



UNIVERSIDAD DEL AZUAY

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACION
ESCUELA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA**

***“DISEÑO DEL METODO DE COSTOS BASADO EN
ACTIVIDADES A.B.C.***

EN “NINOS PIZZA” DE LA CIUDAD DE CUENCA”

Tesis previa a la obtención del Título de:

“INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA”

AUTORES:

María del Carmen Fajardo Reinoso.

Gina Elizabeth Zambrano Novillo.

DIRECTOR:

Ing. Iván Orellana.

CUENCA – ECUADOR

2010

DEDICATORIA

Para ser exitoso en la vida no es necesario ser grande ni poderoso, lo que debes hacer es soñar en tus ideales y luchar para conseguirlos.....

Por y para ustedes Papá y Mamá, sin su paciencia, amor, apoyo y confianza no lo hubiera logrado.

A mis hermanos: Mary, Juank y Pauly, su compañía y cariño desde la distancia me dieron fuerza y ánimo para luchar por este nuevo sueño.

A mis bellas sobrinas, sin sus sonrisas y ocurrencias mi vida no fuera la misma, las amo Anahí Berenice y María José.

A mi novio, Santiago por su amor, apoyo, compañía y cuidados en cada momento de mi vida.

Gina Zambrano Novillo

A Dios por iluminarme día a día en todos los senderos de mi vida, por darme sabiduría, entendimiento, y capacidad para culminar con una nueva etapa estudiantil de mi vida.

A mi hermano Edwin, por haberme apoyado incondicionalmente para que hoy sea alguien en la vida, por estar siempre en los momentos bueno y difíciles de mi carrera, gracias hermano por todo solo dios sabrá pagarte todo lo que has hecho por mí.

A mis padres Germán e Hilda, por el apoyo económico y moral que me brindaron siempre para llegar a culminar esta etapa, por darme la fuerza y entendimiento para no darme por vencida y seguir adelante.

A todas mis hermanitas y familiares por estar siempre alentándome en todo momento de mi vida y apoyarme a culminar mis estudios.

María del Carmen Fajardo

AGRADECIMIENTO

Primeramente agradecemos a Dios quien nos ha guiado por el mejor camino y con su bendición nos ha brindado las fuerzas necesarias para seguir cumpliendo nuestras metas.

Un especial y sincero agradecimiento a la Universidad del Azuay, entidad a la que debemos nuestra formación Profesional, en cuyas aulas hemos forjado nuestra esperanza para el futuro.

A la Facultad de Administración de Empresas por el importante aporte académico, que de sus distinguidos docentes recibimos.

Al Señor Director de la presente Tesis Ingeniero IVAN ORELLANA, por el empeño y tiempo que dedicó para que nuestro trabajo de investigación alcance la meta que nos habíamos planteado.

Y a todas las personas que de una u otra manera han hecho posible cursar y concluir con éxito esta etapa de nuestras vidas.

Gracias por siempre...

INDICE DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN.....	1
CAPITULO I.....	4
DIAGNOSTICO DE LA EMPRESA “NINNO’S PIZZA”.....	4
1.1. DIAGNOSTICO ADMINISTRATIVO.....	4
1.1.1. RESEÑA HISTORICA.....	4
1.1.2. MISION.....	4
1.1.3. VISION.....	5
1.1.4. OBJETIVOS.....	5
1.1.5. PROPOSITOS.....	5
1.1.6. POLITICAS.....	6
1.1.7. ORGANIGRAMA.....	6
1.1.8. CONCLUSIONES DIAGNOSTICO ADMINISTRATIVO.....	7
1.2. DIAGNOSTICO ECONOMICO – FINANCIERO.....	7
1.2.1. ANALISIS DE DATOS HISTORICOS.....	7
1.2.1.1. INVERSIONES.....	7
1.2.1.2. INGRESOS.....	7
1.2.1.3. GASTOS.....	8
1.2.2. ESTADOS FINANCIEROS.....	8
1.2.3. FINANCIAMIENTO.....	15
1.2.4. CONCLUSIONES DEL DIAGNOSTICO ECONOMICO – FINANCIERO.....	15
CAPITULO II.....	18
ESTUDIO DE LOS COSTOS.....	18
2.1. COSTO DE MATERIA PRIMA.....	18

2.1.1. MATERIA PRIMA DIRECTA.....	18
2.1.2. MATERIA PRIMA INDIRECTA.....	19
2.1.3. MANEJO DE INVENTARIOS.....	22
2.1.3.1. PREVISION DE LOS MATERIALES NECESARIOS.....	23
2.1.3.2. LOS NIVELES DE EXISTENCIAS.....	23
2.2. COSTOS DE MANO DE OBRA.....	25
2.2.1. MANO DE OBRA DIRECTA.....	25
2.2.2. MANO DE OBRA INDIRECTA.....	26
2.2.2.1. REMUNERACION DE LA MANO DE OBRA.....	26
2.3. COSTOS INDIRECTOS.....	31
2.3.1. DETERMINACION DE COSTOS INDIRECTOS.....	33
2.3.2. DETERMINACION DE BASES DE ASIGNACION Y TASAS DE INDIRECTOS.....	37
2.3.3. TRATAMIENTO CONTABLE DE LOS COSTOS INDIRECTOS APLICADOS.....	38
2.3.4. TRATAMIENTO DE LAS VARIACIONES DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION.....	41
CAPITULO III.....	48
INTEGRACION DE INFORMACION.....	48
3.1. ESQUEMA DEL MODELO DEL METODO DE COSTEO.....	48
3.2. ESTRUCTURA DEL MODELO DEL METODO DE COSTEO.....	48
CAPITULO IV.....	67
DISEÑO DEL METODO DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES “A.B.C” PARA NINO’S PIZZA.....	67
4.1. ANALISIS DEL FLUJO DE ACTIVIDADES REALIZADOS EN LA ORGANIZACION.....	67
4.1.1. DESCRIPCION DE ACTIVIDADES.....	71

4.2. DETERMINACION DE LOS COSTOS UNITARIOS POR EL METODO TRADICIONAL.....	73
4.3. ESTUDIO DE COSTOS QUE AGREGAN VALOR.....	75
4.4. ESTUDIO DE COSTOS QUE NO AGREGAN VALOR.....	76
4.5. ANALISIS DE LOS COSTOS Y DETERMINACION DE LAS BASES DE ASIGNACION MEDIANTE EL METODO DE COSTEO “A.B.C”	76
4.5.1. DETERMINACION DE TASA DE INDIRECTOS PARA APLICACIÓN DE COSTOS POR EL METODO ABC.....	78
4.5.2. APLICACIÓN DE LA TASA DE INDIRECTOS.....	78
4.5.3. CUADRO DE COSTOS TOTALES.....	79
4.6. DETERMINACION DE LAS TASAS DE INDIRECTOS.....	80
4.7. DETERMINACION DE COSTOS UNITARIOS METODO ABC.....	80
4.8. TRATAMIENTO DE LAS VARIACIONES DE LOS COSTOS EN LA PRÁCTICA.....	81
4.9. COMPARACION ENTRE EL METODO DE COSTEO TRADICIONAL Y EL METODO DE COSTOS ABC EN NINO’S PIZZA.....	83
4.9.1. REGISTROS CONTABLES.....	83
CAPITULO V.....	93
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES PARA LA TOMA DE DECISIONES.....	93
5.1. CONCLUSIONES.....	94
5.2. RECOMENDACIONES.....	96
BIBLIOGRAFIA.....	98
ANEXOS.....	101

RESUMEN

El método de Costeo Basado en Actividades “A.B.C”, es una importante herramienta empresarial, que ayuda a obtener información de productos, clientes, proveedores y demás factores que inciden directamente en su funcionamiento, otorgando un escenario eficiente para la toma de decisiones.

Por lo antes expuesto, el presente trabajo ha sido realizado para asistir en la determinación de costos bajo el esquema “A.B.C”, a “NINO’S Pizza” una pequeña empresa dedicada a la producción y venta de comida rápida; con el objetivo de obtener información confiable y oportuna que ayude a determinar en forma eficiente si existe exceso, equilibrio o deficiencia de costos.

ABSTRAC

The method of Activity Based on Costs "A.B.C" is an important business tool that helps to obtain information of products, customers, suppliers and other factors that affect its functioning directly, providing an efficient scenario for the decision taking.

For the aforementioned reasons, this project has been developed in order to determine costs under the "ABC" scheme in the company "NINO'S PIZZA", a business dedicated to producing and selling fast food; the objective is to obtain reliable and timely information that helps determine if there is excess, equilibrium or deficiency of costs.

INTRODUCCIÓN

Los continuos y rápidos cambios a los cuales está expuesto el mundo, la sociedad, las organizaciones y el entorno, obliga a que todo lo que rodea estos sistemas se transforme para poder acoplarse al nuevo ritmo de vida tanto de orden social, productivo como empresarial.

Para hacerle frente a estos cambios, las organizaciones están obligadas a prepararse en varias áreas entre ellas la contabilidad, que ha dejado de ser vista como el manejo y conciliación de cuentas, para convertirse en la herramienta de apoyo incondicional de alta gerencia en la toma de decisiones, para lo cual el manejo de los costos es de suma importancia y por esto cada día las empresas se empeñan por optimizar el sistema de costeo de sus bienes y/o servicios producidos, tratando de llegar al costo más real y confiable, obteniendo de esta manera una mayor rentabilidad en beneficio de todos quienes forman parte del sistema productivo.

El propósito del presente trabajo, es brindar a NINO'S Pizza, una herramienta confiable para la determinación de los costos de sus productos, como lo es el método basado en actividades "A.B.C", cuyo objetivo es la división por actividades del proceso productivo determinando de mejor manera el costo final del producto, detectando si existe exceso, equilibrio o deficiencia del costo; otro propósito es demostrar a quienes desempeñan gerencias o puestos de responsabilidad en las organizaciones, y a quienes estudian la materia, que el uso de una herramienta segura para la determinación de los costos es de suma importancia para el desarrollo de las organizaciones.

Finalmente, la elaboración de la propuesta para el control de costos en NINOS Pizza, será realizada en primer lugar con un diagnóstico de la situación administrativa y económica actual de la empresa, para luego proceder con la revisión del manejo y estructura actual de los costos en la empresa y por último el diseño del control de costos y gastos mediante el método de Costeo Basado en Actividades "A.B.C"; determinando los costos y gastos para cada una de las actividades, lo cual, permitirá a la empresa obtener un costo casi exacto de cada producto, evitar costos elevados, planificar las inversiones, eliminar los gastos innecesarios, asignar un correcto precio de venta al público e incrementar el nivel de beneficios para todos los que conforman NINO'S Pizza.

CAPITULO
PRIMERO

CAPITULO I

DIAGNOSTICO DE LA EMPRESA “NINNO’S PIZZA”

1.1. DIAGNOSTICO ADMINISTRATIVO

1.1.1. RESEÑA HISTORICA

NINO’S Pizza, nace de una conversación informal de amigos entre risas y anécdotas Pedro Farfán, Alfredo Vázquez y Mario Guzmán tienen la idea de formar una sociedad e implementar un negocio el cual además de brindarles un ingreso sea motivo de afianzar el lazo de amistad, con el pasar del tiempo deciden hornear aquella idea transformándola en lo que ahora es NINO’S Pizza.

NINOS Pizza, es una sociedad de hecho legalmente constituida en la ciudad de Cuenca a los tres días del mes junio del 2008, con capacidad resolutive, técnica, administrativa y financiera que promueve el bienestar social, ofreciendo una gama de productos sanos, ricos y nutritivos que gustan a todos los miembros de la familia y promoviendo el desarrollo económico generando plazas de trabajo.

La finalidad que tiene NINOS Pizza, es brindar un buen producto rico y nutritivo que satisfaga de una manera fácil los antojitos de la comunidad con un servicio de calidad y eficiencia siempre a la par con las necesidades de los consumidores.

El producto principal que ofrece es una variedad de pizzas adicional de una amplia gama de comida rápida. La empresa se financia con recursos propios como lo es la aportación de los socios y con los resultados obtenidos de giro normal del negocio.

1.1.2. MISION:

Satisfacer las necesidades de nuestros clientes, entregando productos de sabor inigualable acompañado de excelente servicio, fortaleciéndonos así en el mercado, para obtener un mejor rendimiento económico, el cual brinde mayores ingresos tanto a propietarios como empleados.

1.1.3. VISION:

Superar las expectativas de nuestros clientes gracias al sabor de todos los productos y el excelente servicio brindado, para lograr ser una de las principales opciones del consumidor cuando piense en comida rápida, incrementando de esta manera en un 30% las ventas anuales.

1.1.4. OBJETIVOS:

- Lograr el fortalecimiento en el mercado de comida rápida.
- Orientar los productos y el servicio hacia la satisfacción de nuestros clientes.
- Implantar nuevos productos acorde a las necesidades de nuestros clientes.
- Incursionar en nuevos mercados con los productos existentes y nuevos productos.
- Proveer una excelente calidad y servicio personalizado.

1.1.5. PROPOSITOS:

- Ofrecer productos de calidad al alcance de nuestros clientes.
- Brindar una atención personalizada con cada uno de nuestros clientes.
- Satisfacer las exigencias de los gustos y preferencias de los clientes.
- Analizar los posibles futuros mercados a los cuales pretendemos llegar con nuestros productos y servicio.

1.1.6. POLITICAS:

- Contratar personal especializado en cada una de las áreas.
- Brindar capacitación permanente que nos asegure la satisfacción de nuestros clientes.
- Formar una familia de trabajo en donde todos se sientan a gusto con sus labores encomendadas.
- Tratar a todos nuestros clientes como parte de nuestra familia de trabajo.

1.1.7. ORGANIGRAMA:

NINO’S Pizzería, no posee una estructura organizativa debidamente definida, esto es por tratarse de una empresa pequeña manejada por los mismos propietarios, debido a ello hemos propuesto la siguiente estructura:



1.1.8. CONCLUSIONES DIAGNOSTICO ADMINISTRATIVO

Una vez concluido el análisis administrativo, podemos señalar que la empresa carece de un plan estratégico básico, iniciando desde la falta de una estructura organizativa definida, lo cual se debe a que NINO’S Pizza es manejada por sus propietarios dentro de un ambiente de respeto y confianza lo cual hasta el momento ha dado buenos resultados.

1.2. DIAGNOSTICO ECONOMICO – FINANCIERO

1.2. 1. ANALISIS DE DATOS HISTORICOS

Para realizar el presente análisis se han tomado como base los Estados financieros correspondientes al ejercicio económico 2008; de donde obtuvimos:

1.2. 1.1. INVERSIONES

La Inversión que posee la empresa NINO’S Pizzería está conformada por los Activos de trabajo necesarios para el inicio de sus actividades como son:

- Muebles y Enseres
- Vehículos
- Maquinarias
- Equipos de computación y Software contable

1.2. 1.2. INGRESOS

Los Ingresos de NINO’S pizzería son obtenidos por las ventas del giro normal del negocio, es decir no posee otro ingreso significativo proveniente de otras actividades.

Los ingresos obtenidos durante el periodo 2008 ascendieron a \$142,658.07 de los cuales \$139,614.09 corresponde a las Ventas Netas y la diferencia \$3,043.98 a los ingresos por Servicios.

1.2. 1.3. GASTOS

NINO'S pizzería mantuvo durante el ejercicio 2008 altos niveles de gastos, siendo los de Ventas los de mayor valor lo cual por su naturaleza comercial se justifica, adicionalmente a ello es importante indicar que por ser el primer año de inicio de actividades los gastos administrativos, financieros y otros gastos no fueron controlados debidamente, por lo que se termina el periodo económico contable con pérdida.

1.2.2 ESTADOS FINANCIEROS

A continuación presentamos los Estados Financieros del periodo contable Junio – Diciembre 2008, tomados de los archivos contables de NINO'S Pizza.

