |
| 4            | lt       | Leche           | 0,400000 | 1,600000         |
| 130          | gr       | Levadura        | 0,006600 | 0,858000         |
| <b>TOTAL</b> |          |                 |          | <b>19,702203</b> |

\_\_\_\_\_  
RECIBE

\_\_\_\_\_  
ENTREGA

Fuente: Datos del negocio

Elaborado por: El autor

**PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO"**

REQUISICIÓN DE MATERIALES Nº RM-0003  
 PARA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Nº .003  
 TIPO: PAN MESTIZO  
 FECHA: 02/01/2018  
 RESPONSABLE: \_\_\_\_\_

|              |          |                 | COSTOS   |                 |
|--------------|----------|-----------------|----------|-----------------|
| CANTIDAD     | UNIDAD   | DESCRIPCIÓN     | UNITARIO | TOTAL           |
| 9000         | gr       | Harina PAND ORO | 0,00083  | 7,43478         |
| 2000         | gr       | Harina de Trigo | 0,00078  | 1,56522         |
| 1000         | gr       | Grasa           | 0,00152  | 1,52174         |
| 1000         | gr       | Azúcar          | 0,00087  | 0,86957         |
| 0,25         | lt       | Esencias        | 4,20000  | 1,05000         |
| 200          | gr       | Sal             | 0,00039  | 0,07826         |
| 20           | unidades | Huevos          | 0,11667  | 2,33333         |
| 1000         | gr       | Mantequilla     | 0,00148  | 1,47826         |
| 900          | gr       | Quesillo        | 0,00478  | 4,30000         |
| 300          | gr       | Levadura        | 0,00660  | 1,98000         |
| <b>TOTAL</b> |          |                 |          | <b>22,61116</b> |

\_\_\_\_\_  
RECIBE

\_\_\_\_\_  
ENTREGA

Fuente: Datos del negocio  
 Elaborado por: El autor

### 3.4.3 TARJETA DE CONTROL DE INVENTARIOS KARDEX

Tabla 25 *Kardex Materia Prima*

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |            |                       |          |         |      |                      |         |         |         |         |        |
|---|------------|-----------------------|----------|---------|------|----------------------|---------|---------|---------|---------|--------|
| TARJETA DE CONTROL DE EXISTENCIAS           |            |                       |          |         |      |                      |         |         |         |         |        |
| Artículo: HARINA PAND ORO                   |            |                       |          |         |      | Código: HPO01        |         |         |         |         |        |
| Método: PROMEDIO PONDERADO                  |            |                       |          |         |      | Existencia máximas:  |         |         |         |         |        |
| UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS                    |            |                       |          |         |      | Existencias mínimas: |         |         |         |         |        |
| Nº  | FECHA      | DETALLE               | ENTRADAS |         |      | SALIDAS              |         |         | SALDO   |         |        |
|   |            |                       | Cant.    | P.U.    | P.T. | Cant.                | P.U.    | P.T.    | Cant.   | P.U.    | P.T.   |
| 1   | 02/01/2018 | INVENTARIO INICIAL    |          |         |      |                      |         |         | 690000  | 0,00083 | 570,00 |
| 2   | 03/01/2018 | REQUISICIÓN 001       |          |         |      | 36000                | 0,00083 | 29,7391 | 654000  | 0,00083 | 540,26 |
| 3   | 03/01/2018 | REQUISICIÓN 002       |          |         |      | 12000                | 0,00083 | 9,9130  | 642000  | 0,00083 | 530,35 |
| 4   | 03/01/2018 | REQUISICIÓN 003       |          |         |      | 9000                 | 0,00083 | 7,4348  | 633000  | 0,00083 | 522,91 |
| 5   | 04/01/2018 | COMPRA SG FACT. 29011 | 368000   | 0,00083 | 304  |                      |         |         | 1001000 | 0,00083 | 826,91 |
|   |            |                       |          |         |      |                      |         |         |         |         |        |
|   |            |                       |          |         |      |                      |         |         |         |         |        |

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |            |                       |          |         |      |                      |         |        |       |          |        |
|---|------------|-----------------------|----------|---------|------|----------------------|---------|--------|-------|----------|--------|
| TARJETA DE CONTROL DE EXISTENCIAS           |            |                       |          |         |      |                      |         |        |       |          |        |
| Artículo: Grasa                             |            |                       |          |         |      | Código: GMV02        |         |        |       |          |        |
| Método: PROMEDIO PONDERADO                  |            |                       |          |         |      | Existencia máximas:  |         |        |       |          |        |
| UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS                    |            |                       |          |         |      | Existencias mínimas: |         |        |       |          |        |
| Nº  | FECHA      | DETALLE               | ENTRADAS |         |      | SALIDAS              |         |        | SALDO |          |        |
|   |            |                       | Cant.    | P.U.    | P.T. | Cant.                | P.U.    | P.T.   | Cant. | P.U.     | P.T.   |
| 1   | 02/01/2018 | INVENTARIO INICIAL    |          |         |      |                      |         |        | 46000 | 0,001522 | 70,00  |
| 2   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 001       |          |         |      | 3000                 | 0,00152 | 4,5652 | 43000 | 0,001522 | 65,43  |
| 3   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 002       |          |         |      | 1000                 | 0,00152 | 1,5217 | 42000 | 0,001522 | 63,91  |
| 4   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 003       |          |         |      | 1000                 | 0,00152 | 1,5217 | 41000 | 0,001522 | 62,39  |
| 5   | 08/01/2018 | COMPRA SG FACT. 29011 | 46000    | 0,00152 | 70   |                      |         |        | 87000 | 0,001522 | 132,39 |
|   |            |                       |          |         |      |                      |         |        |       |          |        |
|   |            |                       |          |         |      |                      |         |        |       |          |        |

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |            |                       |          |         |      |                      |         |        |        |         |        |
|---|------------|-----------------------|----------|---------|------|----------------------|---------|--------|--------|---------|--------|
| TARJETA DE CONTROL DE EXISTENCIAS           |            |                       |          |         |      |                      |         |        |        |         |        |
| Artículo: Harina de trigo                   |            |                       |          |         |      | Código: HT03         |         |        |        |         |        |
| Método: PROMEDIO PONDERADO                  |            |                       |          |         |      | Existencia máximas:  |         |        |        |         |        |
| UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS                    |            |                       |          |         |      | Existencias mínimas: |         |        |        |         |        |
| Nº  | FECHA      | DETALLE               | ENTRADAS |         |      | SALIDAS              |         |        | SALDO  |         |        |
|   |            |                       | Cant.    | P.U.    | P.T. | Cant.                | P.U.    | P.T.   | Cant.  | P.U.    | P.T.   |
| 1   | 02/01/2018 | INVENTARIO INICIAL    |          |         |      |                      |         |        | 230000 | 0,00078 | 180,00 |
| 2   | 03/01/2018 | REQUISICIÓN 003       |          |         |      | 2000                 | 0,00078 | 1,5652 | 228000 | 0,00078 | 178,43 |
| 3   | 03/01/2018 | COMPRA SG FACT. 29011 | 46000    | 0,00078 | 36   |                      |         |        | 274000 | 0,00078 | 214,43 |
|   |            |                       |          |         |      |                      |         |        |        |         |        |
|   |            |                       |          |         |      |                      |         |        |        |         |        |

Fuente: Información recopilada del negocio.

Elaborado por: El autor

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |            |                       |          |         |        |                      |      |      |        |         |        |
|---|------------|-----------------------|----------|---------|--------|----------------------|------|------|--------|---------|--------|
| TARJETA DE CONTROL DE EXISTENCIAS           |            |                       |          |         |        |                      |      |      |        |         |        |
| Artículo: Harina Integral                   |            |                       |          |         |        | Código: HI04         |      |      |        |         |        |
| Método: PROMEDIO PONDERADO                  |            |                       |          |         |        | Existencia máximas:  |      |      |        |         |        |
| UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS                    |            |                       |          |         |        | Existencias mínimas: |      |      |        |         |        |
| Nº  | FECHA      | DETALLE               | ENTRADAS |         |        | SALIDAS              |      |      | SALDO  |         |        |
|   |            |                       | Cant.    | P.U.    | P.T.   | Cant.                | P.U. | P.T. | Cant.  | P.U.    | P.T.   |
| 1   | 02/01/2018 | INVENTARIO INICIAL    |          |         |        |                      |      |      | 403000 | 0,00083 | 332,91 |
| 2   | 03/01/2018 | COMPRA SG FACT. 29011 | 138000   | 0,00083 | 114,00 |                      |      |      | 541000 | 0,00083 | 446,91 |
|   |            |                       |          |         |        |                      |      |      |        |         |        |

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |            |                       |          |         |      |                      |         |        |        |          |        |
|---|------------|-----------------------|----------|---------|------|----------------------|---------|--------|--------|----------|--------|
| TARJETA DE CONTROL DE EXISTENCIAS           |            |                       |          |         |      |                      |         |        |        |          |        |
| Artículo: Azucar San Carlos                 |            |                       |          |         |      | Código: ASC05        |         |        |        |          |        |
| Método: PROMEDIO PONDERADO                  |            |                       |          |         |      | Existencia máximas:  |         |        |        |          |        |
| UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS                    |            |                       |          |         |      | Existencias mínimas: |         |        |        |          |        |
| Nº  | FECHA      | DETALLE               | ENTRADAS |         |      | SALIDAS              |         |        | SALDO  |          |        |
|   |            |                       | Cant.    | P.U.    | P.T. | Cant.                | P.U.    | P.T.   | Cant.  | P.U.     | P.T.   |
| 1   | 02/01/2018 | INVENTARIO INICIAL    |          |         |      |                      |         |        | 92000  | 0,000870 | 80,00  |
| 2   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 001       |          |         |      | 3000                 | 0,00087 | 2,6087 | 89000  | 0,000870 | 77,39  |
| 3   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 002       |          |         |      | 1000                 | 0,00087 | 0,8696 | 88000  | 0,000870 | 76,52  |
| 4   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 003       |          |         |      | 1000                 | 0,00087 | 0,8696 | 87000  | 0,000870 | 75,65  |
| 5   | 03/01/2018 | COMPRA SG FACT. 26732 | 92000    | 0,00087 | 80   |                      |         |        | 179000 | 0,000870 | 155,65 |
|   |            |                       |          |         |      |                      |         |        |        |          |        |

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |            |                       |          |         |      |                      |         |        |       |       |        |
|---|------------|-----------------------|----------|---------|------|----------------------|---------|--------|-------|-------|--------|
| TARJETA DE CONTROL DE EXISTENCIAS           |            |                       |          |         |      |                      |         |        |       |       |        |
| Artículo: HUEVOS                            |            |                       |          |         |      | Código: HV06         |         |        |       |       |        |
| Método: PROMEDIO PONDERADO                  |            |                       |          |         |      | Existencia máximas:  |         |        |       |       |        |
| UNIDAD DE MEDIDA: UNIDADES                  |            |                       |          |         |      | Existencias mínimas: |         |        |       |       |        |
| Nº  | FECHA      | DETALLE               | ENTRADAS |         |      | SALIDAS              |         |        | SALDO |       |        |
|   |            |                       | Cant.    | P.U.    | P.T. | Cant.                | P.U.    | P.T.   | Cant. | P.U.  | P.T.   |
| 1   | 02/01/2018 | INVENTARIO INICIAL    |          |         |      |                      |         |        | 1830  | 0,117 | 213,50 |
| 2   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 001       |          |         |      | 60                   | 0,11667 | 7,0000 | 1770  | 0,117 | 206,50 |
| 3   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 002       |          |         |      | 20                   | 0,11667 | 2,3333 | 1750  | 0,117 | 204,17 |
| 4   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 003       |          |         |      | 20                   | 0,11667 | 2,3333 | 1730  | 0,117 | 201,83 |
| 5   | 03/01/2018 | COMPRA SG FACT. 26732 | 1500     | 0,11667 | 175  |                      |         |        | 3230  | 0,117 | 376,83 |
|   |            |                       |          |         |      |                      |         |        |       |       |        |

Fuente: Información recopilada del negocio.