NINO'S Pizza ESTADO DE RESULTADOS 31 de diciembre de 2008			
INGRESOS			142658.07
INGRESOS EN VENTAS			139614.09
VENTAS NETAS		106596.83	
VENTAS BRUTAS		106596.83	
Gravadas	106698.89		
Desc. En Ventas	102.06		
VENTAS NO DECLARADAS		33017.26	
VENTAS NO DECLARADAS		33017.26	
VENTAS NO DECLARADAS	33030.60		
Desc. En ventas no declaradas	13.34		
INGRESOS NO OPERATIVOS		3043.98	
OTROS INGRESOS		3043.98	
INTERESES GANADOS		0.61	
Intereses Ganados	0.61		
TRANSPORTE EN VENTAS		0.36	
VARIOS SERVICIOS		3043.01	
SERVICIO EN VENTAS	1816.55		
Otros Ingresos	1226.46		
COSTOS			56961.44
COSTO DE VENTAS			56961.44
COMPRAS NETAS		56382.74	
COMPRAS BRUTAS		52880.44	
Gravadas	30926.83		
No Gravadas	21953.61		
DESCUENTO EN COMPRAS		0.01	
FLETES Y TRANSPORTES		677.84	
COMPRAS NO DECLARADAS		2824.47	
No Declaradas	2824.47		

COSTOS DIRECTOS		578.70
GASTOS DE FABRICACION	578.70	
Gas	574.70	
Prod. En estado natural	4.00	
GASTOS		94091.74
GASTOS OPERATIVOS		93956.84
GASTOS EN VENTAS	57736.64	
SUELDO VENTAS Y LEYES SOCIALES	39376.40	
Sueldo a Vendedores	20577.19	
Decimo Tercer Sueldo	1666.80	
Decimo Cuarto Sueldo	1500.16	
Vacaciones	973.20	
IESS Patronal	2096.88	
Incentivos	5124.60	
Horas Extras	23.24	
Servicios Prestados	814.52	
Fondo de Reserva	666.80	
Movilización	249.00	
Responsabilidad	1620.83	
Reemplazos	120.00	
Bonos no declarados	3943.18	
DIVERSOS EN VENTAS	18360.24	
Publicidad	2744.57	
Mantenimiento local	627.39	
Contribuciones	987.52	
seguro vehículo sin retención	123.44	
Combustibles	777.35	
Arriendos	10200.00	
Control de plagas	33.93	
Combustibles sin factura	40.14	
Mantenimiento vehículo c/reten	139.69	
Mantenimiento vehículo s/reten	423.82	
Impuestos	45.95	
ICE	252.72	
Movilización	1553.55	
Mantenimiento equipo	410.17	
GASTOS ADMINISTRACION		32802.30
COMUNICACIONES	7229.37	
Agua, Luz y Teléfono	6732.41	
Cable TV	441.03	
Monitoreo	30.32	
DATAFAST	25.61	
CARGOS FIJOS	7908.99	
Depreciación de activos	7908.99	
SUMINISTROS	2901.66	
Impresos y Material de Oficina	283.67	
Útiles de Oficina	1753.97	
Útiles de Limpieza	443.86	
Descartables	420.16	
DIVERSOS ADMINISTRATIVOS	14762.28	
Alimentación a empleados	670.55	
Agua, Luz y Teléfono	21.10	1524.99
Contribución a Instituciones	44.02	
Honorarios	6910.19	
Impuestos municipales	22.00	
Gastos Bancarios	463.26	
Gastos t/crédito comisiones	304.06	
Diversos sin factura	49.93	
Impuestos asumidos por Nino's	102.85	



DIAGNOSTICO DE LA EMPRESA “NINO’S PIZZA”

Cuentas Incobrables	43.64		
Comisiones a Terceros (CSP)	140.32		
Arriendo no deducibles	3720.00		
Gastos no deducibles	2270.36		
GASTOS FINANCIEROS		3417.90	
INTERESES EN OBLIGACIONES	2652.35		
Intereses en Sobregiros	414.08		
Intereses en mora	94.42		
Comisiones Bancarias	257.05		
EGRESOS NO OPERATIVOS			134.90
OTROS EGRESOS		134.90	
COMISIONES A TERCEROS	134.90		
PERDIDA.....			-8395.11

NINO'S Pizza BALANCE GENERAL 31 de diciembre de 2008		
ACTIVO		75720.40
ACTIVO CORRIENTE		16447.99
ACTIVO DISPONIBLE		478.91
CAJA	150.00	
Caja Chica	150.00	
BANCOS	328.91	
Banco de Fomento	10.00	
Banco de Machala (Ahorros)	326.74	
Bolivariano	-1574.11	
Proamaerica	66.28	
Codesarrollo	1500.00	
ACTIVO EXIGIBLE		11517.34
CLIENTES	4828.82	
Cheques Protestados	14.20	
Cientes	4779.62	
Cientes 2007	35.00	
ANTICIPOS	5205.22	
Valencia Jorge	20.00	
Vera Jimmy	-5.00	
Bolatos Jasmine	10.10	
Noblecilla Zulay	35.00	
Matute Jhonatan	16.35	
Jadan Ximena	200.10	
Israel	4.00	
Aguilera Fabian	45.00	
Paola Carangui	5.00	
Arevalo Cumanda	1.50	
Farfan Pedro	108.86	
Guzmán Teodoro	4402.38	
Riqueti Patricio Dr.	1.00	
Solano Juan Francisco	4.60	
Polo Gonzalo / arrendatario	126.61	
Sr. Ortega / proveedor moto	50.00	
Anticipo a Proveedores	179.72	
IMPUESTOS AL FISCO	283.30	
Retención en la Fuente	283.30	
Cuentas por Cobrar	1200.00	
Depósitos en Garantía	1200.00	
DIFERIDO		4451.74
INVENTARIOS	4451.74	
Utensilios Cocina	3052.27	
Varios	1399.47	

ACTIVO FIJO		59272.41
ACTIVO FIJO VALOR ORIGINAL	110.49	
VEHICULOS	147.32	
DEP. ACUM. Vehículos	-36.83	
EQUIPO	4860.01	
TV LG 29"	356.79	
TV SONY 57"	3552.00	
Computador 1 g	587.46	
Computador Samsung	465.00	
Impresora Epson	230.00	
Proyector Panasonic	570.00	
Regulador de voltaje	28.58	
Teléfono Panasonic	40.18	
Alarma	320.00	
Congelador Bosch	330.00	
Depreciación acumulada	-1620.00	
Muebles y Enseres	8015.28	
20 Juegos de Mesa de 4 Sillas	2600.00	
Mueble de Madera Vitrina	120.00	
Mesa Corta Pizzas	35.00	
Mesón de Servicios	307.09	
Mueble pequeño de Madera - Caja	35.00	
Open de Neón	222.94	
Mampara Puerta Principal	398.50	
Mampara Ventana Principal	350.00	
Letrero Bandera	535.71	
Letrero Horizontal	382.50	
Letrero Menú	382.50	
Soporte de tv de 21" a 29 "	120.00	
Campana de Olores	286.00	
Ventilador Plástico	22.82	
Luces de Emergencia	65.09	
Puerta de Madera Cocina	78.80	
2 Estantes de Acero 25 x 140	170.00	
2 Estantes de Acero 25 x 160	150.00	
2 Estantes Repisa Bodega	107.00	
Mesa de Acero Ind x 90x 140	150.00	
Mesa de Acero Ind x 90x 110	240.00	
Mesa de Acero Ind x 90x 85	140.00	
Parrilla Central de Gas	190.00	
4 Bolsos para de Pizzas	30.00	
2 Mesas de Niños	47.16	
6 Mesa de Porta Pizzas	100.00	
2 Taburetes para el área de caja	80.00	
2 Butacas	20.00	
2 Cajas Para motos	200.00	

20 Vidrios Cubre Mesas	110.00	
Extinguidor de Incendios	35.00	
Caja de Breaker	12.67	
Lavador de Platos	251.20	
Carro limpieza Amarillo	84.45	
Mesa Auxiliar Aluminio F 45381	252.18	
Caja Registradora	30.00	
Cuchillos , Espátulas , Tenedores	79.63	
Pantalla de Proyección	90.97	
Ceniceros Cuadrados y lisos (10)	3.57	
Mueble de Madera , (debajo Grada)	202.61	
1 Atomizador	2.23	
6 Jarros 1 1/2 cristal	17.14	
24 vasos Herradura	12.85	
Teléfono GE 27831FE1	28.57	
Sello de caucho	14.11	
Adorno, Cocinero/Incienso	20.09	
24 Fuentes Rectangulares 17.5	92.49	
Depreciación acumulada muebles	-890.59	
MAQUINARIA RESTAURANT		32702.15
Balanza Electrónica	200.66	
Horno Pizza	11838.85	
Mixer	4510.04	
Plufer	789.26	
Mesa fría	3946.28	
Rallador de queso	1014.76	
Calefón	138.39	
Congelador	3946.28	
Refrigerador	2818.77	
Vitrina	709.82	
Cocina	348.59	
Freidora	1476.93	
Microondas	62.58	
Laminadora	1269.00	
Batidora	361.22	
Centralilla 4 válvulas	400.00	
Pres pizza	1691.26	
Licuada	140.00	
Refrigeradora Indúrame ri-585	673.03	
Deprecación acumulada	-3633.57	
VEHICULOS		3508.48
Moto Honda roja	1795.16	
Moto Honda amarillo pasión	3441.32	
Depreciación	-1728.00	
CONSTRUCCIONES		5841.00
CONSTRUCCIONES EN CURSO	5841.00	

INTANGIBLE	1235.00	
Línea Telefónica	235.00	
Programa Contable Adviser	1000.00	
DIFERIDO	3000.00	
PUBLICIDAD ENERO -JUNIO- 2008	3000.00	
PASIVO		42875.83
PASIVO CORRIENTE		42875.83
PASIVO EXIGIBLE		42875.83
ENTIDADES BANCARIAS	10414.78	
Banco de Machala	10000.00	
Visa Teodoro MM Jaramillo	414.78	
CUENTAS POR PAGAR	17366.81	
Vásquez Alfredo	4868.46	
Sueldos por pagar	2302.25	
Pedro Farfan (prest. 5.000)	2696.10	
Pedro Farfan (prest. 1.000)	1000.00	
Pedro Farfan (prest. 3.000)	3000.00	
Pedro Farfan (prest. 500)	500.00	
Pedro Farfan (prest. 3.000)	3000.00	
PROVEEDORES	12357.43	
Proveedores Cta. Agrupadora	12276.16	
Multas al Personal	81.27	
IMPUESTOS POR PAGAR	1670.35	
IVA en Ventas	1670.35	
PROVISION DE LEYES SOCIALES	1066.46	
IEES por pagar	1287.30	
XIII Sueldo	169.58	
XIV Sueldo	566.80	
Vacaciones	473.20	
15% Utilidad empleados	-2097.22	
Fondo de Reserva	666.80	
PATRIMONIO		41239.68
CAPITAL CONTABLE		41239.68
CAPITAL SOCIAL	47314.10	
CAPITAL SOCIAL	47314.10	
Farfan Pedro	15000.00	
Guzmán Teodoro	15000.00	
Vásquez Alfredo	17314.10	
RESULTADOS ACUMULADOS	-6074.42	
RESULTADOS ACUMULADOS	-6074.42	
Resultados acumulados	-6074.42	
PERDIDA DEL EJERCICIO		-8395.11
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO		75720.40

1.2.3 FINANCIAMIENTO

La empresa NINOS PIZZERIA fue financiada 100 % con aporte de capital de sus tres socios distribuidos de la siguiente manera:

- Alfredo Vásquez 17.314,10
- Mario Guzmán 15.000,00
- Pedro Farfán 15.000,00

1.2.4. CONCLUSIONES DEL DIAGNOSTICO ECONOMICO-FINANCIERO:

Concluido el análisis económico-financiero, de NINO’S Pizza durante el periodo 2008, podemos acotar que la empresa obtuvo una pérdida de \$8395,11 acorde al estado de resultados proporcionado, esta situación se justifica por el hecho de que recién dio inicio a sus actividades en el mes de junio del 2008.

Adicional, según muestran los estados financieros la empresa NINO’S Pizza, se encuentra con baja liquidez como para poder cumplir sus obligaciones con terceros si estas fueran elevadas, pero como el endeudamiento de la empresa es mínimo frente al aporte propio de capital que mantiene, no representa mayor dificultad; es importante señalar que obtuvo un muy buen nivel de ventas durante el periodo 2008, pese a estar recién iniciando en el mercado de comida rápida.

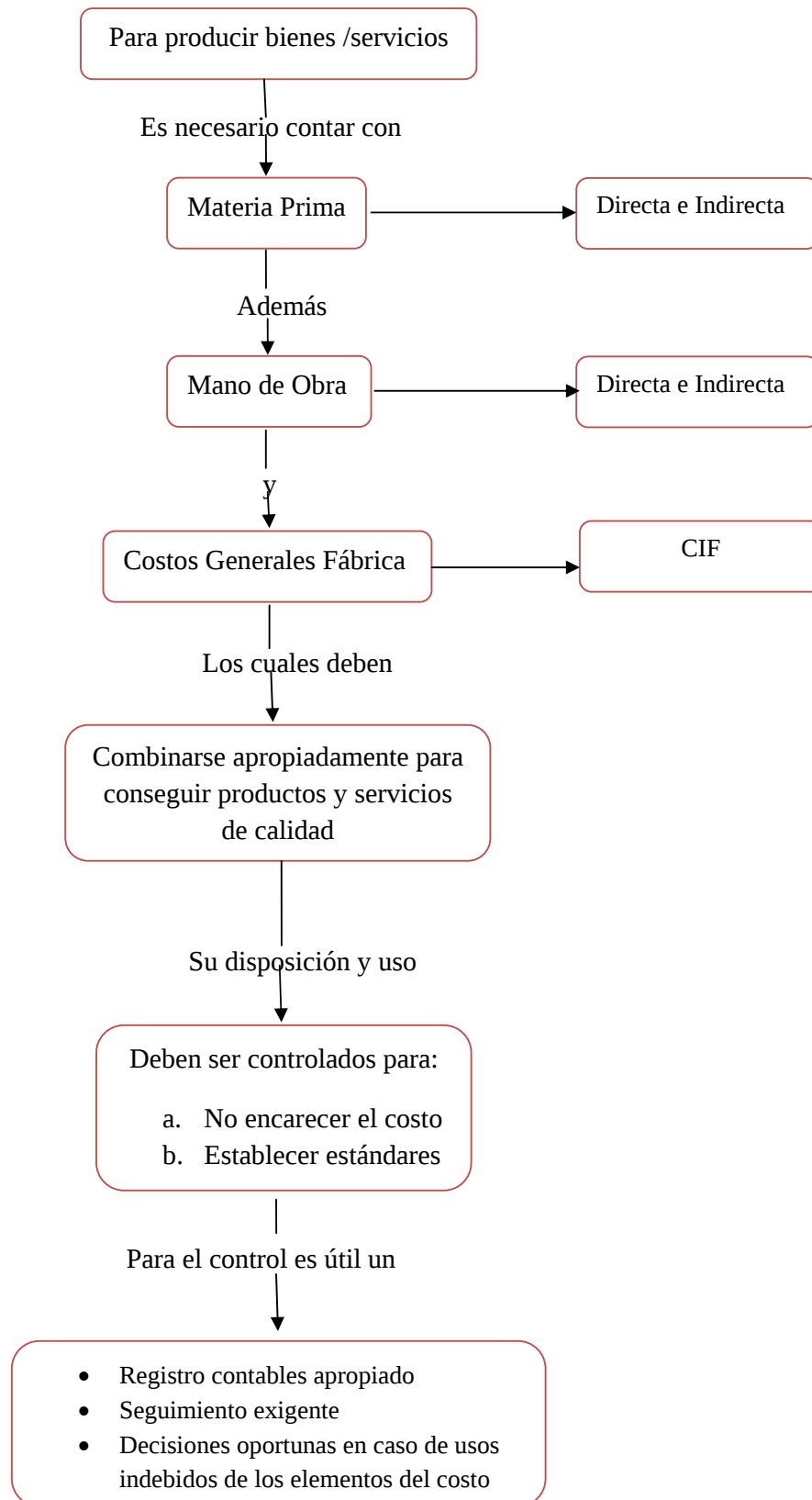
Finalmente podemos indicar que el periodo analizado es muy corto en relación a la permanencia en el mercado, como para determinar si la empresa tiene o va tener estabilidad en el mismo.

CAPITULO

SEGUNDO

ESTUDIO DE LOS COSTOS

ELEMENTOS DEL COSTO



CAPITULO II

ESTUDIO DE LOS COSTOS

Uno de los problemas frecuentes que impiden que una empresa fluya al mismo nivel que el mercado lo requiere, es la inadecuada e inoportuna toma de decisiones gerenciales; y esto se debe gracias a que la determinación de los costos de los bienes que fabrica o comercializa, de los servicios que genera, de los productos que cultiva, en fin, de la actividad a la cual se dedica la empresa, no es la correcta, por falta de procedimientos apropiados que permitan tener una mayor exactitud en la asignación de los costos a los bienes y servicios, para de esta manera poder llegar a datos correctos que faciliten la toma de decisiones gerenciales acertadas.

Para la elaboración de cualquier tipo de bien o prestación de un servicio, es indispensable contar con tres elementos básicos y vinculados entre sí, como son:

- Materia Prima.
- Mano de Obra.
- Costos Indirectos de Fabricación.

2.1. COSTO DE MATERIA PRIMA

2.1.1. MATERIA PRIMA DIRECTA

“Constituyen todos los bienes, que se encuentran en estado natural o hayan tenido algún tipo de transformación previa, requeridos para la producción de un bien”¹. Las características para que sean directos son: Presencia evidente

¹ ZAPATA, Pedro, Contabilidad de Costos, Edit. Mc. Graw. Hill, México, 2007. P. 10

en el producto, Precio significativo para la elaboración del bien, cantidad representativa. Por Ejemplo

Para obtener una pizza necesitamos como materia prima directa:

- Masa (Harina-Agua-Especies).
- Pasta de Tomate.
- Queso (Mozzarella - Parmesano).
- Peperonni, jamón, longaniza.

2.1.2. MATERIA PRIMA INDIRECTA

Constituyen todos aquellos bienes complementarios que son indispensables para la terminación del producto, que por su naturaleza no son fáciles de identificar como tampoco de cuantificar. Por ejemplo

Para obtener el producto terminado pizza, vamos a necesitar: pimientos, aceitunas, cebollas, especies, etc.

La materia prima indirecta forma parte de los Costos Indirectos de Fabricación, por lo que su tratamiento contable se hace conjuntamente con ellos.

Registro Contable de los Materiales Directos

Compras, recepción de los materiales respaldada por la factura o documento similar, cuya información se registra:

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
200X	Inv. Materia Prima Directa		xxxx.xx	
	IVA pagado		xxxx.xx	
	Proveedores o Bancos			xxxx.xx
	<i>Compra según factura No. xxx</i>			

Devolución a proveedores, por daños en la transportación o inconformidad con el producto recibido, se registra:

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
200X	Proveedores o Caja		xxxx.xx	
	Inv. Materia Prima Directa			xxxx.xx
	IVA pagado			xxxx.xx
	<i>Devolución según factura No.x</i>			

Transferencias a los centros productivos, respaldado con Nota de despacho, el bodeguero envía los materiales para cubrir una orden de producción específica, se registra:

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
200X	Inventario Productos Proceso-MPD		xxxx.xx	
	Inv. Materia Prima Directa			xxxx.xx
	<i>Entrega materiales según nota despacho No. Xxx</i>			

Devoluciones Internas:

1. De materiales en buen estado que no hayan sido utilizados en la Orden de Producción, respaldados con la Nota de Devolución y valorados al precio de la última transferencia, todo esto antes de la liquidación de la Hoja de Costos, se registra:

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
200X	Inv. Materia Prima Directa		xxxx.xx	
	Inventario Productos Proceso-MPD			xxxx.xx
	<i>Devolución materiales buen estado según nota devolución No. Xxx</i>			

2. De materiales obsoletos que no pueden ser utilizados en la elaboración del producto, los cuales reingresan a la bodega pero en calidad de desperdicios, se registra:

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
200X	Inventario de desperdicios		xxxx.xx	
	Inventario Productos Proceso-MPD			xxxx.xx
	<i>Devolución materiales mal estado según nota devolución No. Xxx</i>			

Modelo de Registro en la Hoja de Costos de la MPD ²:

Una vez recibida la materia prima para la producción del bien es necesario registrar en la hoja de costos los ingresos y devoluciones, que se presenten en cada una de las órdenes de producción.