Elaborado por: El autor

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTERIA BRAVO" |            |                       |          |          |      |                      |         |        |       |        |         |
|---|------------|-----------------------|----------|----------|------|----------------------|---------|--------|-------|--------|---------|
| TARJETA DE CONTROL DE EXISTENCIAS         |            |                       |          |          |      |                      |         |        |       |        |         |
| Artículo: Levadura                        |            |                       |          |          |      | Código: LVD07        |         |        |       |        |         |
| Método: PROMEDIO PONDERADO                |            |                       |          |          |      | Existencia máximas:  |         |        |       |        |         |
| UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS                  |            |                       |          |          |      | Existencias mínimas: |         |        |       |        |         |
| Nº  | FECHA      | DETALLE               | ENTRADAS |          |      | SALIDAS              |         |        | SALDO |        |         |
|   |            |                       | Cant.    | P.U.     | P.T. | Cant.                | P.U.    | P.T.   | Cant. | P.U.   | P.T.    |
| 1   | 02/01/2018 | INVENTARIO INICIAL    |          |          |      |                      |         |        | 11000 | 0,0066 | 72,600  |
| 2   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 001       |          |          |      | 750                  | 0,0066  | 4,9500 | 10250 | 0,0066 | 67,650  |
| 3   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 002       |          |          |      | 130                  | 0,0066  | 0,8580 | 10120 | 0,0066 | 66,792  |
| 4   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 003       |          |          |      | 300                  | 0,0066  | 1,9800 | 9820  | 0,0066 | 64,812  |
| 5   | 03/01/2018 | COMPRA SG FACT. 29011 | 10000    | 0,0066   | 66   |                      |         |        | 19820 | 0,0066 | 130,812 |
| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTERIA BRAVO" |            |                       |          |          |      |                      |         |        |       |        |         |
| TARJETA DE CONTROL DE EXISTENCIAS         |            |                       |          |          |      |                      |         |        |       |        |         |
| Artículo: Mantequilla                     |            |                       |          |          |      | Código: MQ08         |         |        |       |        |         |
| Método: PROMEDIO PONDERADO                |            |                       |          |          |      | Existencia máximas:  |         |        |       |        |         |
| UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS                  |            |                       |          |          |      | Existencias mínimas: |         |        |       |        |         |
| Nº  | FECHA      | DETALLE               | ENTRADAS |          |      | SALIDAS              |         |        | SALDO |        |         |
|   |            |                       | Cant.    | P.U.     | P.T. | Cant.                | P.U.    | P.T.   | Cant. | P.U.   | P.T.    |
| 1   | 02/01/2018 | INVENTARIO INICIAL    |          |          |      |                      |         |        | 46000 | 0,0015 | 68,00   |
| 2   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 001       |          |          |      | 3000                 | 0,00148 | 4,4348 | 43000 | 0,0015 | 63,57   |
| 3   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 002       |          |          |      | 1000                 | 0,00148 | 1,4783 | 42000 | 0,0015 | 62,09   |
| 4   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 003       |          |          |      | 1000                 | 0,00148 | 1,4783 | 41000 | 0,0015 | 60,61   |
| 5   | 03/01/2018 | COMPRA SG FACT. 29011 | 46000    | 0,001478 | 68   |                      |         |        | 87000 | 0,0015 | 128,61  |
| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTERIA BRAVO" |            |                       |          |          |      |                      |         |        |       |        |         |
| TARJETA DE CONTROL DE EXISTENCIAS         |            |                       |          |          |      |                      |         |        |       |        |         |
| Artículo: Esencias                        |            |                       |          |          |      | Código: ESV9         |         |        |       |        |         |
| Método: PROMEDIO PONDERADO                |            |                       |          |          |      | Existencia máximas:  |         |        |       |        |         |
| UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS                  |            |                       |          |          |      | Existencias mínimas: |         |        |       |        |         |
| Nº  | FECHA      | DETALLE               | ENTRADAS |          |      | SALIDAS              |         |        | SALDO |        |         |
|   |            |                       | Cant.    | P.U.     | P.T. | Cant.                | P.U.    | P.T.   | Cant. | P.U.   | P.T.    |
| 1   | 02/01/2018 | INVENTARIO INICIAL    |          |          |      |                      |         |        | 8,00  | 4,2000 | 33,600  |
| 2   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 001       |          |          |      | 0,75                 | 4,2     | 3,1500 | 7,25  | 4,2000 | 30,450  |
| 3   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 002       |          |          |      | 0,25                 | 4,2     | 1,0500 | 7     | 4,2000 | 29,400  |
| 4   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 003       |          |          |      | 0,25                 | 4,2     | 1,0500 | 6,75  | 4,2000 | 28,350  |
|   |            |                       |          |          |      |                      |         |        |       |        |         |

Fuente: Datos del negocio

Elaborado por: El autor

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |            |                    |          |      |      |                      |        |        |         |        |       |
|---|------------|--------------------|----------|------|------|----------------------|--------|--------|---------|--------|-------|
| TARJETA DE CONTROL DE EXISTENCIAS           |            |                    |          |      |      |                      |        |        |         |        |       |
| Artículo: Leche                             |            |                    |          |      |      | Código: LLB010       |        |        |         |        |       |
| Método: PROMEDIO PONDERADO                  |            |                    |          |      |      | Existencia máximas:  |        |        |         |        |       |
| UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS                    |            |                    |          |      |      | Existencias mínimas: |        |        |         |        |       |
| Nº  | FECHA      | DETALLE            | ENTRADAS |      |      | SALIDAS              |        |        | SALDO   |        |       |
|   |            |                    | Cant.    | P.U. | P.T. | Cant.                | P.U.   | P.T.   | Cant.   | P.U.   | P.T.  |
| 1   | 02/01/2018 | INVENTARIO INICIAL |          |      |      |                      |        |        | 10,00   | 0,4000 | 4,00  |
| 2   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 002    |          |      |      | 4                    | 0,40   | 1,6000 | 6,00    | 0,4000 | 2,40  |
|   |            |                    |          |      |      |                      |        |        |         |        |       |
|   |            |                    |          |      |      |                      |        |        |         |        |       |
| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |            |                    |          |      |      |                      |        |        |         |        |       |
| TARJETA DE CONTROL DE EXISTENCIAS           |            |                    |          |      |      |                      |        |        |         |        |       |
| Artículo: Chocolate oscuro                  |            |                    |          |      |      | Código: CHN011       |        |        |         |        |       |
| Método: PROMEDIO PONDERADO                  |            |                    |          |      |      | Existencia máximas:  |        |        |         |        |       |
| UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS                    |            |                    |          |      |      | Existencias mínimas: |        |        |         |        |       |
| Nº  | FECHA      | DETALLE            | ENTRADAS |      |      | SALIDAS              |        |        | SALDO   |        |       |
|   |            |                    | Cant.    | P.U. | P.T. | Cant.                | P.U.   | P.T.   | Cant.   | P.U.   | P.T.  |
| 1   | 02/01/2018 | INVENTARIO INICIAL |          |      |      |                      |        |        | 1125,00 | 0,0089 | 10,00 |
|   |            |                    |          |      |      |                      |        |        |         |        |       |
|   |            |                    |          |      |      |                      |        |        |         |        |       |
| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |            |                    |          |      |      |                      |        |        |         |        |       |
| TARJETA DE CONTROL DE EXISTENCIAS           |            |                    |          |      |      |                      |        |        |         |        |       |
| Artículo: Quesillo                          |            |                    |          |      |      | Código: QU012        |        |        |         |        |       |
| Método: PROMEDIO PONDERADO                  |            |                    |          |      |      | Existencia máximas:  |        |        |         |        |       |
| UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS                    |            |                    |          |      |      | Existencias mínimas: |        |        |         |        |       |
| Nº  | FECHA      | DETALLE            | ENTRADAS |      |      | SALIDAS              |        |        | SALDO   |        |       |
|   |            |                    | Cant.    | P.U. | P.T. | Cant.                | P.U.   | P.T.   | Cant.   | P.U.   | P.T.  |
| 1   | 02/01/2018 | INVENTARIO INICIAL |          |      |      |                      |        |        | 2250,00 | 0,0048 | 10,75 |
| 2   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 003    |          |      |      | 900                  | 0,0048 | 4,3000 | 1350    | 0,0048 | 6,45  |
|   |            |                    |          |      |      |                      |        |        |         |        |       |
|   |            |                    |          |      |      |                      |        |        |         |        |       |

Fuente: Información recopilada del negocio.

Elaborado por: El autor

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |            |                       |          |         |      |                      |        |        |       |        |        |
|---|------------|-----------------------|----------|---------|------|----------------------|--------|--------|-------|--------|--------|
| TARJETA DE CONTROL DE EXISTENCIAS           |            |                       |          |         |      |                      |        |        |       |        |        |
| Artículo: Sal                               |            |                       |          |         |      | Código: SS013        |        |        |       |        |        |
| Método: PROMEDIO PONDERADO                  |            |                       |          |         |      | Existencia máximas:  |        |        |       |        |        |
| UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS                    |            |                       |          |         |      | Existencias mínimas: |        |        |       |        |        |
| Nº  | FECHA      | DETALLE               | ENTRADAS |         |      | SALIDAS              |        |        | SALDO |        |        |
|   |            |                       | Cant.    | P.U.    | P.T. | Cant.                | P.U.   | P.T.   | Cant. | P.U.   | P.T.   |
| 1   | 02/01/2018 | INVENTARIO INICIAL    |          |         |      |                      |        |        | 23000 | 0,0004 | 9,00   |
| 2   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 001       |          |         |      | 600                  | 0,0004 | 0,2348 | 22400 | 0,0004 | 8,77   |
| 3   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 002       |          |         |      | 200                  | 0,0004 | 0,0783 | 22200 | 0,0004 | 8,69   |
| 4   | 02/01/2018 | REQUISICIÓN 003       |          |         |      | 200                  | 0,0004 | 0,0783 | 22000 | 0,0004 | 8,61   |
| 5   | 03/01/2018 | COMPRA SG FACT. 26732 | 23000    | 0,00039 | 9    |                      |        |        | 45000 | 0,0004 | 17,61  |
| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |            |                       |          |         |      |                      |        |        |       |        |        |
| TARJETA DE CONTROL DE EXISTENCIAS           |            |                       |          |         |      |                      |        |        |       |        |        |
| Artículo: Mermelada                         |            |                       |          |         |      | Código: MM014        |        |        |       |        |        |
| Método: PROMEDIO PONDERADO                  |            |                       |          |         |      | Existencia máximas:  |        |        |       |        |        |
| UNIDAD DE MEDIDA: GRAMOS                    |            |                       |          |         |      | Existencias mínimas: |        |        |       |        |        |
| Nº  | FECHA      | DETALLE               | ENTRADAS |         |      | SALIDAS              |        |        | SALDO |        |        |
|   |            |                       | Cant.    | P.U.    | P.T. | Cant.                | P.U.   | P.T.   | Cant. | P.U.   | P.T.   |
| 1   | 02/01/2018 | INVENTARIO INICIAL    |          |         |      |                      |        |        | 5000  | 0,0018 | 9,000  |
| 5   | 03/01/2018 | COMPRA SG FACT. 26732 | 5000     | 0,0018  | 9    |                      |        |        | 10000 | 0,0018 | 18,000 |
|   |            |                       |          |         |      |                      |        |        |       |        |        |
|   |            |                       |          |         |      |                      |        |        |       |        |        |

Fuente: Información recopilada del negocio.

Elaborado por: El autor

### 3.4.4 MATERIA PRIMA

Tabla 26 Costos de Materia Prima Directa

| MATERIA PRIMA         |                  |          |           |                 |                |
|-----------------------|------------------|----------|-----------|-----------------|----------------|
| AL 02-01-2018         |                  |          |           |                 |                |
| Nº                    | DESCRIPCION      | CANTIDAD | Unid. Med | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL   |
| 1                     | Grasa            | 46000    | Gr        | 0,0015          | 70,00          |
| 2                     | Harina PAND ORO  | 690000   | Gr        | 0,0008          | 570,00         |
| 3                     | Harina de trigo  | 230000   | Gr        | 0,0008          | 180,00         |
| 4                     | Harina Integral  | 403000   | Gr        | 0,0008          | 332,91         |
| 5                     | Azúcar           | 92000    | Gr        | 0,0009          | 80,00          |
| 6                     | Huevos           | 1830     | U         | 0,1167          | 213,50         |
| 7                     | Levadura         | 11000    | Gr        | 0,0066          | 72,60          |
| 8                     | Mantequilla      | 46000    | Gr        | 0,0015          | 68,00          |
| 9                     | Esencias         | 8,00     | Lt        | 4,2000          | 33,60          |
| 10                    | Leche            | 10       | Lt        | 0,4000          | 4,00           |
| 11                    | Chocolate oscuro | 1125     | Gr        | 0,0089          | 10,00          |
| 12                    | Quesillo         | 2250     | Gr        | 0,0048          | 10,75          |
| 13                    | Sal              | 23000    | Gr        | 0,0004          | 9,00           |
| 14                    | Mermelada        | 5000     | Gr        | 0,0018          | 9,00           |
| 15                    | Crema pastelera  | 500000   | Gr        | 0,0012          | 600,00         |
| 16                    | Maicena          | 400000   | Gr        | 0,0027          | 1080,00        |
| 17                    | Crema Chantilli  | 200000   | Gr        | 0,0007          | 134,00         |
| 18                    | Mejorador        | 50000    | Gr        | 0,0071          | 355,00         |
| <b>TOTAL</b>          |                  |          |           |                 | <b>3832,36</b> |
| <b>Observaciones:</b> |                  |          |           |                 |                |
| 1 KILO 1000 GRAMOS    |                  |          |           |                 |                |
| 1 LIBRA 450 GRAMOS    |                  |          |           |                 |                |

Elaborado por: El autor

Fuente: Información recopilada del negocio.

Tabla 27 Costos de Materia Prima Pan Enrollado

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |           |          |          |                |
|---|-----------|----------|----------|----------------|
| TIPO DE PAN:                                | ENROLLADO |          |          |                |
| CANTIDAD:                                   | 972       |          |          |                |
|   |           |          | COSTOS   |                |
| DESCRIPCIÓN                                 | CANTIDAD  | UND. MED | UNITARIO | TOTAL          |
| Harina PAND ORO                             | 36000     | gr       | 0,00083  | 29,7391        |
| Grasa                                       | 3000      | gr       | 0,00152  | 4,5652         |
| Azúcar                                      | 3000      | gr       | 0,00087  | 2,6087         |
| Esencias                                    | 0,75      | lt       | 4,20000  | 3,1500         |
| Sal   | 600       | gr       | 0,00039  | 0,2348         |
| Huevos                                      | 60        | unidades | 0,11667  | 7,0000         |
| Mantequilla                                 | 3000      | gr       | 0,00148  | 4,4348         |
| Levadura                                    | 750       | gr       | 0,00660  | 4,9500         |
| <b>Costo total</b>                          |           |          |          | <b>56,6826</b> |
| <b>Nº Unidades</b>                          |           |          |          | <b>972</b>     |
| <b>costo unitario</b>                       |           |          |          | <b>0,0583</b>  |

Elaborado por: El autor

Fuente: Información recopilada del negocio.

Tabla 28 Costos de Materia Prima Pan Mestizo

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |          |          |          |                |
|---|----------|----------|----------|----------------|
| TIPO DE PAN:                                | MESTIZO  |          |          |                |
| CANTIDAD:                                   | 324      |          |          |                |
| DESCRIPCIÓN                                 | CANTIDAD | UND. MED | COSTOS   |                |
|   |          |          | UNITARIO | TOTAL          |
| Harina PAND ORO                             | 9000     | gr       | 0,0008   | 7,4348         |
| Harina de Trigo                             | 2000     | gr       | 0,0008   | 1,5652         |
| Grasa                                       | 1000     | gr       | 0,0015   | 1,5217         |
| Azúcar                                      | 1000     | gr       | 0,0009   | 0,8696         |
| Esencias                                    | 0,25     | lt       | 4,2000   | 1,0500         |
| Sal   | 200      | gr       | 0,0004   | 0,0783         |
| Huevos                                      | 20       | unidades | 0,1167   | 2,3333         |
| Mantequilla                                 | 1000     | gr       | 0,0015   | 1,4783         |
| Quesillo                                    | 900      | gr       | 0,0048   | 4,3000         |
| Levadura                                    | 300      | gr       | 0,0066   | 1,9800         |
| <b>Costo total</b>                          |          |          |          | <b>22,6112</b> |
| <b>Nº Unidades</b>                          |          |          |          | <b>324</b>     |
| <b>costo unitario</b>                       |          |          |          | <b>0,0698</b>  |

Elaborado por: El autor

Fuente: Información recopilada del negocio.

Tabla 29 Costos de Materia Prima Pan Blanco

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |            |          |          |                |
|---|------------|----------|----------|----------------|
| TIPO DE PAN:                                | PAN BLANCO |          |          |                |
| CANTIDAD:                                   | 324        |          |          |                |
| DESCRIPCIÓN                                 | CANTIDAD   | UND. MED | COSTOS   |                |
|   |            |          | UNITARIO | TOTAL          |
| Harina PAND ORO                             | 12000      | gr       | 0,0008   | 9,9130         |
| Grasa                                       | 1000       | gr       | 0,0015   | 1,5217         |
| Azúcar                                      | 1000       | gr       | 0,0009   | 0,8696         |
| esencias                                    | 0,25       | m3       | 4,2000   | 1,0500         |
| Sal   | 200        | gr       | 0,0004   | 0,0783         |
| Huevos                                      | 20         | unidades | 0,1167   | 2,3333         |
| Mantequilla                                 | 1000       | gr       | 0,0015   | 1,4783         |
| Leche                                       | 4          | lt       | 0,4000   | 1,6000         |
| Levadura                                    | 130        | gr       | 0,0066   | 0,8580         |
| <b>Costo total</b>                          |            |          |          | <b>19,7022</b> |
| <b>Nº Unidades</b>                          |            |          |          | <b>324</b>     |
| <b>costo unitario</b>                       |            |          |          | <b>0,0608</b>  |

Elaborado por: El autor

Fuente: Información recopilada del negocio.

### 3.4.5 MANO DE OBRA

Para conocer el costo de mano de obra se toma los datos del rol de pagos, para el efecto, se ha elaborado sabiendo que este microempresario es artesano calificado, no pagara decimos así como tampoco fondos de reserva, pero si debe asegurar a sus trabajadores, cuenta con dos operarios los cuales se consideran en mano de obra directa, un vendedor y un administrador los cuales se consideraran en los costos indirectos de fabricación.

El personal de esta microempresa labora 8 horas diarias y 20 días al mes, se propone como primer paso llevar un registro de asistencia del personal para control de los mismos, ya que este registro será de gran ayuda para tener un eficiente monitoreo del horario del personal como también un conteo de horas laboradas, este método beneficiara a la productividad.

### 3.4.5.1 CONTROL DE PERSONAL

Tabla 30 Propuesta de control: asistencia- horas del personal.

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |               |                 |                |                 |                |                  |       |
|---|---------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------|------------------|-------|
| HOJA DE CONTROL DE ASISTENCIA               |               |                 |                |                 |                |                  |       |
| ENERO 2018                                  |               |                 |                |                 |                |                  |       |
| FECHA                                       | NOMBRES       | MAÑANA          |                | TARDE           |                | HORAS TRABAJADAS | FIRMA |
|   |               | HORA DE INGRESO | HORA DE SALIDA | HORA DE INGRESO | HORA DE SALIDA |                  |       |
| 02/01/2018                                  | OPERARIO 1    | 6:00            | 11:00          | 12:00           | 15:00          | 8 HORAS          |       |
| 03/01/2018                                  | OPERARIO 2    | 6:00            | 12:00          | 13:00           | 15:00          | 8 HORAS          |       |
| 04/01/2018                                  | ADMINISTRADOR | 8:00            | 12:00          | 15:00           | 19:00          | 8 HORAS          |       |
| 05/01/2018                                  | VENDEDOR      | 7:00            | 12:00          | 13:00           | 16:00          | 8 HORAS          |       |
| 06/01/2018                                  |               |                 |                |                 |                |                  |       |
| 07/01/2018                                  |               |                 |                |                 |                |                  |       |
| 08/01/2018                                  |               |                 |                |                 |                |                  |       |
| 09/01/2018                                  |               |                 |                |                 |                |                  |       |
| 10/01/2018                                  |               |                 |                |                 |                |                  |       |
| 11/01/2018                                  |               |                 |                |                 |                |                  |       |
| 12/01/2018                                  |               |                 |                |                 |                |                  |       |
| 13/01/2018                                  |               |                 |                |                 |                |                  |       |
| 14/01/2018                                  |               |                 |                |                 |                |                  |       |
| 15/01/2018                                  |               |                 |                |                 |                |                  |       |
| 16/01/2018                                  |               |                 |                |                 |                |                  |       |
| 17/01/2018                                  |               |                 |                |                 |                |                  |       |
| 18/01/2018                                  |               |                 |                |                 |                |                  |       |
| 19/01/2018                                  |               |                 |                |                 |                |                  |       |
| 20/01/2018                                  |               |                 |                |                 |                |                  |       |

Elaborado por: El autor

Fuente: Información recopilada del negocio

### 3.4.5.2 ROL DE PAGOS DEL PERSONAL

Tabla 31 *Rol de Pagos*

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO"            |          |           |          |              |       |          |       |           |          |                |           |          |
|--|----------|-----------|----------|--------------|-------|----------|-------|-----------|----------|----------------|-----------|----------|
| ROLES DE PAGO CORRESPONDIENTE AL MES DE DICIEMBRE 2017 |          |           |          |              |       |          |       |           |          |                |           |          |
| RUC 030088217001                                       |          |           |          |              |       |          |       |           |          |                |           |          |
| CARGO  | SUELDO   | Días lab. | TOTAL    | HORAS EXTRAS |       |          |       | TOTAL     | TOTAL    | DESCUENTOS     | TOTAL     | TOTAL A  |
|  |          |           |          | #. SUPL.     | VALOR | #. EXTR. | VALOR | H. EXTRAS | GANADO   | 9.45% PERSONAL | DESCUENTO | RECIBIR  |
| Operario   | 375,00   | 20        | 375,00   |              |       |          | 0,00  | 0,00      | 375,00   | 35,44          | 35,44     | 339,56   |
| Operario   | 375,00   | 20        | 375,00   |              |       |          | 0,00  | 0,00      | 375,00   | 35,44          | 35,44     | 339,56   |
| Administrador  | 375,00   | 20        | 375,00   |              | -     |          | 0,00  | 0,00      | 375,00   | 35,44          | 35,44     | 339,56   |
| Vendedor   | 375,00   | 20        | 375,00   |              | -     |          | 0,00  | 0,00      | 375,00   | 35,44          | 35,44     | 339,56   |
|  | 1.500,00 |           | 1.500,00 |              |       |          |       |           | 1.500,00 | 141,75         |           | 1.358,25 |

Elaborado por: El autor

Fuente: Información recopilada del negocio

El valor del aporte patronal es de 182,25 de todo el personal, este valor no se coloca en el rol, pero si se considera en los costos de la Mano de Obra.

### 3.4.5.3 ROL DE PROVISIONES DEL PERSONAL

Tabla 32 *Rol de provisiones*

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO"                  |            |       |
|--|------------|-------|
| BENEFICIOS SOCIALES CORRESPONDIENTE AL MES DE DICIEMBRE 2017 |            |       |
| RUC 030088217001   |            |       |
| CARGO  | VACACIONES | TOTAL |
| Operario   | 15,63      | 15,63 |
| Operario   | 15,63      | 15,63 |
| Vendedor   | 15,63      | 15,63 |
| Administrador  | 15,63      | 15,63 |
| <b>TOTALES</b>   | 62,50      | 62,50 |

Elaborado por Joanna Rivera

Fuente: Información recopilada del negocio

**3.4.5.4 COSTO HORA HOMBRE**Tabla 33 *Mano de Obra Directa*

| MANO DE OBRA DIRECTA<br>AL 02-01-2018 |                    |               |                   |                                     |                |        |
|---------------------------------------|--------------------|---------------|-------------------|-------------------------------------|----------------|--------|
| OPERARIOS                             | SUELDOS            | BENEFICIOS    | TOTAL             | MANO DE OBRA DIRECTA DELA PANADERÍA |                |        |
| OPERARIO A                            | 375,00             | 61,19         | 436,19            | DIAS LABORADOS MES                  | 20,00          |        |
| OPERARIO B                            | 375,00             | 61,19         | 436,19            | Nº HORAS DÍA                        | 8,00           |        |
|                                       |                    |               |                   | Nº OPERARIOS                        | 2,00           |        |
|                                       |                    |               |                   | TOTAL HORAS HOMBRE                  | 320,00         |        |
| TOTAL                                 | 750,00             | 122,38        | 872,38            | COSTO MANO OBRA MES                 | 872,38         |        |
|                                       |                    |               |                   | COSTO DIA                           | 43,62          |        |
|                                       |                    |               |                   | COSTO HORA HOMBRE                   | 2,73           |        |
|                                       |                    |               |                   | COSTO MINUTO                        | 0,05           |        |
| TIPO DE PAN                           | UNIDADES PROD. DIA | HORAS HOMBRE  | COSTO HORA HOMBRE | COSTO TOTAL MOD                     | COSTO UNITARIO |        |
| Enrollado                             | 972                | 23%           | 3,666             | 2,726                               | 9,9947         | 0,0103 |
| Cacho                                 | 324                | 8%            | 1,222             | 2,726                               | 3,3316         | 0,0103 |
| Integral                              | 162                | 4%            | 0,611             | 2,726                               | 1,6658         | 0,0103 |
| Mestizo                               | 324                | 8%            | 1,222             | 2,726                               | 3,3316         | 0,0103 |
| Injerto                               | 162                | 4%            | 0,611             | 2,726                               | 1,6658         | 0,0103 |
| Pan de maíz                           | 162                | 4%            | 0,611             | 2,726                               | 1,6658         | 0,0103 |
| Pan dulce                             | 324                | 8%            | 1,222             | 2,726                               | 3,3316         | 0,0103 |
| Pan blanco                            | 648                | 15%           | 2,444             | 2,726                               | 6,6631         | 0,0103 |
| Chocolate                             | 324                | 8%            | 1,222             | 2,726                               | 3,3316         | 0,0103 |
| Pan redondo                           | 162                | 4%            | 0,611             | 2,726                               | 1,6658         | 0,0103 |
| Empanada                              | 162                | 4%            | 0,611             | 2,726                               | 1,6658         | 0,0103 |
| Pan de Huevo                          | 162                | 4%            | 0,611             | 2,726                               | 1,6658         | 0,0103 |
| Palanquetas                           | 162                | 4%            | 0,611             | 2,726                               | 1,6658         | 0,0103 |
| Baguette                              | 30                 | 1%            | 0,113             | 2,726                               | 0,3085         | 0,0103 |
| Centeno                               | 162                | 4%            | 0,611             | 2,726                               | 1,6658         | 0,0103 |
| <b>TOTALES</b>                        | <b>4242</b>        | <b>100,00</b> | <b>16</b>         | <b>43,6188</b>                      |                |        |

Elaborado por: El autor

Fuente: Información recopilada del negocio.

### 3.4.6 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Se incorporan todos los elementos que se usaran de manera indirecta en la fase de producción y venta, es importante hacerlo de esta manera ya que cada uno de estos elementos intervienen para la elaboración de los diferentes tipos de pan, pero es difícil asignar sus costos de manera directa a las órdenes de producción, por esto se ha realizado la siguiente tabla en la que indica cada elemento indirecto de fabricación su unidad de medida así también su costo.