² Op. Cit. P. 66

EMPRESA INDUSTRIAL "ABC" S.A.										
HOJA DE COSTOS										
CLIENTE:						ORDEN DE PRODUCCION:		No. X		
ARTICULO:						CANTIDAD		NN		
PRESUPUESTO:						PRECIO/VENTA:				
FECHA INICIO:						FECHA DE TERMINACION:				
MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS INDIRECTOS FABRICACION APLICADOS			
Fecha	Número Despacho	Valor	Fecha	No. Hor	Valor Hora	Valor Total	Fecha	Tasa Indirectos	Parámetro	Valor
	Despacho 01	Xxx								
	Despacho 02	Xxx								
	Devolución 01	Xxx								
SUMAN XXX			SUMAN 0 \$0.00				SUMAN \$ 0.00			
RESUMEN		VALOR								
Materia Prima Directa		xxx.xx								
Mano de Obra Directa										
Costo Primo Directo										
CIF Aplicados										
Costo de Fabricación										
Costo Unitario										
Utilida										
Precio Venta										

2.1.3. MANEJO DE INVENTARIOS

Constituyen todos los procesos de control y seguimientos de los materiales para la elaboración del producto final desde la compra hasta su salida de las bodegas para la elaboración del producto.

Entre los principales objetivos de control de los materiales tenemos:

- Prever los materiales necesarios para cumplir con los planes de producción.
- Mantener niveles de existencias adecuados.
- Evitar las pérdidas por desperdicio, robo, obsolescencia, etc.

PREVISION DE LOS MATERIALES NECESARIOS

La previsión se encarga de calcular la cantidad de materiales necesarios para dar cumplimiento a las órdenes de producción.

La falta de materiales causaría grandes pérdidas a la empresa por:

- Incumplimiento con los clientes.
- Pérdidas en las ventas
- Pérdidas por mano de obra ociosa.

Compras.- Corresponde a la recepción de los materiales, justificada con su documento de respaldo como factura, nota de venta o liquidación de compras en el cual se identifique plenamente la cantidad, descripción, forma de pago y precio del producto. Su adecuado control se realiza mediante:

- Registro en el libro diario de operaciones
- Registro contable con el ingreso al kardex

En caso de existir devoluciones tanto externas como internas de Materia prima es importante realizar los ajustes necesarios al inventario.

LOS NIVELES DE EXISTENCIAS

En el manejo de los inventarios de materia prima es de vital importancia la gestión de stocks, lo que hace referencia a mantener niveles máximos y mínimos de materiales para de esta manera evitar que la producción se detenga.

Nivel Máximo.- Es la cantidad máxima de unidades de cada material, pasar de este límite significaría:

- Tener un capital inmovilizado que puede ocasionar un déficit en el capital de trabajo.

- Incurrir en otros gastos de mantenimiento de bodegas.

$$\text{NIVEL MAXIMO} = \frac{\text{Consumo mensual máximo}}{30 \text{ días}} * \text{tiempo Max.}$$

Nivel Mínimo.- Es la cantidad mínima de unidades de material que cubre las necesidades normales de producción. Cuando se ha llegado al nivel mínimo:

- Ha llegado también el momento de hacer un nuevo pedido para reponer el stock
- El lote de pedido ha de cubrir también el consumo que se dará hasta que llegue el pedido.

$$\text{NIVEL MINIMO} = \frac{\text{Consumo mensual mínimo}}{30 \text{ días}} * \text{tiempo min.}$$

Nivel Crítico.- Es el nivel más bajo de unidades que cubre un breve periodo de producción:

- Señala el límite en el cual debe llegar el pedido de materiales.
- Si no llega el pedido se deberá adquirirlo en el mercado local con sobreprecio.

$$\text{NIVEL CRITICO} = \frac{\text{Consumo mensual mínimo}}{30 \text{ días}} * \text{tiempo crít.}$$

Materiales de Desecho.- Los materiales de desecho son residuos de materiales que pueden ser utilizados por la empresa para fabricar otros productos o para destinarlos a la venta.

2.2. COSTOS DE MANO DE OBRA

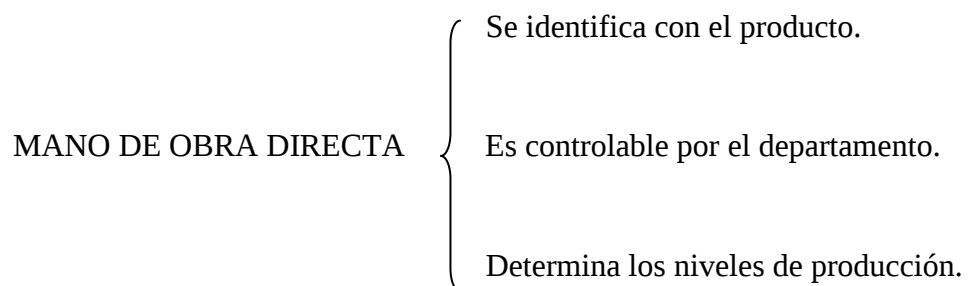
Los costos de Mano de Obra, no es más que la representación del esfuerzo físico e intelectual, que realiza el ser humano directa o indirectamente, con la finalidad de transformar los materiales en producto terminado, listo para la venta, utilizando su destreza, experiencia y conocimientos; con el apoyo de maquinaria y herramientas dispuestas para la actividad.

La mano de obra se clasifica acorde a la relación con el producto en directa e indirecta, esta diferencia se da en base a la relación que tenga con la fabricación del bien o servicio.

2.2.1. MANO DE OBRA DIRECTA

La Mano de Obra Directa (M.D.O), es aquella que realiza actividades directamente comprometidas con el desarrollo del producto, es decir, que su presencia es indispensable para que la materia prima sea transformada en producto final, por ejemplo: operadores, cocineros, carpinteros, agricultores.

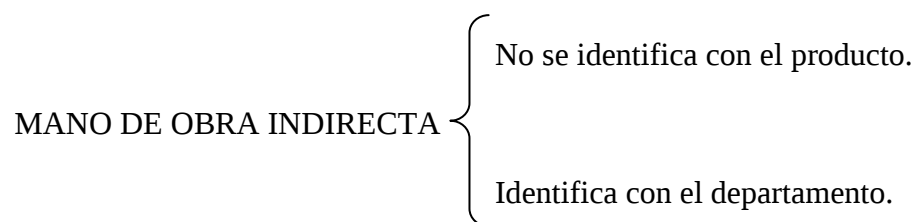
La mano de obra directa tiene las siguientes características:



2.2.2. MANO DE OBRA INDIRECTA

La Mano de Obra Indirecta (M.D.I), es aquella que realiza actividades vinculadas indirectamente con el desarrollo del producto, es decir, que son actividades complementarias para que la materia prima sea transformada en producto final, por ejemplo: supervisores, controladores de calidad, asistentes de producción.

La mano de obra indirecta tiene las siguientes características:



2.2.2.1.REMUNERACION DE LA MANO DE OBRA (DIRECTA E INDIRECTA)

Todo empleador se encuentra en la obligación de reconocer un salario más los beneficios y prestaciones sociales, a cambio de haber recibido de los trabajadores el aporte físico o intelectual. Estos salarios del personal de producción constituyen el costo de mano de obra que debe ser pagado oportunamente.

Las disposiciones laborales, a las cuales deben acatarse los empleadores para la correcta asignación de los salarios se encuentran en el Código de Trabajo, entre las cuales tenemos:

- Fijación de la remuneración.
- Pago periódico de sueldos y salarios, los salarios se pagarán semanalmente o máximo quincenalmente, los sueldos, en cambio se pagan mensualmente, y se fijan en forma privativa dentro de la empresa acorde al tamaño de la misma, complejidad de las actividades desarrolladas y preparación académica, sin ser menor al salario mínimo vital establecido en la ley.

- Semana Integral, la cual es de 8 horas diarias, 40 horas en la semana, la misma que podrá ser controlada por tarjetas de tiempo, las mismas que deberán ser controladas por el supervisor.
- Pérdida de la remuneración por faltas injustificadas.
- Días de descanso obligatorio.
- Remuneración por horas suplementarias, las mismas que no podrán exceder de 4 horas diarias, ni 12 horas en la semana, corresponden a las que exceden de las 8 horas de jornada diaria, de lunes a viernes, tienen un costo adicional del 50% sobre el precio normal hasta las 12 pm, si pasan de esta hora son del 100% adicional.
- Remuneración por horas extraordinarias, es el trabajo que tiene lugar en los días de descanso como sábado, domingo y días festivos señalados en el código de trabajo y tienen un costo adicional del 100%.
- Jornada Nocturna, comprendida entre las 7 pm y las 6 am del día siguiente, tendrá el 25% de recargo al valor hora de la jornada diurna.
- Aporte Patronal, correspondiente al 12.15% (11.15% más el 1% de IECE y CNCF), se calcula del total ganado durante el mes.
- Derecho al Fondo de Reserva, todo trabajador que labore más de un año en la empresa tiene derecho a que el empleador le abone la suma de un salario mensual por cada año completo posterior al primero.
- Derecho a la décima tercera remuneración o bono navideño, correspondiente a la doceava parte del total de remuneraciones que hubiere percibido durante el año, pagadero hasta el 24 de diciembre de cada año.
- Derecho a la decimo cuarta remuneración, equivalente a una remuneración básica adicional, la cual se pagará en el mes de marzo en la costa e insular y en el mes de agosto en la sierra y oriente.
- Vacaciones Anuales, todo trabajador tendrá derecho a gozar anualmente de 15 días de descanso, incluido los días no laborables, los trabajadores que hubieren prestado servicios por más de 5 años en la misma empresa tendrá derecho a 1 día adicional por cada año de excedente a un máximo de 30 días.

- Liquidación final de remuneraciones, se da por terminada la relación laboral por renuncia, despido, muerte, vencimiento del tiempo de contrato. El empleador deberá entregar, una última liquidación que incluye los beneficios periódicos proporcionales al tiempo de servicio.

Contenido básico del Rol de Pagos:

Código	Identificación del trabajador en la empresa
Apellidos y Nombres	En orden alfabético
Salario Mensual Unificado	Acorde a la tabla sectorial
Número días trabajados	Con semanas integrales completas sería 30
Sueldo devengado	$(SMU / 30) * \text{total de días laborados}$
Trabajo suplementario	Valor de las horas suplementarias
Trabajo extraordinario	Valor de las horas extraordinarias
Comisiones	Acorde a los convenios pactados
Remuneración comisiones	Sueldo devengado, horas extras,
Aporte Personal IESS	9.35% de la remuneración
Anticipo de sueldo	Si hubiere solicitado
Comisariato	Según informe de comisariato
Retenciones judiciales	Tribunal de menores
Préstamos IESS	Comunicación del IESS
Otras retenciones	Comité de empresa, sindicatos, etc.
Neto a Pagar	Total Ingresos menos retenciones
Firmas	Prueba de haber recibido conforme.

Contenido básico de la Planilla de Beneficios Sociales:

Aporte Patronal IESS-IECE-CNCF	12.15% de la remuneración
Fondo de Reserva	Doceava parte de la remuneración
Décimo Tercer Sueldo	Doceava parte de la remuneración
Décimo Cuarto sueldo	Doceava parte del Salario Básico
Vacaciones vacación	(Remuneración/360) * días

Registro contable de roles y provisiones sociales para MDO:

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
30-X-200X	Mano de Obra Directa		xxxx.xx	
	Sueldo Devengado	xxxx.xx		
	Aporte Patronal	xxxx.xx		
	Fondo de Reserva	xxxx.xx		
	XIII Sueldo	xxxx.xx		
	XIV Sueldo	xxxx.xx		
	Vacaciones	xxxx.xx		
	IESS			xxxx.xx
	Aporte Patronal	xxxx.xx		
	Aporte Personal	xxxx.xx		
	Fondo de Reserva	xxxx.xx		
	Beneficios Sociales x Pagar			xxxx.xx
	XIII Sueldo	xxxx.xx		
	XIV Sueldo	xxxx.xx		
	Vacaciones	xxxx.xx		
	Comisariato			xxxx.xx
	Anticipos de salarios			xxxx.xx
	Roles por Pagar			xxxx.xx

La MDI, se registra conjuntamente con los Costos Indirectos de Fabricación.

Distribución del Costo de la Mano de Obra:

Costo Mensual de la Mano de Obra:

Remuneración según Rol + Provisiones Sociales = Costo de la Mano de Obra

Costo Real de la Hora de Trabajo:

Costo mensual de mano de obra / Horas realmente trabajadas mes = CRH

Esta fórmula se aplica por cada trabajador (obrero) o por el grupo, en caso de querer obtener el costo hora/hombre promedio.

Distribución:

- El costo de la mano de obra se distribuye entre los diversos productos de acuerdo al número de horas que se empleó en cada uno de ellos.
- Las horas de trabajo de los obreros que no se identifican con ningún producto en particular, son trabajo indirecto y pasan a formar parte de los CIF.
- Para conocer el número de horas que se laboran en cada orden de producción, se toma la información de la siguiente tabla:

Cálculo de Costos de MOD aplicable a órdenes de producción						
OP No.	Horas Productivas	%	Horas improductivas	Horas Totales	Costo Hora	Costo Total
Suma		100%				

Modelo de Registro en la Hoja de Costos:

EMPRESA INDUSTRIAL "ABC" S.A.																												
HOJA DE COSTOS																												
CLIENTE:						ORDEN DE PRODUCCION: No. 04																						
ARTICULO: X						CANTIDAD: NN																						
PRESUPUESTO: 100						PRECIO/VENTA:																						
FECHA INICIO: 01-04-2009						FECHA DE TERMINACION: 18-abr																						
MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS INDIRECTOS FABRICACION APLICADOS																					
Fecha	Número Despacho	Valor	Fecha	No. Horas	Valor Hora	Valor Total	Fecha	Tasa Indir.	Parámetro	Valor																		
			18-abr	201,13	1,306	262.72																						
SUMAN		\$ 0.00	SUMAN		0	\$262.72	SUMAN		\$ 0.00																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;">RESUMEN</th> <th style="width: 20%;">VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Prima Directa</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mano de Obra Directa</td> <td>262.72</td> </tr> <tr> <td>Costo Primo Directo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CIF Aplicados</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Costo de Fabricación</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Costo Unitario</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Utilida</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Precio Venta</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>											RESUMEN	VALOR	Materia Prima Directa		Mano de Obra Directa	262.72	Costo Primo Directo		CIF Aplicados		Costo de Fabricación		Costo Unitario		Utilida		Precio Venta	
RESUMEN	VALOR																											
Materia Prima Directa																												
Mano de Obra Directa	262.72																											
Costo Primo Directo																												
CIF Aplicados																												
Costo de Fabricación																												
Costo Unitario																												
Utilida																												
Precio Venta																												

2.3 COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos de fabricación CIF, comprenden los bienes naturales, semielaborados o elaborados, de carácter complementario así como servicios personales, públicos y generales y otros insumos indispensables para la terminación adecuada del producto final o un lote de bienes y servicios.

Entre los diferentes rubros que constituyen los CIF, tenemos:

- Materia Prima Indirecta
- Mano de Obra Indirecta
- Carga Fabril

Materia Prima Indirecta (MPI).- Son los materiales y suministros menores y complementarios, de los que no se puede prescindir para la fabricación de un producto.

Mano de obra Indirecta (MOI).- Representa el costo de las remuneraciones devengadas por los trabajadores que ejercen funciones de planificación, supervisión y apoyo a las actividades productivas, en este grupo se ubican las remuneraciones del supervisor de fábrica, jefe de producción, superintendente de fábrica, controladores de calidad, medidores de tiempo, bodeguero de materiales, empacador, conserje de planta, tiempo ocioso inherente al proceso productivo, y otros.

Carga Fabril (otros costos indirectos).- Comprende los servicios o bienes que no han sido incluidos en lo anterior, por ejemplo

- Depreciación de la maquinaria, equipo, edificios y otros activos fijos de la fábrica
- Amortización de marcas y patentes de fábrica
- Consumo de servicios básicos en el proceso productivo
- Mantenimiento de planta, maquinaria y otros activos
- Seguros de personas y bienes de fábrica
- Arriendos de equipos y de fábrica
- Combustibles y lubricantes
- Insumos de fábrica como: Lijas, grasas, útiles de aseo, etc.
- Alimentación y refrigerios del personal de fabrica
- Perdidas ocasionales de elementos directos e indirectos
- Accesorios y repuestos de máquinas y equipo

En general todos los costos que se presentan en la fábrica con excepción de los materiales directos y mano de obra directa.