Tabla 34 Costos Indirectos de Fabricación

| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN |           |                  |                |                  |
|----------------------------------|-----------|------------------|----------------|------------------|
| DESCRIPCIÓN                      | CANTIDAD  | UNIDAD DE MEDIDA | COSTO UNITARIO | COSTO TOTAL      |
| Sueldos Administrador            | 1         | MES              | 436,188        | 436,19           |
| Sueldos Vendedor                 | 1         | MES              | 436,188        | 436,19           |
| Arriendo                         | 1         | MES              | 120,000        | 120,00           |
| <b>LUZ ELÉCTRICA</b>             |           |                  |                |                  |
| tarifa base                      | 300       | kwh              | 0,090          | 27,00            |
| Tarifa normal                    | 2100      | kwh              | 0,100          | 210,00           |
| Agua                             | 40,424412 | m3               | 0,850          | 34,38            |
| Suministros e Implementos        | 1         | MES              | 50,000         | 50,00            |
| Depreciación Maquinaria          | 1         | MES              | 103,63         | 103,63           |
| Diésel                           | 84        | GL               | 1,040          | 87,36            |
| <b>EMPAQUE</b>                   |           |                  |                |                  |
| Fundas blancas p7                | 5         | PAQUETE          | 1,250          | 6,25             |
| Fundas Negras p7                 | 3         | PAQUETE          | 1,250          | 3,75             |
| Rollo funda rayas                | 3         | ROLLOS           | 0,690          | 2,07             |
| Servilletas paq 200              | 5         | PAQUETE          | 1,660          | 8,30             |
| Funda de papel paq 100           | 4         | PAQUETE          | 1,050          | 4,20             |
| Vasos 7''                        | 9         | PAQUETE          | 0,400          | 3,60             |
| Caja pastel                      | 30        | unidades         | 0,200          | 6,00             |
| <b>TOTAL</b>                     |           |                  |                | <b>1538,9125</b> |
|                                  |           |                  | C.I.F. DIA     | 51,2971          |
| <b>UNIDADES PRODUCCIDAS MES</b>  |           |                  |                | <b>4242</b>      |
| <b>COSTO UNITARIO</b>            |           |                  |                | <b>0,0010</b>    |

Elaborado por: El autor

Fuente: Información recopilada del negocio.

### 3.4.6.1 DISTRIBUCIÓN DE CIF

Se sacara una relación porcentual con el total de unidades producidas al día para luego distribuir a cada tipo de pan elaborado. Es necesario hacer este procedimiento para saber cuánto le corresponde a cada tipo de pan según la producción diaria.

Tabla 35 *Asignación Porcentual según unidades producidas, tipo de pan.*

| TIPO DE PAN    | UNIDADES PROD. MES |          | CIF DISTRIBUIDO  |
|----------------|--------------------|----------|------------------|
| Enrollado      | 29160              | 23%      | 353              |
| Cacho          | 9720               | 8%       | 118              |
| Integral       | 4860               | 4%       | 59               |
| Mestizo        | 9720               | 8%       | 118              |
| Injerto        | 4860               | 4%       | 59               |
| Pan de maíz    | 4860               | 4%       | 59               |
| Pan dulce      | 9720               | 8%       | 118              |
| Pan blanco     | 19440              | 15%      | 235              |
| Chocolate      | 9720               | 8%       | 118              |
| Pan redondo    | 4860               | 4%       | 59               |
| Empanada       | 4860               | 4%       | 59               |
| Pan de Huevo   | 4860               | 4%       | 59               |
| Palanquetas    | 4860               | 4%       | 59               |
| Baguette       | 900                | 1%       | 11               |
| Centeno        | 4860               | 4%       | 59               |
| <b>TOTALES</b> | <b>127260</b>      | <b>1</b> | <b>1538,9125</b> |

Elaborado por: El autor

Fuente: Información recopilada del negocio.



### 3.5 HOJA DE COSTOS POR TIPO DE PAN

En este registro se acumula todos los costos incurridos en la producción de manera directa e indirectamente, en este formato se está registrando por grupos como es la materia prima directa, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación para cada tipo de pan se usara según sea el requerimiento, de acuerdo a la orden de producción que se genere.

En el presente trabajo de titulación que trata sobre costos de producción de una microempresa con su producto PAN, misma que cuenta con calificación artesanal, no cuenta con contabilidad, por lo que se propone la implementación del DISEÑO DE UN FORMATO ÚNICO, donde se recopila todos los costos de producción y será utilizado para el control de costo por cada tipo de pan elaborado, mismo que permite establecer el costo total de cada lote de producción, así como el costo unitario y compararlo con el precios de venta, lo que permitirá obtener el margen de ganancia por tipo de producto

Esta hoja de costos será de gran importancia a la hora de su aplicación, porque el artesano podrá por fin saber el costo total real de cada lote de producción de cada uno de los productos que elabore y al mismo tiempo en este formato le permite conocer el costo unitario que es el resultado de dividir el costo tal para el número de unidades, así como el final de esta hoja de costos se podrá conocer la utilidad por unidad puesto que la hoja permite colocar el precio de venta, con lo que se podrá calcular:

$$\text{Precio de venta} - \text{costo por unidad} = \text{utilidad.}$$

Como muestra se presenta las hojas de costos de tres tipos de pan, que a continuación se podrá apreciar:

### 3.5.1 PROPUESTA HOJA DE COSTOS PLANTILLA

Tabla 37 Hoja de Costos Plantilla

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |          |            |                |             |
|---|----------|------------|----------------|-------------|
| HOJA DE COSTOS POR TIPO DE PAN              |          |            |                |             |
| <b>NOMBRE DEL PAN:</b>                      |          |            |                |             |
| <b>FECHA:</b>                               |          |            |                |             |
| <b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>                  |          |            |                |             |
| <b>ESPECIFICACIONES:</b>                    |          |            |                |             |
| <b>RESPONSABLE:</b>                         |          |            |                |             |
| MATERIA PRIMA                               | U.M.     | CANTIDAD   | COSTO UNITARIO | COSTO TOTAL |
| Grasa                                       | Gr       |            |                |             |
| Harina PAND ORO                             | Gr       |            |                |             |
| Harina de trigo                             | Gr       |            |                |             |
| Harina Integral                             | Gr       |            |                |             |
| Azúcar                                      | Gr       |            |                |             |
| Huevos                                      | U        |            |                |             |
| Levadura                                    | Gr       |            |                |             |
| Mantequilla                                 | Gr       |            |                |             |
| Esencias                                    | Lt       |            |                |             |
| Leche                                       | Lt       |            |                |             |
| Chocolate oscuro                            | Gr       |            |                |             |
| Quesillo                                    | Gr       |            |                |             |
| Sal   | Gr       |            |                |             |
| Mermelada                                   | Gr       |            |                |             |
| Crema pastelera                             | Gr       |            |                |             |
| Maicena                                     | Gr       |            |                |             |
| Crema Chantilli                             | Gr       |            |                |             |
| Mejorador                                   | Gr       |            |                |             |
| <b>SUBTOTAL</b>                             |          |            |                | 0,00        |
| MANO DE OBRA DIRECTA                        |          | COSTO HORA | Nº HORAS DIA   | TOTAL       |
| OPERARIO 1                                  |          |            |                |             |
| OPERARIO 2                                  |          |            |                |             |
| OPERARIO 3                                  |          |            |                |             |
| OPERARIO 4                                  |          |            |                |             |
| OPERARIO 5                                  |          |            |                |             |
| Nº OPERARIOS                                |          |            |                |             |
| <b>SUBTOTAL</b>                             |          |            |                | 0,00000     |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN            | UM       | % RELACIÓN | VALOR ASIGNADO | V.A. DÍA    |
| Sueldos Administrador                       | MES      |            |                |             |
| Sueldos Vendedor                            | MES      |            |                |             |
| Arriendo                                    | MES      |            |                |             |
| LUZ ELÉCTRICA                               |          |            |                |             |
| tarifa base                                 | kwh      |            |                |             |
| Tarifa normal                               | kwh      |            |                |             |
| Agua  | m3       |            |                |             |
| Suministros e Implementos                   | MES      |            |                |             |
| Depreciación Maquinaria                     | MES      |            |                |             |
| Diesel                                      | GL       |            |                |             |
| EMPAQUE                                     |          |            |                |             |
| Fundas blancas p7                           | PAQUETE  |            |                |             |
| Fundas Negras p7                            | PAQUETE  |            |                |             |
| Rollo funda rayas                           | ROLLOS   |            |                |             |
| Servilletas paq 200                         | PAQUETE  |            |                |             |
| Funda de papel pak 100                      | PAQUETE  |            |                |             |
| Vasos 7''                                   | PAQUETE  |            |                |             |
| Caja pastel                                 | UNIDADES |            |                |             |
| Otros                                       |          |            |                |             |
| <b>SUBTOTAL</b>                             |          |            |                | 0,0000      |
| <b>COSTOS TOTALES</b>                       |          |            |                |             |
| <b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>                  |          |            |                |             |
| <b>COSTO UNITARIO</b>                       |          |            |                |             |
| <b>PRECIO DE VENTA</b>                      |          |            |                |             |
| <b>UTILIDAD POR UNIDAD</b>                  |          |            |                |             |

Elaborado por: El autor

Tabla 38 Propuesta Hoja de Costos para Pan Enrollado

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |                                   |            |                |                |
|---|-----------------------------------|------------|----------------|----------------|
| HOJA DE COSTOS POR TIPO DE PAN              |                                   |            |                |                |
| <b>NOMBRE DEL PAN:</b>                      | PAN ENROLLADO                     |            |                |                |
| <b>FECHA:</b>                               | 03/01/2018                        |            |                |                |
| <b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>                  | 972                               |            |                |                |
| <b>ESPECIFICACIONES:</b>                    | Pan de sal, enrollado, sin queso. |            |                |                |
| <b>RESPONSABLE:</b>                         |                                   |            |                |                |
| MATERIA PRIMA                               | U.M.                              | CANTIDAD   | COSTO UNITARIO | COSTO TOTAL    |
| Grasa                                       | Gr                                | 3000       | 0,00152        | 4,57           |
| Harina PAND ORO                             | Gr                                | 36000      | 0,00083        | 29,74          |
| Harina de trigo                             | Gr                                | 0          | 0,00078        | 0,00           |
| Harina Integral                             | Gr                                | 0          | 0,00083        | 0,00           |
| Azúcar                                      | Gr                                | 3000       | 0,00087        | 2,61           |
| Huevos                                      | U                                 | 60         | 0,11667        | 7,00           |
| Levadura                                    | Gr                                | 750        | 0,00660        | 4,95           |
| Mantequilla                                 | Gr                                | 3000       | 0,00148        | 4,43           |
| Esencias                                    | lt                                | 0,75       | 4,20000        | 3,15           |
| Leche                                       | lt                                | 0          | 0,40000        | 0,00           |
| Chocolate oscuro                            | Gr                                | 0          | 0,00889        | 0,00           |
| Quesillo                                    | Gr                                | 0          | 0,00478        | 0,00           |
| Sal   | Gr                                | 600        | 0,00039        | 0,23           |
| Mermelada                                   | Gr                                | 0          | 0,00180        | 0,00           |
| Crema pastelera                             | Gr                                | 0          | 0,00120        | 0,00           |
| Maicena                                     | Gr                                | 0          | 0,00270        | 0,00           |
| Crema Chantilli                             | Gr                                | 0          | 0,00067        | 0,00           |
| Mejorador                                   | Gr                                | 0          | 0,00710        | 0,00           |
| <b>SUBTOTAL</b>                             |                                   |            |                | <b>56,68</b>   |
| MANO DE OBRA                                | COSTO HORA                        |            | Nº HORAS DIA   | TOTAL          |
| OPERARIO 1                                  | 2,73                              |            | 1,8            | 4,997          |
| OPERARIO 2                                  | 2,73                              |            | 1,8            | 4,997          |
| OPERARIO 3                                  |                                   |            |                |                |
| OPERARIO 4                                  |                                   |            |                |                |
| <b>SUBTOTAL</b>                             |                                   |            |                | <b>9,995</b>   |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN            | UNIDAD DE MED                     | % RELACIÓN | VALOR ASIGNADO | V.A. DÍA       |
| Sueldos Administrador                       | MES                               | 28,34%     | 99,9468        | 3,3316         |
| Sueldos Vendedor                            | MES                               | 28,34%     | 99,9468        | 3,3316         |
| Arriendo                                    | MES                               | 7,80%      | 27,4965        | 0,9165         |
| <b>LUZ ELÉCTRICA</b>                        |                                   |            |                |                |
| tarifa base                                 | kwh                               | 1,75%      | 6,1867         | 0,2062         |
| Tarifa normal                               | kwh normal                        | 13,65%     | 48,1188        | 1,6040         |
| Agua  | m3                                | 2,23%      | 7,8777         | 0,2626         |
| Suministros e Implementos                   | MES                               | 3,25%      | 11,4569        | 0,3819         |
| Depreciación Maquinaria                     | MES                               | 6,73%      | 23,7449        | 0,7915         |
| Diesel                                      | GL                                | 5,68%      | 20,0174        | 0,6672         |
| <b>EMPAQUE</b>                              |                                   |            |                |                |
| Fundas blancas p7                           | PAQUETE                           | 0,41%      | 1,4321         | 0,0477         |
| Fundas Negras p7                            | PAQUETE                           | 0,24%      | 0,8593         | 0,0286         |
| Rollo funda rayas                           | ROLLOS                            | 0,13%      | 0,4743         | 0,0158         |
| Servilletas paq 200                         | PAQUETE                           | 0,54%      | 1,9018         | 0,0634         |
| Funda de papel pak 100                      | PAQUETE                           | 0,27%      | 0,9624         | 0,0321         |
| Vasos 7''                                   | PAQUETE                           | 0,23%      | 0,8249         | 0,0275         |
| Caja pastel                                 | unidades                          | 0,39%      | 1,3748         | 0,0458         |
| <b>SUBTOTAL</b>                             |                                   |            |                | <b>11,7541</b> |
| <b>COSTOS TOTALES</b>                       |                                   |            |                | <b>78,43</b>   |
| <b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>                  |                                   |            |                | <b>972,00</b>  |
| <b>COSTO UNITARIO</b>                       |                                   |            |                | <b>0,0807</b>  |
| <b>PRECIO DE VENTA</b>                      |                                   |            |                | <b>0,15</b>    |
| <b>UTILIDAD POR UNIDAD</b>                  |                                   |            |                | <b>0,07</b>    |

Elaborado por el autor

Fuente: Información recopilada del negocio.

Tabla 39 Propuesta Hoja de Costos Pan Blanco

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |                        |                   |                       |                    |
|---|------------------------|-------------------|-----------------------|--------------------|
| HOJA DE COSTOS POR TIPO DE PAN              |                        |                   |                       |                    |
| <b>NOMBRE DEL PAN:</b>                      | PAN BLANCO             |                   |                       |                    |
| <b>FECHA:</b>                               | 03/01/2018             |                   |                       |                    |
| <b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>                  | 324                    |                   |                       |                    |
| <b>ESPECIFICACIONES:</b>                    | Pan de sal, sin queso. |                   |                       |                    |
| <b>RESPONSABLE:</b>                         |                        |                   |                       |                    |
| <b>MATERIA PRIMA</b>                        | <b>U.M.</b>            | <b>CANTIDAD</b>   | <b>COSTO UNITARIO</b> | <b>COSTO TOTAL</b> |
| Grasa                                       | Gr                     | 1000              | 0,00152               | 1,52               |
| Harina PAND ORO                             | Gr                     | 12000             | 0,00083               | 9,91               |
| Harina de trigo                             | Gr                     | 0                 | 0,00078               | 0,00               |
| Harina Integral                             | Gr                     | 0                 | 0,00083               | 0,00               |
| Azúcar                                      | Gr                     | 1000              | 0,00087               | 0,87               |
| Huevos                                      | U                      | 20                | 0,11667               | 2,33               |
| Levadura                                    | Gr                     | 130               | 0,00660               | 0,86               |
| Mantequilla                                 | Gr                     | 1000              | 0,00148               | 1,48               |
| Esencias                                    | lt                     | 0,25              | 4,20000               | 1,05               |
| Leche                                       | lt                     | 4                 | 0,40000               | 1,60               |
| Chocolate oscuro                            | Gr                     | 0                 | 0,00889               | 0,00               |
| Quesillo                                    | Gr                     | 0                 | 0,00478               | 0,00               |
| Sal   | Gr                     | 200               | 0,00039               | 0,08               |
| Mermelada                                   | Gr                     | 0                 | 0,00180               | 0,00               |
| Crema pastelera                             | Gr                     | 0                 | 0,00120               | 0,00               |
| Maicena                                     | Gr                     | 0                 | 0,00270               | 0,00               |
| Crema Chantilli                             | Gr                     | 0                 | 0,00067               | 0,00               |
| Mejorador                                   | Gr                     | 0                 | 0,00710               | 0,00               |
| <b>SUBTOTAL</b>                             |                        |                   |                       | <b>19,70</b>       |
| <b>MANO DE OBRA</b>                         | <b>COSTO HORA</b>      |                   | <b>Nº HORAS DÍA</b>   | <b>TOTAL</b>       |
| OPERARIO 1                                  | 2,73                   |                   | 1,2                   | 3,332              |
| OPERARIO 2                                  | 2,73                   |                   | 1,2                   | 3,332              |
| OPERARIO 3                                  |                        |                   |                       |                    |
| OPERARIO 4                                  |                        |                   |                       |                    |
| <b>SUBTOTAL</b>                             |                        |                   |                       | <b>6,663</b>       |
| <b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>     | <b>BASE</b>            | <b>% RELACIÓN</b> | <b>VALOR ASIGNADO</b> | <b>V.A. DÍA</b>    |
| Sueldos Administrador                       | MES                    | 28,34%            | 66,6312               | 2,2210             |
| Sueldos Vendedor                            | MES                    | 28,34%            | 66,6312               | 2,2210             |
| Arriendo                                    | MES                    | 7,80%             | 18,3310               | 0,6110             |
| LUZ ELÉCTRICA                               |                        | 0,00%             | 0,0000                | 0,0000             |
| tarifa base                                 | kwh                    | 1,75%             | 4,1245                | 0,1375             |
| Tarifa normal                               | kwh                    | 13,65%            | 32,0792               | 1,0693             |
| Agua  | m3                     | 2,23%             | 5,2518                | 0,1751             |
| Suministros e Implementos                   | MES                    | 3,25%             | 7,6379                | 0,2546             |
| Depreciación Maquinaria                     | MES                    | 6,73%             | 15,8299               | 0,5277             |
| Diesel                                      | GL                     | 5,68%             | 13,3450               | 0,4448             |
| EMPAQUE                                     |                        | 0,00%             | 0,0000                | 0,0000             |
| Fundas blancas p7                           | PAQUETE                | 0,41%             | 0,9547                | 0,0318             |
| Fundas Negras p7                            | PAQUETE                | 0,24%             | 0,5728                | 0,0191             |
| Rollo funda rayas                           | ROLLOS                 | 0,13%             | 0,3162                | 0,0105             |
| Servilletas paq 200                         | PAQUETE                | 0,54%             | 1,2679                | 0,0423             |
| Funda de papel pak 100                      | PAQUETE                | 0,27%             | 0,6416                | 0,0214             |
| Vasos 7"                                    | PAQUETE                | 0,23%             | 0,5499                | 0,0183             |
| Caja pastel                                 | unidades               | 0,39%             | 0,9165                | 0,0306             |
| <b>SUBTOTAL</b>                             |                        |                   |                       | <b>7,8360</b>      |
| <b>COSTOS TOTALES</b>                       |                        |                   |                       | <b>34,20</b>       |
| <b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>                  |                        |                   |                       | <b>324,00</b>      |
| <b>COSTO UNITARIO</b>                       |                        |                   |                       | <b>0,11</b>        |
| <b>PRECIO DE VENTA</b>                      |                        |                   |                       | <b>0,15</b>        |
| <b>UTILIDAD POR UNIDAD</b>                  |                        |                   |                       | <b>0,04</b>        |

Elaborado por: El autor

Fuente: Información recopilada del negocio.

Tabla 40 Propuesta Hoja de Costos para Pan Mestizo

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |          |                        |                |             |
|---|----------|------------------------|----------------|-------------|
| HOJA DE COSTOS POR TIPO DE PAN              |          |                        |                |             |
| <b>NOMBRE DEL PAN:</b>                      |          | PAN MESTIZO            |                |             |
| <b>FECHA:</b>                               |          | 03/01/2018             |                |             |
| <b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>                  |          | 324                    |                |             |
| <b>ESPECIFICACIONES:</b>                    |          | Pan de sal, con queso, |                |             |
| <b>RESPONSABLE:</b>                         |          |                        |                |             |
| MATERIA PRIMA                               | U.M.     | CANTIDAD               | COSTO UNITARIO | COSTO TOTAL |
| Grasa                                       | Gr       | 1000                   | 0,0015         | 1,52        |
| Harina PAND ORO                             | Gr       | 9000                   | 0,0008         | 7,43        |
| Harina de trigo                             | Gr       | 2000                   | 0,0008         | 1,57        |
| Harina Integral                             | Gr       | 0                      | 0,0008         | 0,00        |
| Azúcar                                      | Gr       | 1000                   | 0,0009         | 0,87        |
| Huevos                                      | U        | 20                     | 0,1167         | 2,33        |
| Levadura                                    | Gr       | 300                    | 0,0066         | 1,98        |
| Mantequilla                                 | Gr       | 1000                   | 0,0015         | 1,48        |
| Esencias                                    | Lt       | 0,25                   | 4,2000         | 1,0500      |
| Leche                                       | Lt       | 0                      | 0,4000         | 0,00        |
| Chocolate oscuro                            | Gr       | 0                      | 0,0089         | 0,00        |
| Quesillo                                    | Gr       | 900                    | 0,0048         | 4,30        |
| Sal   | Gr       | 200                    | 0,0004         | 0,08        |
| Mermelada                                   | Gr       | 0                      | 0,0018         | 0,00        |
| Crema pastelera                             | Gr       | 0                      | 0,0012         | 0,00        |
| Maicena                                     | Gr       | 0                      | 0,0027         | 0,00        |
| Crema Chantilli                             | Gr       | 0                      | 0,0007         | 0,00        |
| Mejorador                                   | Gr       | 0                      | 0,0071         | 0,00        |
| <b>SUBTOTAL</b>                             |          |                        |                | 22,61       |
| MANO DE OBRA DIRECTA                        |          | COSTO HORA             | Nº HORAS DIA   | TOTAL       |
| OPERARIO 1                                  |          | 2,73                   | 0,6            | 1,666       |
| OPERARIO 2                                  |          | 2,73                   | 0,6            | 1,666       |
| OPERARIO 3                                  |          |                        |                |             |
| OPERARIO 4                                  |          |                        |                |             |
| OPERARIO 5                                  |          |                        |                |             |
| Nº OPERARIOS                                |          | 2                      |                |             |
| <b>SUBTOTAL</b>                             |          |                        |                | 3,33156     |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN            | UM       | % RELACIÓN             | VALOR ASIGNADO | V.A. DÍA    |
| Sueldos Administrador                       | MES      | 28,34%                 | 33,3156        | 1,1105      |
| Sueldos Vendedor                            | MES      | 28,34%                 | 33,3156        | 1,1105      |
| Arriendo                                    | MES      | 7,80%                  | 9,1655         | 0,3055      |
| LUZ ELÉCTRICA                               |          |                        |                |             |
| tarifa base                                 | kwh      | 1,75%                  | 2,0622         | 0,0687      |
| Tarifa normal                               | kwh      | 13,65%                 | 16,0396        | 0,5347      |
| Agua  | m3       | 2,23%                  | 2,6259         | 0,0875      |
| Suministros e Implementos                   | MES      | 3,25%                  | 3,8190         | 0,1273      |
| Depreciación Maquinaria                     | MES      | 6,73%                  | 7,9150         | 0,2638      |
| Diesel                                      | GL       | 5,68%                  | 6,6725         | 0,2224      |
| EMPAQUE                                     |          |                        |                |             |
| Fundas blancas p7                           | PAQUETE  | 0,41%                  | 0,4774         | 0,0159      |
| Fundas Negras p7                            | PAQUETE  | 0,24%                  | 0,2864         | 0,0095      |
| Rollo funda rayas                           | ROLLOS   | 0,13%                  | 0,1581         | 0,0053      |
| Servilletas paq 200                         | PAQUETE  | 0,54%                  | 0,6339         | 0,0211      |
| Funda de papel pak 100                      | PAQUETE  | 0,27%                  | 0,3208         | 0,0107      |
| Vasos 7''                                   | PAQUETE  | 0,23%                  | 0,2750         | 0,0092      |
| Caja pastel                                 | UNIDADES | 0,39%                  | 0,4583         | 0,0153      |
| Otros                                       |          |                        |                |             |
| <b>SUBTOTAL</b>                             |          |                        |                | 3,9180      |
| <b>COSTOS TOTALES</b>                       |          |                        |                | 29,86       |
| <b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>                  |          |                        |                | 324         |
| <b>COSTO UNITARIO</b>                       |          |                        |                | 0,0922      |
| <b>PRECIO DE VENTA</b>                      |          |                        |                | 0,150       |
| <b>UTILIDAD POR UNIDAD</b>                  |          |                        |                | 0,06        |

Elaborado por: El autor

Fuente: Información recopilada del negocio.