2.3.1. DETERMINACION DE COSTOS INDIRECTOS

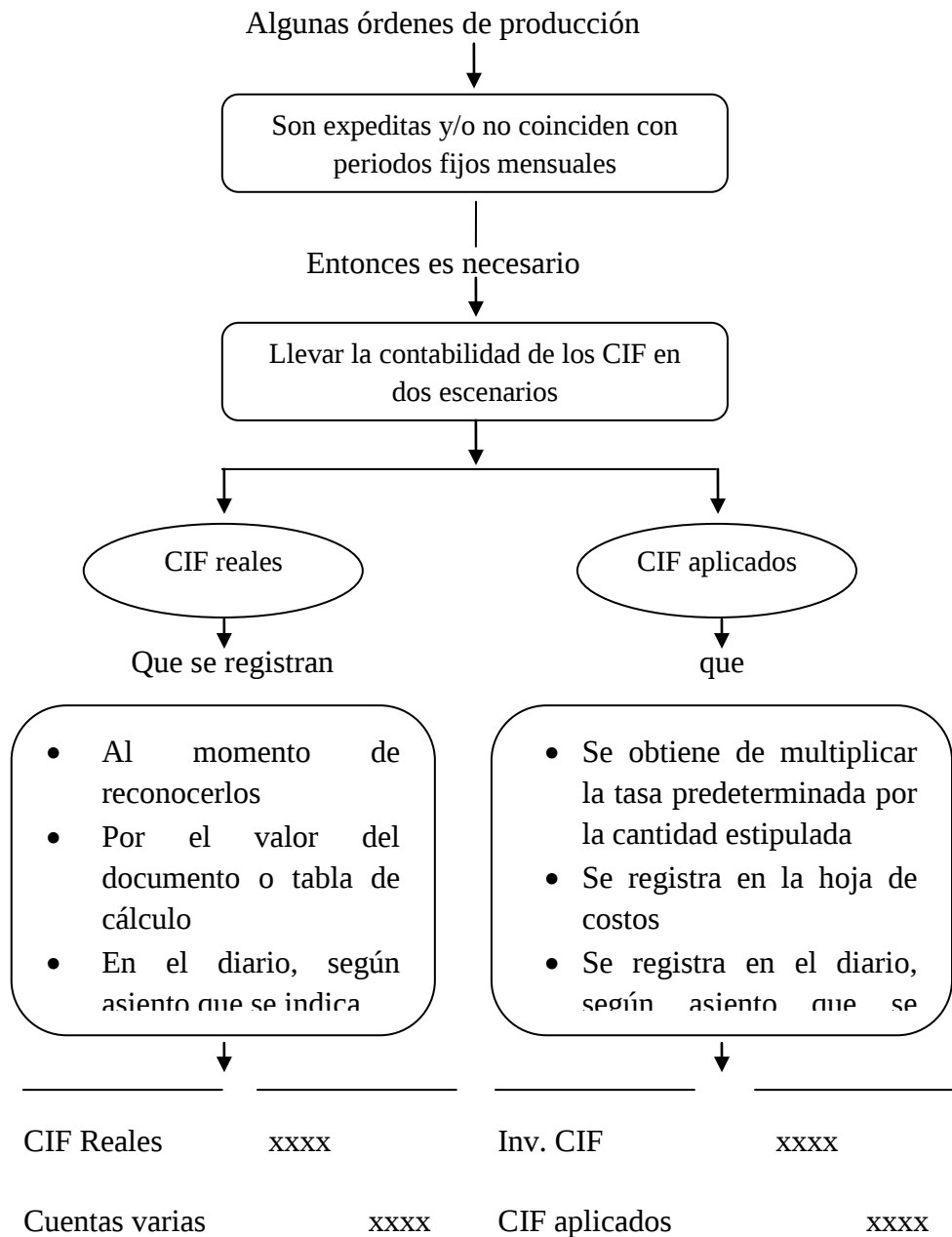
Por la naturaleza en la composición de los costos indirectos de fabricación, resulta bastante complicado asignarlos a la hoja de costos respectiva, con base en costos históricos o reales; por tanto, se deben buscar mecanismos de aplicación sistemática.

El mecanismo apropiado, aunque tenga falencias e imprecisiones, consiste en calcular por anticipado los costos de todos y cada uno de los conceptos que integran los CIF.

Por lo dicho, es necesario estudiar este elemento en dos escenarios complementarios y a la vez independientes que son:

- CIF Reales
- CIF Aplicados

Grafico 2.1 CIF reales y CIF aplicados³



Costos Indirectos Reales (CIF-R).- Estos deben ser registrados tan pronto ocurran, es decir, cuando se reconozca el uso, consumo, devengamiento o extinción, manifestados por la presencia de documentos fuente. Por ejemplo, la factura de la empresa eléctrica indica que el servicio correspondiente se uso en la producción, es decir, pasan a formar parte del costo de producción.

³ Op. Cit. P. 130

Costos Indirectos Aplicados (CIF-A).- Generalmente las empresas que trabajan a pedido reciben órdenes de trabajo que son procesadas de manera expedita, cuya duración puede requerir horas o quizá algunos días, en tanto que los CIF históricos o reales se reconocen, al finalizar un mes de actividades. Por eso, se necesita un mecanismo para llegar con oportunidad y con alguna seguridad al costo de este elemento; este mecanismo es el presupuesto, cuyo resultado práctico es la Tasa Predeterminada (TP).

Clasificación de los CIF según su comportamiento.- Es muy importante determinar los CIF fijos y variables de la forma más exacta posible para establecer, en un momento dado, si cualquier aumento o disminución en el costo unitario se debe a un aumento o disminución en el costo fijo por unidad o a la falta de un adecuado control de los costos variables.

Por tanto, resulta muy práctico establecer de antemano la diferencia entre costos indirectos fijos y variables, para optimizar el control y ayudar a precisar el presupuesto de los CIF.

Los CIF, así como cualquier gasto de administración y de ventas de una empresa se clasifican en Fijos, Variables y Mixtos o SemivARIABLES.

Costos Indirectos Fijos.- Son aquellos que permanecen constantes por un periodo relativamente corto, generalmente el ciclo contable de la empresa y dentro de un rango relevante de actividad. Los costos fijos pueden cambiar de precio tarde o temprano debido a otros factores independientemente al nivel de producción, pero no por eso dejan de ser fijos. Se catalogan como fijos los siguientes:

- Impuestos, diferentes del impuesto a la renta e IVA.
- Seguros.
- Depreciaciones de activos (en línea recta).
- Amortizaciones de fábrica (en línea recta).

- Sueldos y salarios indirectos, si responden a contratos a sueldo o salario fijo.
- Arriendos de edificios, maquinaria y otros activos fijos.
- Mantenimiento de equipos y maquinaria que se contrate a valor fijo.
- Otros que pudieran tener esta condición.

Costos Indirectos Variables.- Son aquellos que varían en forma proporcional al volumen de producción. Es decir, si por ejemplo aumentan en un 50% los costos aumentarán en la misma proporción y viceversa. Generalmente los siguientes rubros son variables:

- Materiales Indirectos
- Seguros de producción en proceso
- Combustibles y lubricantes
- Energía
- Depreciaciones (por el método unidades de producción)
- Repuestos y accesorios
- Amortizaciones de fábrica (por el método de unidades de producción)

Costos Indirectos Mixtos o Semivariables.- En esta denominación se incluyen algunos conceptos que no pueden catalogarse en forma definitiva como fijos o variables puros, puesto que aún dentro de un ciclo contable encierran elementos fijos y variables.

Los costos indirectos semivariables, son aquellos que aumentan o disminuyen con los cambios de producción, pero no en una forma proporcional al volumen de actividad como es el caso de los costos variables, tampoco permanecen fijos a cualquier nivel como en el caso de los costos fijos. En este grupo tenemos los servicios básicos, los cuales la empresa tenga o no tenga producción tiene que pagar una tarifa básica, sin importar el aumento progresivo del consumo que equivale al incremento de la producción.

2.3.2. DETERMINACION DE BASES DE ASIGNACION Y TASAS DE INDIRECTOS

Por la complejidad del manejo del los CIF es difícil realizar el cálculo con exactitud del monto de los costos indirectos que debe llevar la hoja de costo, es por ello que la mayoría de empresas para calcular el monto de los costos indirectos se basan en experiencias de periodos anteriores, tomando como base un porcentaje que puede ser de acuerdo al nivel de materiales directos utilizados o en base a la distribución de las horas de mano de obra directa reales, que se encuentran en la hoja de costos. Cabe indicar que, el monto de los CIF obtenido de esta manera resulta poco convincente e inexacto, para las exigencias competitivas del mercado actual.

Es por esto, la necesidad de tener una metodología adecuada para la obtención de los CIF presupuestados, y de esta manera reducir el margen de error del monto aplicado a la producción, para ello se presentan las siguientes pautas:

1. Definir el periodo presupuestario (por lo general un año).
2. Obtener la mayor cantidad de información trascendente, tanto de clientes, proveedores, competencia y de la economía del país.
3. Determinar el nivel de producción, definiendo el volumen que se desea alcanzar en base a su capacidad real.
4. Obtener información histórica reciente, sobre todo lo concerniente a los CIF.
5. Preparar una hoja de trabajo, en la cual se relacione los niveles de producción reales con los montos de los CIF utilizados anteriormente.
6. Clasificar los distintos conceptos de los CIF, (Fijos, Variables y Semivariantes).
7. Proyectar las cifras históricas, es decir, pasar los precios actuales a valores futuros, bajo las nuevas condiciones del mercado.

8. Ponderar las cifras al nuevo nivel de producción.- realizar los ajustes necesarios de las cifras de costos variables y de los mixtos, considerando la cantidad a producir
9. Sumar los costos indirectos esperados en el periodo presupuestado.- Permitirá conocer el monto de los costos fijos y de los variables
10. Calcular la tasa predeterminada de CIF

Tasa predeterminada de los CIF (TP).- No es más que un costo estándar de la producción que significa un costo unitario, la suma de los costos estándar o unitarios me da el costo total presupuestado

EL cálculo de esta tasa se hace con base en datos presupuestados y después se aplica a una producción real, dando los CIF aplicados

$$TP = \frac{\text{CIF presupuestados (Fijos + Variables)}}{\text{Volumen Producción Presupuestado}}$$

2.3.3. TRATAMIENTO CONTABLE DE LOS COSTOS INDIRECTOS APLICADOS

La contabilización de los CIF aplicados le corresponde al departamento de contabilidad el registro (en el diario, mayores principales y auxiliares) de los Costos Indirectos de Fábrica, que paulatina y sistemáticamente van aplicándose a las hojas de costos, según el siguiente formato:

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
30-12-200X	Inv. Productos Proceso CIF		xxxx.xx	
	Hoja Costos	xxxx.xx		
	CIF aplicados			xxxx.xx

La cuenta Inventario producción en proceso-CIF representa el tercer elemento del costo, y surge siempre que se apliquen los CIF a las órdenes de producción controladas a través de las respectivas hojas de costos. La aplicación periódica de los CIF da origen a anotaciones en el sector C de la hoja de costos respectiva.

Ejemplo

Supongamos que los CIF presupuestados para el mes de abril fueron \$6.800,00 que la base presupuestada (volumen) es 10.500 horas hombre (h/h) y que la orden de producción No. 04 al concluir su producción el 18 de abril del 2009, utilizó 495 h/h.

Calcular la tasa predeterminada CIF y valorar la aplicación de CIF.

$$T.P = \frac{6800,00}{10500,00} = 0,64762 \text{ x hora/hombre}$$

El valor a aplicar en la orden No. 04 es:

$$0,64762 \text{ x } 495 \text{ h/h} = \$320,57$$

El asiento contable será:

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
18-04-2009	Inv. Productos Proceso CIF		320,57	
	Hoja Costos No. 04	320,57		
	CIF aplicados			320,57



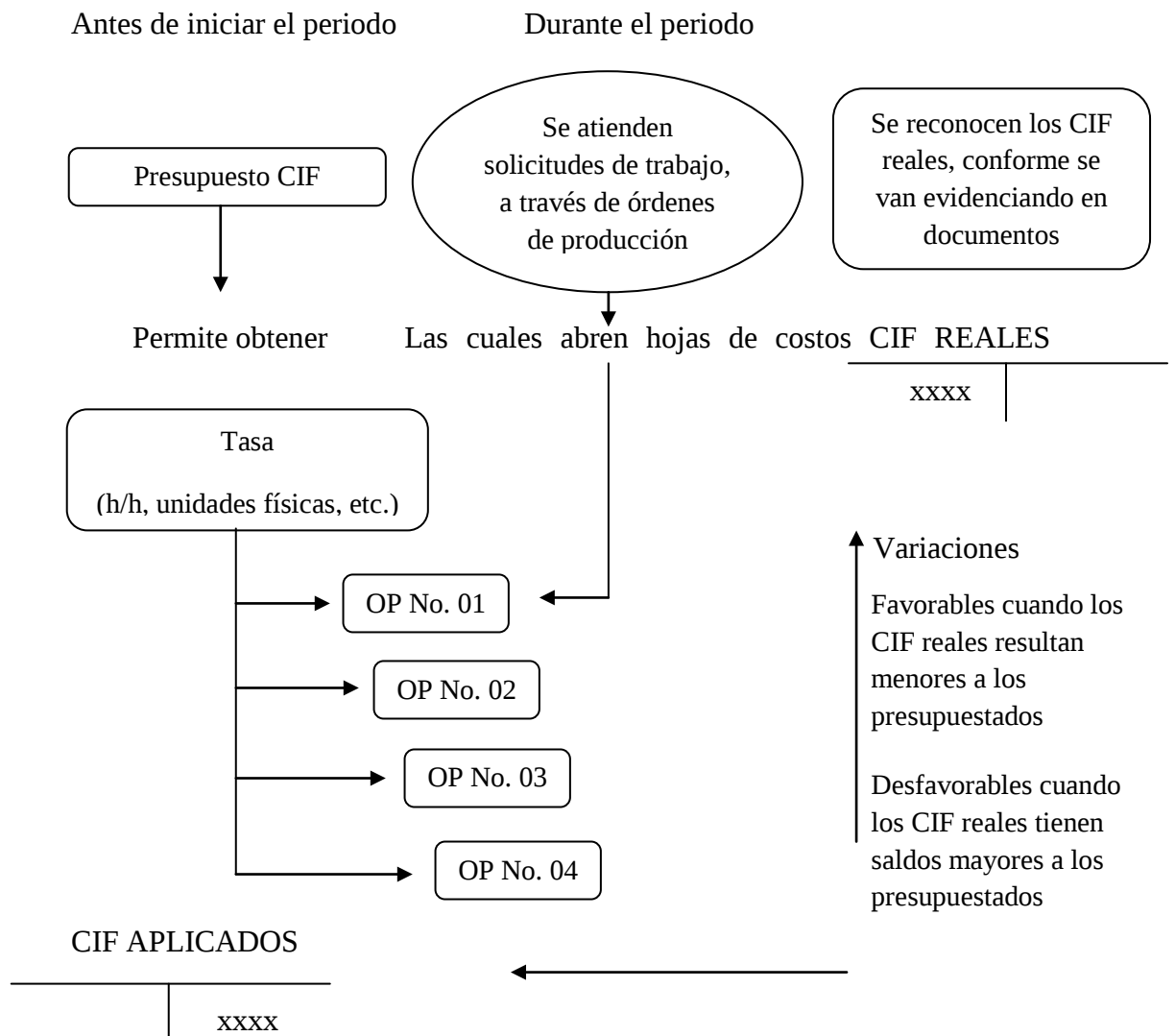
ESTUDIO DE LOS COSTOS

EMPRESA INDUSTRIAL "ABC" S.A.											
HOJA DE COSTOS											
CLIENTE:							ORDEN DE PRODUCCION:				No. 04
ARTICULO:							CANTIDAD				NN
PRESUPUESTO:							PRECIO/VENTA:				
FECHA INICIO:							FECHA DE TERMINACION:				18-abr
MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS INDIRECTOS FABRICACION APLICADOS				
Fecha	Número Despacho	Valor	Fecha	No. Hor.	Valor Hora	Valor Total	Fech.	Tasa Indir.	Parámetro	Valor	
							18-abr	0.64762	495	\$ 320.57	
SUMAN		\$ 0.00	SUMAN		0	\$ 0.00	SUMAN		\$ 320.57		

RESUMEN	VALOR
Materia Prima Directa	
Mano de Obra Directa	
Costo Primo Directo	
CIF Aplicados	\$ 320.57
Costo de Fabricación	
Costo Unitario	
Utilida	
Precio Venta	

2.3.4. TRATAMIENTO DE LAS VARIACIONES DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION

Grafico 2.2 Variaciones de los CIF ⁴



⁴ Op. Cit. P. 166

El departamento de Costos es el encargado de entregar la información oportuna y razonable (no exacta), para la toma de decisiones gerenciales en tiempo real esto en base a un costeo normal, sin embargo al final del periodo se debe establecer y analizar las diferencias entre los CIF aplicados y Reales.

La variación de los CIF es la diferencia matemática entre los CIF aplicados a la producción y el costo indirecto real de esa misma producción. Esta variación puede ser favorable o desfavorable según sus resultados. La variación neta se expresa de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$VN = CIFA - CIFR$$

En donde:

VN = Variación Neta de CIF

CIFA = Costos indirectos de fábrica aplicados a la producción

CIFR = Costos indirectos de fábrica reales.

La variación se registra a cerrar las cuentas de los CIF, cosa que ocurre al finalizar el periodo mensual, semestral o anual, mediante el siguiente asiento:

Si la Variación es DESFAVORABLE:

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
30-12-200X	CIF aplicados		xxxx,xx	
	Variación de CIF (desfavorable)		xxxx,xx	
	CIF reales			xxxx,xx

La variación desfavorable significa que los costos están subvalorados debido a:

- El presupuesto no cuantifico debidamente la tendencia de los precios.
- Los usos de bienes y servicios estuvieron por encima de lo que se debía utilizar.
- Los precios pagados al comprar los bienes y servicios tal vez fueron superiores a lo que se había estimado.

Si la Variación es FAVORABLE:

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
30-12-200X	CIF aplicados		xxxx,xx	
	Variación de CIF (favorable)			xxxx,xx
	CIF reales			xxxx,xx

La variación es favorable significa que las ordenes de producción están sobrevaloradas, es decir, la tasa predeterminada fue superior a la que debió haber sido.