### 3.6 PLAN DE CUENTAS

Sabiendo que la Panadería y Pastelería Bravo no está obligada a llevar contabilidad, pero también sabemos que no se le prohíbe que lo haga, se sugiere que para un mejor control debería contar con un sistema contable a fin de contar con información certera que le permita tomar decisiones oportunas se le deja elaborado una propuesta de Plan de Cuentas para el negocio, elaborado con referencia de la (Superintendencia, 2018), así como también se diseña un modelo de estados financieros, lo cual no desdice la propuesta de una hoja de costos única para el control den negocio.

| <b>SIGNO</b> | <b>TIPO DE CUENTA</b> | <b>TIPO DE ESTADO</b>             |
|--------------|-----------------------|-----------------------------------|
| P= POSITIVO  | T= TOTAL              | 1. ESTADO DE SITUACION FINANCIERA |
| N= NEGATIVO  | D= DETALLE            | 2. ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL   |
| D= DOBLE     |                       |                                   |

Tabla 41 *Plan de Cuentas del Negocio*

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |  |          |                |                |
|---|--|----------|----------------|----------------|
| PLAN DE CUENTAS                             |  |          |                |                |
| CODIGO                                      | CUENTAS  | SIGNO    | TIPO DE CUENTA | TIPO DE ESTADO |
| <b>1</b>                                    | <b>ACTIVOS</b>   | <b>P</b> | <b>D</b>       | <b>1</b>       |
| <b>101</b>                                  | <b>CORRIENTE</b>   | <b>P</b> | <b>D</b>       | <b>1</b>       |
| <b>10101</b>                                | <b>EFFECTIVO Y EQUIVALENTES DEL EFFECTIVO</b>  | <b>P</b> | <b>D</b>       | <b>1</b>       |
| 1010101                                     | CAJA   | P        | D              | 1              |
| 1010101001                                  | Caja   | P        | D              | 1              |
| 1010101002                                  | Caja chica   | P        | D              | 1              |
| 1010102                                     | BANCOS   | P        | D              | 1              |
| 1010102001                                  | Banco del Austro   | P        | D              | 1              |
| <b>10102</b>                                | <b>ACTIVO FINANCIERO</b>   | <b>D</b> | <b>D</b>       | <b>1</b>       |
| <b>1010206</b>                              | <b>DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR CLIENTES RELACIONADOS</b>                         | <b>P</b> | <b>D</b>       | <b>1</b>       |
| 1010206001                                  | Cuentas por Cobrar Clientes  | P        | D              | 1              |
| <b>10103</b>                                | <b>INVENTARIOS</b>   | <b>D</b> | <b>D</b>       | <b>1</b>       |
| 1010301                                     | Inventario de materia prima  | P        | D              | 1              |
| 1010302                                     | Inventarios de productos en proceso  | P        | D              | 1              |
| 1010303                                     | Inventarios de suministros y materiales a ser consumidos en el proceso de producción | P        | D              | 1              |
| 1010304                                     | Inventario de productos terminados y mercadería en el almacén                        | P        | D              | 1              |
| 1010305                                     | Inventarios repuestos, herramientas y accesorios                                     | P        | D              | 1              |
| 1010306                                     | Otros inventarios  | P        | D              | 1              |
| <b>10104</b>                                | <b>SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADOS</b>   | <b>P</b> | <b>D</b>       | <b>1</b>       |
| 1010401                                     | SEGUROS PAGADOS POR ANTICIPADO   | P        | D              | 1              |
| 1010401001                                  | Seguros pagados por anticipado   | P        | D              | 1              |
| 1010402                                     | ARRIENDOS PAGADO POR ANTICIADO   | P        | D              | 1              |
| 1010302001                                  | Arriendos pagado por anticipado  | P        | D              | 1              |
| 1010403                                     | PROVEEDORES PAGADO POR ANTICIPADO  | P        | D              | 1              |
| 1010403001                                  | Proveedor A  | P        | D              | 1              |
| 1010404                                     | SUELDOS PAGADOS POR ANTICIPADO   | P        | D              | 1              |
| 1010404001                                  | Sueldos pagados por anticipado   | P        | D              | 1              |
| <b>10105</b>                                | <b>ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES</b>  | <b>P</b> | <b>D</b>       | <b>1</b>       |
| 1010501                                     | CRÉDITO TRIBUTARIO A FAVOR DE LA EMPRESA (IVA)                                       | P        | D              | 1              |
| 1010501001                                  | Crédito tributario a favor de la empresa (IVA)                                       | P        | D              | 1              |
| 1010502                                     | CRÉDITO TRIBUTARIO A FAVOR DE LA EMPRESA ( I.R.)                                     | P        | D              | 1              |
| 1010502001                                  | Crédito tributario a favor de la empresa (I.R.)                                      | P        | D              | 1              |
| 1010503                                     | ANTICIPO DE IMPUESTO A LA RENTA  | P        | D              | 1              |
| 1010503001                                  | Anticipo de impuesto a la renta  | P        | D              | 1              |
| <b>102</b>                                  | <b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>   | <b>P</b> | <b>D</b>       | <b>1</b>       |
| <b>10201</b>                                | <b>PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO</b>   | <b>D</b> | <b>D</b>       | <b>1</b>       |
| 1020101                                     | TERRENOS   | P        | D              | 1              |
| 1020101001                                  | Terrenos   | P        | D              | 1              |
| 1020102                                     | EDIFICIOS  | P        | D              | 1              |
| 1020102001                                  | Edificios  | P        | D              | 1              |
| 1020103                                     | MUEBLES Y ENSERES  | P        | D              | 1              |
| 1020103001                                  | Muebles y enseres  | P        | D              | 1              |
| 1020104                                     | MAQUINARIA Y EQUIPO  | P        | D              | 1              |
| 1020104001                                  | Maquinaria y equipo  | P        | D              | 1              |
| 1020104                                     | (-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO                                 | P        | D              | 1              |
| 1020104001                                  | (-)Depreciación Acumulada Propiedad, Planta, y Equipo                                | N        | D              | 1              |

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| PLAN DE CUENTAS                             |   |   |   |   |
| <b>2</b>                                    | <b>PASIVO</b>                               | P | A | 1 |
| <b>201</b>                                  | <b>PASIVO CORRIENTE</b>                     | P | A | 1 |
| <b>20103</b>                                | <b>CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR</b>       | P | A | 1 |
| 2010301                                     | LOCALES                                     | P | A | 1 |
| 2010301001                                  | Proveedores                                 | P | A | 1 |
| 2010301002                                  | Sueldos por pagar                           | P | A | 1 |
| 2010301003                                  | Provisiones Sociales por pagar              | P | A | 1 |
| <b>20107</b>                                | <b>OTRAS OBLIGACIONES CORRIENTES</b>        | P | A | 1 |
| 2010701                                     | CON LA ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA            | P | A | 1 |
| 2010701001                                  | Con la administración tributaria            | P | A | 1 |
| 2010702                                     | IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR DEL EJERCICIO | P | A | 1 |
| 2010702001                                  | Impuesto a la Renta por pagar del Ejercicio | P | A | 1 |
| 2010703                                     | CON EL IESS                                 | P | A | 1 |
| 2010703001                                  | IESS  | P | A | 1 |
| <b>20110</b>                                | <b>ANTICIPO DE CLIENTES</b>                 | P | A | 1 |
| 2011001                                     | ANTICIPOS DE CLIENTES                       | P | A | 1 |
| 2011001001                                  | CLIENTE (A)                                 | P | A | 1 |
| <b>3</b>                                    | <b>PATRIMONIO NETO</b>                      | P | A | 1 |
| <b>301</b>                                  | <b>CAPITAL</b>                              | P | A | 1 |
| <b>30101</b>                                | <b>CAPITAL SUSCRITO O ASIGNADO</b>          | P | A | 1 |
| 3010101                                     | CAPITAL SOCIAL                              | P | A | 1 |
| 3010101001                                  | Capital Social                              | P | A | 1 |
| 307   | RESULTADOS DEL EJERCICIO                    | P | A | 1 |
| 30701                                       | GANANCIA NETA DEL PERIODO                   | P | A | 1 |
| 3070101                                     | GANANCIA NETA DEL PERIODO                   | P | A | 1 |
| 3070101001                                  | Utilidad del ejercicio                      | P | A | 1 |
| 30702                                       | PÉRDIDA NETA DEL EJERCICIO                  | N | A | 1 |
| 3070201                                     | PÉRDIDA NETA DEL EJERCICIO                  | N | A | 1 |
| 3070201001                                  | Pérdida del ejercicio                       | N | A | 1 |



| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTERIA BRAVO" |  |          |                |                |
|---|--|----------|----------------|----------------|
| PLAN DE CUENTAS                           |  |          |                |                |
| CODIGO                                    | CUENTAS  | SIGNO    | TIPO DE CUENTA | TIPO DE ESTADO |
| <b>4</b>                                  | <b>INGRESOS</b>  | <b>D</b> | <b>A</b>       | <b>2</b>       |
| <b>41</b>                                 | <b>INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS</b>                                  | <b>D</b> | <b>A</b>       | <b>2</b>       |
| 4101                                      | VENTAS DE BIENES   | P        | A              | 2              |
| 410101                                    | ventas 12%   | P        | A              | 2              |
| 410102                                    | Ventas 0%  | P        | A              | 2              |
| 4106                                      | INTERESES  | P        | A              | 2              |
| 410601                                    | Intereses generados por ventas a crédito                                   | P        | A              | 2              |
| 4110                                      | (-) DESCUENTOS EN VENTAS   | N        | A              | 2              |
| 4111                                      | (-) DEVOLUCION EN VENTAS   | N        | A              | 2              |
| 4113                                      | (-) OTRAS REBAJAS COMERCIALES  | N        | A              | 2              |
| <b>5</b>                                  | <b>COSTOS Y GASTOS</b>   | <b>P</b> | <b>D</b>       | <b>2</b>       |
| <b>51</b>                                 | <b>COSTOS DE VENTAS Y PRODUCCIÓN</b>                                       | <b>P</b> | <b>D</b>       | <b>2</b>       |
| <b>5101</b>                               | <b>MATERIALES UTILIZADOS O PRODUCTOS VENDIDOS</b>                          | <b>P</b> | <b>D</b>       | <b>2</b>       |
| 510101                                    | (+) Inventario Inicial de bienes no producidos por la compañía             | P        | D              | 2              |
| 510102                                    | (+) Compra netas locales de bienes no producidos por la compañía           | P        | D              | 2              |
| 510104                                    | (-) Inventario final de bienes no producidos por la compañía               | N        | D              | 2              |
| 510105                                    | (+) Inventario inicial de materia prima                                    | P        | D              | 2              |
| 510106                                    | (+) Compras netas locales de materia prima                                 | P        | D              | 2              |
| 510108                                    | (-) Inventario final de materia prima                                      | N        | D              | 2              |
| 510109                                    | (+) Inventario inicial de productos en proceso                             | P        | D              | 2              |
| 510110                                    | (-) Inventario final de productos en proceso                               | N        | D              | 2              |
| 510111                                    | (+) Inventario inicial de productos terminados                             | P        | D              | 2              |
| 510112                                    | (-) Inventario final de productos terminados                               | N        | D              | 2              |
| <b>5102</b>                               | <b>(+) MANO DE OBRA DIRECTA</b>  | <b>P</b> | <b>T</b>       | <b>2</b>       |
| 510201                                    | Sueldos y beneficios sociales  | P        | D              | 2              |
| 5103                                      | (+) MANO DE OBRA INDIRECTA   | P        | T              | 2              |
| 510301                                    | Sueldos Y Beneficios Sociales  | P        | D              | 2              |
| <b>5104</b>                               | <b>(+) OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>                          | <b>P</b> | <b>T</b>       | <b>2</b>       |
| 510401                                    | DEPRECIACIÓN PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO                                    | P        | D              | 2              |
| <b>52</b>                                 | <b>GASTOS</b>  | <b>P</b> | <b>D</b>       | <b>2</b>       |
| <b>5201</b>                               | <b>GASTOS</b>  | <b>P</b> | <b>D</b>       | <b>2</b>       |
| 520101                                    | SUELDOS, SALARIOS Y DEMÁS REMUNERACIONES                                   | P        | D              | 2              |
| 520102                                    | APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL  | P        | D              | 2              |
| 520103                                    | BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES                                      | P        | D              | 2              |
| 520108                                    | MANTENIMIENTO Y REPARACIONES   | P        | D              | 2              |
| 520109                                    | ARRENDAMIENTO OPERATIVO  | P        | D              | 2              |
| 520110                                    | COMISIONES   | P        | D              | 2              |
| 520111                                    | PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD   | P        | D              | 2              |
| 520112                                    | COMBUSTIBLES   | P        | D              | 2              |
| 520113                                    | LUBRICANTES  | P        | D              | 2              |
| 520118                                    | AGUA, ENERGÍA, LUZ Y TELECOMUNICACIONES                                    | P        | D              | 2              |
| 520121                                    | DEPRECIACIONES   | P        | D              | 2              |
| 52012101                                  | Propiedad, Planta y Equipo   | P        | D              | 2              |
| 520124                                    | GASTOS POR CANTIDADES ANORMALES DE UTILIZACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN | P        | T              | 2              |
| 52012401                                  | Mano de obra   | P        | D              | 2              |
| 52012402                                  | Materiales   | P        | D              | 2              |
| 52012403                                  | Costos de producción   | P        | D              | 2              |

Elaborado por: El autor  
(Superintendencia, 2018)