Como podemos observar en los asientos anteriores se apertura una cuenta temporal denominada Variaciones de CIF, la misma que debe cerrarse al final del periodo contable, con un costo mayor o menor del producto en el estado en el que se encuentre, es decir, si aún se encuentra en proceso afectará a Inventario Productos en Proceso (PP); si el producto está en bodega, la cuenta que se afecta es Inventario de Artículos Terminados; en cambio si ya fue vendido, la cuenta que debe imputarse es Costo de Producción y Ventas. Los asientos modelo son los siguientes:

Para cerrar la variación desfavorable:

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
30-12-200X	Inventario PP		xxxx,xx	
	Inventario artículos terminados		xxxx,xx	
	Costo de producción y ventas		xxxx,xx	
	Variación de CIF			xxxx,xx

Para cerrar la variación favorable:

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
30-12-200X	Variación de CIF		xxxx,xx	
	Inventario PP			xxxx,xx
	Invent. artículos terminados			xxxx,xx
	Costo producción y ventas			xxxx,xx

La existencia de una variación neta significa que algo no funcionó adecuadamente, por lo que se debe determinar las razones concretas que la provocaron, lo cual es posible desglosando a la variación neta en:

- Variación Presupuesto o variación del Costo
- Variación de Eficiencia o variación de volumen de producción.

Variación de Presupuesto.- Se da cuando las erogaciones de dinero son en más o en menos a lo presupuestado.

La variación de presupuesto se expresa:

$$VP = CIFP - CIFR$$

En donde:

VP = Variación de presupuesto

CIFP = Costos Indirectos de Fabricación presupuestados

CIFR = Costos Indirectos de Fabricación reales

Variación de Eficiencia.- Se da cuando el nivel de producción (de más o de menos) en relación con el volumen de producción que se tomo como normal para el cálculo del costo de los CIF presupuestados.

La variación de Eficiencia se expresa:

$$VP = CIFA - CIFP$$

En donde:

VE = Variación de Eficiencia

CIFA = Costos Indirectos de Fabricación Aplicados

CIFP = Costos Indirectos de Fabricación Presupuestados

La suma de la variación de Eficiencia con la Variación de Presupuesto nos da la Variación Neta

Costos Indirectos de fabricación presupuestados a nuevo nivel (CIFP)

Los CIF deben ser ajustados con el objeto de encontrar el presupuesto en el nivel real al que se trabajó; para ello es necesario aplicar la siguiente metodología

1.- Encontrar el nivel real al que se trabajo en el periodo, el mismo que se obtiene dividiendo lo real entre lo presupuestado; es decir sobre la base que se expreso la tasa predeterminada

$$\text{Nivel Real} = \text{Real} / \text{Presupuestado}$$

2.- El índice resultante del Nivel Real se debe multiplicar por el presupuesto de los CIF variables y se obtendrá los CIF variables ajustados al nivel real

3.- A los CIF variables ajustados al nivel real se suman los CIF fijos y se llega al presupuesto en el nivel real producido

CONTABILIZACION DE LAS VARIACIONES

Estas variaciones solo pueden apreciarse al final del periodo contable, es decir, al cierre de las cuentas de CIF reales y CIF aplicados, cuya diferencia nos da la variación neta que debe ser expresada en términos de las variaciones de presupuesto y de capacidad, con saldo deudor a acreedor según el hecho favorable o desfavorable.

El cálculo de la variación neta solo servirá para comprobar si las dos anteriores se obtuvieron correctamente.

Si las variaciones fueran desfavorables se contabilizara:

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
30-12-200X	CIF Aplicados		xxxx,xx	
	Variación de Presupuesto		xxxx,xx	
	Variación de Capacidad		xxxx,xx	
	CIF Reales			xxxx,xx

Si las variaciones fueran favorables se contabilizara:

Fecha	Concepto	Parcial	Debe	Haber
30-12-200X	CIF Aplicados		xxxx,xx	
	Variación de Presupuesto			xxxx,xx
	Variación de Capacidad			xxxx,xx
	CIF Reales			xxxx,xx

CAPITULO
TERCERO

CAPITULO III

INTEGRACION DE INFORMACION

3.1. ESQUEMA DEL MODELO DEL METODO DE COSTEO

NINO'S Pizza para la determinación del costo del producto terminado, no cuenta con un método adecuado el cual incluya en su esquema por lo menos los tres elementos principales o básicos del costo que son: Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación.

Los costos de sus productos los determinan de una forma inadecuada e inexacta, basándose únicamente en la materia prima que entra en cada uno de ellos; por lo que los socios de NINO'S Pizza han determinado incrementar un alto porcentaje al costo de la materia prima y poder así establecer el precio de venta al público, el cual pueda cubrir los costos indirectos y mano de obra que son necesarios para la elaboración del producto final, pero que no son considerados para determinar su costo y a su vez deje un margen de utilidad razonable.

3.2. ESTRUCTURA DEL MODELO DEL METODO DE COSTEO

De acuerdo al análisis realizado, la empresa NINO'S Pizza determina los costos en base a la materia prima utilizada para la elaboración de las pizzas, siendo su fuente principal las facturas de compra de los diferentes productos que ingresan en la elaboración del producto final, bajo la siguiente estructura:

PIZZA NINOS PEQUEÑA:

COMPONENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
MASA	1	Un	0.223
CEBOLLA	20	Gr	0.008
CHORIZO	20	Gr	0.08
JAMON	20	Gr	0.154
LONGANIZA	20	Gr	0.08
PASTA TOMATE	24.8	Gr	0.05
PEPORONI	22	Gr	0.132
QUESO MOZZARELLA	80	Gr	0.48
QUESO PARMESANO	0.25	Gr	0.002
CONDIMENTOS	0.35	Gr	0.004
PIMIENTA NEGRA	0,07	Gr	0.002
TA20	2	Gr	0.02
VA20	2	Gr	0.02
TOTAL COSTO MATERIA PRIMA			1.215

Como podemos apreciar, el costo de materia prima para la elaboración de una pizza pequeña es de \$1,215 y su precio de venta al público es de \$ 5,10 lo que representa un incremento del 320%.

DETERMINACION DE COSTOS:
ANALISIS DE MASA PARA PIZZA PEQUEÑA

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Harina	Gr	250	\$0.001	\$0.220
Especies	Gr	1	\$0.003	\$0.003
T O T A L				\$0.223

Quintal de Harina (100 libras)	\$40.00
1 libra tiene 453.59 gr.	45359
Precio de harina por gr.	\$0.001
Kilo de especies varias pizza	\$3.00
1 kl tiene 1000 gr	1000
Precio de especies por gr	\$0.003

Para realizar la maza de pizza, es necesario adicionar agua, pero este costo no es fácil de determinar, por lo que se convierte en un indirecto.

CEBOLLA:

1 @ de Cebolla (25 libras)	\$4.00
1 libra tiene 453.59 gr.	11339.75
Precio de cebolla por gr.	\$0.0004

La pizza pequeña necesita de 20 gr de cebolla, su costo es \$ 0.008

CHORIZO:

1 libra de Chorizo Especial	\$1.77
-----------------------------	--------

1 libra tiene 453.59 gr.	453.59
--------------------------	--------

Precio de chorizo por gr.	\$0.004
---------------------------	---------

La pizza pequeña necesita de 20 gr de chorizo, su costo es \$ 0.08

JAMON:

1 kilo de Jamón	\$7.70
-----------------	--------

1 kilo tiene 1000 gr.	1000
-----------------------	------

Precio de chorizo por gr.	\$0.008
---------------------------	---------

La pizza pequeña necesita de 20 gr de jamón, su costo es \$ 0.154

LONGANIZA:

1 libra de Longaniza	\$1.77
----------------------	--------

1 libra tiene 453.59 gr.	453.59
--------------------------	--------

Precio de longaniza por gr.	\$0.004
-----------------------------	---------

La pizza pequeña necesita de 20 gr de longaniza, su costo es \$ 0.08

PASTA DE TOMATE:

4100 gr de Pasta de Tomate	\$7.63
----------------------------	--------

Precio de pasta de tomate por gr.	\$ 0.002
-----------------------------------	----------

La pizza pequeña necesita de 24,8 gr de Pasta de Tomate, su costo es \$ 0,050

PEPERONNI:

1 kilo de Peperonni	\$5.50
---------------------	--------

1 kilo tiene 1000 gr.	1000
-----------------------	------

Precio de Peperonni por gr.	\$0.006
-----------------------------	---------

La pizza pequeña necesita de 22 gr de Peperonni, su costo es \$ 0.132

QUESO MOZZARELLA:

1 kilo de queso mozzarella	\$5.80
----------------------------	--------

1 kilo tiene 1000 gr.	1000
-----------------------	------

Precio de queso mozzarella por gr.	\$0.006
------------------------------------	---------

La pizza pequeña necesita de 80 gr de queso mozzarella, su costo es \$ 0.480

QUESO PARMESANO:

1 kilo de queso parmesano	\$6.00
---------------------------	--------

1 kilo tiene 1000 gr.	1000
-----------------------	------

Precio de queso parmesano por gr.	\$0.006
-----------------------------------	---------

La pizza pequeña necesita de 0,25 gr de queso Parmesano, su costo es \$ 0.002

PIZZA NINOS MEDIANA:

COMPONENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
MASA	1	Un	0.403
CEBOLLA	30	Gr	0.012
CHORIZO	40	Gr	0.16
JAMON	35	Gr	0.27
LONGANIZA	40	Gr	0.16
PASTA TOMATE	42,6	Gr	0.085
PEPORONI	45	Gr	0.27
QUESO MOZZARELLA	140	Gr	0.84
QUESO PARMESANO	0.37	Gr	0.002
CONDIMENTOS	0.53	Gr	0.006
PIMIENTA NEGRA	0.11	Gr	0.003
TA20	2	Gr	0.02
VA20	3	Gr	0.03
TOTAL COSTO MATERIA PRIMA			1.858

Como podemos apreciar, el costo de materia prima para la elaboración de una pizza mediana es de \$1,858 y su precio de venta al público es de \$ 8,50 lo que representa un incremento del 358%.

DETERMINACION DE COSTOS

ANALISIS DE MASA PARA PIZZA MEDIANA

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Harina	Gr	450	\$0.001	\$0.397
Especies	Gr	2	\$0.003	\$0.006
T O T A L				\$0.403

Quintal de Harina (100 libras) \$40,00

1 libra tiene 453.59 gr 45359

Precio de harina por gr. \$0,001

Kilo de especies varias pizza \$3,00

1 kl tiene 1000 gr 1000

Precio de especies por gr \$0,003

Para realizar la maza de pizza, es necesario adicionar agua, pero este costo no es fácil de determinar, por lo que se convierte en un indirecto.

CEBOLLA:

1 @ de Cebolla (25 libras) \$4.00

1 libra tiene 453.59 gr. 11339.75

Precio de cebolla por gr. \$0.0004

La pizza mediana necesita de 30 gr de cebolla, su costo es \$ 0.012

CHORIZO:

1 libra de Chorizo Especial	\$1.77
1 libra tiene 453.59 gr.	453.59
Precio de chorizo por gr.	\$0.004

La pizza mediana necesita de 40 gr de chorizo, su costo es \$ 0.16

JAMON:

1 kilo de Jamón	\$7.70
1 kilo tiene 1000 gr.	1000
Precio de chorizo por gr.	\$0.008

La pizza mediana necesita de 35 gr de jamón, su costo es \$ 0.27

LONGANIZA:

1 libra de Longaniza	\$1.77
1 libra tiene 453.59 gr.	453.59
Precio de longaniza por gr.	\$0.004

La pizza mediana necesita de 40 gr de longaniza, su costo es \$ 0.16

PASTA DE TOMATE:

4100 gr de Pasta de Tomate	\$7.63
Precio de pasta de tomate por gr.	\$ 0.002

La pizza mediana necesita de 42,60 gr de Pasta de Tomate, su costo es \$ 0,085

PEPERONNI:

1 kilo de Peperonni	\$5.50
---------------------	--------

1 kilo tiene 1000 gr.	1000
-----------------------	------

Precio de Peperonni por gr.	\$0.006
-----------------------------	---------

La pizza mediana necesita de 45 gr de Peperonni, su costo es \$ 0.27

QUESO MOZZARELLA:

1 kilo de queso mozzarella	\$5.80
----------------------------	--------

1 kilo tiene 1000 gr.	1000
-----------------------	------

Precio de queso mozzarella por gr.	\$0.006
------------------------------------	---------

La pizza mediana necesita de 140 gr de queso mozzarella, su costo es \$ 0.84

QUESO PARMESANO:

1 kilo de queso parmesano	\$6.00
---------------------------	--------

1 kilo tiene 1000 gr.	1000
-----------------------	------

Precio de queso parmesano por gr.	\$0.006
-----------------------------------	---------

La pizza mediana necesita de 0,37 gr de queso Parmesano, su costo es \$ 0.002

PIZZA NINOS FAMILIAR:

COMPONENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
MASA	1	Un	0.582
CEBOLLA	45	Gr	0.018
CHORIZO	60	Gr	0.24
JAMON	50	Gr	0.39
LONGANIZA	60	Gr	0.24
PASTA TOMATE	56.7	Gr	0.113
PEPORONI	65	Gr	0.39
QUESO MOZZARELLA	220	Gr	1.32
QUESO PARMESANO	0.5	Gr	0.003
CONDIMENTOS	0.71	Gr	0.008
PIMIENTA NEGRA	0.14	G	0.004
TA20	2	Gr	0.02
VA20	3	Gr	0.03
TOTAL COSTO MATERIA PRIMA			3.354

Como podemos apreciar, el costo de materia prima para la elaboración de una pizza familiar es de \$3,354 y su precio de venta al público es de \$ 12,30 lo que representa un incremento del 267%.

DETERMINACION DE COSTOS

ANALISIS DE MASA PARA PIZZA FAMILIAR

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Harina	gr	650	\$0.001	\$0.573
Especies	gr	3	\$0.003	\$0.009
T O T A L				\$0.582

Quintal de Harina (100 libras)	\$40.00
1 libra tiene 453.59 gr	45359
Precio de harina por gr.	\$0.001
Kilo de especies varias pizza	\$3.00
1 kl tiene 1000 gr	1000
Precio de especies por gr	\$0.003

Para realizar la maza de pizza, es necesario adicionar agua, pero este costo no es fácil de determinar, por lo que se convierte en un indirecto.

CEBOLLA:

1 @ de Cebolla (25 libras)	\$4.00
1 libra tiene 453.59 gr.	11339.75
Precio de cebolla por gr.	\$0.0004

La pizza familiar necesita de 45 gr de cebolla, su costo es \$ 0.018

CHORIZO:

1 libra de Chorizo Especial	\$1.77
-----------------------------	--------

1 libra tiene 453.59 gr.	453.59
--------------------------	--------

Precio de chorizo por gr.	\$0.004
---------------------------	---------

La pizza familiar necesita de 60 gr de chorizo, su costo es \$ 0.24

JAMON:

1 kilo de Jamón	\$7.70
-----------------	--------

1 kilo tiene 1000 gr.	1000
-----------------------	------

Precio de chorizo por gr.	\$0.008
---------------------------	---------

La pizza familiar necesita de 50 gr de jamón, su costo es \$ 0.385

LONGANIZA:

1 libra de Longaniza	\$1.77
----------------------	--------

1 libra tiene 453.59 gr.	453.59
--------------------------	--------

Precio de longaniza por gr.	\$0.004
-----------------------------	---------

La pizza familiar necesita de 60 gr de longaniza, su costo es \$ 0.24

PASTA DE TOMATE:

4100 gr de Pasta de Tomate	\$7.63
----------------------------	--------

Precio de pasta de tomate por gr.	\$ 0.002
-----------------------------------	----------

La pizza familiar necesita de 56.70 gr de Pasta de Tomate, su costo es \$ 0,113

PEPERONNI:

1 kilo de Peperonni	\$5.50
---------------------	--------

1 kilo tiene 1000 gr.	1000
-----------------------	------

Precio de Peperonni por gr.	\$0.006
-----------------------------	---------

La pizza familiar necesita de 65 gr de Peperonni, su costo es \$ 0.39

QUESO MOZZARELLA:

1 kilo de queso mozzarella	\$5.80
----------------------------	--------

1 kilo tiene 1000 gr.	1000
-----------------------	------

Precio de queso mozzarella por gr.	\$0.006
------------------------------------	---------

La pizza familiar necesita de 220 gr de queso mozzarella, su costo es \$ 1.32

QUESO PARMESANO:

1 kilo de queso parmesano	\$6.00
---------------------------	--------

1 kilo tiene 1000 gr.	1000
-----------------------	------

Precio de queso parmesano por gr.	\$0.006
-----------------------------------	---------

La pizza familiar necesita de 0,50 gr de queso Parmesano, su costo es \$ 0.003

PIZZA NINOS GIGANTE:

COMPONENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
MASA	1	UN	0.806
CEBOLLA	60	GR	0.024
CHORIZO	90	GR	0.36
JAMON	75	GR	0.87
LONGANIZA	90	GR	0.38
PASTA TOMATE	113	GR	0.226
PEPORONI	95	GR	0.57
QUESO MOZZARELLA	330	GR	1.98
QUESO PARMESANO	0.99	GR	0.006
CONDIMENTOS	1.42	GR	0.016
PIMIENTA NEGRA	0.28	GR	0.008
TA20	2	GR	0.02
VA20	3	GR	0.03
TOTAL COSTO MATERIA PRIMA			5.296

Como podemos apreciar, el costo de materia prima para la elaboración de una pizza gigante es de \$5,296 y su precio de venta al público es de \$ 16,60 lo que representa un incremento del 213%.

DETERMINACION DE COSTOS:
ANALISIS DE MASA PARA PIZZA GIGANTE

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Harina	gr	900	\$0.001	\$0.794
Especies	gr	4	\$0.003	\$0.012
T O T A L				\$0.806

Quintal de Harina (100 libras)	\$40.00
1 libra tiene 453.59 gr	45359
Precio de harina por gr.	\$0.001
Kilo de especies varias pizza	\$3.00
1 kl tiene 1000 gr	1000
Precio de especies por gr	\$0.003

Para realizar la maza de pizza, es necesario adicionar agua, pero este costo no es fácil de determinar, por lo que se convierte en un indirecto.

CEBOLLA:

1 @ de Cebolla (25 libras)	\$4.00
1 libra tiene 453.59 gr.	11339.75
Precio de cebolla por gr.	\$0.0004

La pizza gigante necesita de 45 gr de cebolla, su costo es \$ 0.024

CHORIZO:

1 libra de Chorizo Especial	\$1.77
-----------------------------	--------

1 libra tiene 453.59 gr.	453.59
--------------------------	--------

Precio de chorizo por gr.	\$0.004
---------------------------	---------

La pizza gigante necesita de 60 gr de chorizo, su costo es \$ 0.36

JAMON:

1 kilo de Jamón	\$7.70
-----------------	--------

1 kilo tiene 1000 gr.	1000
-----------------------	------

Precio de chorizo por gr.	\$0.008
---------------------------	---------

La pizza gigante necesita de 50 gr de jamón, su costo es \$ 0.87

LONGANIZA:

1 libra de Longaniza	\$1.77
----------------------	--------

1 libra tiene 453.59 gr.	453.59
--------------------------	--------

Precio de longaniza por gr.	\$0.004
-----------------------------	---------

La pizza gigante necesita de 60 gr de longaniza, su costo es \$ 0.38

PASTA DE TOMATE:

4100 gr de Pasta de Tomate	\$7.63
----------------------------	--------

Precio de pasta de tomate por gr.	\$ 0.002
-----------------------------------	----------

La pizza gigante necesita de 56.70 gr de Pasta de Tomate, su costo es \$ 0,226

PEPERONNI:

1 kilo de Peperonni	\$5.50
---------------------	--------

1 kilo tiene 1000 gr.	1000
-----------------------	------

Precio de Peperonni por gr.	\$0.006
-----------------------------	---------

La pizza gigante necesita de 65 gr de Peperonni, su costo es \$ 0.57

QUESO MOZZARELLA:

1 kilo de queso mozzarella	\$5.80
----------------------------	--------

1 kilo tiene 1000 gr.	1000
-----------------------	------

Precio de queso mozzarella por gr.	\$0.006
------------------------------------	---------

La pizza gigante necesita de 220 gr de queso mozzarella, su costo es \$ 1.98

QUESO PARMESANO:

1 kilo de queso parmesano	\$6.00
---------------------------	--------

1 kilo tiene 1000 gr.	1000
-----------------------	------

Precio de queso parmesano por gr.	\$0.006
-----------------------------------	---------

La pizza gigante necesita de 0,50 gr de queso Parmesano, su costo es \$ 0.006

**RESUMEN DETERMINACION DE COSTOS MEDIANTE EL
METODO TRADICIONAL EN NINO'S PIZZA**

PRODUCTO	COSTO	INCREMENTO	P.V.P
Pizza NINO'S Pequeña	\$1,215	320%	\$5,10
Pizza NINO'S Mediana	\$1,858	358%	\$8,50
Pizza NINO'S Familiar	\$3,354	267%	\$12,30
Pizza NINO'S Gigante	\$5,296	213%	\$16,60

NINO'S Pizza, para obtener el costo de sus producto se basa únicamente en la Materia Prima sin considerar los demás elementos que intervienen para su producción, es por ello que el incremento al costo para la determinación del PVP es bastante elevado, tratando de esta manera cubrir los demás costos.

CAPITULO
CUARTO

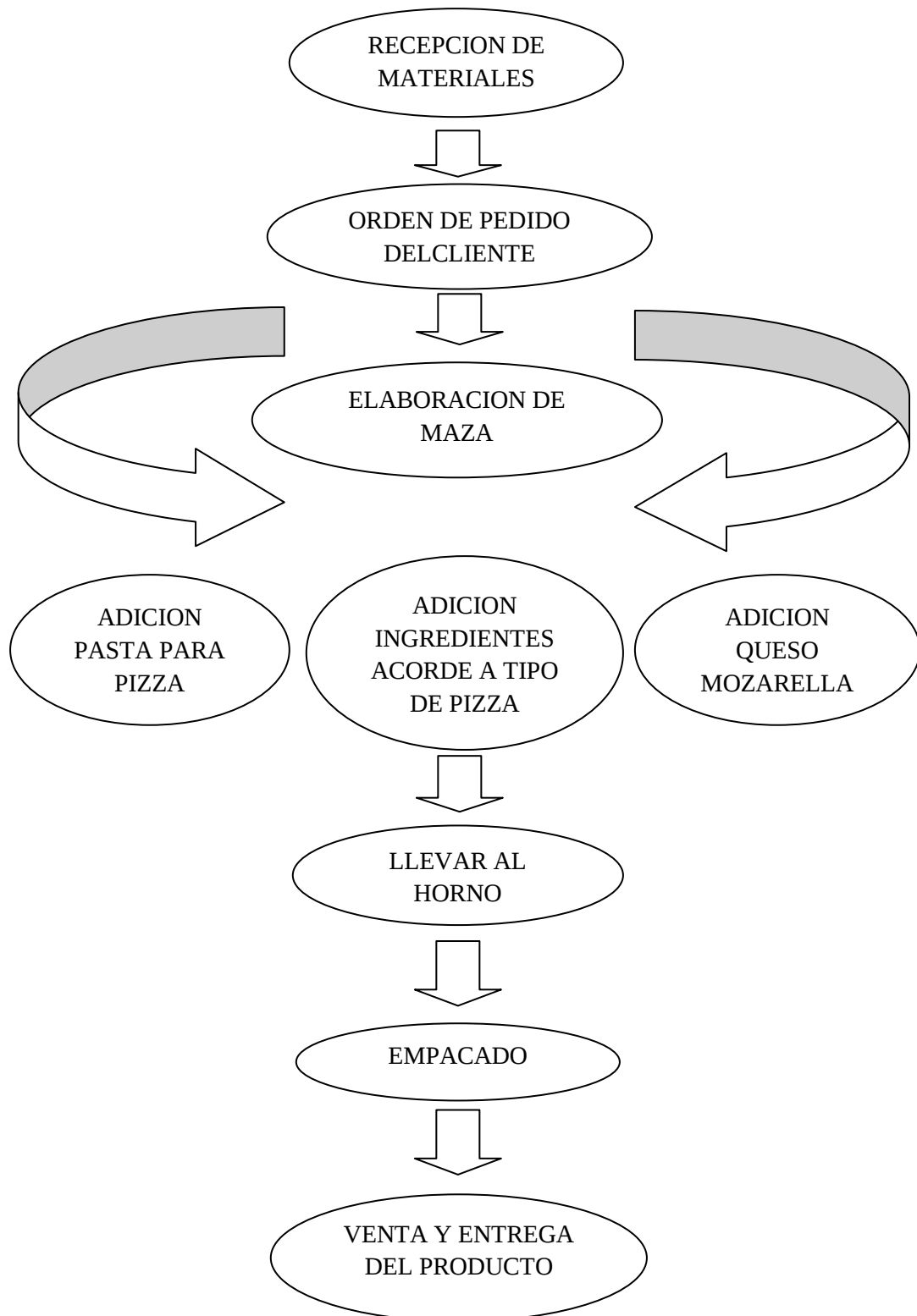
CAPITULO IV

DISEÑO DEL METODO DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES “A.B.C” PARA NINO’S PIZZA

4.1.- ANALISIS DEL FLUJO DE ACTIVIDADES REALIZADOS EN LA ORGANIZACION

Como ya hemos mencionado anteriormente la empresa NINO’S Pizza no cuenta con un sistema para la determinación del costo de sus productos; por lo que exponemos a la empresa, la aplicación del Sistema de Costos Basado en Actividades “A.B.C” en vista de que hoy en día los sistemas de información deben tener no solamente los objetivos tradicionales de reportar información, sino facilitar el análisis a todos los niveles de la organización con el objeto de lograr las metas de eficiencia y el análisis de actividades indirectas consumidas por los productos en su elaboración, para corregir y mejorar las distorsiones que se presenten.

En NINO’S Pizza se entenderá por producción al conjunto de operaciones destinadas a transformar los diferentes ingredientes en pizza, cuyo proceso se muestra en el siguiente gráfico:





DISEÑO DEL METODO “A.B.C” PARA NINO’S PIZZA

En NINO’S Pizza, se llevan a cabo los siguientes procesos para el buen funcionamiento de su negocio:

- Compras
- Producción (Elaboración de la pizza)
- Comercialización y Ventas
- Servicio al Cliente
- Administración y Finanzas

Compras.- Es la adquisición de los diferentes materiales tanto directos e indirectos para la elaboración del producto final. Dentro de este proceso encontramos las siguientes actividades:

- Selección de proveedores
- Selección de la materia prima
- Adquisición de materia prima.
- Almacenamiento de los productos
- Pago a proveedores

Producción.- Es la transformación de los materiales adquiridos en el producto final para el deleite de los clientes. Dentro de este proceso encontramos las siguientes actividades:

- Atención de orden de pedido.
- Elaboración de masa.
- Elaboración y adición de pasta para pizza.
- Adición de ingredientes especiales acorde a tipo de pizza.
- Horneado.
- Mantenimiento y limpieza de maquinaria.
- Aseo y limpieza de cocina.

Comercialización y Ventas.- Es la distribución del producto final en el mercado.

Entre las principales actividades de este proceso tenemos:

- Atención de órdenes de pedido.
- Facturación.
- Reelaboración de facturas anuladas.
- Recepción de dinero.
- Promoción y difusión de productos.

Servicio al cliente.- Es la atención prestada al cliente lo cual permite agregar valor al producto final. Dentro de las principales actividades de este proceso tenemos:

- Atención personalizada a los clientes.
- Recepción de la orden de pedido.
- Entrega del producto.
- Recepción de quejas y sugerencias.

Administración y Finanzas.- Es la toman de decisiones gerenciales para el cumplimiento de metas y objetivos de la empresa; así como también se determina cuanto es posible invertir y gastar. Entre las principales actividades de este proceso tenemos:

- Toma de decisiones gerenciales.
- Control, evaluación y seguimiento de actividades.
- Definición de políticas generales.
- Solución de conflictos internos.
- Registro contable.
- Elaboración de Estados Financieros.
- Declaración y pago de tributos, tasas y contribuciones.

4.1.1. DESCRIPCION DE ACTIVIDADES

Recepción de Materiales.- Es la actividad en la cual se ingresa a bodega todos los productos adquiridos para la elaboración de la pizza, cuyo respaldo es la factura o nota de venta. Esta actividad se desarrolla semanalmente.

Orden de Pedido del Cliente.- Aquí se recibe el pedido del cliente, para proceder con la elaboración.

Elaboración de masa.- Dentro de esta actividad interviene la mezcla de los ingredientes como harina, agua y condimentos hasta obtener una masa blanda para luego proceder a moldear conforme el tamaño requerido de la pizza.



Adición de Pasta para pizza.- Antes de adicionar la pasta, se la elabora con: pasta de tomate, queso parmesano y condimentos varios, una vez obtenida la pasta se extiende sobre la masa formando una capa la cual no sea ni muy fina ni gruesa.



Adición de Ingredientes especiales acorde a tipo de pizza.- En esta actividad se agrega a la masa bañada de pasta de pizza, todos los ingredientes adicionales según el tipo de pizza, la cantidad de estos ingredientes dependerá del tamaño de la pizza.



Adición de queso mozzarella.- En esta actividad para culminar con la elaboración de la pizza se espase queso mozzarella rayado en toda la pizza, la cantidad variara de acuerdo al tamaño de la misma.



Llevar al horno.- Una vez terminado de elaboración de la pizza se procede a llevar al horno por 6 a 15 mit. dependiendo del tamaño de la misma.



Empacado.- Para el empacado se cuenta con una caja de carton doble que permita mantener el calor de la pizza, las mismas que son de acuerdo al tamaño de la misma.



Venta y entrega del producto.- una vez empacado se procede a la facturación de la pizza, para la entrega y consumo de la misma, sea este dentro del restaurante o por medio de servicio a domicilio.





DISEÑO DEL METODO "A.B.C" PARA NINO'S PIZZA

4.2.- DETERMINACION DE LOS COSTOS UNITARIOS POR EL METODO TRADICIONAL

Acorde al método tradicional los costos en NINO'S Pizza, se determinan de la siguiente manera:

PRODUCTO	Ventas mes (Unid)	COSTOS			
		MOD	MP	CIF	TOTAL
Pizza NINO'S Pequeña	1050	123.08	1398.74	3232.42	4754.24
Pizza NINO'S Mediana	540	153.85	737.09	1662.39	2553.32
Pizza NINO'S Familiar	347	215.38	473.85	1068.24	1757.47
Pizza NINO'S Gigante	450	307.69	614.25	1385.32	2307.27
TOTAL	2387	800.00	3223.93	7348.37	11372.30

PRODUCTO	Ventas diarias (Unid)	Ventas mes (Unid)	HORAS HOMBRE	COSTO MOD	COSTO MP
Pizza NINO'S Pequeña	35	1050	70	123.08	1398.74
Pizza NINO'S Mediana	18	540	87.5	153.85	737.09
Pizza NINO'S Familiar	12	347	122.5	215.38	473.85
Pizza NINO'S Gigante	15	450	175	307.69	614.25
	TOTAL	2387	455	800.00	3223.93

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION:

Insumos: 50.00

Útiles de Oficina: 104.36

Depreciaciones: 656.01



DISEÑO DEL METODO "A.B.C" PARA NINO'S PIZZA

Mano de Obra Indirecta: 3040.00

Arriendo Local: 1200.00

Otros: 2298.89

Alimentación a empleados 670.55

Mantenimiento 100.00

Agua, Luz y Teléfono 695.00

Contribución a Instituciones 44.02

Impuestos municipales 122.00

Gastos Bancarios 463.26

Gastos t/crédito comisiones 204.06

Acorde a la naturaleza del negocio, la empresa NINO'S Pizza todo lo que produce vende, es por esta razón, que la distribución de los costos indirectos se realiza en base al número de unidades vendidas o producidas, de la siguiente manera:

PRODUCTO	VTS ms (Unid)	COSTOS					PVP UNIT.	UTILIDAD	
		MOD	MP	CIF	TOTAL	UN.		UNIT.	TOTAL
Pizza NINO'S Pequeña	1050.00	123.08	1398.74	3232.42	4754.24	4.53	5.10	0.57	600.76
Pizza NINO'S Mediana	540.00	153.85	737.09	1662.39	2553.32	4.73	8.50	3.77	2036.68
Pizza NINO'S Familiar	347.00	215.38	473.85	1068.24	1757.47	5.06	12.30	7.24	2510.63
Pizza NINO'S Gigante	450.00	307.69	614.25	1385.32	2307.27	5.13	16.60	11.47	5162.73
TOTAL	2387.00	800.00	3223.93	7348.37	11372.30				



DISEÑO DEL METODO "A.B.C" PARA NINO'S PIZZA

TOTAL COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION: 7348.37

Insumos:	50.00
Útiles de oficina	104.36
Depreciaciones:	656.01
Mano de Obra Indirecta:	3040.00
Arriendo Local:	1200.00
Otros	2298.00

2387 Unidades

Tasa de Indirectos 3.08

En base al costeo por este método la empresa NINO'S Pizza debería promocionar sus productos de acuerdo a mayor utilidad que le genera cada producto, esto es en el siguiente orden:

- Pizza NINO'S Gigante
- Pizza NINO'S Familiar
- Pizza NINO'S Mediana
- Pizza NINO'S pequeña

4.3. ESTUDIO DE COSTOS QUE AGREGAN VALOR

Las actividades que agregan valor, son aquellas creadoras de valor desde el punto de vista del cliente; existen casos en que se crean actividades para agregar valor al producto desde el punto de vista de la empresa y que no es percibido por el cliente, por lo tanto el valor en sí no es creado.

4.4. ESTUDIO DE COSTOS QUE NO AGREGAN VALOR

Las actividades que no agregan valor son las que no crean valor para el cliente y se pueden clasificar en necesarias e innecesarias.

Las actividades innecesarias sin valor agregado constituyen en realidad un desperdicio, ya que además de no agregar valor no son parte de la existencia del negocio y deben ser eliminadas.

Las actividades necesarias sin valor agregado son aquellas que deben desarrollarse como parte de la existencia del negocio, las mismas que se deberían transformar en actividades innecesarias para luego eliminarlas; caso contrario se debería tratar que el cliente las perciba como actividades que agregan valor.