### 3.6.1 ESTADO DE SITUACION FINANCIERA

Tabla 42 Estado de Situación Financiera

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |  |                  |                  |
|---|--|------------------|------------------|
| ESTADO DE SITUACION FINANCIERA              |  |                  |                  |
|   |  | AL               | DE ENERO DE 1018 |
| <b>1</b>                                    | <b>ACTIVOS</b>   |                  |                  |
| <b>101</b>                                  | <b>CORRIENTE</b>   |                  |                  |
| <b>10101</b>                                | <b>EFFECTIVO Y EQUIVALENTES DEL EFFECTIVO</b>              |                  |                  |
| 1010101                                     | CAJA   |                  |                  |
| 1010101001                                  | Caja   | 300              |                  |
| 1010101002                                  | Caja chica   | 70               |                  |
| 1010102                                     | BANCOS   |                  |                  |
| 1010102001                                  | Banco del Austro   | 6680             |                  |
| <b>10102</b>                                | <b>ACTIVO FINANCIERO</b>                                   |                  |                  |
| 1010206                                     | DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR CLIENTES RELACIONADOS      |                  |                  |
| 1010206001                                  | Cuentas por Cobrar Clientes                                | 116              |                  |
| <b>10103</b>                                | <b>INVENTARIOS</b>   |                  |                  |
| 1010301                                     | Inventario de materia prima                                | 3832,36          |                  |
| 1010304                                     | Inventario de productos terminados y mercadería en almacén | 655,76           |                  |
| <b>102</b>                                  | <b>ACTIVO NO CORRIENTE</b>                                 |                  |                  |
| <b>10201</b>                                | <b>PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO</b>                           |                  |                  |
| 1020103                                     | MUEBLES Y ENSERES  |                  |                  |
| 1020103001                                  | Muebles y enseres  | 624,75           |                  |
| 1020104                                     | MAQUINARIA Y EQUIPO  |                  |                  |
| 1020104001                                  | Maquinaria y equipo  | 13817            |                  |
| 1020104                                     | (-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO       |                  |                  |
| 1020104001                                  | (-)Depreciación Acumulada Propiedad, Planta, y Equipo      | 9119,22          |                  |
| <b>TOTAL ACTIVO</b>                         |  | <b>35215,093</b> |                  |
| <b>2</b>                                    | <b>PASIVO</b>  |                  |                  |
| <b>201</b>                                  | <b>PASIVO CORRIENTE</b>                                    |                  |                  |
| <b>20103</b>                                | <b>CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR</b>                      |                  | <b>3332,16</b>   |
| 2010301                                     | LOCALES  |                  |                  |
| 2010301001                                  | Proveedores  |                  | 1151,22          |
| 2010301002                                  | Sueldos por pagar  |                  | 2180,94          |
| <b>3</b>                                    | <b>PATRIMONIO NETO</b>                                     |                  |                  |
| <b>301</b>                                  | <b>CAPITAL</b>   |                  |                  |
| <b>30101</b>                                | <b>CAPITAL SUSCRITO O ASIGNADO</b>                         |                  |                  |
| 3010101                                     | CAPITAL SOCIAL   |                  | <b>31882,94</b>  |
| 3010101001                                  | Capital Social   |                  | 31882,94         |
| <b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>            |  |                  | <b>35215,09</b>  |

Fuente: Datos del negocio

Elaborado por: El autor

Tabla 43 *Formato de Libro Diario General*

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |  |         |                |                |
|---|--|---------|----------------|----------------|
| LIBRO DIARIO GENERAL                        |  |         |                |                |
| AL 2 DE ENERO DE 2018                       |  |         |                |                |
| FECHA                                       | DETALLE  | PARCIAL | DEBE           | HABER          |
| 02/01/2018                                  | 1<br>Inventario de materia prima                                   |         | 1163,97        |                |
|   | Proveedores  |         |                | 1163,97        |
|   | P/r compra de materia prima  |         |                |                |
| 02/01/2018                                  | 2<br>Inventarios de productos en proceso                           |         | 99,00          |                |
|   | Inventario de materia prima  |         |                | 99,00          |
|   | P/r requisición de materia prima OP 001                            |         |                |                |
| 02/01/2018                                  | 4<br>Inventarios de productos en proceso                           |         | 43,62          |                |
|   | Sueldos por pagar  |         |                | 43,62          |
|   | p/r MOD en producción  |         |                |                |
| 02/01/2018                                  | 3<br>Sueldos por pagar   |         | 872,38         |                |
|   | Caja   |         |                | 872,38         |
|   | p/r Pago de nomina a operarios MOD                                 |         |                |                |
| 02/01/2018                                  | 5<br>Inventarios de productos en proceso                           |         | 53,55          |                |
|   | Costos Indirectos de Fabricación                                   |         |                | 53,55          |
|   | P/r uso de C.I.F. en la producción                                 |         |                |                |
| 02/01/2018                                  | 6<br>Costos Indirectos de Fabricación                              |         | 53,55          |                |
|   | Banco del Austro   |         |                | 53,55          |
|   | P/r cancelación de C.I.F.  |         |                |                |
| 02/01/2018                                  | 7<br>Inventario de productos terminados y mercadería en en almacén |         | 196,16         |                |
|   | Inventarios de productos en proceso                                |         |                | 196,16         |
|   | P/r inventario de mercadería                                       |         |                |                |
| 02/01/2018                                  | 8<br>Proveedores   |         | 1163,97        |                |
|   | Banco del Austro   |         |                | 1163,97        |
|   | p/r cancelación a proveedores                                      |         |                |                |
| 02/01/2018                                  | 9<br>Costo de productos vendidos                                   |         | 196,16         |                |
|   | Inventario de productos terminados y mercadería en en almacén      |         |                | 196,16         |
|   | <b>TOTALES</b>   |         | <b>3842,35</b> | <b>3842,35</b> |

Elaborado por: El autor

Fuente: Información recopilada del negocio.

| <b>PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO"</b> |    |    |
|--|----|----|
| <b>ESTADO DE RESULTADOS</b>                        |    |    |
| <b>AL 2 DE ENERO DE 1018</b>                       |    |    |
| <b>VENTA NETAS</b>                                 |    | \$ |
| (-) Costo de productos vendidos                    |    | \$ |
| <b>(=) UTILIDAD NETA</b>                           |    | \$ |
| <b>(-) GASTOS OPERACIONALES</b>                    |    | \$ |
| <b>(+)Gastos Administrativos</b>                   |    | \$ |
| Sueldos y Salarios                                 | \$ |    |
| Horas Extras                                       | \$ |    |
| <b>(+)Gastos de Ventas</b>                         |    | \$ |
| Sueldos y Salarios                                 | \$ |    |
| <b>(=) UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS</b>             |    | \$ |
| <b>(-) IMPUESTOS</b>                               |    | \$ |
| <b>(=) UTILIDAD NETA</b>                           |    | \$ |

Elaborado por: El autor

Fuente: Información recopilada del negocio.

### 3.7 CONTROL DE INGRESO Y EGRESOS

#### 3.7.1 FORMATO PARA CONTROL DE INGRESOS

Al tratarse de una microempresa calificada como artesanal, de igual manera se deja diseñado con la finalidad de contar con un control de las ventas del día, un registro de ingresos de acuerdo a las ventas que se vayan realizando.

Tabla 44 Control de ingresos

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |               |              |      |      |             |
|---|---------------|--------------|------|------|-------------|
| TABLA DE INGRESOS                           |               |              |      |      |             |
| AL 2 DE ENERO DE 1018                       |               |              |      |      |             |
| Fecha                                       | ITEM          | DOCUMENTO N° | Cant | PVP  | Total       |
| 02/01/2018                                  | Pan enrollado | N/V 0000223  | 25   | 0,15 | 3,75        |
| 02/01/2018                                  | Pan blanco    | N/V 0000224  | 20   | 0,15 | 3           |
| 02/01/2018                                  | Pan mestizo   | N/V 0000225  | 10   | 0,15 | 1,5         |
|   |               |              |      |      | 0           |
|   |               |              |      |      | 0           |
|   |               |              |      |      | 0           |
|   |               |              |      |      | 0           |
|   |               |              |      |      | 0           |
|   |               |              |      |      | 0           |
|   |               |              |      |      | 0           |
|   |               |              |      |      | 0           |
|   |               |              |      |      | 0           |
|   |               |              |      |      | 0           |
|   |               |              |      |      | 0           |
|   |               |              |      |      | 0           |
|   |               |              |      |      | 0           |
|   |               |              |      |      | 0           |
|   |               |              |      |      | 0           |
|   |               |              |      |      | 0           |
|   |               |              |      |      | 0           |
|   |               |              |      |      | 0           |
| <b>TOTAL</b>                                |               |              |      |      | <b>8,25</b> |

Elaborado por: El autor  
Fuente: Información recopilada del negocio.

### 3.7.2 FORMATO DE REGISTRO DE EGRESOS

Tabla 45 Registro de Egresos

| PANIFICADORA "PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO" |                      |              |                |
|---|----------------------|--------------|----------------|
| TABLA DE EGRESOS                            |                      |              |                |
| AL 2 DE ENERO DE 1018                       |                      |              |                |
| Fecha                                       | PROVEEDOR            | # DE FACTURA | COSTO          |
| 02/01/2018                                  | LEVAPAN              | 232561       | 868,22         |
| 02/01/2018                                  | ARTIPAN Food Quality | 678344       | 283            |
|   |                      |              |                |
|   |                      |              |                |
|   |                      |              |                |
|   |                      |              |                |
|   |                      |              |                |
|   |                      |              |                |
|   |                      |              |                |
|   |                      |              |                |
|   |                      |              |                |
|   |                      |              |                |
|   |                      |              |                |
|   |                      |              |                |
|   |                      |              |                |
|   |                      |              |                |
|   |                      |              |                |
|   |                      |              |                |
|   |                      |              |                |
|   |                      |              |                |
|   |                      |              |                |
|   |                      |              |                |
| <b>TOTAL</b>                                |                      |              | <b>1151,22</b> |

Elaborado por: El autor  
Fuente: Información recopilada del negocio.

### 3.8 POLÍTICAS RECOMENDADAS

#### 3.8.1 CAJA

**Primero.** Definir a una persona específica que se encargue del manejo de caja.

**Segundo.** No tener cantidades en caja a más de las monedas fraccionarias para vueltos.

**Tercero.** Los ingresos por ventas deberán ser depositados íntegramente a una cuenta bancaria diariamente.

**Cuarto.** Los ingresos y egresos de caja serán sustentados con documentos fuente.

**Quinto.** Al finalizar el día se deberá realizar un cuadro de caja, total de ventas con dinero en caja y depósitos realizados.

#### 3.8.2 PROVEEDORES

**Primero.** El administrador fijará un día específico destinado para pago a proveedores y deberá hacerlo mediante cheque para un mejor control.

**Segundo.** Contar con información suficiente de los proveedores.

**Tercero.** Los pagos se realizarán respetando acuerdos establecidos con los proveedores de los días plazo que se les sea otorgado.

**Cuarto.** Para realizar el pago a proveedores deberá solicitarse obligadamente la factura autorizada.

## CAPITULO IV CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 4.1 CONCLUSIONES

- El Administrador de la Panadería y Pastelería Bravo no tiene conocimientos sobre costeo, como tampoco sobre controles que puede efectuar en el negocio. Esto indica que no conocen lo relevante que son los costos para los productores o transformadores de materias primas en productos terminados, puesto que si conocieran de estos procesos tuviesen un mejor control y podrían manejar adecuadamente y tomar decisiones eficaces con información apropiada.
- La Panadería y Pastelería Bravo no cuenta con un sistema de costos estructurado, lo cual ha implicado definir un precio de venta al público en base a la competencia, y no en base a sus propios costos reales.
- No existe un control de inventarios, por ende desconocen el valor que tienen invertido en insumos, materia prima como de la misma manera en productos terminados, al mismo tiempo esto implica que no se está manejando un control eficiente sobre la calidad de productos perecibles que se encuentren en existencias.
- No se ha designado a un encargado de bodega, por lo que nadie responde del movimiento de los mismos.
- No tienen un registro de ingresos ni gastos lo cual indica que al final del día desconoce el valor real de las ventas y por ende no cuenta con un control de sus finanzas.
- En relación a las compra no manejan órdenes de compra, fichas de recepción como tampoco un registros eficiente de egresos.
- No realizan cuadros de caja al finalizar el día, (Ventas PVP con Total Ingresos).
- No tienen políticas para manejo de caja.

- No tienen políticas para proveedores.
- No tienen políticas para manejo de clientes.
- No dispone de sistemas informáticos para registros

## 4.2 RECOMENDACIONES

- Ampliar los conocimientos sobre procesos a seguir para costear su producción, diferenciar entre materia prima directa, mano de obra y costos indirectos de fabricación.
- Aplicar la herramienta denominada hoja de costos (PLANTILLA) que es el resumen del sistemas de costos por órdenes de producción en pocos pasos a seguir, el cual le permitirá controlar y evaluar el costo final del producto de forma eficaz, de la misma manera le servirá en la toma de decisiones.
- Seguir los procedimientos de producción.
  - Orden de producción
  - Orden de requisición
  - Salidas de materia prima Kardex
- Aplicar el uso de tarjetas de control de inventarios “KARDEX” para todos los inventarios
- Designar a una persona que se encargue del manejo de inventarios, persona que deberá cumplir con las siguientes funciones:
  - Llevar un registro de entradas y salidas de materia prima e implementos que se mantenga en inventarios. Se recomienda el uso del Kardex, mismo que debe mantenerse actualizado.
  - Mantener un stock necesario,
  - Informar de manera oportuna al administrador sobre requisición de materia prima.
  - Controlar la calidad de los productos en stock sobre todo los perecibles.

- Manejar un registro de ingresos, lo cual beneficiara al negocio porque al final del día se conocerá de cuanto fue la venta y cuanto se obtuvo de utilidad, así mismo a la semana como también al mes.
- Aplicar el proceso para compras:
  1. Orden de compra
  2. Ficha de recepción
  3. Kardex
  4. Registrar el egreso por la compra.
- Aplicar las políticas de caja propuestas.
- Aplicar las políticas para proveedores propuestas.
- Aplicar las políticas para clientes propuestas.