4.5. ANALISIS DE LOS COSTOS Y DETERMINACION DE LAS BASES DE ASIGNACION MEDIANTE EL METODO DE COSTEO “A.B.C”

De acuerdo a la implementación del método A.B.C” la empresa NINOS PIZZA tendría sus costos de la siguiente manera:

PRODUCTO	Ventas Mes (Unid)	COSTOS	
		MOD	MP
Pizza NINO’S Pequeña	1050	123.08	1398.74
Pizza NINO’S Mediana	540	153.85	737.09
Pizza NINO’S Familiar	347	215.38	473.85
Pizza NINO’S Gigante	450	307.69	614.25
TOTAL	2387	800.00	3223.93



DISEÑO DEL METODO “A.B.C” PARA NINO’S PIZZA

TOTAL COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION: 7348.37

Insumos:	50.00
Útiles de oficina	104.36
Depreciaciones:	656.01
Mano de Obra Indirecta:	3040.00
Arriendo Local:	1200.00
Otros	2298.00

PRODUCTO	VENTAS Mes (Unid)	TIEMPO HORNEADO	HORAS MAQUINA (mes)	TIEMPO ELABORACION	HORAS HOMBRE	M²
Pizza NINO'S Pequeña	1050	00:07	122.50	00:04	70	33
Pizza NINO'S Mediana	540	00:10	90.00	00:05	87.5	33
Pizza NINO'S Familiar	347	00:15	86.75	00:07	122.5	34
Pizza NINO'S Gigante	450	00:20	150.00	00:10	175	36
TOTAL	2387	00:52	449.25	00:26	455	136

**4.5.1. DETERMINACION DE TASA DE INDIRECTOS PARA APLICACIÓN
DE COSTOS POR EL METODO ABC**

RECURSOS	COSTOS	BASE DE ASIGNACION	CANTIDAD	Tasa Indirectos
Insumos:	50.00	Número de Unidades Producidas	2387	0.02
Especies:	104.36	Número de Unidades Producidas	2387	0.04
Depreciaciones:	656.01	Horas Maquina	449.25	1.46
MOI:	3040.00	Horas Hombre	455	6.68
Arriendo:	1200.00	M ²	136	8.82
Otros:	2198.00	Número de Unidades Producidas	2387	0.92

4.5.2. APLICACIÓN DE LA TASA DE INDIRECTOS:

RECURSOS	Tasa Indirectos	Pizza NINO'S Pequeña	Pizza NINO'S Mediana	Pizza NINO'S Familiar	Pizza NINO'S Gigante
Insumos:	0.02	21.99	11.31	7.27	9.43
Especies:	0.04	45.91	23.61	15.17	19.67
Depreciaciones:	1.46	178.88	131.42	126.68	219.04
Mano Obra Indirecta:	6.68	467.69	584.62	818.46	1.169.23
Arriendo Local:	8.82	291.18	291.18	300.00	317.65
Otros:	0.96	1.010.85	519.87	334.06	433.22
TOTAL CIF APLICADOS		2.016.50	1.562.00	1.601.64	2.168.23

4.5.3. CUADRO DE COSTOS TOTALES

METODO “A.B.C

PRODUCTO	VTAS MES (Unid)	COSTOS					PVP UNIT.	UTILIDAD	
		MOD	MP	CIF	TOTAL	UNT		UNT.	TOTAL
Pizza NINO’S Pequeña	1050	123.08	1398.74	2016.50	3538.32	3.37	5.10	1.73	1816.68
Pizza NINO’S Mediana	540	153.85	737.09	1562.00	2452.94	4.54	8.50	3.96	2137.06
Pizza NINO’S Familiar	347	215.38	473.85	1601.64	2290.87	6.60	12.30	5.70	1977.23
Pizza NINO’S Gigante	450	307.69	614.25	2168.23	3090.18	6.87	16.60	9.73	4379.82
TOTAL	2387	800.00	3223.93	7348.37	11372.30				

	☆☆
	☆☆☆
	☆☆☆☆
	☆☆☆☆☆

Es importante indicar que por la naturaleza del negocio, NINO’S Pizza por este y por cualquier otro método que utilice, lo que puede lograr es medir la rentabilidad de cada producto pero no puede dejar de producir cierto producto y dejar de vender otro.

4.6. DETERMINACION DE LAS TASAS DE INDIRECTOS:

RECURSOS	COSTOS	BASE DE ASIGNACION	CANTIDAD	Tasa Indirectos
Insumos:	50.00	No. Unidades Producidas	2387	0.02
Especies:	104.36	No. Unidades Producidas	2387	0.04
Depreciaciones:	656.01	Horas Maquina	449.25	1.46
MOI:	3040.00	Horas Hombre	455	6.68
Arriendo Local:	1200.00	M ²	136	8.82
Otros:	2198.00	No. Unidades Producidas	2387	0.92

4.7. DETERMINACION DE COSTOS UNITARIOS POR EL METODO ABC

PRODUCTO	VTAS MES (Unid)	COSTOS					PVP UNT.	UTILIDAD	
		MOD	MP	CIF	TOTAL	UNT		UNT	TOTAL
Pizza NINO'S Pequeña	1050	123.08	1398.74	2016.50	3538.32	3.37	5.10	1.73	1816.68
Pizza NINO'S Mediana	540	153.85	737.09	1562.00	2452.94	4.54	8.50	3.96	2137.06
Pizza NINO'S Familiar	347	215.38	473.85	1601.64	2290.87	6.60	12.30	5.70	1977.23
Pizza NINO'S Gigante	450	307.69	614.25	2168.23	3090.18	6.87	16.60	9.73	4379.82
TOTAL	2387	800.00	3223.93	7348.37	11372.30				



DISEÑO DEL METODO "A.B.C" PARA NINO'S PIZZA

	☆☆
	☆☆☆☆
	☆☆☆☆☆
	☆☆☆☆☆☆

Una vez determinados los costos unitarios mediante el costo ABC, podemos decir que nuestro producto estrella es la PIZZA GIGANTE ya que nos deja una utilidad de \$9.73 por unidad vendida, a diferencia de la PIZZA PEQUEÑA que nos deja una utilidad de \$1.73 x unidad. Cabe indicar que no por esta razón se puede dejar de producir la pizza pequeña en vista de que es decisión del cliente el tamaño de pizza a adquirir, lo que si se debe dar mayor énfasis en promoción y publicidad del producto estrella.

4.8. TRATAMIENTO DE LAS VARIACIONES DE LOS COSTOS EN LA PRÁCTICA

COSTOS METODO TRADICIONAL

PRODUCTO	VTS mes (Unid)	Costo Unitario NINO'S	Costo Total NINO'S
Pizza NINO'S Pequeña	1050	4.528	4.754.24
Pizza NINO'S Mediana	540	4.728	2.553.32
Pizza NINO'S Familiar	347	5.065	1.757.47
Pizza NINO'S Gigante	450	5.127	2.307.27
TOTAL	2387		11.372.30



DISEÑO DEL METODO "A.B.C" PARA NINO'S PIZZA

COSTOS METODO "ABC"

PRODUCTO	VTS mes (Unid)	Costo Unitario NINO'S	Costo Total NINO'S
Pizza NINO'S Pequeña	1050	3.370	3.538.32
Pizza NINO'S Mediana	540	4.542	2.452.94
Pizza NINO'S Familiar	347	6.602	2.290.87
Pizza NINO'S Gigante	450	6.867	3.090.18
TOTAL	2387		11.372.30

**VARIACIONES DE COSTOS METODO TRADICIONAL Y
METODO ABC**

PRODUCTO	Costo Total Tradicional	Costo Total ABC	Variaciones
Pizza NINO'S Pequeña	4754.24	3.538.315	-1.215.92
Pizza NINO'S Mediana	2553.32	2.452.935	-100.39
Pizza NINO'S Familiar	1757.47	2.290.871	533.40
Pizza NINO'S Gigante	2307.27	3.090.177	782.91
	11372.30	11372.30	

4.9. COMPARACION ENTRE EL METODO DE COSTEO TRADICIONAL Y EL METODO DE COSTOS ABC EN NINO’S PIZZA.

PRODUCTO	METODO TRADICIONAL			METODO ABC		
	MOD	MP	CIF	MOD	MP	CIF
Pizza NINO’S Pequeña	123.08	1398.74	3232.42	123.08	1398.74	2016.50
Pizza NINO’S Mediana	153.85	737.09	1662.39	153.85	737.09	1561.99
Pizza NINO’S Familiar	215.38	473.85	1068.24	215.38	473.85	1601.64
Pizza NINO’S Gigante	307.69	614.25	1385.32	307.69	614.25	2168.23
TOTAL	800.00	3223.93	7348.37	800.00	3223.93	7348.37

Como podemos observar, mediante la aplicación del método ABC y el tradicional tenemos mayor rentabilidad al vender la pizza gigante y familiar; pero cabe señalar que en ambos casos los costos indirectos de cada pizza son diferentes, por ejemplo en la pizza pequeña y mediana los costos indirectos mediante el método ABC son menores, mientras que en la pizza familiar y gigante son más altos, afectando a la utilidad obtenida, por ejemplo en la pizza gigante en un 33.93% menos que aplicando el método tradicional.

4.9.1. REGISTROS CONTABLES:

A continuación presentamos los registros contables del método “ABC” aplicado a “NINO’S Pizza”

NINO'S PIZZA

PLAN DE CUENTAS

1 ACTIVO

11 CORRIENTE

111 DISPONIBLE

111001 Caja

111002 Bancos

111002001 Banco Pichincha

112 EXIGIBLE

112001 Cuentas por Cobrar Clientes

112002 Documentos por Cobrar Clientes

112003 IVA Pagado

112004 Retención I.R. Pagado 1%

112005 Retención I.V.A. Pagado 100%

113 REALIZABLE

113001 Inventario de Materia Prima

113002 Inventario Suministros de Oficina

113003 Inventario de Productos en Proceso

113003001 Inventario de Productos en Proceso - Materia Prima

113003002 Inventario de Productos en Proceso - Mano de Obra

113003003 Inventario de Productos en Proceso – CIF

113004 Inventario de Productos Terminados

12 FIJO

121 NO DEPRECIABLE

121001 Terrenos

122 DEPRECIABLE

122001 Edificio

122002 Depreciación Acumulada de Edificios

2 PASIVO

21 CORRIENTE

211 Proveedores y Cuentas por Pagar

211001 Proveedores

211002 Cuentas por Pagar

212 IMPUESTOS Y RETENCIONES POR PAGAR

212001 I.V.A. Cobrado

212002 Retención I.V.A. Cobrado 100%

212003 Retención I.R. Cobrado 1%

212004 IESS por pagar

212005 Beneficios Sociales por pagar

3 CAPITAL

31 APORTES

311 Capital Social o Capital

311001 Aporte de Socios

311002 Reserva Legal

311003 Utilidad o Pérdida del Ejercicio

4 INGRESOS

41 OPERACIONALES

411 VENTAS

411001 Ventas

411002 (Descuento en Ventas)

411003 (Transporte en Ventas)

411004 (Otros cargos en Ventas)

5 EGRESOS

51 COSTOS Y GASTOS

511 COSTOS

511001 Costo de Materias Primas

511002 Costo de Mano de Obra

511002001 Costo de Mano de Obra Directa

511002002 Costo de Mano de Obra Indirecta

511003 Costos Indirectos de Fabricación

511004 Costo de Ventas

512 GASTOS

512001 Sueldos

512002 Servicios Básicos

512003 Arriendos

512004 Suministros de Oficina

512005 Depreciaciones de Muebles y Enseres

512006 Depreciaciones de Equipo de Computación

512007 Publicidad

512008 Otros Gastos



DISEÑO DEL METODO "A.B.C" PARA NINO'S PIZZA

**NINO'S PIZZA
DIARIO GENERAL
Correspondiente a Febrero 2010**

Fecha	Código	Descripción	Parcial	Debe	Haber
1-feb-2010		- 01 -			
	113001	Inventario de Materia Prima		3,223.93	
	111002001	a) Banco Pichincha			3,223.93
		P/R: Compra Materia Prima			
28-feb-2010		- 02 -			
	113003001	Inventario Productos Proceso - M.P		3,223.93	
		O.P. No. 01 (Pizza peq.)	1,398.74		
		O. P. No. 02 (Pizza med.)	737.09		
		O. P. No. 03 (Pizza fam.)	473.85		
		O.P. No. 04 (Pizza gig.)	614.25		
	113001	a) Inventario Materia Prima			3,223.93
		P/R: Utilizacion Materia Prima			
28-feb-2010		- 03 -			
	113003002	Inventario Productos Proceso - M.O.D		800.00	
		O.P. No. 01 (Pizza peq.)	123.08		
		O. P. No. 02 (Pizza med.)	153.85		
		O. P. No. 03 (Pizza fam.)	215.38		
		O.P. No. 04 (Pizza gig.)	307.69		
	511002	a) Costo de Mano de Obra			800.00
		P/R: Utilizacion MOD			
28-feb-2010		- 04 -			
	113003003	Inventario Productos Proceso - CIF		7,348.37	
		O.P. No. 01 (Pizza peq.)	2,016.50		
		O. P. No. 02 (Pizza med.)	1,562.00		
		O. P. No. 03 (Pizza fam.)	1,601.64		
		O.P. No. 04 (Pizza gig.)	2,168.23		
	511003	a) Costos Indirectos de Fabricación			7,348.37
28-feb-2010		- 05 -			
	113004	Inventario Productos Terminados		11,372.30	
		O.P. No. 01 (Pizza peq.)	3,538.32		
		Pasan		25,968.53	14,596.23



DISEÑO DEL METODO "A.B.C" PARA NINO'S PIZZA

Fecha	Código	Descripción	Parcial	Debe	Haber
		Vienen		25,968.53	14,596.23
28-feb-2010	113003001	O. P. No. 02 (Pizza med.)	2,452.94		
		O. P. No. 03 (Pizza fam.)	2,290.87		
		O.P. No. 04 (Pizza gig.)	3,090.17		
		a) Inv. Productos Proceso - M.P			3,223.93
	113003002	O.P. No. 01 (Pizza peq.)	1,398.74		
		O. P. No. 02 (Pizza med.)	737.09		
		O. P. No. 03 (Pizza fam.)	473.85		
		O.P. No. 04 (Pizza gig.)	614.25		
	113003002	Inv. Productos Proceso - M.O.D			800.00
		O.P. No. 01 (Pizza peq.)	123.08		
		O. P. No. 02 (Pizza med.)	153.85		
		O. P. No. 03 (Pizza fam.)	215.38		
	113003003	O.P. No. 04 (Pizza gig.)	307.69		
		Inv. Productos Proceso-CIF			7,348.37
		O.P. No. 01 (Pizza peq.)	2,016.50		
		O. P. No. 02 (Pizza med.)	1,562.00		
	113003003	O. P. No. 03 (Pizza fam.)	1,601.64		
		O.P. No. 04 (Pizza gig.)	2,168.23		
		P/R: Artículos Terminados			
		- 05 -			
	111001	Caja		21,683.10	
	411001	a) Ventas			19,081.13
		O.P. No. 01 (Pizza peq.)	5,355.00		
		O. P. No. 02 (Pizza med.)	4,590.00		
		O. P. No. 03 (Pizza fam.)	4,268.10		
	212001	O.P. No. 04 (Pizza gig.)	7,470.00		
		IVA Cobrado			2,601.97
		P/R: Venta O.P. No. 1-2-3 y 4			
		- 06 -			
28-feb-2010	511004	Costo de Ventas		11,372.30	
	113004	a) Inv. Productos Terminados			11,372.30
		O.P. No. 01 (Pizza peq.)	3,538.32		
		Pasan		59,023.93	59,023.93

Fecha	Código	Descripción	Parcial	Debe	Haber
		Vienen		59,023.93	59,023.93
28-feb-2010		O. P. No. 02 (Pizza med.)	2,452.94		
		O. P. No. 03 (Pizza fam.)	2,290.87		
		O.P. No. 04 (Pizza gig.)	3,090.17		
		P/R: Costo Artículos Vendidos			
		- 07 -			
	511002001	Costo de Mano de Obra Directa		800.00	
		Sueldos	800.00		
	111002001	a) Banco Pichincha			725.20
	212004	IESS Aporte Personal			74.80
		P/R: Pago personal directo			
28-feb-2010		- 08 -			
	511002001	Costo de Mano de Obra Directa		303.87	
		Reservas	303.87		
	212005	a) Beneficios Sociales por Pagar			303.87
		P/R: Beneficios personal directo			
28-feb-2010		- 09 -		178,078.43	178,078.43
	511002002	Costo de Mano de Obra Indirecta		3,040.00	
		Sueldos	3,040.00		
	113003001	a) Banco Pichincha			2,755.76
	212004	IESS Aporte Personal			284.24
		P/R: Pago personal indirecto			
28-feb-2010		- 10 -			
	511002002	Costo de Mano de Obra Indirecta		1,182.69	
		Reservas	1,182.69		
	212005	a) Beneficios Sociales por Pagar			1,182.69
		P/R: Beneficios personal indirecto			
28-feb-2010		- 11 -			
	512003	Arriendos		1,200.00	
	112003	IVA Pagado		144.00	
	113003001	a) Banco Pichincha			1,188.00
	212002	Retención I.V.A. Cobrado 100%			144.00
	212003	Retención I.R. Cobrado 1%			12.00
		P/R: Pago de Arriendo			
		TOTAL		<u>65,694.49</u>	<u>65,694.49</u>

ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS

"NINO'S PIZZA"

al 28 de febrero del 2010

Materia Prima		3.223.93
Inventario Inicial	0.00	
Compras netas	3.223.93	
Inventario Final	0.00	
Mano de Obra		800.00
Costos Indirectos de Fabricación		7.348.37
Mano de obra indirecta	3.040.00	
Materia prima indirecta	50.00	
Otros Costos indirectos	4.258.37	
Costo de Producción		11.372.30
Inventario inicial de productos en proceso		0.00
Inventario final de productos en proceso		0.00
Costo de Productos Terminados		11.372.30
Inventario inicial de productos terminados		0.00
Inventario final de productos terminados		0.00
Costos de Productos Vendidos		11.372.30

Gerente

Contador



ESTADO DE RESULTADOS

"NINO'S PIZZA"

al 28 de febrero del 2010

Ventas	21.683.10
Costo de Productos Vendidos	11.372.30
Utilidad Bruta	10.310.80

Gerente

Contador

CAPITULO
QUINTO

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES PARA LA TOMA DE DECISIONES

El diseño del método de Costeo Basado en Actividades “A.B.C” para la empresa NINO’S Pizza, constituye un gran aporte al desarrollo económico y organizacional de la misma.

El buen control de los costos, la asignación correcta del porcentaje de incremento al precio de venta al público, y la toma de decisiones correctas y a tiempo, constituyen la base primordial de las acciones a seguir.

Es importante tomar en consideración que NINO’S Pizza recién está tomando participación en el mercado, ya que es una empresa relativamente nueva en el mercado de la comida rápida, es por esta razón que tienen ciertas falencias en su administración y control organizacional.

5.1 CONCLUSIONES:

Al culminar el análisis de NINO'S Pizza y el desarrollo del diseño de un método de costeo apropiado para la misma, como lo es el Costeo Basado en Actividades "A.B.C", podemos concluir lo siguiente:

- NINO'S Pizza, al ser una empresa pequeña integrada por un trío de buenos amigos, está trabajando bajo confianza, esto es, sin procesos establecidos que ayuden a mejorar el nivel de organización, y por ende, la productividad de la empresa.
- Al no manejar un esquema organizacional, la empresa está presentando grandes falencias de control en todas sus unidades, repercutiendo en los resultados de fin de periodo.
- Toda empresa productora pequeña, mediana o grande, debe tener establecido un método de determinación de costos dentro de su contabilidad, ya que es una herramienta fundamental para la toma eficiente de decisiones a nivel gerencial.
- Al analizar la forma de determinar los costos de cada uno de sus productos, fue posible detectar que NINO'S Pizza no posee un método adecuado para ello, ya que el costo de las pizzas lo determinan solamente en base de la materia prima, sin considerar los demás factores que influyen y son indispensables para su producción.
- Al estudiar el método de costeo basado en actividades "A.B.C", podemos manifestar que permite una eficiente determinación de costos por actividad realizada en el proceso productivo, lo cual permite mejorar la asignación de recursos identificando las actividades que agregan y las que no agregan valor al producto.
- La puesta en práctica del diseño propuesto de costeo "A.B.C" en NINO'S Pizza, será de gran ayuda para la empresa, ya que le permitirá conocer un costo casi exacto de cada una de sus pizzas.

- Al aplicar el costeo “A.B.C” NINO’S Pizza podrá conocer cuál de sus pizzas es la que mayor beneficio económico le otorga; acorde al estudio realizado en el capítulo IV podemos manifestar que la pizza gigante es el producto 5 estrellas que tiene la empresa, al cual le deben de prestar mayor atención al momento de establecer las ofertas y promociones del mes.
- Por la naturaleza del negocio de NINO’S Pizza, no se puede dejar de producir la pizza que le da menor rentabilidad para producir más de la que mayor rentabilidad le ofrece, ya que el cliente decide que tamaño o clase de pizza desea comprar.
- Finalmente, los resultados alcanzados con el procedimiento propuesto tienen un impacto económico y social expresado en el incremento de la eficiencia de NINO’S Pizza, en la adquisición de conocimientos, habilidades y comportamiento que ayudan en la optimización del precio de venta al público y mejora el nivel de utilidad bruta obtenida, lo que demuestra la validez de la hipótesis.

5.2 RECOMENDACIONES:

Para la puesta en práctica del diseño del Método de Costeo Basado en Actividades “A.B.C” propuesto en el Capítulo Cuarto, ponemos en consideración las siguientes sugerencias o recomendaciones:

- Realizar una estructura organizacional básica, como la que proponemos en el Capítulo I, la misma que permita identificar responsables de cada área, y de esta manera controlar mejorar el funcionamiento de cada una de las actividades que intervienen.
- Implementar de manera urgente un excelente método para la determinación y control de costos de sus productos, como lo es el método basado en actividades “A.B.C”, que proponemos en el presente trabajo, para lo cual es necesario:
 - La participación conjunta de todos los miembros de la organización en especial de la Gerencia General, ya que para la implementación del costeo ABC, se hace necesario el convencimiento de la necesidad del cambio, la existencia de un conjunto de valores organizacionales, nuevas formas de pensar y actuar que implican un aprendizaje continuo de todos los implicados en cada una de las áreas
 - Capacitar al personal responsable de administrar la producción y a la mano de obra directa, para que se familiarice con la aplicación y utilización de todos los formatos propuestos. Esta recomendación se fundamenta en que todo proceso de cambio implica una adaptación cuyo costo es generalmente alto hasta que el personal lo interiorice y lo tome como propio.
- Finalmente, recomendamos estar siempre actualizados en todo lo referente al manejo de los costos, ya que una empresa que tenga bien estructurados los costos de sus productos es una empresa que surge.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA

LIBROS:

- BARRIOS ALVARADO, Enrique, **“Gerencia Estratégica de Costos”**, Litografía e imprenta LIL S.A., Tercera Edición, San José – Costa Rica, 1996.
- ZAPATA SANCHEZ, Pedro, **“Contabilidad de Costos, herramienta para la toma de decisiones”**, Editorial McGraw-Hill Interamericana, México, 2007.
- COOPER, R. y KAPLAN, R., **“Costo y Efecto”**, Editorial Gestión, Barcelona – España, 2000.
- HARGADON, Bernard y MUNERA, Armando, **“Contabilidad de Costos”**, Editorial Norma S.A., Primera Edición, Bogotá – Colombia, [199-].
- HORGREEN, Charles, FOSTER, George, DATAR, Srikant, y CORO, Julio, **“Contabilidad de Costos, un enfoque gerencial”**, Editorial Person Educación, Primera Edición, México, 2002.

FOLLETOS:

- ZALAMEA, Guillermo, **“Contabilidad de Costos I”**, Material didáctico universitario, 2007.

PAGINAS WEB:

- GOMEZ, Giovanni, **“Contabilidad de costos”**

<http://www.gestipolis.com/canales/financiera/articulos/0%2010/contabilidad%20costos.htm>

23 de Marzo del 2009

- HERNANDEZ, Yusmely, **“Costeo Basado en Actividades”**

<http://www.gestiopolis.com/recursos2/documentos/fulldocs/fin/adcyusme.htm>

14 de Mayo de 2006

- www.pizzahut.ec

ANEXOS

NINO'S PIZZA
PLANILLA DE PROVISIONES SOCIALES PERSONAL ADMINISTRACION
Correspondiente al mes de Febrero del 2010

COD	CARGO	NOMBRES	REMUNERACION	TIEMPO LABORADO	APORTE PATRONAL IESS-IECE-CNF	FONDO DE RESERVA	XIII SUELDO	XIV SUELDO	VACACIONES	TOTAL BENEFICIOS	FIRMAS
A001	Administrador	Juan Arias	850.00	1 año	103.28	70.83	70.83	20.00	35.42	300.36	
A002	Contador	Juan Rodriguez	400.00	1 año	48.60	33.33	33.33	20.00	16.67	151.93	
A003	Cajera 1	Rosa Carpio	265.00	1 año	32.20	22.08	22.08	20.00	11.04	107.41	
A004	Cajera 2	Paola Gallegos	265.00	1año	32.20	22.08	22.08	20.00	11.04	107.41	
A005	Mesero 1	Fabian Perez	265.00	1año	32.20	22.08	22.08	20.00	11.04	107.41	
A006	Mesero 2	Marcelo Lopez	265.00	1año	32.20	22.08	22.08	20.00	11.04	107.41	
A007	Motorizado 1	Raul Blacio	240.00	1año	29.16	20.00	20.00	20.00	10.00	99.16	
A008	Motorizado 2	Francisco Guallpa	240.00	1año	29.16	20.00	20.00	20.00	10.00	99.16	
A009	Guardian	Carlos Venegaz	250.00	1año	30.38	20.83	20.83	20.00	10.42	102.46	
TOTAL PROVISIONES SOCIALES PERSONAL ADMINISTRATIVO FEBRERO 2010										1182.69	

NINO'S PIZZA
PLANILLA DE PROVISIONES SOCIALES PERSONAL OPERATIVO
Correspondiente al mes de Febrero del 2010

COD	CARGO	NOMBRES	REMUNERACION	TIEMPO LABORADO	APORTE PATRONAL IESS-IECE-CNE	FONDO DE RESERVA	XIII SUELDO	XIV SUELDO	VACACIONES	TOTAL BENEFICIOS	FIRMAS
P001	Cheff	José Díaz	500.00	1 año	60.75	41.67	41.67	20.00	20.83	184.92	
P002	Ayudante de Cocina	Juan Canelos	300.00	1 año	36.45	25.00	25.00	20.00	12.50	118.95	
TOTAL PROVISIONES SOCIALES PERSONAL OPERATIVO FEBRERO 2010										303.87	

NINO'S PIZZA
PLANILLA DE PROVISIONES SOCIALES PERSONAL ADMINISTRACION
Correspondiente al mes de Febrero del 2010

COD	CARGO	NOMBRES	REMUNERACION	TIEMPO LABORADO	APORTE PATRONAL IESS-IECE-CNF	FONDO DE RESERVA	XIII SUELDO	XIV SUELDO	VACACIONES	TOTAL BENEFICIOS	FIRMAS
A001	Administrador	Juan Arias	850.00	1 año	103.28	70.83	70.83	20.00	35.42	300.36	
A002	Contador	Juan Rodriguez	400.00	1 año	48.60	33.33	33.33	20.00	16.67	151.93	
A003	Cajera 1	Rosa Carpio	265.00	1 año	32.20	22.08	22.08	20.00	11.04	107.41	
A004	Cajera 2	Paola Gallegos	265.00	1año	32.20	22.08	22.08	20.00	11.04	107.41	
A005	Mesero 1	Fabian Perez	265.00	1año	32.20	22.08	22.08	20.00	11.04	107.41	
A006	Mesero 2	Marcelo Lopez	265.00	1año	32.20	22.08	22.08	20.00	11.04	107.41	
A007	Motorizado 1	Raul Blacio	240.00	1año	29.16	20.00	20.00	20.00	10.00	99.16	
A008	Motorizado 2	Francisco Guallpa	240.00	1año	29.16	20.00	20.00	20.00	10.00	99.16	
A009	Guardian	Carlos Venegaz	250.00	1año	30.38	20.83	20.83	20.00	10.42	102.46	
TOTAL PROVISIONES SOCIALES PERSONAL ADMINISTRATIVO FEBRERO 2010										1182.69	

NINO'S PIZZA
PLANILLA DE PROVISIONES SOCIALES PERSONAL OPERATIVO
Correspondiente al mes de Febrero del 2010

COD	CARGO	NOMBRES	REMUNERACION	TIEMPO LABORADO	APORTE PATRONAL IESS-IECE-CNF	FONDO DE RESERVA	XIII SUELDO	XIV SUELDO	VACACIONES	TOTAL BENEFICIOS	FIRMAS
P001	Cheff	José Díaz	500.00	1 año	60.75	41.67	41.67	20.00	20.83	184.92	
P002	Ayudante de Cocina	Juan Canelos	300.00	1 año	36.45	25.00	25.00	20.00	12.50	118.95	
TOTAL PROVISIONES SOCIALES PERSONAL OPERATIVO FEBRERO 2010										303.87	

**"NINO'S" PIZZA
HOJA DE COSTOS**

CLIENTE: VARIOS
ARTICULO: Pizza Pequeña
PRESUPUESTO: -
FECHA DE INICIO: 1-feb-2010

ORDEN DE PRODUCCION: No. 001
CANTIDAD: 1050 Unidades
PRECIO/VENTA: \$5.10 c/u
FECHA DE TERMINACION: 28-feb-2010

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS INDIRECTOS FABRICACION APLICADOS							
Fecha	No. Despacho	Valor	Fecha	No. Horas	Valor Hora	Valor Total	Fecha	RECURSOS	Tasa Indirectos	No. Unid. Prod.	No. Horas Máquina	No. Horas Hombre	M ²	Valor
28-feb-2010	N. P # 01	\$ 1,398.74	28-feb-2010	70	1.7583	\$ 123.08	28-feb-2010	Insumos	0.02	1050				\$ 21.99
							28-feb-2010	Especies	0.04	1050				\$ 45.91
							28-feb-2010	Depreciaciones	1.46		122.5			\$ 178.88
							28-feb-2010	M.O.I	6.68			70		\$ 467.69
							28-feb-2010	Arriendo Local	8.82				33	\$ 291.18
							28-feb-2010	Otros	0.96	1050				\$ 1,010.85
SUMAN		\$ 1,398.74	SUMAN			\$ 123.08	SUMAN							\$ 2,016.50

RESUMEN	VALOR
Materia Prima Directa	\$ 1,398.74
Mano de Obra Directa	\$ 123.08
Costo Primo Directo	\$ 1,521.82
CIF Aplicados	\$ 2,016.50
Costo de Fabricación	\$ 3,538.32
Gastos Asignados	\$ 0.00
Costo Fabricación Neto	\$ 3,538.32
Costo Unitario (1050 u.)	\$ 3.37
Utilidad	\$ 1.73
Precio Venta	\$ 5.10

**"NINO'S" PIZZA
HOJA DE COSTOS**

CLIENTE: VARIOS
ARTICULO: Pizza Mediana
PRESUPUESTO: -
FECHA DE INICIO: 1-feb-2010

ORDEN DE PRODUCCION: No. 002
CANTIDAD: 540 Unidades
PRECIO/VENTA: \$8.50 c/u
FECHA DE TERMINACION: 28-feb-2010

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS INDIRECTOS FABRICACION APLICADOS							
Fecha	No. Despacho	Valor	Fecha	No. Horas	Valor Hora	Valor Total	Fecha	RECURSOS	Tasa Indirectos	No. Unid. Prod.	No. Horas Máquina	No. Horas Hombre	M ²	Valor
28-feb-2010	N. P # 02	\$ 737.09	28-feb-2010	87.5	1.7583	\$ 153.85	28-feb-2010	Insumos	0.02	540				\$ 11.31
							28-feb-2010	Especies	0.04	540				\$ 23.61
							28-feb-2010	Depreciaciones	1.46		90			\$ 131.42
							28-feb-2010	M.O.I	6.68			87.5		\$ 584.62
							28-feb-2010	Arriendo Local	8.82				33	\$ 291.18
							28-feb-2010	Otros	0.96	540				\$ 519.87
SUMAN		\$ 737.09	SUMAN			\$ 153.85	SUMAN							\$ 1,562.00

RESUMEN	VALOR
Materia Prima Directa	\$ 737.09
Mano de Obra Directa	\$ 153.85
Costo Primo Directo	\$ 890.94
CIF Aplicados	\$ 1,562.00
Costo de Fabricación	\$ 2,452.94
Gastos Asignados	\$ 0.00
Costo Fabricación Neto	\$ 2,452.94
Costo Unitario (540 u.)	\$ 4.54
Utilidad	\$ 3.96
Precio Venta	\$ 8.50

**"NINO'S" PIZZA
HOJA DE COSTOS**

CLIENTE: VARIOS
ARTICULO: Pizza Familiar
PRESUPUESTO: -
FECHA DE INICIO: 1-feb-2010

ORDEN DE PRODUCCION: No. 003
CANTIDAD: 347 Unidades
PRECIO/VENTA: \$12.30 c/u
FECHA DE TERMINACION: 28-feb-2010

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS INDIRECTOS FABRICACION APLICADOS							
Fecha	No. Despacho	Valor	Fecha	No. Horas	Valor Hora	Valor Total	Fecha	RECURSOS	Tasa Indirectos	No. Unid. Prod.	No. Horas Máquina	No. Horas Hombre	M ²	Valor
28-feb-2010	N. P # 03	\$ 473.85	28-feb-2010	122.5	1.7583	\$ 215.39	28-feb-2010	Insumos	0.02	347				\$ 7.27
							28-feb-2010	Especies	0.04	347				\$ 15.17
							28-feb-2010	Depreciaciones	1.46		86.75			\$ 126.68
							28-feb-2010	M.O.I	6.68			122.5		\$ 818.46
							28-feb-2010	Arriendo Local	8.82				34	\$ 300.00
							28-feb-2010	Otros	0.96	347				\$ 334.06
SUMAN		\$ 473.85	SUMAN			\$ 215.39	SUMAN							\$ 1,601.64

RESUMEN	VALOR
Materia Prima Directa	\$ 473.85
Mano de Obra Directa	\$ 215.39
Costo Primo Directo	\$ 689.24
CIF Aplicados	\$ 1,601.64
Costo de Fabricación	\$ 2,290.88
Gastos Asignados	\$ 0.00
Costo Fabricación Neto	\$ 2,290.88
Costo Unitario (347 u.)	\$ 6.60
Utilidad	\$ 5.70
Precio Venta	\$ 12.30

**"NINO'S" PIZZA
HOJA DE COSTOS**

CLIENTE: VARIOS
ARTICULO: Pizza Gigante
PRESUPUESTO: -
FECHA DE INICIO: 1-feb-2010

ORDEN DE PRODUCCION: No. 004
CANTIDAD: 450 Unidades
PRECIO/VENTA: \$16.60 c/u
FECHA DE TERMINACION: 28-feb-2010

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS INDIRECTOS FABRICACION APLICADOS								
No.			No.				No.			No.					
Fecha	Despacho	Valor	Fecha	Horas	Valor Hora	Valor Total	Fecha	RECURSOS	Tasa Indirectos	Unid. Prod.	Horas Máquina	Horas Hombre	M²	Valor	
28-feb-2010	N. P # 04	\$ 614.25	28-feb-2010	175	1.7583	\$ 307.70	28-feb-2010	Insumos	0.02	450				\$ 9.43	
							28-feb-2010	Especies	0.04	450				\$ 19.67	
							28-feb-2010	Depreciaciones	1.46		150			\$ 219.04	
							28-feb-2010	M.O.I	6.68			175		\$ 1,169.23	
							28-feb-2010	Arriendo Local	8.82				36	\$ 317.65	
							28-feb-2010	Otros	0.96	450				\$ 433.22	
SUMAN		\$ 614.25	SUMAN		\$ 307.70		SUMAN								\$ 2,168.23

RESUMEN	VALOR
Materia Prima Directa	\$ 614.25
Mano de Obra Directa	\$ 307.70
Costo Primo Directo	\$ 921.95
CIF Aplicados	\$ 2,168.23
Costo de Fabricación	\$ 3,090.19
Gastos Asignados	\$ 0.00
Costo Fabricación Neto	\$ 3,090.19
Costo Unitario (450 u.)	\$ 6.87
Utilidad	\$ 9.73
Precio Venta	\$ 16.60