**ANEXOS**

**Anexo 1 Registro Único de Contribuyente**



**SRI**  
...le hace bien al país!  
**SRI**  
...le hace bien al país!



**REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES**  
**PERSONAS NATURALES**

**NUMERO RUC:** 0300882172001  
**APELLIDOS Y NOMBRES:** BRAVO CAMPOVERDE VICTOR FLORENCIO  
**NOMBRE COMERCIAL:** PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO  
**CLASE CONTRIBUYENTE:** OTROS **OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD:** NO  
**CALIFICACIÓN ARTESANAL:** JUNTA NACIONAL DEL ARTESANO **NUMERO:** 138031

---

**FEC. NACIMIENTO:** 25/08/1965 **FEC. ACTUALIZACION:** 25/08/2015  
**FEC. INICIO ACTIVIDADES:** 23/11/2011 **FEC. SUSPENSION DEFINITIVA:**  
**FEC. INSCRIPCION:** 23/11/2011 **FEC. REINICIO ACTIVIDADES:**

---

**ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL:**  
ELABORACION DE PAN.

---

**DOMICILIO TRIBUTARIO:**  
Provincia: CAÑAR Cantón: AZOGUES Parroquia: AZOGUES Calle: VINTIMILLA Número: S/N Intersección: BOLIVAR  
Referencia: A UNA CASA DE DELGADO TRAVEL. Email: victorbravo1965@yahoo.es Celular: 0999253540

---

**DOMICILIO ESPECIAL:**

---

**OBLIGACIONES TRIBUTARIAS:**  
\* DECLARACIÓN SEMESTRAL IVA

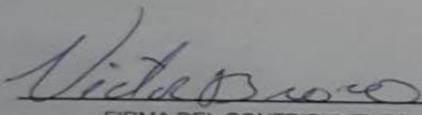
---

Las personas naturales que superen los límites establecidos en el Reglamento para la Aplicación de la Ley de Equidad Tributaria, estarán obligadas a llevar contabilidad, convirtiéndose en agentes de retención, y no podrán acogerse al Régimen Simplificado (RISE)  
 Recuerde que sus declaraciones son semestrales siempre y cuando cumpla con las condiciones para ello, que son: retención del 100% del IVA y transferencia de bienes y servicios con tarifa 0% de IVA  
 Si supera los montos establecidos en el reglamento estará obligado a llevar contabilidad para el siguiente ejercicio fiscal y la presentación de sus obligaciones será mensual.

---

|   |                |                  |   |
|---|----------------|------------------|---|
| <b># DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:</b> | del 001 al 001 | <b>ABIERTOS:</b> | 1 |
| <b>JURISDICCION:</b> \ ZONA 6\ CAÑAR      |                | <b>CERRADOS:</b> | 0 |

---



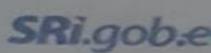
FIRMA DEL CONTRIBUYENTE



SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

Declaro que los datos contenidos en este documento son exactos y verdaderos, por lo que asumo la responsabilidad legal que de ella se deriven (Art. 97 Código Tributario, Art. 9 Ley del RUC y Art. 9 Reglamento para la Aplicación de la Ley del RUC).  
**Usuario:** NGCG150807 **Lugar de emisión:** AZOGUES/SERRANO S/N Y **Fecha y hora:** 25/08/2015 16:03:21

Página 1 de 2



**SRI.gob.ec**

Anexo 2 Permiso de funcionamiento Ministerio del Interior

 **Ministerio del Interior**

REPÚBLICA DEL ECUADOR  
MINISTERIO DEL INTERIOR

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO

AÑO DE PAGO  
**2017**

Fecha de Emisión: 18 de OCTUBRE del 2016  
Número de Permiso: 20160001934 Valor: 50.00  
RUC: 0300882172001  
Razón Social: BRAVO CAMPOVERDE VICTOR FLORENCIO  
Nombre Comercial: PANADERIA Y PASTELERIA BRAVO  
Nombre del Representante L.: BRAVO CAMPOVERDE VICTOR FLORENCIO  
Nombre del Administrador: BRAVO CAMPOVERDE VICTOR FLORENCIO  
Tipo de Establecimiento: PANADERÍA  
Horario de Funcionamiento: Lunes a domingo de 06H00 a 22H00  
Provincia: CAÑAR  
Cantón: AZOGUES  
Dirección: VINTIMILLA S/N BOLIVAR. FRENTE AL EDIFICIO DEL PUEBLO

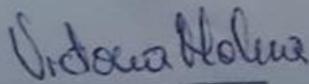
El Permiso de Funcionamiento se obtiene mediante internet a través del portal de esta Cartera de Estado, y es otorgado exclusivamente para la actividad descrita en el mismo. Su emisión se fundamenta en el Decreto Supremo 3310-B y Acuerdos Ministeriales 7915 y 6987.

El mal uso del Permiso de Funcionamiento o de la información generada a través de este medio, será de exclusiva responsabilidad del requirente del mismo. Las sanciones por su mal uso, serán desde la clausura hasta el retiro o revocatoria del mismo en el caso de infringir cualquier disposición legal sobre la materia. Las sanciones podrán ser impuestas únicamente por funcionarios autorizados de la Intendencia General de Policía de cada provincia.

Ubique este documento a color, en un lugar visible del establecimiento.

Es obligación del propietario del establecimiento, actualizar los datos en el sistema y volver a imprimir el permiso cuando se efectúe el cambio de administrador.

  
MOLINA SALAZAR MARIA VICTORIA  
DIRECTOR/A FINANCIERO/A  
DEL MINISTERIO DEL INTERIOR

  
SANCHEZ SACOTO JUAN  
INTENDENTE GENERAL DE POLICIA  
CAÑAR

Este documento es firmado electrónicamente

Fuente: Unidad de Control de Ingresos de la Dirección Financiera del Ministerio del Interior  
<http://www.ministeriodelinterior.gob.ec/permiso-funcionamiento>

**Anexo 3 Permiso de funcionamiento ARCSA**

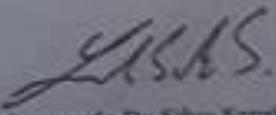
**AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN,  
CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA - ARCSA**

**PERMISO DE FUNCIONAMIENTO: ARCSA-2016-141.9.5-0001345**

Nombre o Razón Social del establecimiento: BRAVO CAMPOVERDE VICTOR FLORENCIO  
Nombre del Propietario o Representante Legal: BRAVO CAMPOVERDE VICTOR FLORENCIO  
Número del RUC del establecimiento: 0300882172001 Establecimiento N° 1  
Provincia: CAÑAR  
Cantón: AZOGUES  
Parroquia: AZOGUES  
Sector Referencia: CERCA DE CNT  
Dirección: CALLE VENTUILLA NUMERO: 50 INTERSECCION BOLIVAR

Actividades (Tipo(s) de establecimiento(s))  
\* 14195 ESTABLECIMIENTOS DESTINADOS A LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE  
PANADERIA Y PASTERIA ARTESANAL. Riesgo: Medio

Fecha de Emisión: 18-06-2016  
Fecha de Vigencia: 18-06-2017  
Valor: \$ 0.0

  
Ing. Leonardo Du Silva Saralegui  
Coordinador General Técnico de Certificaciones - ARCSA

**Nota:**  
Los establecimientos en la cual se emitió el Permiso de Funcionamiento, son verificados en cualquier momento por la Agencia  
Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.



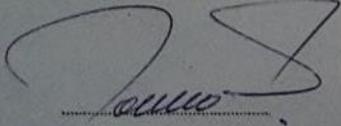
**Anexo 4 Permiso de Funcionamiento Cuerpo de Bomberos**

  
**CUERPO DE BOMBEROS DE LA CIUDAD DE AZOGUES**

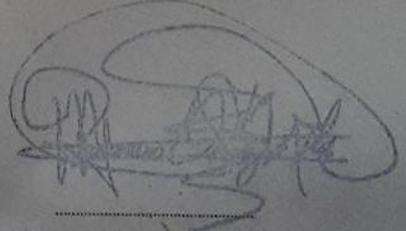
En uso de sus atribuciones establecidas en la Ley de Defensa Contra Incendios, en su Art. 35, concede el presente Permiso de Funcionamiento: **0006455**

Local: PANADERIA BRAVO Propietario: BRAVO CAMPOVERDE VICTOR Valor: \$ 16,00  
Dirección: BOLIVAR Y VINTIMILLA(ESQ.)  
Lugar y Fecha de Expedición: Azogues, a 27 de ABRIL del 2017  
Válido hasta el: 31 DE DICIEMBRE DEL 2017

Por haber cumplido los requisitos determinados en el Reglamento de PREVENCIÓN, MITIGACIÓN Y PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS.

  
PRIMER JEFE DEL C.B.V.A.

ABNEGACIÓN Y DISCIPLINA

  
TESORERO DEL C.B.V.A.

Teléfonos: 072.240.188 / 072. 242.102 / 911 Tiraje: 4001 hasta el 10.

## Bibliografía

- Aguirre Ormaechea , J. M. (2009). *Nueva Contabilidda General*.
- Albuja Montalvo, C. (s.f.). *Introduccion a la codificación*.
- Antonio, M. (S.F.). *Contabilidad de Costos* .
- Bravo Valdivieso, M., & Ubidia Tapia, C. (2013). *Contabilidad de Costos*. 3era.
- González Rodríguez, R. O., García Alvarez, F. I., & Quevedo Vázquez, J. O. (2017). El estudio de mercado como herramienta fundamental para potenciar emprendimientos.
- Horngren, C. (2003). *Contabilidad* . Quinta edición .
- IASC, F. (2009). *Modulo 13: Inventarios* . London.
- LEXUS. (2009). *Manual de Contabilidad y Costos* .
- Monteros, E. (s.f.).
- Montoya, D. R. (10 de 2008). *Delirm*. Recuperado el 28 de 12 de 2017, de [delirm.blogspot.com](http://delirm.blogspot.com)
- Organizacion Internacional del Trabajo, O. (s.f.).
- Pezo, A., Moreno, V., & Calderon, N. (2012).
- Quinto Ciclo Contabilidad y Auditoria. (2017). *La aplicación de procesos de costos en el sector artesanal panificador de la ciudad de Azogues*. Azogues.
- Rodríguez Morales , L. (2012). *Analisis de estados financieros, un enfoque en la toma de decisiones* . D.F.: 2da Edicion .
- Schnarch, A. (2013). *Marketing Para Pymes*. Primera Edicion.
- Thompson , A., Peteraf, M., & Gamble, J. (s.f.).
- Valdivieso, M. B. (2013). *Contabilidad de costos*. 11a Edición .
- Valdivieso, M. B. (2013). *Contabilidad de Costos*. 3ra Edicion .

- Zanipatín Segura , M. A. (2012). *Sistema de costos por ordenes de producción para la empresa panificadora Pan de Casa" del canton Chimbo, provincia Bolivar, año 2012.*
- Zapata Sánchez, P. (2011). *Contabilidad general*. Séptima edición.
- Zapata. (2013). *Herramienta para la toma de decisiones*.
- Zapata Sánchez, P. (2015). *Herramienta para la toma de decisiones*. 2 Edicion.

## Linkografía

- Artesano, R. d. (s.f.). *Reglamento del Artesano*. Recuperado el 19 de OCTUBRE de 2017, de [www.artesanos.gob.ec: http://www.artesanos.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/03/Reglamento-General-a-la-Ley-de-Defensa-del-Artesano.pdf](http://www.artesanos.gob.ec/content/uploads/downloads/2015/03/Reglamento-General-a-la-Ley-de-Defensa-del-Artesano.pdf)
- Dictionaries, E. O. (s.f.). *Español Oxford Living Dictionaries*. Recuperado el 14 de 12 de 2017, de <http://es.oxforddictionaries.com/definicion/pan>
- Gerencie.com. (30 de 01 de 2016). *NIIF para principiantes*. Recuperado el 23 de 12 de 2017, de <http://www.gerencie.com/que-debemos-saber-de-inventarios-seccion-13-niif-para-pymes.html>
- Interno, R. T. (29 de 01 de 2018). *Ley del Regimen Tributario Interno* . Obtenido de <https://www.aduana.gob.ec/archivos/Boletines/2014/Ley%20de%20Regimen%20Tributario%20Interno%20Junio%202014.pdf>
- *Ley de Defensa del Artesano*. (11 de 12 de 2017). Recuperado el 12 de 10 de 2017, de (<http://www.artesanos.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/03/Reglamento-General-a-la-Ley-de-Defensa-del-Artesano.pdf>)

- *Ley del Artesano* . (s.f.). Recuperado el 12 de 10 de 2017, de  
(<http://www.artesanos.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/03/Reglamento-General-a-la-Ley-de-Defensa-del-Artesano.pdf>)
- Pymes, E. (12 de 12 de 2017). *Ecuador Pymes* . Obtenido de  
<https://ecuadorpymes.com/ficha/panaderia-y-pasteleria-bravo-825060>
- PYMES, N. p. (25 de 01 de 2009). *NIIF para PYMES* . Obtenido de  
<http://www.normasinternacionalesdecontabilidad.es>
- SRI. (10 de 12 de 2017). *Servicio de Rentas Internas*. Recuperado el 22 de 11 de 2017, de  
<http://www.sri.gob.ec/web/guest/32>
- Superintendencia, C. (25 de 01 de 2018). *Superintendencia de compañías*. Obtenido de  
[http://appscvs.supercias.gob.ec/guiasUsuarios/images/guias/info\\_fin/otros/PLAN%20DE%20CUENTAS.pdf](http://appscvs.supercias.gob.ec/guiasUsuarios/images/guias/info_fin/otros/PLAN%20DE%20CUENTAS.pdf)